

Savoir(s)

LE MAGAZINE D'INFORMATION DE L'UNIVERSITÉ DE STRASBOURG

n°10 Avril 2011 Trimestriel 1,50 €

La publication : une école de
rigueur pour les doctorants

**Des supercalculateurs pour
explorer la matière**

Sport d'entreprise,
à l'université aussi

**Dis-moi
comment
tu manges...**

UNIVERSITÉ DE STRASBOURG





Dis-moi comment tu manges...	7/11
L'Alsace doit-elle se mettre au rouge ?	8
Du cannibalisme rhénan	9
De la biotechnologie pour rester performant	10
Fruits, légumes et santé sans frontières	10
Émincé d'images	11
Malbouffe : les adolescents stigmatisés ?	12



ACTUALITÉS

Avant la renaissance...	3
Apprendre les langues autrement	3
Accédez aux compétences de la recherche alsacienne en un clic	3

RECHERCHE-FORMATION

La publication : une école de rigueur pour les doctorants	4
Des supercalculateurs pour explorer la matière	5
Le divorce presque annoncé des bagues et des manchots	6
Passer à l'action pour apprendre à entreprendre	6



UN AUTEUR – UN LIVRE

Louis Mathiot	
L'extase, ou comment sortir de soi	13



INNOVATION

Lutte contre le VIH : les brevets strasbourgeois	14
BIOMAX, une biobanque translationnelle	15

CULTURE

Un corps en image	16
L'Année internationale de la chimie en Alsace	16
Orchestre universitaire : les nouvelles du chef	17
Espace culte	17



COMMUNAUTÉ UNIVERSITAIRE

Aumôneries : " Les questions spirituelles sont notre cœur de métier..."	18
Sport d'entreprise, à l'université aussi	19

GOVERNANCE

Un Conseil d'administration, pourquoi et comment ?	20/21
--	-------



L'UNIVERSITÉ ET LA CITÉ

La Nuée Bleue, une maison d'édition alsacienne qui fait la part belle aux universitaires	22
--	----

RETOUR AUX SOURCES

Images du campus Esplanade des années 60-70	23
---	----



LIBRE OPINION

PORTRAIT

La "double vie" de Daniel Jaeck	24
---------------------------------	----

On parle beaucoup d'excellence en ce moment. Après avoir été à la mode, à partir des années 80, dans les milieux du commerce, par où il s'est réintroduit dans le lexique francophone, voilà que le mot gagne et submerge l'université. La joie des raccourcis n'épargnant personne, voilà que le préfixe "ex", devient un suffixe qui, par sa présence même, désignerait la qualité d'un projet, voire d'une équipe. L'excellence scientifique a même une traduction sonnante et rébuchante dans le cadre de la prime éponyme. Très bien. Qui contestera que la recherche de la qualité soit un élément essentiel des pratiques scientifiques ? D'ailleurs on n'a pas attendu le mot pour avoir la chose. Il faudrait prendre garde toutefois à ne pas confondre l'excellence avec ce qui ne lui est pas associé par nature. Ainsi, l'excellence n'a pas grand chose à faire avec la concurrence à laquelle on l'accole trop souvent. Celle-ci peut même gêner celle-là. On peut être excellent sans s'inscrire dans une quelconque compétition, car les critères de qualité sont le plus souvent intrinsèques et originaux. Les grands succès scientifiques, les véritables innovations, arrivent le plus souvent dans le désert propice à la création. Savoir s'écarter des compétitions conservatrices, voire stériles, est ce qui permet d'ouvrir les nouveaux paradigmes. Et puis, en matière de création, l'usage du terme d'excellence est un peu ambigu. S'il souligne souvent une grande qualité technique, il n'indique pas forcément le sommet de la pyramide. Quand on dit "un excellent peintre", nous dit Alain Rey dans son dictionnaire culturel qui décrypte les usages de la langue française, on désigne un bon technicien de la peinture, mais pas forcément un grand peintre. Voilà une belle source de méditation.

Philippe Breton
Directeur éditorial

> Université de Strasbourg, CS 90032
67081 Strasbourg cedex
> Tél. +33 (0)3 68 85 00 00
> Site web : www.unistra.fr
> Directeur de la publication : Alain Beretz
> Directeur éditorial et rédacteur en chef : Philippe Breton
Contact : breton@unistra.fr
> Coordination de la publication : Caroline Laplane et Fanny Del

> Contact de la rédaction : Service communication de l'Université de Strasbourg - 5 rue de l'Université - 67000 Strasbourg Cedex
> Tél. +33 (0)3 68 85 11 40
> Comité éditorial : Michèle Bauer ; Anne-Isabelle Bischoff ; Philippe Breton ; Fanny Del ; Jean-Marie Gachon ; Fanny Genest ; Anne-Catherine Hauglustaine ; Caroline Laplane ; Elodie Legrand ; Myriam Niss ; Elsa Poupardin ; Frédéric Zinck.

> Ont participé à la rédaction de ce numéro : Anne-Isabelle Bischoff ; Philippe Breton ; Fanny Del ; Corinne Fugler ; Jean-Marie Gachon ; Fanny Genest ; Caroline Laplane ; Elodie Legrand ; Myriam Niss ; Frédéric Zinck.
> Photographies : Bernard Braesch (sauf mention).
> Dessins : L'Amiral

> Conception graphique et maquette : Long Distance
> Imprimeur : Gys
> Tirage : 15000 exemplaires
> ISSN : 2100-1766

> Savoir(s) est téléchargeable à partir du site de l'Université de Strasbourg www.unistra.fr.
> Pour envoyer vos suggestions au comité de rédaction, un courriel est à votre disposition : mag@unistra.fr.

INFO WEB

ACCÉDEZ AUX COMPÉTENCES DE LA RECHERCHE ALSACIENNE EN UN CLIC



Le 30 novembre 2010 a été officiellement lancé le site web de la cartographie des compétences des laboratoires de recherche publique alsaciens :

http://carto.conectus.fr

Pour tenter de réduire la barrière du vocabulaire et fournir une information accessible et la plus complète possible à tous, Conectus Alsace® a lancé dès sa création, une cartographie des compétences de recherche alsaciennes. Cette démarche originale et pionnière consiste à répertorier les thèmes de recherche, les savoir-faire, les équipements spécifiques des laboratoires et des équipes qui les composent sous l'angle applicatif. L'outil web aujourd'hui mis en place est l'aboutissement de ce travail de longue haleine et a vocation à être une véritable vitrine des compétences de recherche alsacienne. Principalement destiné aux entreprises et aux organismes de développement économique, ce site a pour objectif de leur donner un accès direct aux innovations et compétences issues de la recherche publique et de créer des opportunités de partenariats.

Grâce à un répertoire de mots clés et à un moteur de recherche intégré, les entreprises peuvent effectuer une veille efficace. Une fois la ou les équipes d'intérêts identifiées, le point d'entrée unique de Conectus Alsace® (Numéro vert : 0811 460 459) permet aux interlocuteurs intéressés de rentrer en contact avec le ou les laboratoires concernés.

Anne-Isabelle Bischoff

Crédit photos : Catherine Schröder



BNU

AVANT LA RENAISSANCE...

La Bibliothèque nationale universitaire (BNU) est en travaux jusqu'en 2014. Un chantier herculéen qui va recomposer entièrement l'espace intérieur du bâtiment autour d'un escalier monumental placé sous la grande verrière.

L'intérieur de la BNU est aujourd'hui sens dessus-dessous. Un étrange tableau de béton armé éventré, baigné dans un épais brouillard de poussière. Fermé au public début octobre, le solennel bâtiment construit à la fin du XIX^e siècle a été livré aux entreprises qui font tomber planchers et cloisons. C'est la première étape de ce chantier de 61 millions d'euros*, qui restructurera complètement l'établissement, sans toucher aux murs extérieurs.

"L'intérieur avait été réaménagé plusieurs fois dans une optique fonctionnaliste qui ne valorisait pas son potentiel architectural", explique Pierre Louis, chargé de mission "BNU nouvelle". Le projet actuel, imaginé par le cabinet d'architecte Nicolas Michelin, est animé par une idée forte : redonner à la coupole sa position centrale en créant un immense puits de lumière sur toute la hauteur du bâtiment. Un escalier monumental y desservira quatre "plateaux" où 200 000 documents seront en accès direct pour les lecteurs (contre 20 000 aujourd'hui) qui disposeront de 650 places de travail. Des espaces dédiés aux riches collections patrimoniales de la BNU sont également prévus.

Autres nouveaux espaces créés, salle d'exposition, auditorium et cafétéria pourront être accessibles en dehors des heures d'ouverture des autres salles : l'équipement se dote ainsi d'un espace de vie et d'animation tourné vers la cité. Vivement 2014 !

C.L.

* La restructuration de la BNU est financée aux deux-tiers par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche, à un tiers par les collectivités locales (Région Alsace, Département du Bas-Rhin, Communauté urbaine de Strasbourg). Le Rectorat de l'académie de Strasbourg en assure la maîtrise d'ouvrage.

ÉCOLE DES LANGUES ET CULTURES

APPRENDRE LES LANGUES AUTREMENT

L'École des langues et cultures (ELC) de l'Université de Strasbourg démarre son activité ce printemps. Installée pour l'instant au Pangloss dans les locaux de Spiral (centre de ressources en langues modernes, c'est-à-dire peu enseignées), l'école propose aux entreprises et particuliers des formations payantes d'anglais, allemand, français langue étrangère (niveaux intermédiaires et avancés), russe et chinois (initiation). Les formations, en master class, prépa ou stage, s'appuient sur une pédagogie plurielle, associant enseignement en présentiel et apprentissage à distance tutoré et en CRL*. "Nous avons voulu développer un format universitaire et innovant, explique Annie Petermann, chargée de mission ELC. Les formations sont denses et exigeantes : 120 heures d'apprentissage tutoré sur trois mois avec des ateliers thématiques de pratique de la langue en groupes de huit, pour une meilleure interaction. Pour l'enseignement à distance, nous nous appuyons sur une plate-forme d'apprentissage en ligne innovante, conçue par l'Université Louis et Maximilien de Munich, qui développe un tutorat de qualité. C'est ce qui manque, en général, à ce type d'outil !" Enfin, pour optimiser leur progression, les stagiaires signent un contrat de réussite avec l'école. Dans les mois à venir, les prestations de l'ELC s'élargiront à d'autres langues (japonais, arabe...) et d'autres cibles, y compris dans l'université.

* CRL : Centre de ressources en langues C.L.

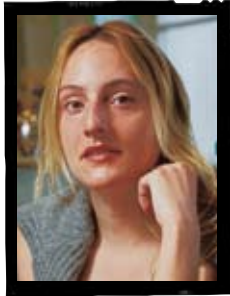
Plus d'informations : <http://elc.unistra.fr>



Crédit photo : Catherine Schröder



Pierre-Henri Moreau



Mélanie Hamm



Michael Loureiro



Naouel Rasoudi-Kouider



Yankou Diasso

La publication : une école de rigueur pour les doctorants

Chaque composante de l'Université de Strasbourg a ses habitudes en matière de publication, mais la règle est la même pour tous les doctorants : il faut publier ! Comment rédiger un article, comment le soumettre à une revue : un apprentissage que tout chercheur se doit d'acquérir pendant qu'il prépare sa thèse.

[Corinne Fugler]

Si, en sciences humaines ou en sciences économiques, un étudiant attend parfois sa thèse pour proposer un article à une revue, il en va tout autrement pour les sciences du vivant. En neurosciences, par exemple, la plupart des doctorants a publié un ou deux articles avant sa soutenance. Pierre-Henri Moreau, qui présentera cet automne son travail sur les troubles de la mémoire, a déjà soumis quatre articles, dont un en premier auteur. Il a d'ailleurs choisi sciemment pour son doctorat une équipe dynamique au sein de laquelle il était sûr de pouvoir un jour associer son nom à un papier. *“C'est toujours stimulant qu'on nous laisse, à nous, thésards, la possibilité d'écrire des articles et de nous former”*. Pour un doctorant, en effet, se préparer correctement à l'écriture n'est pas anodin. Chercheurs et laboratoires sont évalués en fonction du nombre de publications placées par les équipes dans les revues cotées. Toute une stratégie ! L'étudiant doit profiter de ses années de doctorat pour assimiler les spécificités des revues appréciées dans son domaine et leurs règles de rédaction, apprendre à cibler la publication la mieux adaptée, la revue dotée d'un bon *“facteur d'impact”* qui assurera à la fois crédit et diffusion. D'où la nécessité de s'appuyer sur un enseignant-chercheur confirmé et d'accepter avec philosophie la relecture par son directeur de thèse ou par ses pairs. *“Il faut rester modeste pour se faire les dents”*, estime Naouel Rasoudi-Kouider, qui prépare une thèse en économie.

Ne pas capituler devant les refus

Rédiger une contribution scientifique est une école de rigueur. Mélanie Hamm, toute jeune docteure en sciences de l'éducation, a fait son apprentissage en fréquentant la bibliothèque. *“En se familiarisant avec différentes revues, on s'habitue à leur écriture. Chacune a sa particularité”*. Pas question de se froisser en cas de refus. *“C'est la règle du jeu, on s'accommode des critiques”*, explique Michaël Loureiro, en 2^e année de thèse, lui aussi inscrit en neurosciences, qui vient d'envoyer son premier article. *“C'est la loi, on est accepté ou pas”*, ajoute Pierre-Henri Moreau,

pour qui un refus n'est pas forcément une déception. *“On vise le plus fort”* avant d'adresser à une seconde revue l'article remanié grâce aux critiques apportées par les premiers *“reviewers”*.

Qui sont-ils ? L'anonymat est de mise, mais le peu de spécialistes dans certaines disciplines laisse deviner parfois l'identité des re-lecteurs. *“Une mafia”*, diront certains chercheurs, qui ont vu parfois leur article patienter longtemps avant d'essayer un refus, tandis qu'un laboratoire concurrent publiait sur une thématique proche.

Se garder des conflits d'intérêt, saisir les codes et les usages en matière de publication, est un apprentissage essentiel, pour lequel tout doctorant a besoin d'être soutenu. Un directeur de thèse attentif, présent, exigeant, est perçu comme un *“plus”*. Dans les sciences du vivant, l'article est un travail d'équipe et il n'est pas rare de voir figurer jusqu'à huit signatures associées à une publication. En intégrant un laboratoire dynamique, un doctorant multiplie ses chances de cosigner un texte, parfois en troisième ou quatrième position s'il n'a pas rempli un rôle central dans les expériences présentées.

Rédiger un article avec un chercheur confirmé est d'ailleurs un bon moyen de publier enfin. C'est le sentiment de Naouel Rasoudi-Kouider, qui estime que dans sa discipline, il est à peu près impossible pour un doctorant de publier seul. Son collègue Yankou Diasso, qui prépare une thèse sur la filière coton en Afrique de l'Ouest, s'efforce de faire connaître ses travaux à travers des conférences. Préparer un texte pour les actes d'un colloque, est pour lui un exercice utile et un bon moyen de se faire connaître.

Rédiger, faire partager ses explorations, *“ce n'est pas une corvée mais un plaisir”*, atteste Mélanie Hamm. *“Un moment de science”* pour Michaël Loureiro. Autre avantage, non négligeable : le doctorant peut s'appuyer sur ses articles pour structurer sa thèse. Un article publié, ça se fête ? *“Oui !”* admettent les doctorants.



Un bruit assourdissant dans cette pièce protégée où fonctionnent en permanence l'équivalent de 200 ordinateurs qui composent la grille de calcul.

Des supercalculateurs pour explorer la matière

1 500 processeurs, 600 téraoctets de stockage, des pointes de 36 000 heures de calculs par jour : ces chiffres représentent une partie des capacités de la grille de calcul de l'Institut pluridisciplinaire Hubert Curien (IPHC). Ces capacités énormes, au service de la communauté scientifique mondiale, sont dédiées à l'exploration des sciences de la matière et de la vie.

[Frédéric Zinck]



Daniel Bloch et Jérôme Pansanel

Depuis plus d'un an le grand accélérateur de particule (LHC) de l'Organisation européenne pour la recherche nucléaire (CERN) est en fonction à Genève (voir encadré). Cet instrument scientifique génère des données en quantité astronomique dont une partie est traitée dans le centre de calcul de l'IPHC sur le campus de Cronenbourg. "À certaines périodes, nous enregistrons des pics de transfert de 4 à 5 gigabits par seconde entre notre centre et le reste du monde. Notre centre de calcul, nœud de la grille de calcul internationale (EGI) suffit pour l'instant à traiter rapidement les données qui arrivent. Mais il est clair que lorsque l'intensité des faisceaux sera augmentée et donc le nombre de collisions, un nouveau défi se présentera à nous", commente Jérôme Pansanel, administrateur de la grille avec Yannick Patois.

Pour l'instant le LHC produit 10 millions de collisions par seconde. "Nous allons très vite faire face à 100 millions de collisions par seconde", explique Daniel Bloch, chercheur CNRS au département de recherche subatomique de l'IPHC. Autant de

collisions qui génèrent les événements intéressants et une cascade de particules que les détecteurs développés au sein de l'IPHC se chargent d'enregistrer. Mais ce qui intéresse avant tout les physiciens ce ne sont pas ces événements secondaires mais bien ce qui se passe à l'instant zéro de la collision.

Objectif : augmenter encore les performances du système

Pour l'heure, aucun instrument n'est capable de mesurer ce point zéro, les premiers détecteurs étant à quatre centimètres de cette zone. Tout l'enjeu des physiciens est de simuler l'ensemble des événements qui se sont produits pour réussir à "reconstituer" ce point initial et analyser les phénomènes qui lui sont liés. D'où l'énorme capacité de cette grille de calcul qui est de loin la seule dans ce vaste projet.

Le calculateur de l'IPHC est l'un des 150 sites de niveau 2 disséminés dans le monde entier et l'un des seuls français qui soit compétitif avec ses homologues américains. Il existe par ailleurs onze centres de grille de niveau 1 d'une capacité dix fois supérieure. Le site de l'IPHC ne représente donc, malgré ses capacités énormes, qu'1 % de l'ensemble de la capacité de calcul et de stockage des sites de niveau 2 qui totalisent 70 000 cœurs de calcul et 60 000 téraoctets sur disque (autant que les centres de niveau 1). Malgré ces chiffres titanesques, des efforts sont menés pour augmenter encore les performances du système. "Notre objectif est de doubler nos

capacités de calcul et de stockage dans les prochaines années. Des capacités qui sont utilisées au-delà de la physique : 20 % des ressources de notre grille le sont dans d'autres domaines scientifiques, comme celui de la biologie pour l'identification de protéines par exemple", ajoute Jérôme Pansanel. Ce projet est un défi informatique, un défi physique pour essayer de comprendre les lois fondamentales de la nature et, comme le souligne Daniel Bloch, "prévoir ce à quoi on ne s'attend pas".



Le LHC à la vitesse lumière

Le LHC "Large Hadron Collider" ou Grand collisionneur de hadrons est un gigantesque instrument scientifique de plus de 20 km de circonférence basé à 100 mètres sous terre. Cet accélérateur de particule est utilisé pour comprendre l'intérieur des atomes, l'infiniment petit, jusqu'à l'Univers, l'infiniment grand. Deux faisceaux de hadrons, des composants des atomes, sont propulsés à une vitesse proche de celle de la lumière et dans une collision frontale, ceux-ci génèrent des conditions expérimentales que les physiciens du monde entier étudient. Avec l'analyse de ces données, ils entendent d'abord confirmer les théories actuelles de la physique et ensuite mettre à jour des phénomènes inexplorés qui seront peut-être à l'origine de théories nouvelles et d'une nouvelle ère de la physique.



Passer à l'action pour apprendre à entreprendre

L'École de management de Strasbourg (EM Strasbourg) ouvrira à la rentrée prochaine un diplôme universitaire (DU) "jeune entrepreneur". Cette formation s'est construite à partir d'une méthode pédagogique innovante qui s'appuie sur l'action et la mise en responsabilité réelle de l'apprenant.

[Caroline Laplane]

Le divorce presque annoncé des bagues et des manchots

En remettant en cause les campagnes de baguage des manchots qui perdurent encore largement, l'étude menée par une équipe de chercheurs dirigée par Yvon Le Maho* provoque des remous sur certaines données environnementales acquises par le suivi de ces animaux.

[Frédéric Zinck]

Placées sur l'aile des manchots, ces bagues en acier permettent de suivre ces prédateurs marins à long terme et d'obtenir de précieux résultats sur l'état de santé des écosystèmes marins. Malheureusement, et c'est ce que cette étude menée sur dix ans met à jour, ces bagues réduisent de 16 % leur taux de survie et de 41 % leur succès reproducteur. Principal élément mis en cause : la gêne hydrodynamique et le surcoût énergétique engendrés par ce système. "Nous soupçonnions un tel effet mais nous estimions également qu'il était essentiel de le prouver et donc de convaincre les utilisateurs de ce système", explique Claire Saraux, doctorante qui étudie l'impact du climat sur les manchots. Par principe de précaution, les chercheurs français ne baguent plus les manchots depuis les années 90. Une petite puce électronique insérée sous la peau dans le dos du manchot est privilégiée. "Les résultats de notre étude ne remettent pas en cause l'effet du climat sur la dynamique des populations des manchots, mais il est nécessaire d'en tenir compte pour être rigoureux", ajoute Claire Saraux. Suivre des populations animales par marquage ne peut être sans effet, mais la bonne mesure des conséquences apparaît primordiale.

* Yvon Le Maho de l'Institut pluridisciplinaire Hubert Curien - UMR 7178 Université de Strasbourg/CNRS. Cette étude a été publiée dans la revue *Nature* le 13 janvier dernier.

Est-ce un effet de la crise économique ou des mesures gouvernementales visant à la favoriser ? En tous cas, la création d'entreprise est à la mode en France actuellement, y compris chez les étudiants et jeunes actifs. Un sondage IFOP pour l'association CCI*-Entreprendre en France, réalisé en janvier 2010, montre que 52 % des 18-24 ans déclarent avoir envie de créer leur entreprise.

S'appuyant sur cette aspiration, l'EM Strasbourg a décidé de lancer une formation spécifique pour les étudiants de niveau bac à bac+2, un cursus de trois ans, dont la première promotion (vingt personnes) sera accueillie en septembre prochain. "Le recrutement se fait davantage sur la personnalité que sur le parcours d'études", explique Olga Bourachnikova, qui pilote ce projet au sein de l'EM. Nous cherchons des jeunes motivés qui ont une certaine audace, de la maturité, et sont capables de travailler en équipe".

Des "coachs" à la place des enseignants

Des critères de recrutement atypiques pour une formation qui ne l'est pas moins. Elle s'inspire de la "Team academy", une formation créée en 1993 à l'Université des sciences appliquées de Jyväskylä en Finlande, basée sur une pédagogie innovante, qui fait la part belle à l'étudiant, et le met en responsabilité - de vrais projets avec de vraies entreprises - afin de travailler sa confiance en lui. "J'ai eu un coup de cœur pour la méthode, précise Olga Bourachnikova. C'est elle qui m'a motivée. J'y ai trouvé toutes les réponses aux questions que je me pose sur la transmission des savoirs et ses impasses dans le système d'enseignement traditionnel".

Un glissement sémantique symbolique, mais de taille : les sept enseignants de l'équipe pédagogique du DU "jeune entrepreneur" sont des "coachs", les étudiants sont des "teams entrepreneurs" et ils ont un contrat d'apprentissage au lieu d'un programme... L'Université de Jyväskylä affiche des résultats enviables pour sa "Team academy" : 100 % des diplômés trouvent ou créent leur emploi à la sortie de leur apprentissage. L'EM Strasbourg espère faire aussi bien.

★ Contact : olga.bourachnikova@em-strasbourg.eu

* CCI : Chambre de commerce et d'industrie

Dis-moi comment tu manges...



Les liens entre alimentation et santé sont un des aspects les plus étudiés par les historiens de l'alimentation. Certains de nos ancêtres du bassin rhénan, au début du néolithique, recherchaient sans doute force et bien-être dans la moelle qu'ils extrayaient des os de leurs ennemis... Manger pour bien se porter est aussi une des préoccupations majeures des médecins de l'Antiquité. "Que ton aliment soit ton médicament", tel est l'adage du grec Hippocrate. L'encyclopédiste romain Celse (1^{er} siècle après J.-C.) consacre à la diététique le premier livre de son traité *De la médecine*. Il préconise "de manger une nourriture simple (celle du peuple), de prendre part à des banquets fastueux... mais parfois d'y renoncer ! de prendre deux repas par jour plutôt qu'un seul...". La médecine médiévale a, elle aussi, développé ses préceptes alimentaires et, au Moyen-âge, la littérature est florissante dans ce domaine... Et aujourd'hui, alors que les citoyens sont de plus en plus sommés par la publicité agro-alimentaire de "se nourrir sainement" ? Ce dossier touche à quelques aspects des recherches qui se mènent actuellement à Strasbourg sur les relations entre alimentation et santé. Des médecins, des chimistes, des sociologues et des artistes y apportent l'éclairage de leurs travaux de terrain.

[Myriam Niss]

L'Alsace doit-elle se mettre au rouge ?

De nouvelles publications scientifiques démontrent l'action bénéfique des polyphénols du vin rouge au niveau cardiovasculaire et dans les mécanismes d'action de l'inflammation et du cancer. La preuve ultime que le vin est bon pour la santé ? L'Alsace va-t-elle devoir cultiver des cépages de vin rouge pour la santé publique ?

[Fanny Genest]

Le fait de chercher dans la nourriture des explications et des remèdes à ses maladies n'a certes rien de nouveau. Mais on devait naguère se contenter d'échauffer des hypothèses, sans possibilité de les corroborer de manière scientifique... "Et les bienfaits de ces conseils ne peuvent pas se vérifier au niveau de l'individu. Ce n'est que depuis les années 1950, avec l'émergence des études épidémiologiques que l'on peut apporter des preuves sur les relations entre ce que les gens mangent et comment ils se portent", précise Jean-Louis Schlienger, endocrinologue au CHU de Haute-pierre et auteur d'une histoire de l'alimentation en Alsace⁽¹⁾. Son service participe actuellement à une grande étude française sur les liens nutrition-santé, en cours sur internet (www.etude-nutrinet-sante.fr) et dont la cohorte vise à inclure 500 000 adultes de plus de 18 ans, dont au moins 250 000 de plus de 45 ans.

Des habitudes sous influences

Ce sont ces études épidémiologiques qui ont montré par exemple que manger du chou réduisait les risques de développer certains cancers, que le fait de se nourrir de manière frugale était un facteur de longévité ou encore que certaines molécules contenues dans le vin rouge pouvaient avoir des effets préventifs sur les maladies cardio-vasculaires.

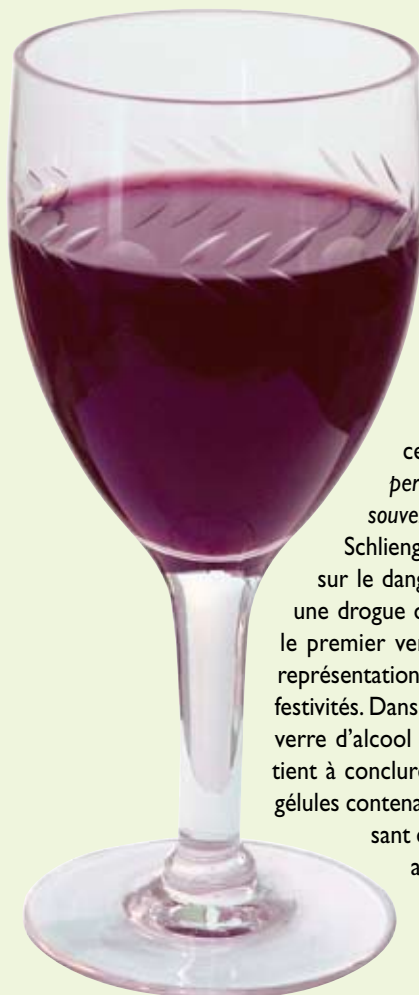
Cependant, si les résultats de ces expertises scientifiques sont utiles à la prévention et au traitement des pathologies, ils ont un impact très relatif sur les comportements alimentaires. Nos habitudes nutritionnelles sont en effet sous l'influence de multiples

Ces derniers temps, le vin rouge a le vent en poupe grâce aux polyphénols qu'il contient : des molécules aux propriétés anti-oxydantes bénéfiques pour la santé. Une équipe de l'Inserm d'Angers en collaboration avec un chercheur de la Faculté de pharmacie de Strasbourg a décrit récemment les mécanismes d'action d'une de ces molécules présentes dans le vin. En se fixant sur un récepteur aux œstrogènes, elle a un effet vasodilatateur protecteur. Le vin blanc contenant très peu de polyphénols, prescrira-t-on bientôt du Pinot noir en prévention des maladies ? "Les dernières publications montrent les mécanismes bénéfiques des polyphénols du vin, non du vin lui-même", rappelle le Dr Freyd-Harleaux, médecin spécialisée en toxicomanie et alcoologie à Colmar.

Pourtant de nombreuses études démontrent un effet bénéfique du vin rouge sur la santé.

"De l'alcool en général, précise le Pr Jean-Louis Schlienger, chef du Service de médecine interne, endocrinologie et nutrition du CHU de Haute-pierre. Il s'agit d'études épidémiologiques révélant qu'une consommation modérée d'alcool coïncide avec une baisse des maladies cardiovasculaires, de l'ostéoporose, du diabète, de certains cancers et de l'obésité... Mais elles ne permettent pas d'assurer que ces baisses soient dues seulement à l'alcool".

Le Dr Freyd-Harleaux explique que les paramètres environnementaux et individuels ne sont pas pris en compte dans l'étude de ces maladies aux origines multifactorielles. "Les personnes qui boivent du vin en petites quantités ont souvent une meilleure hygiène de vie", précise le Pr Schlienger. Les médecins tiennent à mettre en garde sur le danger de l'abus d'alcool et de l'addiction. C'est une drogue qui laisse une empreinte dans le cerveau dès le premier verre ! On l'oublie parfois tant l'alcool a une représentation positive, compagnon de la gastronomie et des festivités. Dans cette confusion, mieux vaut ne pas lever son verre d'alcool pour sa santé. "Surtout si vous êtes enceinte", tient à conclure le Dr Freyd-Harleaux. Et en attendant des gélules contenant les polyphénols du vin rouge, il est intéressant de savoir que le thé, le café et le chocolat sont aussi riches de ces antioxydants naturels.



Lire la suite page 9 >

ACH ! DE LA CHOUKROUTE
KARNIE ! MA PRÉFÉRÉE !!!



> Suite de la page 8

facteurs, habitudes familiales, traditions régionales, contraintes économiques, valeurs culturelles et éthiques, interdits religieux, image corporelle de soi-même, pressions, émotions, stress... Les sciences sociales disposent là d'un grand champ de recherche. À l'Université de Strasbourg, des sociologues et des anthropologues observent, étudient, analysent ce que représente l'alimentation à travers les cultures, dans différentes tranches d'âge ou encore au regard des troubles de comportement qui se manifestent. Des enquêtes de terrain permettent de se rendre compte que certaines idées toutes faites sont à remettre en cause. Les conclusions des recherches réalisées sur l'alimentation des adolescents par le groupe *AlimAdos* montrent bien tout l'intérêt de cette observation *in situ*.

Reformuler la tradition

C'est également le cas des travaux de Christine Rodier, doctorante en sociologie. Elle se penche depuis plusieurs années sur la problématique de la nourriture halal (conforme aux préceptes de l'islam), vécue notamment par des adolescentes musulmanes de deuxième et troisième génération de l'immigration marocaine, dans le bassin houiller de Freyning Merlebach (Moselle). Cette approche illustre aussi cette manière "d'aller voir et entendre", au-delà des *a priori*, pour comprendre quels sont les véritables ressorts de certaines pratiques. "Le halal est devenu un label. Et il s'agit certes pour beaucoup de jeunes d'un marqueur identitaire. Mais pour certaines jeunes filles, le fait d'investir le halal est aussi une façon, finalement, de reformuler la tradition : elles ont opéré une transformation du sens, parce qu'elles trouvaient que les repas de leur mère étaient trop gras. Le halal leur permet d'arriver au plus léger." Il s'agit donc pour elles de concilier tradition et bien-être, la référence au halal étant un moyen de manger autre chose tout en ayant une légitimité. "C'est une conception hygiéniste, une forme d'éthique de l'alimentation et du corps tout entier, qu'elles parviennent à ajuster par le halal", résume Christine Rodier. C'est également en se réclamant d'une éthique que des laboratoires cherchent à transformer voire à créer, par la manipulation génétique, des produits alimentaires plus "efficaces".

Du cannibalisme rhénan

Si les territoires du Rhin peuvent se vanter qu'aujourd'hui ils arrosent nos assiettes des fumets de la choucroute, il fut un temps plus ancien où, en ces mêmes territoires, c'est le bon goût de l'étranger qui réjouissait le gosier.

[Jean-Marie Gachon]

Fouillées et explorées par l'archéologie en Palatinat⁽¹⁾, les terres de Herxheim livrent au grand jour les preuves d'un cannibalisme certain. Pas d'inquiétude, la pratique date du début du néolithique (-5 000 av. J.-C.) et elle n'aurait duré qu'une cinquantaine d'années. Sur six hectares, le site de Herxheim dévoile progressivement les restes d'un millier d'humains dévorés par leurs semblables. À eux seuls les ossements jetés dans les fosses ne permettraient pas une telle affirmation s'ils ne portaient les traces d'une mise en pièces selon des techniques de la boucherie. C'est Christian Jeunesse, professeur d'archéologie à l'Université de Strasbourg qui nous affirme qu'il s'agit là du plus fort cas de cannibalisme ancien répertorié dans le monde. Les indices de sacrifices par démantèlement ne manquent pas et l'étude des ossements fait apparaître que les squelettes étaient couramment fragmentés pour en extraire la moelle. L'archéologue strasbourgeois indique aussi que des os étaient bouillis. En effet la transformation de la structure du collagène de ces os ne permet pas d'en douter. Mais fichtre qui mangeait-on ? Très probablement des ennemis ; c'est du moins en interrogeant leurs restes que nous le savons. Les analyses isotopiques du strontium⁽²⁾ affirment qu'il s'agit de personnes nées ailleurs. En renfort de cette déduction, d'autres indices ensevelis se dégagent du même site. Parmi eux, des céramiques dont la diversité de styles atteste de liens avec d'autres régions. Comme quoi à Herxheim, 5 000 ans avant Jésus-Christ, on savait déjà aimer son prochain, à feu doux et à l'étouffée !

(1) Palatinat : Le land de Rhénanie-Palatinat (en allemand *Rheinland-Pfalz*) est l'une des seize régions fédérées composant l'Allemagne.

(2) Strontium : élément chimique absorbé par le tube digestif par les mêmes mécanismes que le calcium. La part de strontium non ingérée par l'organisme se retrouve en très forte concentration dans le système osseux.

Lire la suite page 11 >

De la biotechnologie pour rester performant

[Frédéric Zinck]

Depuis quelques années un collectif artistique australien dispose du premier laboratoire de biotechnologies dédié à la production artistique à l'Université de Perth. Travaillant à un projet que l'on peut définir comme une utopie, ils tentent de produire des protéines animales "sans victimes". Des cellules musculaires sont prélevées sur des grenouilles vivantes puis mises en cultures pour devenir de petits steaks qui sont mangés en clôture des expositions, en présence des grenouilles vivantes. "Ces artistes ne font pas de recherche fondamentale, leurs projets s'apparentent plus au fantasme. Mais comme ces projets deviennent technologiquement réalisables, ils participent aussi à une critique de notre société de consommation", commente Valérie Etter, doctorante en arts visuels à l'Université de Strasbourg.

Manger éthique et produire éthique ?

De nombreuses équipes de scientifiques à travers le monde effectuent des recherches pour obtenir des variétés d'aliments "enrichis". Des porcs enrichis en oméga 3, de la viande sans cholestérol, des carottes pour lutter contre l'ostéoporose, du riz doré pour prévenir des carences en vitamine A, du maïs transgénique pour lutter contre la mucoviscidose... Le point commun à toutes ces recherches encore fondamentales et ces denrées : la manipulation génétique. "À l'image du corps qui doit être parfait et performant, la nourriture que nous mangeons devrait aboutir à ce même résultat." analyse Gaëlle Le Dref, doctorante en épistémologie à l'Université de Strasbourg, qui s'intéresse notamment au rapport entre les biotechnologies et la théorie de l'évolution. "Au nom de l'éthique animale (produire sans tuer l'animal) et environnementale (la plupart des plantes OGM sont pesticides), les biotechnologies apparaissent comme une solution. Il s'agit de plus en plus de manger éthique et de produire éthique", ajoute-t-elle. Plutôt que de produire des médicaments, pourquoi ne pas cultiver des aliments ? Avec demain peut-être l'annonce officielle : "La carotte OGM "Stop cholestérol" vient d'obtenir le label bio..."



Fruits, légumes et santé sans frontières

[Myriam Niss]

Coux, pommes, cerises, asperges, noix, raisin : les vertus de ces fruits et légumes, cultivés en Alsace et dans le Bade-Wurtemberg, intéressent les spécialistes pluridisciplinaires de la nutrition réunis au sein de *nutrhi.net*. Ce réseau, soutenu par l'Union européenne dans le cadre du programme Interreg IVa (2009-2011), regroupe des chercheurs des universités de Karlsruhe et de Strasbourg, du CNRS, de l'IRCAD⁽¹⁾, de l'Institut technique agro-industriel Aériel et de l'Institut Max Rubner de Karlsruhe. Ensemble, ils étudient les propriétés nutritionnelles de produits alimentaires typiques de la région du Rhin Supérieur. Leur objectif principal est de "mettre en place, à destination des consommateurs, de nouvelles actions d'information et de communication de part et d'autre du Rhin, en s'appuyant sur des multiplicateurs, les médecins, les pharmaciens ou encore les enseignants...", explique Éric Marchioni responsable de l'équipe de Chimie analytique des molécules bioactives (IPHC⁽²⁾) et coordinateur du projet.

En quoi les produits régionaux ont-ils un impact sur la modulation des maladies ? Quelle est leur bioactivité, qui permet de prévenir et de retarder l'incidence de pathologies comme le cancer, le diabète, l'obésité ou les maladies cardiovasculaires ? Les paris sont lancés : quel fruit, quel légume va sortir du lot ? L'équipe d'Éric Marchioni mise, quant à elle, tout particulièrement sur l'asperge, jusqu'à présent peu étudiée et dont on teste les propriétés anticancérigènes. Introduite en Alsace, à Hoerd, en 1873 par le pasteur Louis Gustave Heyler qui revenait d'Algérie, l'asperge est particulièrement riche en vitamines, en minéraux, en flavonoïdes, en acides phénoliques et autres composés exerçant des effets antioxydants, anti-tumoraux, anti-inflammatoires... "On teste les fonctions in vitro et in vivo dans des laboratoires spécialisés après avoir lyophilisé les produits et en avoir tiré des extraits bioactifs".

Mais le réseau *nutrhi.net* a aussi d'autres ambitions. "Cette collaboration pluridisciplinaire et transfrontalière, ajoute le chercheur, est une façon de mettre le feu aux poudres pour renforcer les liens entre universités de part et d'autre du Rhin". Elle a permis notamment de mettre en route des unités d'enseignement communes dans les licences et les masters de l'Université de Strasbourg et de celle de Karlsruhe.

(1) IRCAD : Institut de recherche contre les cancers de l'appareil digestif

(2) IPHC : Institut pluridisciplinaire Hubert Curien

> Suite de la page 9



Émincé d'images

Après avoir fait recette à la Cité internationale de la bande dessinée et de l'image d'Angoulême, l'exposition *Le goût des bulles*⁽¹⁾ assaisonne d'un piment neuf le printemps du campus universitaire de Strasbourg.

[Jean-Marie Gachon]

Les ingrédients de cette exposition interrogent les raisons qui ont lié bande dessinée et alimentation depuis la première moitié du XX^e siècle jusqu'à aujourd'hui, en France, en Italie, en Allemagne et en Belgique essentiellement. *Le goût des bulles* affiche en pleines pages le dessein des stratégies marketing des industries agro-alimentaires. Il s'agit ici de s'interroger sur l'émergence et le développement des nouveaux produits mangeables qui investissent la culture enfantine. Il s'agit encore de débusquer les rôles de l'alimentation au sein même de la bande dessinée. Car oui, l'exposition bouscule la mise en scène visant à la maîtrise du désir et à la valorisation des qualités nutritionnelles de certains aliments. Elle sait largement mettre en cause la représentation des plaisirs gourmands. *Le goût des bulles* expose aussi des objets tirés de la publicité. Toujours inspirés de l'univers de la bande dessinée, ces objets marquent les différentes modalités de transposition du langage et de l'iconographie des comics⁽²⁾ dans les campagnes publicitaires en faveur d'aliments. Mais l'exposition itinérante ne s'en tient pas là. Elle étale encore des emballages alimentaires qui savent se rehausser de personnages issus de la BD pour influencer les comportements d'achat. Chacun comprendra alors mieux pourquoi les héros de la bande dessinée participent au rendement du moindre produit à manger. Non seulement ils suscitent la curiosité des enfants, mais ils augmentent la capacité des aliments à se transporter dans l'imaginaire. On s'en réjouira toujours, si toutefois cette marmite ludo-alimentaire ne devient pas trop salée.

(1) *Le goût des bulles* :

- Exposition co-organisée par le Laboratoire cultures et sociétés en Europe (LCSE), la Cité internationale de la bande dessinée et de l'image d'Angoulême, le Centre européen des produits de l'enfant, l'Université de Poitiers.
- Commissaire de l'exposition : Simona de Iulio, maître de conférences en Sciences de l'information et de la communication à l'Université de Strasbourg.
- Jusqu'au 15 avril, salle Europe de la MISHA, 5 allée du Général Rouvillois à Strasbourg.

(2) Comics : terme anglais pour dire bandes dessinées.

L'obsession de la santé

Lorsqu'il s'agit de nourriture, la recherche du "bon pour la santé" s'exprime dans des injonctions parfois contradictoires, des modes, des messages publicitaires insistants qui ont pour cibles toutes les tranches d'âge, y compris les enfants. Dans ses travaux, Camille Adamiec met en avant certains effets de cette "cacophonie médiatico-diététique" : manger sainement peut même devenir une véritable obsession. Doctorante en sociologie, la jeune femme consacre sa thèse à l'orthorexie (du grec *orthos*, droit, et *orexis*, appétit), une addiction à la nourriture saine qui n'est pas encore très connue mais dont la prévalence est en augmentation. "Contrairement à l'anorexie, ce n'est pas la quantité de nourriture qui est là en cause, mais sa qualité. Or, à force d'éliminer progressivement ce qui leur semble malsain, ces personnes peuvent en arriver à ne plus pouvoir manger... que de l'air !⁽²⁾". Engendrant un repli sur soi, à force de rituels de plus en plus stricts ne laissant la place à aucun imprévu, le comportement orthorexique est le plus souvent source de souffrance. En l'absence de toute donnée épidémiologique sur la question, cette particularité alimentaire n'étant pas (encore ?) reconnue comme une maladie, les recherches de Camille Adamiec s'appuient sur des forums, des blogs internet, des émissions de télévision ou de radio dans lesquelles des orthorexiques racontent leur dépendance totale à la nourriture, leur incapacité de vivre une vie sociale normale. "Ils construisent un mur entre eux et les autres... Parfois traversés par un sentiment de supériorité mais souvent dans une grande souffrance, ils cherchent une reconnaissance. Et à force de vouloir contrôler ce qu'ils mangent, ils deviennent esclaves d'une contrainte qu'ils ne maîtrisent plus".

(1) *Le mangeur alsacien, histoire de l'alimentation en Alsace de la Renaissance à l'annexion*, Éditions de la Nuée Bleue, 1990

(2) Pour approfondir cette notion de "mangeur d'air", lire Bratman S, Knight R., 2001, *Health Food Junkies, overcoming the obsession with health food eating*, Broadway Book, New-York.



Malbouffe : Les adolescents stigmatisés ?

Grignotages, fast-food, les habitudes alimentaires des ados apparaissent en complet décalage avec leurs besoins nutritionnels, très particuliers en cette période importante de leur croissance. Qu'en est-il de la réalité ?

L'étude sociologique AlimAdos met à mal de nombreuses idées préconçues sur le sujet.

[Élodie Legrand]



L'adolescence est une période marquée par des changements physiques importants : en cinq ans, les adolescents grandissent de plusieurs centimètres par mois et doublent de poids. Les besoins nutritionnels augmentent et les risques de déséquilibre alimentaire sont importants. En raison de la croissance des os et des tissus par exemple, les besoins en calcium et en fer sont accrus. Laurence Kessler est diabétologue et professeur à la Faculté de médecine de Strasbourg. Selon elle, la restauration rapide et le grignotage qui symbolisent l'adolescence favorisent une alimentation déséquilibrée avec un excès de sucres lents et de lipides. *«Le problème de la "malbouffe" est sociétal et touche globalement toutes les tranches d'âge mais les données récoltées depuis quinze ans montrent clairement que le surpoids apparaît chez des sujets de plus en plus jeunes*».*

Avec le programme AlimAdos lancé en 2007, des chercheurs en ethnologie et sociologie sont partis de l'image de la malbouffe adolescente et ont tenté d'analyser les comportements alimentaires de près de 1500 adolescents dans la tranche d'âge 12-19 ans, dans les régions Alsace et Provence-Alpes-Côtes d'Azur. *«Au lieu d'une approche nutritionnelle et quantitative, nous avons plutôt focalisé notre étude sur les pratiques et les représentations. Notre démarche, sans aucune notion de jugement, nous a permis d'instaurer une grande confiance avec les familles qui ont participé au projet»* précise Nicoletta Diasio, anthropologue au laboratoire Cultures et sociétés en Europe, qui porte le projet pour l'Alsace. Les résultats de cette étude menée pendant trois ans sont surprenants et vont à l'encontre des idées reçues.

Un régime alimentaire plutôt sain

En suivant les adolescents dans toutes leurs prises alimentaires, dans le contexte familial (petits déjeuners et dîners quotidiens ou repas de fête), à l'école ou dans les repas pris à l'extérieur, la conclusion de l'étude est

sans appel : les ados ne mangent pas si mal et leur alimentation combine une grande diversité de produits et de manières de les consommer. *«Comme les adultes, ils apprécient les moments de convivialité qu'ils peuvent avoir en déjeunant à l'extérieur entre amis, mais globalement ils sont attentifs à leur équilibre alimentaire»*, précise Nicoletta Diasio. Il faut dire que les adolescents ne contrôlent pas véritablement leurs repas. Entre ceux pris en famille et la cantine, la possibilité de varier les plaisirs est plutôt faible.

Le poids, une préoccupation permanente

Marie-Pierre Julien, anthropologue à l'Université de Strasbourg également impliquée dans le projet, insiste sur le fait que *«les ados, filles comme garçons, sont très concernés par leur santé et surtout leur poids»*. L'adolescence est une période de profondes mutations physiques et les adolescents testent ce corps qu'ils veulent apprivoiser. *«Ils ont besoin de tirer des conclusions par eux-mêmes»*. L'obésité et l'anorexie sont des réalités mais, dans l'étude, ces dérèglements étaient plutôt rarement observés. Aujourd'hui, même si les messages de santé sont bien connus et largement assimilés, les adolescents *«saturent»*. Ils sont constamment tiraillés entre les prescriptions nutritionnelles et la culture du plaisir et celle de la transgression liées à leur tranche d'âge. *«Le revers de la médaille des campagnes de sensibilisation, c'est ce sentiment de culpabilité permanent qui, s'il n'ébranle pas toujours les ados, touche de plein fouet les parents, qui projettent ensuite leurs peurs sur leurs enfants»*, ne manque pas d'alerter la chercheuse.

Alors, au final, les adolescents mangent-ils mal ? Laurence Kessler ne cache pas son étonnement sur les résultats de l'étude AlimAdos et conclut : *«Les adolescents ne mangent peut-être pas plus mal que les adultes, mais ils ne mangent assurément pas bien !»*

*chiffres Enquête ObEpi-Roche 2009



► Louis Mathiot

L'extase, ou comment sortir de soi

Édité au Québec, paru en France en décembre 2010, *La recherche d'extase chez les jeunes* fait un point, en quatorze chapitres, sur les excès juvéniles des sociétés occidentales contemporaines dans ce domaine. Au carrefour de la sociologie, de l'anthropologie, de la psychologie et de la philosophie, cet ouvrage collectif s'appuie sur des expériences concrètes et des observations de terrain, que viennent compléter quelques "ouvertures théoriques".

[Myriam Niss]

Une journée d'étude sur les conduites à risques, organisée en mars 2008 par quatre doctorants de sociologie, est à l'origine de ce projet éditorial. L'engouement constaté pour la thématique a stimulé l'envie d'aller plus loin. "Ce séminaire a rencontré un tel succès qu'il aurait été dommage de n'en laisser des traces que sous forme d'actes", se souvient Louis Mathiot qui, tout en travaillant à sa thèse de sociologie, a codirigé la publication. La décision a été prise d'approfondir les interventions de cette journée, puis d'inviter d'autres spécialistes à rejoindre l'équipe, afin qu'il en sorte un vrai livre. "Mais il devient très difficile, en France, d'éditer des ouvrages scientifiques collectifs. Les Presses universitaires de Laval [PUL], au Québec, comprenant qu'il s'agissait d'un sujet tout à fait exportable, ont tout de suite répondu positivement...".

Selon la définition du mot *extase*, du grec ancien *ekstasis*, ou transport qui conduit à être en dehors de soi, l'ouvrage explore des chemins qui conduisent les jeunes, même temporairement, même partiellement, à "s'affranchir des contraintes liées au corps et à la vie ordinaire", explique Pascal Hintermeyer, professeur de sociologie, dans son introduction. Sortir de soi en termes d'identité, passer à autre chose, adopter un autre regard : ce sont là les dénominateurs communs de toutes ces "recherches d'extase", observées et décrites par les auteurs.

Il n'y aurait donc que le cadre choisi -ou subi- pour l'expérimentation qui serait variable. Les chapitres rendent compte des circonstances diversifiées dans lesquels les jeunes cherchent, en mettant leur corps à l'épreuve, à "se mettre au monde" : fêtes techno, jeux de rôles, poursuite d'expériences insolites, usage de psychotropes, atteintes corporelles... Autant de terrains d'investigation pour des jeunes en manque de codes établis et qui sont amenés à improviser eux-mêmes leurs rites de passage pour accéder à une identité.

Un besoin de sortir de soi

Il arrive que l'extase soit recherchée dans le voyage, au propre et au figuré. Partir sac au dos, sans repères, constitue pour beaucoup de jeunes une expérience qui permet d'échapper au regard des siens... Pour le sociologue québécois Jocelyn Lachance, le jeune peut ainsi s'explorer, se raconter tel qu'il le souhaite, voire altérer la réalité... Le besoin de sortir de soi s'exprime aussi dans ce que Louis Mathiot appelle "le voyage par la faim", qui fait quitter une enveloppe charnelle pour accéder au voyage et à la pureté, une anorexie moderne qui n'est pas juste une version sécularisée du voyage de ces femmes, "les saintes anorexiques", qui, entre 1200 et 1500, en France et en Italie, refusaient de se nourrir pour laver le

monde de ses péchés. "L'adolescent s'exprime par le corps. Il montre, se montre, met en scène", rappelle le psychiatre Vincent Berthou. Ce qui ne devrait d'ailleurs pas être interprété comme des tentatives d'autodestruction, mais plutôt comme "une tentative de vivre", précise David Le Breton, anthropologue. Les "passages" s'expriment parfois dans les blessures de soi, qui sont autant de bouffées de souffrance que l'on tente d'évacuer quand on ne sait pas le faire avec des mots, comme le montre Meryem Sellami, qui porte son regard sur des adolescents vivant dans des quartiers populaires de Tunis.

Un des mérites de cet ouvrage est d'avoir su privilégier les exemples et l'accessibilité à un grand nombre de lecteurs. C'est d'ailleurs le pari de cette collection des PUL, intitulée *La sociologie au coin de la rue*. Mais les apports théoriques, s'ils ont été renvoyés en fin de sommaire, n'en sont pas absents et le dernier chapitre ouvre des pistes de réflexion, à la lumière des sciences humaines et sociales.

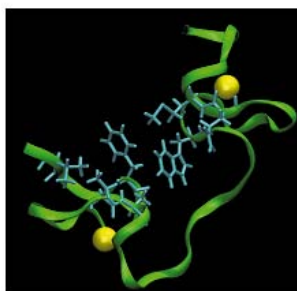
★ **La recherche d'extase chez les jeunes**, sous la direction de Nicolas Ducournau, Jocelyn Lachance, Louis Mathiot, Meryem Sellami, Presses de l'Université Laval, 2010.

Lutte contre le VIH : Les brevets strasbourgeois

Si les trithérapies ont permis de réduire considérablement la mortalité des malades du SIDA, les antirétroviraux actuellement utilisés ont de nombreux effets secondaires et ont suscité diverses résistances, limitant de plus en plus leur utilisation. Plusieurs chercheurs strasbourgeois ont développé des molécules originales ciblant de nouvelles étapes du cycle viral. Ces travaux innovants devraient déboucher sur de nouvelles voies thérapeutiques et renforcer les traitements disponibles.

[Anne-Isabelle Bischoff]

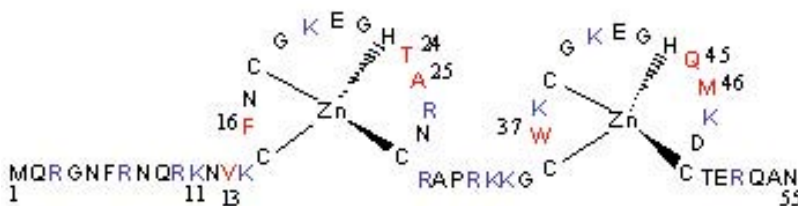
Des peptides pour inhiber la protéine virale NCp7



Structure de la protéine NCp7 et ses doigts de Zinc

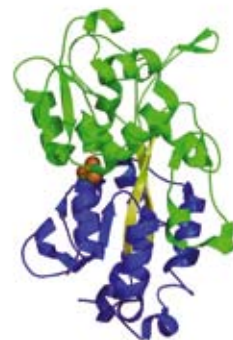
L'équipe d'Yves Mély⁽¹⁾ s'intéresse depuis plusieurs années à la protéine de la nucléocapside NCp7, qui s'associe à l'ARN génomique viral pour assurer sa condensation et sa protection. "Cette protéine structurale à deux doigts de zinc hautement conservés joue un rôle clé dans le cycle viral et donc constitue, une cible de choix pour une thérapie antivirale", commente-t-il. En effet, si un seul résidu est muté, alors le virus n'est plus infectieux ! La plupart des fonctions de la NCp7 repose sur le rôle chaperon de la protéine vis-à-vis des acides nucléiques, qui lui permet de diriger

ces derniers vers leurs conformations⁽²⁾ les plus stables. "Les mécanismes de ces propriétés chaperonnes ont été largement étudiés au laboratoire et nous avons pu montrer qu'elles sont portées principalement par les doigts de zinc", explique Yves Mély. "Nous avons exploré plusieurs pistes pour inhiber les propriétés chaperonnes de NCp7 et de ce fait, bloquer le cycle viral". Une série de peptides a ainsi été synthétisée et testée. Plusieurs d'entre eux entrent en compétition avec la NCp7 *in vitro* et inhibent la production de virus à des concentrations très faibles dans des cellules infectées (*ex-vivo*). Aujourd'hui, il reste encore à démontrer que la cible *in vivo* des peptides est bien la NCp7 et uniquement la NCp7, étape essentielle pour intéresser des partenaires industriels. "À l'heure actuelle, nos freins dans la progression du projet sont d'ordre technique : nous travaillons à la mise au point d'un système de vectorisation permettant de transporter de manière fiable et reproductible nos peptides dans les cellules." conclut Yves Mély.



Séquence de la protéine NCp7 et ses doigts de Zinc

La protéine HPBP pour bloquer la transcription virale



Structure 3D de la protéine HPBP

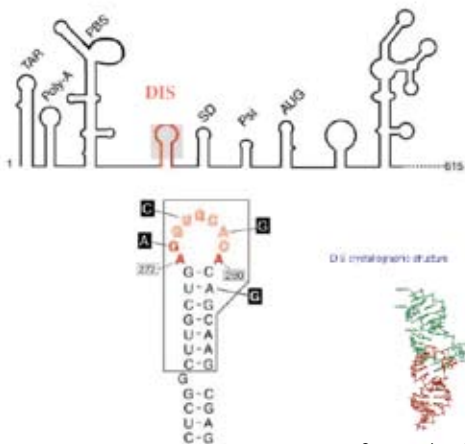
La protéine HPBP⁽³⁾, identifiée par hasard il y a quelques années, appartient à la famille des protéines DING et est abondamment exprimée chez l'homme, notamment dans le sang. Dès sa découverte, l'équipe co-animée par le Pr. Olivier Rohr et le Dr. Christian Schwartz⁽⁴⁾ a testé son action sur le

VIH et a ainsi mis en évidence une forte inhibition (80-90 %) de la production du virus, et ceci à des concentrations très faibles. "Nous avons également montré que l'HPBP inhibe la transcription du génome viral intégré dans celui de l'hôte. Aucune molécule bloquant cette étape n'étant actuellement disponible sur le marché, cela ouvrirait une nouvelle voie thérapeutique ; c'est pourquoi nous avons déposé un brevet", explique Christian Schwartz. Aujourd'hui, il reste à démontrer le mécanisme d'action de la molécule. "Nous pensons que la protéine inhibe l'activité de la protéine virale Tat, facteur clé de régulation de la transcription du provirus. Si tel est le cas, nous avons bon espoir de développer un médicament efficace à des doses très faibles, en évitant les effets secondaires, puisque touchant uniquement le virus", ajoute Olivier Rohr. L'équipe a également à cœur de comprendre l'importance physiologique de HPBP et d'établir un lien entre sa biodisponibilité dans le sang, et la capacité du virus à se multiplier. "Par exemple, est-ce que les contrôleurs d'élite du VIH ont un profil d'expression de la protéine différent des malades ? Notre objectif est de développer un test de détection et des marqueurs pronostiques", conclut le Dr Schwartz.

Une nouvelle voie de blocage de la réplication virale

Des biologistes et biochimistes de l'IBMC⁽⁵⁾ ont identifié une séquence particulière de l'ARN génomique du VIH baptisée DIS, en forme de boucle, responsable de la dimérisation (association des deux brins d'ARN viral). Ils ont également montré que cette dimérisation de l'ARN est essentielle pour que les particules virales puissent se répliquer et soient infectieuses. "Après avoir obtenu la structure du domaine DIS aux rayons X, nous avons observé que deux bases pointent en dehors de la boucle créant ainsi une cavité. Nous avons eu l'idée de dessiner puis de synthétiser des petites molécules capables d'interférer avec cette boucle en s'intercalant dans les trous, et ainsi d'empêcher ou de stabiliser la dimérisation, bloquant ainsi le cycle répliatif du virus. C'est ce concept que nous avons protégé par un brevet", explique Patrick Pale⁽⁶⁾ qui travaille sur la synthèse de ces molécules.

Les résultats obtenus avec une première série de molécules dimériques sont prometteurs. Plusieurs tests biochimiques, biologiques et de co-cristallisation ont été réalisés montrant que les molécules synthétisées s'insèrent comme prévu dans les boucles DIS et stabilisent les dimères d'ARN. De plus, elles inhibent la réplication virale sur des lymphocytes T transfectés à hauteur de 80 %. "Nous avons un faisceau de résultats convergeant vers un effet antiviral fort, simplement en interférant sur une toute petite séquence de l'ARN viral au rôle majeur", souligne Patrick Pale. L'équipe est sur le point de finaliser les synthèses et tests sur deux nouvelles séries de molécules pour renforcer la preuve de concept.



Structure boucle DIS



Seiamak Bahram et son équipe

BIOMAX, une biobanque translationnelle

[Anne-Isabelle Bischoff]

Seiamak Bahram⁽¹⁾ récompensé récemment par le *Grand Prix Robert Debré* pour la recherche médicale, pour ses travaux portant sur l'identification et la caractérisation de nouveaux gènes du complexe majeur d'histocompatibilité de classe I (CMH I), est également très impliqué dans la création d'entreprises exploitant les technologies développées au sein de son laboratoire⁽²⁾.

Ainsi, il est cofondateur de la société BIOMICA, créée en 2009 qui a pour ambition de développer des kits de diagnostic dans le domaine de la transplantation d'organes solides et de moelle osseuse, afin de mieux diagnostiquer et pronostiquer le phénomène de rejet chronique. Pour ce faire, la société s'appuie sur l'expertise scientifique de Seiamak Bahram et sur les résultats issus de leur collaboration portant sur une nouvelle famille de gènes du CMH I : les gènes MIC (*MHC class I chain-related genes*).

Seiamak Bahram est également initiateur et porteur du projet BIOMAX. "Notre objectif est de capitaliser les capacités et ressources inexploitées au sein des Hôpitaux universitaires et de l'Université de Strasbourg, en matière d'échantillons biologiques et de données cliniques associées", explique-t-il. Un centre de ressources et d'investigations biologiques des maladies communes complexes et multifactorielles, à savoir les pathologies cardiovasculaires, métaboliques, inflammatoires, immunitaires, neurologiques et psychiatriques, a été créé en mars 2010. "Notre biobanque translationnelle s'adosse à deux plateformes de recherche en génomique haut débit et en protéomique, dans le but d'apporter une vision globale et une réelle plus-value dans l'exploitation des échantillons", souligne Seiamak Bahram, "Nous pouvons par exemple apporter notre expertise à des industriels soit dans l'exploitation des bases de données soit dans l'identification, la validation, la qualification et la certification de biomarqueurs". Le concept de BIOMAX, nouveau dans le paysage français, est déjà soutenu par les collectivités locales, et a été récemment présélectionné dans le cadre de l'Appel à projet "Plateforme d'innovation" du ministère de l'Industrie et la Caisse des dépôts et consignations.

(1) Professeur des universités – praticien hospitalier à la Faculté de médecine de l'Université de Strasbourg et chef de service du Laboratoire central d'immunologie aux Hôpitaux universitaires de Strasbourg

(2) Laboratoire d'immunogénétique moléculaire humaine au sein de l'EA 4438 Physiopathologie et médecine translationnelle



✪ Pour en savoir plus, consultez les fiches brevets sur internet : <http://servalor.unistra.fr/nos-offres-de-technologies> ou contactez Servalor au 03 68 85 12 81

- (1) Équipe Biophotonique des interactions moléculaires et cellulaires du Laboratoire de biophotonique et pharmacologie (UMR 7213)
- (2) On appelle conformation d'une molécule les différentes structures spatiales qu'elle peut prendre par suite de rotations autour d'une ou plusieurs liaisons simples C-C.
- (3) HPBP : Human Phosphate Binding Protein
- (4) Enseignants-chercheurs (IUT Louis Pasteur) et responsables de l'équipe Physiologie moléculaire de l'infection par le VIH-1 du laboratoire Physiopathologie et médecine translationnelle (EA 4438)
- (5) Équipes de Roland Marquet (Rétrovirus et virus à ARN) et Philippe Dumas (Biophysique et biologie structurale) - Architecture et réactivité de l'ARN (UPR 9002)
- (6) Laboratoire Synthèse et réactivités organiques de l'Institut de chimie (UMR 7177)



Le corps est céleste - Jean-Paul Marbach



Le corps est gourmandise - Jean-Paul Marbach



Le corps est nourriture - Serge Gonzalez



Le corps est avatar de la technologie, il est miroir de l'accélération, un mélange entre organique et technologique - Steve Hoffmann



Le corps est illimité - Joey Brusquet



Où commence la machine? Claire Laurentio

Un corps en image

[Frédéric Zinck]

La manifestation *Savoir(s) en commun : rencontres université - société* proposée par l'Université de Strasbourg réunit chaque année des personnalités du monde scientifique, politique, associatif autour d'une même thématique. "Le corps" et ses futurs possibles a été débattu en public en novembre 2010 et a également été à l'origine d'un concours photo. Sur cette page, des images qui reflètent la prise de parole des internautes. La question posée était "Le corps est...?" Anonymes, photographes expérimentés, spécialistes, écoliers, juste passionnés ont répondu en image... ces réponses numériques reflètent autant que les débats la pluridisciplinarité d'un tel sujet qui peut

être observé, analysé, critiqué, sublimé sous de multiples angles. La limite entre la normalité et l'anormalité, entre ce qui est autorisé et ce qui est interdit, entre ce vers quoi l'on veut tendre et ce que l'on refuse est-elle aujourd'hui plus nette? Des pistes de réflexion certainement dans ces propositions et d'autres bien plus fournies sont sur le site *Savoir(s) en commun* où sont concentrées d'autres photos, des propositions artistiques et des retransmissions de nombreux débats.

★ <http://savoirsencommun.unistra.fr>

V
L'ANNÉE
INTERNATIONALE
DE LA CHIMIE EN
ALSACE

Le prix Nobel Jean-Marie Lehn a lancé officiellement en Alsace l'Année internationale de la chimie, lors d'une conférence sur *La chimie à l'origine de la vie*, début mars.

- ★ La conférence est en ligne : <http://www.canalc2.tv>
- ★ Retrouvez le programme complet des festivités sur : <http://chimie2011.unistra.fr>



Espace culte



Le 12 avril 2011 marquera les 50 ans d'un événement historique : le premier vol habité dans l'espace. Le nom de Yuri Gagarine, inscrit dans la mémoire collective, est à l'origine d'une célébration spéciale et spatiale dans le monde entier : la "nuit de Youri" ou "Yuri's night".

[Frédéric Zinck]

Le 12 avril 1961, le Soviétique Youri Gagarine a été le premier homme lancé dans l'espace. Quarante ans plus tard, trois professionnels de l'espace décident de mettre en place un événement mondial célébrant cet événement : La nuit de Youri prend son envol en 2001 et n'a plus atterri depuis. L'International Space University (ISU) basée sur le campus d'Illkirch y participe une nouvelle fois cette année. À l'image de la conquête spatiale du XXI^e siècle qui s'appuie sur les échanges entre experts scientifiques de tous pays, cet événement festif réunit pour un soir les amateurs passionnés du monde entier. Une soirée dansante à Strasbourg, un toast porté dans une base au milieu de l'Antarctique, dans le désert ou sur la station spatiale internationale, des projections de films à Montréal, une soirée costumée à Toulouse, des conférences à Bogota ou à Bombay... "We can do what we want" ("On peut faire ce que l'on veut"), commente Guillaume étudiant à l'ISU et organisateur des festivités à Strasbourg. "Quoi de plus naturel qu'un événement festif pour toucher le public. Beaucoup de gens aiment le "spatial" et c'est là l'occasion d'en discuter, de faire partager une passion".

- ★ Le programme "All around the world" : <http://yurisnight.net>
- ★ A voir Ni vu ni connu spécial Yuri's night : <http://utv.unistra.fr>

Orchestre universitaire : Les nouvelles du chef

Récemment recrutée en qualité de chef d'orchestre de l'Orchestre universitaire de Strasbourg (OUS), Corinna Niemeyer souhaite s'investir durablement dans le développement artistique de cet ensemble d'amateurs passionnés.

[Frédéric Zinck]

Après un diplôme d'État obtenu au conservatoire supérieur de musique de Munich, Corinna Niemeyer vient d'entamer une spécialisation de chef d'orchestre. Quoi de plus naturel que de se présenter à ce poste, véritable tremplin pour les jeunes chefs comme l'explique Guillaume Chartagnat, hautboïste, président de l'association : "Cela fait huit ans que je suis dans l'orchestre. J'ai vu trois chefs se succéder qui sont tous devenus professionnels par la suite". Corinna Niemeyer ne s'en cache pas : "cette expérience ne m'apportera aucun crédit ECTS par contre il s'agit là d'un véritable "travail pratique" en adéquation totale avec mes études. J'espère pouvoir rester au moins quatre ans fidèle à ce projet pour récolter le fruit de mes investissements et en faire profiter l'ensemble de l'orchestre". Cette année marque également la cinquantième année de la création de l'OUS qui rassemble depuis 1961, étudiants, personnels et enseignants-chercheurs de l'Université de Strasbourg et parfois d'horizons plus lointains. "L'orchestre est composé de 85% d'étudiants toutes disciplines confondues. La contrainte spécifique est qu'un tiers des soixante membres en moyenne est renouvelée tous les ans", commente Guillaume Chartagnat. Une composante avec laquelle le chef se doit de jouer. D'autant que la répartition des catégories d'instruments est parfois inégale.

Premier concert de l'OUS dans la cathédrale de Strasbourg

"Tous les répertoires ne sont pas forcément accessibles avec la composition de l'orchestre. La programmation de cette année a été construite avec ce qui était faisable, intéressant d'un point de vue musical et aussi amusant pour l'orchestre. Au final tout s'arrange plutôt bien même si nous manquons d'instruments à corde", ajoute Corinna Niemeyer. Au répertoire en 2011, la symphonie du nouveau monde d'Antonín Dvořák, la Balade de Billy the kid d'Aaron Copland et Rhapsody in blue de George Gershwin qui seront jouées le 12 avril au Palais universitaire et le 13 au conservatoire de Strasbourg. Une année qui se clôturera par le premier concert de l'OUS dans la cathédrale de Strasbourg fin novembre. "Mais les projets ne s'arrêtent pas là, explique Corinna Niemeyer, un échange d'ouverture avec l'orchestre de l'Université de Brême est déjà prévu pour le mois de juillet et nous espérons pouvoir réaliser un échange avec le Japon en 2012 avec l'aide de nos partenaires habituels et les nouveaux que nous recherchons actuellement".

- ★ Toute la programmation de l'OUS : <http://ous.u-strasbg.fr>
- ★ Contact : ous_67@yahoo.fr



Aumôneries : “Les questions spirituelles sont notre cœur de métier..”

Le dictionnaire définit l'aumônier comme un “ecclésiastique chargé de l'instruction religieuse et de la direction spirituelle d'un établissement ou d'un corps”. Mais les missions d'un aumônier universitaire, tout à la fois animateur, accompagnateur, logeur, éducateur, assistant social... sont en réalité bien plus diversifiées !

[Myriam Niss]

On la repère de loin, cette bâtisse de briques rouges, au n°7 de l'avenue de la Forêt Noire. Depuis la création en 1949 de l'AUP (Aumônerie universitaire protestante), des générations d'étudiants venus de tous les pays du monde ont trouvé là gîte et couvert, activités, lieux de réunions et de débats politiques. L'AUP reste à Strasbourg une référence nostalgique pour les militants des années 70 ! Gérard Janus, actuel pasteur-aumônier, en a gardé l'esprit, même si le contexte a changé : “Les questionnements religieux sont à relier aux thématiques de la société”, affirme-t-il. Le programme de conférences en atteste : on y aborde aussi bien l'enseignement de la religion à l'école que l'œuvre d'Antonin Artaud, la place de la victime dans un procès pénal ou encore l'Islam républicain... Même le culte, organisé mensuellement par et pour les étudiants, a ses particularités : celui de la semaine de la Saint-Valentin était intitulé cette année “Sexe et amour”... Depuis 2009, l'AUP gère en partenariat avec le Chapitre de St-Thomas ses chambres et studios, occupés largement par des étudiants étrangers. Ce matin, dans la bibliothèque, Rime, venue d'Algérie, travaille à sa thèse en dentaire, aux côtés de William, colombien, doctorant en sociologie et de David, originaire de Sydney (Australie), étudiant en sciences Po. Déracinés le temps de leurs études, cette ambiance communautaire aide les étudiants à trouver des repères. C'est aussi une formation à la vie démocratique : ils sont six locataires à faire partie du conseil d'administration. Les jeudis soirs, tout le monde dîne autour de la même table. Pour

l'aumônier, la mission d'accompagnement des étudiants a pris de l'importance au fil du temps. “Les questions spirituelles sont notre cœur de métier, mais il est clair que l'aumônier universitaire joue aussi un rôle social”, rappelle Gérard Janus. Coups de blues passagers, difficultés matérielles, remises en questions plus profondes trouvent ici une oreille, un suivi...

Jeter des ponts

L'aumônerie universitaire catholique ne compte, quant à elle, pas moins de six aumôniers sur l'ensemble des facultés et des grandes écoles strasbourgeoises. Le bureau du père Thomas Wender, coordinateur de la pastorale des jeunes, est installé au centre Bernanos, en prolongement de l'église de la Très-Sainte-Trinité, rue du Maréchal Juin (pour mémoire, c'est là, au sous-sol, que s'organisaient dans les années 70 les grandes soirées musicales des exilés chiliens suite au coup d'État de Pinochet). Sa définition d'une aumônerie : un lieu “où les étudiants se sentent acceptés, où ils peuvent être accueillis avec leurs questions sur le sens de la vie”, bien qu'il reconnaisse que cette définition varie en fonction du responsable du moment. Et de préciser : “On y parle de Dieu, mais pas de doctrine”. Là aussi s'organisent des groupes de réflexion, des conférences, des débats sur l'immigration, l'éthique, la sexualité..., des sorties, des voyages, des repas. Le bénévolat caritatif est encouragé : des étudiants participent par exemple à la distribution des petits

déjeuners de l'association caritative catholique Caritas. “C'est une école de la solidarité, du sens du service, ce qui constitue une dimension de la foi”, précise l'aumônier. Les aumôneries universitaires, protestante et catholique, veulent être des passerelles entre l'Université et les Eglises et souhaiteraient aussi favoriser le dialogue interreligieux. “Il n'existe pas à l'heure actuelle l'équivalent d'une aumônerie universitaire pour les étudiants musulmans”, nous dit Fouad Douai, responsable régional du Rassemblement des Musulmans de France, “faute de trouver une personne disponible pouvant occuper cette mission”. Le rabbin Eliacheff, aumônier auprès des étudiants au sein du Consistoire israélite, limite ses interventions à des appuis ponctuels, notamment pour des dérogations d'examens le jour du Shabbat, l'aide sociale étant assurée directement par le secrétariat du Consistoire. L'AUP propose chaque mois aux étudiants des balades interreligieuses à la découverte des différentes communautés : rencontre avec la communauté juive libérale en février, visite du chantier de la nouvelle mosquée en mars...



Sport d'entreprise, à l'université aussi



À l'Université de Strasbourg, les étudiants ne sont pas les seuls à pratiquer un sport. Les personnels administratifs et les enseignants-chercheurs peuvent également l'exercer en loisir et même défendre les couleurs de leur établissement en compétition via les championnats corporatifs. En clair, ils jouent pour l'université contre d'autres entreprises publiques ou privées et non pour un club contre d'autres clubs. Ce sport "corpo" est rebaptisé depuis quelques années "sport d'entreprise".

[Fanny Del]

Quatre disciplines représentent l'Université de Strasbourg (UdS) en sport d'entreprise : le badminton, le football, le golf et le tennis. Et des projets en course demi-fond voire en marathon sont dans les *starting-blocks*. Généralement, un schéma similaire se dessine dans ces équipes : quelques sportifs motivés, une personne plus organisée que les autres qui gère la logistique, beaucoup de bonne volonté, pas de structure, peu de moyens et une très bonne ambiance. Le sport sans contrainte, avec de l'enjeu tout de même, mais toujours bon enfant. "L'esprit compétitif demeure, puisque le match est joué pour être gagné. Mais en bonne intelligence : on fait jouer les plus motivés et pas forcément les meilleurs", explique Damien Lemarchand, maître de conférences à l'EOST, qui s'occupe du football. Et ce concept fonctionne puisque ces équipes affichent de beaux palmarès. Celle de badminton est montée en première division d'Alsace cette année, celle de tennis a fini première de son groupe en division 3 dès sa création et un de ses membres a gagné le championnat individuel. L'équipe de golf est toujours dans le top 5 du championnat alsacien qui comporte une trentaine d'équipes et a remporté trois années consécutives le tournoi *Challenge Clemessy*. Quant aux footballeurs, ils

sont régulièrement vainqueurs de leurs tournois amicaux régionaux et internationaux.

Cherche joueurs désespérément

Pourtant, Damien Lemarchand regrette qu'il ait "beaucoup de mal à recruter des personnels de l'Université". D'ailleurs, Willy Tual, responsable administratif de la Direction des usages du numérique, a tenté d'inscrire l'équipe au foot entreprise à la Ligue d'Alsace. Mais par manque de moyens et de joueurs, elle n'y participe finalement pas. "L'idéal, d'après lui, serait de rattacher l'équipe à une structure qui gère le côté administratif avec un joueur-référent. Et au vu du formidable potentiel qu'il y a à l'UdS, de composer trois à quatre équipes pour participer à différents championnats complets ou allégés". De même, Guy Appéré, directeur du SUAPS⁽¹⁾, et président de l'Association de golf (AGJSEP⁽²⁾) Alsace souhaite accueillir encore plus de joueurs. Tout comme ses homologues, il estime que les sports corporos devraient intégrer par exemple l'Association sportive (AS) de l'Université de Strasbourg, qui les fédérerait en un seul lieu, et leur permettrait d'être aidés par l'UdS. Marc Reinhold, responsable administratif de l'AS et joueur de l'équipe de badminton, explique que cette

association s'occupe déjà de plus de 600 étudiants et que pour gérer le sport d'entreprise, elle devrait bénéficier de moyens humains et financiers supplémentaires, bref d'une véritable stratégie politique sportive. Malheureusement, le manque de soutiens et de joueurs explique que le tennis par exemple, ne participe plus cette année au sport entreprise. Un de ses membres, Philippe Roy, professeur à la Faculté des sciences du sport résume parfaitement la situation. "Ce fut une belle aventure, très conviviale qui aurait mérité de se pérenniser à la condition d'avoir toujours Nicolas Michel (la cheville ouvrière de notre équipe depuis sa constitution jusqu'à son engagement, sa gestion), d'être soutenus par l'UdS et d' étoffer le groupe par un nombre plus important de joueurs potentiels. J'espère que cette équipe reverra le jour car il s'agit d'un formidable outil pour apprendre à nous connaître entre employés d'une même structure".

(1) Service universitaire des activités physiques et sportives

(2) Association des golfeurs de la jeunesse et des sports et de l'éducation physique

Contacts

Badminton : olivier.raunet@unistra.fr

Football : lemarcha@unistra.fr

Golf : guy.appere@unistra.fr

Tennis : proy@unistra.fr



Les élus de l'Université de Strasbourg en session

Un Conseil d'administration, pourquoi et comment ?

[Philippe Breton]

Élu pour quatre ans en 2008, le Conseil d'administration (CA) est l'organe délibératif de la gouvernance de l'Université de Strasbourg (UdS) depuis son passage à l'autonomie dans le cadre de la loi LRU du 10 août 2007.

Il concentre un certain nombre de pouvoirs et de responsabilités, dont certaines étaient jusque là dévolues au Conseil scientifique et au CEVU⁽¹⁾, qui gardent cependant un rôle consultatif important. Pour ne citer que quelques exemples de ses attributions, c'est lui qui définit les principes généraux des obligations de service des personnels, qui propose la nomination des enseignants-chercheurs après avis des comités de sélection. D'une façon générale, il arrête la politique de l'université et vote le budget.

Le CA est constitué de personnels appartenant à l'université mais aussi de huit personnalités extérieures. Sont ainsi membres du Conseil d'administration de l'UdS, Catherine Trautmann, députée européenne, ancien ministre et maire de Strasbourg, Jean-Paul Gutfreund, dirigeant de la CFDT⁽²⁾, Jean Schweibel, représentant du MEDEF⁽³⁾ ou encore Roland Recht, membre du Collège de France.

Sur les 31 membres du CA, 14 sont des enseignants-chercheurs, élus grâce à un mode de scrutin qui permet à la liste arrivée en tête d'obtenir la majorité des sièges. Mais, au fil de la mobilité des personnels, des mutations, des décès et des départs en retraite, la composition du conseil peut bouger. Ainsi les deux dernières élections partielles ont légèrement modifié les équi-

libres toujours délicats pour cet organisme. Ce sont les deux derniers élus à l'occasion de ces élections partielles, Pascal Maillard, pour le collège B⁽⁴⁾ des enseignants-chercheurs et Jean-Pierre Munch, pour le collège A⁽⁵⁾, qui sont ainsi interrogés par *Savoir(s)* afin de permettre à nos lecteurs de faire plus ample connaissance avec les deux nouveaux membres du Conseil d'administration.

(1) Conseil des études et de la vie universitaire

(2) Confédération française démocratique du travail

(3) Mouvement des entreprises de France

(4) Collège B : autres enseignants-chercheurs, enseignants et personnels assimilés

(5) Collège A : professeurs et personnels assimilés

➤ Deux nouveaux conseillers au CA



Jean-Pierre Münch



Pascal Maillard

Nos lecteurs ne vous connaissent pas forcément, pouvez-vous nous donner quelques éléments de biographie vous concernant ?

> **Pascal Maillard** : Trois dates symboliques peuvent suggérer un itinéraire. En 1981, je découvre l'émulation intellectuelle de Paris 8 où je rencontre deux "maîtres" qui me marqueront : Gilles Deleuze et Henri Meschonnic. Ils m'auront appris l'importance de l'éthique et de la pratique critique. Appris aussi à ne pas confondre la maîtrise avec l'exercice d'un pouvoir et à reconnaître la place de l'inconnu dans la recherche, qui n'est pas quantifiable, n'en déplaie à nos experts en bibliométrie. En 1996, j'entre à l'UFR des Lettres où j'essaie de tenir ensemble l'enseignement, la recherche et un certain engagement pour la défense de la littérature et de la poésie en particulier. Janvier 2009 est un tournant avec la rédaction de *l'Appel de Strasbourg* au début d'un mouvement de contestation historique dans les universités françaises.

> **Jean-Pierre Münch** : Je suis professeur à l'Université de Strasbourg, chercheur à l'Institut de physique et chimie des matériaux, j'ai été le directeur de l'UFR de physique et d'ingénierie jusqu'au 15 janvier dernier. J'ai obtenu mon doctorat d'État en sciences physique à l'Université Louis Pasteur en 1978. J'ai fait l'essentiel de ma vie professionnelle à Strasbourg, hormis trois années au CEA à Saclay de 1986 à 1989. Mon domaine de recherche est celui de la physique de la matière condensée.

Pourquoi, sur le plan personnel, avez-vous été candidat à cette fonction ?

> **P.M.** : Il est difficile de séparer l'individuel du collectif. J'ai d'abord accepté d'être candidat au CA parce que je pensais pouvoir porter les valeurs défendues par *Agir Ensemble*, pour les faire vivre dans un travail d'équipe au service de la communauté universitaire. Le CA est la dernière instance où l'on peut encore peser sur les décisions, même s'il est trop souvent réduit à une chambre d'enregistrement. Animer les débats, faire des propositions, exercer une vigilance sur tous les dossiers : tout ceci est essentiel au fonctionnement de la démocratie.

> **J.-P.M.** : Je milite pour une politique de l'université qui favorise le développement d'une recherche au plus haut niveau international pour offrir des formations aux étudiants qui leur permettent une insertion professionnelle de qualité. Un point de vue que j'ai l'intention de soutenir au CA tout spécialement dans cette période de construction de l'offre de formation 2013-2017 et que soutenait également Madeleine Rohmer* dont je salue ici la mémoire.

Pouvez-vous rappeler votre score au scrutin qui a conduit à votre élection ? Êtes-vous satisfait par ce résultat ?

> **P.M.** : J'ai certainement bénéficié en mai 2010 d'une insatisfaction assez générale face aux conséquences de la fusion : 264 voix contre 48 est un résultat qui m'a autant inquiété que réjoui. La présidence avait perdu une part importante de ses soutiens. Un an après, je ne suis pas certain que le signal fort de ces élections partielles ait bien été entendu.

> **J.-P.M.** : J'ai obtenu 137 voix, tandis que 88 suffrages se sont portés sur William Gasparini. 64 % des voix, je trouve que c'est un bon score, compte tenu de la nature particulière que représente une élection partielle, et surtout au regard de la qualité de mon challenger qui est un enseignant-chercheur estimé et reconnu de tous.

L'exercice du mandat d'élu au Conseil d'administration est très astreignant, comment conciliez-vous cela avec votre charge de travail comme universitaire ?

> **P.M.** : Il faut savoir préserver du temps pour les préparations de cours et

l'écoute des étudiants. Ce sont d'abord les étudiants qui donnent sens à notre métier. La préparation des conseils est un travail important : un week-end de lecture et d'analyse des pièces. Mais j'ai la chance par rapport aux autres administrateurs de pouvoir travailler en équipe : une ou deux réunions de préparation avec les élus *Agir Ensemble* permet de se répartir les tâches.

> **J.-P.M.** : Sincèrement, je ne trouve pas que ce soit très astreignant pour un enseignant-chercheur. Bien sûr, il faut un peu de temps pour préparer les séances du CA et participer aux commissions, mais le plus important c'est d'émettre des avis conformes aux engagements pris devant les électeurs, tout en restant ouvert sur les questions nouvelles.

Vous avez été élu sur l'adhésion à un programme. Pouvez-vous dire à nos lecteurs à quels aspects de ce programme vous êtes le plus sensible et quelle touche personnelle vous y ajoutez ?

> **P.M.** : Ce sont les questions relatives au fonctionnement démocratique de l'université qui me préoccupent le plus. Je suis assez intransigeant avec les règles, les questions de droits et de respect de la démocratie. C'est un vrai combat que d'obliger l'équipe présidentielle à prendre le temps de la réflexion, à sortir de l'urgence et des décisions prises en cercle fermé. L'élaboration des projets d'excellence, conduite dans une certaine opacité, n'a pas arrangé les choses. Mais je n'exclus pas des enjeux démocratiques la question de la reconnaissance des nombreux personnels non titulaires qui doivent trouver leur place dans notre communauté. Me tient à cœur de défendre un bien très précieux : la collégialité et le respect de l'humain.

> **J.-P.M.** : Les trois mots-clés de la profession de foi d'Alain Beretz me paraissent vraiment d'actualité : rassembler, agir, réussir. Si la fusion des trois universités est désormais un fait, il faut consolider la situation et préparer la suite. De mon côté, je serai aussi attentif à ce que notre université conserve des liens étroits avec les organismes nationaux de recherche, développe ses relations avec le monde de la production, s'ouvre davantage à la société et veille à son rayonnement international.

* Madeleine Rohmer est décédée en juin dernier. Elle était membre du CA. Son siège est désormais occupé par Jean-Pierre Münch.



Crédit photo : Élodie Legrand

Bernard Reumaux

La Nuée Bleue, une maison d'édition alsacienne qui fait la part belle aux universitaires

Cette maison d'édition rattachée aux Dernières Nouvelles d'Alsace (DNA), fait partie intégrante du paysage culturel alsacien. Impliquée de très près dans les débats d'actualité, elle fait le lien entre la région et ses universitaires. Rencontre avec Bernard Reumaux, son directeur.

[Élodie Legrand]

La Nuée Bleue apparaît aujourd'hui comme un éditeur régional incontournable. Bernard Reumaux dirige la maison depuis 1989. Pour lui, une des forces de la Nuée Bleue repose sur son rattachement historique aux DNA. Lui-même rédacteur en chef adjoint du journal, il précise que : "Cette position nous oblige à suivre l'évolution du lectorat du journal, très proche du nôtre". Selon lui toujours, il faut être à l'écoute des demandes. "Même sur des sujets jugés dépassés, le grand public est demandeur de regards renouvelés et sans concession, parfois surprenants ou dérangeants". Pari réussi puisqu'avec plus de 500 titres au catalogue, La Nuée Bleue édite aujourd'hui 20 à 30 ouvrages par an sur des thématiques très diversifiées, allant des beaux-arts à la littérature en passant par le patrimoine, la vie pratique, etc. Créée en 1948, entièrement remaniée et relancée en 1999, la revue trimestrielle *Les Saisons d'Alsace* consacrée aux problématiques sociales et culturelles en Alsace fait aujourd'hui figure de référence et est tirée à plus de 10 000 exemplaires.

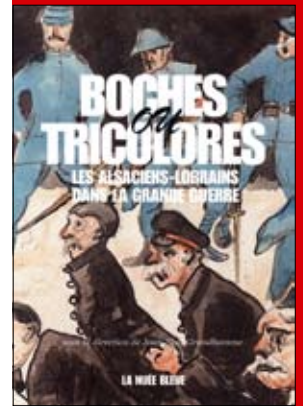
Un travail éditorial au plus près des forces vives de la région

Par leur engagement permanent dans les débats de fond qui animent la région, c'est tout naturellement que les liens se tissent entre la maison d'édition et les universités strasbourgeoises de l'après-guerre. Selon Bernard Reumaux, La Nuée Bleue est un des supports du lien fort qui existe entre l'université alsacienne et sa région. "Nous sommes en permanence à l'écoute de ce qui touche de près ou de loin à l'Alsace et

n'hésitons pas à aller au-devant des universitaires pour répondre à la curiosité du public, que ce soit en tant que créateurs d'ouvrages ou en tant que collaborateurs des Saisons d'Alsace." Conservateurs de musée, archivistes ou même amateurs, certains auteurs férus sont capables de fournir un travail qu'un chercheur aurait du mal à accomplir. La maison d'édition se doit alors de trouver une légitimité universitaire et d'articuler le travail entre les différents rédacteurs. "Loin d'être le fruit d'une unique plume, nos ouvrages réunissent parfois des collectifs d'auteurs passionnés qui travaillent souvent bénévolement" (record de 101 contributeurs pour *L'histoire de la médecine à Strasbourg*).

Un des acteurs du débat régional sur l'identité alsacienne

Avec des ouvrages aux titres provocateurs - *Réinventer l'Alsace* (au lendemain des grands votes d'extrême droite dans la région) ou plus récemment *Boches ou tricolores ?* - la maison revendique une volonté d'engagement et n'hésite pas à aborder des sujets tabous. "Il ne faut pas négliger la place de l'édition dans les débats. Certains sont initiés dans les ouvrages avant d'être repris par les médias. C'est aussi notre rôle de prendre des risques". Même si aujourd'hui l'Alsace s'est "normalisée" et que ses problématiques spécifiques s'estompent, d'autres débats plus larges émergent, notamment sur l'emploi, l'économie ou le multiculturalisme. "Grâce à nos ouvrages, nous avons un rôle à jouer dans les réflexions collectives sur ces sujets", conclut Bernard Reumaux.



Crédit photo : La Nuée Bleue



Crédit photo : La Nuée Bleue



Ancrée dans l'histoire locale

Après le rachat des DNA, les éditions parisiennes Quillet créent en 1920 une maison d'édition pour promouvoir la culture française ainsi qu'une revue d'art, *La vie en Alsace*. Après une interruption volontaire pendant la Seconde guerre mondiale, l'édition redémarre sous le nom de La Nuée Bleue en référence au siège des DNA. Elle vise à porter le patrimoine régional aux yeux d'un lectorat grand public. Les alsatiques et les petits livres touristiques rencontrent rapidement un énorme succès. La maison d'édition développe son audience avec le renouveau régionaliste des années 70-80 et devient rapidement le premier éditeur du grand Est de la France dans son domaine.

Le campus Esplanade des années 60-70 en images

A quoi ressemblait le campus de l'Esplanade dans les années 60 ? Découvrez ou redécouvrez les images de cette époque clé pour la construction du campus.



Chantier du futur Centre sportif universitaire. Photo de Charles Heitz datée du 20 septembre 1968. Source : Rectorat.



Chantier de l'Institut et école nationale supérieure de chimie. Photo de Charles Heitz datée du 23 novembre 1960. Source : Rectorat.



Chantier de l'Institut et école nationale supérieure de chimie. Photo de Charles Heitz datée du 22 janvier 1962. Source : Rectorat.



Faculté de droit. Photo de Charles Heitz datée du 24 août 1962. Source : Rectorat.



Faculté de lettres et de sciences humaines (architecte Pierre Vivien, Paris) [Photo non datée et non signée]. Source : Rectorat.



Vue aérienne non datée et non signée de la Faculté de droit. Source : Rectorat.

Pour la quatrième année consécutive, des comités de sélection vont être constitués pour procéder au recrutement des maîtres de conférences et professeurs. Plusieurs des difficultés et des craintes qui avaient été évoquées lors de leur instauration semblent aujourd'hui dépassées. Les présidents d'université ne décident pas unilatéralement de la composition des comités et le respect de la règle de la présence d'au moins 50 % d'extérieurs lorsqu'un comité siège a été mis en place sans trop de problèmes. L'organisation (et le coût) de ces nouvelles instances de recrutement a suscité quelques sueurs froides dans un premier temps, mais la mécanique est maintenant rodée et des aménagements compatibles avec la loi ont été trouvés, comme celui de constituer un comité de sélection unique pour plusieurs postes afin de réduire les coûts de coordination et de déplacement.

La question du recrutement des universitaires est-elle pour autant réglée ?

Malheureusement non. D'une part, la réduction de la durée de la procédure a porté sur la partie cruciale (le temps de travail du comité de sélection) et non sur la partie préalable (la qualification par le CNU). Le passage par ce dernier requiert donc encore six mois (du dépôt du dossier à l'obtention de la qualification) alors que les comités de sélection doivent étudier les candidatures, les sélectionner, auditionner certains candidats et les classer... en un mois !

D'autre part, et conséquence logique du point précédent, les procédures de recrutement ont, dans l'ensemble peu évolué. La plupart des candidats sont reçus pour une audition extrêmement courte qui, avec l'examen du dossier de candidature constituent les principaux éléments sur lesquels le classement va être effectué. Ils n'ont, encore trop souvent, eu d'autres contacts avec le département et le laboratoire qui recrutent que le court échange que permet l'audition.

Même si des initiatives innovantes existent de-ci de-là, les pratiques restent globalement inchangées. Est-ce raisonnable et ne serait-il pas temps pour les établissements de prendre à bras le corps la réforme des procédures de recrutement alors que les ressources humaines sont leur principal atout ?

Christine Musselin

Directrice du Centre de sociologie des organisations, UMR 7116 Sciences Po Paris/CNRS



Ces images sont issues du fonds photographique géré par l'Opération campus et légendées par le Jardin des sciences de l'Université de Strasbourg.



Crédit photo : René Marchal

La “double vie” de Daniel Jaeck

Chirurgie et Laos sont les deux grands pôles de son existence. Depuis 37 ans, Daniel Jaeck, professeur de chirurgie, mène ainsi une “double vie”, dont les fils serrés s’entremêlent, entre Strasbourg et Vientiane.

[Caroline Laplane]

Les passions naissent-elles par hasard, ou sont-elles délibérément choisies par ceux qui les vivent ? “Les deux !”, pourrait répondre le professeur Daniel Jaeck. S’il regarde par-dessus son épaule, il relève à la fois son choix conscient de se consacrer à la chirurgie, et sa rencontre, fortuite et bouleversante avec le Laos. Tout commence à Mulhouse, sa ville natale. Il est alors lycéen et admire Albert Schweitzer, le philosophe-médecin alsacien, pour son action médicale au Gabon. Un jour qu’il le sait à proximité de Mulhouse, il enfourche son vélo pour aller lui parler. “*En fait, je l’ai juste regardé de loin. Mais sur le chemin du retour, j’ai décidé d’être médecin et d’exercer en Afrique*”. Une partie de la vocation était née... Elle s’affine au cours des études de médecine que Daniel Jaeck fait à Strasbourg. Quelques heures passées au bloc opératoire suffisent à le convaincre de son intérêt pour la chirurgie. Après un parcours sans faute, et un soupçon de chance, il est agrégé de chirurgie à 31 ans. Un très jeune âge pour être professeur de médecine ! “*A cette époque, il n’y avait pas de poste à Strasbourg. On m’a proposé de faire une coopération de 4 ans, contre la promesse d’un poste à l’hôpital à mon retour. Je devais partir à Constantine. C’est alors qu’un confrère a refusé le poste qu’on lui proposait au Laos. Et je suis parti à sa place. Quel magnifique cadeau il m’a fait sans le savoir !*” En 1974, il débarque au Laos, nommé pour diriger le service de chirurgie de l’hôpital Mahosot à Vientiane. La fascination pour ce pays, de 6 millions d’habitants, est immédiate et ne s’est jamais démentie. “*C’est un beau pays, tropical, montagneux. Mais ce qui m’y attache surtout, ce sont les gens. Leur infinie gentillesse, leur absence d’agressivité, leur attention aux autres, leur faculté à tout donner alors même qu’ils n’ont rien. Plus qu’au Laos, c’est auprès des Laotiens que je me suis engagé*”. Daniel Jaeck tiendra à aller au bout de sa coopération, malgré la prise de pouvoir communiste, qui intervient 18 mois après son arrivée. “*Ce n’étaient pas des khmers rouges, mais l’ambiance a quand même changé, même si, sincèrement, je ne me suis jamais senti en danger*”.

Néanmoins, en 1978, la rupture des relations diplomatiques entre la France et le Laos l’oblige à quitter le pays... pour quelques mois.

Un engagement au long cours

Commence alors pour lui une véritable “double vie”. À Strasbourg, il se passionne pour la chirurgie du foie. Il dirigera pendant de nombreuses années l’un des services de chirurgie digestive de l’hôpital de Hautepierre. Avec son équipe, il travaille sur le traitement des tumeurs cancéreuses hépatiques, pour lesquels il est un spécialiste reconnu. Il prend également des responsabilités dans des associations chirurgicales nationales et internationales, à la tête des instances hospitalières, et collectionne les charges honorifiques. Parallèlement, dès qu’il a quelques semaines de liberté, Daniel Jaeck repart au Laos. Il y va pour opérer, mais également pour mettre en place une coopération médicale avec le pays, d’abord dans le cadre d’une organisation non gouvernementale, créée avec d’autres coopérants au Laos, puis, en 1986, via une convention officielle de coopération signée entre les hôpitaux et les Universités de Strasbourg et Vientiane. “*Aujourd’hui, l’hôpital de Strasbourg reçoit en stage de nombreux médecins laotiens. Je suis heureux d’avoir pu apporter une petite pierre à la construction d’une vraie couverture chirurgicale au Laos. En 1974, il y avait 3 ou 4 chirurgiens dans tout le pays.*” A Hautepierre, son entourage le décrit comme un homme exigeant avec lui-même et avec les autres, dévoué à l’hôpital où il vit quasiment à plein temps. Aussi un médecin profondément humain avec ses patients. Une empathie naturelle, saisissable au premier instant et confirmée à la lecture de sa vie. A-t-elle été renforcée par sa profonde imprégnation de la culture laotienne ? “*C’est possible. Mes amis me font remarquer que je finis par avoir les yeux bridés*”, conclut-il dans un sourire. Un détail qui n’échappe à personne !

V
Daniel Jaeck

en quelques
dates

- > **1943**
Naissance à Mulhouse.
- > **1961**
Commence ses études de médecine à Strasbourg.
- > **1974**
Réussit le Concours d’agrégation de chirurgie. Part au Laos, nommé chef du service chirurgie de l’hôpital universitaire de Vientiane.
- > **1978**
Retour en France. Intègre l’hôpital de Hautepierre à son ouverture en 1979.
- > **1984**
Nommé chef d’un service de chirurgie de Hautepierre.
- > **1986**
S’associe avec Jacques Cinqualbre et Philippe Wolf pour développer la transplantation hépatique à Hautepierre, qui aboutira à la création d’une fondation “*transplantation*” en 1990. Élu membre de l’Académie nationale de chirurgie.
- > **1992**
Réalise avec Karim Boudjema avec succès une “*Première mondiale*” : une transplantation hépatique auxiliaire orthotopique.
- > **1997**
Élu membre du CNU de chirurgie générale ; puis président de ce CNU en 2007.
- > **2007**
Élu président de l’*European Surgical Association*.
- > **2008**
Président du Congrès français de chirurgie.