

# universitas

MARS 2010 | 03

LE MAGAZINE DE L'UNIVERSITÉ DE FRIBOURG, SUISSE | DAS MAGAZIN DER UNIVERSITÄT FREIBURG, SCHWEIZ



## Die Nahrung

Mesure et démesure



## READY TO FINE-TUNE YOUR CAREER?

Teamwork. Technical expertise. Diversity. That's what success sounds like at Dell. With our talented staff and industry-leading technology, we provide an exceptional experience for both our customers and our employees.

Join us, and you'll work in a dynamic environment with other talented, ambitious people. And you'll get everything you need to push your personal career goals even higher.

Like what you hear? Check out our career opportunities, and discover just how bright your future can be.

**TO HEAR MORE, VISIT [DELL.CH](http://DELL.CH)**

Workforce diversity is an essential part of Dell's commitment to quality and to the future. We encourage you to apply, whatever your race, gender, color, religion, national origin, age, disability, marital status, sexual orientation, or veteran status. Dell and the Dell logo are trademarks of Dell Inc.



## Viva Italia – Cucina tradizionale!

Bei uns erleben Sie die wahre Italianità mit typisch italienischen Spezialitäten wie ausgezeichneten Pizzas, frischen Teigwaren, erlesenen Fleisch- und Fischgerichten sowie feinen Dolci. Und brauchen dabei Ihren Geldbeutel nicht zu strapazieren!

Als SchülerInnen, StudentInnen und Lehrbeauftragte essen Sie bei uns gegen Vorweisung Ihrer Legi 15 Prozent günstiger!

Gilt auch für eine Begleitperson.

### Ristorante Pizzeria Molino

Rue de Lausanne 93, 1700 Fribourg, Telefon 026 / 322 30 65

7 Tage in der Woche,  
365 Tage im Jahr offen:

Montag bis Donnerstag  
von 07.00 bis 23.30 Uhr

Freitag und Samstag  
von 07.00 bis 24.00 Uhr

Sonntag  
von 08.00 bis 23.30 Uhr

Durchgehend  
warme Küche

[www.molino.ch](http://www.molino.ch)



# Day one and you're ready

Day one. It's the moment you've been waiting for. When you prove your worth, meet new challenges, and go looking for the next one. It's when your dreams take shape. And your expectations can be exceeded. From the day you join us, we're committed to helping you achieve your potential. So, whether your career lies in assurance, tax, transaction, advisory or core business services, shouldn't your day one be at Ernst & Young?

**Take charge of your career. Now.**  
[ey.com/ch/careers](http://ey.com/ch/careers)



 **ERNST & YOUNG**  
Quality In Everything We Do

# EDITO

Si vous sortez d'un copieux repas, soyez averti : cet éditorial, dont la majeure partie des propos vous sont sans doute déjà connus, sera moralisateur et titillera votre mauvaise conscience.

De tout temps, la nourriture a en effet reflété les paradoxes de notre planète : pour les uns, elle est synonyme de gourmandise, de dîners flamboyants, de recettes enchanteresses, «on se lèche les babines», on goûte aux plaisirs de la table, on se gave... Dans cette partie du monde où règne une surconsommation globalisée, la nourriture devient également refuge : devant son petit écran, le téléspectateur déguste par procuration les douceurs du terroir... avant d'ingurgiter les alicaments dernier cri. Au final, le pécheur qui a trop mangé enchaîne les régimes pour tenter en vain d'atteindre l'idéal de minceur d'une société qui se goinfre : à chaque rechute, de nouveaux kilos s'installent sur les ventres bedonnants. Les maladies de l'abondance entament alors leur défilé : obésité, diabète, hypertension artérielle, complications cardiovasculaires et

cancers n'en finissent plus de se développer et de faire des victimes.

Dans les autres parties du globe, les victimes sont encore plus nombreuses, mais pour des raisons différentes... Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), un milliard de personnes seraient sous-alimentées, deux milliards d'individus malnutris, dont neuf millions succombent chaque année. La crise alimentaire mondiale, suivie de la crise économique, a créé une situation encore plus catastrophique. Selon la FAO, 30 milliards de dollars par an suffiraient pourtant à réduire de moitié d'ici à 2015 le nombre de personnes souffrant de la faim. C'est moins d'un dixième des subventions accordées à l'agriculture des pays riches. Si le droit à l'alimentation est un droit humain fondamental, les intérêts économiques continuent pourtant à primer. Nous connaissons tous cette réalité morbide, nous n'en perdons pas l'appétit pour autant.

La rédaction

## Sommaire - Inhalt

4	Im Fokus
	<b>Dossier: Die Nahrung</b>
8	L'alimentation, miroir des paradoxes de nos sociétés
10	Kochsendungen – Seelenfutter für den Alltag
13	Des bonbons végétariens grâce aux biotechnologies
14	Une impressionnante machinerie moléculaire
16	Ohne Wasser keine Nahrung
18	Pourront-ils tous manger autant de viande que moi ?
21	Se reconnecter au monde pour «être» à nouveau
22	Die EU-Agrarpolitik – zwischen Spreu und Weizen
24	Dans les rouages des kilos en trop
26	Vom Modellsystem zur Salatsauce
28	Un vil moyen de pression politique
31	Nahrung für Körper, Seele und Geist
32	Le mangeur en mangeant ferait-il plus que manger ?
34	Zu Gast an der kaiserlichen Tafel
36	Les délices de la gastronomie médiévale
39	Wenn Essen zum Problem wird
42	uni actuel
43	projets, portrait, lectures

Couverture et illustrations du dossier : agence Keystone.

# Etudier après Bologne : le point de vue des étudiants

**La réforme de Bologne a suscité autant de craintes que d'attentes, aussi les associations impliquées dans la politique universitaire ont-elles voulu se rendre compte des problèmes survenus afin de proposer des réajustements. Mandatée par les universités suisses et les associations d'étudiant(e)s, une enquête de grande ampleur a été menée auprès des étudiant(e)s universitaires en Suisse.**

Anne-Sylvie Mariéthoz

Les résultats de l'enquête nationale sur les conditions d'étude dans le nouveau système dit «de Bologne» sont désormais connus. Cette enquête réalisée en 2008 et publiée fin 2009 visait à recueillir l'avis des étudiant(e)s sur tous les aspects de leur parcours universitaire. Elle a été menée par le biais d'un questionnaire qui s'intéressait aussi bien à la situation économique des étudiant(e)s, qu'à leur façon de juger leurs programmes de cours et l'avancement de leur cursus. Enfin, une partie des questions visaient plus spécifiquement des aspects propres à la réforme de Bologne, comme l'encouragement de la mobilité, ou la façon dont sont décrits et évalués les acquis de formation.

## **Etat d'esprit globalement positif, mais...**

Lorsqu'on demande aux étudiant(e)s de qualifier leur état d'esprit global vis-à-vis de leur formation, plus de 70% d'entre eux se disent contents, voire très contents. Ce tableau semble suggérer que la réforme suit son cours et fait une majorité d'heureux, mais à y regarder de plus près, on s'aperçoit que la réalité est un peu plus nuancée. Trois étudiant(e)s sur dix par exemple ne pensent pas être en mesure de finir leurs études dans les temps prévus et 30% d'entre eux mettent en cause la rigidité du système. Beaucoup aimeraient en effet avoir la possibilité d'effectuer un parcours académique plus individualisé et plus souple, souvent parce qu'ils doivent financer eux-mêmes tout ou partie de leurs études.

## **Le nerf de la guerre**

Les contingences extérieures pèsent lourd dans le parcours de bien des étudiant(e)s. Ceux et celles qui sont moins favorisés au départ doivent pouvoir bénéficier des

mêmes chances que les autres, or il faut pour cela leur donner la possibilité d'alléger leur programme pendant certaines périodes, voire d'effectuer leur cursus à 50%, sans compromettre la réussite de leurs études. Dans cette enquête, seuls 14,3% des étudiant(e)s ont déclaré bénéficier d'une bourse ou d'une allocation. Les étudiant(e)s disposent la plupart du temps d'une contribution parentale, mais celle-ci est loin de constituer leur seule source de revenu : l'activité rémunérée représente une part importante (60%), suivie des économies personnelles. Les problèmes de financement constituent certainement l'un des facteurs qui limitent la mobilité des étudiant(e)s, car 62% d'entre eux qui y renoncent, le font pour cette raison.

## **Mobilité : de l'huile dans les rouages**

26% des étudiant(e)s souhaitent effectuer un séjour de mobilité contre 37% qui ne le souhaitent pas et une grande part d'indécis. La plupart des étudiant(e)s intéressés par un séjour de mobilité veulent l'effectuer dans une autre région linguistique et plus de 80% choisissent de le faire dans une université étrangère. Un(e) étudiant(e) sur cinq dit renoncer à effectuer un séjour de mobilité en raison des problèmes administratifs ou organisationnels, c'est pourquoi l'information peut jouer un rôle majeur pour les encourager à faire le pas. En communiquant leur expérience, les étudiant(e)s qui ont déjà effectué des séjours de mobilité peuvent également apporter une aide précieuse : ils pourraient le faire par le biais d'une base de données par exemple, ou en intervenant lors de «journées de la mobilité» organisées par l'université. Sur le plan administratif, un effort reste à faire pour informer sur les pro-



© ThinkStock

Selon les résultats de l'enquête nationale sur le système de Bologne, la très grande majorité des étudiant(e)s juge l'organisation des études bonne, voire très bonne. En analysant les réponses de plus près, la réalité apparaît toutefois plus nuancée : le système est notamment critiqué pour sa rigidité.

cédures et faire connaître des outils pratiques comme le *learning agreement*. Enfin, la mobilité institutionnalisée, actuellement en pleine expansion, représente certainement un complément avantageux à la mobilité individuelle, car elle permet de convaincre ceux et celles qui se laissent décourager par les démarches à accomplir.

### **Changement de culture**

Plusieurs aspects de la réforme de Bologne impliquent un véritable changement de culture, aussi n'est-il guère surprenant de constater qu'ils ne sont pas encore pleinement réalisés. C'est notamment le cas de l'*European Credit Transfer and Accumulation System* (ECTS) qui constitue l'un des principaux chantiers de Bologne et qui a soulevé le plus d'interrogations et de critiques au départ. Ces fameux crédits ECTS, qui ont pour but de rendre les cursus d'études plus transparents et comparables, ne semblent pas encore compris de tous. Si la charge de travail par ETCS semble correctement évaluée pour 52% des étudiant(e)s, l'informa-

tion doit encore être améliorée concernant les objectifs, le mode et les critères d'évaluation des différentes unités d'enseignement. Une autre nouveauté introduite par Bologne est la place accordée à l'assurance qualité, désormais considérée comme un outil incontournable. Or il n'existe pas encore de tradition de la participation étudiante dans l'évaluation de la qualité de l'enseignement au sein des hautes écoles suisses, et cela explique en partie le fait que sa mise en oeuvre prenne du temps. Pour que les étudiant(e)s se sentent véritablement partenaires des procédures d'assurance qualité, il faut en outre les rendre plus transparentes et communiquer plus clairement les résultats des évaluations, ainsi que la façon dont ils sont pris en compte.

### **L'information joue un rôle clef**

Globalement, les étudiant(e)s sont satisfaits de la quantité et de la qualité de l'information reçue, notamment sur les questions touchant à l'organisation du cursus. Ils le sont moins en ce qui concerne la prise en compte ➤

### **Première enquête sur l'après «Bologne»**

L'Union suisse des étudiant(e)s (UNES), l'Association suisse des étudiant(e)s des hautes écoles suisses (AES) et la Conférence des recteurs des universités suisses (CRUS) ont coopéré pour mettre sur pied cette enquête qui s'est effectuée par le biais d'un questionnaire administré en ligne. Ils ont également bénéficié de la collaboration de l'Observatoire de la vie étudiante (OVE), dont l'expérience dans le domaine des enquêtes est reconnue. La coordination administrative du projet a été assurée par les représentant(e)s des étudiant(e)s, tandis que la Coordination de Bologne de la CRUS s'est chargée des contacts au niveau des directions des universités. Cette enquête était la première du genre en Suisse et en Europe et elle a suscité beaucoup d'intérêt, comme le montre son taux de retour (47%).

des attentes du monde professionnel : les étudiant(e)s ont en effet de la peine à faire le lien entre les compétences académiques et les compétences recherchées sur le marché de l'emploi, c'est pourquoi il s'avère d'autant plus nécessaire de développer et de renforcer l'information sur les profils de formation et les compétences acquises. L'information joue un rôle central dans tout le processus de Bologne, notamment le catalogue des cours qui doit assurer la meilleure transparence possible sur les filières d'étude. Plus large-

ment, le but est que l'étudiant(e) puisse trouver sur internet toutes les informations utiles, tant sur le programme d'études que sur la vie universitaire en général. L'enquête montre clairement qu'internet est le canal d'information privilégié par les étudiant(e)s, qui sont plus de 70% à l'utiliser en priorité, avant toute autre source d'information. ■

# im fokus

## Den Studierenden das Leben erleichtern

**Die Meinung der am stärksten Betroffenen der Bologna-Reform zu kennen – die der Studierenden – lag Rektor Guido Vergauwen am Herzen. Als Mitglied der Bologna-Delegation der Rektorenkonferenz hat er die Befragung begleitet.**

*Universitas: Die Evaluation der Befragung hat einen Zufriedenheitsgrad von über 70 Prozent ergeben. Es scheint alles bestens zu laufen?*

Guido Vergauwen: Grundsätzlich kann man eine Reform, mit welcher 70 Prozent der Betroffenen zufrieden sind, als gelungen bezeichnen. Aber es bleiben fast 30 Prozent, die mehr oder weniger schwerwiegende Probleme bekunden. Die Behebung dieser Schwierigkeiten ist die Herausforderung der nächsten Jahre.

*Die angestrebte Definition der Lernziele (Learning outcomes) lässt gemäss der Evaluation noch zu wünschen übrig. Wo liegt das Problem?*

Die Ergebnisse der Studie bestätigen meinen Eindruck, dass sich die Umsetzung der Reform bisher vor allem auf den Faktor «output», also die Strukturierung des Studiums konzentriert hat. Dagegen kam der Faktor «outcome», die Definition der im Studium erworbenen Fähigkeiten, zu kurz, da jede Disziplin im Prinzip weiß, was sie von ihren Absolventen erwartet. Trotzdem ist es nötig, die Lernziele einmal festzuhalten, um den Studierenden die Orientierung zu erleichtern.

*Nur 30 Prozent der Studierenden sehen einen Mobilitätsaufenthalt vor – ein schwacher Anteil, wenn man bedenkt, was Bologna diesbezüglich zu ermöglichen scheint. Man muss zwei Arten von Mobilität unterscheiden. Die eine Art, der Wechsel der Institution nach dem Bachelor, wurde erst durch die Reform geschaffen und funktioniert gut. In Freiburg ziehen wir bereits viele Studierende, gerade auch aus dem Ausland, für den Master an. Dagegen hat Bologna die Mobilität während eines Studiengangs kaum erleichtert. Es war illusorisch zu glauben, durch die Stückelung der Leistungen in Kreditpunkte werde dies einfacher, da jede Universität die Bemessung dieser Credits selber definiert. Was es vielmehr braucht sind standardisierte «Learning Agreements» für jeden Mobilitätsaufenthalt.*

*Viele Studierende sehen von einem Mobilitätsaufenthalt ab, da sie durch die administrativen und organisatorischen*

*Hürden abgeschreckt werden. Welche Massnahmen sieht die Universität Freiburg vor, um dies zu verbessern?*

Wir wollen grundsätzlich den Studierenden das Leben erleichtern, indem wir alle zentralen Dienstleistungen an einem einzigen Empfang anbieten, von der Eintragung über die Mobilität bis zu den Sozialdiensten. Die akademischen Aspekte der Mobilität bleiben in der Verantwortung der Fakultäten, die wir ermutigen, eigene Mobilitätsberatungen zu schaffen, wie sie die Rechtsfakultät bereits hat. Allerdings ist diese Beratung für eine so vielfältige Fakultät wie die Philosophische natürlich deutlich komplexer.

*Ein weiteres Ziel von Bologna ist die Beteiligung der Studierenden an der Qualitätssicherung. Wie kann man sie besser in diesen Prozess integrieren?*

Beim letzten «Quality Audit» an der Uni Freiburg wurde uns ein ausgezeichnetes Evaluationsverfahren attestiert, das die Studierenden gut einbezieht. Was aber noch fehlt ist die Gewissheit für die Studierenden, dass Lehrevaluationen Konsequenzen haben. Oft handeln die Lehrpersonen freiwillig, aber wir brauchen eine Prozedur für «schwierige Fälle», ohne gleich in eine Logik der Denunziation zu fallen. Die Kommission Lehre arbeitet an einem Vorschlag.

*Im weiteren soll Bologna die Chancengleichheit verbessern, was noch sehr theoretisch scheint. Gibt es Massnahmen, die in diese Richtung zielen?*

Das ist meines Erachtens die Achillesferse der Reform: Man ist vom Modell des Vollzeitstudiums ausgegangen, während eine Mehrheit der Studierenden in der Schweiz einer Erwerbstätigkeit nachgeht. Die Strategie der Universität Freiburg sieht vor, die Studienprogramme gezielt flexibler zu gestalten, um ein Teilzeitstudium wieder besser möglich zu machen. Gleichzeitig ist aber die Politik gefordert, um ein einheitlicheres und effizienteres System von Stipendien und Darlehen für Studierende zu schaffen.

# La nourriture



# L'alimentation, miroir des paradoxes de nos sociétés

**Au menu : 150g de viande séchée recomposée, un yaourt bifidus 0%, 200g de carottes bio du terroir et 50g de mangue vitaminée du Brésil. Entre régime draconien et surconsommation, peu importe si se nourrir ne rime plus avec plaisir. Il s'agit désormais de répondre aux exigences de performance et de conformité physique : un mangeur «responsable» se doit de maximiser son «capital santé».**

Sophie Le Garrec

dossier

## Kulinarisches Paradoxon

In der heutigen Gesellschaft wird die Ernährung immer häufiger dem Bereich der Medizin zugeschrieben und entfernt sich je länger, je mehr von der Gastronomie. Was wir essen soll leistungssteigernd sein und uns zu einem ansprechenden Äusseren verhelfen – der kometenhafte Anstieg an sogenanntem Functional Food ist dafür der beste Beweis. Es gilt, sich probiotisch, hygienisch und dreifach ungesättigt zu ernähren: Jeder trägt selbst die Verantwortung für seine Gesundheit und sollte gewillt sein, sein «Gesundheitskapital» möglichst rentabel anzulegen, will heißen, Mängel des Körpers aufzuheben. Es versteht sich von selbst, dass, in diesem Sinne, die Fettleibigen stigmatisiert und als faul, egoistisch und willensschwach abgestempelt werden. Die im Bereich der Ernährung vorherrschenden Diskurse sind stark moralistisch gefärbt: Werden bestimmte Ernährungsrichtlinien nicht beachtet, stellen sich nach dem Essen schnell einmal Schuldgefühle und Scham ein – die Konsequenz daraus ist eine strikte Diät. Die heutige Ernährung bewegt sich immer mehr weg von den Gaumenfreuden, hin zu Brain und Beauty Food und verstrickt sich dabei in ein Paradoxon: Einerseits werden die Vorzüge von hochwertigen biologischen Produkten nicht genug gelobt, andererseits kaufen wir chemisch aufbereitete Nahrung.

L'alimentation appartient de moins en moins à la sphère gastronomique et de plus en plus à celle de la médecine, notamment comme réponse ou prévention à un problème avéré ou potentiel de santé (à l'instar du slogan tant de fois répété «Manger cinq fruits et légumes par jour» pour limiter les risques de cancer, etc.). Mais pas uniquement. Elle entre également aujourd'hui dans des exigences de performance et de conformité physique. L'observation des produits agroalimentaires remplissant les rayons des supermarchés en sont l'illustration : rares sont les produits dispensés de labels ou de valeurs nutritives «ajoutées» et autres AJR (Appports Journaliers Recommandés), ANC (Apports Nutritionnels Conseillés) ou encore BQR (Besoins Quotidiens Recommandés). Cette médicalisation de l'alimentation a transformé le contenu de nos assiettes en quête de bien-être sanitaire, d'énergie «active» et d'esthétisation corporelle.

Des yaourts riches en Bifidus «actif à l'intérieur mais qui se voit à l'extérieur» ou en *L. Casei Defensis*, contribuant «à rendre le corps plus résistant», aux eaux minérales, recourant aux codes diététiques et cosmétiques qui vantent les «vertus rajeunissantes» et qui deviennent «bonnes pour la santé», en font au final de véritables compléments alimentaires. Des ponts socio-sanitaires entre les paradigmes de l'alimentation, de la santé et de la beauté se sont implicitement construits comme des évidences. Ces mises en lien méritent pourtant d'être questionnées.

## Coupable d'être gros

Les volontés de «traçabilité» des produits, la démultiplication des expertises, la surmédiation des problématiques alimentaires (nutritives et corporelles) non seulement

créent et génèrent une sorte de clameur prophylactique et hygiéniste, mais imposent également implicitement un ordre moral. En effet, il y a les bons et les mauvais aliments, les bonnes et les mauvaises pratiques, les bons et les mauvais mangeurs/euses qui respectent ou ne respectent pas les posologies et prescriptions nutritives alimentaires. Sous-jacent à ces dichotomies, s'ajoute également le substrat de la responsabilité du ou de la mauvais(e) pratiquant(e). La volonté de gestion du bien et du mal ancrée dans une idéologie du principe de prévention qui met en risque des pans entiers de notre existence amène une individualisation et responsabilisation des acteur(e)s face à leur propre santé. Le registre socio-alimentaire dans lequel est présenté en filigrane un idéal de santé parfaite, de culte de la santé ou encore d'un *homo medicus* entièrement autonome et rationnel illustre parfaitement ces constats.

Ceci peut s'observer à propos des personnes en surpoids. Le «gross» n'est-il pas jugé dans le sens commun comme responsable de son poids car trop paresseux, égoïste, sans volonté et disposé à la compulsion ? D'ailleurs, cette compulsion constitue aujourd'hui l'étiologie des conduites alimentaires à risque qu'il s'agit de pallier par le principe du *self-empowerment* largement diffusé dans les actions de prévention primaire.

## Le plaisir en voie de disparition

Les discours profanes des «mangeurs» comportent actuellement une forte teneur morale et s'inscrivent dans la culpabilité lorsqu'ils/elles ont le sentiment d'avoir transgressé certaines normes alimentaires. L'alimentation est devenue nutrition. Et les discours nutritifs – préventifs et médiatiques – induisent des ressentis négatifs et parfois honteux : «grignoter», manger «plus que de

Dr Sophie Le Garrec est chargée de cours et lectrice dans le Domaine Sociologie, politiques sociales et travail social.  
sophie.legarrec@unifr.ch

coutume», «trop gras ou trop sucré» amènent des comportements restrictifs ou privatifs le lendemain.

L'alimentation s'établit donc de plus en plus en opposition au plaisir gourmand. Le plaisir lorsqu'il est énoncé doit être régi et acté tout d'abord par la raison puis comme gage de la qualité nutritive et enfin se finaliser dans la quotidienneté comme une forme d'ascèse permanente.

Tout ceci amène à l'observation de pratiques alimentaires paradoxales : par exemple, la volonté de manger des produits «sains», «du terroir» se juxtapose à l'achat de produits chimiquement recomposés (compléments alimentaires, tarama, etc.) ou encore la cohabitation chez les individus de phases alternant parfois sur quelques heures des surconsommations alimentaires et des régimes drastiques.

### Un corps sous contrôle

«Rien n'étant en soi un risque, tout peut en être un» (Ewald, 1986). Notre quotidien est saturé de conduites ou de facteurs à risque à éradiquer et à éviter afin de maximiser notre «capital santé», nouvelle liturgie de nos sociétés occidentales. Au corps périssable s'oppose aujourd'hui un corps rationnel émancipé de la nature et du hasard, sur lequel chacun(e) a donc prise. L'alimentation, tout comme de manière plus générale la pharmacopée, intervient pour prévenir et soigner au sens propre ce corps objectivé mais aussi pour doper, conjurer nos vies malades de pathologies de la volonté. Etre malade ou en dehors de la norme ne peut être pensé, dans les rapports au corps, comme une fatalité.

D'ailleurs, les publicités et les revues paramédicales imposent de plus en plus l'idée que la pathologie ou le corps déficient peuvent être aisément neutralisés en choisissant le bon aliment ou complément alimentaire. L'essor des produits vitaminés, des aliments-médicaments (alicaments) le montre particulièrement bien : on veut prévenir mais aussi stimuler son existence et/ou palier les faiblesses sociales perçues et ressenties pour recouvrer une «normalité». En d'autres termes, nos sentiments, nos émotions, nos corps ne doivent pas sortir d'une moyenne implicitement et socialement admise. Dès qu'ils sortent de cette



moyenne, ils sont jugés et ressentis comme une douleur, une pathologie, une a-normalité obligeant implicitement les individus à une action «responsable» pour «réincorporer» et «se maintenir» dans la normalité.

### Retrouver le goût des choses ?

Cette anormalité est d'autant plus ressentie pour le corps que, à l'instar de la physiognomie pourtant tant combattue au long du XX<sup>e</sup> siècle, l'apparence physique renvoie à une interprétation de plus en plus psychologisante notamment pour les individus hors normes (on le remarque dans la publicité, dans la politique, mais aussi dans l'ensemble des émissions de télé-réalité).

D'injonctions collectives, nous sommes passés à des recommandations individualisées se contruisant par le biais de la culpabilité des acteur(e)s. Ce qui est bien-bon-sain en soi devient bien-bon-sain pour soi. Une disjonction importante s'est alors opérée entre le repas et la convivialité, le goût et le plaisir, la diététique et la forme dans le ressenti et la place de l'alimentation. La question qui se pose dès lors à nos sociétés est de savoir s'il est toujours pertinent d'appréhender l'aliment dans cette perspective omniprésente du nutritionnel-sanitaire-fonctionnel ? Et comment réconcilier les trois espaces social-oral-corporel ? ■

# Kochsendungen – Seelenfutter für den Alltag

**Umrühren und fertig. Das war früher einmal, als das Werbefernsehen in einem fernsehgerechten Mix aus Labor und Atelier der modernen Hausfrau die Nahrung aus dem Päckchen schmackhaft machte. War das Kochstudio die Mutter aller Fertignahrung, so ist heute ein anderes Phänomen in den medialen Vordergrund getreten. Die Kochshow.**

Michael Felder

dossier

## Quand cuisiner devient culte

*Sur toutes les chaînes de télévision, les émissions culinaires remportent un vif succès. Les chefs du petit écran acquièrent un véritable statut de stars. Ce phénomène s'explique notamment par la mise en scène de ces rendez-vous gourmands. Dans un monde de nomadisme conditionné par la globalisation, le show culinaire offre aux téléspectateurs un sentiment de sécurité «comme à la maison». Il rassemble jeunes et moins jeunes, blancs et noirs, les conflits générationnels n'existent pas, les cultures ne s'affrontent pas. Cuisiner est devenu culte : l'activité aux fourneaux réunit travail et loisirs, encourage la révolution contre la junk- et le fast-food et contribue de manière productive à l'épanouissement personnel. Si la préparation n'est pas identique, on retrouve les mêmes ingrédients dans la religion : le mélange entre le sérieux sacré et la solennité distinguée est au goût du jour aussi bien dans l'Eglise qu'en cuisine.*

Es ist unglaublich, wie viele Zuschauer das relativ neue Format der Kochshow hinter dem Ofen hervorzuholen vermag. Einer der ersten soll Alfred Biolek gewesen sein, als er von Bios Bahnhof in die Bio-Küche wechselte. Mittlerweile kocht es auf allen Kanälen. In allen Ländern ist die Welle angekommen, die alles andere als eine Mikrowelle ist. Ganz gross lässt sich Aufmerksamkeit und Marktanteil gewinnen. Wer hätte vor Jahren gedacht, dass TV-Köche und -Köchinnen eines Tages Kultstatus haben werden. Die Tatsache, dass es dazu noch keine Castingshow gibt, hat wohl nur einen schlchten Grund: Man muss nicht nur attraktiv aussehen, es geht tatsächlich ums Können.

Was macht nur diese magische Anziehungskraft der Kochsendungen aus? Mit dem Etikett «wie selbstgemacht» versucht sich das Fertigprodukt noch einen Rest an Verheissung zu bewahren. Doch immer mehr tritt das Selbermachen als Kochzelebration in den Vordergrund. Die Nahrungszubereitung wird zur abendfüllenden Inszenierung. Dies ist mehr als ein Lifestyle-Phänomen, denn das Sendeformat reduziert sich nicht nur aufs Topfgucken bei der High-Society. Vielmehr kochen die Sterneköche für jedermann. Dass dieses Kulturphänomen gerade heute auftaucht, ist sicherlich kein Zufall

## Am Herd wie daheim

Sucht man nach Motiven für diesen Hunger nach Kochsendungen, dann ist klar, dass es um mehr geht, als um eine fernsehgestützte Form des Rezepttaustausches. Fernsehen wurde einmal als moderne Form des heimischen Herdfeuers verglichen, um das sich die Menschen versammeln und Kochsendungen wären ultimativer Ausdruck dieser Sehnsucht nach Häuslichkeit in Zeiten globalisierungsbe-

dingten Nomadentums. Am Anfang glichen die Studioküchen tatsächlich den Einbauküchenträumen häuslicher Wohnkultur. Doch in neuesten Erfolgssendungen tummeln sich mehrere Köchinnen und Köche in einer Art Kocharena vor Studiopublikum.

## Von der Muse gekocht

Kochen ist Arbeit. Darum hat, wer es sich leisten konnte, das Geschäft der Nahrungszubereitung immer schon delegiert. An das Küchenpersonal. So sieht sie aus, die Küchenrealität: Umgang mit Hitze und Werkzeugen, Krafteinsatz und Geduldspiele an kleinteiliger Vorarbeit. Und doch ist Kochen mehr als das Bearbeiten von Nahrungsmitteln. Neben der Neugier des Menschen am Probieren, mag uns wohl die Notwendigkeit, Nahrung haltbar zu machen, in die Küche geführt haben. Dieses aus Überlebensnotwendigkeit geborene Experimentieren hat in unseren Tagen eine wahre Küchenalchemie hervorgebracht. Nichts schmeckt, nach was es aussieht und manchem sieht man nicht an, nach was es gleich schmecken wird. Am Schluss steht die Komposition, die variantenreiche Kreation. Wenn Gerichte Namen tragen, die nach Urheberrecht klingen, dann muss das doch Kunst sein. Arbeit und Hobby fliessen beim Kochen auf ideale Weise ineinander. Muse, Kreativität und professionell routinierte Strategien bilden inmitten moderner zweckrationaler Arbeitsteilung eine geniessbare Form der Produktivität.

Eine weitere Erfahrung von aufgehobener Scheidelinie zwischen differenzierten Lebenswelten ermöglicht das Kochen: Tradition – Grossmutters Küchenweisheiten – gehen wunderbar mit Innovation, das was die neue experimentelle Hightech-Küche bastelt, ►

Michael Felder ist assoziiert  
Professor für Pastoraltheologie am  
Departement für Praktische  
Theologie.  
[michael.felder@unifr.ch](mailto:michael.felder@unifr.ch)



# dossier

zusammen. Den Kochsendungen gelingt es, Generationen und Lebensstile um den Fernseher zu versammeln.

## **Friede, Freude, Eierkuchen**

Das Hantieren mit dampfenden Pfannen und zischenden Töpfen umgibt seit jeher der Nimbus des Magischen. Um ein Gericht auf den Tisch zu zaubern, bedarf es wohl gehüterter und achtsam weitergegebener Rezepturen. Die Kochsendungen spielen mit dem Nimbus des Meisters, der allerdings auf offener Bühne seine Kunst zelebriert. Das Wissen wird nicht in einer Art Arkandisziplin vor Laien abgeschlossen. Kochen im Fernsehen macht das Eingemachte öffentlich. Es wird ständig probiert, und zwar von allen und auf offener Bühne. Die Küchenstars stehen auf der Seite ihres Publikums. Für uns alle wird gekocht, nicht für die Herrschaften und unser medialer Probierlöffel reicht in jeden Topf, in jede Pfanne und auf jeden Teller. Wir dürfen alles probieren. Und alles wissen. Im Geschmack sind sich Experten und Laien einig, haben die gleiche Kompetenz. In der Küche gibt es auch den Kampf der Kulturen nicht. Keine zivilisatorische oder kulturelle Demütigung. Ohne aus allem einen Eintopf machen zu wollen: es gibt keine «fremden» Gerichte. Den Tisch deckt die ganze Welt.

## **Nahrung für die Seele**

Es sind keine trockenen Lehrstunden. Wir lernen nicht nur Küchentricks, es geht um die Nahrungsmittel selbst. Bei aller Verfeinerung und Bearbeitung, so spielt gerade auch das Naturprodukt eine Hauptrolle in den Sendungen. Die Aura des Authentischen, des Echten sorgfältig gehüteter Qualität, das macht das Kochgeschehen zum glücklichen Ereignis. In einer Zeit, wo alles sich unter dem Diktat

des «Hier und Jetzt» beschleunigt und Nahrung in Form von Instant-Produkten schnell den Magen erreicht, setzt die Slow-Food-Bewegung zur Revolution an. Zumindest werden unsere Sehnsüchte nach Ursprünglichkeit und Unverfälschtheit bedient. Damit verbindet sich die Kochwelle mit der Wellness-Welle. Gesundwerden durch richtiges und gutes Kochen. Die Zeiten der Nachkriegsjahre, wo der Teller voll aussehen musste und Nahrhaftigkeit in der Küche den Ton angab, sind vorbei. Das sinnliche Ereignis, für das der neue Küchenzauber steht, verspricht seelische und körperliche Gesundheit. Das Belastende sei aus der Küche verbannt. Geschwitzt wird heute in der Sauna und es ist die Arbeit, die mit Stress auf den Magen schlägt.

Die inszenierten Küchenwelten sind eine ideale Plattform unserer Sehnsüchte. Vielleicht steckt darin ihr Erfolgsrezept. Man muss nicht gleich den Begriff der Entfremdung bemühen, aber eines trifft doch zu: Hier werden Natur und menschliche Kultur im synästhetischen Ereignis zusammengebracht. Es geht bloss um Nahrung. Und doch um mehr. Ohne religiöse Bezüge vorschnell hineininterpretieren zu wollen, aber auf dezidiert diesseitige Weise zeigt sich im Phänomen der Kochsendungen doch vieles von dem, was «Religio» auszeichnet. Bei allem Spass, den das Unterhaltungsformat freilich liefert. Auch das gibt es in der Küche und hernach beim «Nahrungsverzehr»: sakralen Ernst und gehobene Feierlichkeit. ■

# Des bonbons végétariens grâce aux biotechnologies

**Difficile pour un amateur de «Gummibärchen» de résister à la tentation, même s'il est végétarien. Pourtant la gélatine avec laquelle est fabriquée cette friandise est extraite de tissus animaux. Grâce aux biotechnologies, un nouveau processus vient d'être découvert afin de mieux solidifier la pectine. Cette alternative à base de fruits devrait en combler plus d'un.**

Romaric Vincent

dossier

**Hoffnung für Gummibärchen**  
«Gummibärchen» und Konsorten werden mit Gelatine hergestellt, die bekanntermassen aus tierischem Eiweiß besteht und damit vegetarische Schleckmäuler vor ein Dilemma stellt. Dank der Biotechnologieforschung dürften die Gummibonbons aber auch für Vegetarier in alternativer Form zugänglich werden. Das Zauberwort heißt Pektin und gehört zur Gruppe der Biopolymere, die im Zellgewebe aller Pflanzen vorkommen. Allerdings weisen Pektine einen zu schwachen Geliergehalt auf, um sie auf effiziente Weise in der Fabrikation von Gummibonbons einzusetzen zu können. Mit Hilfe der Biotechnologie sollte es möglich sein, deren Eigenschaften durch eine Veränderung der chemischen Struktur zu verbessern. Auf dem Weg zur Lösung suchen die Forschenden Inspiration bei Mutter Natur, die ihnen zur Optimierung der Eigenschaften von weichen Materialien zahlreiche Wege aufzeigt.

Comme leur nom l'indique, les bonbons en gélatine sont composés de ce gélifiant protéiné extrait de tissus animaux. De fait, ils sont exclus du régime des végétariens, qui cherchent souvent des alternatives à ces délicieux bonbons. Le carbohydrate pectine, un produit gélifiant issu de fruits, pourrait constituer l'une d'entre elles. Il s'agit là de l'un des biopolymères majeurs que l'on trouve dans la paroi cellulaire de tous les végétaux, et qui joue un rôle très important dans de nombreuses fonctionnalités mécaniques. Mais vous connaissez sans doute davantage la pectine pour son utilisation dans la fabrication des confitures et autres gelées de fruits.

Le polymère pectine peut former sous certaines conditions un gel relativement rigide. Pour mieux comprendre cela, nous pouvons faire une analogie avec une assiette de spaghetti : si on ajoute de la sauce tomate, les spaghetti peuvent glisser facilement et le réseau global se comporte comme un liquide. Au contraire, si on laisse le plat de spaghetti refroidir sans sauce, des liens se forment entre les pâtes, les empêchant de glisser. Ce réseau, peu appétissant il est vrai, a des propriétés mécaniques similaires à un solide. Une matrice de polymères peut être envisagée comme une solution de nano-spaghetti, dont les propriétés varient de l'état visqueux à plus gélatineux quand les filaments sont liés.

## S'inspirer de Dame Nature

Nous étudions les propriétés mécaniques des gels de pectine dans le but de comprendre la relation structure/comportement mécanique de ces gels, et ainsi développer de nouveaux matériaux intelligents. Les échantillons étudiés sont fabriqués à l'aide de pectine extraite de pomme ou de citron. Malheureusement, cette pectine brute a des propriétés gélifiantes assez faibles, par conséquent il faut utiliser

beaucoup de pectine et de sucre pour obtenir une confiture solide.

Afin d'améliorer les propriétés gélifiantes de ces biopolymères, il s'agit d'en modifier la structure chimique. Dans ce but, nous utilisons des enzymes naturelles extraites de fruits afin de reproduire un processus qui a lieu dans la nature. Nous avons en effet beaucoup à apprendre de Dame Nature. Elle fournit à l'observateur attentif de nombreuses solutions pour optimiser les propriétés des matériaux mous, qui sont à mi-chemin entre les solides et les liquides. Prenez par exemple votre joue : elle apparaît très molle quand vous la pincez, mais devient très rigide quand vous tirez dessus. Ces propriétés uniques sont dues aux biopolymères incorporés et à la façon dont ils s'assemblent pour former un matériau mou.

## Science appliquée pour les gourmands

Pour mieux comprendre comment ces matériaux fonctionnent, nous mesurons les propriétés mécaniques à l'échelle microscopique, ceci nous permettant d'estimer la micro-structure des arrangements des chaînes de polymères. Nous avons découvert qu'en imitant les processus mis en place dans la croissance du tube de pollen des plantes, les propriétés mécaniques de solidité des gels de pectine sont maximisées. Cette étude a permis de mieux appréhender ces biomatériaux, et d'ouvrir ainsi la voie à de nombreuses applications dans les domaines agroalimentaire et pharmaceutique, où la pectine est considérée comme alternative naturelle en tant que gélifiant ou conservateur. Cela constituera certainement une grande avancée pour les amoureux des bonbons gélifiés qui pourront se délecter de friandises plus saines. ■

# Une impressionnante machinerie moléculaire

Manger une salade, dévorer un steak, déguster un chocolat : derrière ces gestes alimentaires apparemment simples et presque anodins se cache un système moléculaire complexe et hautement sophistiqué. Au cours du processus de digestion, des armées d'enzymes s'organisent pour assurer la transformation des aliments et leur optimisation calorifique. Petite introduction à l'énergétique de la nutrition.

Jacques Oulevey

dossier

## Komplexe Wege der Nahrung

Die Nahrungszufuhr zählt zu den komplexesten Vorgängen der Natur und folgt dabei einem überaus ausgelügelten System. Der Verdauungstrakt verwandelt dabei die eingenommenen und durch das Blutplasma verteilten Produkte in Nährstoffe, die im Anschluss vom Metabolismus aufgenommen werden. Im darauf folgenden Prozess teilen die Verdauungsenzyme die Nahrung in ihre kleinsten Elemente auf und filtern dabei die vom Menschen zum Überleben notwendigen Nährwerte heraus. Die Liste der zur weiteren Verdauung verfügbaren Elemente ergibt drei Gruppen an Substraten: 1) Zucker, 2) Fette) und 3) Proteine. Die Berechnung der für den menschlichen Körper notwendigen Nährwerte setzt sich aus zwei Teilen zusammen: Dem Grundmetabolismus zur Sicherung des Überlebens mit einem Minimum an Bewegung und unter Voraussetzung von optimalen Bedingungen bezüglich Temperatur und Luftfeuchtigkeit und der Muskelarbeit aufgrund physischer Arbeit. Ersteres bildet einen mehr oder weniger konstanten Wert und braucht für den Mann rund 1700 kCal/Tag und 1300 kCal/Tag für die Frau. Was den zweiten Teil angeht, so hängt die benötigte Anzahl Kalorien massgeblich von der physischen Aktivität des Individuums ab. Zusammen rechnet man mit rund 2400 kCal/Tag für den Mann und 2000 kCal/Tag für die Frau.

Le physicien Erwin Schrödinger a défini la vie du point de vue physique comme la faculté d'une cellule de pomper de l'énergie dans le milieu ambiant pour construire et stabiliser ses propres structures. Si ce système ne fonctionne pas, quelle qu'en soit la raison, la cellule finira par mourir et se dissoudre dans le milieu (l'entropie).

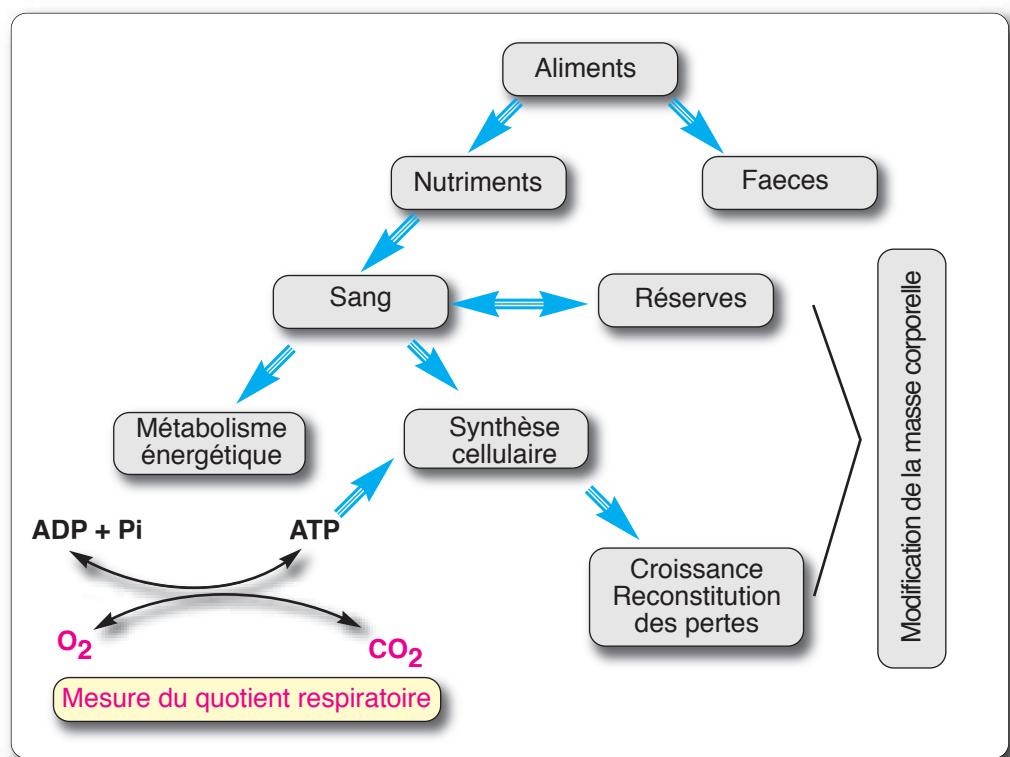
Pour un organisme pluricellulaire, la répartition des tâches entre les différents organes oblige le tube digestif à fournir les substances énergétiques et constitutionnelles pour la survie de tout l'organisme, le plasma sanguin faisant office de distributeur. Sous ces conditions, la nutrition devient une transforma-

tion des produits ingérés (les aliments) en produits résorbables (les nutriments) et utilisables par le métabolisme des cellules (voir figure ci-dessous).

## Des bataillons prêts à la digestion

Pour remplir ces fonctions, les organes du tube digestif libèrent des enzymes de dégradation qui découperont les constituants des aliments en leurs plus petites unités, les monomères résorbables; suivront le métabolisme énergétique et la synthèse des constituants cellulaires en fonction des besoins. L'organisme possède une grande faculté d'adaptation : on

Schéma simplifié du flux des constituants des aliments.



mange trois à cinq fois par jour, mais le métabolisme cellulaire est continu. Deux possibilités sont utilisées pour contourner ce dilemme : soit la digestion est freinée et la résorption s'étend dans le temps, soit certains organes sont capables de mettre en réserve les excès suivant un repas et de les libérer en cas de besoin. La gestion des réserves est régulée par l'action des hormones insuline et glucagon.

Chaque enzyme est une protéine avec un effet catalytique (c'est-à-dire qui augmente la vitesse d'une réaction chimique) qui suit des règles strictes, entre autres la reconnaissance de la structure de son substrat, la direction de la réaction et la vitesse de catalyse. Les protéines étant des structures sensibles aux agents extérieurs (le pH, la température, la nature du solvant), leurs activités catalytiques en seront affectées. Les enzymes disponibles pour la digestion font partie du groupe des hydro-lases (enzymes qui favorisent la décomposition chimique des substances par addition d'eau) et définiront les aliments utilisables par l'homme comme matière de survie.

La liste des enzymes disponibles pour la digestion donne trois groupes de substrats utilisables : 1) les hydrates de carbone (les sucres), 2) les triglycérides et phospholipides (les graisses) et 3) certaines structures peptidiques (des protéines).

Des procédures supplémentaires de dégradation, telle que la désoxyribonucléase, assurent la sécurité contre «l'invasion» de l'organisme par des structures étrangères et en préservent l'intégrité : il s'agit là d'une double stratégie avec la défense immunitaire.

### A chacun ses besoins en calories

La population étant très hétérogène, des groupes ont été formés pour définir leurs besoins moyens : les nourrissons, les enfants et adolescents en phase de croissance, les adultes sains et les personnes âgées. A l'intérieur de chaque groupe, le sexe et les maladies possibles doivent être prises en compte. Pour des raisons de simplification, l'adulte sain est pris comme référence puis des correctifs sont apportés pour les autres cas.

Les recherches sur les personnes ont permis de dissocier les besoins en deux parties : d'une part, le métabolisme de base pour sécuriser la survie avec un minimum de mouvement et des conditions optimales de température et d'hygrométrie; d'autre part, l'activité musculaire liée au travail physique.

La première partie est pratiquement constante pour chaque personne; elle permet le fonctionnement du système nerveux, la circulation sanguine, la respiration, la digestion et l'élimination rénale. S'ajoutent le renouvellement des tissus, le maintien des équilibres ioniques et si nécessaire la thermogénèse. Sa quantification demande environ 1700 kCal/jour pour l'homme et 1300 kCal/jour pour la femme. La deuxième partie dépendra de l'activité de la personne, les sportifs de haut niveau auront des besoins plus élevés que des professionnels sédentaires. Pour une moyenne de la population, les besoins totaux se chiffrent à environ 2400 kCal/j pour un homme et 2000 kCal/j pour une femme.

### Savoir gérer son «body index»

L'alimentation devrait apporter cette quantité d'énergie sous différentes formes. La recherche d'un équilibre sur une période plus ou moins longue a donné un rapport simplifié des sources énergétiques, soit pour les sucres, les graisses et les protéines, un rapport approximatif de 3 : 2 : 1. Le remplacement d'une partie des protéines par des sucres s'est en plus avéré bénéfique. Si l'alcool intervient comme source énergétique, son métabolisme permet de l'intégrer dans la part des graisses saturées. Une remarque importante : la part des protéines est minime, leur but premier étant l'apport en acides aminés, matière première pour la synthèse cellulaire.

Si les apports sont insuffisants, le corps utilisera ses réserves; s'ils sont excédentaires, de nouvelles réserves seront mises en place. Une manière simple de contrôler ce processus est le suivi de la masse corporelle : elle devrait suivre la courbe de croissance pour les enfants et adolescents et rester stable pour un adulte. Sa quantification se retrouve dans le «body index», ou masse corporelle / taille<sup>2</sup>; une valeur entre 18.5 et 25 étant considérée comme normale.

L'optimum des apports est souvent représenté par la pyramide des aliments, guide graphique pour le comportement du consommateur. Le Prof. Wenk de l'EPFZ a ajouté des escaliers le long des arêtes de la pyramide dans le but d'encourager les personnes à bouger : monter deux étages par les escaliers au lieu d'attendre l'ascenseur augmente le travail musculaire, donc l'oxydation des nutriments et réduit les risques liés aux excédents énergétiques.

En conclusion, l'humain devrait manger pour vivre, mais ne pas vivre pour manger. ■

# Ohne Wasser keine Nahrung

**Sie gehören zusammen wie der Tag und die Nacht – und trotzdem wird das eine stets vom anderen bedroht: Die komplexen Wechselwirkungen zwischen den beiden überlebenswichtigen Gütern Nahrung und Wasser haben seit jeher verheerende Auswirkungen und können den Menschen gar seiner Lebensgrundlage berauben.**

Vanessa Rüegger

## dossier

### Pas de pain sans eau

Dans l'article 11 du Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels, «les Etats parties reconnaissent le droit de toute personne à un niveau de vie suffisant pour elle-même et sa famille, y compris une nourriture, un vêtement et un logement suffisants, ainsi qu'à une amélioration constante de ses conditions d'existence.» Disposer de nourriture en suffisance, aussi bien quantitativement que qualitativement, afin de satisfaire les besoins alimentaires des individus, implique également le droit à l'eau. La nourriture et l'eau constituent deux biens fortement liés l'un à l'autre, il est encore précisé : «Le Comité note qu'il importe d'assurer un accès durable aux ressources en eau pour l'agriculture afin de réaliser le droit à une nourriture suffisante.» (OG 15, article 7) Mais fournir de l'eau potable à la population tout en irriguant les champs provoque souvent des dilemmes et des situations de concurrence lorsque l'or bleu se fait rare. De nombreux exemples démontrent que la plupart du temps ce sont les intérêts financiers qui prennent sur les besoins des gorges assoiffées.

Das Recht auf Nahrung ist in Art. 11 des UN-Sozialrechtpaktes verankert, welcher bis zum heutigen Zeitpunkt von insgesamt 160 Staaten ratifiziert wurde. Darin anerkennen die Vertragsstaaten «das Recht eines jeden auf einen angemessenen Lebensstandard für sich und seine Familie, einschliesslich ausreichender Ernährung [...].» Inhaltlich stehen im Recht auf ausreichende Ernährung zwei Elemente im Vordergrund: die Verfügbarkeit von Nahrung, welche quantitativ und qualitativ genügt, um die Ernährungsbedürfnisse von Individuen frei von nachteiligen Substanzen und kulturell akzeptabel befriedigen zu können sowie den Zugang zu solcher Nahrung, welcher nachhaltig ist und den Genuss anderer Rechte nicht beeinträchtigt.

### Wasser für alle

Auch das Recht auf Wasser, obwohl nicht explizit erwähnt, ist in Art. 11 (in Verbindung mit Art. 12, Recht auf Gesundheit) des UN-Sozialrechtpaktes verankert. Das hat die Kommission für wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte (nachf. WSK-Rechte) im General Comment Nr. 15 (nachf. GC 15) 2002 bestätigt. Der normative Inhalt des Rechts auf Wasser besteht aus dem Recht auf Zugang zu einem Wasserversorgungssystem, wie auch aus der Verfügbarkeit einer Menge von Wasser, welche quantitativ und qualitativ genügt, um den persönlichen und den häuslichen Bedarf abzudecken.

Dem für WSK-Rechte charakteristischen, dreistufigen Aufbau folgend resultieren daraus die staatlichen Verpflichtungen: 1) keine Massnahmen zu ergreifen, welche die selbständige Befriedigung der Versorgung mit Nahrung, resp. Wasser verhindern; 2) die individuelle Ausübung des Rechts auf Nahrung, resp. Wasser, gegenüber Dritten zu sichern und zu schützen; 3) Massnahmen zur

Erfüllung des Rechts auf Nahrung, resp. Wasser zu ergreifen.

### Komplementarität und Konkurrenz

Nahrung und Wasser sind eng miteinander verknüpft. Nicht nur sind beide Güter überlebensnotwendig für den Menschen, sondern bedingt auch die Erzeugung des einen die Verfügbarkeit des anderen Guts. Ohne Wasser keine Nahrung. Weltweit werden 70 Prozent der Süßwasservorräte für die Bewässerung in der Landwirtschaft genutzt. Auch ist es häufig unsauberes Wasser, welches zu bisweilen tödlich verlaufenden Krankheiten führt. Oft ist es dieselbe Bevölkerungsschicht, die sowohl spärlichen Zugang zu Nahrung hat, wie auch unter einem mangelhaften Wasserversorgungssystem leidet. Deshalb ist es erstaunlich, dass Wasser im GC 12 zum Recht auf Nahrung mit keinem Wort erwähnt wird. Dieses Versäumnis wurde im GC 15 zum Recht auf Wasser nachgeholt, in welchem die Kommission das Recht auf Nahrung mit dem Zugang zu Wasser direkt verknüpft: «Le Comité note qu'il importe d'assurer un accès durable aux ressources en eau pour l'agriculture afin de réaliser le droit à une nourriture suffisante.» (GC 15, para. 7). Demzufolge beinhaltet das Recht auf Nahrung ein Recht auf Zugang zu Wasser für die Bewässerung. In wasserärmeren Gegenden kommt es häufig zu konkurrierenden Verwendungsansprüchen der spärlichen Ressource. Gemäss Jean Ziegler, dem ehemaligen Sonderberichterstatter der UNO zum Recht auf Nahrung, sollte der Befriedigung der Trinkwasserbedürfnisse gegenüber der landwirtschaftlichen Bewässerung der Vorzug gegeben werden. Nur allzu oft sind es aber die finanziellen Kapazitäten und die soziale Stellung der Implizierten, welche letztendlich über den Verwendungszweck des Wassers entscheiden.

Die praktischen Auswirkungen dieser Wechselwirkungen zwischen den beiden Rechten lässt sich in eindrücklicher Dimension an drei Grossprojekten aufzeigen, welche je von einem größenwahnsinnigen Herrscher konzipiert wurden.

### **Stalins Planwirtschaft am Aralsee**

Am Aralsee wurde das Wasser der beiden Zubringerflüsse in Kanälen umgeleitet, um damit riesige Flächen der umliegenden wüstenartigen Gebiete für den wasserintensiven Anbau von Reis und Baumwolle zu bewässern. Während die Baumwolle zum Export bestimmt war, sollte der Reis aus Zentralasien die Ernährung der Bevölkerung in der Sowjetunion bedeutend verbessern. Das Projekt erwies sich als Flop, nach kurzer Zeit wurde der Boden in Folge der intensiven Bewässerung salzverkrustet und verlor seine Fruchtbarkeit, was durch den Gebrauch von aggressiven Düngemitteln und Pestiziden kompensiert werden sollte. Dies wiederum führte zur Verschmutzung des Trinkwassers der lokalen Bevölkerung und zu einer starken Zunahme ernsthafter Krankheitsfälle in der Region. Weiter führte die massive Wasserentnahme zu einem rasanten Abfall des Wasserspiegels des Aralsees und beraubte die lokale Bevölkerung, welche von der Fischerei lebte, nicht nur ihrer Einkommens- sondern auch ihrer Ernährungsgrundlage.

### **Ben Gurions Garten Eden**

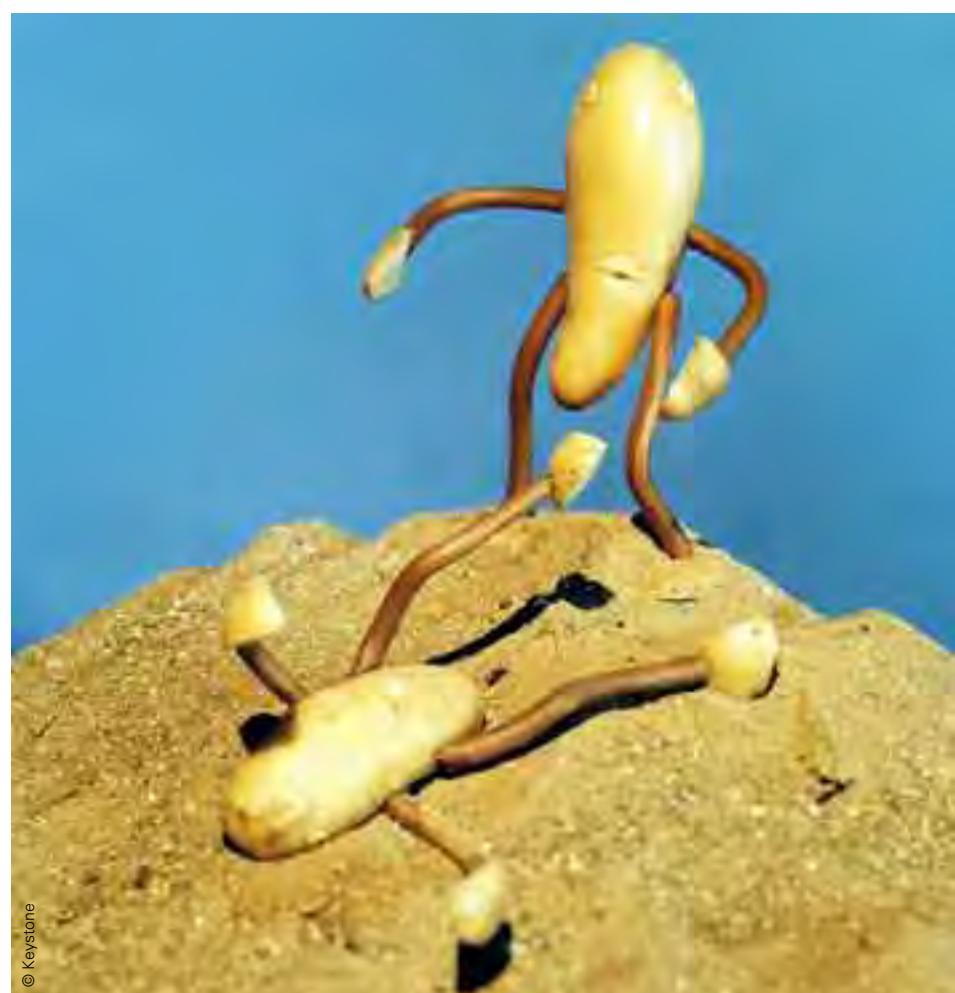
Das meiste Trinkwasser Israels stammt aus dem See Genezareth. Es wird nicht nur zur Trinkwasserversorgung der Bevölkerung genutzt, sondern ist auch Haupterfolgsfaktor für Israels Nebenkriegsschauplatz, dem selbst-deklarierten «Kampf gegen die Wüste». Das Wasser wird nach Süden bis in die Wüste Negev gepumpt, wo damit nicht nur zahlreiche landwirtschaftliche Exportgüter (wie zum Beispiel die in Europa beliebten Orangen) produziert werden, sondern es auch einen Großteil der für Israel so wichtigen Ernährungssouveränität sicherstellt. Aber auch hier: der See wird in wenigen Jahren austrocknen, zudem hat die Wasserqualität durch zunehmende Versalzung stark abgenommen. Damit gefährdet das vermeintlich dem Recht auf Nahrung dienende Projekt das Recht auf Wasser der Bevölkerung. Neu soll salzhaltiges Brackwasser aus dem Untergrund die Nahrungserzeugung in der Wüste sicherstellen, bis auch diese Ressource in wenigen Jahr(zehnt)en aufgebraucht sein wird.

### **Nehrus Tempel der Moderne am Narmada**

Der Sardar Sarovar Staudamm am Narmada in Indien wurde dazu konzipiert, Wasser über

ein riesiges Kanalsystem in trockene Gebiete des Landes zu leiten, um dadurch die Wasser- und Nahrungsversorgung (durch erhöhte Bewässerungsmöglichkeiten) dieser Teile der Bevölkerung zu verbessern. Für den Bau des Staudamms mussten aber Hunderttausende von Menschen umgesiedelt werden. Die ursprünglich mehrheitlich von landwirtschaftlicher Selbstversorgung lebende betroffene Bevölkerung fand sich, ihrer Lebensgrundlage beraubt, in den Slums der Städte wieder, ohne ausreichende Ernährung und mit äußerst dürftiger Wasserversorgung. Auch die Bevölkerung in den trockenen Landesgebieten, die eigentlich vom Projekt hätte profitieren sollen, ging leer aus: Das Wasser verdunstet mehrheitlich auf dem langen Weg in den Kanälen und erreicht die bedürftigen Gegenden nur in spärlicher Menge.

Allen drei Projekten ist gemeinsam, dass sie unter anderem dazu konzipiert wurden, die Ernährungssicherheit und allenfalls auch die Wasserversorgung der Bevölkerung zu verbessern. Ebenfalls gemeinsam ist den Projekten deren katastrophale Auswirkungen: Sie entzogen breiten Teilen der Bevölkerung die Ernährungsgrundlage, verschlechterten die Wasserversorgung und verursachten eine irreversible Zerstörung der Umwelt. ■



# Pourront-ils tous manger autant de viande que moi ?

**Quel rôle accorder aux sciences sociales dans la sensibilisation de nos élèves à la problématique extrêmement vive et complexe de l'épuisement des ressources alimentaires et de l'inégalité de leur distribution ? L'enjeu est de taille : il s'agit d'apprendre à mobiliser les savoirs qui permettront aux futurs citoyens de traiter une telle question.**

Pierre-Philippe Bugnard

dossier

## **Genug Fleisch für alle?**

Wie kann die neue Generation auf die Problematik der nachhaltigen Entwicklung sensibilisiert werden? Mit dieser Frage beschäftigt sich die ERDESS (l'équipe de recherche en didactiques et épistémologies des sciences sociales), eine Forschungsgruppe in Didaktik und Erkenntnistheorie der Sozialwissenschaften. In einem auf sechs Jahre angelegten Forschungsprojekt arbeitet die Gruppe mit rund 30 Schulklassen und konfrontiert die Schülerinnen und Schüler mit der Frage nach der Erschöpfung der Ressourcen und der Ungerechtigkeit bezüglich deren Verteilung. Sie brauchen dafür das Beispiel der Produktion und des Verzehrs von Fleisch. In diesem Rahmen analysieren die Forschenden, in welcher Art und Weise die Jugendlichen ihr Wissen und ihr Denkverhalten disziplinär einsetzen. Die Herausforderung ist gross: Ziel ist es, die Jugendlichen mit Argumenten auszurüsten und sie damit zu verantwortlichen Bürgerinnen und Bürgern zu machen.

Prof. tit. Pierre-Philippe Bugnard est maître d'enseignement au Centre enseignement et recherche pour la formation universitaire des enseignants I/II. Il est co-requerant du PNR «Les contributions des enseignements des sciences sociales à l'éducation au développement durable», confié par le FNS à l'ERDESS (direction : Prof. François Audigier, [www.unige.ch/fapse/didactsciensoc](http://www.unige.ch/fapse/didactsciensoc)).

Les questions de la mondialisation alimentaire s'insèrent parfaitement dans les préoccupations de développement durable à la formation duquel le Conseil fédéral encourage depuis 2008, de l'école enfantine à l'université. Cette nouvelle «éducation à...» est entrée dans les programmes des cycles d'orientation, en particulier par un thème d'enseignement configuré entre géographie, histoire et éducation citoyenne.

L'organisation actuelle des savoirs scolaires doit encore beaucoup aux conceptions héritées des Temps modernes. La *Ratio studiorum* des Jésuites de 1599, par exemple, en a scellé la distribution disciplinaire pour le secondaire. Or cette organisation est en pleine restructuration. Plus vraiment «disciplines» au sens où l'entendaient les collèges de l'Ancien Régime, ni encore pleinement parties intégrantes des «curricula» au sens proposé par l'épistémologie des didactiques d'aujourd'hui, les savoirs sont néanmoins de plus en plus orientés vers l'apprentissage de modes de pensée disciplinaires, tournant le dos aux accumulations de connaissances factuelles. Dès lors, comment faire accéder un élève à une intelligence du monde ouvrant au discernement des actions à entreprendre pour son écologie, par exemple sur la question de la production et de la distribution de l'alimentation carnée ?

## **Apprendre à mobiliser les savoirs**

L'apprentissage d'un mode de pensée disciplinaire ne va pas de soi. C'est à la connaissance de ses ressorts que s'est attelée l'ERDESS, une équipe de recherche réunissant des formateurs et des chercheurs des Universités de Genève et Fribourg, des HEP Vaud et Valais, de l'IUFE ainsi que de la Formation continue du primaire de Genève

(ERDESS : équipe de recherche en didactiques et épistémologie des sciences sociales). L'idée est de confronter les élèves à une «question sociale vive» en leur demandant de mobiliser les savoirs et les modes de pensée caractéristiques de disciplines des sciences sociales telles que la géographie ou l'histoire. Ce moment de ressourcement, de détours disciplinaires, nourrit le débat au cours duquel les élèves réinvestissent les savoirs qu'ils ont construits, permettant alors leur retour en situation nouvelle, pour une décision ou une action en connaissance de cause. Une trentaine de classes du 5<sup>e</sup> au 9<sup>e</sup> degré participent ainsi sur six ans, dans quatre cantons, à cette recherche subventionnée par le FNS.

## **D'une demande multipliée par cinq...**

Les enjeux liés à l'alimentation que les élèves sont actuellement en train de traiter dans leurs classes pourraient être présentés ainsi, très sommairement. Dans les pays industrialisés, chaque personne consomme en moyenne deux fois plus de viande qu'il y a cinquante ans. Couplé à celui de l'augmentation de la population, le facteur de la demande croissante de viande a donc multiplié par cinq sa production. Sans compter les autres produits carnés, la France par exemple, patrie des céréales panifiables, élève désormais un bovin pour trois habitants. Or il faut sept kilos de soja ou de maïs pour produire un kilo de bœuf. Pour l'alimentation de leurs élevages, manquant de terres, les pays du Nord importent désormais des céréales prises pour l'essentiel à la forêt amazonienne. Tout cela n'est pas sans conséquence sur les émissions de gaz à effet de serre, alors que des émeutes liées à la faim réapparaissent dans les pays les plus touchés. ▶



Tandis que le Nord est nourri toujours plus (aux risques du gaspillage et de l'obésité), la dénutrition atteint un cinquième de la population mondiale et l'explosion des prix des denrées touche désormais jusqu'aux classes moyennes des pays émergents. Même si les facteurs liant alimentation, climat et populations restent difficiles à saisir, des organismes internationaux aux personnalités, en passant par les associations régionales, partout réflexions et actions sont lancées pour tenter de comprendre et juguler les effets néfastes de la mondialisation des modes d'alimentation et de consommation.

### **... aux modes de pensée des élèves**

Comment nos élèves réagissent-ils aux questions qu'un tel contexte soulève ? Cette recherche, dans le prolongement d'autres enquêtes en didactique des sciences sociales, affronte la difficulté et la complexité des démarches euristiques en classe : comment, par un travail de distanciation du sens commun, apporter dans un débat sur des questions aussi vives les réponses des sciences contributrices ?

Après avoir travaillé, dans une première phase, sur un thème liant «population et réchauffement climatique», l'équipe de recherche a choisi le thème des relations «besoins et ressources en alimentation». L'idée est donc bien d'étudier la manière dont les élèves mobilisent savoirs et modes de pensée disciplinaires au moyen d'une série d'indicateurs relatifs aux apports des sciences sociales. Ainsi, pour analyser une situation illustrative du thème choisi (les déforestations en Gruyère ou en Amazonie marquant l'extension contrastée d'économies herbagères sources de production carnée), sont convoqués des indicateurs d'échelles temporelles (la relation établie entre soi et des passés courts, longs...), spatiales (entre ici et ailleurs, du local au lointain) et sociales (l'articulation de l'individuel et du collectif...).

### **Pour une prise de décision citoyenne**

Les premiers résultats obtenus dans cette première phase (observations de classes, entretiens et écrits des élèves) indiquent que les explications empruntées aux sciences sociales pour légitimer une décision et une action ne cèdent pas spontanément aux conceptions immédiates des élèves. En situation de débat, les élèves les plus jeunes énoncent des propositions personnelles qu'ils peinent à argumenter au-delà des observations de sens commun; certains des élèves, plus experts, parviennent mieux à intégrer dans un débat argumentatif les savoirs des

sciences sociales introduits lors de la construction des connaissances.

Le dispositif actuel, conçu pour initier les élèves aux enjeux de la consommation de viande, devrait permettre d'enrichir les stratégies argumentatives, les types d'actions langagières ainsi que les postures d'apprentissage et d'enseignement, de valoriser la portée des chaînes causales établies pour une prise de décision souhaitée «citoyenne», en connaissance de cause et compte tenu des incertitudes ou des prises de risque inhérentes au domaine du développement durable.

Pour la deuxième tranche en cours, la recherche de l'ERDESS est ainsi au défi de trois enjeux. Un enjeu pratique-civique (éthique) : «Comment des élèves de dix à quinze ans envisagent-ils leur propre alimentation au regard de celle des neuf ou dix milliards d'habitants que la planète aura quand ils seront à l'âge des responsabilités ?» Un enjeu pédagogique-didactique (heuristique) : «Comment débattre de solutions à une question brûlante, en situation scolaire, hors des fausses théories, à distance des chaînes cau-sales du sens commun ou de la publicité, en transcendant les conflits de loyauté envers l'école et son propre milieu ?» Un enjeu didactique-scientifique (épistémique et épistémologique) : «Comment sérier les connaissances nécessaires à la maîtrise d'un problème complexe, crucial pour l'avenir de la planète, posé dans des situations sociales particulièrement vives ?»

On sait que «la vie» n'est pas aisément transposable en classe. Lorsqu'une question survient hors du contexte scolaire, les modes de pensée d'inspiration disciplinaire exercés à l'école sont-ils toujours mobilisés ? Aucune recherche n'est jamais achevée... ■

# Se reconnecter au monde pour «être» à nouveau

Dans nos vies au rythme souvent frénétique, nous avons la fâcheuse tendance à oublier que nous partageons un même monde avec tous les autres êtres vivants de la planète, interconnectés notamment par la chaîne alimentaire. Il est grand temps de retrouver ce sentiment d'appartenance pour développer une écologie et une économie durables.

Liliane Sticher

## dossier

### Back to the roots

Betört durch die unzähligen Möglichkeiten, die ihm das Gehirn bietet, vergisst der Mensch leicht seinen Ursprung und seine Verbindung zu anderen Lebewesen, mit welchen er in erster Linie über die Nahrungsmittelkette verbunden ist. Durch den Verlust dieser Beziehung zu den anderen Organismen hat er auch die Verbindung zum eigenen Körper verloren – und damit zu sich selbst. Absorbiert durch die Reizüberflutung unserer Konsumgesellschaft entgeht diesem Allesfresser die Tatsache, dass das herrschende Gleichgewicht fragil ist. Es ist höchste Zeit, Alarm zu schlagen, sich wieder mit dem Rest der Welt zu verbinden und damit mit sich selbst. Nur so kann die Basis für eine nachhaltige Ökologie und Ökonomie geschaffen werden.

Chaque organisme présent sur notre planète est composé de molécules, elles-mêmes formées d'atomes. Ces molécules sont organisées en cellules, les cellules en tissus, les tissus en organes; les organes, dans une orchestration extrêmement sophistiquée et finement régulée, en lien les uns avec les autres, constituent un être vivant. Certains êtres vivants plus «simples» ont une seule cellule (mais imaginez-en la complexité, tout se passant dans un seul compartiment), telles les bactéries.

Les molécules de l'être humain proviennent principalement d'autres organismes qui sont la nourriture, nécessaire à notre vie. Le reste vient de l'environnement (oxygène, eau). Nous prenons cette nourriture et, par un processus complexe, la digestion, nous la dégradons, coupons en sous-parties qui passent dans notre organisme où elles sont utilisées comme des briques par nos fabriques cellulaires pour construire les molécules qui nous sont propres. A notre mort, nos molécules retournent au monde... aux champignons, aux arbres, aux oiseaux...

### Ne pas oublier l'essentiel

Il se pourrait que l'Homme contemporain ait peu à peu perdu la faculté de se sentir partie intégrante de la nature, connecté à tous les autres organismes. Nous avons une particularité spécifique, il est vrai. Un cerveau développé qui nous a permis d'accomplir des prodiges. Mais l'oiseau qui vole n'accomplit-il pas aussi un prodige, tout comme le poisson qui vit dans l'eau ? Les plantes, elles, se nourrissent uniquement d'air, d'eau et de sels minéraux. Chaque espèce a ses particularités.

Ne nous sommes-nous pas envirés des possibilités de notre cerveau, n'avons-nous pas

instauré la suprématie du mental en perdant les liens avec les autres organismes, et même avec notre corps, c'est-à-dire avec nous-mêmes ? Entraînant ainsi les maladies des besoins, le sentiment de toute puissance sur notre corps et sur le monde. N'avons-nous pas en quelque sorte «oublié» que nous ne sommes pas capables de tout réaliser ?

### Un équilibre en péril

Nous sommes pourtant tous connectés, entre autres par les réseaux de nourriture. Tout ce qui est «biodégradable» est décomposé par des organismes – principalement des bactéries et des champignons invisibles à nos yeux – et, de façon un peu simplifiée, donne premièrement de la nourriture aux plantes, à leur tour les plantes sont la nourriture des herbivores, les herbivores celle des carnivores. Nous, les humains, omnivores, mangeons tout ce que nous pouvons consommer et même plus... Une espèce vient à disparaître et un nouvel équilibre doit s'établir. Avec la disparition de nombreuses espèces, l'équilibre devient plus difficile à atteindre, allant jusqu'à mettre en péril d'autres espèces, y compris l'Homme.

Il est temps de sentir dans notre être cette appartenance à l'ensemble des vivants. Alors, avec ce sentiment, ce respect profond de nous-mêmes et des autres, une écologie et une économie durables ne viendront-elles pas automatiquement ? Il est aussi temps de renouer contact avec notre corps et nos besoins profonds pour ensuite pouvoir les satisfaire en respect de nous-mêmes. Il nous faut également renouer contact avec tous les autres organismes et avec le monde qui nous entoure. Nous ne sommes pas seuls. C'est aussi une consolation et une raison de vivre et d'être joyeux. ■

# Die EU-Agrarpolitik zwischen Spreu und Weizen

**Die gemeinsame Agrarpolitik spaltet die Geister – und darf trotzdem zu den bisher grössten Erfolgen der Europäischen Union gezählt werden. Nach jahrzehntelanger Blütezeit sieht sich die Landwirtschaft heute auf der Traktandenliste der EU von starker Konkurrenz umgeben. Die fetten Jahren scheinen vorüber.**

Gilbert Casasus

dossier

## Changement de priorités

*Même si certains doutes subsistent, la politique agricole commune de l'Union européenne constitue l'un de ses plus grands succès. Elle garantit non seulement les denrées de base, mais elle a également amélioré les habitudes alimentaires. Au milieu des années 60, ce secteur avait la priorité absolue et l'avenir politique de l'Europe était dépendant de la volonté des lobbies paysans de la France et des autres États. Avec le soutien du ministre de l'agriculture français de l'époque, les associations paysannes ont défilé dans la rue au début des années 70, et d'importantes démonstrations se sont déroulées à Bruxelles. En tant que président de la V<sup>e</sup> République, Jacques Chirac est toujours resté fidèle aux paysans. Après ces années fastes, l'agriculture semble désormais devoir lentement mais sûrement céder la place à d'autres champs politiques. Les manifestations, d'ailleurs souvent violentes des agriculteurs, n'y changeront rien : la lutte contre le chômage et la poursuite de la politique d'élargissement de l'Union européenne figurent aujourd'hui au sommet de la liste des priorités.*

Würde man zwei Europäer nach ihrer Meinung zur «gemeinsamen Agrarpolitik» der Europäischen Union fragen, kämen mit höchster Wahrscheinlichkeit zwei unterschiedliche, gar entgegengesetzte Antworten zum Ausdruck. Der eine Befragte würde den EU-Behörden sehr nahe, indem er sich über die von der Brüsseler Kommission gelobte «Entwicklung des wirtschaftlichen und sozialen Gefüges ländlicher Gemeinschaften» freuen würde, die nach offizieller Angabe «eine wichtige Rolle bei der Reaktion auf neue Herausforderungen wie Klimawandel, Wasserwirtschaft, Bioenergie und biologische Vielfalt spielt». Der andere würde sich wesentlich kritischer äussern und auf die Versäumnisse sowie auf die ökologisch oft unvernünftige Ausrichtung der europäischen Agrarpolitik hinweisen.

## Die EU-Küche brodelt

Mit ihrer Einschätzung hätten beide – teilweise – Recht. Europas Politiker sind sich aber einig: Unbestritten gehört die gemeinsame Agrarpolitik zu den wichtigsten Erfolgen der europäischen Integration. Einerseits dient sie den Einkommensinteressen vieler EU-Bauern, die sich aufgrund der üppigen Agrarsubventionen zu jedem Erntedankfest bei der Europäischen Union erkenntlich zeigen sollten. Andererseits trägt sie zugleich zur europaweiten Grundnahrungssicherung und zu besseren Essensgewohnheiten bei, wobei Hungersnot und Unterernährung kaum mehr auf europäischem Boden anzutreffen sind. Auch deswegen gilt sie als Musterbeispiel einer gelungenen «Gemeinschaftspolitik», die im Vergleich zu anderen EU-Bereichen Ihresgleichen sucht. Die gemeinsame Landwirtschaftspolitik ist zum Bestandteil der supranationalen EU-Entscheidungsfindung geworden, auch wenn

regelmässig der Unmut über die spätnächtlichen Verhandlungen zum Korn-, Rüben und Weizenpreis oder über soviel Zeit- und Geldverschwendug zum Ausdruck gebracht wird. Unverständlich und missverstanden sind daher die vielen fast zur Legende gewordenen Agrarkompromisse, die seit fünf Jahrzehnten sowohl für die grössten Erfolge der EU-Integration gesorgt als auch die grösste Krise der EWG verursacht haben.

## Der Bauer ist König

Im Januar 1966 ging die sogenannte «Krise des leeren Stuhles» zu Ende, als das damalige gaullistische Frankreich den «Luxemburger Kompromiss» unterschrieb und sich in seiner Überzeugung bestärkt fühlte, man habe hartnäckig und erfolgreich für die Interessen der französischen Bauern gekämpft. Wer damals am Beispiel der Bundesrepublik auf eine Lockerung des Einstimmigkeitsprinzips hoffte, musste sich eines Besseren belehren lassen. Die Landwirtschaft genoss absolut höchste Priorität, und die politische Zukunft Europas war vom Willen der Bauernlobbies aus Frankreich und anderen Staaten abhängig. In den frühen 70er-Jahren machte sich der Einfluss der Bauernverbände erneut bemerkbar, als es wiederholt zu Grossdemonstrationen in Brüssel kam, die mehr oder minder vom damaligen französischen Landwirtschaftsminister unterstützt wurden. Der betreffende Politiker sorgte damit bis zum Ende seiner politischen Laufbahn 2007 bei der ländlichen Bevölkerung für ein beträchtliches und nie in Frage gestelltes Sympathiekapital. Bekannt unter dem Namen Jacques Chirac wurde er 1995 zum Präsidenten der fünften Republik gewählt, entwickelte sich peu à peu zum dezidierten Europäer, blieb aber den Bauern treu. So ver-

Gilbert Casasus ist ordentlicher Professor für Europastudien und Präsident des Departements für historische Wissenschaften.  
gilbert.casasus@unifr.ch



© Keystone

teidigte er anlässlich der «Agenda 2000» deren finanzielle Forderungen, ohne sich gross über ihre oft gewalttätigen Methoden zu sorgen, obwohl diese durchaus mit denjenigen der Jugendbanden in den «Banlieues» vergleichbar sind. Deshalb bleibt Folgendes zu beachten: Repressives Handeln gegen Jugendkrawalle mag durchaus berechtigt und legitim erscheinen, solange mit ähnlicher Härte gegen rücksichtslose Bauernproteste, absichtliche Nahrungsverschwendungen sowie Gemüse-, Obst-, Milch- und Weinver-nichtung opponiert wird.

### **Das Ende der fetten Jahre**

Die Blütezeit der europäischen «gemeinsamen Agrarpolitik» scheint dennoch zu Ende zu gehen. Während die Landwirtschaftsausgaben

in den frühen 80er-Jahren ca. 60 Prozent des EG-Gesamtbudgets betrugen, wurden im Budgetjahr 2009 nur noch 42 Prozent für die Agrar- und Umweltpolitik ausgegeben. Die Landwirtschaft muss ihre Sonderstellung zusehends mit neuen europäischen Politikfeldern teilen, die für die EU zukunftsbestimmende Herausforderungen sowie zukunftsträchtige Projekte darstellen. Soziales, Arbeit, Forschung und Kohäsionsfonds haben sich allmählich durchgesetzt. Dass dies letztlich im Interesse der Europäischen Union und der Europäer liegt, steht außer Frage: 53 Jahre nach den Römer Verträgen stehen die länderübergreifende Bekämpfung der Arbeitslosigkeit und die erfolgreiche Durchführung der Erweiterungspolitik ganz oben auf der Agenda Europas. ■

# Dans les rouages des kilos en trop

**Dans une quinzaine d'années tout au plus, la Suisse sera confrontée à la même épidémie d'obésité que celle qui frappe aujourd'hui les Etats-Unis. Si l'on sait depuis longtemps que le surpoids est la porte ouverte à de nombreuses maladies, des fluctuations importantes de la masse corporelle survenues tôt dans la vie constituent également un facteur considérable de risque.**

Christine Carrard

dossier

**Übergewicht vorprogrammiert**  
*Seit den 80er-Jahren hat die Anzahl übergewichtiger Personen massiv zugenommen – und entsprechend auch die damit verbundenen Erkrankungen. Vor diesem Hintergrund erscheint es äusserst interessant, dass die Ernährung der Mutter während der Schwangerschaft nicht nur die Entwicklung des Embryos beeinflusst, sondern auch die Gesundheitsperspektiven des geborenen Kindes und späteren Erwachsenen. Ein mit Übergewicht zur Welt gekommener Säugling riskiert längerfristig Gewichtsprobleme zu haben und dasselbe gilt für das zu leicht geborene Kind. Gerade Babys mit zu niedrigem Geburtsgewicht tendieren dazu, in der Folge ein Übermass an Fett zu speichern und tragen im Erwachsenenalter das Risiko, verfrührt unter Herz-Kreislauf-Problemen zu leiden. Holt ein Kind mit zu niedrigem Ausgangsgewicht die fehlenden Kilos im Laufe der ersten Jahre zu schnell auf, wird sich das «Nachholen» vor allem in Fettdepots niederschlagen, da der Metabolismus dieser Kinder verlangsamt funktioniert. Dasselbe Phänomen beobachtet man beim sogenannten Jo-Jo-Effekt, d.h. der unerwünschten Gewichtszunahme in Form von Fettreserven am Ende einer Diät.*

---

Jean-Pierre Montani est professeur ordinaire au Département de médecine.  
jean-pierre.montani@unifr.ch  
Abdul Dulloo est maître de recherche et d'enseignement au Département de médecine.  
abdul.dullo@unifr.ch

Toujours plus gros, toujours plus malades : la courbe de l'obésité augmente en flèche depuis les années 80, abaissant l'espérance de vie par rapport à la génération précédente. On sait désormais que le comportement alimentaire de la mère peut influencer non seulement le développement de l'embryon, mais aussi ses perspectives de santé sur le long terme. Une mère obèse présente ainsi plus de risques de voir son bébé naître en surpoids, avec les complications que cela implique. Selon d'importantes études épidémiologiques réalisées depuis une dizaine d'années, il apparaît que les nourrissons nés avec un poids faible ne sont pas épargnés pour autant. Les bébés avec un poids inférieur à 2,5 kilogrammes à la naissance (soit environ 10% des nouveaux-nés en Suisse) meurent en effet deux fois plus fréquemment d'une maladie cardiovasculaire avant 65 ans que ceux qui pèsent 4,3 kilogrammes, le risque de souffrir d'hypertension et de diabète est également au moins deux fois plus élevé. Ce constat s'explique notamment par le fait que le fœtus met son corps en veilleuse lorsqu'il ne reçoit pas suffisamment de nutriments au cours de sa croissance, avec pour conséquence une reprogrammation à la baisse de son métabolisme. Dès le départ, son système aura ainsi tendance à stocker davantage de graisse dans les tissus adipeux.

## Rattrapage aux conséquences fatales

Par la suite, on a souvent tendance à nourrir généreusement et fréquemment les bébés légers et les prématurés afin qu'ils rattrapent rapidement leur retard. Pour Abdul Dulloo, maître d'enseignement et de recherche au Département de médecine, cette «stratégie» s'avère pourtant fatale : «Plus encore que le fait d'être né petit, c'est surtout le phénomène du rattrapage durant les premières

années de vie qui est déterminant par rapport aux risques de devenir obèse. Un rattrapage, qui se traduit par un franchissement d'un ou de deux 'couloirs' de la courbe de poids, est accompagné d'un taux d'insuline élevé. Cela se traduit par une récupération préférentielle de la masse grasse, qui est avant tout gérée par des mécanismes de conservation énergétique qui opèrent en ralentissant le métabolisme des muscles. Si ce phénomène a lieu durant les premières années de vie, on constate ensuite une persistance du métabolisme diminué.» Ajouté aux interactions complexes entre la constitution génétique de l'individu, son comportement alimentaire et le manque d'activité physique, le rattrapage constitue l'un des éléments centraux à la base d'une tendance accrue vers l'obésité.

## Le yoyo infernal

Pour gérer positivement un rattrapage, il s'avère essentiel de veiller très tôt à suivre un régime alimentaire équilibré – durant les premiers mois, l'allaitement maternel constitue la meilleure solution – afin que la prise de poids ne soit pas trop rapide, tout en assurant le développement mental et cognitif de l'enfant. Mais ce dernier, dû au fait qu'il a subi une reprogrammation de son métabolisme, restera sans doute prédisposé à l'obésité tout au long de sa vie.

Une autre catégorie de la population, en constante augmentation, se voit également confrontée au phénomène du rattrapage : les personnes victimes des conséquences de l'effet yoyo, un phénomène auquel le Prof. Jean-Pierre Montani, du Département de médecine, consacre une grande partie de ses études. «Il s'agit souvent de la jeune fille de poids normal qui, sous la pression sociale et médiatique, commence à faire un régime :



© Keystone

comme elle n'arrive pas à tenir sur la durée, elle retrouve rapidement au minimum son poids initial. A la base, c'est là le même système de stockage des graisses en période de disette qui a permis à nos ancêtres chasseurs-cueilleurs de survivre. Si les cycles de rattrapage de poids se répètent, la personne va développer des complications parce qu'elle accumule toujours davantage de tissus adipeux au détriment de la masse musculaire. Au final, sa composition corporelle se modifie, avec généralement une augmentation de la graisse abdominale qui peut provoquer de sérieuses complications cardio-vasculaires et métaboliques.» Activité du système nerveux sympathique plus élevée, hypertension et diabète ne représentent que quelques-unes des autres possibles conséquences.

### Expérimenter l'obésité

Pour le Prof. Montani, le but est de comprendre d'un point de vue physiologique et dans un contexte intégratif – c'est-à-dire en considérant l'être humain dans sa globalité – les mécanismes responsables du surpoids. En menant des expériences avec des volontaires, le chercheur mesure par exemple les effets d'un repas riche en sel ou en graisses, ou ceux des boissons sucrées. A l'aide de machines de pointe, son collègue Abdul

Dulloo analyse le lien entre le stockage rapide des graisses, un taux d'insuline élevé et le mécanisme de dérégulation de la glycémie. Durant leurs tests, les deux chercheurs mesurent notamment la pression artérielle, la fréquence cardiaque, le débit sanguin, la consommation d'oxygène et la production de CO<sub>2</sub> afin d'évaluer la dépense énergétique et la régulation cardiovasculaire d'une personne. Dans une deuxième phase de recherche qui débutera à la fin 2010, ces spécialistes des kilos en trop travailleront à développer des tests de dépistage afin d'identifier les personnes à haut risque de subir les conséquences de ces reprogrammations vers le surpoids et les complications cardiovasculaires.

A l'heure où l'obésité est en passe de devenir un problème de santé publique majeur et que les solutions pharmacologiques n'ont à ce jour abouti pratiquement qu'à des échecs, les deux scientifiques fribourgeois rappellent les règles de base pour garder le contrôle de sa balance : se nourrir sainement, exercer une activité physique régulière et ne pas succomber aux tentations du matraquage publicitaire de l'industrie alimentaire, dont les enfants et les adolescents constituent les cibles privilégiées. ■

### Fribourg, référence internationale

Le Prof. Jean-Pierre Montani et Abdul Dulloo ont lancé en 2001 le symposium international «Fribourg Obesity Research Conference» (FORC) qui réunit tous les deux ans à Fribourg des scientifiques et des spécialistes de la santé de haut vol. Très réputé, FORC est devenu une véritable référence en la matière, notamment parce que les contributions sont ensuite publiées sous forme d'articles scientifiques dans un supplément du prestigieux «International Journal of Obesity». La prochaine session de FORC aura lieu en septembre 2011.

# Vom Modellsystem zur Salatsauce

**Obwohl unsere Vorfahren schon seit Jahrhunderten Käse und Joghurt produzierten, konnte erst im Laufe der letzten Jahrzehnte Licht ins Dunkel der mikroskopischen Struktur von Milchprodukten gebracht werden. Die fundamentalen Fragen zur Milch führten schliesslich zur Entwicklung der Kolloidwissenschaften – und weisen damit den Weg zu neuen, innovativen Produkten.**

Kitty van Gruijthuijsen

dossier

## Changer de goût

*Grâce à un épaisseur, les liquides peuvent se transformer en matière visqueuse. Afin de mieux comprendre ce type de processus à l'échelle nano et micro, les experts en colloïdes travaillent avec des modèles. Ils simplifient des matériaux complexes et se les représentent sous forme de boules dures ou molles. Ils utilisent ainsi par exemple la caséine, une protéine qui se trouve dans le lait et qui se comporte selon le modèle des boules dures, se repoussant mutuellement lorsqu'elles entrent en contact les unes avec les autres. Comme la caséine ne réagit pas toujours de manière idéale, les chercheurs ont également développé des systèmes purement synthétiques à base de polymères comme le latex. Afin de lutter contre l'obésité, l'industrie alimentaire cherche aujourd'hui à développer des produits pauvres en calories. La plupart des consommateurs sont toutefois de l'avis que les produits riches en graisse ont meilleur goût que les produits de remplacement. Pour contrôler les saveurs, les scientifiques doivent comprendre et influencer la structure et la texture des composants macromoléculaires, ce qui nous amène à nouveau aux mélanges de boules et de polymères. Passer des modèles complexes à des produits réellement compliqués nécessitera toutefois de franchir encore de nombreux obstacles.*

---

Kitty van Gruijthuijsen ist  
Diplomassistentin am Adolphe  
Merkle Institut.  
Kitty.vangruijthuijsen@unifr.ch

Lebensmittel sind komplexe Mischungen von grossen und kleinen, löslichen und unlöslichen Zutaten, mit oder ohne gegenseitige Wechselwirkungen. Neben kleinen Molekülen, wie Wasser, Zucker und Salz tragen Makromoleküle und kolloidale Teilchen wesentlich zu den Eigenschaften bei. Zu den kolloidalen Zutaten im Grössenbereich von einigen Nanometern bis einigen Mikrometern gehören Eiweiße, Polysaccharide (grosse Kohlenhydrate) und dispergierte Fett- und Öltröpfchen. Genau diese Komponenten sind es, die die Stabilität und die Textur von Lebensmitteln bestimmen. Es ist bekannt, dass mit Gelatine oder Stärke Flüssigkeiten zähflüssiger gemacht werden können. Und jeder kann selbst feststellen, dass Quark oder Joghurt weniger appetitlich aussieht wenn auf der Oberfläche Wasser, genannt Molke, schwimmt. Können wir aber auch verstehen, wie die unsichtbaren Prozesse auf Nano- und Mikroskalen die sichtbaren Prozesse beeinflussen und können wir dieses Verständnis dazu verwenden, neue Produkte und Prozesse zu entwickeln?

## Von der Theorie in die Praxis

Kolloidwissenschaftler versuchen, komplexe Materialien zu simplifizieren und stellen sie sich als Lösungen von Kugeln vor. Dabei können die Kugeln hart wie eine Murmel oder weich wie ein Wollknäuel sein. Die wichtigsten Eiweiße in Milch, die Kaseine, verhalten sich wie harte Kugeln, die sich bei Berührung gegenseitig abstoßen. Deshalb haben Physiker schon in den 70er-Jahren Kaseine als einfaches Modellsystem für dispergierte harte Kugeln verwendet. Da Kaseine sich vom Gesichtspunkt eines Physikers aus nicht immer ideal verhalten, wurden rein synthetische Systeme auf der Basis von Polymeren wie Latex entwickelt. Obwohl diese natürlich nicht essbar sind, versucht unsere Gruppe die komplexen Eigenschaften von

Lebensmitteln durch diese gut definierten Modellsysteme zu erforschen. Dazu werden Mischungen von Latexkugeln mit löslichen Polymeren sowie mit Salz verwendet. Während die Lösungen der Kugeln und der Polymere für sich stabil sind, können Mischungen von beiden zu Instabilität führen. Die Polymere verursachen eine Anziehungskraft zwischen den Kugeln, welche Gerinnung und makroskopische Phasenseparation zur Folge haben kann. In fetthaltigen Salatsaucen werden zum Beispiel Polysaccharide als Verdickungsmittel beigegeben, um das Aufrahmen der Fettröpfchen zu verhindern. Das resultierende Wechselspiel zwischen destabilisierenden Anziehungskräften und einer stabilisierenden Viskositätserhöhung ist eine Herausforderung für Lebensmitteltechnologen.

## Rahm verstehen

Wie kann das Verständnis von existierenden Produkten in der Produktion verwendet werden? Die Lebensmittelindustrie liefert dafür viele Beispiele. Um Lebensmittel zu verarbeiten, müssen sie durch Rohrleitungen gepumpt werden. Wenn ein Produkt zäher ist, wird das schwieriger. Deshalb muss die Rheologie – die Reaktion von Materialien auf externe mechanische Spannung – während der Produktion kontrolliert werden. Rahm ist ein schönes Beispiel bei dem Instabilität je nach Anwendung sowohl gewünscht als auch unerwünscht sein kann. Der erste Prozessschritt ist das Abrahmen von Frischmilch. Fett ist leichter als Wasser, so dass die Fettröpfchen zur Oberfläche aufsteigen. Der resultierende Rahm wird direkt in die Verpackung abgefüllt oder weiter verarbeitet. In beiden Fällen wird er durch Leitungen gepumpt. Was passiert wenn wir zu Hause Rahm schlagen? Die Fettröpfchen werden zerschlagen und man erhält Butter. Was bei der Butterherstellung erwünscht ist, führt, wenn es in den Rohrleitungen passiert, zu grossen Problemen. Ein

gutes Verständnis der Prozesse an Wasser-Fettgrenzflächen ist daher unentbehrlich für die Verarbeitung derartiger Produkte.

### Langer Weg zum perfekten Produkt

Eine der grössten Aufgaben der Lebensmittelindustrie ist heute die Entwicklung von kalorienarmen Produkten mit ansprechender Textur und gutem Geschmack. Übergewicht ist in Industrieländern ein grosses Problem und die Essgewohnheiten tragen dazu wesentlich bei, nicht zuletzt, weil die meisten Konsumenten der Ansicht sind, dass fetthaltige Produkte besser schmecken als fettarme Ersatzprodukte. Dabei ist es nicht so sehr der Geschmack der chemischen Komponenten selbst, sondern eher der Beitrag von Fett an der Textur der Lebensmittel, der fetthaltige Produkte attraktiv erscheinen lässt. In der Beschreibung des Geschmacks beurteilen wir Essen zum grossen Teil nach mechanischen und physikalischen Eigenschaften, die durch die Textur beeinflusst werden.

Für viele Italiener gibt es einen Riesenunterschied zwischen Spaghetti und Tagliatelle, genauso wie geräucherter Lachs und Lachschaum völlig anders schmecken. Um den Geschmack zu kontrollieren muss man also auch die Struktur und Textur der makromolekularen Bausteine verstehen und beeinflussen, womit wir wieder bei den Mischungen von Kugeln und Polymeren sind. Die Modellsysteme zeigen nämlich nicht nur Instabilität durch Gerinnung und Phasentrennung. Es können auch feste Produkte hergestellt werden. Dies ist schon bei relativ niedrigen Konzentrationen an Kugeln möglich. Man erhält also ein Produkt, das die gewünschte Textur durch eine sehr niedrige Konzentration an Fetttröpfchen erreicht. Was einfach klingt, ist in Tat und Wahrheit bereits auf der Ebene von Kugeln und Polymeren ein äusserst kniffliger Vorgang. Entsprechend schwierig ist es, ein ganzes Lebensmittel zu verstehen oder gar zu entwerfen, denn der Übergang von den bereits ziemlich komplexen Modellsystemen zu wirklich komplizierten Produkten steht noch vor mehr als einer Hürde.

Modellsysteme sind hilfreich, da sie einfacher zu verstehen sind als komplexe Lebensmittel. Gleichzeitig dienen sie den Lebensmitteltechnologen dazu, neue Erkenntnisse zu gewinnen, um neue Produkte und Prozesse zu entwickeln. Unser Ziel ist es, dass uns in einigen Jahren nicht die neuesten Geschmackstoffe, sondern die neusten Texturen zum Kaufen und Essen neuer Produkte verleiten werden. Der Weg vom Labor bis ins Regal des Supermarkts scheint dabei noch sehr weit - doch die ersten Schritte in diese Richtung sind gemacht. ■



© Keystone

# Un vil moyen de pression politique

**Plus d'un demi-million d'enfants irakiens morts de faim à la suite de l'embargo, la population nord-coréenne dépendante d'une aide alimentaire fluctuant au gré des constellations politiques : deux exemples particulièrement sordides de l'utilisation de la nourriture comme arme politique. Si certains l'assimilent au crime de génocide, cette pratique est pourtant courante.**

Sarra Magri

## dossier

**Wenn Essen zur Waffe wird**  
*Das Recht auf Nahrung gehört zu den Grundrechten des Menschen. Die Realität hingegen spricht eine andere Sprache: Fast eine Milliarde Menschen müssen Hunger leiden und zwei Milliarden haben Mängelscheinungen. Zu den vielen Gründen, die zu dieser katastrophalen Situation geführt haben gehört zweifellos die Instrumentalisierung der Nahrung als politisches Druckmittel. Wie beispielsweise das Wirtschaftsembargo gegen den Irak im Anschluss an die Invasion des Kuwait 1990. Die Sanktionen wurden 2003 zwar wieder aufgehoben, die Konsequenzen für die Bevölkerung hingegen sind noch heute spürbar: zwischen 500'000 und 1'500'000 Personen mussten sterben in Folge der Mangelernährung, die Mehrzahl darunter Kinder. Eine humanitäre Notsituation, die sich bis heute nicht verbessert hat, im Gegenteil. In seiner Funktion als UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung denunzierte Jean Ziegler den Einsatz von Nahrung als Kriegswaffe durch die Koalitionsmächte. Ebenfalls Opfer von politischen Machtspielen ist die nordkoreanische Bevölkerung. Die internationale Gemeinschaft verfolgt eine Politik des sozialen Ausschlusses gegen das Land, mit dem Ziel, Pyongyang zur Aufgabe der Nuklearwaffen zu bringen. Nordkorea fungiert somit auf der Schwarzen Liste der humanitären Hilfe – wer darunter zu leiden hat, ist die hungernde Bevölkerung.*

Le droit à une nourriture suffisante est l'un des droits fondamentaux de l'être humain. Il est «indissociable de la dignité intrinsèque de la personne et indispensable à la réalisation des autres droits fondamentaux». Cette importance juridique et humaine s'oppose à une réalité contemporaine alarmante reflétée par la recrudescence du nombre de personnes souffrant de malnutrition et même de famine. Près d'un milliard (soit plus de 925 millions de personnes) du total de la population mondiale – estimée à 6,788 milliards en 2009 – souffrent de la faim; s'y ajoutent 2 milliards d'individus atteints de carences alimentaires. Une telle catastrophe est due, outre aux facteurs naturels et climatiques, à la crise économique, à une répartition inégale des richesses naturelles dans le monde et à l'instrumentalisation de la nourriture. Celle-ci sert de moyen de marchandage politique. L'usage de la nourriture comme moyen de pression se fait de différentes manières, allant des sanctions économiques telles que l'embargo ou le blocus à l'aide alimentaire conditionnelle.

### Les enfants irakiens ont faim

En 1990, suite à l'invasion du Koweït, le Conseil de Sécurité de l'ONU a, dans sa résolution 661, imposé à l'Irak un embargo quasi-total sur ses importations et exportations. Ces sanctions visant à empêcher le réarmement de l'Irak ont formellement pris fin en 2003. A l'origine d'intolérables souffrances pour une population déjà opprimée, leurs conséquences sont dévastatrices. Selon les organismes des droits de l'homme, cet embargo a provoqué l'une des pires catastrophes humanitaires contemporaines. Le nombre de morts en raison de dénutrition oscille entre 500'000 et

1'500'000, dont la majorité sont des enfants. En 1998, l'UNICEF a recensé un demi-million d'enfants de moins de cinq ans morts depuis 1991 des conséquences de l'embargo. La mise en place en 1996 du programme *Pétrole contre nourriture* n'a rien changé au fond du problème et n'a pas permis d'alléger les supplices du peuple irakien. Depuis 2003, la situation humanitaire de cette population ne cesse de s'aggraver. En tant que rapporteur des Nations Unies pour le droit à l'alimentation, Jean Ziegler a fermement dénoncé l'usage fait par les forces de la coalition de la nourriture comme arme de guerre : un quart de tous les enfants irakiens souffrent de sous-alimentation chronique, la mortalité infantile augmente de mois en mois et la malnutrition chez les enfants de moins de cinq ans a presque doublé, passant de 4 à 7,7% depuis la chute du régime.

### Une aide alimentaire meurtrière

Outre les sanctions économiques, l'aide alimentaire a également été utilisée comme arme politique aux conséquences fatales. Le cas nord coréen est l'un des plus illustratifs : durant les années 1990, la population de ce pays a, dans le plus grand silence de la Communauté internationale, subi une pénurie chronique de nourriture. Le nombre recensé de victimes de la faim entre 1993 et 1998 a dépassé les deux millions de personnes. Les catastrophes naturelles de 1995 ont encore aggravé la situation. En dépit des appels du Programme alimentaire mondial (PAM) et de Pyongyang à l'aide internationale, il a fallu des années avant que celle-ci ne soit mise en place. En effet, les Etats donateurs calculaient aussi bien l'ampleur de la crise que les conséquences de leur apport au régime politique en place avant de décider

Sarra Magri est assistante diplômée au Département de droit pénal.  
sarra.magri@unifr.ch

JULOT



GÉRIN



dossier

de fournir l'aide indispensable à la survie de la population. Cette assistance a ensuite fluctué en fonction des calculs politiques des pays donateurs, dont notamment le Japon, la Corée du Sud et les Etats-Unis, cherchant à tout prix à forcer Pyongyang à renoncer à l'arme atomique.

La politisation de la nourriture a pris des dimensions plus importantes à la suite de la nucléarisation affichée de la Corée du Nord : après les essais de 2006 et l'explosion de la première bombe atomique, les pays donateurs, en particulier la Chine et la Corée du Sud, ont réduit, voire même suspendu l'aide alimentaire. Selon les estimations du PAM, le déficit alimentaire nord coréen a presque doublé en 2008. Alors qu'environ 40% de la population – principalement des enfants, des femmes enceintes et allaitantes et des personnes âgées – dépendent, pour leur survie, de l'aide alimentaire, celle-ci a largement diminué en raison de la politique d'ostracisme adoptée par la Communauté internationale envers la Corée du Nord. De fait, le pays figure sur une liste noire de l'aide humanitaire : celle-ci est largement tributaire de la soumission de Pyongyang aux conditions politiques imposées par les Etats donateurs. Les essais nucléaires de 2009 n'ont fait qu'accentuer le problème et renforcé l'exclusion du pays et donc de la population.

### **Une arme de destruction massive**

Est-il justifié, en vertu du droit international actuel, de causer la mort de milliers de personnes civiles au motif de pressions politiques exercées à l'encontre d'un gouvernement dissident ou pour tout autre objectif politique quelles qu'en soient la nature et l'ampleur ?

Le droit à une alimentation suffisante est prévu à l'art. 11 du PIDESC (Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels). Cette disposition met à la charge des Etats parties une obligation positive de garantir l'accès à la nourriture à toute personne sous leur juridiction et une obligation négative de s'abstenir de tout acte susceptible de priver une personne d'un tel accès. La première est applicable au rapport gouverneur-gouverné. Elle vaut également, en vertu des art. 55 et 56 de la Charte, à l'égard de tous les Etats membres de l'ONU.

Ces derniers sont tenus, selon le Comité des droits économiques, sociaux et culturels, de prendre, conjointement et séparément, les mesures nécessaires afin de garantir la jouissance du droit à l'alimentation dans d'autres Etats, à protéger ce droit, à faciliter l'accès à la nourriture et à fournir l'aide nécessaire lorsqu'elle est demandée. Dans son observation générale n° 12, le Comité a précisé que les Etats «devraient s'abstenir en tout temps d'imposer des embargos sur les produits alimentaires ou des mesures analogues mettant en péril, dans d'autres pays, les conditions de la production de vivres et l'accès à l'alimentation». Il a également stipulé que «l'approvisionnement alimentaire ne devrait jamais être utilisé comme instrument de pression politique ou économique». Ce devoir a également été rappelé par la Commission des droits de l'homme des Nations unies, qui a mis l'accent sur l'importance de la coopération et de la solidarité internationales et la nécessité de «s'abstenir de mesures unilatérales qui ne soient pas conformes au droit international et à la Charte des Nations Unies et qui mettent en danger la sécurité alimentaire». La violation par un Etat de ces obligations engage sa responsabilité internationale en vertu des droits de l'homme, mais également, dans une certaine mesure, du droit international humanitaire.

Certains auteurs qualifient ainsi ces mesures de crimes contre l'humanité et de génocide. L'usage de la nourriture comme moyen de pression politique est une véritable arme de destruction massive, silencieuse et criminelle. ■

# Nahrung für Körper, Seele und Geist

**Sei es im Christentum, im Hinduismus oder auch im Islam: Die Thematik der Nahrung und der Speise ist fester Bestandteil der Religion. Im Christentum bestimmt sie einen wesentlichen Teil der Liturgie, hat ihren Platz im Leben der Gläubigen und wird auch im Wort der Bibel immer wieder aufgenommen.**

Thomas Fries



## Manger, un acte religieux

*La Sainte Cène, l'offrande, le jeûne...: la nourriture fait partie intégrante de la religion. Elle peut être offerte sous forme de sacrifice pour remercier Dieu, comme c'était déjà la tradition dans l'Ancien Israël, ou se refléter sous forme d'ascèse – comme par exemple lors du ramadan ou du carême. Dans le christianisme, l'Eucharistie acquiert une importance centrale : le pain et le vin du calice deviennent par Dieu «pain de la vie» (Jn 6,27, 27-35) et sang du Christ. Dans les Saintes Ecritures, la thématique et la symbolique de la nourriture sont récurrentes. Ainsi, dans l'Ancien Testament, la manne aide le peuple d'Israël à survivre durant 40 ans dans le désert (Ex 16). Dans le Livre d'Isaïe, il est recommandé de partager le pain avec ceux qui ont faim (Is 58, 7); dans le Nouveau Testament, Jésus nourrit la foule (Mc 6, 30-44) ou mange avec les publicains et les pécheurs (Mc 2, 13-17), un geste messianique.*

Nahrung und Nahrungsaufnahme sind nicht nur etwas Alltägliches im Lebensvollzug des Menschen, sie tauchen auch in den Religionen auf. Brand- und Speiseopfer von Tieren kannte man im Alten Israel, um Gott Lob, Dank, Bitte, aber auch Sühne zu leisten (Ps 66,13-15). Die Einschränkung der Nahrungszufuhr zu bestimmten Zeiten kann ebenfalls Bestandteil der religiösen Praxis sein, etwa im Hinduismus und Buddhismus, in der Fastenzeit der Christen als Vorbereitung von Ostern oder im Fastenmonat Ramadan der Muslime. In der Antike waren Kultmähler, also ritualisierte Formen der gemeinschaftlichen Nahrungsaufnahme, bekannt, etwa im Mithraskult, der im römischen Reich bis ins 4. Jahrhundert sehr verbreitet war.

## Leib und Blut Christi

Ebenso spielt Nahrung im Herzen der christlichen Liturgie eine wichtige Rolle. Die Feier der Eucharistie (eucharistia = Danksagung) hat die Gestalt einer Mahlfeier und dennoch reichen ihr Sinn und Inhalt weit darüber hinaus. Für das eigene Leben, für die Gaben der Schöpfung und besonders für das Leben Jesu, für seine Heilstätte im Leiden und am Kreuz zur Erlösung der Welt wird gedankt. Die Erinnerung an das letzte Mahl Jesu («Tut dies zu meinem Gedächtnis», Mk 14,17-25) wird wachgerufen und in diesem sakramentalen Mahl vergegenwärtigt. Brot und Wein werden verwandelt – durch Gott selbst – in das «Brot des Lebens» (Joh 6,27-35) und den Kelch des Heiles; in das Sakrament der Liebe Gottes, in den Leib und das Blut Jesu Christi. Der Gläubige ist hineingenommen in das Heilsgeschehen der Erlösung; in die Lebenshingabe Jesu aus Liebe zu den Menschen. Aus Vergangenem wird Gegen-

wärtiges; leibliche Speise, Brot und Wein werden zu geistlicher Speise, Leib und Blut des Erlösers. Jesus Christus gibt sich selbst zur Speise dar (Mk 14,17-25: «Das ist mein Leib ... Das ist mein Blut.»). Die Mahlfeier ist sakramental.

## Nahrung in der Bibel

Die Worte der Heiligen Schrift sind elementarer Bestandteil der Liturgie. Auch aus ihnen kann der Gläubige sich nähren. In ihnen ist häufiger von Nahrung und Speise die Rede. Im Alten Testament kommt die gottgeschenkte Manna-Speise vor, die dem Volk Israel half, 40 Jahre in der Wüste zu überleben (Ex 16). Im Neuen Testament nährt Jesus eine grosse Menschenmenge (Mk 6,30-44) oder isst mit Zöllnern und Sündern (Mk 2,13-17). Eine weiterreichende soziale Dimension des Teilens von Nahrung ist an mehreren Stellen zu finden; im Buch Jesaja wird dazu aufgefordert, den Hungrigen das Brot zu brechen (Jes 58,7), und vom frommen Tobias wird im Buch Tobit gesagt, dass er Hungrige speiste (Tob 1,20). Die Speisung der Hungrigen, das Besuchen der Kranken und Gefangenen und andere Werke der Barmherzigkeit werden darüber hinaus im Munde Jesu zum Kriterium des Bestehens im Weltgericht: «Was ihr für einen meiner geringsten Brüder getan habt, das habt ihr mir getan» (Mt 25, 42-46). Im Antlitz des Mitmenschen leuchtet Gottes Angesicht auf. ■

# Le mangeur en mangeant ferait-il plus que manger ?

**L'expérience culinaire va au-delà du simple aspect gustatif, elle ravive l'identité première, individuelle ou collective, et révèle un sentiment d'appartenance et de différenciation sociale, surtout en situation de mobilité. L'analyse filmique d'un repas entre étudiant(e)s de diverses nationalités a permis de dévoiler les différents processus en jeu dans ce partage festif.**

Aline Gohard-Radenkovic et Patricia Kohler

## dossier

### **Ist essen mehr als essen?**

*Kulinarische Eindrücke vermitteln ein Gefühl von Zugehörigkeit oder auch sozialem Unterschied – besonders wenn man im Ausland weilt. Der Akt der Ernährung kann zur Bildung einer kollektiven Identität beitragen, er definiert aber auch die Beziehung zum «Anderen». Nach Aussage des Soziologen Jean-Pierre Poulin sind Küche und Tischsitten die besten sozialen Lehrmeister. Die Analyse einer gefilmten Mahlzeit mit 13 Studierenden verschiedener Nationalitäten zeigte eindrücklich diesen Prozess der Auseinandersetzung mit der Identität. Die Teilnehmenden bereiteten alle eine typische Speise ihres Herkunftslandes zu und präsentierten diese in französischer Sprache: Die Vorträge zu diesen Nationalspeisen skizzieren sowohl eine geographische wie auch eine symbolische Landkarte. Während dem zweiten Teil der Mahlzeit drehten sich die Gespräche um die persönliche Situation eines jeden – auch dies kein Zufall. Die Einnahme einer gemeinsamen Mahlzeit führt gerne zum Austausch von Erlebtem und verbindet die Individuen durch die Suche nach einer gemeinsamen Identität.*

*Aline Gohard-Radenkovic est professeure associée au Domaine du plurilinguisme et de la didactique des langues étrangères.*

*aline.gohard@unifr.ch*

*De la grille à la carte, coord. Zarate et Gohard-Radenkovic, Les Cahiers du CIEP, Didier, 2004.*

*Patricia Kohler est lectrice au Centre de langues et à la Faculté de droit.*

*patricia.kohler@unifr.ch*

«Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es». Cet aphorisme, lancé par l'illustre gastronome français Brillat-Savarin (1755-1826), rend compte du rôle de l'alimentation dans l'identité individuelle. Mais ce sont les manières de l'accompoder qui participent à la construction des identités collectives par lesquelles se reconnaît ou se distingue un groupe social, une communauté nationale, régionale ou confessionnelle. L'acte alimentaire est donc bien fondateur d'une identité collective et du rapport à l'altérité.

Le sociologue Jean-Pierre Poulin (1997) explicite ce lent processus de symbiose entre acte alimentaire, socialisation du corps et construction identitaire ainsi : «C'est sur les pratiques alimentaires, vitalement essentielles et quotidiennes, que se construit le sentiment d'appartenance et de différence sociale. C'est par la cuisine et les manières de table que s'opèrent les apprentissages sociaux les plus fondamentaux, et qu'une société transmet et permet l'intériorisation de ses valeurs. C'est par l'alimentation que se tissent et s'entretiennent les liens sociaux. Si l'aliment nourrit l'être biologique, l'aliment cuisiné, c'est-à-dire enculturé, nourrit, quant à lui, le 'corps social'.»

### **L'identité par la nourriture**

Le mangeur en mangeant fait donc plus que manger : il s'insère *de facto* dans un univers social, dans un ordre culturel, et dans un réseau de représentations et de connivences partagées avec d'autres individus. Nous avons un double processus : si «l'aliment insère le mangeur dans un système de significations», «l'acte alimentaire fonde l'identité d'un groupe dans l'originalité de sa connexion bio-anthropologique» (Poulin, 1997).

En se rendant à l'étranger, l'individu renonce-t-il à ses identités premières ? C'est en situation de mobilité que s'exacerbe le sentiment d'appartenance ou de différenciation à travers les expériences alimentaires. Pour comprendre ces processus en jeu, nous avons organisé un buffet avec nos étudiant(e)s qui ont dû préparer un «plat typique de leur pays». Le repas filmé a permis d'analyser les séquences mettant en scène les renégociations identitaires.

### **Cartographie des appartenances**

Les positions occupées au cours du repas par les convives ne sont pas neutres. Les treize étudiant(e)s – de provenances nationales diverses et pratiquant au moins trois langues – ont suivi nos cours et se connaissent pour avoir travaillé ensemble. Or, les groupes de travail habituels se sont dissous dans ce contexte festif. Ils se sont regroupés spontanément selon une cartographie de proximités linguistiques, nationales ou culturelles, même si le français était la langue de communication.

La présentation du «plat typique» s'est déroulée en français avec le nom du plat donné dans la langue d'origine, avec des qualificatifs comme «traditionnel, typique, authentique, unique, original», pour définir leur spécialité, soit par l'énumération des ingrédients, soit par l'identification à un espace géographique : le plat est «différent de l'Europe, vient de Suisse allemande, vient directement de notre jardin». Ces différents ancrages associent le plat à des cercles territoriaux, en regard des relations historiques du pays construites avec le voisin proche ou lointain. Ces discours sont des indices d'une cartographie géographique et symbolique qui, selon ses propres repères et la représen-

tation de ses appartenances, va de l'international au national, du familial au local.

#### **Le Soi culinaire mis en scène**

Certain(e)s participant(e)s soulignent quelques traits particuliers de la «bonne cuisine» : sensibles au rôle joué par les sens, ils recourent à des images pour frapper l'imagination des autres : «c'est une salade blanche», «c'est un pain croustillant, craquant». Ces présentations étaient accompagnées d'une chorégraphie sur l'art de les manger : «on prend une galette comme ça....».

Outre ses parfums, la «bonne cuisine» se mesure au temps passé à sa préparation : l'effort symbolise une marque de déférence envers l'hôte. Cette étape dépasse une représentation fonctionnelle du repas qui se vit d'abord par l'esthétique. Bon nombre d'entre eux a utilisé des termes comme «chez nous, chez vous, à la française, à la suisse», marqueurs discursifs de la distinction sur le mode binaire.

Une discussion a surgi entre deux étudiants sur un plat commun : salade grecque ? ou libanaise ? Seule la menthe ferait la différence... Cette revendication sera marquée par une attitude «nationaliste» de l'un des protagonistes, décorant son plat d'un drapeau national, signe de réaffirmation identitaire. Des stratégies, tour à tour agonales et mimétiques, traduiront sa volonté de convaincre son voisin. Leur position «côte à côte» se transformera parfois en un jeu «face à face».

#### **Rapport à l'altérité renégocié**

Des glissements thématiques vont intervenir dans la deuxième partie du repas. Lors d'un débat passionné sur les rôles respectifs des



©Keystone

hommes et des femmes, il est ressorti clairement que la cuisine relèverait du domaine de la femme et, davantage encore, resterait le lieu symbolique du rôle social de la femme.

Puis les thèmes de conversation vont être liés à la situation de mobilité de chacun, récits jetant un pont entre les participant(e)s sur l'expérience passée et à venir, du retour programmé au pays à l'intégration attendue. Le partage gastronomique a donc conduit au partage d'un vécu. L'observation des séquences a permis de repérer un certain nombre de stratégies de remédiation de soi vis-à-vis de l'autre : stratégies d'identification et jeux de différenciation, opérations de vérification et de démonstration, recherche de coopération et d'échanges, qui sont autant de mises en scène de soi par rapport à l'autre, mais également autant de signes d'un besoin de communication, vers le «balisage de l'altérité» (Gottmann, 2001), à la recherche d'un « pacte d'un entre-deux identitaire». ■

# Zu Gast an der kaiserlichen Tafel

In der griechisch-römischen Antike war das gemeinsame Mahl von grösster Bedeutung. Es ging über die körperliche Sättigung hinaus und war als wichtiges Ereignis im Sozialleben eines jeden Einzelnen anzusehen. Dies galt auch am Hof des byzantinischen Kaisers. Wer als Guest an dessen Bankett teilnehmen durfte, musste sich auf ein streng geregeltes Mahl gefasst machen.

Manuela Studer

dossier

**Bombance selon le protocole**  
A l'époque impériale romaine, l'ordre des places sur les divans, et avec lui les règles de communication, s'est modifié au fil du temps : on est ainsi passé du *klinai* – manière d'arranger les couches du banquet par trois en U – au repas *sigma*. Dans ce dernier scénario, huit à douze participants se couchaient dans une grande proximité en demi-cercle sur un divan appelé le *sigma*. La place d'honneur se situait in *cornu dextro*. Les règles de cette hiérarchie visaient des buts aussi bien politiques que sociaux et permettaient de contrôler la hiérarchie à la cour impériale byzantine – il s'agissait donc d'un instrument précieux de politique intérieure. Mais la politique extérieure jouait également un rôle important dans ce système. Ainsi, lorsqu'en 946 l'empereur Constantin VII invita des ambassadeurs arabes à l'un de ses banquets, ces derniers furent placés à la table ronde de sa majesté en signe de garantie de paix.

Seit der Zeit der griechischen *symposia*, den Mahlzeiten, zu welchen nur die männlichen Gruppen der Oberschicht zugelassen wurden, hat sich vieles geändert: An den römischen *convivia* nahmen Mitglieder aus unterschiedlichen sozialen Gruppen und auch Frauen teil. Im Verlauf der römischen Kaiserzeit entwickelte sich das Kline- zum Sigma-Mahl. Damit ging eine geänderte Liegeordnung und Kommunikation der nun idealerweise acht oder zwölf eng beieinander liegenden Teilnehmer einher. Die geladenen Gäste platzierten sich im Halbkreis auf einem Speisesofa – dem sogenannte Sigma, welches einen nach rechts offenen Halbkreis beschrieb, wobei sich der Ehrenplatz in *cornu dextro*, vom Besucher aus am linken Ende des Sigmas, befand. Der Bau des sogenannten *tricliniums* der *decaenneacubita* (Saal mit 19 Sofas), eines speziell dem Mahl gewidmeten Raumes im Kaiserpalast in Konstantinopel, ist zwar erst in den Quellen des 5.Jhs. genannt, wurde aus idealistischen Gründen jedoch bereits Konstantin dem Grossen zugeschrieben: Die folgenden Kaiser wollten sich jeweils als «neuer Konstantin» feiern und somit legitimieren lassen.

## Innenpolitik auf dem Speisesofa

Beim kaiserlichen Gelage herrschte ein genau festgesetztes hierarchisches System mit fixen Regeln, welche politische, propagandistische und soziale Zwecke erfüllten. Der Rang des Würdenträgers wurde nicht nur anhand seiner offiziellen Dienste und Titel definiert, sondern besonders auch anhand seiner Beziehung zum Kaiser. Die Zeremonien konkretisierten und kontrollierten die wankende Hierarchie am Hof. Damit gab das Gastmahl am kaiserlichen Bankett eine nicht zu unterschätzende Basis für die Innenpolitik. Die Abhängigkeit dieser oberen sozialen Schicht vom Willen des Kaisers und das fragile System festigten die innenpoli-

tische Stellung des Kaisers als Quelle der Autorität. So durfte der Kaiser ebenfalls bei den Einladungen das letzte Wort gehabt haben. Eine solche erhielten die bedeutendsten Aristokraten sowie ausländische hochrangige Gäste.

## In der richtigen Ecke

Der Kaiser speiste auf dem Sofa liegend in *cornu dextro*. Ein Bild, das man beispielsweise auf einer Miniatur einer Handschrift aus dem 6.Jh. wiederfindet (Codex Sinopensis Paris, BNF, gr.1286, fol.10v). Das Gastmahl des Herodes, bei dem Salome das Haupt des Täufers überbracht bekommt, ist als zeitgenössisches Gelage mit Herodes in *cornu dextro*, in der Tracht des byzantinischen Kaisers, dargestellt. Der Ehrengast sass dem Kaiser direkt gegenüber, in *cornu sinistro*. Die Rangordnung der anderen zehn Gäste auf demselben Sofa nahm vom Ehrengast bis zum Kaiser ab, so dass paradoxerweise derjenige vom untersten Rang direkt neben dem Kaiser lag. Diese Hierarchie wurde im ganzen Saal an jedem Speisesofa wiederholt. Selbst die erste Konversation an einem Sofa wurde entsprechend diesem Rangsystem geführt. Der Kaiser richtete das Wort zuerst an seinen Ehrengast und erst dann der Reihe nach an jeden anderen. Im *triclinium* im Kaiserpalast in Konstantinopel befanden sich 19 Sofas, wobei jenes des Kaisers zu vorderst im Saal auf eine Art Podium gestellt und somit erhöht wurde. Als prominenter Ehrentisch wurde es von allen Mahlteilnehmern gesehen. Die Stellung der restlichen Gäste wurde anhand der Nähe ihres Sofas zu demjenigen des Kaisers gemessen. Jeweils zwei Sofas wurden gleich weit weg vom kaiserlichen in einer Reihe platziert, obschon jenes Sofa, welches sich näher an der Person des Kaisers befand, dem anderen übergeordnet war. Je näher zum Kaiser, desto besser. Die Hierarchie der

Mahlteilnehmer ist am besten mit den Worten eines gallischen Bischofs des 5. Jahrhunderts, Sidonius zu beschreiben « ... der untergeordnetste Gast des ersten Sofas ist höher gestellt als der höchstrangigste Gast des zweiten Sofas.» (Sidonius, Epistulae, VII, 12.4). Dieses hierarchische System ermöglichte es jedem einzelnen Gast, seine exakte Rangstellung inmitten der 228 Mahlteilnehmer auszumachen.

Obschon der Rang die Sitzordnung im Saal beeinflusste, wurde beim Essen selber kein qualitativer oder quantitativer Unterschied gemacht. Aufgetischt wurden mehrere Gänge.

Wie sehr man sich dieses hierarchischen Systems bzw. der prominenten Stellung des Kaisers bewusst war, zeigt die Tatsache, dass die arabischen Abgesandten, welche 946 vom Kaiser Konstantin VII Porphyrogennetos zum Bankett eingeladen wurden, zusammen mit dem Kaiser an einem runden Tisch Platz nahmen. Um den Frieden nicht zu gefährden, wollte man sich ihnen nicht überordnen und vor allem auch nicht unter ihnen werten, wie uns der Kaiser selber berichtet (De ceremoniis aulae byzantinae, II, 15).

### Kaiserliche Behandlung

Normalerweise wurde liegend auf einem Speisesofa gegessen. Nahm der Patriarch am Bankett teil, hatte dieser jedoch das Recht, auf einem Stuhl direkt neben dem Kaiser zu sitzen. Der Kaiser betrat immer als erster den Bankettsaal und verliess ihn als letzter. Falls der Patriarch ebenfalls dem Bankett beiwohnte, begleitete er den Kaiser, so dass wiederum visualisiert wurde, dass nicht einer dem anderen über- bzw. untergestellt war. Nach dem Kaiser und dem Patriarch betratn die restlichen Gäste, einer nach dem anderen, immer folgend ihrem jeweiligen Rang, den Saal. Ausserdem war es nur dem Kaiser und dem Patriarch gestattet, vor dem gemeinsamen Mahl zu trinken. Auch diese Aktion untermauerte ihren ausserordentlichen Status. Während des Mahls hatten die Teilnehmenden den Kaiser gemeinsam mit Gesängen zu preisen. Für die Akklamation des Kaisers bei Banketten war ein exaktes Ritual festgesetzt. Der Kaiser wurde für seine Grosszügigkeit gelobt, Wünsche für eine lange Regierungszeit wurden ausgedrückt. Damit bekundeten die Gäste ihre Loyalität gegenüber dem Herrscher; die Elite des Reiches akzeptierte und legitimierte ihren Kaiser auf diese Weise. ■



© Keystone

# Les délices de la gastronomie médiévale

**Viande salée de marmotte, poissons du Lac Léman, sauce aux amandes et épices exotiques, soupe jacobine de chappons à base de moëlle de boeuf : le «Fait de cuysine», réceptaire du XV<sup>e</sup> siècle rédigé par Maître Chiquart à la gloire des fastueux banquets du Duc Amédée VIII de Savoie, renferme des trésors insoupçonnés de la cuisine médiévale.**

Marie-Claire Gérard-Zai

dossier

## Mittelalterliche Köstlichkeiten

*Die Ernährung zu Zeiten des Mittelalters war eine Welt voller Farben und Gerüche, deren Vielfalt und Intensität im Laufe der Zeit verloren gegangen ist. In der Westschweiz beispielsweise, verfügte die Küche dieser Epoche über eine äusserst reichhaltige Palette an Gewürzen. Die Rezeptsammlung «Fait de cuysine» ist entsprechend mehr als eine simple Anleitung zum Kochen: Verfasst durch Maître Chiquard im XV. Jahrhundert, liefert sie uns wertvolle Hinweise zu den üppigen Banketten von Herzog Amédée VIII von Savoyen, dem künftigen Papst Felix V, gewählt im Jahre 1439. Der Adelmann hatte den Wunsch, die wohl mundenden und oppulenten Speisen seiner Tafeln zu teilen und gleichzeitig zu verewigen. Eine gute Anzahl der Rezepte aus der Sammlung sind Unikate und finden sich entsprechend in keiner anderen bekannten europäischen Rezeptsammlung des Mittelalters wieder. Das Werk «Fait de cuysine» stellt uns nebst den Rezepten auch die in der Küche tätigen Personen vor sowie die unabkömmlichen Utensilien zur erfolgreichen Zubereitung eines Banketts.*

Au Moyen Age comme aujourd’hui, en 2010, en Romandie, manger est un acte à la fois biologique, social et culturel. S’alimenter constitue un moment clé de la vie de l’être humain, l’expression directe de ce que les hommes réalisent, connaissent, se reméorent et imaginent, en un mot de ce qu’ils sont. Nos sociétés déterminent des valeurs, élaborent des idéologies, définissent des modèles de comportement qui forment autour de la nourriture une profondeur de «civilisation» – dans la signification la plus ample et absolue du terme – extrêmement dense et complexe de sens, de symboles et de messages.

## Les recettes du pouvoir

Dans cette perspective, «Le Fait de cuysine» représente beaucoup plus qu’un répertoire de recettes du XV<sup>e</sup> siècle. C’est la carte de visite emblématique d’une autorité, la démonstration d’un pouvoir, d’une souveraineté, la manifestation de la richesse et de l’opulence d’une cour, celle du duc Amédée VIII de Savoie.

Aujourd’hui, l’alimentation médiévale apparaît comme un monde de saveurs et de couleurs dont nous avons perdu l’essentiel. La cuisine de notre région disposait d’une palette épicee très riche. Ce goût d’alors pour les plats vivement colorés nous est devenu quelque peu étranger.

Le Canadien Terence Scully a publié «Le Fait de cuysine» dans «Vallesia 40» en 1985; une adaptation en langue moderne, due à Florence Bouas et Frédéric Vivas est parue aux Actes Sud en 2008. Le manuscrit unique du «Fait de cuysine» se trouve à la Bibliothèque cantonale du Valais, à Sion (Cote S 103) : il appartenait à la bibliothèque de l’évêque Walter Supersaxo et de son fils Georges.

## A la gloire de l’opulence

Ce manuscrit contient une seule œuvre majeure, un recueil de menus de banquet, dont celui offert au duc de Bourgogne en 1400, des recettes de cuisine, des conseils culinaires pratiques, en particulier d’hygiène, avec un préambule et une table des matières; suivent, sans cohérence apparente, une balaude sur la peste en moyen français, des sentences médicales et des conseils diététiques en langue romane et en latin, des citations de la Bible et d’auteurs latins, dont Isidore de Séville, ainsi qu’un passage, retouché par le copiste, des «Géorgiques» de Virgile (I, 187-192). Nous possédons une indication précieuse : la date de composition, 1420, mentionnée au début du texte «en l’an de la nativité nostre sauveur Jhesus Crist corent mil quatre cent et vingt». Une autre date figure à la fin du texte à propos d’un banquet offert par Amédée à Philippe le Hardi, dont le menu est détaillé aux folios 112r-114v. : «A l’an de grace mil. iiiic. Aymé premier duc de Savoie».

«Le Fait de cuysine» a été rédigé parce que le duc Amédée VIII de Savoie l’avait ordonné afin de faire connaître la magnificence et l’opulence de sa table et d’en pérenniser le souvenir. C’est donc à la demande explicite de son protecteur que Maistre Chiquart célèbre les fastes attachés au nouveau titre ducal (1416) et qu’il dicte au copiste le menu d’un somptueux banquet dont il a supervisé minutieusement la préparation et l’élaboration. C’est pour nous, aujourd’hui, un témoignage exceptionnel du luxe et de l’apparat d’un prince (duc) devenu par la suite pape, élu en 1439 par le Concile de Bâle, sous le nom de Félix V.

Outre la contribution à la gloire de la cour sabaudienne, ce document revêt une autre importance particulière : bon nombre de

Marie-Claire Gérard-Zai est professeure titulaire en langues et littératures gallo-romanes du Moyen Age.  
marie-claire.gerard-zai@unifr.ch



# dossier

recettes du «Fait de cuysine» sont des *unica*, ne se trouvant dans aucun réceptaire européen médiéval connu.

## Gingembre, santal et froment

Par exemple le *broet tyolli* (brouet de couleur tuile) : sauce faite de bouillon de volaille ou de toute autre viande de porc, de chèvre, de veau ou d'agneau, d'amandes broyées, d'épices (dont du gingembre, de la graine de paradis ou malaguette, de poivre, de noix de muscade et de girofle), de santal rouge – utilisé pour colorer les plats –, de vin blanc, de verjus et, dernier élément, du sucre, ce qui n'est pas sans intérêt. On peut également mentionner la *soupe jacobine de chappons*, une recette fort riche à base de moëlle de bœuf et de fromage; ou encore la *ressise* (le nom *ressise* est dû à la préparation qui consiste à laisser prendre son rassis à une solution de farine et d'eau), une bouillie pour malades, dont les ingrédients sont le froment, les amandes et le sucre.

## Coulisses d'une cuisine princière

Maistre Chiquart joue sur les répertoires français et italiens; ainsi l'utilisation des dattes, des figues, des pignons et de la marjolaine, et la fréquence et surtout l'abondance de sucre rapprochent «Le Fait de cuysine» des habitudes du Sud, sans pour autant négliger le terroir local. Il accorde une large place aux poissons d'eau douce des lacs Léman et d'Annecy. Les palées (*Coregonus hielalis*), les feras, les brochets (*lucs, lucz*), les lamproies, les perches, les ombles chevalier, les truites entrent dans la composition de nombreuses préparations. Il cite un «classique» de la cuisine traditionnelle savoyarde : les «mormotannes», viande salée de marmotte.

Il s'agit là non seulement d'un réceptaire, mais encore, détail précieux pour notre connaissance de la cour sabaudienne, et pour les dialectologues et les lexicographes, de la liste du personnel qualifié (pâtissiers, cuisiniers, rôtisseurs, lardonniers, pollaliers, charpentiers, solliar(d)s «laveurs de vaisselle», etc.) et de celle des ustensiles indispensables au bon fonctionnement d'une cuisine princière et à la confection d'un banquet (*oules, olles* «marmite, chaudron», *amolles* «grande fiole renflée», *seyll* «réciipient de bois, seille»), entre autres.

«Le fait de cuysine» nous montre le triomphe d'un métier qui est à la fois science (savoir) et art : dans son œuvre Chiquart nous permet d'entrevoir ce qu'il appelle «aucune science de l'art de cuysinerie et de cuysine».

## Le Betty Bossi médiéval

Pour terminer, il faut attirer l'attention sur un fait presque totalement occulté dans le domaine francophone : le Valais possède un rouleau très précieux (AEVS, Sion 108), le plus ancien réceptaire non latin. Il a été considéré – à tort – comme une copie du Viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent : en réalité, il remonte à une période bien antérieure. D'après différents indices matériels, codicologiques et ecdotiques, nous pouvons dater le rouleau de Sion de la fin du XIII<sup>e</sup> siècle : nous aurions donc en Suisse romande le témoignage le plus ancien d'un réceptaire culinaire en langue vulgaire. Le rouleau pourrait bien être la forme primitive du livre de cuisine, telle qu'elle circula parmi les cuisiniers du Moyen-Age. ■

# Wenn Essen zum Problem wird

**Die «Binge-Eating»- oder Essanfalls-Störung ist ein relativ junges Phänomen. Erst wenig ist über die Ursachen dieser Essstörung bei Erwachsenen bekannt, und noch viel weniger weiss man darüber bei Kindern. Die Forschung versucht, dem Problem auf die Spur zu kommen, mit dem Ziel, erfolgreiche Behandlungsmöglichkeiten entwickeln zu können.**

Sandra Liechti

dossier

## Avaler ses soucis

*A l'heure actuelle, on ne connaît que peu de choses sur le «Binge-Eating», un trouble du comportement alimentaire qui s'exprime à travers des crises de boulimie compulsive. Les personnes concernées ingurgitent dénormes quantités de nourriture sans contrôler leur poids grâce à des mesures inappropriées. Les conséquences de ce trouble sont notamment l'obésité et le lot de frustrations qui en découlent : le phénomène ne concerne pas uniquement les adultes, mais aussi les enfants et les adolescents. Selon la Prof. Anja Hilbert, la recherche sur le «Binge-Eating» n'en est encore qu'à ses débuts. Dans un projet de coopération avec l'Université de Lausanne, elle effectue des recherches pour mieux comprendre ces crises chez les enfants dans le but d'en tirer plus tard des concepts de traitement. Pour la Prof. Hilbert, le travail de prévention doit non seulement mettre en avant les mesures visant à suivre un régime alimentaire sain ainsi qu'une activité physique, mais également déstigmatiser les kilos en trop. La professeure associée en psychologie clinique souligne que l'obésité n'est pas seulement la conséquence d'un comportement irresponsable de l'individu, comme on le pense souvent.*

«Binge Eating» bedeutet Essanfall – ursprünglich heisst «binge» zu Deutsch «Gelage». Die von dieser Essstörung betroffenen Personen nehmen regelmässig Nahrungsmengen zu sich, die eindeutig grösser sind als das, was andere Menschen unter vergleichbaren Umständen essen würden, gekoppelt mit dem Gefühl eines Kontrollverlusts über das Essen. Nach solchen Anfällen ergreifen die Betroffenen keine unangemessenen Massnahmen gegen eine drohende Gewichtszunahme. Damit unterscheidet sich die «Binge-Eating»-Störung von der Bulimia Nervosa, bei der man einer Gewichtszunahme beispielsweise durch selbst herbeigeführtes Erbrechen entgegenwirkt. Essanfälle sind ein relativ neues Phänomen: Erstmals wurde die Krankheit bei Erwachsenen 1994 diagnostiziert. Noch weiss die Forschung nicht allzu viel darüber, vor allem an Ergebnissen über «Binge Eating» im Kindesalter mangelt es noch. Doktor Anja Hilbert, assoziierte Professorin für Klinische Psychologie an der Universität Freiburg, hat sich auf Essanfälle und Adipositas bei Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen spezialisiert und will in diesem Bereich die Forschung vorantreiben.

**Anja Hilbert, Sie sind seit Januar 2010 an der Universität Freiburg tätig und planen ein neues Forschungsprojekt. Welches sind die Forschungsziele?**

Wir sind dabei, ein Kooperationsprojekt mit Frau Professor Simone Munsch von der Universität Lausanne aufzusetzen, mit dem Ziel, die Bedingungen von Essanfällen bei Kindern besser zu verstehen. Wir möchten beispielsweise wissen, ob eine Störung in der Hunger- und Sättigungsregulation vorliegt oder welche Rolle die Eltern-Kind-Interaktionen spielen. Andere mögliche Fragestellungen betreffen den Umgang des Kindes mit negativen Emotionen oder auch die

Impulsivität beim Griff nach dem Essen. Wir hoffen damit Erkenntnisse zu gewinnen, die später in Behandlungskonzepte umgewandelt werden können. Um klinisch-psychologisch weiterzukommen brauchen wir solche Ansätze.

## Was weiss man denn bisher über «Binge Eating» bei Kindern?

Wenn die Kinder retrospektiv über ihre Essanfälle befragt werden, geben sie an, dass sie in schlechter Stimmung waren oder dass sie sich wie betäubt gefühlt haben. Man nimmt an, dass die Auslöser des Essanfalls etwas weiter in der Zeitachse zurückliegen als der Anfall selbst, beispielsweise ein negatives Erlebnis am selben Tag, welches das Kind erst später mit Essen runterschluckt, weil es nicht immer sofort Zugang zu Nahrung hat. Vielfach hängen solche Essanfälle auch mit unstrukturierten Essgewohnheiten zusammen oder mit figurbezogenen Sorgen und Übergewicht. Noch weiss man allerdings recht wenig über diese Art von Essstörungen bei Kindern.

Es gibt verschiedene Faktoren, die zu einem erhöhten Risiko für Essanfälle führen können. Einerseits können es genetisch bedingte Prädispositionen sein, also eine Störung im Hunger- oder Sättigungsgefühl oder eine Veranlagung zu Übergewicht in der Familie. Ist ein Kind von klein auf übergewichtig und wird deshalb gehänselt, sind dies selbstwertschädigende Erlebnisse, die dann durch Essen abgebaut werden und schliesslich in Übergewicht resultieren können. Andererseits scheinen auch soziale Faktoren eine Rolle zu spielen: Vernachlässigung durch die Eltern, psychische Störungen der Eltern oder Diäthalten in der Familie. Andere Faktoren betreffen Persönlichkeitsmerkmale: sehr impulsive Menschen, die ihre Gefühle schlecht beherrschen, aber auch schüchterne, ängstliche Menschen sind

# dossier

eher von einer «Binge-Eating»-Störung betroffen. Weil die Ursachen von Essanfällen so vielschichtig sein können, gestalten sich die Therapien bei Erwachsenen immer individuell. Therapieansätze für Jugendliche mit einer «Binge-Eating»-Störung werden erst entwickelt und für Essanfälle im Kindesalter gibt es aufgrund fehlender Grundlagenforschung noch keine gefestigten und anerkannten Therapien.

## **Welche Therapieform hat sich bei Erwachsenen und Jugendlichen bewährt?**

Die erfolgreichste psychotherapeutische Behandlung von Essanfällen bei Erwachsenen ist die Kognitive Verhaltenstherapie. Bei einer solchen Therapie analysiert man zuerst die Essgewohnheiten, versucht sie besser zu strukturieren, um anschliessend bei den aufrechterhaltenden Faktoren, d.h. den negativen Gefühlen oder Figur- und Gewichtssorgen, anzusetzen. Ob ein solcher Ansatz auch bei Kindern wirksam ist, müssen wir zuerst erforschen.

## **Bisherige Präventionskampagnen zu Übergewicht beschränken sich auf gesunde Ernährung und mehr Bewegung. In Ihrer Forschung betonen Sie aber einen noch ganz anderen Ansatz zur Prävention.**

Wichtig ist hier der Begriff des «Wohlbefindens». Damit meine ich psychisches und physisches Wohlbefinden. Dazu gehört es auch, so akzeptiert zu werden wie man ist, egal wie viele Kilos man auf die Waage bringt. Auf der Präventionsebene sollte deshalb vermehrt in Richtung Entstigmatisierung des Übergewichts hingearbeitet werden. Akzeptanz für Menschen jeglichen Gewichts zu schaffen, wäre das Ziel. Der Irrglaube vom vollständig eigenen Verschulden des Übergewichts ist sehr weit verbreitet, auch in Wissenschaftskreisen. Die

Gründe für Übergewicht oder Adipositas sind jedoch viel zu komplex, um es auf diese einfache Schuldzuweisung reduzieren zu können. Wäre es so einfach, gäbe es keine überzähligen Kilos mehr.

## **Wie soll denn Akzeptanz für Übergewicht geschaﬀen werden, wenn im gleichen Atemzug betont wird, wie ungesund Übergewicht ist?**

Natürlich muss weiter auf vermehrte Bewegung und eine gesündere Ernährung geachtet werden; eine Entstigmatisierung des Übergewichts soll das Hinwirken auf gesündere Lebensformen nicht ausschliessen. Wir wollen nicht verharmlosen, sondern Verständnis herbeiführen, denn für adipöse Menschen ist bereits ein dauerhafter Gewichtsverlust von ein paar wenigen Kilos ein gesundheitlicher und psychologischer Erfolg. ■

## **Essanfälle und Adipositas**

Personen, die an Essanfällen leiden, erleben einen Kontrollverlust über das Essverhalten. Treten solche Exzesse in regelmässigen Abständen und über eine längere Zeit hinweg auf, dann spricht man von einer Essanfall-Störung (Binge Eating). Etwa 60 Prozent der Menschen, die unter einer «Binge-Eating»-Störung leiden, sind adipös. Ab einem Body-Mass-Index (BMI) von >30 kg/m<sup>2</sup> wird Adipositas (Fettleibigkeit) diagnostiziert. Ist ein Mensch extrem übergewichtig, steigt das Risiko von Folgeerkrankungen wie beispielsweise Diabetes Typ II, Herzkrankungen, erhöhter Blutdruck, erhöhte Blutfette, Gallensteine, Gelenkschäden, etc. Bereits im Kindesalter ist Adipositas nur schwer behandelbar. Adipöse Kinder sind mit erhöhter Wahrscheinlichkeit auch im Erwachsenenalter adipös.



## Impressum ■

Le magazine de l'Université de Fribourg  
Das Magazin der Universität Freiburg

Nouvelles universitaires vol. 68/3

Rédaction : Communication et Médias  
Université de Fribourg  
Av. de l'Europe 20, 1700 Fribourg  
tél. 026 300 70 34  
fax 026 300 97 03  
e-mail : communication@unifr.ch

Rédaction permanente : Claudia Brühlart,  
Christine Carrard

Secrétaire : Antonia Rodriguez,  
Denise Torche

Layout : Jean-Daniel Sauterel

Illustrations : Keystone

Publicité : Go!Uni-Werbung AG,  
Rosenheimstrasse 12, CH-9008 St. Gallen  
Tel. 071 244 10 10  
Fax 071 244 14 14  
e-mail : info@gouni.ch

Tirage : 9'000 exemplaires

Papier : R4 Chorus couché brillant, blanchi  
sans chlore; couverture 200 gm<sup>2</sup>, intérieur  
115 gm<sup>2</sup>

Imprimerie : Saint Canisius, Fribourg

Prochaine parution : juin 2010

Les opinions exprimées dans les articles  
d'Universitas ne reflètent pas forcément  
celles de la rédaction, mais témoignent de  
la multitude des directions prises par la  
recherche à l'Université de Fribourg.

Meinungen, welche in den Artikeln von  
Universitas zum Ausdruck kommen, wider-  
spiegeln nicht automatisch die Meinungen  
der Redaktion. Sie bezeugen jedoch die  
Vielfalt der Forschungsrichtungen an der  
Universität Freiburg.

### Nominations

Le Conseil d'Etat a approuvé l'engagement d'Astrid Kaptijn en tant que professeure associée en droit canonique et de Michael Felder en tant que professeur associé en théologie pastorale, pédagogie religieuse et homilétique. Les deux nouveaux membres de la Faculté de théologie succèdent à Monika Scheidler et Pier-Virginio Aimone. L'exécutif fribourgeois a également accepté la postulation de Curzio Rüegg en tant que professeur ordinaire de pathologie au Département de médecine. Ce cancérologue de renommée internationale intégrera au semestre prochain la chaire nouvellement créée dans le cadre de la troisième année de médecine.

Kelly T. Hughes a pour sa part été engagé en tant que professeur ordinaire en microbiologie au sein du Département de médecine. Ce citoyen américain et irlandais occupera le nouveau poste de professeur créé dans le cadre de l'extension des études en médecine.

### Theologe erhält Preis der Päpstlichen Akademien

John Mortensen, der zur Zeit an unserer Universität sein theologisches Doktorat vorbereitet, erhielt im Rahmen der Jahrestagung der Päpstlichen Akademien am 27. Januar 2010 in Rom den mit umgerechnet rund 29'000 Franken dotierten Preis der Akademien für seine Lizentiatsarbeit zum Thema «Understanding St. Thomas on Analogy».

John Mortensen promoviert bereits in Philosophie und ist als assoziierter Professor für Theologie und Philosophie am Wyoming Catholic College in den USA tätig. Er forscht gegenwärtig über das Verhältnis von Freiheit und Gnade bei Thomas von Aquin im Licht der Determinismus-Problematik.

### Nouveau président pour le Conseil de l'Institut du VMI

Christian Hofer, directeur de la Chambre économique de la Haute-Autriche, a repris depuis le début de l'année la présidence du Conseil de l'Institut du VMI (Institut pour le management des associations, fondations et coopératives) de l'Université de Fribourg.

Avec plus de 30'000 entreprises membres, Christian Hofer dirige l'une des organisations économiques les plus importantes d'Autriche. Diplômé du programme d'études post-grade pour le management à but non lucratif, il fait partie du Conseil de l'Institut du VMI depuis 2005. Il succède à Reinbert Schauer de l'Université de Linz, qui a lui-même dirigé le Conseil depuis sa fondation en 1995 dans l'esprit d'un partena-

riat entre les Universités de Fribourg et de Linz. Durant les 14 ans de sa présidence, Reinbert Schauer a réussi à soutenir le développement remarquable du VMI grâce à sa contribution au modèle fribourgeois de management et à transmettre la direction du VMI à la jeune génération.

### Walter Steinlin neuer Präsident des iimt

Walter Steinlin, Head of Swisscom Outlook, ist zum neuen Institutsratspräsidenten des international institute of management in technology (iimt) gewählt worden. Die Aufgabe des Institutsrats liegt in der Bestimmung der strategischen Ausrichtung des iimt. Die insgesamt acht Mitglieder vertreten einerseits die Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliche Fakultät der Universität Freiburg, den Mit telbau, die Direktion sowie die Studierenden des iimt. Walter Steinlin kennt die ICT-Branche hervorragend und bringt langjährige Berufserfahrung mit. Er hat 1977 sein Studium als Elektroingenieur an der ETH Zürich erfolgreich abgeschlossen. 1983 ist Steinlin zu der Swisscom gestossen und war in verschiedenen Forschungspositionen tätig. Bei INSEAD absolvierte er 1996 ein International Executive Program. 2001 hat er die Stelle als Leiter Swisscom Innovations und CTO (Chief Technology Officer) bei der Swisscom übernommen. Seit 2009 hat er die Position als Head of Outlook inne und betreut Hochschulbeziehungen sowie Trend Scouting.

### Docteur honoris causa pour le Prof. José Hurtado Pozo

L'Universidad Nacional Mayor de San Marcos à Lima (Pérou) a remis le 21 janvier le titre de docteur honoris causa au professeur de droit pénal fribourgeois José Hurtado Pozo. «Ce titre lui est décerné pour son œuvre importante, ainsi que pour ses grands mérites personnels et professionnels en tant que juriste dans l'enseignement et la recherche dans le domaine du droit pénal.» L'Université nationale de San Marco a été fondée en 1551 selon la volonté de l'empereur Charles V et constitue ainsi la plus ancienne université du continent américain, après celle de Saint-Domingue.

# Expérimenter la réalité malienne

**Partir en Afrique pour y mettre en pratique ses connaissances, mesurer le travail sur le terrain, éprouver une médecine éthique et empathique, apprendre de l'autre : c'est l'expérience qu'ont faite au Mali, du 22 janvier au 12 février 2010, 17 étudiants de troisième année de médecine. Bilan d'une expérience forte en enseignements et en émotions.**

Dominique Sprumont, en collaboration avec Farida Khali et Fatos Ramadani

«Du point de vue médical, j'ai vu une autre réalité et cela permet de rester un peu plus humble», Fatos Ramadani, président de la Fachschaft de médecine évoque son expérience les yeux brillants. L'année dernière, avec une vingtaine d'autres étudiants, il fait le choix de participer au projet pilote pour la mise en place d'une troisième année de médecine à l'Université de Fribourg. Dans ce cadre naît l'idée d'organiser un stage de terrain en Afrique. Après avoir tenté de s'intégrer dans des programmes existants, ils se tournent finalement vers l'Université. Plusieurs d'entre eux avaient déjà apporté leur soutien au projet TRREE, une formation de base sur internet en éthique et règlementation de la recherche qui inclut des pays africains (<http://elearning.trree.org>). En tant que responsable du module MICS (Médecine, Individu, Communauté et Société), je n'ai pu répondre que positivement à autant d'enthousiasme.

## Transmettre des valeurs

Auparavant appelé «medical humanities», le module MICS consiste à sensibiliser les étudiants en médecine aux enjeux des sciences humaines et sociales que soulève la pratique médicale. Introduit il y a sept ans à l'Université de Fribourg, il englobe aujourd'hui 10% de l'ensemble du cursus. Loin d'être un luxe, il s'agit d'une obligation légale selon l'art. 8 de la nouvelle Loi sur les professions médicales universitaires qui exige que les médecins maîtrisent non seulement les dimensions physiques et psychiques de leur pratique, mais également ses volets sociaux, juridiques, économiques, culturels et écologiques. De plus, ceux-ci doivent apprendre à respecter la dignité et l'autonomie de leurs patients et connaître les principes fondamentaux d'éthique. Si la médecine

s'appuie toujours plus sur la science et la technique, elle est un art dont l'humain reste l'enjeu principal. Le praticien doit savoir faire preuve d'une grande capacité d'écoute vis-à-vis des patients, il doit apprendre à ne pas imposer ses propres valeurs tout en maintenant une distance critique dans la relation singulière soigné-soignant. Auparavant transmis quasiment par osmose entre les médecins-chefs et leurs assistants, ces différents domaines font l'objet depuis les années 80 de recherches et d'un enseignement universitaire spécifique, particulièrement dans les pays anglo-saxons où ces branches peuvent représenter jusqu'à 20 % du programme.

Le programme de Fribourg est organisé sur trois ans : en première année, l'accent est mis sur l'individu, partant de l'expérience originale des étudiants en tant que... patients; la seconde aborde la place de la médecine dans la société et la troisième porte sur les questions de médecine communautaire. D'où l'intitulé «MICS» pour Médecine, Individus, Communautés et Société, titre qui a été repris du programme lausannois dont plusieurs professeurs sont également impliqués à Fribourg. Ce module bénéficie du soutien du pôle de compétence de l'Université de Fribourg. Il comprend des cours en psychologie médicale, droit, éthique, économie, santé publique et anthropologie, complétés par des séminaires interdisciplinaires.

## L'aventure prend forme

Pour mener à bien le projet du stage de terrain, des contacts sont alors noués au Mali. Le programme est placé sous ma responsabilité à Fribourg et sous celle du Prof. Ogobara Doumbo pour l'Université de Bamako. Une convention est signée entre les deux universités afin d'officialiser l'accueil

*Dominique Sprumont est chargé de cours et maître d'enseignement et de recherche au Département de médecine. Il est également professeur en droit de la santé à l'Université de Neuchâtel. C'est sous son égide que le stage de terrain au Mali s'est déroulé.  
dominique.sprumont@unifr.ch  
Infos et illustrations :  
<http://mali.kition.net/>*

des étudiants fribourgeois et de prévoir ensuite celui d'étudiants maliens au sein de nos laboratoires. Un cadre didactique est créé en collaboration avec le Prof. Doumbo, également directeur du MRTC (Malaria Research and Training Center). L'Université de Fribourg mandate aussi Alassane Niaré, socio-anthropologue rattaché au MRTC, afin d'établir un contact et de préparer l'arrivée des stagiaires au sein de différents centres et communautés locales. Elément particulièrement motivant du point de vue de l'enseignement, l'ensemble du projet a permis aux étudiants de mettre en œuvre les compétences théoriques acquises les années précédentes.

Fatos Ramadani explique : «Le fait que nous ayons eu depuis la première année d'autres cours que de la médecine et de la science pure, par exemple des cours de droit, d'économie, de psychologie etc., nous a ouvert l'esprit et motivés pour ce genre d'expérience». Celle-ci est loin de se résumer à un stage médical de trois semaines. En amont, la classe assume toutes les tâches administratives ainsi que les démarches de recherche de fonds, l'établissement d'un budget, la prise en compte des mesures sanitaires particulières ainsi que les questions de sécurité. *In fine*, les étudiants apprennent également à rendre compte de leurs travaux et à communiquer.



Consultation dans un cadre de recherche sur le paludisme.

Visite matinale des patients stationnaires dans le Centre de Référence.



### Trois semaines de stage intensif

Afin de prendre la mesure de la réalité malienne, le séjour débute à Bamako avec la visite du MRTC et une conférence du Dr Sissoko du MRTC sur le système de santé malien. Les dix-sept étudiants sont ensuite répartis par petits groupes dans différents Centres de santé communautaire ou dans des hôpitaux universitaires. Durant dix jours, ils partagent le quotidien des soignants maliens. Avec grand respect pour les hiérarchies en place, les étudiants observent la manière de travailler, participent aux soins, échangent leurs expériences et entament un dialogue très formateur pour les deux parties. Les étudiants fribourgeois ont par exemple appris comment mieux utiliser les ressources à leur disposition. Le séjour s'achève par un debriefing ainsi qu'une rencontre avec les présidents du Comité national d'éthique, de l'Association des médecins, de l'Association des pharmaciens, des chefs de service de l'administration, des professeurs d'université, des chercheurs et des administrateurs. Outre des questions d'éthique de la recherche biomédicale, les étudiants ont ainsi l'occasion de les interroger sur des sujets aussi vastes que les systèmes de contrôle de qualité des soins et de l'hygiène dans les centres communautaires, sur la notion de la souffrance et de la mort dans les communautés, mais aussi d'exprimer leur admiration face au stoïcisme de la population locale face à la douleur.

### Perspectives stimulantes

Il y a de l'émotion lorsque les étudiants parlent de leur séjour malien. Ils souhaitent à présent passer la main aux futurs «troisième

année» afin de les motiver à renouveler l'expérience. Ils ne sont pas les seuls. Au Mali, une forte demande a été exprimée à propos de l'intégration des dimensions humaines et sociales dans l'enseignement de la médecine, des réflexions sont poursuivies avec le Prof. Doumbo sur les moyens de créer des liens et de poser des jalons à l'Université de Bamako en tenant compte des valeurs et des ressources locales. ■



*Temps libre passé avec les enfants devant le logement.*

*Prof. Sprumont lors de la journée de Santé Communautaire à Sido.*



*Observation d'une césarienne au Centre de référence de Ouelessebougou.*



# La chirurgie côté cœur

**Thierry Carrel opère un conseiller fédéral et gère un agenda de ministre, mais il nous reçoit en civil dans son bureau, parce que, aujourd’hui, entre une thèse d’habilitation à lire et quelques rendez-vous à honorer, ce sont les vacances. Ce grand spécialiste en chirurgie cardiaque nous raconte comment son travail fait battre son cœur.**

Farida Khalil

## **Thierry Carrel, il n'est sans doute pas évident de planifier des journées telles que les vôtres...**

C'est difficile, parce qu'on vit au jour le jour. On ne sait jamais ce qu'il y aura comme urgence, qui aura besoin d'aide. Il faut compter avec 30 à 40% de cas d'urgence et donc rester assez flexible. C'est parfois un casse-tête pour ma secrétaire. J'essaie toujours de tenir mes promesses, mais ma priorité ce sont les patients.

## **Qu'est ce qui a déclenché votre passion pour cette carrière ?**

Au collège, les cours de chimie et de biochimie me passionnaient. Quand j'avais 15-16 ans, le père de l'un de mes amis m'a invité à passer deux jours avec lui dans l'hôpital qu'il dirigeait. J'ai pu assister à de petites opérations et ça m'a beaucoup impressionné. En arrivant à Berne, j'ai découvert la cardiologie à travers les stages. Cela m'a passionné parce que cette branche est une bonne combinaison de médecine interne, de chirurgie, de représentation tridimensionnelle, de problèmes chimiques et biochimiques, de technologie... C'est fascinant. Et puis, il y a un important aspect humain car on travaille avec des patients qui sont très malades et qui ont peur.

## **Quels souvenirs gardez-vous de vos débuts à Fribourg ?**

De très bons souvenirs. Nous étions une minorité francophone, une quinzaine, peut-être une vingtaine d'étudiant(e)s sur 120. Les cours étaient très personnels et nous avions un contact relativement étroit avec les professeurs. La plus grande difficulté, c'était la langue car 80% des cours étaient en allemand. On traduisait tous les scripts, on améliorait ceux des années précédentes. Mais

habiter Fribourg constituait un avantage. Les autres étudiant(e)s logeaient tous dans des WG, des internats ou chez les pères. Nous, nous étions à la maison et quand on sortait le soir, on pouvait montrer à nos collègues alémaniques les bonnes adresses pour boire une bière... L'ambiance était excellente.

## **Vous n'êtes pas seulement un technicien de la médecine, vous aimez aussi le côté humain...**

L'orientation humaniste du collège Saint-Michel m'a ouvert l'esprit. Même si on n'a pas un engouement total pour les sciences religieuses, la philosophie ou l'histoire, ces cours offrent un bagage supplémentaire. Evidemment, vous ne pouvez pas vous laisser marquer par l'historique de chaque patient. Mais ça m'intéresse de savoir qui est derrière la personne que je vais opérer. Cela me permet de percevoir si cela va être compliqué, si le patient est convaincu ou réticent. Aujourd'hui, notre pratique est un peu banalisée. On opère des bébés de 800 grammes et des personnes âgées de 88 ans, alors on a l'impression que tout est possible. Le cœur représente un symbole très particulier pour le patient et certains d'entre eux éprouvent parfois le besoin de se confier à nous avec une profondeur étonnante.

## **Vous êtes chirurgien, chef de clinique, professeur, scientifique, chercheur, vous encadrez des jeunes..., comment peut-on répondre à toutes ces attentes ?**

C'est difficile parce qu'on n'est pas vraiment formé dans ce sens. Au cours de mes études, je suis allé aux Etats-Unis pour suivre des cours de management dans une faculté de santé publique. Aujourd'hui, le cursus est un peu mieux structuré, mais les expériences se font surtout sur le terrain. J'ai aussi beau-

portrait

coup appris au service militaire : écouter différents avis avant de les synthétiser et de prendre une décision pour le bien du groupe. Porter différentes casquettes a un énorme avantage : enseigner, opérer, organiser, voyager... La variété des tâches rend le tout très supportable. L'emploi du temps est plein, mais jamais monotone.

**Voici une douzaine d'années que vous êtes à la tête de la clinique, qu'est-ce qui a changé ?**

L'omniprésence des questions économiques. Les budgets sont orientés à la performance. Chaque année, on signe de nouveaux contrats concernant le type de prestations à fournir, leur nombre, les critères de limitation, le coût d'un cas... comme si on pouvait tout prédire. L'introduction de la loi sur le travail nous a aussi beaucoup secoués. Entre 2002 et 2005, il y a eu une réduction progressive des heures. C'est un système qui n'est pas forcément très attrayant pour la formation. Je pense qu'en médecine on a besoin d'une certaine liberté d'action. On doit pouvoir décider si le travail doit être fini aujourd'hui, si c'est mieux pour le patient, pour soi-même ou si cela peut attendre le lendemain.

**Chaque année vous consacrez également un peu de votre temps à des projets humanitaires.**

Depuis une dizaine d'années, je me rends une ou deux fois par an à Perm dans l'Oural avec des membres de la Clinique de chirurgie cardiovasculaire de l'Hôpital de l'Ile et de l'Université de Berne. Nous opérons surtout des enfants. Notre but est de former la prochaine génération de chirurgiens. Nous les accompagnons pendant une dizaine d'années, de façon à ce qu'ils soient capables de reprendre l'Institut cardiaque de Perm. Chaque année, quatre à six de ces chirurgiens viennent également un mois en Suisse.

**Vous occupez une certain fonction publique et n'hésitez pas à dire ce que vous pensez... C'est important pour vous de prendre position ?**

Je me suis rendu compte que le grand public n'a souvent qu'une vague idée de ce qui se passe. J'ai envie de m'engager pour une plus grande crédibilité de la médecine. J'aimerais que les gens sachent pourquoi ça coûte cher, pourquoi il y a parfois des problèmes, pourquoi il est difficile de faire des statistiques, pourquoi les nouveaux systèmes de financement suscitent des craintes, etc. D'un côté je suis un citoyen qui paie des impôts et qui profite du système et de l'autre, je mets à disposition une



Directeur de la Clinique de chirurgie cardiovasculaire de l'Hôpital de l'Ile à Berne, le Prof. Thierry Carrel a plus de 6000 opérations cardiaques à son actif, dont celle du Conseiller fédéral Hans-Rudolf Merz.

certaine structure. Si je sais où est le problème, je ne peux pas me taire.

**Aujourd'hui, quels sont vos projets, à quoi rêvez-vous ?**

Les financements des hôpitaux vont changer en 2012 et j'aimerais beaucoup travailler à une fusion entre hôpitaux publics et privés, peut-être créer un centre à Berne. On dit que l'union fait la force. J'ai aussi d'excellents collaborateurs qui sont comme des antennes pour dénicher de nouveaux projets intéressants. Cela maintient jeune, c'est comme si on refaisait soi-même sa dissertation. Et même si ce n'est pas pour tout de suite, il est important de bien préparer sa retraite : créer de bonnes conditions pour mon successeur, peut-être écrire un livre, ou continuer à opérer à l'étranger au profit d'une institution... J'ai aussi plusieurs centres d'intérêt – la philosophie, la musique, les cloîtres – que j'ai peu le temps d'explorer au quotidien. Et puis, qui sait, peut-être me mettre au service de l'Université de Fribourg ? ■

Le Prof. Thierry Carrel grandit à Fribourg et fréquente le collège Saint-Michel avant d'opter pour la médecine et d'obtenir son premier diplôme à l'Université de Fribourg. Il porte ensuite son choix sur l'Université de Berne et se passionne très vite pour la chirurgie cardiaque. Il effectue des formations postgrades à Zurich, Hanovre, Paris, Helsinki et Baltimore avant de devenir titulaire de la Chaire de chirurgie cardiovasculaire à l'Hôpital de l'Ile, à Berne. Féru de philosophie et trompeur de talent, réputé pour ses compétences techniques et ses dispositions éthiques, Thierry Carrel a plus de 6000 opérations cardiaques à son actif, dont sa très médiatisée intervention sur le ministre des finances Hans-Rudolf Merz.

# Die Universität Freiburg im Wandel der Zeit

**Von der abenteuerlichen Gründungsgeschichte am Ende des 19. Jahrhunderts und dem schwierigen Beginn bis hin zu den Jahren der Krise und der Konsolidierung: Mit dem Fokus auf der Identität der Universität Freiburg verfolgten und erforschten Urs Altermatt und Christina Späti die Entwicklung der Universität Freiburg.**

Claudia Brülhart

## lecture



*Die Universität Freiburg auf der Suche nach Identität  
Urs Altermatt  
ISBN 978-3-7278-1600-0*



*Die zweisprachige Universität Freiburg  
Urs Altermatt, Christina Späti  
ISBN 978-3-7278-1664-2*

---

*Urs Altermatt ist ordentlicher Professor für Zeitgeschichte am Departement für historische Wissenschaften.  
urs.altermatt@unifr.ch  
Christina Späti ist Lektorin für Zeitgeschichte am Departement für historische Wissenschaften.  
christina.späti@unifr.ch*

Um gleich mit der Tür ins Haus zu fallen: Die Alma Mater ist gemäss der offiziellen Interpretation des Heiligen Stuhls zu Beginn des 21.Jahrhunderts keine «katholische Universität» – und sie wurde zum Beispiel auch nicht als eine solche aufgeführt, als das päpstliche Jahrbuch in den 1940er Jahren erstmals eine Liste der katholischen Universitäten abdruckte. Einzig die Theologische Fakultät der Universität Freiburg/Fribourg ist in der offiziellen Auflistung des Vatikans zu finden, womit ihr der Status einer Fakultät nach kanonischem Recht zukommt. Nichtsdestotrotz wird die Universität Freiburg auch heute noch vielfach mit der katholischen Kirche in Zusammenhang gebracht und als die «katholische Uni» bezeichnet. Der ehemalige Rektor und langjährige Professor für Zeitgeschichte an der Universität Freiburg Urs Altermatt, selber regelmässig mit der Frage nach der Katholizität der Universität konfrontiert, beschreibt in seinem Buch «Die Universität Freiburg auf der Suche nach Identität» auf packende Weise die Entwicklung der Universität von ihrer Gründung bis heute.

### Sonderfall Freiburg

Die Gründung der Universität Freiburg im Jahr 1889 geht nicht zuletzt auf das zu jener Zeit vorherrschende Bildungsmanko in der katholischen Schweiz zurück. Während in den protestantischen Kantonen Zürich, Bern, Lausanne und Genf bereits im 16. Jahrhundert reformierte Hohe Schulen gegründet wurden, zogen die Jesuitenkollegien erst im Laufe des 17. Jahrhunderts mit der Bildung von Lehrstühlen in Philosophie und Theologie nach. Mit der Transformation der Akademien Bern und Zürich zu Universitäten in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts vergrösserte sich der bildungsmässige Vorsprung der reformierten Schweiz. Der Ruf nach einer katholischen Universität wurde lauter, gipfelte aber erst dank dem neuen

Freiburger Staatsrat Georges Python in einer konkreten Umsetzung. Nach nur drei Jahren im Amt hatte Staatsrat Python im Kanton Freiburg einen Meilenstein in Sachen Bildung gesetzt – allerdings nicht wie ursprünglich von Ortsbischof Mermillod geplant in Form einer kirchlich-katholischen Universität, sondern mit der Gründung einer katholischen Staatsuniversität nach Vorbild der bestehenden Kantonsuniversitäten. Dem von Urs Altermatt als versierten Machtpolitiker bezeichneten Georges Python gelang es dennoch, nach der Unterstützung der anderen Schweizer Bischöfe auch den Segen von Papst Leo XIII. zu erhalten, was der neuen katholischen Staatsuniversität die offizielle Anerkennung der römischen Kirche einbrachte. «Das Modell der Staatsuniversität hatte den Vorteil einer relativ stabilen finanziellen Grundlage und war sowohl national wie auch international anerkannt», so Urs Altermatt. Seiner Einschätzung nach war die Universität Freiburg zur Zeit ihrer Gründung und aufgrund der Approbation des Papstes und der katholischen Amtskirche durchaus eine «katholische Universität» – aber sie besass rein rechtlich gesehen nicht «katholischen» Charakter.

### Der Weg zur Uni der Schweizer Katholiken

Die Katholizität der Universität Freiburg sollte, wenn schon nicht schriftlich verankert, so doch zumindest durch die entsprechende Berufung der Professorenschaft sichergestellt werden. So bestand der Lehrkörper im Gründungsjahr 1889/90 ausschliesslich aus Katholiken; unter den 29 Studierenden befanden sich neben 27 Katholiken ein Orthodoxer und ein Protestant. Doch aller Bemühungen zum Trotz konnte sich ein Teil der katholisch-konservativen Schweizer zunächst nicht für die neue Universität in Freiburg erwärmen. «Die Deutschschweizer Konservativen unter Führung der Luzerner waren auf einen historischen Kompromiss mit

den Freisinnigen ausgerichtet. 1891 wurde überdies der Luzerner Joseph Zemp zum ersten katholisch-konservativen Bundesrat gewählt. In einer gewissen Rivalität zu den ultra-montan katholisch ausgerichteten Freiburgern befürchteten einige eine erneute Verstärkung des Kulturmärktes, erklärt Urs Altermatt die fehlende Begeisterung für die neue Hochschule. Es habe an einem nationalen Gemeinschaftsgefühl und einer einheitlichen Bildungsstrategie gefehlt, auch war die Universität allzu international ausgerichtet, um in der Schweiz auf grosse Akzeptanz zu stoßen. So stammte vor Ausbruch des Ersten Weltkriegs gerade mal ein Drittel der Immatrikulierten aus der Schweiz und auch unter der Professorenschaft überwog die ausländische Staatsangehörigkeit. Erst in den Jahren zwischen 1920 und 1950, der Zeit des sogenannten Milieukatholizismus, stieg kontinuierlich die Anzahl Schweizer Studierender; die Universität Freiburg wuchs mehr und mehr zum intellektuellen Zentrum des schweizerischen Katholizismus heran. Mit der Einführung der Universitätskollekte im Jahr 1934 – zur Finanzierung der universitären Infrastruktur – nahm auch die Bedeutung der Hochschule für die gesamte katholische Schweiz zu: Die Alma Mater wurde zur «Universität der Schweizer Katholiken». Mit der finanziellen Unterstützung durch die Kirche und die Kirchengänger stieg auch deren Mitspracheanspruch bei universitären Fragen: Die Universitätskollekte betrug 1962 über 37 Prozent des Gesamtbudgets.

### **Beginn einer neuen Ära**

Mit dem Ende der 1960er Jahre ging der Einfluss der katholischen Kirche kontinuierlich zurück. Die Säkularisierung der Gesellschaft griff auch auf die katholischen Bevölkerungsschichten über, was sich nicht zuletzt in einem drastischen Rückgang an Studierenden in der Theologischen Fakultät niederschlug. Betrug der Anteil Studierender der Theologie 1960/61 noch 19,1 Prozent, so waren es 1975/76 noch 6,6 Prozent. Mit dem erstmaligen Erhalt von Bundessubventionen im Jahr 1966 nahm der Einfluss der kirchlichen Kollekte ab; die Universität wurde finanziell unabhängiger. Es galt nun, die Alma Mater in der sich wandelnden Gesellschaft und Bildungslandschaft neu zu positionieren und zu profilieren; die katholische Identität rückte dabei in den Hintergrund. Vielmehr betonten die Rektorate mit Beginn der 1970er-Jahre die multikulturelle Brückenfunktion der Hochschule sowie die Zweisprachigkeit als herausragendes Merkmal. Die Universität der Schweizer Katholiken wurde mehr und mehr zur Universität mit katholischer Tradition. ■

## **Zweisprachige Alma Mater**

**Mit Lektorin Dr. Christina Späti befasste sich Prof. Urs Altermatt im Buch «Die zweisprachige Universität Freiburg» ausführlich mit dem herausragenden Merkmal des Bilinguismus während der letzten 120 Jahre.**

*UF: Die Kontinuität der Zweisprachigkeit an der Universität Freiburg bildet im europäischen Vergleich mit anderen zweisprachigen Universitäten einen Ausnahmefall. Worauf ist dieses stabile Fundament des Bilinguismus der Alma Mater zurückzuführen?*

Urs Altermatt: Diese in der Tat außerordentlich lange Kontinuität der zweisprachigen Tradition hat in erster Linie damit zu tun, dass der Kanton Freiburg zweisprachig ist und die Schweizer Mehrsprachigkeit seit 1848 offiziell anerkannt ist. An der Universität bildeten die Deutschsprachigen fast immer die Mehrheit unter den Studierenden, in Bezug auf die Dozierenden aber hat die Uni von Beginn an ein Gleichgewicht angestrebt.

*Ab den 70er-Jahren löste die Zweisprachigkeit als herausragendes Merkmal die katholische Ausrichtung der Universität ab. Wie ging diese Entwicklung vonstatten?*

Die Zweisprachigkeit war zu Beginn weg gegeben, da der Kanton Freiburg und die Stadt zweisprachig sind. Viel wichtiger war am Anfang die katholische Ausrichtung, da es der Universität damit gelang Studierende aus den katholischen Regionen der Deutschschweiz und aus dem Tessin nach Freiburg zu holen. In der Zwischenkriegszeit verstand sich die Uni einerseits als Hochschule der Schweizer Katholiken und andererseits im Zeichen der geistigen Landesverteidigung als Brücke zwischen den Kulturen. Mit der fortschreitenden Säkularisierung Anfang der 1970er-Jahre verlor das Katholische an Strahlungskraft, die Zweisprachigkeit wurde zum hauptsächlichen Identitätsmerkmal der Uni.

*Im Buch ist die Rede von der Entwicklung der institutionellen zur individuellen Zweisprachigkeit. Wie äusserte sich dies in der konkreten Umsetzung?*

Die von Beginn weg praktizierte institutionelle Zweisprachigkeit äusserte sich in einem zunehmenden Parallelismus der Lehrstühle und hatte die gleichmässige Verteilung der Sprachen zum Ziel. Im vereinten Europa der 1990er Jahre fand der kontinuierliche Wechsel hin zur individuellen Zweisprachigkeit statt. Es wurden zweisprachige Diplome geschaffen und die Studierenden hatten nun in verschiedenen Fakultäten die Möglichkeit, ihre Studien zweisprachig zu absolvieren. Das Ganze erfolgte vor dem Hintergrund der kantonalen Sprachenpolitik, die der Zweisprachigkeit immer mehr Bedeutung beimass.

*Die Zweisprachigkeit war im Laufe der Universitätsgeschichte Trägerin verschiedener Botschaften: Hat sie mit der eher praktischen Ausrichtung ihre wahre Funktion gefunden?* Die Universität könnte die Zwei- und Mehrsprachigkeit im europäischen Kontext noch vermehrt hervorheben. Im sich stets vergrössernden EU-Raum sind zunehmend Leute in Führungspositionen gefragt, die «2+»-ausgebildet sind, das heisst in deutscher, französischer und englischer Sprache.

*Wo sehen Sie die Herausforderungen der Zukunft bezüglich der Identität der Alma Mater?* Ich würde sagen, dass durch die Europäisierung der Bildungslandschaft, sprich Bologna, die Herausforderung für die Universität Freiburg wieder zunehmend die Internationalisierung sein wird, der dritte Pfeiler der universitären Identität. Erfreulicherweise nimmt die Zahl der nichtschweizerischen Studierenden wieder zu.

*Nach 30 Jahren Lehrtätigkeit treten Sie diesen Sommer in den Ruhestand. Welches Merkmal der Universität werden Sie ganz persönlich als herausragendes Kennzeichen in Erinnerung behalten?*

Ich kam ja von der Uni Bern her nach Freiburg. Was mir besonders aufgefallen ist – und dies noch immer tut – ist die Multikulturalität der Universität Freiburg. Hier lernt zum Beispiel der Deutschschweizer Student, sich in einer anderssprachigen Stadt- und zum Teil Universitätskultur zu bewegen. Dieses multikulturelle Flair hat mir immer gefallen.

cb

# lectures



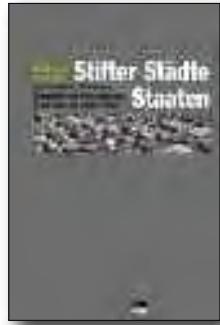
*Urs Albrecht  
The Circadian Clock  
ISBN 978-1-4419-1261-9*

This comprehensive book provides historical and current information about the circadian clock, molecular properties of clock components and their roles in health and disease. The Circadian Clock aims to give an integrated view how the biochemistry and physiology of an organism is organized over the 24 hours of a day and how disturbance of clock function can lead to disease.



*Jean-Jacques Friboulet  
Histoire de la pensée économique  
ISBN 978-3-7255-5938-1*

Les crises actuelles remettent en cause le bien-fondé de l'enseignement de l'économie tel qu'il est pratiqué dans la majorité des facultés européennes. La thèse centrale de ce livre impute cette impuissance à une dégénérescence de la discipline. De nombreux économistes contemporains ne se sont intéressés qu'à l'utilitarisme alors qu'à la base l'économie politique est une science morale.



*Ruedi Epple, Eva Schär  
Stifter, Städte, Staaten  
ISBN 978-3-03777-088-7*

Das Buch präsentiert die historischen Hintergründe der Armut und die wichtigsten Entwicklungen bei der Unterstützung vom Mittelalter bis an die Wende zum 20. Jahrhundert. Neben der Hilfe von Stiftern, Städten und Staaten schenkt die Darstellung den individuellen und kollektiven Überlebensstrategien sowie der Unterstützung durch Gemeinden und Nachbarschaften besondere Beachtung.



*Kerralie Oeuvray  
Rester dépendant des institutions  
médicosociales  
ISBN 978-2-296-10608-6*



*David Neuhold  
Franz Kardinal König – Religion  
und Freiheit  
ISBN 978-3-7278-1607-9*

Lorsqu'on devient toxicodépendant, une dépendance vis-à-vis des organisations médico-sociales apparaît inévitable. Dans une perspective temporelle, l'auteure a examiné les prises en charge de longue durée en enquêtant auprès d'usagers et de leurs intervenants dans diverses organisations médico-sociales de Suisse romande. De cette analyse a émergé un concept nouveau, «le rester», sur fond d'une urgence devenue chronique et d'un séparatisme social devenu viable et sensé.



*Queloz N., Luginbühl U., Senn A., Magri S.  
L'objectif de resocialisation est-il  
toujours d'actualité ?  
ISBN 978-3-7272-7210-3*

Die vorliegende Arbeit des Liechtenstein-Preisträgers 2009 beleuchtet Franz Kardinal König in seiner Tätigkeit als Religionshistoriker, später als Protagonist des II. Vatikanums und als Bischof der Erzdiözese Wien. Theologische und politische Perspektiven werden in historischer Herangehensweise für eine Profilierung Königs, v.a. in seiner Funktion als Erzbischof von Wien, zusammengetragen, um den Boden für künftige Untersuchungen zu bereiten.

L'entrée en vigueur du nouveau droit des sanctions pénales en 2007 a fait surgir une polémique au sujet de son efficacité. Parmi les questions les plus débattues : l'objectif de resocialisation est-il toujours d'actualité ? Cet ouvrage rassemble les contributions présentées lors des 6<sup>e</sup> Journées pénitentiaires de Fribourg, organisées par le Centre suisse de formation du personnel pénitentiaire et le Département de droit pénal de l'Université de Fribourg.

# @alumni.unifr.ch – un réseau pour la vie

L'Association des Amis  
de l'Université de Fribourg offre  
à ses membres un service  
personnalisé unique en Suisse :

- une adresse email exclusive  
et une boîte de messagerie à vie
- un agenda
- un carnet d'adresses synchronisable  
à tous les terminaux
- une plateforme sécurisée et modulable

et ce n'est qu'un début !



alumni  
ASSOCIATION DES AMIS DE L'UNIVERSITÉ DE FRIBOURG / CH  
HOCHSCHULVEREIN DER UNIVERSITÄT FREIBURG / CH

PUB CANISIUS