

Programme préliminaire
« Mangeons bien Mangeons Sain »
Les 09 et 10 Février 2024
Cité des Sciences à Tunis

Vendredi 09 février 2024

Auditorium Ibn Khaldoun de la CST

09h00-9h10	Mot de bienvenue du Pr. Fethi Zagrouba Directeur Général de la Cité des Sciences à Tunis
09h10-09h30	Conférence « Le miel : aliment santé ou aliment fraudé ? » Par Mme Souha Jmal ingénieure en industrie agro-alimentaire, Pr. Hanen Ben Ismail ; Pr. Hajer Dabbabi, Institut National Agronomique de Tunisie, INAT .
09h30-09h50	Conférence « Le pain traditionnel : indicateurs de qualité et patrimoine » par Pr. Olfa Daaloul, Département des industries agro- alimentaires INAT .
9h50-10h10	Conférence : « La Harissa : Un condiment Tunisien et bien plus ! par Dorsaf Ben Hassine, maitresse assistante à l' INAT et chercheuse à IPEST .
10h10-10h30	Débat et discussions
10h30-10h50	Conférence « La diète méditerranéenne : Clé d'une alimentation saine », par Pr. Ahmed Snoussi, Ecole Supérieure des Industries Alimentaires de Tunisie ESIAT .
10h50-11h15	Conférence : « Le régime alimentaire actuel en Tunisie et les produits industrialisés » par Mme Darine DOGUI, Directrice des études, recherches analyses et essais comparatifs, Institut National de la Consommation-INC.
11h15-11h35	Présentation d'un livre de recettes intitulé : « De l'invasion à l'assiette les recettes à base de crabes bleus » élaboré par INAT&UNIPA par Dr. Wafa Rjiba .

11h35-11h50	Débat et Discussions
11h50-12h15	Présentation « Histoire de la gastronomie tunisienne » par M. Mounir El Arem de l'Académie Nationale de Cuisine .
12h15-13h00	Visite des Stands au Pavillon des Expositions temporaires de la CST
13h00-14h00	Show Cooking préparé par Le Chef Mounir EL AREM de l'Académie Nationale de Cuisine
14h30-15h00	Atelier scientifique et pratique de l'Office de l'élevage et des pâturages, OEP sur « La valorisation de sous-produits des ruchers, valeurs alimentaires et bienfaits du miel » par M. Hassene Ben Salem, Ingénieur en apiculture, OEP .
15h00-15h30	Atelier scientifique et pratique de l'OEP sur « Les variétés de miel et la conservation de la qualité » par M. Adel El Gargoubi Directeur du Centre de Développement de l'Apiculture en Tunisie ; Mraissa Soliman
15h30 -16h00	Débat et discussion

Pavillon des Expositions temporaires de la CST

10h00-17h00	EXPO –VENTE des femmes artisanes & startups du domaine
11h00-12h00	Atelier « La santé dans l'assiette » présenté par Mme Ahlem Ben Malek, Professeur d'encadrement scientifique principal Cité des Sciences à Tunis-CST
15h30-16h00	Atelier : Alimentation saine et équilibrée autour du terroir tunisien, présenté par Mme Hela Bennour de l'Association Balades Solidaires
16h00-16h30	Animation de l'Association Club Bleu Artisanal

Salle Sciences & Actualités

14h00-16h00	Divers ateliers pour enfants : « Les goûters des enfants à base de dérivés de dattes pour un goût healthy » animés par l'Institut Maghrébin de Management et de Tourisme en partenariat avec l'ONUUDI-Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel
--------------------	--

Samedi 10 février 2024

Salle Sciences & Actualités

9h15-09h35	Conférence : La valorisation des produits carnés traditionnels Tunisiens (cas du <i>Kaddid</i> et des <i>Merguez Sèches</i>) par Mme Ines Essid, Maître de Conférences en Technologies Alimentaires, Institut National Agronomique de Tunisie INAT.
09h35-09h50	Présentation d'un film documentaire sur « Le Millet en Tunisie » par Dr Elyes Babay, Banque Nationale des Gènes
09h50-10h00	Débat et Discussions
11h00-13h00	Divers ateliers pour enfants : «Les goûters des enfants à base de dérivés de dattes pour un goût healthy » animés par l'Institut Maghrébin de Management et de tourisme en partenariat avec l'ONU- Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel

Pavillon des Expositions Temporaires de la CST

10h00-15h00	EXPO –VENTE des femmes artisanes & startups du domaine
10h00-10h30	Animation de l'Association Club Bleu Artisanal
Ateliers de L'Institut National de Nutrition et de technologie alimentaire	
10h30-11h30	« La promotion de modes de vie pour prévenir les maladies non transmissibles liées à l'alimentation » animé par Dr. Chiraz Béji chef de service formation & information-Institut National de Nutrition et de technologie alimentaire- INNTA
11h00-13h00	Dépistage du surpoids, du diabète et de l'HTA
11h00-13h00	Conseils diététiques et promotion d'une activité physique avec distribution de support éducatif