

GALERIE

DÉMONSTRATION D'HYDROPONIE

La ferme thérapeutique Gaïa présente une technique de culture, l'hydroponie. Intrigués ? Passez par la galerie pour découvrir ce dispositif innovant !

EXPOSITION - LES AGRICULTURES FAMILIALES DANS LES PAYS DU SUD

L'Institut de Recherche pour le Développement rassemble des photographies prises par des chercheurs dans les pays du Sud et montre la capacité des agricultures familiales à conquérir de nouveaux territoires, à innover et à s'adapter aux changements climatiques, démographiques et économiques de notre monde actuel.

ARRIERE-COUR

QUE FAIRE DE NOS DÉCHETS ?

Échangez avec des personnes engagées sur les problématiques de gestion des déchets de Tunisie Recyclage, Comporoll et ONU-Habitat et découvrez leurs solutions innovantes.

TOUS AU COMPOSTAGE !

L'équipe de Comporoll vous initie aux techniques de compostage lors de deux ateliers accessibles à toutes et tous.

TRIER ET GÉRER NOS DÉCHETS

Savez-vous que les déchets alimentaires et organiques représentent en Tunisie près de 78% des déchets domestiques ? ONU-Habitat et le Syndicat des Collecteurs vous montrent comment améliorer leur gestion et le tri sélectif !

 TOUTE
LA JOURNÉE

 11H30 >12H
15H>15H30

 10H30 >11H
17H>17H30



PLATS SIGNATURE DE CHEFS

Ne manquez pas l'occasion de déguster les plats singuliers cuisinés par le chef **Marwenn Younssi** aux côtés de son invité le chef **Tamsir Ndir** !

Ces plats, imaginés spécialement pour la Nuit des Idées et Les Cuisines Africaines, seront proposés à la carte du Balthaz'art les 18, 19 et 20 mai uniquement.

 10H >12H
14H >18H

ATELIERS AUTOUR DE LA NUTRITION

Apprenez à composer un repas équilibré auprès des docteurs en nutrition de l'Institut National de Nutrition et de Technologies en Nutrition et de l'Association Tunisienne des Sciences de la Nutrition. Découvrez aussi les différentes masses (graisses, muscles...) de votre corps lors d'un atelier d'impédancemétrie.

 12H >14H

INTERLUDE GOURMAND

Plateau et Show cuisine avec cuisiniers, oléiculteurs, artisans de la harissa, universitaires, artistes et journalistes qui seront sur le plateau et derrière les fourneaux pour cuisiner et échanger autour de deux produits phares de la cuisine méditerranéenne et tunisienne : l'huile d'olive et la harissa. Le plateau se déroulera en présence d'agriculteurs dont les produits seront travaillés sur place. **Farah Keram**, journaliste à Arte, et auteure de *Faire son Pain*, animera ce plateau qui vous proposera quelques dégustations !

Avec les cuisiniers **Tamsir Ndir** (Sénégal), **Marwenn Younssi**, Le Balthazar (Tunis), **Mounir El Arem**, Le Baroque (Tunis), **Maha Boukraa**, Ftartchi (Tunis) ; les oléicultrices **Sefia Cheniti** (Dougga Nouvelle) et **Saber Zouani** (Cap Negro); le producteur d'harissa **Imed Attig** (Cap Bon); les artistes et éditrices **Aziza Gorgi**, **Emily Sarram**, **Yasmin Houamed** (Broudou); la sociologue **Sonia Hamzaoui** ; et **Aziza Zellou** de l'Association Tunisienne de Permaculture et **Axel Mbetcha**, I.C.I - Les grandes Tables, Chefs in Africa.

 9H

CLASSE VERTE

Les pioupious du Centre de Langue bénéficient d'une matinée en plein air !
Au programme : des activités de découverte et de sensibilisation. Public : Éveil (4-5 ans) – Initiation
La classe verte est aussi proposée le mercredi 17 mai à 9h

 10H > 12H

PROJECTIONS

Projections de court métrage et de films d'animation pour sensibiliser le jeune public à l'écoresponsabilité.

 TOUTE
LA JOURNÉE

MARCHÉ DES PRODUCTEURS LOCAUX

Cet espace d'exposition permettra de mettre en avant les producteurs locaux et les producteurs limitrophes et leurs produits et vise à privilégier les circuits courts ! Venez découvrir des produits d'agriculteurs de la région adoptant des démarches agricoles durables.

 14H30

RESTITUTION DE L'ATELIER « ÉNERGIES RENOUVELABLES »

L'enfant : plus qu'un adulte de demain, un citoyen d'aujourd'hui ! Dans le cadre de l'atelier « Énergies Renouvelables » qui vise à sensibiliser les enfants sur les énergies propres et vertes, et à encourager la créativité et l'innovation, une série d'animations est proposée aux apprenants du Centre de Langue. Public : Primaire – Niveau A2

Cet atelier est aussi proposé le mercredi 17 mai à 14h30

 17H

TABLE-RONDE CONSOMMER/ SURCONSOMMER ?

Consommer « plus » est-il inéluctable ? Eco-responsabilité / économies d'énergie / circuits courts / recyclage. Comment la manière et le comportement du consommateur peut impacter l'environnement ? Comment être plus éco-responsable dans ses choix de consommation ?

Avec la participation de **Dalel Krichen** (directrice exécutive, ICube), **Mouna Triki** (fondatrice de Rigoula), **Maher Sallemi** (artisanat à partir de peau de poisson).

📍 THE NEW MEDINA DE SOUSSE / VENDREDI 19 MAI

MARCHÉ DES PRODUCTEURS LOCAUX

🕒 À PARTIR
DE 16H

🕒 17H

RENCONTRE DÉBAT « L'AGRICULTURE DURABLE ET LES NOUVELLES TECHNOLOGIES »

Avec **Mohsen Kalboussi** « *L'agroécologie, une alternative à l'agriculture extractiviste* »
et **Soraya Hosni**, présentation de la **start-up Clever Harvest** et de son rôle dans l'agriculture durable

🕒 18H30

TABLE RONDE

Autour de la permaculture intitulée : *Plus ? Mais mieux manger.*
Modération des rencontres par **Hichem Rejeb**

🕒 20H

PROJECTION

« *Couscous : les graines de la dignité* » de **Habib Ayeb**

🕒 21H

CONCERT ÉLECTRO-LIVE « MONK AND ANAÏS »

📍 MAISON DE LA CULTURE CHEIKH IDRIS / BIZERTE

Organisé par l'Alliance Française de Bizerte

🕒 15H

TABLE RONDE « CULTURE DE LA PERFORMANCE : PLUS ? MIEUX ! »

🕒 18H

CONCERT HIDE & SEEK AVEC RADHI CHAWALI

📍 ALLIANCE FRANÇAISE DE GAFSA

En début de soirée, rencontrez des chefs et leurs recettes revisitées : mangez «vieux» et mieux en (re-)découvrant les nouvelles-vieilles recettes de grands-mères. Rencontrez également les promoteurs de nouveaux projets d'épicerie fines et finissez la soirée par un dîner de grands-mères.