



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
UNIVERSITY MOHAMED BOUDIAF OF M'SILA
FACULTE DES LETTRES ET DES LANGUES



Laboratoire des études Linguistiques Théoriques et Pratiques

&

Dans le cadre des activités pédagogiques et scientifiques de l'équipe de recherche PRFU :

Le patrimoine culturel immatériel dans la région du Hodna : sauvegarde, revalorisation et transmission.

Sous le haut patronage de Monsieur le recteur de l'Université Mohamed Boudiaf – M'sila, Professeur Ammar BOUDALAA

Organisent



Colloque national hybride

Art culinaire et rituel alimentaire en Algérie : représentations symboliques et pratiques culturelles

Culinary art and food ritual in Algeria: symbolic representations and cultural practices

فن الطهي وطقوس الطعام في الجزائر بين التمثيلات الرمزية والممارسات الثقافية

Présidente et responsable du colloque :

Pre.SOUAMES Amira

2-3 Novembre 2026



ARGUMENTAIRE

Appel à communication :

« *Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser* ». Claude Lévi-Strauss

Les membres du projet de recherche « Le patrimoine culturel immatériel dans la région du Hodna : sauvegarde, revalorisation et transmission. » (Université de M'sila -Algérie) organisent le colloque national pluridisciplinaire (hybride) qui se tiendra les 2 et 3 Novembre 2026 autour de la thématique **« Art culinaire et rituel alimentaire en Algérie : représentations symboliques et pratiques culturelles. »**.

Les systèmes alimentaires, tout en étant strictement dépendants des conditions géographiques et économiques, constituent un ensemble de représentations, de pratiques et de rituels qui intéressent l'approche sémiotique des codes culturels. Pour l'anthropologue, l'alimentation fonctionne sur un triple code, naturel, social et culturel, à travers la lecture duquel se révèle l'interaction entre l'homme et son environnement, entre les hommes.

Révélateurs de savoirs sur la nature par leurs sélections, leurs utilisations, leurs classements, les aliments entrent également dans des pratiques de relations de groupes. De nécessité vitale tout en étant une catégorie privilégiée du passage de la nature à la culture, les systèmes alimentaires reposent sur des structures variées, comme l'a démontré C. Lévi-Strauss.

En effet, quelle que soit l'aire culturelle considérée, les récits qui développent une thématique alimentaire autour de la question de la nécessité vitale ou de celle des systèmes symboliques tiennent une place de choix.

La nourriture se présente alors comme un spectacle qui dévoile les mœurs et le souci du détail y est toujours présent. Elle devient une référence culturelle, religieuse et civilisationnelle par excellence. C'est un symbole de vie, d'appartenance sociale, de rencontre de courants littéraires de différents horizons. Elle est, par la même occasion considérée comme une incitation au voyage. Un voyage à travers le temps et l'espace.

Et comme tous les pays, l'Algérie a ses cuisines, qu'ont façonnées les conditions géographiques et climatiques, les cultures des populations qui l'ont occupée depuis les ères historiques et les modulations qu'y ont apporté les reliefs et les distances. Mais l'intérêt de leur étude ne réside pas seulement dans la découverte de la façon dont se tressent et se conjuguent ces effets mais, surtout, pour un sociologue, de leur place dans les rituels et cérémonies collectives, qui en codifient les usages, jusque dans les relations du quotidien.

En effet, l'Algérie est un puits de culture et de tradition ancestrale qui se raconte notamment dans les assiettes, reflet de la biodiversité du pays, la cuisine algérienne se découpe en trois grands ensembles culinaires très différents les uns des autres, la côte, l'intérieur et le grand sud notamment appelé le Sahara. Elle s'est continuellement enrichie par les influences étrangères et des colonisations successives à travers les siècles. Les cuisines romaines, turques, espagnoles ou encore françaises sont venues se greffer à des racines arabes et berbères, c'est ce qui a fait d'elle une cuisine vraiment à part. Dans ce pays où la cuisine est synonyme de générosité, de simplicité et d'évasion, l'Algérie s'est enrichie de savoir-faire et d'une culture culinaire variée grâce aux légumes, aux fruits et aux épices apportés des quatre coins du monde. C'est toute cette diversité qui fait la richesse du patrimoine lexical gastronomique algérien.

L'acte alimentaire fournit donc une bonne illustration des représentations que les acteurs sociaux ont de leurs pratiques. Leur perception tient de la symbolique culturelle.

L'importance accordée aux codes culturels, aux interdits alimentaires et aux aliments de base est essentielle dans la connaissance des comportements alimentaires d'autres sociétés. À cet égard, l'alimentation est non seulement une matière permettant à l'organisme humain de se maintenir en équilibre, mais est surtout perçue comme un moyen d'affirmer son identité.

Objectifs du colloque :

Réunir des chercheurs et des universitaires issus de différents horizons à débattre des différents aspects la question des manifestations de la nourriture dans la langue, dans les écrits littéraires, artistiques, sociologiques etc. C'est l'articulation entre nourriture, pratiques alimentaires, cultures et identités en Algérie qui nous intéresse ici.

La reconnaissance de certaines identités régionales par exemple, peut passer par la mobilisation d'aliments, de plats, de recettes, de pratiques, qui ne sont pas nécessairement en adéquation avec les pratiques alimentaires dominantes dans les populations algériennes. C'est la revendication d'une culture qui serait originale et différente qui est alors en jeu. Nous aborderons en particulier l'idée d'authenticité dans les processus d'affirmation identitaire algérienne.

Ce colloque offre donc aux chercheurs s'intéressant au patrimoine culinaire algérien, comme lieu d'échange culturel, linguistique et anthropologique, artistique d'échanger leurs idées, de partager les résultats de leurs travaux liés à la thématique et axes du colloque. Il constitue un lieu où peuvent se discuter les apports de la recherche en sciences humaines et sociales -notamment la linguistique, la sociolinguistique, l'anthropologie, la sociologie, l'ethnologie culturelle, la littérature, la psychologie, la psychologie sociale, la philosophie, les sciences de l'information et de la communication et les autres domaines.

Les questions susceptibles d'orienter la réflexion des contributeurs s'inscrivent dans le cadre des axes suivants :

Axe 1: L'histoire de la table algérienne.

Axe 2 : La Culture culinaire algérienne, sémiotique et communication.

Axe 3: La représentation culturelle et symbolique dans les pratiques culinaires.

Axe 4 : Rites et rituels alimentaire dans la culture algérienne.

Axe 5 : Représentations discursives, enjeux identitaires et construction sociale : le fait alimentaire en langue et discours.

Axe 6 : La nourriture dans les arts et la littérature.

Axe 7: Cuisine algérienne et cultures populaires (mythe, légende, proverbes, chansons, caricatures etc.).

Axe 8 : Les mécanismes de préservation du patrimoine gastronomique algérien.

Bibliographie sélective :

- ABBAS , K., & Attika , Y. (2010). La variation dans le contexte. Algérien, enjeux linguistique, socioculturel et didactique. Cahiers De Sociolinguistiques, (15).
- ARGOD-DUTARD, VOISIN, Françoise Patrick, Les Mille et un mots des mets et des vins. Histoire culturelle-Dictionnaire français et francophone, Féret, 2019.
- Atlas de l'alimentation, CNRS Editions, 2018.
- BARTHES, Roland, « Psychosociologie de l'alimentation contemporaine », Annales, vol. 16, octobre 1961, p.977-986. 2 Claude LEVI-STRAUSS, Le Cru et le cuit, Paris, Plon, 1964 ou encore "Le triangle culinaire", L'Arc, n°26, 1965, p.19-29.
- BENGURGOURA, Chérif, « Nourritures, signalement et relations sociales. Observation de quelques pratiques actuelles en milieu algérois », Insaniyat / إنسانيات [En ligne], 44-45 | 2009, mis en ligne le 10 juin 2012, consulté le 19 octobre 2025. URL : <http://journals.openedition.org/insaniyat/528> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/insaniyat.528>
- BERTRAND, G. (2007). Le dictionnaire étymologique des mots français venant de l'arab, du turc et du persan (L'harmattan). Paris: Langues et ères linguistiques > Dictionnaires et lexiques.
- BIRLOUZ, Eric, Que mangeaient nos ancêtres : de la Préhistoire à la première guerre mondiale, Ouest- France-Rennes, 2019.

- BOUAYED, Fatima-Zohra, 1978, La cuisine algérienne. Alger, ENAG Edit., 453 p. (réédition 1983 par la SNED, Alger).
- BOUTAUD, J.-J. (2004). L'imaginaire de la table : convivialité, commensalité et communication. Paris, Éditions L'Harmattan.
- CHARAUDEAU, P., & MAINGUENEA, D. (2002). Dictionnaire d'Analyse du discours (Le Seuil, Paris). Dictionnaire, Ouvrage de référence.
- DEBBABI MISSAOUI, Sihem, Le Manger et le boire dans le Patrimoine arabe, Editions Université de Manouba, 2008
- GOTTSCHALK, Alfred, Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours, Editions Hippocrate, 1948
- J.L Flandrin, M. Montanari (Dir.), Histoire de l'alimentation, Fayard, 1996.
- LÉVI, STRAUSS, C, (1968), L'origine des manières de table, Paris, Librairie Plon
- Louis Albertin, Essai de la cuisine arabo-andalouse, L'Harmattan, 2017.
- Manger au Maghreb : du Moyen Age à nos jours, Horizons maghrébins, Presses universitaires du Midi, P 1, 2007 et P 2, 2009.
- Marie-Claire Frédéric, Ni cru ni cuit : histoire et civilisation de l'aliment fermenté, Alma Editions, 2014.
- POULAIN, J. P. (2002). Sociologie de l'Alimentation (PUF). Paris : PUF.
- Rey, A. (1992). Dictionnaire historique de la langue française (Le Robert).
- SELLAM, Yasmina (2022), Mémoire culinaire de l'Algérie. Histoire de recettes, ANEP éditions, Alger.
- SIDI BOUMEDINE, Rachid, 2016, Cuisines traditionnelles d'Algérie. Un art de vivre. Alger, Ed. Chihab.

• شريفة، بريحة (2021) التغيرات السوسيو ثقافية وأثرها على الهوية الثقافية للمجتمع الجزائري، دراسة سوسيو ثقافية لبعض مؤشرات التغير نموذجا عبر بعض المدن الجزائرية، أطروحة دكتوراه في العلوم في علم الاجتماع، كلية العلوم الاجتماعية، جامعة وهران

Modalités de soumission :

Les chercheurs souhaitant intervenir lors de cette manifestation scientifique sont invités à envoyer leurs propositions à l'adresse suivante :

art.culinalg@gmail.com

Le formulaire de soumission doit inclure les champs suivants : Nom (s) et Prénom (s) - Affiliations - Grade - Titre de la communication - Axe choisi - Résumé (300 à 400 mots maximum) - Mots-clés (3 à 5) –

Type de contributions : Communication de 15 minutes.

A l'issue de ce colloque, les communications retenues par le comité scientifique donneront lieu à une publication.

Veillez joindre au résumé :

- une brève biographie présentant le communiquant

Calendrier : 

Date limite de la soumission des résumés : 15 Octobre 2026

Acceptation et notification : 20 Octobre 2026

Date d'envoi des textes complets : 30 Octobre 2026

Date prévue du colloque : 2-3 Novembre 2026

Frais de participation :

Étudiants : 1 500 DA

Enseignants : 4 000 DA

Le paiement des frais de participation est assuré par le comptable de l'État à l'université, via le compte courant postal n° 007999990000321528, clé 93

Pour contacter : art.culinalg@gmail.com

Argument :

"It is not enough for food to be good to eat, it must also be good to think about." Claude Lévi-Strauss

The members of the research project "Intangible Cultural Heritage in the Hodna Region: Safeguarding, Revalorization and Transmission." (University of M'sila - Algeria) are organizing the national multidisciplinary in hybrid mode conference on October 2nd and 3rd, 2026 around the theme "Culinary art and food ritual in Algeria: symbolic representations and cultural practices."

Food systems, though strictly dependent on geographical and economic conditions, constitute a set of representations, practices and rituals that interest the semiotic approach of cultural codes. For the anthropologist, food operates on a triple code : natural, social and cultural, through which the interaction between humans and their environment as well as among humans themselves lives, is revealed.

Revealers of knowledge about nature through its uses, and classifications, food also enters into group relations practices. Vitally necessary while being a privileged category of the transition from nature to culture, food systems are based on varied structures, as C. Lévi-Strauss has demonstrated.

Indeed, regardless of the considered cultural area, stories that develop a food theme around the question of vital necessity or symbolic systems hold a prominent place.

Food is then presented as a spectacle that reveals customs, with constant attention to detail. It becomes a cultural, religious, and civilizational reference par excellence. It is a symbol of life, social belonging, and the meeting of literary movements from different horizons. At the same time, it is considered an incentive to travel—a journey through time and space.

And like all countries, Algeria has its cuisines, shaped by geographic and climatic conditions, the cultures of the populations who have occupied it since historical eras, and the modulations brought to them by terrain and distance. But the interest of their study lies not only in the discovering how these effects are interwoven and combined but, above

all, for a sociologist, in their place in collective rituals and ceremonies, which codify their uses, even in everyday relationships.

Indeed, Algeria is a wellspring of culture and ancestral tradition, expressed particularly in its dishes. A reflection of the country's biodiversity, Algerian cuisine is divided into three major culinary groups, each very different from the other: the coast, the interior, and the far south, notably known as the Sahara. It has been continually enriched by foreign influences and successive colonizations over the centuries. Roman, Turkish, Spanish, and even French cuisines have been grafted onto Arab and Berber roots, making it a truly unique cuisine. In this country where cuisine is synonymous with generosity, simplicity, and escape, Algeria has been enriched with know-how and a varied culinary culture thanks to vegetables, fruits, and spices brought from the four corners of the world. It is all this diversity that makes Algeria's gastronomic heritage so rich.

The act of eating, therefore, provides a good illustration of the representations that social actors have of their practices. Their perception is based on cultural symbolism.

The importance given to cultural codes, dietary prohibitions, and staple foods is essential to understanding the eating habits of other societies. In this regard, food is not only a substance that allows the human body to maintain its balance, but is also seen as a means of asserting one's identity.

Conference Objectives:

To bring together researchers and academics from different backgrounds to discuss various aspects of the question of the manifestations of food in language, literary, artistic, sociological writings, etc. It is the articulation between food, eating practices, cultures, and identities in Algeria that interests us here.

The recognition of certain regional identities, for example, can involve the mobilization of foods, dishes, recipes, and practices that are not necessarily in line with the dominant dietary habits of Algerian populations. At stake here is the claim to a culture that is supposedly original and different. We will particularly address the idea of authenticity in the processes of asserting Algerian identity.

This conference therefore offers researchers interested in Algerian culinary heritage a forum for cultural, linguistic, anthropological, and artistic exchange, allowing them to exchange ideas and share the results of their work related to the conference's theme and focuses. It provides a forum for discussing the contributions of research in the humanities and social sciences—including linguistics, sociolinguistics, anthropology, sociology, cultural ethnology, literature, psychology, social psychology, philosophy, information and communication sciences, and other fields.

The questions likely to guide the reflection of the contributors fall within the framework of the following axis :

Axis 1: The History of the Algerian Table

Axis 2: Algerian Culinary Culture, Semiotics, and Communication

Axis 3: Cultural Representation and Symbolic connotations in Culinary Practices

Axis 4: Food Rites and Rituals in Algerian Culture

Axis 5: Discursive Representations, Identity Issues, and Social Construction: Food in Language and Discourse

Axis 6: Food in the Arts and Literature

Axis 7: Algerian cuisine and popular cultures (myth, legend, proverbs, Songs, Caricatures, etc.)

Axis 8: Mechanisms for Preserving Algerian Gastronomic Heritage

Methods of submission:

Researchers wishing to participate in this scientific event are invited to send their proposals to the following address:

Submission form: the following fields must appear: Surname(s) and First name(s) - membership- rank - Title of the communication - Chosen axis - Abstract (300 to 400 words maximum) - Keywords (3 to 5) – Autobiography (no more than 150 words).

Communication languages:

French, English, Arabic

Type of contributions: 15-minute communication

Calendar: 

Deadline for abstract submission : October 15, 2026

Acceptance and notification : October 20, 2026

Date for sending the complete texts: October 30, 2026

Planned date of the conference : November 2-3, 2026

Participation Fees:

Students: 1500 DA

professors: 4000 DA

The payment of participation fees is handled by the State's accounting officer at the university, via the postal current account

No. 007999990000321528, key 93

for contact : art.culinalg@gmail.com

الديباجة :

"ليس كافياً أن يكون الطعام جيداً للأكل، بل يجب أن يكون أيضاً جيداً للتفكير فيه" كلود ليفي سترلوس.

ينظم أعضاء مشروع البحث " التراث الثقافي الالامادي في منطقة الحضنة: حماية ترميم وتوارث " (جامعة المسيلة - الملتنقى الوطني متعدد التخصصات (الهجين) الذي سيعقد

يومي 2 و3 نوفمبر 2026 حول موضوع "فن الطهي وطقوس الطعام في الجزائر: التمثيلات الرمزية والممارسات الثقافية".

تشكل أنظمة الغذاء، على الرغم من اعتمادها الصارم على الظروف الجغرافية والاقتصادية، مجموعة من التمثيلات والممارسات والطقوس التي تثير اهتمام المنهج السيميائي للرموز الثقافية. بالنسبة لعالم الأنثروبولوجيا، يعمل الغذاء وفق ثلاثة رموز: طبيعية، واجتماعية، وثقافية، يكشف من خلالها التفاعل بين الإنسان وبيئته، وحتى بين البشر في حد ذاتهم

كشف الطعام عن المعرفة بالطبيعة من خلال لذاتها واستخداماتها وتصنيفاتها، كما يدخل في علاقات الجماعة. فمن ضرورة حيوية إلى فئة مميزة في مرحلة الانتقال من الطبيعة إلى الثقافة، تستند أنظمة الغذاء إلى هياكل متنوعة، كما Lévi-Strauss اوضح

في الواقع، وبغض النظر عن المجال الثقافي المدروس، فإن السرديات التي تطوّر موضوعًا غذائيًا حول مسألة الضرورة الحيوية أو الأنظمة الرمزية تحتل مكانة بارزة.

تشكل مسألة الهوية واحدة من الإشكاليات الكبرى التي تدخل في نسيج الفكر السوسيولوجي والتربولوجي المعاصر، وبدورها تشكل الممارسات الثقافية والاجتماعية سمة أساسية من سمات التعبير الهوياتي للأفراد والجماعات، منها ما يتعلق بالطعام والطبخ والطقوس المرتبطة بهما بصورة المجتمعات غالبًا ما ترتبط بأطباق ومأكولات، بحيث أصبح الطعام ثقافة وليس حشو بطن فقط.

والمجتمع الجزائري كغيره من المجتمعات يعيش هذه الثنائية التي تربط الطعام بالهوية

وكما هو الحال في جميع البلدان، للجزائر مطابخها الخاصة، التي تشكلت بفعل الظروف الجغرافية والمناخية، وثقافات الشعوب التي سكنتها عبر العصور، والتغيرات التي أحدثتها التضاريس والمسافات. لكن الاهتمام بدراساتها لا يكمن فقط في اكتشاف كيفية تشابك هذه التأثيرات وتداخلها، بل يكمن، قبل كل شيء، بالنسبة لعالم الاجتماع، في مكانتها في الطقوس والاحتفالات الجماعية التي تُقن استخداماتها، حتى في العلاقات اليومية.

في الواقع، تُعتبر الجزائر نبعًا للثقافة والتقاليد العربية، والتي تتجلى بشكل خاص في أطباقها. ينقسم المطبخ الجزائري، انعكاسًا للتنوع البيولوجي في البلاد، إلى ثلاث مجموعات طهي رئيسية، تختلف كل منها اختلافًا كبيرًا عن الأخرى: الساحل، والداخل، والجنوب الأقصى، المعروف باسم الصحراء. وقد أثرى المطبخ الجزائري باستمرار بالتأثيرات الأجنبية والاستعمار المتتالي على مر القرون. فقد اندمجت مطابخ من مطابخ رومانية وتركية وإسبانية، وحتى فرنسية، مع جذور عربية وبربرية، مما جعله مطبخًا فريدًا بحق. في هذا البلد الذي يُرادف فيه المطبخ الكرم والبساطة والانطلاق، ازدهرت الجزائر بخبرة وثقافة طهي متنوعة بفضل الخضراوات والفواكه والتوابل المستوردة من أرجاء العالم. كل هذا التنوع هو ما يجعل تراث الجزائر في فن الطهي غنيًا. لذا، يُقدم تناول الطعام مثالًا واضحًا على تصورات الفاعلين الاجتماعيين لممارساتهم. فإدراكهم متجذر في الرمزية الثقافية.

إن الأهمية المُعطاة للأعراف الثقافية، والمحظورات الغذائية، والأغذية الأساسية، أساسية لفهم عادات الأكل في المجتمعات الأخرى. وفي هذا الصدد، لا يُعدّ الطعام مجرد مادة تُحافظ على توازن الجسم البشري، بل يُعتبر أيضًا وسيلةً لتأكيد هويته.

أهداف المؤتمر :

يهدف هذا الملتقى إلى معالجة ثنائية الهوية والطعام، وكيف أن الطعام أصبح بطاقة هوياتية تعريفية بالمجتمعات، إذ أن كل مجتمع يحاول تأسيس هويته بانفراده بثقافة طعامه، هذا الطعام الذي يحمل جملة من الدلالات المفعمّة برسائل اجتماعية وثقافية، بحيث تعدى حدود المعطى البيولوجي الذي يسد حاجة الفرد للإشباع الى معطى ثقافي يعكس هويته ويميزه عن الآخر

جمع باحثين وأكاديميين من خلفيات متنوعة لمناقشة جوانب مختلفة من مسألة تجليات الطعام في اللغة والأدب والفنون والكتابات الاجتماعية، وغيرها. وينصبّ اهتمامنا هنا على الترابط بين الطعام وممارسات الأكل والثقافات والهويات في المجتمع الجزائري.

على سبيل المثال، قد يتطلب الاعتراف ببعض الهويات الإقليمية توظيف أطعمة وأطباق ووصفات وممارسات لا تتوافق بالضرورة مع عادات الأكل السائدة لدى السكان الجزائريين. ويتعلق الأمر هنا بادعاء ثقافة أصيلة ومختلفة. وسنتناول تحديدًا مفهوم الأصالة في عمليات تأكيد الهوية الجزائرية.

لذا، يُتيح هذا الملتقى للباحثين المهتمين بالتراث الطهوي الجزائري منبرًا للتبادل الثقافي واللغوي والأنثروبولوجي والفني لتبادل الأفكار ومشاركة نتائج أعمالهم المتعلقة بموضوع الملتقى ومحاوره. ويوفر منتدى لمناقشة مساهمات البحث في العلوم الإنسانية والاجتماعية - بما في ذلك اللغويات، وعلم الاجتماع اللغوي، وعلم الإنسان، وعلم الاجتماع، وعلم الأعراق الثقافية، والأدب، وعلم النفس، وعلم النفس الاجتماعي، والفلسفة، وعلوم المعلومات والاتصالات وغيرها من المجالات.

ندرج الأسئلة التي يُحتمل أن تُوجّه تأملات المساهمين ضمن المحاور التالية:

المحور 1: تاريخ المائدة الجزائرية

المحور 2: الثقافة الطهوية الجزائرية، السيميائية، والتواصل

المحور 3: التمثيل الثقافي والدلالات الرمزية في الممارسات الطهوية

المحور 4: طقوس الطعام في الثقافة الجزائرية

المحور 5: التمثيلات الخطابية، قضايا الهوية، والبناء الاجتماعي: الطعام في اللغة والخطاب

المحور 6: الطعام في الفنون والأدب

المحور 7: المطبخ الجزائري والثقافات الشعبية (الأسطورة الأمثال، الأغاني، الرسوم الكاريكاتورية، إلخ)

المحور 8: آليات الحفاظ على التراث الطهوي الجزائري

طرق المساهمة:

الباحثون الراغبون في التدخل خلال هذا الحدث العلمي مدعوون لإرسال مقترحاتهم على العنوان التالي: art.culinalg@gmail.com نموذج التقديم:

يجب أن تظهر الحقول التالية: اللقب والاسم - الانتماءات - الدرجة - عنوان الاتصال - المحور المختار - الملخص من 300 إلى 400 كلمة كحد أقصى - الكلمات الرئيسية من 3 إلى 5 - السيرة الذاتية ما لا يزيد عن 150 كلمة. لغات المساهمات: الفرنسية والإنجليزية والعربية نوع المساهمات: عرض مدته 15 دقيقة



مواعيد مهمة :

الموعد النهائي لتقديم الملخصات: 15 أكتوبر 2026
الرد على الملخصات المقبولة : 20 أكتوبر 2026
تاريخ إرسال النصوص الكاملة: 30 أكتوبر 2026
الموعد المقرر للملتقى : 2 و 3 نوفمبر 2026

رسوم المشاركة:

الأساتذة : 4000 دج
طلبة الدكتوراه : 1500 دج
تحصيل رسوم المشاركة يتم من طرف العون المحاسب للدولة لدى الجامعة

حساب بريدي جاري، 007999990000321528 المفتاح 93
للاتصال : art.culinalg@gmail.com

Président d'honneur du colloque : Pr. Ammar BOUDELAA -Recteur de l'université Mohamed Boudiaf de M'sila-

Présidente du colloque : Pre. Amira SOUAMES (U. Mohamed Boudiaf de M'sila -Algérie)

Vice –président du colloque : Dr. Lakhdar HENNI -Doyen de la faculté des Lettres e des langues de l'université Mohamed Boudiaf de M'sila -

Présidente du comité scientifique : Pre. Rachida SADOUNI (U. Blida 2)

Président du comité d'organisation : Dr.Djamel BOUKHALAT (U. Mohamed Boudiaf de M'sila)

Membres du comité scientifique :

Pre. ATHAMNIA Boutheina, (U. Alger 2)

Pre. HANAFI Aicha (Institut d'Archéologie Université d'Alger 2).

Pre.Baya BENDERRAH (U. Djelfa-Algérie),

Pre. Fatima Zohra SAKRANE (U. Abderrahmane Mira de Bejaia)

Pre.ZELLAGUI Wahiba (U. Mohamed Boudiaf de M'sila)

Pr.Ameur LAHOUAL (U. Ziane Achour, Djelfa)

Pr. GHILOUS Salah (U. Mohamed Boudiaf de M'sila)