2013
—
2014

LES CONFÉRENCES CAMPUS CONDORCET

Paris-Aubervilliers

Des conférences citoyennes pour éclairer
les grands enjeux des sociétés contemporaines

Pourquoi manger ?

**ALIMENTATION
MANIÈRES DE TABLE
ET SANTÉ**

MANGER EST TOUJOURS UN « FAIT SOCIAL TOTAL »

Dans aucune société humaine l'alimentation ne se réduit à une simple nécessité biologique. Manger est toujours un « fait social total » qui concentre en lui les valeurs de la culture tout entière et qui révèle par conséquent, dans l'infinie variété des sociétés et des époques historiques, une gamme inépuisable d'usages, de prescriptions et d'interdits, ou encore de formes de rationalisation invoquant tour à tour préceptes religieux, codes symboliques ou dernier cri des théories médicales. Le nouveau cycle des Conférences Campus Condorcet propose, à la lumière de la sociologie de l'alimentation, des politiques de santé publique et de la médecine nutritionnelle, de mettre en perspective nos manières de manger et de penser les contenus, les formes et les fins de notre alimentation, dans une vaste traversée des siècles – de la préhistoire au temps présent – et une exploration de la diversité culturelle des manières de table, de l'Asie traditionnelle à l'Islam ou au Judaïsme. Après « La mesure du temps » puis « L'image en danger », les chercheurs en sciences humaines et sociales du Campus Condorcet et d'autres institutions prennent part à l'un des débats actuels parmi les plus vifs.

Jean-Claude Schmitt
Président du conseil scientifique, directeur d'études, EHESS

Pourquoi manger ?

ALIMENTATION, MANIÈRES DE TABLE ET SANTÉ

4 **Les banquets dans les cités grecques**
Pauline Schmitt Pantel, historienne, Université Paris 1 Panthéon - Sorbonne

5 **À la recherche du sens : les pratiques alimentaires dans la tradition juive**
Sophie Nizard, socio-anthropologue, CNRS - EHESS

6 **Manger en Chine : de la frugalité à la gourmandise**
Françoise Sabban, historienne, anthropologue, EHESS

7 **Manger pour être en bonne santé ?**
Séverine Gojard, sociologue, INRA

8 **Abondance, bombance et combat chez Rabelais**
Louise Millon, littérature moderne, Université Sorbonne nouvelle Paris 3 - EHESS

9 **Famines et crises de surmortalité au XX^e siècle, le cas de l'Ukraine**
Jacques Vallin, démographe, INED

10 **Mangerons-nous encore ensemble demain ?**
Claude Fischler, socio-anthropologue, CNRS - EHESS

11 **La nutrition au Paléolithique**
Dr Gilles Delluc, anthropologue, préhistorien, Brigitte Delluc, préhistorienne, MNHN - CNRS

12 **Islam et interdits alimentaires**
Mohammed Hocine Benkheira, islamologue, EPHE

13 **Approche épidémiologique des relations nutrition-santé**
Emmanuelle Kesse-Guyot, épidémiologiste, Université Paris 13 Nord

14 **Le Campus Condorcet**
16 **Les Conférences Campus Condorcet**
17 **Les partenaires**
18 **Informations pratiques**

23 SEPTEMBRE

—

19h | LYCÉE LE CORBUSIER

Les banquets dans les cités grecques

Pauline Schmitt Pantel, historienne, professeure émérite, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne

Pourquoi manger en Grèce ancienne ? Cette question est posée dès les mythes qui expliquent l'origine des hommes : le héros Prométhée en instituant le sacrifice sanglant provoque la séparation entre le monde des dieux et celui des hommes et désormais les hommes se définissent comme des mangeurs de céréales et de viande. Les aliments, la diète et les manières de table sont une préoccupation constante des auteurs grecs depuis Homère jusqu'à Plutarque en passant par le recueil des livres de médecine d'Hippocrate. Ils permettent de définir une manière d'être grec loin de la sauvagerie des bêtes et de l'absence de civilisation des barbares. Ils sont aussi au cœur d'une réflexion éthique sur les bonnes manières du corps et de l'esprit. Les Grecs ont ainsi donné une importance particulière au mode de consommation collectif des nourritures et de la boisson : le repas. Agamemnon, le roi de Mycènes et chef de l'armée des Grecs, offre de grands banquets aux guerriers sous les murs de Troie. À Athènes au V^e^ siècle avant J.-C. des banquets qui rassemblent tous les citoyens ont lieu au cœur de la cité lors des grandes fêtes religieuses. Plus tard, ce sont les riches citoyens qui invitent au banquet tout ou partie de la population de leur ville. Comment expliquer la place singulière du banquet dans la civilisation grecque ? Par la commensalité se joue l'intégration aux différentes formes de communautés : familiale, sociale et politique. C'est autour d'elle que se construit l'identité civique.

POUR EN SAVOIR PLUS

La cuisine du sacrifice en pays grec, M. DETIENNE, J.-P. VERNANT, Gallimard, Paris, (1979), 2011.

La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques, P. SCHMITT PANTEL, École Française de Rome, Paris-Rome 1992. Nouvelle édition de poche, Publications de la Sorbonne, Paris 2011.

Manger en Grèce classique : la nourriture, ses plaisirs, ses contraintes, J. AUBERGER, Presses de l'Université Laval, Québec, 2010.

Les manières de table dans le monde gréco-romain, R. NADEAU, Presses Universitaires de Rennes, Rennes 2010.

Un flot d'images. Une esthétique du banquet grec, F. LISSARRAGUE, Éditeur A. Biro, Paris, 1987.

14 OCTOBRE

—

19h | THÉÂTRE DE LA COMMUNE

À la recherche du sens : les pratiques alimentaires dans la tradition juive

Sophie Nizard, socio-anthropologue, maître de conférences, Centre d'études interdisciplinaires des faits religieux, CNRS - EHESS

Inscrites dans les textes fondateurs de la tradition juive, les prescriptions alimentaires répondent à des normes religieuses extrêmement précises. Elles ont perduré dans les pratiques des juifs, malgré leur dispersion, depuis plus de 2 000 ans.

Quelles sont ces lois qui ont traversé les siècles et que respectent encore aujourd'hui, plus ou moins rigoureusement, nombre de juifs à travers le monde ? Quel sens ont-elles pris pour ceux qui les ont appliquées, interprétées, enseignées et transmises au cours de l'histoire ? Quel sens ont-elles pour ceux qui continuent de les respecter aujourd'hui dans un monde largement sécularisé où la loi religieuse ne s'impose plus comme référence centrale dans la vie quotidienne des individus modernes ? Quelles mémoires mobilisent-elles, à quelles conceptions du corps, individuel et social, renvoient-elles ?

Tenter de répondre à ces questions permettra de mieux comprendre ce que « manger *cacher* » veut dire dans le monde contemporain.

POUR EN SAVOIR PLUS

Dictionnaire des cultures alimentaires, p. 221-226 « Cacherout », S. NIZARD, J.-P. POULAIN (dir.), PUF, Paris, 2012.

À croire et à manger. Religions et alimentation, A. KANAFANI-ZAHAR, S. MATHIEU, S. NIZARD, L'Harmattan - AFSR (coll. Religions en questions), Paris, 2007.

La modernité rituelle – Rites politiques et religieux des sociétés modernes, p. 85-99 « Mémoires incorporées : rites et pratiques alimentaires dans le judaïsme contemporain », S. NIZARD, E. DIANTEILL, D. HERVIEU-LÉGER, I. SAINT-MARTIN (dir.), L'Harmattan-AFSR (coll. Religions en questions), Paris, 2004.

Études rurales, p. 49-64 « L'abattage dans la tradition juive – Symbolique et textualisation », S. NIZARD, n° 147-148, janvier-décembre 1998.

18 NOVEMBRE

—

19h | CONSERVATOIRE AUBERVILLIERS-LA COURNEUVE

Manger en Chine : de la frugalité à la gourmandise

Françoise Sabban, historienne, anthropologue, directrice d'études, Centre d'études sur la Chine moderne et contemporaine, EHESS - CNRS

Les traits fondamentaux de la culture alimentaire et culinaire chinoise s'inscrivent dans une civilisation agraire ancienne qui était fondée sur la céréaliculture (millet au nord, riz au sud). Aujourd'hui si le système alimentaire des Chinois est encore en partie conditionné par l'opposition classique entre féculents de base et mets d'accompagnement, carnés et végétaux, la Réforme de la fin des années 1970 a conduit à des transformations sans précédent du régime alimentaire de l'ensemble de la population chinoise, les changements étant cependant beaucoup plus marqués dans les zones urbaines. La rupture est d'autant plus profonde qu'elle a remis en cause les valeurs et les représentations dominantes qui organisaient les comportements alimentaires à l'époque maoïste. Mais alors que les nouvelles générations de jeunes Chinois, qui n'ont pas connu la pénurie alimentaire et l'austérité imposées à leurs parents et grands-parents sont ignorants du passé récent, des témoins directs ou indirects de la famine des années 1958-1961 veulent aujourd'hui porter témoignage, pour qu'on n'oublie pas les millions de victimes de cette hécatombe provoquée par les errements d'une politique aujourd'hui mise à l'index. Ce retour salutaire permet en même temps d'apprécier à sa juste valeur la joyeuse fête alimentaire qui illumine aujourd'hui les grandes villes chinoises.

POUR EN SAVOIR PLUS

Les séductions du palais. Cuisiner et manger en Chine, p. 39-61 « La cuisine chinoise : un art au service du goût », F. SABBAN, Musée du Quai Branly, Actes Sud et les Éditions du Rouergue, 2012.

Les pâtes, histoire d'une culture universelle, « L'autre pays des pâtes alimentaires », F. SABBAN, S. SERVENTI, Actes Sud, Arles, 2001.

Tables d'hier, tables d'ailleurs, p. 371-388 « Une consommation codifiée : le repas chinois », F. SABBAN, J.-L. FLANDRIN, J. COBBI, Odile Jacob, Paris, 1999.

Asie. Savourer et goûter (Centre de recherche sur l'Extrême-Orient), F. BLANCHON (dir), Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, Paris, 1995.

Cuisines, Cuisine et Classes, J. GOODY, Centre Georges Pompidou, Centre de Création industrielle, Paris, 1985.

9 DÉCEMBRE

—

19h | LYCÉE LE CORBUSIER

Manger pour être en bonne santé ?

Séverine Gojard, sociologue, directrice de recherche, Unité Alimentation et sciences sociales, INRA

Depuis quelques années les injonctions à « bien manger » pour rester en bonne santé se font plus présentes dans l'espace public (publicité, télévision, emballages de produits alimentaires…). Les liens entre alimentation et santé sont censés être connus de tous et prendre une part importante dans les choix alimentaires. Cependant, l'alimentation recouvre de multiples significations qui s'avèrent plus ou moins compatibles avec le suivi des recommandations nutritionnelles.
Les représentations de l'alimentation et les pratiques alimentaires dans la France contemporaine sont loin d'être homogènes et sont marquées par l'appartenance sociale, la génération, la position au sein du cycle de vie (selon que l'on est enfant ou adulte, en couple ou non, avec ou sans enfants, actif ou retraité, etc.).
Une attention portée à ces différences dans les pratiques et les représentations permet de mieux comprendre les conditions dans lesquelles s'opère la réception des recommandations nutritionnelles et de mettre en évidence des contextes propices ou des freins à leur mise en application. Si dans certains cas on mange pour être en bonne santé, dans d'autres cas on mange pour se faire plaisir ou pour témoigner de son appartenance à une société marquée par des valeurs marchandes.

POUR EN SAVOIR PLUS

Le métier de mère, S. GOJARD, p. 222 « Corps, santé, société », La Dispute, Paris, 2010.

Revue Française de Sociologie 50-4, p. 747-773 « Obésité, goûts et consommation. Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale », F. REGNIER, A. MASULLO, Paris, 2009.

Sociologie de l'alimentation, F. REGNIER, A. LHUISSIER, S. GOJARD, Éditions la Découverte, « Repères », Paris, 2006.

13
JANVIER
—
19h | LYCÉE LE CORBUSIER

Abondance, bombance et combat chez Rabelais

Louise Millon, littérature moderne, professeure agrégée, Université Sorbonne nouvelle Paris 3 - EHESS

POUR EN SAVOIR PLUS

Renaissance food from Rabelais to Shakespeare: culinary readings and culinary histories, J. FITZPATRICK, Ashgate, Farnham, 2010.

Histoire de l'alimentation, J.-L. LANDRIN, M. MONTANARI, Fayard, Paris, 1996.

Des mets et des mots, banquets et propos de table à la Renaissance, M. JEANNERET, Librairie J. Corti, Paris, 1987.

Rabelais et la médecine, A. ROLAND, Droz, Genève, 1976.

Comment buvaient et mangeaient les personnages du livre de Rabelais, E.N CHAMBARD-HÉNON (dir), Legendre et Cie, Lyon, 1904.

« Festins *pantagruéliques* », « banquets *gargantuesques* » : les géants de Rabelais ont prêté leur nom à la langue française pour qualifier des repas de très bonne chère. Chacun a en tête les célèbres illustrations de Gustave Doré qui montrent des héros démesurés, gonflés de viandes, au visage lippu, et à la bouche dégoulinant de jus. La conférence propose de revenir sur ce mythe en montrant dans quel cadre historique, anthropologique et imaginaire s'inscrivent ces agapes. L'appétit rabelaisien comme métaphore de la curiosité humaniste sera notamment remis en question. L'alimentation s'associe à maints champs culturels. La conférence montrera l'apogée de cet entrelacs dans l'usage que Rabelais fait du *symposium*, genre antique qui lie en son essence les mets et les mots. Les enjeux religieux de l'alimentation sont aussi développés dans l'œuvre de Rabelais. Dans le *Quart livre*, l'auteur satirique invente une série d'allégories alimentaires brocardant les tenants du catholicisme romain et les partisans de la Réforme la plus stricte. Il propose en sous-main une voie médiane, la voie évangélique. Les compagnons de Pantagruel se retrouvent ainsi pris en étau entre le monstrueux Quaresmeprenant et les farouches Andouilles. Enfin la conférence montrera le fonctionnement de ces images qui animent le champ alimentaire et substituent au mort le vivant, à l'inerte l'offensif, au mangeable le délétère.

10
FÉVRIER
—
19h | THÉÂTRE DE LA COMMUNE

Famines et crises de surmortalité au XX^e siècle, le cas de l'Ukraine

Jacques Vallin, démographe, directeur de recherche émérite, INED

POUR EN SAVOIR PLUS

Mortalité et causes de décès en Ukraine au XX^e siècle, J. MESLÉ, J. VALLIN, INED, PUF, Paris, 2003.

Au début des années 1930, la politique de confiscation des récoltes a causé une terrible famine dans les régions céréalières du sud de l'URSS et tout particulièrement l'Ukraine. Les conséquences démographiques – déficit de naissances, surmortalité, migrations – ont été massives. Néanmoins leur ampleur réelle a longtemps fait l'objet d'estimations contradictoires, faute d'accès à l'ensemble de l'information. Pour l'Ukraine, une réévaluation précise fondée sur toutes les sources disponibles permet aujourd'hui de fournir un ordre de grandeur à peu près fiable des pertes immédiates : 2,6 millions de morts, 1 million de naissances manquantes et presqu'autant de déportés. Soit au total 4,6 millions. Les pertes de la seconde guerre mondiale ont été encore plus lourdes : 12,5 millions. Elles ont aussi eu elles-mêmes des conséquences à long terme qui pèsent encore aujourd'hui sur l'état de la population ukrainienne. Mais pour être complet il faut aussi comparer ces pertes à celles qu'a produites la crise plus insidieuse qu'a connu le système sanitaire de ce pays depuis le milieu des années 1960.

17
MARS
—
19h | LYCÉE LE CORBUSIER

Mangerons-nous encore ensemble demain ?

Claude Fischler, socio-anthropologue, directeur de recherche, Institut Interdisciplinaire d'Anthropologie du Contemporain, CNRS-EHESS

L'homme est un mangeur social. Le plus souvent, les humains mangent en groupe, de manière commensale*. Il existe de façon quasi universelle, et dans chaque groupe humain, des règles gouvernant le partage de la nourriture et les modalités de l'alimentation en commun. Les « manières de table » sont inculquées aux enfants et, avec elles, à travers elles, les règles les plus fondamentales du rapport à autrui et aux proches, du partage, de la responsabilité et de la solidarité.
Le fait de manger ensemble est réputé rapprocher : puisque manger la même chose, c'est produire la même chair, le même sang, c'est construire ou reconstruire symboliquement une communauté de destin.
Mais la commensalité n'est pas seulement conviviale et chaleureuse. Sa fonction fondamentale, c'est aussi de marquer, de baliser la hiérarchie sociale, les distances, les proximités et surtout les relations d'obligation.
Les règles qu'elle impose et sur lesquelles elle repose ont aussi un effet sur la santé : elles contribuent à régler la prise alimentaire des individus. Manger ensemble, selon les contextes et les situations, peut augmenter la consommation, la réduire ou la réguler. Or dans les pays développés ou émergents – dans certains plus que d'autres – l'alimentation devient de plus en plus individuelle, découplée des rythmes sociaux, laissée à l'initiative de chacun… Ainsi, mangerons-nous encore ensemble demain ?

* *cum* : avec ; *mensa* : table.

POUR EN SAVOIR PLUS

Dictionnaire des cultures alimentaires, « Commensalité », C. FISCHLER, J.-P. POULAIN (dir), PUF, Paris, 2012.

L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps, C. FISCHLER, Odile Jacob, Paris, (1990) 2010.

Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation, C. FISCHLER, E. MASSON, Odile Jacob, Paris, 2008.

www.fischler.fr

7
AVRIL
—
19h | CONSERVATOIRE AUBERVILLIERS-LA COURNEUVE

La nutrition au Paléolithique

Dr Gilles Delluc, médecin, anthropologue, préhistorien, MNHN
Brigitte Delluc, préhistorienne, MNHN - CNRS

Dans notre imaginaire, les hommes préhistoriques sont la proie des bêtes féroces dans un désert glacé.
Les préhistoriens se font pourtant aujourd'hui une idée différente de nos ancêtres, tout particulièrement des deux derniers d'entre eux, les hommes de Néandertal et de Cro-Magnon, très proches de nous sur les plans morphologique et intellectuel. On connaît mieux aussi leur mode de vie et leur alimentation. Pour l'homme d'aujourd'hui, il y a sans doute des leçons à en tirer pour lutter contre les maladies de surcharge et, notamment, l'intolérance au glucose et le diabète de l'âge mûr.
La simple comparaison du régime de nos ancêtres paléolithiques avec le nôtre et avec celui que recommandent les experts plaide en faveur de la nutrition préhistorique. Il n'est, bien sûr, pas question de se priver des apports récents de l'alimentation, comme certains ont voulu le faire. Ce serait certainement un moyen pour l'homme d'aujourd'hui – et plus encore pour celui de demain – de vivre mieux et plus longtemps.

POUR EN SAVOIR PLUS

Médecine clinique. Endocrinologie et diabète. Hors-Série. « Confrontations Endocrinologie-Diabétologie sud-franciliennes », p. 21-28 « Nutrition et sexualité au Paléolithique », G. DELLUC, B. DELLUC, Médecine diffusion, mars 2012.

L'Alimentation des Hommes du Paléolithique, volume 83, p. 187-234 « L'apport des nutritionnistes à la compréhension des comportements alimentaires des Homo sapiens », G. DELLUC, B. DELLUC, M. ROQUES, ERAUL, Liège, 1997.

La Nutrition préhistorique, G. DELLUC, B. DELLUC, M. ROQUES, Pilote 24, Périgueux, 1995.

http://www.hominides.com/html/references/alimentation-paleolithique-delluc-0275.php

12
MAI
—
19h | LYCÉE LE CORBUSIER

Islam et interdits alimentaires

Mohammed Hocine Benkheira, islamologue, directeur d'études, Groupe société religions, laïcités, EPHE - CNRS

POUR EN SAVOIR PLUS

Islam et interdits alimentaires, M. H. BENKHEIRA, PUF, Paris, 2000.

La loi islamique a défini un ensemble de règles concernant l'alimentation, que l'on peut répartir en trois ensembles. Un premier concerne les espèces alimentaires illicites à la consommation. Le second a trait au protocole de la mise à mort des animaux licites à la consommation, y compris concernant le gibier. Enfin le troisième et dernier ensemble précise l'échange alimentaire. Les règles qui ressortissent des deux premiers ensembles ont un caractère prescriptif plus fort et plus contraignant. C'est d'ailleurs généralement à elles que l'on pense quand il est question des tabous alimentaires de l'islam, puisque les règles du troisième type mélangent prescriptions positives et prescriptions négatives. On peut observer qu'il n'y a pas de règles concernant la cuisine *stricto sensu*. Il n'est pas défendu d'associer deux aliments, carnés ou non, sauf dans une perspective diététique (par exemple ne pas associer du poisson et du lait). De la même façon, la vaisselle d'un non musulman n'est pas foncièrement impure : nettoyée, elle devient utilisable. L'ensemble constitue un système cohérent.

16
JUIN
—
19h | THÉÂTRE DE LA COMMUNE*

Approche épidémiologique des relations nutrition santé

Emmanuelle Kesse-Guyot, épidémiologiste, Unité de recherche en épidémiologie nutritionnelle, INSERM - INRA - CNAM - Université Paris 13 Nord

POUR EN SAVOIR PLUS

www.nutrinet.fr

L'épidémiologie a pour objectif de décrire la fréquence des événements de santé ainsi que d'étudier les facteurs de risque ou de protection de ces maladies. L'épidémiologie repose donc sur la mise en œuvre d'études descriptives (ou étiologiques) de différentes natures et dont les résultats présentent des niveaux de preuves variés. L'épidémiologie nutritionnelle s'intéresse aux facteurs liés à la nutrition et impliqués dans le déterminisme des maladies. La littérature scientifique disponible à ce jour permet d'affirmer avec certitude l'existence de relation entre certains facteurs nutritionnels et le risque de certaines pathologies. Mais un grand nombre d'incertitudes persistent empêchant d'aboutir à un consensus scientifique. Pour contribuer à améliorer ces connaissances, des études, visant à suivre au long cours de grands échantillons de population, sont nécessaires.

En 2009, une vaste étude épidémiologique prospective, Nutrinet-Santé, a été mise en place par l'Unité de recherche en épidémiologie nutritionnelle.

La conférence présentera les objectifs de cette étude inédite – dans son ampleur et sa méthodologie – qui étudie à la fois les déterminants du comportement alimentaire et du statut nutritionnel et les relations entre les facteurs nutritionnels et la santé.

*Salle des Quatre-Chemins, 41 Rue Lécuyer, Aubervilliers

CAMPUS CONDORCET Paris–Aubervilliers
Cité des humanités et des sciences sociales

Dix partenaires mettent leur expérience en matière de recherche et de formation, au profit d'un grand projet commun. À partir de 2018, le Campus Condorcet accueillera 15 400 personnes sur ses deux sites : porte de La Chapelle à Paris et à Aubervilliers.

CNRS Centre national de la recherche scientifique

EHESS École des hautes études en sciences sociales

ENC École nationale des chartes

EPHE École pratique des hautes études

FMSH Fondation maison des sciences de l'homme

INED Institut national d'études démographiques

Universités

PARIS 1 Panthéon-Sorbonne

PARIS 3 Sorbonne Nouvelle

PARIS 8 Vincennes – Saint-Denis

PARIS 13 Nord

DIX FONDATEURS UNIS PAR UN PROJET SCIENTIFIQUE COMMUN

Unis de longues dates par de nombreux liens de coopération en matière de recherche et de formation, les fondateurs portent ensemble un programme scientifique qui constitue le point de départ du projet. Le Campus vise à faire émerger des pôles de référence internationale dans au moins quatre domaines : les sciences de l'histoire ; les sciences des textes ; les sciences des territoires ; les sciences sociales.

MIEUX ACCUEILLIR LA COMMUNAUTÉ UNIVERSITAIRE

Dans ses espaces dédiés aussi bien à la recherche et à la formation qu'à l'administration, à la vie étudiante, et aux services, le projet de campus vise à offrir d'excellentes conditions d'accueil et de travail, au niveau des meilleurs standards internationaux.

UNIR LE CAMPUS ET LA CITÉ

Une autre ambition est celle de concevoir un campus urbain, largement ouvert sur son environnement, et qui entretiendra une relation étroite et harmonieuse avec une ville elle-même engagée dans un processus de transformation très rapide.

LA PREMIÈRE PHASE DU PROJET

La première phase représente environ 105 000 m² sur 180 000 au total. Elle concerne les deux sites et sera réalisée pour partie en partenariat public-privé (PPP), et pour partie en maîtrise d'ouvrage publique (MOP). Le Campus est financé par l'État, la Région Île-de-France et la Ville de Paris. Il est également soutenu par la Communauté d'agglomération Plaine Commune et la Ville d'Aubervilliers – qui apportent des terrains – ainsi que par le Département de Seine-Saint-Denis.

À Aubervilliers, les premiers bâtiments, dont l'achèvement est prévu en 2018, comprendront le siège de l'INED, des locaux d'accueil d'unités de recherche et de formation à la recherche, une grande bibliothèque de recherche, un centre de colloques, une maison des chercheurs invités, un hôtel à projet, un pôle associatif et culturel, un pôle socio médical, et des équipements de restauration.

CHIFFRES CLÉS

15 400 personnes

3 000 étudiants de licence

3 300 étudiants de master

4 600 doctorants

3 600 enseignants-chercheurs, enseignants, chercheurs.

900 personnels administratifs.

100 unités de recherche (environ), souvent contractualisées avec le CNRS.

AUBERVILLIERS

156 000 m² Shon

12 100 personnes (master, doctorat, unités de recherche)

PORTE DE LA CHAPELLE

20 000 m² Shon

3 300 personnes (licence, master professionnel)

LES CONFÉRENCES CAMPUS CONDORCET
Paris-Aubervilliers

UNE MISSION DE DIFFUSION DES SAVOIRS

Dès 2010, le conseil scientifique du Campus Condorcet a lancé une initiative de diffusion des savoirs à destination des riverains et des habitants du Nord-Est parisien et de Plaine-Commune. Les Conférences Campus Condorcet sont l'occasion de faire vivre le Campus avant son ouverture, de favoriser l'appropriation du projet, mais aussi de rendre visible et familière son identité. Les conférences sont données majoritairement – mais pas exclusivement – par des enseignants-chercheurs issus des dix membres fondateurs du Campus Condorcet.

Les Conférences ont traité tour à tour des Transnationalités et de la Construction du territoire du Nord-Est parisien (cycle 2011), de la Mesure du temps (cycle 2011-2012), et des Images en danger (cycle 2012-2013).

Les Conférences sont programmées de septembre à juin à Aubervilliers, au théâtre de la Commune et au lycée Le Corbusier et à partir de 2013 également au Conservatoire à rayonnement régional Aubervilliers-La Courneuve (CRR 93).

Elles sont en accès libre, dans la limite des places disponibles.

LES CONFÉRENCIERS DEPUIS 2010

Mohammad Ali Amir-Moezzi, EPHE
Marie-France Auzépy, Université Paris 8
Isabelle Backouche, EHESS
Pierre Bayard, Université Paris 8
Christian Chardonnet, Université Paris 13
Danièle Dehouve, CNRS
Sébastien Fath, CNRS
André Gunthert, EHESS
Jean-Jacques Glassner, CNRS
Claudine Haroche, CNRS
François Héran, INED
Serge Hercberg, Université Paris 13
Danièle Hervieu-Léger, EHESS
Marc Kalinowski, EPHE
Andrea Lears, Havard
Eric Michaud, EHESS
Soko Phay-Vakalis, Université Paris 8
Philippe Portier, EPHE
Jean-Marie Pradier, Université Paris 8
Krzysztof Pomian, EPHE
Jean-Paul Renard, INRA
Jean-Claude Schmitt, EHESS
Alain Schnapp, Université Paris 1
François Soulages, Université Paris 8
Loïc Vadelorge, Université Paris 13
Danièle Voldman, CNRS

LES PARTENAIRES

Les Conférences Campus Condorcet reçoivent le soutien du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, de la Ville de Paris, du Conseil régional d'Île-de-France, et de la Communauté d'agglomération Plaine Commune.

Le Campus Condorcet remercie tout particulièrement la Ville d'Aubervilliers qui permet l'organisation des conférences dans d'excellentes conditions ; le théâtre de la Commune, le lycée Le Corbusier, et le Conservatoire à rayonnement régional Aubervilliers-La Courneuve pour leur accueil.

Le Campus Condorcet remercie également le Pôle d'enseignement supérieur de la musique Seine-Saint-Denis Île-de-France qui accompagne les conférences avec un programme de concerts et d'interventions artistiques donnés par leurs étudiants.

Le partenaire média est France Culture.

Les Conférences Campus Condorcet sont disponibles en vidéo sur les sites internet du Campus Condorcet, de France culture plus, le webmedia des étudiants de France Culture, et sur Canal U, la vidéothèque numérique de l'enseignement supérieur.

Les captation vidéo sont enregistrées et montées par l'équipe du Carrefour pour l'information et la communication, Aubervilliers.

THÉÂTRE DE LA COMMUNE

2 rue Édouard-Poisson
93304 Aubervilliers
Salle des Quatre-Chemins
41 rue Lécuyer
93304 Aubervilliers

—

CONSERVATOIRE À RAYONNEMENT RÉGIONAL AUBERVILLIERS-LA COURNEUVE (CRR 93)

rue Édouard-Poisson
93304 Aubervilliers

- M 7 — Aubervilliers – Quatre Chemins
- M 12 — Front Populaire
- BUS 150 — direction Gare de Saint-Denis RER-Tramway, arrêt André Karman

LYCÉE LE CORBUSIER

44 rue Léopold-Réchossière
93533 Aubervilliers

- RER B — La Courneuve-Aubervilliers
- BUS 249 — direction porte des Lilas, arrêt Maison de Retraite
- M 7 — Aubervilliers – Quatre Chemins
- BUS 249 — direction Dugny, arrêt Maison de Retraite

Édition
Jean-Claude Waquet, président
David Bérinque, directeur général
Françoise Plet-Servant, directrice de la communication

LM communiquer, conception graphique
Illustration : Edoardo Cecchin

CAMPUS CONDORCET
c/o MSH Paris Nord
4 rue de la Croix-Faron
93210 Saint-Denis La Plaine
Tél. +33 (0)1 55 93 93 34
campuscondorcet@campus-condorcet.fr
www.campus-condorcet.fr

Les banquets dans les cités grecques Pauline Schmitt Pantel, historienne, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne	LUNDI 23 SEPTEMBRE 19h	LYCÉE LE CORBUSIER	2013
À la recherche du sens : les pratiques alimentaires dans la tradition juive Sophie Nizard, socio-anthropologue, CNRS - EHESS	LUNDI 14 OCTOBRE 19h	THÉÂTRE DE LA COMMUNE	
Manger en Chine : de la frugalité à la gourmandise Françoise Sabban, historienne, anthropologue, EHESS	LUNDI 18 NOVEMBRE 19h	CONSERVATOIRE AUBERVILLIERS-LA COURNEUVE	
Manger pour être en bonne santé ? Séverine Gojard, sociologue, INRA	LUNDI 9 DÉCEMBRE 19h	LYCÉE LE CORBUSIER	
Abondance, bombance et combat chez Rabelais Louise Millon, littérature, Université Sorbonne nouvelle Paris 3 - EHESS	LUNDI 13 JANVIER 19h	LYCÉE LE CORBUSIER	2014
Famines et crises de surmortalité au XX^e siècle, le cas de l'Ukraine Jacques Vallin, démographe, INED	LUNDI 10 FÉVRIER 19h	THÉÂTRE DE LA COMMUNE	
Mangerons-nous encore ensemble demain ? Claude Fischler, socio-anthropologue, CNRS - EHESS	LUNDI 17 MARS 19h	LYCÉE LE CORBUSIER	
La nutrition au Paléolithique Dr Gilles Delluc, anthropologue, préhistorien, Brigitte Delluc, préhistorienne, MNHN - CNRS	LUNDI 7 AVRIL 19h	CONSERVATOIRE AUBERVILLIERS-LA COURNEUVE	
Islam et interdits alimentaires Mohammed Hocine Benkheira, islamologue, EPHE	LUNDI 12 MAI 19h	LYCÉE LE CORBUSIER	
Approche épidémiologique des relations nutrition-santé Emmanuelle Kesse-Guyot, épidémiologiste, Université Paris 13 Nord	LUNDI 16 JUIN 19h	THÉÂTRE DE LA COMMUNE SALLE DES QUATRE CHEMINS	

Entrée libre, dans la limite des places disponibles.

Toutes les vidéos des conférences seront disponibles
sur **www.campus-condorcet.fr**, **www.canal-u.tv**, et **http://plus.franceculture.fr/partenaires/campus-condorcet**