

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

**24 Mai 2018**

**UNESCO, 7 place de Fontenoy, Paris 7<sup>ème</sup> (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



PARMA!  
City of  
Gastronomy

Designated UNESCO Creative City in 2015



2018  
anno  
cibo  
italiano

2018  
year  
of  
Italian  
food



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<sup>ème</sup> 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