



# LES CONVERSATIONS DE SALERNE

Rencontres euro-méditerranéennes

Dis-moi ce que tu manges...  
Alimentation et santé  
en Méditerranée

En partenariat avec l'Université de la Méditerranée, Marseille-Provence 2013 et six Centres Hospitalo-Universitaires du bassin méditerranéen, l'Assistance Publique-Hôpitaux de Marseille se fait le promoteur d'un projet fédérant de nombreuses initiatives sur la thématique santé et culture.

*Les Conversations de Salerne*, proposition phare de *Santé e(s)t culture(s)*, sont des rencontres publiques régulières à Marseille et dans les pays partenaires visant à explorer les dimensions culturelles du soin et de la médecine. Elles constituent une première modalité de participation de l'Assistance Publique-Hôpitaux de Marseille à la Capitale européenne de la culture 2013 et à la construction d'un échange euro-méditerranéen.

**L'ALCAZAR,  
BIBLIOTHÈQUE DE MARSEILLE  
À VOCATION RÉGIONALE**

58 cours Belsunce  
13001 marseille  
www.bmvr.marseille.fr  
Métro Vieux-Port ou Colbert (M1)  
Tramway Belsunce-Alcazar (T2)  
Parking «Centre Bourse»

**ENTRÉE LIBRE**  
dans la limite  
des places disponibles

**RÉSERVATION CONSEILLÉE**

04 91 38 97 45  
sante.culture@ap-hm.fr  
Interprétation en langue  
des signes par l'Association  
Sourds Interprètes  
de Provence

**CONTACT**

Julien Rodier  
04 91 38 97 44  
julien.rodier@ap-hm.fr

**RÉGIE**

Enregistrement :  
Radio Grenouille  
Scénographie : Compagnie  
Piccola Velocità

En partenariat avec le  
département Sciences et  
Techniques de l'Alcazar,  
Bibliothèque de Marseille  
à Vocation Régionale

Les Centres Hospitalo-Universitaires partenaires : Alexandrie, Alexandria Main University Hospital / Alger, CHU de Bab-El-Oued / Beyrouth, Hôtel-Dieu de France, Université Saint-Joseph / Gênes, Azienda Ospedaliera Universitaria, Università degli studi di Genova / Marseille, Assistance Publique-Hôpitaux de Marseille, Université de la Méditerranée / Rabat, Centre Hospitalier Ibn Sina / Tunis, CHU Charles Nicolle  
Remerciement à tous les membres du Conseil scientifique et culturel de *Santé e(s)t culture(s)*  
Retrouvez toute la programmation de *Santé e(s)t culture(s)* sur le site [www.ap-hm.fr](http://www.ap-hm.fr)



SAMEDI 28 MAI 2011 DE 09H30 À 16H30  
L'ALCAZAR, BIBLIOTHÈQUE DE MARSEILLE  
À VOCATION RÉGIONALE

## LES CONVERSATIONS DE SALERNE

Rencontres euro-méditerranéennes

### Dis-moi ce que tu manges... Alimentation et santé en Méditerranée

Parce que l'alimentation est un sujet qui touche aux caractéristiques et aux savoir-faire d'un territoire, à l'économie locale et mondiale, à la santé et à la culture, aux pratiques sociales et aux échanges affectifs, elle implique une approche fortement interdisciplinaire. C'est pourquoi, les Conversations de Salerne 2011 se consacrent à ce thème en l'inscrivant dans l'aire méditerranéenne.

Depuis l'antiquité, en passant par le haut Moyen-Âge et jusqu'à l'époque contemporaine, le régime méditerranéen a inspiré poètes et médecins. Les premiers en ont célébré les plaisirs de la bouche, les seconds en ont vanté les vertus sanitaires. Les proses salernitaines faisant référence à des régimes particuliers issus des plus hautes autorités de l'école de médecine de Salerne au X<sup>ème</sup> et XI<sup>ème</sup> siècle en sont un des exemples.

Aujourd'hui encore, les cancérologues, les diabétologues et autres spécialistes de maladies liées à l'alimentation reconnaissent le régime crétois comme l'un des meilleurs pour la santé. Si pendant longtemps, la santé publique s'est préoccupée de la sous-nutrition en Méditerranée, c'est désormais la mauvaise qualité de l'alimentation qui est en cause.

La « malbouffe » des industries agroalimentaires est devenue un facteur de risque identifié pour de nombreuses maladies cardio-vasculaires, le diabète, l'obésité, le cancer. A cet égard, il est important de souligner l'amorce d'un virage dans les stratégies des grands groupes vers la production d'aliments « sains », pariant sur le développement du marché des « alicaments ».

Des études ont montré que les cultures fortement organisées autour du repas comme rituel familial, culturel, collectif ou religieux résistent mieux aux effets délétères de la généralisation de l'alimentation industrielle. Aussi, le capital santé d'un individu relève non seulement de la qualité de ce qu'il mange mais également des conditions sociales, culturelles et affectives dans lesquelles il mange.

La Méditerranée peut-elle alors mobiliser son héritage culturel et ses ressources naturelles pour échapper aux méfaits de la standardisation alimentaire ?

A l'occasion de cette journée de rencontres, trois promotions d'étudiants des Instituts de Formation en Soins Infirmiers de l'AP-HM ont participé à des ateliers de sensibilisation artistique sur le thème de l'alimentation à l'hôpital et de la prévention.

Les travaux réalisés seront exposés dans le hall de l'auditorium et restitués au public dans le livret pédagogique de la journée.

Nous les remercions ainsi que les artistes et les formateurs pour leur contribution.

## Manger en Méditerranée...

Les tables rondes seront animées  
par Corrine Blotin, journaliste

09H30 – 09H45

— Ouverture par le Pr. Pierre Fuentès, président du Conseil Scientifique et Culturel « Santé e(s)t culture(s) », vice président des Relations Internationales, Université de la Méditerranée

9h45 – 11h15

## I ...DES HÉRITAGES FÉCOND Ressources naturelles, savoir-faire culinaires, rituels et modes de partage.

— Paul Balta, journaliste, écrivain, ancien directeur du Centre d'Études de l'Orient Contemporain, Paris III, Sorbonne  
— Gilles Boetsch, anthropologue, directeur de recherches au CNRS, Directeur de l'UMI 3189 Environnement, Santé, Sociétés (UCAD / CNRS / CNRST / Université de Bamako)  
— Farouk Mardam-Bey, éditeur, Sindbad-Actes Sud  
— Marilyn Nicoud, professeur d'Histoire médiévale, Université d'Avignon

11h30 – 13h00

## II ...DES MONDES BOUSCULÉS Pathologies nouvelles, sociétés poreuses, consommation planétaire

— Flora Bat-Pitault, psychiatre, Assistance Publique-Hôpitaux de Marseille  
— Mohamed El Riwini, professeur de chirurgie digestive, Faculté de Médecine d'Alexandrie

— Karine Montcerisier, cadre de santé, diététicienne, Assistance Publique-Hôpitaux de Marseille  
— Sophie-Anne Sauvegrain, chercheur associé, laboratoire d'anthropologie bio culturelle, Université de la Méditerranée  
— Luisa Stagi, professeur de sociologie, Université de Gênes, Italie

14h30 – 16H30

## III ...DES SAVOIR-VIVRE EN RECOMPOSITION Héritiers des traditions, porteurs d'innovations, des méditerranéens bien-mangeant

— Yehezkel Ben-Ari, neurobiologiste, directeur de recherche INSERM, fondateur et directeur honoraire de l'Institut de Neurobiologie de la Méditerranée  
— Faïka Ben Mami, diététicienne, Institut National de Nutrition et de Technologie Alimentaire, Tunisie  
— Monique Diano, co-présidente des Paniers marseillais, AMAP Bio  
— Abdenour Laraba, pédiatre, CHU de Bab el Oued, Alger  
— Gérard Passadat, chef cuisinier, le Petit Nice, Marseille  
— Denis Raccach, professeur nutritionniste, endocrinologue, Assistance Publique-Hôpitaux de Marseille

16h30

## Clôture