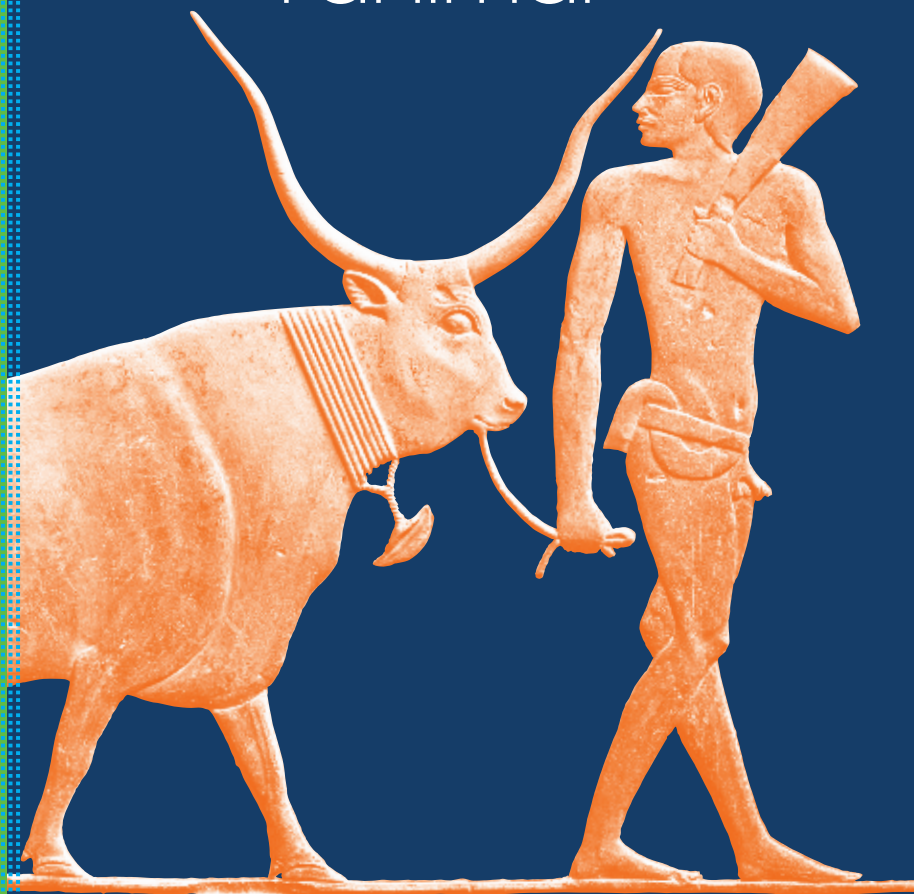


Sous la direction scientifique de
Jean-Pierre Poulain

L'homme,
Qui nourrit
le mangeur,
l'autre ?
l'animal



Sommaire

2 | Introduction

4 | Programme

6 | Biographies

11 | Informations pratiques

Le statut d'omnivore laisse à l'homme une très grande liberté pour choisir ses aliments. Les variations d'une culture à l'autre et d'une région à l'autre sont nombreuses. En effet, accepter ou refuser un produit comme aliment est un phénomène social et anthropologique avec des conséquences d'ordre écologique, économique et socioculturel. Les aliments d'origine animale placés au sommet de la hiérarchie des nourritures sont souvent le fondement du lien social. Ils peuvent être aussi l'objet de tabou partiel ou plus rarement total. Les conditions de prédation, de cohabitation, de domestication, d'élevage, d'abattage, de partage, font l'objet de prescriptions culturelles et/ou religieuses en tous temps et en tous lieux. Les choix alimentaires et les méthodes d'obtention de la nourriture traduisent des conceptions de l'humain et de la place de l'homme dans l'échelle du vivant

Avec la participation de :

CNRS / CETSAH

Centre d'Études Transdisciplinaires,
Sociologie, Anthropologie, Histoire

AISLF CR 17

Association Internationale des
Sociologues de Langue Française
Comité de Recherche 17

Université de Toulouse-Le Mirail
ERITA EA 3683

Équipe de Recherche Interdisciplinaire
en Tourisme et Alimentation

L'objet de ce colloque est d'interroger, à travers la diversité des relations homme-animal, l'organisation des modèles alimentaires dont on sait qu'ils ne se résument pas à de simples logiques adaptatives, mais révèlent la relation biologique et socio-anthropologique d'un groupe humain à son milieu. L'animal destiné à devenir nourriture ou à produire de la nourriture (lait, œufs, miel...) peut donc être nourrissant ou nourricier. Comment cette relation est-elle organisée par les sociétés et que devient-elle dans nos sociétés modernes ?

La multiplicité des pistes sur ce sujet nous incite à regarder vers le passé lointain pour asseoir notre réflexion. La période préhistorique -de la chasse à la domestication et aux multiples formes de co-évolution de la révolution néolithique- permet de comprendre la genèse des relations entre les hommes et certaines espèces animales.

Depuis la définition des catégories du comestible, du licite et de l'illicite, jusqu'aux calendriers de consommation en passant par les conditions de mise à mort souvent inscrites dans la pensée sacrificielle, le religieux a déroulé ses logiques mettant en place les rituels d'une morale de la cohabitation. Contrôler son alimentation, n'est-ce pas une façon objective et symbolique de contrôler son destin ?

Dans les espaces urbanisés des sociétés modernes, se développe un nouveau statut social de l'animal de compagnie. Ainsi une éthique du non humain émerge-t-elle ; elle questionne la place de l'homme dans la nature et sous-tend les revendications de bien-être animal. En même temps, les signes d'une demande de reconnaissance d'un droit à la différence alimentaire dans le commerce international sont de plus en plus visibles ; ils traduisent la volonté de défendre la diversité culturelle à travers l'alimentation.

Quelles seront les nourritures d'origine animale pour l'« omnivore » demain ? Comment les avancées scientifiques contemporaines, tant du côté des disciplines de la nutrition avec notamment les perspectives ouvertes par la nutri-génomique que du côté de l'anthropologie, de la philosophie ou de la sociologie, reconfigurent-elles la question de la relation homme-animal ? Que restera-t-il de l'animal dans les aliments transformés ? L'animal est pour l'homme à la fois nourriture, facteur de revenus, de services, de mythes et d'affection ; l'homme est pour l'animal éleveur, chasseur mais également protecteur et admirateur.

Dans cette relation ambivalente, qui nourrit l'autre ?

8h30

Accueil

9h00

Introduction générale

Jean-Pierre Poulain

9h30 | 12h15

Alimentation préhistorique et domestication

Séance présidée par:

Catherine Perlès

Conférence:

9h30 | Ni hommes, ni animaux: les théranthropes. Un aliment pour l'esprit?

Jean-Loïc Le Quellec

Préhistorien et anthropologue

Interventions:

10h30 | Dans quel contexte socio-économique la domestication a-t-elle pris place?

Un aperçu des théories

Catherine Perlès

Préhistorienne

11h00 | 11h15 PAUSE

11h15 | Des chasseurs de miel aux éleveurs-agriculteurs:

Évolution des relations homme-environnement au Néolithique

Martine Regert

Chimiste et archéologue

11h45 | Les débuts néolithiques de l'élevage des bovidés et de l'exploitation laitière dans l'ancien monde

Jean-Denis Vigne

Archéologue et biologiste

12h15 | 14h00

Déjeuner

14h00 | 17h30

Prescriptions, interdits et traditions religieuses

Séance présidée par:

Jean-Robert Pitte

Conférence:

14h00 | The history of animal-eating in East Asia

Naomichi Ishige

Anthropologue et historien

Interventions:

15h00 | Les juristes musulmans et la chasse au Moyen-Âge

Mohammed-Hocine Benkheira

Anthropologue

15h30 | 15h45 PAUSE

15h45 | Les animaux interdits dans la religion chinoise moderne (16^e-21^e siècle)

Vincent Goossaert

Historien

16h15 | Tu ne cuirais pas le chevreau dans le lait de sa mère

Sophie Nizard

Sociologue

16h45 | Ces aliments qui relient au divin

Jean-Robert Pitte

Géographe

Soirée à partir de 18h00

Présentation par

Claude Fischler

Sociologue

18h30 | 19h30 Conférence

Le point de vue d'Edgar Morin

Anthropologue et sociologue

Cocktail

Traduction simultanée Anglais | Français

9h00 | 12h45

Les animaux et les hommes aujourd'hui

Séance présidée par:

Jean-Pierre Digard

Conférence:

9h00 | Vivant ou mort, l'animal est « bon à penser » pour l'homme

Pierre Bonte

Anthropologue

Interventions:

10h00 | Nos animaux de compagnie ont-ils une âme ?

A propos de quelques observations en milieu urbain

Anne-Marie Brisebarre

Anthropologue

10h30 | Les Français sont contre la viande... tout contre.

Rapports hommes-animaux-viandes en France contemporaine.

Geneviève Cazes-Valette

Marketing et anthropologie

11h00 | 11h15 **PAUSE**

11h15 | Pourquoi mange-t-on certains animaux et pas d'autres ?

Réflexions sur le statut relatif des animaux domestiques

Jean-Pierre Digard

Anthropologue

11h45 | The eater, the buyer and farm animal welfare. A survey of seven European countries

Unni Kjaernes

Sociologue

12h15 | Des invariants de la relation alimentaire

Noélie Vialles

Anthropologue

12h45 | 14h00

Déjeuner

14h00 | 17h30

Quelles nourritures pour l'omnivore demain ?

Séance présidée par:

Jean-Pierre Poulain

Conférence:

14h15 | Les aliments, décomposés ; l'omnivore, médicalisé ?

Jesus Contreras

Anthropologue

Interventions:

15h15 | Les omnivores deviendront-ils herbivores ?

Annie Hubert

Anthropologue

15h45 | Une histoire prolongée de la relation homme-animal

Claudine Junien

Généciennne

16h15 | 16h30 **PAUSE**

16h30 | L'homme et les aliments d'origine animale :

le point de vue d'un nutritionniste

Ambroise Martin

Médecin nutritionniste

17h00 | Défendre son beefsteak : l'attachement à la viande entre permanence et mutations

Claude Fischler et Jocelyn Raude

Sociologues

17h30 | Le refus de l'incertitude : dimensions idéologiques et rôle prédateur

Jean-Pierre Corbeau

Sociologue

18h00

Conclusion

Jean-Pierre Poulain

Traduction simultanée Anglais | Français

Jean-Pierre POULAIN

est socio-anthropologue, maître de conférences HDR, à l'Université de Toulouse le Mirail où il anime le Master « Sciences sociales appliquées à l'alimentation » et dirige l'Équipe de Recherche Interdisciplinaire sur le Tourisme et l'Alimentation (ERITA, EA 3683).

Au fil de ses publications, il illustre l'apport des sciences sociales à la compréhension des mangeurs humains. Il a obtenu le Prix Jean Trémolières en 2001, pour *Manger aujourd'hui*, Privat, 2001 et *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2002, (réédition PUF-Quadrige 2005) et pour l'ensemble de ses travaux, le *Grand Prix de la recherche en Nutrition* de l'Institut Français de la Nutrition, en 2002. On lui doit également avec Jean Pierre Corbeau, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat, 2002 et avec Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Lanore-Delagrave, 2004.

Membre du Comité scientifique de l'OCHA, il est le directeur scientifique de ce colloque.

Intervenants au colloque par ordre alphabétique

Mohammed-Hocine BENKHEIRA

est anthropologue et spécialiste de droit musulman.

Maître de conférences à l'École pratique des Hautes Études (Paris), section des sciences religieuses, il a publié en 2000 aux Presses Universitaires de France, *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*. L'étude du droit musulman est envisagée dans une perspective non pas factuelle mais de compréhension globale de la pensée juridico-religieuse en Islam. Cette étude est développée au travers de plusieurs thèmes de recherches dont celui des lois alimentaires du statut de l'animal ou des muftis contemporains.

Pierre BONTE

est anthropologue, directeur de recherche au CNRS au sein du Laboratoire d'Anthropologie Sociale du Collège de France (Paris).

Spécialiste des populations sahariennes et sahéliennes africaines et animateur du groupe Écologie et anthropologie des sociétés pastorales (MSH), il a élargi ses recherches à d'autres populations d'éleveurs, recherches qui ont fait l'objet de divers ouvrages de synthèse. Par la suite il a entrepris des recherches toujours d'actualité sur notamment le sacrifice musulman et les rituels de protection dans le monde arabo-musulman, ainsi que les systèmes de parenté et d'alliance arabo-musulmans et méditerranéens ou encore les notions de travail et d'échange en anthropologie. Il a d'autre part édité avec Michel Izard aux P.U.F. le *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie* traduit en plusieurs langues.

Anne-Marie BRISEBARRE

est anthropologue, directrice de recherche au CNRS au sein du Laboratoire d'Anthropologie Sociale du Collège de France (Paris).

Ses recherches s'articulent autour de deux thématiques de prédilection. Il s'agit des rapports entre les hommes et les animaux domestiques (systèmes d'élevage, savoirs pastoraux, races animales locales, etc.) et l'articulation entre social et biologique (statuts des animaux dans les sociétés rurales et urbaines, sacrifice et abattage rituel musulmans, expérimentation animale, santé et mort des animaux familiers, etc.) en France, au Maghreb et en Afrique de l'Ouest.

Geneviève GAZES-VALETTE

est professeur de marketing à l'École Supérieure de Commerce de Toulouse.

Elle prépare actuellement une thèse en Anthropologie sociale à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, sur le thème « les déterminants du rapport à la viande chez le mangeur français contemporain ».

Jesus CONTRERAS

est anthropologue, professeur à l'Université de Barcelone et Directeur de l'Observatoire de l'alimentation.

Spécialiste en anthropologie économique et anthropologie de l'alimentation, il travaille dans les Andes péruviennes et en Espagne. Il a récemment publié en 2005 *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* paru chez Ariel et *Los sabores del Mediterráneo* édité par l'Institut Européen de la Méditerranée (Barcelone, Espagne).

Jean-Pierre CORBEAU

est professeur de sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'Université François Rabelais de Tours.

Co-fondateur de l'Institut Français du Goût, il est secrétaire général de l'Institut Européen d'Histoire et de culture de l'alimentation (IEHCA) et co-responsable du CR 17 « Anthropologie et sociologie de l'alimentation » à l'Association Internationale des Sociologues de langue française (dont il est aussi membre élu du bureau). Il a publié avec Jean-Pierre Poulain *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat, 2002.

Jean-Pierre DIGARD

est anthropologue, directeur de recherche au CNRS au sein du laboratoire « Mondes iranien et indien », et chargé d'enseignement à l'EHESS et à l'Université de Provence à Aix.

Ses recherches portent, d'une part sur l'ethnologie des sociétés tribales et nomades du Moyen-Orient, d'autre part sur l'anthropologie de la domestication animale. Ses deux derniers livres sont : *Une histoire du cheval. Art, techniques, société*, Actes Sud, 2004 et *Les Français et leurs animaux. Ethnologie d'un phénomène de société*, Hachette, coll. « Pluriel », 2005. Ses travaux sur l'élevage et les animaux domestiques lui ont valu d'être lauréat de l'Académie vétérinaire de France en 1996 et nommé chevalier de l'Ordre du Mérite agricole en 2005.

Claude FISCHLER

est sociologue et directeur de recherche au CNRS.

Il codirige le CETsah (Centre d'Études Transdisciplinaires), dont l'un des axes de recherche principaux est la sociologie, l'anthropologie et l'histoire du corps. Ses propres travaux portent principalement sur l'alimentation. Il a récemment dirigé un programme international OCHA de recherche comparative sur le rapport à l'alimentation, au corps et à la santé. Avec son équipe, il s'intéresse aux interfaces entre le biologique et le social dans les comportements et les pratiques alimentaires, aux fonctions sociales, symboliques et esthétiques de l'alimentation, à la perception du risque et aux crises alimentaires, à la question de l'obésité et de l'image corporelle, et tout récemment aux marqueurs de qualité de vie dans une perspective comparative France/États-Unis. Il a notamment publié *L'Homnivore*, Odile Jacob, *La nourriture*, Communications 31, Seuil, *Manger magique*, Autrement et *Du vin*, Odile Jacob.

Vincent GOOSSAERT

est historien, spécialiste de la Chine, chercheur au CNRS au sein du Groupe Sociétés, Religions, Laïcités (EPHE-CNRS).

Ses domaines de prédilection sont l'histoire sociale de la religion chinoise, les spécialistes religieux, les relations entre État et religion ainsi que la relation entre religion et alimentation. Son dernier ouvrage, édité en 2005 par l'Institut des Hautes Études Chinoises, est intitulé *L'interdit du bœuf en Chine. Agriculture, éthique et sacrifice*.

Annie HUBERT

est anthropologue, directeur de recherche au CNRS dans l'unité « adaptabilité biologique et culturelle » (Marseille).

Elle consacre ses recherches à deux grands domaines, l'anthropologie de l'alimentation et l'anthropologie de la santé. A côté de travaux remarquables créant une passerelle entre cancérologie et anthropologie au sein de l'Institut Bergonié de Bordeaux, elle réfléchit à l'image du corps et à la dictature de la minceur et au décalage entre normes esthétiques et normes médicales. Elle a d'ailleurs dirigé le précédent colloque Ocha *Corps de femmes sous influence. Questionner les normes* en 2003. En 2005, l'Institut Français pour la nutrition lui a décerné le Prix de la Recherche en Nutrition.

Naomichi ISHIGE

est anthropologue, professeur honoraire du Musée National d'Ethnologie d'Osaka.

Il a enseigné à l'Université de Kyoto, et au Musée national d'ethnologie depuis sa création en 1977, dont il a été le directeur jusqu'en 2003. Il a publié de nombreux ouvrages d'anthropologie de l'alimentation dont en 2001 *The History and Culture of Japanese Food*, paru à Londres chez Kegan Paul.

Claudine JUNIEN

est professeure de génétique et directeur de l'unité 383 puis co-directeur de l'unité Inserm U 781 à l'Hôpital Necker - Enfants malades (Paris).

Ses recherches s'inscrivent dans les domaines de la nutriginétique, de la pharmacogénétique et de l'épigénétique. Elle travaille en particulier sur l'épigénomique nutritionnelle du syndrome métabolique. Sa dernière publication (Diabetes, 2005, 54(7): 1899-1906) porte d'ailleurs sur ce thème. Grâce à des modèles animaux, elle étudie l'influence de l'alimentation sur les programmations épigénétiques au cours du développement fœto-placentaire et postnatal et leurs conséquences, plus tard, au cours de la vie adulte et sur les générations suivantes.

Unni KJAERNES

est spécialiste en Sciences sociales, chercheur au SIFO (National Institute for Consumer Research) en Norvège.

Elle travaille sur les sujets de sécurité et de risque alimentaire ainsi que sur les politiques nutritionnelles et l'harmonisation des normes alimentaires. En 2005 elle a publié sur ces sujets *Trust in food safety in Russia, Denmark and Norway*, numéro spécial de la revue *European Societies 7 (1)* ainsi qu'un article « Ethical consumption in Norway: Why is it so low? » paru dans *TemaNord*.

Jean-Loïc LE QUELLEC

est préhistorien et anthropologue, directeur de recherche au CNRS (Toulouse).

Spécialiste de l'art rupestre Saharien, il a étendu ses recherches à d'autres zones du continent Africain. De nombreuses publications attestent l'analyse d'un corpus documentaire exceptionnel réuni dans une double perspective de contextualisation (lieu, paysages, histoire...) et de comparaison (mythologies, traditions orales...) lors de multiples missions en Libye, puis au Soudan, en Égypte, en Afrique australe. Il a proposé un panorama de l'art pariétal africain au travers de la publication, chez Flammarion, de *Arts Rupestres et mythologies en Afrique* en 2004. Suite à de nouvelles missions en Égypte et au Soudan il publie en 2005 dans la collection des études égyptologiques du Collège de France (Soleb / Fayard), *Du Sahara au Nil, peintures et gravures d'avant les pharaons*.

Ambroise MARTIN

est médecin, professeur en biochimie et nutrition à la Faculté de Médecine de Lyon.

En tant qu'expert en nutrition, il a été membre du CSHPF (Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France), et de la CEDAP (Commission d'Étude des Aliments Destinés à une Alimentation Particulière) désormais intégrés au sein de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des aliments (AFSSA). Il a assuré pendant 5 ans la direction de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires de l'Afssa. Il a coordonné la rédaction scientifique des apports nutritionnels conseillés pour la population française et le guide alimentaire grand public du PNNS. Il est aujourd'hui membre du Conseil National de l'Alimentation (CNA) et président du groupe de travail sur la politique nutritionnelle.

Edgar MORIN

est anthropologue et sociologue, Directeur de Recherche émérite au CNRS.

Ses travaux concernent notamment l'Anthropologie et l'épistémologie de la Complexité. Deux ouvrages internationalement connus et lus militent intellectuellement pour une connaissance de l'homme en articulant plusieurs disciplines : en 1973 paraît aux éditions du Seuil *Le Paradigme perdu : la Nature humaine* et en 1974 *L'Unité de l'homme. La Méthode*, (6 tomes de 1977 à 2004). Pièce maîtresse de son œuvre, cet ouvrage décline autour de plusieurs thématiques une approche systématique de la compréhension de la Complexité. En 2005 d'ailleurs paraît chez Points une nouvelle édition d'*Introduction à la Pensée complexe*. En chercheur citoyen impliqué par sa pensée dans la cité, il vient de publier (2006) chez Bayard, *Culture et barbarie européennes*. Il est président de l'Agence européenne pour la Culture (UNESCO) et titulaire de la Chaire itinérante Edgar Morin de l'UNESCO, créée en 1999 à l'Universidad del Salvador en Argentine.

Sophie NIZARD

est sociologue, maître de conférences à l'Université Marc Bloch (Strasbourg) et chercheur au Centre d'études inter-disciplinaires des faits religieux (Paris).

Elle travaille notamment sur l'anthropologie des pratiques alimentaires dans le judaïsme contemporain et sur la transmission des identités juives et mémoires. Plusieurs publications sont à noter autour de ces enjeux d'identité et de mémoire dont un article paru dans un ouvrage collectif chez l'Harmattan en 2004 *Mémoires incorporées : rites et pratiques alimentaires dans le judaïsme contemporain*.

Catherine PERLES

est préhistorienne, professeur à l'Université Paris X-Nanterre, chercheur au sein de l'UMR 7055 « Préhistoire et Technologie ».

Après des recherches suivies de nombreuses publications sur la préhistoire du feu, sur le Paléolithique et le Mésolithique en Grèce, son travail s'articule ces dernières années autour de l'origine du Néolithique en Grèce, et les premières sociétés agropastorales en Europe. Ses publications des quatre dernières années comportent un ouvrage collectif sur le *Mésolithique de Grèce* (édité par N. Galanidou et C. Perlès, British School at Athens), un ouvrage sur les *Industries Néolithiques de Franchthi* (Indiana University Press) et un ouvrage sur le *Néolithique ancien de Grèce* (Cambridge University Press).

Jean-Robert PITTE

est géographe, professeur de géographie et Président de l'Université de Paris-Sorbonne depuis 2003, et vice-président de la Société de géographie.

Il a notamment publié, outre plusieurs manuels de géographie, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion* chez Fayard en 1991. Sa passion pour le vin, la terre et la vigne l'ont conduit à analyser ces pratiques qu'il connaît bien d'où la publication de plusieurs ouvrages sur ce sujet : en 2004, *Le vin et le divin*, chez Fayard, et en 2005, chez Hachette, *Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales*.

Jocelyn RAUDE

est sociologue, chercheur au Centre d'Études Transdisciplinaires Sociologie Anthropologie Histoire (CNRS-EHESS).

Il travaille depuis plusieurs années sur la perception de la nourriture carnée, des risques, du changement et les crises alimentaires. Il est co-auteur avec Massimo Piatelli-Palmarini de *La connaissance des préférences* à paraître aux Éditions Odile Jacob en 2006, et a publié de nombreux articles sur la crise de la vache folle.

Martine REGERT

est chimiste, chercheur au CNRS au Centre de recherche et de restauration des musées de France (C2RMF), UMR 171.

Ses recherches menées au C2RMF ont pour objectif d'élucider la structure moléculaire de vestiges organiques, témoins des activités culinaires et techniques préhistoriques, conservés dans différents contextes archéologiques et de comprendre les mécanismes physico-chimiques d'altération de tels résidus au cours du temps. Elle a obtenu en 2002 le Prix de la chimie analytique pour ses travaux publiés tant dans le champ de la chimie analytique que dans des revues internationales à l'interface de la chimie analytique et des sciences archéologiques.

Jean-Denis VIGNE

est archéologue et biologiste, Directeur de recherche au CNRS et directeur de l'UMR 5197, Archéozoologie, histoire des sociétés humaines et des peuplements animaux (Muséum national d'Histoire naturelle).

Il a obtenu la Médaille d'argent du CNRS en 2002 pour l'ensemble de ses travaux qui ont porté entre autres sur la domestication de diverses espèces dans le bassin méditerranéen. Dans une perspective qui lui est chère de diffusion de connaissances, en 2004, il a publié aux Éditions le Pommier *Les origines de la culture. Les débuts de l'élevage*. Vient de paraître, début 2006, en direction collégiale chez Errance, un ouvrage intitulé *Animaux, environnements et sociétés*.

Noélie VIALLES

est anthropologue, maître de conférences et membre du Laboratoire d'Anthropologie sociale au collège de France.

Ses recherches portent sur l'ethnologie de l'alimentation d'origine animale et sur les relations des humains à leurs aliments, à leur propre corps, à leurs semblables, et aux autres vivants. Elle dirige un séminaire bimensuel à l'EHESS intitulé *Anthropologie des relations hommes-animaux*. Dans son ouvrage *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, elle met en évidence autour de l'acte d'abattage des animaux de boucherie, les représentations du sang, de la viande et les relations entre hommes et animaux.

LIEU

Institut Pasteur

28 rue du Docteur Roux 75015 Paris

Méto : Pasteur ou Volontaires (ligne 12)

INSCRIPTIONS

TARIFS TTC	2 jours	vendredi 12 mai cocktail du soir compris	samedi 13 mai
Entreprises (formation continue)	390 €	240 €	180 €
Chercheurs, médecins, enseignants (sur justificatif)	150 €	100 €	70 €
Dététicien(ne)s en libéral (sur justificatif)	100 €	60 €	50 €
Étudiants, chômeurs (sur justificatif)	50 €	30 €	20 €
Presse (sur justificatif)	gratuit	gratuit	gratuit

Les frais d'inscription comprennent le dossier avec les résumés des interventions, les pauses café et les déjeuners, et également le cocktail du vendredi 12 mai.

Conditions d'annulation : remboursement des frais d'inscription jusqu'au 1^{er} mai 2006, sur demande écrite à l'Ocha

RÈGLEMENT

Les frais d'inscription en montant TTC sont à régler **par chèque libellé à l'ordre du Cidil**, et à adresser, avec le bulletin d'inscription, à :

Ocha/Cidil, 42 Rue de Chateaudun, 75314 Paris CEDEX 09

Une facture acquittée vous sera adressée avec la confirmation de votre inscription.

POUR LES PERSONNES BÉNÉFICIAIRE DE LA CONVENTION DE FORMATION

Les frais d'inscription peuvent être pris en charge au titre de la formation continue. Dès réception de votre bulletin d'inscription, **vous recevrez une convention de formation, qu'il vous faudra nous retourner au plus vite avec votre règlement.**

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

TRADUCTION SIMULTANÉE FRANÇAIS | ANGLAIS

SNCF

À votre disposition des fichets SNCF vous offrant 20% de réduction sur votre voyage aller-retour en 2^{de} ou en 1^{ere} classe. À demander sur le bulletin d'inscription.



Programme, renseignements,
bulletin d'inscription
téléchargeables sur
www.lemangeur-ocha.com

OCHA
42 rue de Châteaudun
75314 Paris CEDEX 09
Fax: 01 49 70 71 65
E-mail: ocha@cidil.fr