



La FSS décroche le 2^{ème} prix au SMA Med Food 2007

L'association des Sciences et Technologies Alimentaires de Sfax (ASTAS) a choisi pour la 2^{ème} manifestation de l'alimentation dans le patrimoine 2007 « Mets de nos parents santé pour nos enfants, l'orge base de nos traditions », en collaboration avec la Faculté des Sciences de Sfax pour organiser une démonstration portant sur le pain d'orge afin de valoriser l'intérêt de cet aliment qui, bien que très bénéfique pour la santé, n'a plus de place dans nos pains quotidiens. Cette manifestation s'est tenue à la foire internationale de Sfax, du 15 au 19 mai 2007, dans le cadre du salon méditerranéen de l'agriculture et de l'alimentation (SMA Med Food 2007) avec la participation de plusieurs organismes et institutions scientifiques.

La réunion de différents opérateurs (chercheurs, scientifiques, nutritionnistes, agriculteurs, industriels, boulangers...) a favorisé l'élaboration d'une manifestation assez riche et variée joignant le patrimoine, la culture et la science. Cela apparaît de façon manifeste dans la diversité des contributions ; on cite à titre d'exemples :

- Deux projets de fin d'études de la Faculté des Sciences de Sfax : le premier effectué par les étudiantes Manel Charfeddine et Wafa Trabelsi, et encadré par le Dr El Feki Hafed, porte sur la mise en évidence d'une méthode de cuisson adéquate du pain d'orge. Le deuxième projet, réalisé par les étudiantes Mariam Hloui et Neila Fourati, et encadré par les Dr El Feki Hafed et Mme Karray Nadia, a pour sujet : la valeur nutritive des différentes fractions d'orge.
- Des recherches faites à l'INRIA sur les orges tunisienne et les potentialités diététiques à valoriser, présentées par MDIMAGH Sana.
- Des recherches sur la panification de la farine d'orge par l'utilisation des enzymes, présentées par Elmouldi Falah.
- Une étude sur la consommation d'orge, faite auprès d'un échantillon d'élèves et d'étudiants, présentée par Gdoura Hentati Houda, membre de l'association.
- Une expérience faite par le Professeur Zribi Mohamed du laboratoire d'hygiène de Sfax, sur la conservation du pain d'orge.
- Une démonstration sur la place des épices et arômes pour améliorer la qualité gustative du pain d'orge et dérivés, faite par le professeur Abid Abdelmajid de INNTA.



Ces différentes activités ont été couronnées par un succès spectaculaire pour l'orge et ses dérivés. C'est ainsi que le comité scientifique du salon a attribué le meilleur prix du forum scientifique de la SMA pour l'étude sur la consommation d'orge auprès d'un échantillon d'élèves et d'étudiants, présentée par Gdoura Hentati Houda comme meilleur travail des différents séminaires du salon. Le deuxième prix a été décerné à la Faculté des Sciences de Sfax pour le projet de fin d'études encadré par le Docteur El Feki Hafed et réalisé par Wafa et Manel.

La deuxième manifestation de l'alimentation dans le patrimoine a débouché sur un ensemble de recommandations dont les plus importantes sont :

- Promouvoir l'industrie alimentaire traditionnelle par la célébration d'une journée nationale pour les mets traditionnels.
- Mener un programme d'éducation pour la consommation des produits à base d'orge, notamment pour les enfants au niveau des jardins d'enfants et des clubs de santé dans les établissements scolaires.



Mme Gdoura Hentati Houda
Membre de l'association.