

Culture et nourriture: inclusion sociale, développement durable et identité culturelle

24 Mai 2018

UNESCO, 7 place de Fontenoy, Paris 7^{ème} (Salle XI)

9h30 – 9h45 **Accueil des participants**

9h45 – 10h45 **Séance d'ouverture**

Allocutions de bienvenue

Audrey AZOULAY, Directrice Générale UNESCO

Représentant du Gouvernement italien (à confirmer)

Gianluca VAGO, Recteur de l'Université de Milan

Ouverture

Ambassadeur Vincenza LOMONACO, Déléguée permanente d'Italie auprès de l'UNESCO

Allocutions

Livia POMODORO, Présidente du "Milan Center for Food Law and Policy" et titulaire de la Chaire UNESCO "Food: access and law" auprès de l'Université de Milan

Carlo PETRINI, Fondateur du Slow Food (en vidéo)

Nicola PERULLO, Délégué du Recteur pour les relations internationales, Université des Sciences Gastronomiques, Pollenzo

Massimo SPIGAROLI, Président, Fondazione Parma UNESCO

Fabio GAMBARO, Journaliste et essayiste

10h45 – 12h45 **Tables rondes thématiques**

10h45 – 12h00: Culture et nourriture: vecteurs essentiels de l'identité culturelle

La dimension culturelle de la nourriture en tant que vecteur essentiel pour le développement de l'identité culturelle



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO





Délégation permanente de
l'Italie auprès de l'UNESCO

*Chaque intervenant à la table ronde disposera d'un temps de parole de 6 à 8 minutes.
Une session de Q&R clôturera la table ronde*

Modérateur: Ernesto OTTONE RAMIREZ, Sous-Directeur général pour la Culture UNESCO

Marino NIOLA, Professeur d'Anthropologie culturelle, Université de Naples Suor Orsola Benincasa et journaliste

Catherine DUMAS, Sénatrice de Paris, Vice-présidente de la Commission de la Culture, de l'Éducation et de la Communication, France

Emanuela SCARPELLINI, Professeur d'Histoire Moderne, Université de Milan

Christian REGOUBY, Délégué Général au Collège Culinaire de France, Fondateur du Mouvement Manger Citoyen

Bruno LAURIOUX, Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation – France

Francesca RICCIO, Ministère du patrimoine, des activités culturelles et du tourisme, Italie

12h00 – 12h45 : Culture et nourriture: inclusion sociale et développement durable

La conservation des coutumes et des traditions alimentaires locales en tant qu'élément clé pour atteindre les Objectifs de Développement Durable de l'Agenda 2030

*Chaque intervenant à la table ronde disposera d'un temps de parole de 6 à 8 minutes.
Une session de Q&R clôturera la table ronde*

Modérateur: John CROWLEY, Chef de Section - Recherche, politique et prospective, Secteur des sciences sociales et humaines, UNESCO

Magali AMIR, Botaniste et ethnobotaniste

Chiara MANZI, Présidente ASSIC, Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina (Association pour la sécurité nutritionnelle)

Marjorie TAYLOR et Kendall SMITH FRANCHINI, Chefs et entrepreneuses

Riccardo PIAGGIO, journaliste culturel et essayiste (Il Sole 24 Ore), Conseiller (Fondazione CRT)

12h45

« Regards croisés » sur la culture et la nourriture

Introduction et modération: Stefano MONTEFIORI, correspondant à Paris, Corriere della Sera



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Designated
UNESCO Creative City
in 2017



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Designated UNESCO Creative City in 2015



2018
anno
cibo
italiano



Délégation permanente de l'Italie auprès de l'UNESCO

Laurent STEFANINI, Délégué permanent de la France auprès de l'UNESCO
Moreno CEDRONI, Chef

13h15 – 15h00 **Déjeuner buffet** organisé par les villes créatives de Alba et Parma, Restaurant de l'UNESCO

15h00– 17h40 **Tables rondes thématiques (suite)**

15h00 – 16h00 Culture et nourriture: éducation et formation professionnelle

La nourriture en tant que moyen de promotion de la créativité, de la formation technique et professionnelle et de l'innovation

Chaque intervenant à la table ronde disposera d'un temps de parole de 6 à 8 minutes. Une session de Q&R clôturera la table ronde

Modérateur: Stefania GIANNINI, Sous-Directeur général pour l'Éducation UNESCO

Nicola PERULLO, Délégué du Recteur pour les relations internationales, Université des Sciences Gastronomiques, Pollenzo

Pier Filippo GIUGGIOLI, Professeur de Droit comparé, Université de Milan

Matteo LORITO, Directeur, Faculté des Sciences Agronomiques, Université de Naples

François MOULIN, Président de l'Association C2S2 (Conscious Caterers, Sustainable Systems), Professeur en Arts Culinaires au Lycée Albert de Mun

Nicola ZANETTI, Scuola Enologica di Conegliano (Ecole d'œnologie de Conegliano)

16h00 – 17h40 Table ronde sur les bonnes pratiques: culture et nourriture, villes créatives et patrimoine culturel immatériel

Modérateur : Tim CURTIS, Chef de Section, Patrimoine Culturel Immatériel UNESCO

16h00 Discours d'ouverture

Alfonso PECORARO SCANIO, Président, Fondation Univerde, ancien Ministre de l'environnement et des politiques agricoles, alimentaires et forestières, Italie

Pier Luigi PETRILLO, Professeur de droit du patrimoine culturel comparé, Université Unitelma Sapienza



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



16h10 – 16h40 : Villes Créatives UNESCO

Alba, ville créative pour la gastronomie
Maurizio MARELLO, Maire de Alba, Italie

Parma, ville créative pour la gastronomie
Federico PIZZAROTTI, Maire de Parma, Italie

Östersund, ville créative pour la gastronomie
Mona MODIN TJULIN, Maire adjoint de Östersund, Suède

16h40 – 17h40 : La nourriture dans le patrimoine immatériel

L'art du Pizzaiuolo napolitain
Alfonso PECORARO SCANIO, Président, Fondation Univerde, ancien Ministre de
l'environnement et des politiques agricoles, alimentaires et forestières, Italie

Le café arabe, un symbole de générosité
Majed ALMUHANNA, Université King Saud , Arabie Saoudite

Washoku, les cultures alimentaires traditionnelles des Japonais
Yumiko AIHARA, Journaliste culturel, Japon

Le repas gastronomique des Français
Pierre SANNER, Directeur de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures
Alimentaires, France

Le patrimoine alimentaire et la communication en Lituanie
Rimvydas LAUZIKAS, Professeur en sciences sociales et humaines et Directeur du
Département de muséologie, Université de Vilnius, Lituanie

La culture de la bière en Belgique
Chantal BISSCHOP, Centre for Agrarian History (CAG), Belgique



Délégation permanente de l'Italie auprès de l'UNESCO

Lavash: la culture de la fabrication et du partage de pain plat, marqueur de l'identité culturelle

Jahangir SELIMKHANOV, expert national de l'Azerbaïdjan sur le patrimoine immatériel, membre du Parlement Culturel Européen, Azerbaïdjan

17h40 – 18h00 **Conclusions**

Ernesto OTTONE RAMIREZ, Sous-Directeur général pour la culture UNESCO

Stefania GIANNINI, Sous-Directeur général pour l'Éducation UNESCO

Ambassadeur Vincenza LOMONACO, Délégué permanente d'Italie auprès de l'UNESCO

18h30

Réception gastronomique offerte par les villes créatives UNESCO de Alba et Parma, Restaurant du 7^{ème} étage de l'UNESCO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Designated
UNESCO Creative City
in 2017



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Designated UNESCO Creative City in 2015



2018
anno
della
Cibo
italiano

2018
year
for
Italian
food