

## Le mot du suppléant

### VERS DES TEMPS NOUVEAUX ?

Le nouveau ministre de l'Éducation nationale se distingue de sa prédécesseure : Jean-Michel Blanquer est le premier titulaire du poste à avoir reçu l'APHG en délégation depuis Jean-Pierre Chevènement en 1985 (il s'agissait alors de maintenir dans les programmes l'histoire du temps présent que le cabinet du ministre voulait supprimer). Selon notre nouveau président national Franck Collard, il a fait preuve de qualités d'écoute.

On sait que les relations de notre association avec Najat Vallaud-Belkacem étaient fort tendues, avec deux principales pommes de discorde :

- la réforme du collège — contre laquelle Didier Doix appelait les collègues à se mobiliser il y a peu — à la fois ingérable par les enseignants et nocive pour les élèves les plus fragiles.

- le conseil supérieur des programmes, confié à notre collègue géographe Michel Lussault, celui-là même qui se lamentait en 2009 que "chacun, sortant du collège ou du lycée [ait été...] écœuré jusqu'à la fin de ses jours" par une géographie portant le "fardeau scolaire" (voir lettre de la Régionale n° 56).

Fidèles à nos fondamentaux, nous avons critiqué (avec plus ou moins de succès) le projet de distinction entre thèmes obligatoires et thèmes facultatifs, insisté sur la densité des contenus et la place à accorder à la chronologie, promu notre liberté pédagogique, et fait un peu reculer le pédagogisme forcené de certains (ce qui est loin d'être contradictoire).

La récente démission de Michel Lussault n'est pas pour nous une mauvaise nouvelle !

Position équilibrée ; si nous apprécions d'être écoutés, nous ne saurons qu'à l'épreuve des faits si nous avons été entendus. Il n'est nullement question d'accorder un blanc-seing à notre nouveau ministre dans tous les domaines ; nous serons très vigilants sur le retour d'une véritable formation continue, la façon de traiter les questions de laïcité, le rôle des enseignants dans la mise en place d'une "autonomie des établissements" (qui a surtout été jusqu'à présent celle des chefs d'établissements) ; la place accordée au développement de l'esprit critique chez nos élèves ; le refus d'une pénétration dans nos collèges et lycées de pratiques inspirées par le néo-libéralisme ambiant ; la nécessité d'un retour à une attractivité de notre métier qui a gravement fait défaut au cours de la dernière décennie ; la part accordée à nos disciplines dans un bac sur le point d'être réformé.

(suite p. 2)



## LETTRE DE LA RÉGIONALE N°73

\*\*\*\*\*

### OCTOBRE 2017

***En cas de non-distribution, merci de renvoyer à Didier Doix, Le Fichau – 71130 CHASSY***

#### **Sommaire :**

- p. 2 Impressions : voyage dans les capitales scandinaves d'avril 2017
- p. 3 Notes de lecture par Micheline Cinquin : Le marché halal ou l'invention d'une tradition, par Florence BERGEAUD-BLACKLER
- p. 5 Des archives de Côte-d'Or accueillantes
- p. 6 Assemblée Générale de la Régionale

***Notre président Didier Doix est actuellement hospitalisé.***

***Quelques collègues ont donc pris en charge la publication de cette Lettre de la Régionale dans un format quelque peu réduit.***

***Nous souhaitons à Didier un prompt rétablissement.***

Il faut bien sûr ajouter à toutes ces préoccupations un domaine ne dépendant pas de Jean-Michel Blanquer mais de la biologiste et biochimiste Frédérique Vidal : l'Université, aujourd'hui financièrement sinistrée, bondée d'étudiants ballotés par la kafkaïenne machine APB et gentiment poussés vers la sortie, pressée d'élaguer à tour de bras les branches "non rentables", particulièrement celles tournées vers l'humanisme et la culture. Nos disciplines n'ont jamais eu à gagner au dégraissage ou à l'utilitarisme appliqués à l'enseignement.

Il est donc toujours nécessaire de s'investir dans l'Association. La moyenne

d'âge de ses membres s'accroît. Refusons de considérer cette évolution comme inexorable ; l'effort doit être fait par chacune et chacun d'entre nous auprès des jeunes collègues. Didier, très attaché à cet appel à du sang neuf, soutenu par les enseignants de l'ESPE Thierry Hohl et Christophe Cailleaux, a dans cet esprit organisé une réunion rue Charles Dumont à Dijon avec les étudiants en master "métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation" de première et de deuxième années pour leur présenter notre association. Nous y avons été fort bien reçus par maîtres et futurs collègues... Ce n'est qu'une modeste étape dans la reconquête des jeunes générations !

Gérard Déclas

## Impressions : voyage dans les capitales nordiques

Mon cœur, comme un oiseau, voltigeait tout joyeux  
Et planait librement à l'entour des cordages ;  
Le navire roulait sous un ciel sans nuages,  
Comme un ange enivré d'un soleil radieux.

Charles BAUDELAIRE, *Les fleurs du mal*, 1857

### Que de navires rencontrés au cours de ce voyage !

À Copenhague, capitale excentrée d'un royaume-archipel aux confins de la mer du Nord et de la Baltique, le bateau de la reine Margrethe, dont c'était l'anniversaire, avait bien voulu mouiller (fait rare, paraît-il) pour nous accueillir, entre la petite sirène et l'opéra : yacht jaune et blanc, à voile et à moteur diesel, plutôt modeste, à l'image de cette monarchie autrefois avide de gloire maritime (Christian IV avait consacré tant d'énergie à construire sa redoutable flotte !) devenue humble et bienveillante.

Entre Copenhague et Oslo, Didier a eu l'excellente idée de confier notre sort à un imposant ferry de la compagnie DFDS. Nous avons embarqué sous un beau soleil, cap au nord sur la mer du Nord, admiré (d'un peu loin) le château d'Elseneur depuis une salle de conférences clandestinement occupée, passé après un détour au piano-bar une nuit calme sans subir la moindre oscillation, et remonté au petit matin le fjord d'Oslo, si angoissant dans *Le cri* d'Edvard Munch et si accueillant pour nous dans la lumière rasante, malgré le vent glacial et la batterie de canons disposés aux avant-postes de la ville.

À Oslo, les bateaux vikings du musée *Vikingskiphuset*, ensevelis depuis plus de mille ans dans des tertres funéraires et consciencieusement restaurés, étaient de redoutables outils de guerre, permettant de débarquer à l'improviste avec hommes d'armes et

chevaux le long des cours d'eau d'Europe qu'ils remontaient (York, Paris, Cracovie, Byzance, Kiev ont reçu leur visite inamicale). Mais ils contenaient aussi de magnifiques objets d'art, aux motifs organiques très finement sculptés.

À Stockholm, le *Vasa*, fleuron de la marine de guerre de Gustave Adolphe, a connu un lamentable destin, en coulant lors de son voyage inaugural vingt minutes après avoir levé l'ancre, le 10 août 1628. Mais grâce à ce désastre et à la persévérance d'Anders Franzén, l'ingénieur qui l'a repéré en 1956 et a organisé son émergence, il s'offre à nous aujourd'hui presque tel qu'il était en ce jour fatal, avec ses exubérantes sculptures ; une remarquable muséographie nous explique les raisons du naufrage (pas assez de lest pour sa hauteur, le roi ayant voulu ajouter un deuxième pont de canons) et permet d'imaginer la dure vie qu'aurait été celle des 450 hommes qu'il pouvait transporter.

Enfin, la veille du retour, aperçu des quartiers de Stockholm en utilisant notre "pass journée" de métro sur des bateaux de transport en commun : centre historique, îles de Djurgården, de Södermalm, quartier neuf de Hammarby Sjöstad, piste de ski... Contemplation de l'activité des ports abrités par d'innombrables îles aux formes contournées : paquebots, bateaux-phares, bateaux-mouches, bateaux de plaisance, grue-girafe (!), mais pas de navires de pêche ; triste pensée pour la Baltique polluée, dont les harengs (même sucrés comme ceux de nos petits déjeuners) ne seront bientôt plus mangeables !

Très dépaysant pour des Bourguignons. Nous en avons bien profité. Merci au gentil organisateur et à nos joviaux compagnons de voyage.

Claire et Gérard Déclas

## **Copenhague, Oslo, Stockholm**

Trois capitales découvertes en quelques jours. Une nous a particulièrement touchés : Oslo. L'approche vers Oslo fut lente et agréable. Partant de Copenhague et depuis le pont du ferry, on a tout d'abord admiré le pont de Malmö, les éoliennes, les côtes danoises et suédoises, salué Hamlet au passage du château Kron Borg, passé la mer du Nord.

Le lendemain, sous un beau soleil un peu froid certes, nous avons vécu pleinement l'arrivée sur Oslo. La côte se resserre, les maisons se dévoilent, le sillage du bateau laisse sur l'eau des vagues harmonieuses, nous prenons plaisir, certains même se laissent tenter par un farniente au soleil.

A peine débarqués, notre guide norvégienne d'origine française dont nous avons apprécié la culture et les commentaires mesurés nous a fait découvrir « sa » ville, d'abord lointaine, le musée des bateaux vikings, le tremplin de saut à ski, le jardin Vigeland et ses imposantes sculptures, puis, plus central, l'Opéra en marbre blanc tel une piste de ski, et, tout à côté, le nouveau quartier d'immeubles « code barre », le port, et enfin la galerie nationale... où nous avons, au travers de quelques tableaux, suivi l'histoire de la peinture norvégienne, Dahl, Krog... jusqu'à Munch et son « cri ».

Le soir et le lendemain, chacun, suivant son rythme et ses envies, a approfondi sa découverte, Hôtel de ville, cathédrale, maisons de bois colorées, la plus vieille église d'Oslo, le cimetière paysager...

Nous avons quitté Oslo à regret, encore un peu plus « zen » que lors de notre arrivée, emportant avec nous l'image d'une ville dynamique, tournée vers l'avenir.

Rose Villegier

## **Oslo, la capitale du pays aux gens heureux**

Découvrir progressivement Oslo, nichée au fond d'un fjord, a été un grand plaisir rendu possible grâce au ferry pris la veille à Copenhague.

Sitôt après avoir pris le petit déjeuner et enfilé parka, bonnet et gants, j'étais sur le pont avec les collègues pour admirer le fjord (certes moins impressionnant que celui de Geiranger ou le Sognefjord), les maisons en bois situées sur les rives et peintes en rouge, ce rouge norvégien que l'on retrouve aux États-Unis, l'île fortifiée d'Oscarborg dont les canons sont pointés vers des ennemis potentiels (rôle important pendant la seconde guerre mondiale) et la ville d'Oslo qui se rapprochait en présentant un front de mer moderne avec un aménagement se poursuivant à l'Est comme en témoignent les nombreuses grues, un port commercial accueillant ferries, bateaux de plaisance ou bateaux de pêche et la forteresse d'Akershus ; mais ce qui accrochait le regard, c'étaient les bâtiments modernes à l'architecture audacieuse du musée Astrup Fearnley (musée d'art moderne) réalisé par Renzo Piano (2012), de « l'Opera Huset » en marbre blanc et en verre (architecte Tarald Lundeval, 2008), les immeubles résidentiels d'Aker Brygge, l'hôtel de ville en briques rouges, les installations en bois évoquant les séchoirs à morue... À l'arrivée, un bus nous attendait, et Pascale, guide-accompagnatrice très compétente, nous a menés d'Ouest (Bygdoy) en Est (nouveau quartier ultra moderne « Barcode » de Bjorvika), du Nord (Holmenkollen, parc Vigeland) au Sud (Rathus).

Le lendemain, seuls, nous avons continué à visiter la ville sans oublier d'aller saluer Bernadotte hissé sur son cheval devant le palais royal.

L'après-midi, un confortable train nous emmenait à Stockholm, troisième et dernière capitale de ce périple scandinave.

Angèle Doix

## **Notes de lecture**

### **Le marché halal ou l'invention d'une tradition, par Florence BERGEAUD-BLACKLER**

***anthropologue chargée de recherche au CNRS – Seuil, 2017***

**[ voyage dans le monde impitoyable du Halal, qui vaut bien un voyage scandinave ! ]**

L'auteure commence par définir cette notion quasi inconnue il y a un demi-siècle et devenue depuis 30 ans l'objet d'un âpre débat politique à l'échelle mondiale.

Halâl signifie licite et s'oppose à harâm, qui est illicite et sacré. Les interdits sont d'ailleurs identiques à la loi de Moïse (Coran – sourate 16, verset 118). Plus généralement, les musulmans peuvent consommer la nourriture des gens du Livre (Juifs et Chrétiens) sauf les boissons alcoolisées (mais aussi les drogues).

La notion d'halâl s'applique à l'origine à la viande : est licite la consommation de viande issue d'une bête égorgée avant d'être morte. Est illicite la consommation de bêtes mortes avant d'être saignées, le sang étant impur à la consommation, ainsi que la viande de porc.

**Pourquoi ces préceptes simples et précis se sont-ils étendus à toutes sortes de biens alimentaires ou non, alors que l'interdiction absolue par le Coran des jeux d'argent et de hasard, qui permettent de s'enrichir sans efforts au détriment**

## **des autres, s'impose beaucoup moins à la majorité des musulmans ?**

### ***L'invention d'un marché***

L'auteure montre d'abord la marchandisation des produits dits halals dans un contexte historique bien précis.

Celui d'abord de la *révolution néolibérale* qui a imposé dans les années 80 une économie de marché mondialisée régulée par l'OMC imposant partout dans le monde une normalisation pyramidale des pratiques commerciales.

Le second fait concomitant a été la *révolution iranienne* qui a porté au pouvoir en 1979 les fondamentalistes chiites. Pour rompre avec l'occident, les ayatollahs ont d'abord interdit l'importation de viande pour développer la production nationale. Celle-ci étant manifestement insuffisante pour le marché iranien, ils ont imposé des normes rituelles aux abattoirs occidentaux (nord-américains, européens, australiens, néo-zélandais...) qui se sont empressés de s'y conformer pour conserver les marchés du Proche et Moyen Orient mais aussi d'Asie du sud-est.

Mais les règles d'abattage étant très diversement codifiées, les "contrôleurs religieux" iraniens envoyés sur place ont été rapidement contestés par leurs homologues sunnites. La surenchère s'est alors développée pour contrôler notamment la diaspora musulmane des pays occidentaux.

Et l'on est passé du « licite » à une inflation de codifications exclusives, objets de concurrence acharnée pour le contrôle d'un marché de plusieurs milliards de dollars à l'échelle du monde : le contrôle de la licéité alimentaire devient un business lucratif tout en renforçant le contrôle des populations et des territoires par les différents courants religieux.

Le contrôle de l'abattage et l'enrichissement qu'il entraîne participent à l'extension de l'islam dans le monde. La norme halal est le résultat d'une alliance entre Etats prédicateurs et marchands capitalistes.

L'auteure souligne aussi le rôle des femmes dans l'expansion du halal en liaison avec le regroupement familial. Maîtresses de la cuisine, elles se sont attachées au maintien des traditions culinaires conformes aux traditions religieuses comme facteur de cohésion communautaire. Les années 90 voient l'explosion du halal en Europe, avec la multiplication des boucheries, alors que les boucheries traditionnelles disparaissent au profit des grandes surfaces.

C'est dans ce contexte que le droit français et communautaire accorde des exemptions à l'abattage rituel — juif et musulman — nonobstant les règles sanitaires et du bien-être animal, l'État reconnaissant ainsi le caractère sacré de l'abattage.

Car l'enjeu pour les industriels du secteur est de garder le contrôle sur la norme halal, qui n'existe

d'ailleurs pas car il y a autant de pratiques que de courants religieux. D'où l'opacité entretenue dans les abattoirs — par nature peu ouverts au public — en pratiquant un estampillage aléatoire en fonction des besoins du marché.

Les produits halal sont donc dits « **biens de croyance** » (au même titre que les produits du commerce équitable ou les produits bio) : la confiance prime sur la certification.

### ***L'invention d'une norme***

Islamisation du marché ou marchandisation de l'islam ? L'auteure parle de symbiose des deux systèmes pour la conquête du monde, d'union entre Islam conservateur et libéralisme économique.

Cette compétition mondiale pour le contrôle du marché halal planétaire et ses bénéfiques financiers aboutit à une extension de la norme à l'ensemble des biens de consommation, y compris l'eau !

Les premiers éléments de la norme sont venus de Malaisie dans les années 70 et ont été intégrés dans le *Codex Alimentarius* (code alimentaire de la FAO et de l'OMS) en 1997, pour s'étendre à tous les aliments, dans la recherche de « pureté absolue ». Le halal n'est plus ce qui est permis mais l'injonction de nombreuses prescriptions dans le processus de fabrication dont la charge de la preuve incombe au fabricant.

Cela implique la séparation absolue des chaînes de fabrication et la supervision islamique. Ce marché a un *World Halal Forum* depuis 2006 et représenterait 1,227 milliard de \$ de chiffre d'affaires annuel pour un marché potentiel de 1,4 milliard de consommateurs, soit le 3<sup>ème</sup> marché mondial après les marchés chinois et indien... à condition que tous les musulmans s'y conforment.

Et pour étendre encore sa cible, la norme halal est présentée comme « *signe de qualité et de sécurité pour les consommateurs* » par les grandes firmes comme Nestlé (qui a été la première à s'emparer de la norme) mais aussi Coca-Cola, Carrefour, Metro, McDonald's et consorts. Ainsi, elle peut s'étendre aux non-musulmans en passant du « pur » au « sain », avec l'objectif de réduire le contrôle religieux et d'élargir la zone de chalandise. Le vert de l'islam se confond ici avec le vert écologique, alors que le combat « halal » des années 80/90 se concentrait contre l'impérialisme américain.

### ***La question halal en France***

À ce jour, aucune obligation légale d'étiquetage des viandes rituelles n'est imposée mais les professionnels restent favorables à la dérogation à l'étourdissement pour immobiliser et insensibiliser avant abattage, afin de conserver le marché à l'export. Ces pratiques débouchent sur un conflit entre vétérinaires et religieux juifs et musulmans qui s'opposent à l'évolution du rite, malgré ce que l'on sait aujourd'hui de la douleur animale.

Elles se répercutent aussi sur les usages dans les lieux publics. **A l'école**, la gestion du halal est laissée à l'appréciation des acteurs locaux. **Dans les armées**, « la France, ancienne puissance coloniale, possède une certaine expérience de gestion de la diversité des cultures alimentaires ». Le traitement des différents cultes respecterait une stricte équité. L'aumônier militaire en chef du culte musulman, payé par l'Etat, s'assure de la licéité de la viande d'animaux non étourdis dont il passe commande pour les 15 % de musulmans présents dans l'armée française. **En prison**, la règle conforme à la jurisprudence prévoit des menus sans porc et des menus végétariens mais non halal, tout en reconnaissant le droit aux prisonniers de se procurer des produits halal achetés à l'extérieur. Cela établit une reconnaissance *de facto* du droit des prisonniers à un menu confessionnel que ne leur assure pas l'État. **En entreprise**, la fourniture de repas n'a pas de caractère obligatoire : dans les entreprises de plus de 50 salariés, les C.E., qui gèrent la restauration, ont généralement renoncé à des repas rituels trop compliqués à mettre en œuvre. Mais les entreprises sont confrontées à de multiples demandes à caractère religieux concernant l'organisation du travail, souvent contraignantes. Cela aboutit à l'évitement du recrutement de personnels perçus comme ou déclarés musulmans, particulièrement parmi les prétendants diplômés dont les exigences

présumées sont supposées être sources de conflit. Cette forme de discrimination explique le développement de la création d'entreprises halal : « la pépinière d'entrepreneurs islamiques se nourrit de l'instrumentalisation de la discrimination selon une rhétorique victimaire bien rodée qui se transforme en stratégie gagnante ».

L'auteure analyse aussi les effets pervers d'une éventuelle « **taxe halal** » dont le prélèvement et la redistribution confiée au Centre Français du Culte Musulman — pour cause de séparation des Eglises et de l'Etat — ne garantissent en rien la neutralisation des acteurs intégristes du marché halal.

En conclusion, l'auteure estime que le « retour » du religieux n'est en rien une réaction au paganisme du marché, mais au contraire la symbiose entre la mondialisation économique sur un modèle libéral et le fondamentalisme musulman, tous deux à la recherche de normes strictes. Ceci dans le cadre d'une concurrence forte entre puissances industrielles d'une part et lutte d'influence entre l'Iran et l'Arabie saoudite pour l'hégémonie de la norme religieuse.

La norme halal est une surenchère à la fois commerciale et religieuse. Elle s'inscrit dans la tradition des religions du Livre qui ont utilisé les interdits alimentaires comme des instruments politiques redoutables.

Notes de lecture : Micheline Cinquin

## Des Archives départementales de la Côte-d'Or accueillantes

Dans nos activités professionnelles, nous ne manquons pas d'occasions de fréquenter les archives ; pour nos propres recherches, bien sûr, mais aussi pour familiariser nos élèves et nos étudiants avec cet univers.

Par chance, nous avons depuis juillet 2013 à la tête de celles de Côte-d'Or, particulièrement riches grâce à son patrimoine bourguignon médiéval et à une politique de collecte très active, une personnalité entreprenante et attachante : Monsieur Édouard Bouyé, conservateur général du patrimoine. On peut toujours compter sur lui pour accueillir des élèves, soit en établissant directement des relations avec nous, soit par l'intermédiaire de notre collègue Dimitri Vouzelle, responsable depuis deux ans du service éducatif (voir <http://www.archives.cotedor.fr/cms/home/activites-culturelles/le-service-educatif.html>) et pour leur fournir des prestations fort variées, toujours bien adaptées à nos demandes.

Son hospitalité ne s'arrête pas là, puisque le vénérable hôtel du chancelier Rolin ouvre souvent ses lourdes portes à des stagiaires de différents instituts de formation, qu'il se fait un plaisir d'encadrer de ses conseils avisés, mais aussi des conférenciers, comédiens, musiciens, artistes... pour de multiples expositions, concerts, colloques,

manifestations culturelles, voire ludiques ; lui-même est un fervent adepte de la lecture publique d'archives. N'hésitez pas à vous tenir au courant de son programme d'activités.

Nous vous conseillons chaleureusement la lecture de son petit ouvrage L'archiviste dans la cité : un ver luisant, publié en 2017 aux EUD. Il y présente de façon à la fois divertissante et savante le quotidien d'un métier aux multiples facettes, tantôt solitaire tantôt collégial, intellectuel mais aussi manuel, qui le conduit à côtoyer de multiples milieux : des publics variés, du généalogiste amateur à l'universitaire bardé de diplômes, mais aussi des "producteurs" d'archives en tout genre (domaniales, administratives, religieuses, judiciaires, politiques, syndicales, privées...) qu'il se fait un devoir de convaincre, ce qui est loin d'être facile, de l'intérêt de lui confier leurs documents. Cette lecture passionnante nous montre vite à quel point sa profession, dans une société à la fois "hypermnésique et amnésique" s'est transformée au cours des dernières décennies qualitativement et quantitativement avec la progression exponentielle des consultations grâce au numérique. Livre passionnant d'un professionnel engagé dans un service public de qualité.

## L'Assemblée générale de la Régionale

Elle aura lieu le samedi 9 décembre 2017 à partir de 17 heures au restaurant *Le p'tit Bouchon dijonnais*, 19 rue de Mulhouse à Dijon, tél. 03 74 11 64 32. Vous y êtes toutes et tous invité-e-s.

● **Ordre du jour** de l'Assemblée Générale :

- rapport moral et d'activité
- rapport financier
- compte rendu de l'A.G. de Paris du 2 décembre
- comptes rendus des commissions pédagogiques
- projection sur le voyage dans les capitales scandinaves d'avril 2017
- récit de la sortie à Bruges de sept. 2017
- point sur le voyage au Mexique d'avril 2018
- questions sur les sorties et voyages à venir
- préparation de la journée de formation "Histoire" 2018
- avenir de la Régionale
- questions diverses

● **Conférence** : Notre ami Jean Vigreux, professeur d'histoire contemporaine à l'université de Bourgogne et auteur de Histoire du Front populaire : l'échappée belle, Tallandier, 2016, a bien voulu nous présenter le 9 décembre un exposé sur **le Front populaire**. Nous l'en remercions chaleureusement.

● **Renouvellement partiel du bureau** :

Sont renouvelables : Stéphane Gacon et Claude Péquinet.

Appel à candidatures : ceux qui souhaitent s'investir dans l'Association peuvent nous informer avant le lundi 4 décembre prochain. Il est impératif que des collègues plus jeunes nous rejoignent ! Il faudrait aussi établir, dans la mesure du possible, une parité dans le bureau et que tous les départements de Bourgogne soient représentés...

Pour tous ceux qui souhaitent voter par correspondance, merci de contacter Marie-Jo de Bergh (voir bulletin d'inscription ci-dessous).

● Après nos débats, le **repas amical** traditionnel réunira vers 19 h 45 les participants inscrits avant le 4 décembre (24 personnes maximum). Menu ("cuisine de grand-mère aux plats mijotés longtemps") à **28 €** par personne (vin compris, apéritif et café en sus, payés sur place par ceux qui le souhaitent).

➔ Si vous avez l'intention de voter par correspondance et/ou si vous souhaitez participer au repas, prière de compléter et de renvoyer l'un des deux bulletins ci-dessous (seuls les membres à jour de leur cotisation peuvent voter !) :

-----✂-----

**Bulletin d'inscription** à renvoyer avant le **lundi 4 décembre 2017** à Marie-Jo DE BERGH

6 bis rue Le Nôtre, 21000 DIJON - tél. 03 80 41 17 32 - mél. [marie-josephe.de-bergh@orange.fr](mailto:marie-josephe.de-bergh@orange.fr)

M., M<sup>me</sup>, M<sup>elle</sup> .....

**participera au repas** qui suivra l'Assemblée Générale du 9 décembre (**nombre de personnes** : ...).

Ci-joint un **chèque d'acompte de 8 € par personne** à l'ordre de l'APHG Bourgogne.

-----✂-----

**Bulletin d'inscription** à renvoyer avant le **vendredi 1<sup>er</sup> décembre 2017** à Marie-Jo DE BERGH

6 bis rue Le Nôtre, 21000 DIJON - tél. 03 80 41 17 32 - mél. [marie-josephe.de-bergh@orange.fr](mailto:marie-josephe.de-bergh@orange.fr)

M., M<sup>me</sup>, M<sup>elle</sup> .....

Adresse : .....

**votera par correspondance** pour le renouvellement du bureau lors de l'Assemblée Générale du 9 décembre, et demande à **se faire envoyer le matériel de vote**.