



REVUE DE PRESSE

Bibliothèque INSPÉ

TOULOUSE « Rangueil »

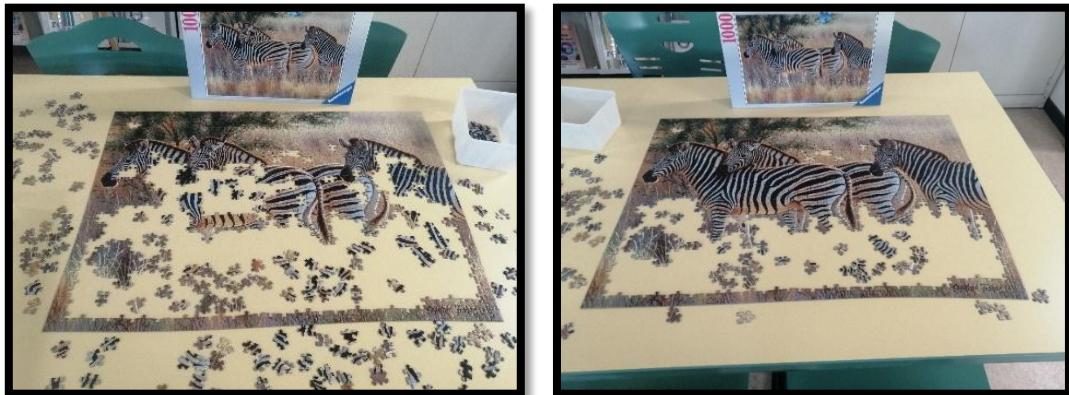
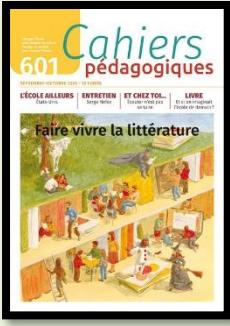
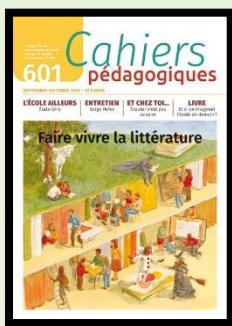


Photo : Christine LUCAS (puzzle n° 9)

Septembre 2025



<p>Titres des périodiques</p> <p>Cahiers Pédagogiques</p> 	<p>Cahiers Pédagogiques N° 601 – Septembre / Octobre 2025</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dossier : Faire vivre la littérature. Malgré une profusion de parutions et un foisonnement de nouvelles formes de prescription littéraire, faire lire de la littérature aux élèves semble une tâche de plus en plus ardue. Notre dossier rassemble des témoignages et des analyses de pratiques qui visent à revivifier l'enseignement de la littérature et proposent des pistes pour amener les élèves sur ces chemins, en passant par le corps et l'image, en suscitant des échanges entre pairs ou avec l'extérieur, ou en insistant sur la dimension intime et subjective de la lecture. <p>La littérature, les littératures.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien. Blandine Tardieu. « Discute avec les élèves sans jugement, c'est primordial ». Le CDI comme lieu de médiation vers les littératures et vers l'évasion. Présentation de cette « escale » par Blandine Tardieu, professeure documentaliste en collège à Calais. • Écrire sous une lune rouge sang. (1) Un professeur de français inscrit un jour ses élèves de collège à un concours d'écriture et de mise en voix. Pas simple, quand on a dans cette classe des élèves allophones ou d'autres persuadés qu'ils n'ont rien à dire. Pourtant, vous allez suivre le travail en train de se faire sous vos yeux jusqu'au poème final. Un joyeux foisonnement créatif : laissez le charme agir ! • « Écrire à côté » pour mieux lire : le journal de personnage. Quand se glisser dans la peau d'un personnage conduit des élèves de lycée pro sur le chemin de la littérature. Ouvrons avec eux le journal de Thérèse. • Les précieuses ridicules, c'est pour nous ? Permettre à des élèves en difficulté d'accéder au patrimoine commun, c'est aussi renforcer leur estime de soi. Un exemple avec des 3^e prépa-métier. • Abréger : sacrilège ou outil pédagogique ? Couper une œuvre classique pour la rendre accessible ? On découvrira ici les vertus pédagogiques de ce geste et on s'initiera à l'art d'abréger sans massacrer. • Bac de français : la littérature contre-la-montre. Préparer l'examen, est-ce former à lire des œuvres littéraires ? Pas si sûr... • Un tour du monde. Quand lire un roman d'aventure devient l'aventure de l'année dans une classe d'élémentaire. • Bandes dessinées : des lectures à prendre au sérieux. La bande dessinée est largement plébiscitée chez les jeunes lecteurs comme une lecture plaisir. Mais les choix opérés peuvent être restrictifs. Quelques raisons de donner sa place à la bande dessinée dans l'enseignement de la littérature. • Littérature et sciences : un joli couple. Et si on sortait du clivage « scientifique ou littéraire » ? Plutôt que de les opposer, voyons comment faire dialoguer ces univers. Un enrichissement réciproque illustré à travers trois thématiques. • Petit glossaire didactique. Un glossaire portatif de didactique de la littérature à l'usage des professeurs de français... et des autres. <p>Avec la voix, avec le corps.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laissez faire les contes ! Les contes, trop souvent cantonnés à Perrault et Grimm, popularisés mais parfois malmenés, offrent des ressources surprenantes quand on n'oublie pas leur nature première : l'oralité. De plus en plus d'enseignants prennent en compte cette dimension, avec succès. • Écrire sous une lune rouge sang. (2) Une classe de 6^e est inscrite à un concours de poésie. Les idées vont bon train, le thème et les premiers mots sont posés. Reste à les faire vivre pour arriver à une forme poétique. • La poésie dans tous ses états. Une école maternelle, un lutin, des livres, des enfants qui écoutent et qui inventent... et beaucoup d'enthousiasme.
--	---



Cahiers Pédagogiques (suite)

N° 601 – Septembre / Octobre 2025

⊕ Faire équipe autour de la littérature avec Narramus.

À l'école Simone Veil ; à Tours, la littérature se raconte et se partage de la petite section au début du cycle 2. La démarche Narramus, conçue par Roland Goigoux et Sylvie Cèbe, est le pivot du travail mené par l'équipe autour de la littérature. Un reportage où se mêlent les voix d'Amandine Bourreau (petite et grande sections), Emilie Jacquin (moyenne et grande sections), et Sabrina Jacquet (direction et CP-CE1).

⊕ « Danse, Guillaume, Danse ! »

⊕ La littérature par corps.

Comprendre et interpréter un texte littéraire, cela passe-t-il forcément par ce qu'on en dit, ce qu'on en écrit ? Récit d'un atelier, en formation d'enseignants.

On ne lit pas tout seul !

⊕ Portrait. Sophie Defour. Lire est un jeu collectif.

À la rencontre de Sophie Defour, professeure de lettres dans l'académie de Lyon. Portrait d'une enseignante engagée, qui fait feu de tout bois pour ménager sa voix.

⊕ Écrire sous une lune rouge sang (3).

Les mots sont trouvés, les figures de style apparaissent et le personnage voyage. La poésie s'écrit sous nos yeux.

⊕ La poésie, ça déborde !

Inviter une poétesse auprès de trois classes de 6^e, prévoir des échanges, des mises en voix et une randonnée de poésie. C'est très joli sur le papier, mais est-on assuré que cela « prenne » ? Comment faire vivre une rencontre littéraire avec de jeunes collégiens, qui les marque ? Réflexions sur une journée particulière.

⊕ À quoi pense la littérature jeunesse ?

Quelle fonction occupe la littérature dans les ateliers de philosophie avec les enfants ?

⊕ Rencontres de l'imaginaire.

Lire des romans contemporains, rencontrer des auteurs, s'ouvrir aux parents et à un public extérieur : un projet mobilisateur pour les élèves... et leurs professeurs de lettres.

Prochain numéro : 602 (Novembre/Décembre 2025)

Sciences Humaines

N° 381 – Septembre 2025

Pourquoi apprendre ? La curiosité, moteur de l'existence.

Chez l'homme, comme chez les autres animaux, apprendre est une question de survie : il faut s'adapter à son environnement. *Homo sapiens* a acquis au fil de l'évolution des prédispositions exceptionnelles en la matière, qui lui permettent de vivre en société, de forger sa personnalité, mais aussi de transcender le vertige de l'existence. Dans nos sociétés orientées vers l'efficacité et la réalisation de soi, apprendre est devenu un paradigme puissant. Mais en délaissant nos facultés d'apprentissage à des machines, ne risque-t-on pas de désapprendre ?

L'aiguillon de la curiosité.

Depuis la préhistoire, les humains apprennent. Au fur et à mesure que les sociétés se sont complexifiées, ils se sont enrichis de nouveaux savoirs. Apprendre est devenu un paradigme puissant par nécessité de s'adapter, mais aussi par curiosité et par plaisir.

Pourquoi apprenons-nous ?

- 1) Pour nous adapter.
- 2) Pour nous réaliser.
- 3) Pour conjurer l'angoisse de mort.

Entretien avec Philippe Rochat. « Les enfants portent en eux le besoin de comprendre ».

Il existe des fondements innés de l'acquis : le bébé naît doté de capacités d'apprentissage importantes, qui vont lui permettre de décrypter son environnement et s'y adapter. Faire confiance à cette faculté de découverte est important en tant que parent.

Les animaux à l'école de la vie.

L'humain n'a pas le monopole de l'apprentissage ! Du ver de terre au babouin en passant par le suricate, les animaux acquièrent à des degrés divers de nouvelles compétences, utiles à leur survie.

YouTube, mon prof préféré.

Regarder une vidéo pour faire du sport, répondre à une question ou réviser un examen est désormais un réflexe pour beaucoup d'entre nous, et en particulier les jeunes. Mais pour quels bénéfices ? Demain, les vidéos remplaceront-elles les profs ?

Se former ou périr ?

Sur un marché du travail en pleine révolution, développer ses compétences est devenu une question de survie. Pourtant, l'accès à la formation professionnelle reste encore très inégalitaire...

Communautés : les savoirs en partage.

Le mouvement communautaire connaît depuis quelques années un nouveau souffle, notamment à travers les écoleux. Dans un contexte de crise sociale et écologique, l'acquisition de nouveaux savoirs est plus que jamais perçue comme un vecteur d'émancipation collective.

Exister, c'est désapprendre.

Il existe une panique sociale autour de l'intelligence artificielle, qui finirait par nous faire oublier comment lire, écrire ou réfléchir... Mais le désapprentissage n'est-il pas essentiel pour progresser ?

Prochain numéro : 382 (Octobre 2025)

[Sciences Humaines](#)



Hôtellerie / Restauration

Grandes Cuisines

N° 156 – Juillet / Septembre 2025

- **Édito.**

La restauration collective tient le cap.

- **Actualités.**

Focus EuroChef.

Vie des entreprises, réalisations et projets.

Nouveautés matériel.

- **Dossier : Restauration collective.**

Une dynamique à la hauteur des enjeux en collectivité.

Secteur multifacette, la restauration collective est au cœur des enjeux qualitatifs, économiques et écologiques. D'un centre hospitalier à une maison de retraite, d'une cuisine centrale à une cantine scolaire ou d'entreprise, c'est à une restauration plus durable que participent les acteurs de la grande cuisine.

Les crèches des Hauts-de-France bien desservies avec Croc la Vie.

Spécialiste des repas 100 % bio pour les enfants accueillis en crèches de la région lilloise, Croc la Vie a ouvert une seconde cuisine centrale à Saint-Martin-lez-Tatinghem, près de Saint-Omer dans le Pas-de-Calais, afin de mieux répondre à la demande.

Le restaurant inter-entreprises de Tarnos au service de l'attractivité du territoire.

À Tarnos dans les Landes, le nouveau restaurant inter-entreprises Andrée Dupeyron s'appuie sur un ancrage territorial engagé, à l'image de la SCIC L'Eole qui le gère. La sobriété énergétique et l'inclusion sociale sont au cœur de ce projet. Le RIE a ouvert au printemps, dans un environnement attractif.

La sortie des plastiques au menu de l'association Agores.

Association nationale de la restauration collective publique territoriale et médico-sociale, Agores organise régulièrement des rendez-vous pour présenter et échanger autour des enjeux du secteur.

- **Industriels.**

Syndicat.

Les enjeux d'aujourd'hui et de demain à l'AG du Synetam.

Hobart.

Des cuisines provisoires transportables et écoresponsables.

- **Installateur.**

LocaCuisines.

Continuer de se renouveler après plus de 30 ans d'existence.

RXLR.

Miser sur les relations humaines et locales pour avancer.

- **Bureau d'études.**

BEGC.

Une équipe pluridisciplinaire pour répondre à la diversité des demandes.

- **Reportage.**

220 BPM dans les Monts du Lyonnais.

Une atypique cuisine minérale.

Croc'Pouce Diderot Mazas à Paris.

Une rénovation nécessaire pour une nouvelle prestation.

La Fabrik du Sud Loire à Vertou.

Un outil neuf et mode et moderne pour le confort des agents.

Institut Lyfe et EM Lyon.

De la haute technologie à la Table et à L'Atelier.

- **Réalisations.**

Tout en images.

Constructions et rééquipements.

Prochain numéro : 157 (Octobre/Décembre 2025)

[Grandes Cuisines](#)



Industrie Hôtelière

N° 771 – Juin / Juillet 2025

- **Dossier. Classement 2025 des chaînes intégrées et réseaux volontaires en France.**

Le parc hôtelier se maintient.

Dans un contexte général de faible croissance de l'offre hôtelière, les deux leaders du classement, Accor et Jin Jiang, gardent une bonne longueur d'avance sur leurs concurrents, mais elle s'effiloche. L'offensive des groupes anglo-saxons est en marche.

- 1) L'offre des groupes hôteliers reste stable.
- 2) Un peu plus de la moitié des marques sont en progression.
- 3) Chaînes volontaires : des évolutions contrastées.
- 4) Focus sur le développement de plusieurs chaînes.

- **Sur le terrain. Nouveaux établissements.**

Une adresse marseillaise pour Villa M.

La Dolce Vita Orient Express, *voyage en Italie*.

Okko Hotel s'installe à Troyes.

Efteling Grand Hotel : ouverture féérique en août.

Le renouveau du Saint Christophe.

- **Sur le terrain. Hôtel indépendant.**

- Le Château de Théoule à Théoule-sur-Mer (06).

La renaissance d'une bâtie historique.

Il y règne une lumière étonnante et une atmosphère paisible, presque hors du temps. Entre la baie de Cannes et le massif de l'Estérel, le Château de Théoule, ouvert il y a un an, jouit déjà d'une belle réputation que la récente obtention d'une étoile Michelin à sa table principale vient de corroborer.

- **Sur le terrain. Hôtel de chaîne.**

- Le Byblos à Saint-Tropez (83).

Une offre évolutive & adaptée à la clientèle tropézienne.

Palace iconique de la Côte d'Azur, le Byblos ne cesse de se réinventer depuis son ouverture en 1967. Jouissant d'une aura qui ne faiblit pas, l'établissement Floirat Signatures soigne autant sa réputation que ses infrastructures, entretenant une notoriété toujours intacte près de soixante ans après son inauguration.

- Hôtel Fairmont Monte Carlo à Monaco (98).

Un resort urbain attractif et expérientiel.

Situé entre la Place du Casino et les plages du Marvotto, le Fairmont Monte Carlo entretient le mythe d'une destination d'exception, réputation acquise dès son ouverture dans les années 70. Désormais empreint de la « culture Fairmont », l'hôtel resort de luxe ne cesse de se réinventer et dévoile, depuis peu, d'importantes rénovations et de nouvelles tables.

- **Nouvelles technologies.**

PMS : des besoins d'agilité et de complément de plus en plus fort.

Points névralgiques de la gestion des hôtels, les fournisseurs de PMS sont lancés dans une course à l'innovation pour offrir les meilleures technologies à leurs clients. Si certains ont besoin de systèmes importants à l'instar d'Accor qui migre vers Opéra, d'autres hôtels cherchent plutôt l'agilité.

- **Alimentation & boisson.**

Les desserts glacés se réinventent.

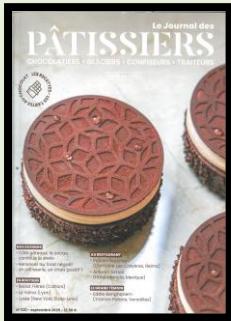
Allégée en sucre, en version végétale ou même salée, la glace séduit par son raffinement et s'adapte aux nouvelles attentes nutritionnelles. Pour valoriser leur offre, les hôtels misent sur des créations légères aux saveurs pouvant être surprenantes.



[Industrie Hôtelière](#)



[Le journal des pâtissiers](#)



Industrie Hôtelière (suite)

N° 771 – Juin / Juillet 2025

• Hébergement.

Cosmétiques & Amenities : un « Touch Point » qui a son importance.

Baumes, soins, savons ou shampoings : les salles de bains d'hôtels en regorgent, mais leurs formes diffèrent depuis quelques années. Bien des aspects sont désormais à prendre en compte pour satisfaire une clientèle qui se lasse aussi vite qu'elle ne s'éprend d'une nouvelle marque, pour peu que celle-ci corresponde à son mode de vie, ses convictions ou ses valeurs.

Prochain numéro : 772 (Août/Septembre 2025)

Le journal des pâtissiers

N° 520 – Septembre 2025

• Mignardises.

- Clin d'œil.

La maison Pedone nouvel écrin glacé de luxe gourmand parisien.

Fondé en 1959 à Charenton-le-Pont, dans le Val-de-Marne, par une famille italienne, le glacier ouvre un nouveau point de vente dans la capitale après une éclipse de quelques années. Un pari entre tradition et innovation, porté par Lov Group et un duo de créateurs.

Tracy Sadoun. Sur la vague du tiramisu à Paris.

Entrepreneuse issue du management, Tracy Sadoun a ouvert un bar à tiramisu, à Paris, en juin 2024. Les clients peuvent choisir entre différents parfums en format individuel ou à partager. Le succès est au rendez-vous à tel point qu'elle a ouvert en juillet une nouvelle boutique dans le Marais.

Aliénor Caviggia. La matière chocolat la fait vibrer.

À 21 ans, Aliénor Caviggia a remporté la médaille d'or lors de la Coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs 2025. En 2^{ème} année de BTM Chocolatier, elle est apprentie à la Maison du Chocolat à Nanterre et a bien l'intention de continuer sur sa voie chocolatée !

- Un chef, un tour de main.

Pierre Chirac et la crème brûlée.

Dessert emblématique du bistrot à la française, la crème brûlée souffre trop souvent de versions fades, sans éclat ni personnalité. En 2020, le chef pâtissier Pierre Chirac lui a redonné ses lettres de noblesse avec une version gastronomique d'une précision remarquable.

- Un chef, un produit.

Jessica Préalpato et la cacahuète.

Qu'on la nomme arachide ou cacahuète, cette petite graine originaire d'Amérique du Sud est bien plus qu'un simple en-cas salé servi à l'apéritif. Derrière son apparence simplicité se cache un ingrédient d'une richesse sensorielle insoupçonnée, à la fois onctueux, croquant, parfois beurré, parfois grillé, qui séduit aussi bien les cuisiniers que les pâtissiers les plus audacieux.

- Hommage.

Gérard Joël Bellouet. Passeur de savoir et poète du sucre.

Disparu ce 13 juillet 2025 à l'âge de 80 ans, Gérard Joël Bellouet laisse orphelins des milliers de pâtissiers et glacières dans le monde. Meilleur Ouvrier de France glacier en 1979, pédagogue visionnaire, il fut toute sa vie un infatigable ambassadeur des arts sucrés.

Paul Wittamer. Mémoire vive de la pâtisserie belge.

Le pâtissier-chocolatier s'est éteint à 83 ans. Il avait fait de sa Maison du Grand Sablon, à Bruxelles, un emblème du goût et du savoir-faire artisanal.

- L'évènement.

Maxime Frédéric. Le cœur sur la noisette.

Dans un nouvel écrin niché au cœur du 17^e arrondissement de Paris, le chef pâtissier Maxime Frédéric inaugure Pleincoeur – Atelier noisette & chocolat. Une adresse où s'exprime avec sincérité son amour pour les produits d'exception, entre engagement agricole, savoir-faire artisanal et gourmandise assumée.

Le journal des pâtissiers (suite)

N° 520 – Septembre 2025

- **En coulisse.**

La tarte au chocolat.

Longtemps savourée pour sa texture fondante et intense, la tarte au chocolat n'est pas toujours ce qu'elle paraît. Apparue au XIXe siècle, elle s'inspire de traditions autrichiennes comme la Sachertorte. Ce n'est qu'au XXe siècle qu'elle adopte sa forme actuelle : une pâte sablée garnie de ganache. Depuis les années 1990, cette crème riche en chocolat évolue vers des versions plus légères.

• **Avec vous.**

- **Le grand témoin.**

Eddie Benghanem. Dans la tête d'un pâtissier libre.

Depuis 17 ans, Eddie Benghanem incarne la signature sucrée du Trianon Palace à Versailles. Artisan du goût, il défend une pâtisserie lisible, sincère, fondée sur l'émotion et la mémoire. À travers ses créations, il cherche à toucher juste, sans effet de manche.

- **L'enjeu.**

Dans les gâteaux, le cacao fait toujours le show.

Au rayon des desserts, le brun foncé n'en finit pas de faire recette. La teinte naturelle du cacao, nuancée par les pourcentages et les incorporations de lait ou d'ingrédients variés, est synonyme d'une gourmandise aussi intense qu'intemporelle. Derrière cette façade immuable, des transformations bien réelles se sont opérées avec l'évolution des pratiques pâtissières, autant que de l'exigence de la clientèle. Autrefois doux et sucré, le chocolat s'exprime de façon plus nette dans les crèmes, mousses et ganaches... mais jusqu'où cette montée en puissance peut-elle s'opérer ? Désormais bousculés par la chaleur des cours du cacao, les chefs tentent d'éviter le choc d'une descente en gamme aussi risquée que douloureuse.

- **Dossier. L'avenir sera responsable.**

Dès leur formation, les futurs pâtissiers sont habitués à un usage régulier des techniques de surgélation. Ce qui était un outil est devenu un véritable mode d'organisation : pour rationaliser la production et réduire le temps dévolu aux fournées quotidiennes, les entreprises ont multiplié les grandes séries... tout en adaptant leurs recettes pour se conformer aux exigences du grand froid. En plus d'accroître la consommation énergétique liée aux douceurs ainsi préparées, cette évolution a dégradé la perception de certaines gourmandises sucrées en boutique... mais également du côté du laboratoire. Entre quête de sens et de textures mieux affirmées, des professionnels remettent au cœur de leurs pratiques le geste pâtissier et la fraîcheur du produit.

- **En boutique.**

Bezat frères, à Cahors (lot).

Cultiver l'excellence, avec une identité forte.

« Chaque professionnel contribue à faire évoluer le métier et à créer les tendances de la pâtisserie de demain, avec pour fil conducteur le bon goût et un visuel, de plus en plus soigné. »

La Vaina à Lyon (Rhône).

Un artisan gourmet, à fond dans sa passion.

« Je compte développer la chocolaterie et la confiserie. J'ai notamment le projet de lancer une spécialité franco-libanaise. »

Lysée, à New-York (États-Unis).

Une pâtissière, trois cultures.

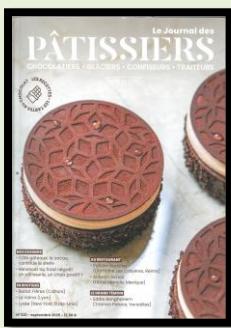
« Je compte développer. »

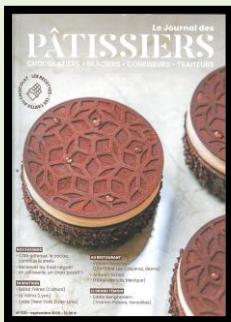
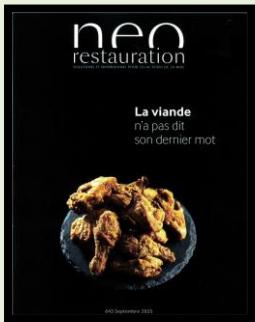
- **Au restaurant.**

Rosalie Boucher (domaine des Crayères, Reims).

L'exigence pâtissière au service du goût et du terroir.

« J'avais envie de faire des choses qui me ressemblent à 100 %. Je voulais retrouver un espace où je pourrais m'exprimer librement. »



[Néo Restauration](#)

Le journal des pâtissiers (suite)

N° 520 – Septembre 2025

Antonin Simon (Hotel Esencia, Mexique).

Un chef pâtissier au cœur de la Riviera Maya.

« J'ai préféré mettre ma technique et mon savoir-faire français au service de la gastronomie mexicaine ».

- **Recettes.**

Les tartes au chocolat. Une invention moderne devenue un classique.

Longtemps absente des traditions pâtissières, la tarte au chocolat s'est imposée comme un incontournable des vitrines gourmandes. Derrière sa simplicité se cachent des chefs visionnaires et des créations audacieuses. Retour sur l'évolution de ce dessert culte.

Prochain numéro : 521 (Octobre 2025)

Néo restauration

N° 643 – Septembre 2025

- **Le dossier.**

- **La viande n'a pas dit son dernier mot.**

Résilience, un terme à la mode, mais qui pourtant s'applique plus que jamais à une filière française qui se bat pour garantir qualité et prix accessibles aux convives des restaurants. En dépit d'une concurrence accrue entre les différents acteurs et d'une ambiance plus que morose côté consommation, les professionnels tricolores de la volaille et de la viande rouge engagent depuis de nombreuses années des actions qui commencent à porter leurs fruits, même si rien n'est jamais gagné. Ainsi face à la poussée du poulet qui affiche un rapport qualité-prix optimal, la viande rouge résiste bien, en témoignent les enseignes de la restauration qui ont revu leur copie pour la mettre encore d'avantage en lumière. En parallèle, la charcuterie et les recettes traditionnelles, comme le pâté en croûte, séduisent une clientèle dont les rangs ne cessent de grossir, y compris du côté des jeunes générations. Derrière ce tableau encourageant, ce sont avant tout des éleveurs, producteurs, représentants professionnels et distributeurs qui se battent chaque jour pour défendre l'idée d'un début de souveraineté alimentaire. Une filière qui a hâte d'être rejointe dans ce combat par des volontés politiques déterminées et efficientes.

- **La viande dans tous ses états.**

Du vent dans les plumes pour le poulet, une force de résilience qui ne cesse de gonfler côté bœuf... Ces derniers mois, la viande a résisté à tous les coups. Une véritable performance dans un contexte de plus en plus contraint.

- **Bœuf-poulet, match nul ?**

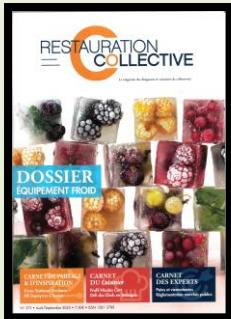
D'un côté, le bœuf, de l'autre le poulet. Le premier reprend des couleurs dans les enseignes traditionnelles à l'heure où Buffalo Grill se réinvente et Hippopotamus joue plus que jamais la carte de la famille. Le second, lui, qui gagne du terrain côté restauration rapide, avec le segment du poulet frit qui connaît un sensible sursaut sous l'impulsion de nouveaux entrants comme Popeyes. Et c'est, pour tous, sans compter sur la force de frappe non négligeable des challengers. Revue de détail des principales forces en présence.

- **Une viande d'exception, disponible toute l'année.**

Apprécier dans le monde entier pour sa qualité et son goût, le bœuf britannique se distingue également par sa régularité d'approvisionnement. Produit selon des standards agroalimentaires reconnus à l'international, la viande de bœuf est accessible toute l'année, avec des volumes adaptés aux besoins des professionnels.

- **La charcuterie sur tous les fronts.**

Même si les volumes ne sont pas tout à fait revenus au niveau d'avant-Covid, les français n'ont jamais autant aimé la charcuterie, que ces dernières années. Et ce, à l'heure où les professionnels redoublent d'efforts en matière d'apports nutritionnels, de créativité et de politique RSE.

[Restauration collective](#)

Néo restauration (suite)

N° 643 – Septembre 2025

- **La cuisine.**

✚ **Vin sans alcool**, une nouvelle offre pour mieux séduire.

Si la bière 0 % caracole depuis plusieurs années dans les ventes, la catégorie des vins « non-low » est longtemps restée confidentielle. Alors que la diversification de l'offre et la préumisation attirent de nouveaux consommateurs, le secteur de la restauration reste frileux.

✚ **La déclinaison du mois. L'ube, le nouveau tuber-cool.**

Sa couleur violette fait le buzz sur les réseaux sociaux ! Prêt à conquérir le monde, l'ube (prononcez « ou-bey ») fait sa révolution.

✚ **Seconde main, réemploi, recyclage... les CHR passent au vert.**

Par obligation réglementaire, par engagement et par contraintes budgétaires, les CHR s'impliquent davantage dans l'économie circulaire. Une tendance qui devrait s'accentuer.

Prochain numéro : 644 (Octobre 2025)

Restauration collective

N° 372 – Août / Septembre 2025

- **Dossier : Équipement froid.**

Le froid dans tous ses états.

Fabrication des entrées et desserts, conservation des denrées, refroidissement des repas en cellule, livraison en liaison froide, présentation en îlots réfrigérés, distribution en vitrines et comptoirs : l'univers du froid occupe une place importante au sein de la restauration collective. De la grande chambre froide, parfois traversante pour faciliter l'organisation et la marche en avant, à la machine à glaçons, en passant par les armoires de stockage ou les nouveaux frigos connectés, les fabricants et installateurs apportent leur expertise technique et durable en termes d'équipements pour faciliter le quotidien des équipes en cuisine et dans les restaurants.

- Les solutions proposées par Codigel et ses partenaires.
- Armoires HPE et appli Fridge Control par Electrolux Professional.
 - **Carnet du cuisinier.**
- **Profil scolaire.**

Un touche-à-tout aux compétences multiples. Nicolas Cart, chef de cuisine centrale d'Auvilliers-les-Forges.

- **Écho gastro.**

Simon Havage et Timothy Lam, un nouveau duo au Shangri-La Paris.

- **Concours culinaire.**

Le défi des Chefs pour bien manger dans les lycées bretons.

- **Ouvrage culinaires.**

À feuilleter, lire, expérimenter...

- **Produit épice.**

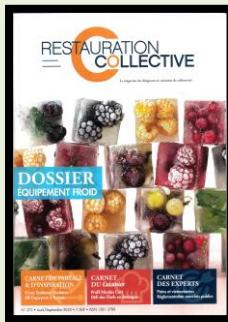
Le cumin, un trésor aromatique au parfum entêtant.

Épice aux accents chauds et au caractère affirmé, le cumin est réputé pour sa saveur poivrée, légèrement acré, et son parfum pénétrant. En graines ou en poudre, il nous invite au voyage.

- **Produit poisson.**

Savourez le lieu noir, plein de surprises !

Souvent confondu avec le lieu jaune, pourtant plus clair et plus onéreux, le lieu noir est un poisson blanc regorgeant de nombreux bienfaits. Grâce à sa saveur caractéristique, il se livre à plusieurs préparations, toutes plus appétissantes les unes que les autres.

Tendances restauration

Restauration collective (suite)

N° 372 – Août / Septembre 2025

- Carnet des experts.

- Nutrition produit.

Des pains et viennoiseries entre tradition et modernité.

- Nutrition approvisionnements.

Les rendez-vous de la restauration collective durable avec AgriParis Seine.

- Réglementation marchés publics.

Actualité jurisprudentielle liée à la passation des MP.

- Équipements filière.

Les enjeux d'aujourd'hui et de demain à l'AG du Synetam.

- Enquête équipement.

Des résultats à conforter pour les industriels de la grande cuisine.

- 4 semaines de menu by Vici.

1) 4 semaines de menus scolaires.

2) 4 semaines de menus entreprise.

3) 4 semaines de menus santé.

- Recettes & nutrition.

Prochain numéro : 373 (Octobre 2025)

Tendances Restauration

N° 456 – Août / Septembre 2025

- Grand-angle.

- Barcelone, une restauration cosmopolite et avant-gardiste.

Ces dernières années, la scène gastronomique barcelonaise s'est profondément modifiée. Il faut dire que la ville ne manque pas d'atouts : un port maritime important et quantité de producteurs pour des produits du terroir exceptionnels, un tourisme de masse mais aussi un brassage de populations porteur d'innovation culinaire. Autant de raisons qui font d'elle une capitale gastronomique au faîte de la tendance. Forces, spécificités, grandes tendances... Reportage au cœur de l'un des temples de la gastronomie moderne.

- Les nouvelles saveurs barcelonaises.

Barcelone s'affirme désormais comme un acteur qui compte de la gastronomie mondiale. Tavernes, bars à tapas ou à cocktails, bistrots de quartier mais aussi restaurants gastronomiques, voire étoilés, la richesse des terroirs locaux se retrouve dans la diversité de l'offre de restauration. Si tapas, paella et charcuterie ibérique restent des incontournables revisités par des chefs créatifs, la cuisine méditerranéenne et les saveurs du monde sont aussi plébiscitées mais, toujours, en mode avant-gardiste. Explications.

- Comment Romain Fornell a conquis Barcelone.

Toulousain d'origine, Romain Fornell vit à Barcelone depuis 25 ans. Chef étoilé avec Caelis, il est à la tête du groupe Goût Rouge, qui compte sept restaurants. Retour sur le parcours sans fautes d'un chef qui vient de recevoir la Légion d'honneur.

- Vratal, vegan Friendly.

Avec son offre de burgers végans, Vratal propose des recettes originales et faites maison, dans un lieu au décor brut et naturel.

- Tapas and co.

Au sein de l'hôtel Sofitel Barcelona Skipper, dans un cadre contemporain, Tendiez sert une cuisine catalane, centrée sur les tapas revisitées, les poissons et fruits de mer et les riz et paellas.

Tendances Restauration (suite)

N° 456 – Août / Septembre 2025

- La créativité dans l'assiette et le décor.

La scène gastronomique barcelonaise se distingue par sa grande créativité. Chez Enigma, Albert Adrià propose une expérience étoilée empreinte de découvertes tandis que Toni Solans et David Romero, génération montante de la cuisine, sortent des sentiers battus chez Mantis.

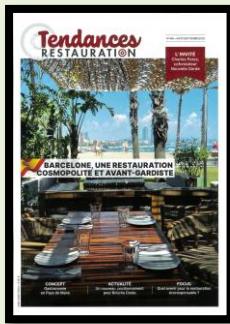
- De l'Italie au Liban.

La cuisine du monde a le vent en poupe, notamment l'italienne, cuisine étrangère préférée des convives avec 518 restaurants italiens à Barcelone (poidata.io, juin 2025). La cuisine moyen-orientale, incluant la libanaise, est-elle aussi en forte progression. Focus sur deux nouveaux restaurants de ce segment

• Marché & tendances.

- Tableau de bord : Données.
- Chiffrée et conjoncture.
- Actualités : le résumé du mois.
- Événements : passés et à venir.
 - Concepts à l'honneur.
- Laä, Paris.
- Le bistrot des Serruriers.
- Pays du Mans.
- Casa Lazzarini, Nice.
- 99 sushi bar & restaurant, Monaco.

Prochain numéro : 457 (Octobre 2025)



Thuriès



Thuriès Gastronomie

N° 366 – Septembre / Octobre 2025

- L'album du chef, **Eugénie Béziat**.
- Carnet de recettes : **Olivier Nasti**. Le Chambard à Kaysersberg.
- 1 produit – 3 recettes. **La betterave**.

Loin des clichés de cantine, la betterave a retrouvé une place de choix sur les étals comme dans les assiettes. Longtemps cantonnée à sa version cuite et emballée sous-vide, ses différentes variétés lui ont ouvert les portes de la gastronomie.

- À la table de **Benjamin patissier**. La Chabotterie à Montréverd.
- **Le Pinot noir version Alsace**.

Longtemps cépage majoritaire de la région, il a dû sa renaissance qu'à une poignée de vignerons, conscients de l'excellence de leurs terroirs. Un travail de longue haleine qui permet aujourd'hui de déguster des vins profonds et intenses, capables d'une bonne garde.

- Ouverture avec **Irwin Durand**. Restaurant Irwin à Paris.
- L'album du pâtissier **Christophe Roussel**.
- La pâtisserie de **Aurélien Trottier**.
- 1 produit, 3 recettes. **La figue**.

Emblème du bassin méditerranéen, la figue se consomme depuis des millénaires. Pourtant, fraîche, elle peine encore à séduire les Français, qui n'en consomment en moyenne que 200 grammes par an. Un chiffre modeste, mais en progression, notamment grâce à un regain d'intérêt pour une alimentation plus équilibrée ces dernières années.

Prochain numéro : 367 (Novembre/Décembre 2025)

Education physique & sportive

Contre-pied

N° 36 – Juin 2025

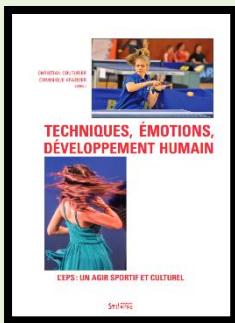
• **Dossier : Techniques, émotions et développement humain.**

Ce livre est un recueil d'articles théoriques, de témoignages et de regards sur les pratiques. Il propose un éclairage multiple sur un sujet complexe d'exploration récente dans le domaine de l'EPS, des pratiques sportives et artistiques : le rapport entre les techniques, les émotions et le développement de la personne. Nous disposons de nombreux écrits sur les techniques et sur les émotions mais très peu sur la relation entre ces deux facettes de l'activité sportive ou artistique. Il s'agit pour le « Centre EPS et Société », explicitement, de redonner des ambitions, du contenu et de la vie par l'enseignement des techniques à une EPS qui a été si appauvrie dans les textes officiels et dans les discours qui les soutiennent qu'elle y perd son identité.

Rangé dans le rayon EPS à la cote **796.01 TEC**

- Partie 1 – Questions et réflexions.
- Partie 2 – Du côté des sportif.ves et des artistes.
 - Les arts.
 - Les sports.
- Partie 3 – Du côté de l'EPS.

Prochain numéro : 37 (Novembre 2025)



[Contre-pied](#)

En jeu : UFOLEP

N° 67 – Juillet 2025

- **Dossier.**

- **Faire évènement.**

Parallèlement à ses Nationaux à dimension compétitive, l'Ufolep développe une large palette d'évènements : Playa Tour, Festival du sport autrement, Quinzaine sport et petite enfance... Entre visibilité de la « marque » Ufolep, affichage des valeurs humanistes portées par la fédération et animation d'un territoire, quels rôles jouent ces différents rendez-vous ?

- **Gagner en visibilité.**

Outre les « finales » nationales dans 35 disciplines, l'Ufolep affiche son identité éducative et multisport à travers son Playa Tour et des évènements associés à des dispositifs socio-sportifs. Un savoir-faire réinvesti dans des opérations comme La Quinzaine sport et petite enfance.

- **Des nationaux à enjeux.**

L'Ufolep organise environ 40 rencontres nationales dont l'enjeu ne se réduit pas à la distribution de titres sportifs, explique la DTN adjointe sport en éducation.

- **Faire connaître le concept Ufobaby.**

En appui du dispositif Ufobaby, la Quinzaine Sport et Petite Enfance associait du 24 mai au 8 juin des initiatives locales à un symposium de portée nationale.

- **« Associer activité physique et parentalité ».**

Le symposium organisé le 4 juin à Évry-Courcouronnes (Essonne) a été marqué par la présentation de la recherche-action menée par l'Ufolep.

- **Juridique.**

- **Contrôle d'honorabilité, un rappel.**

Le ministère des Sports a étendu en 2021 la vérification de l'honorabilité des cadres aux bénévoles. Une responsabilité éthique qui exige rigueur et vigilance de la part des dirigeants d'associations Ufolep.

- **Fédéral.**

- **Projet sportif fédéral : objectif 100 %.**

L'ambition d'un déploiement du PSF Ufolep 2024-2028 par tous les comités départementaux et régionaux a été réaffirmée fin avril à l'AG du Creusot.

- **Reportage.**

- **L'escalade au plus haut en Puy-de-Dôme.**

Alors que l'escalade est en passe de devenir une activité phare du comité, zoom sur les aspirations des pratiquants à travers l'exemple des deux principaux clubs, Escal'Aydat et La Roche Blanche.

- **Zoom.**

- **L'intercrosse revient dans le jeu.**

La présence du lacrosse aux Jeux Olympiques de Los Angeles relancera-t-elle à Ufolep sa version éducative, mixte et sans contact ?

- **Réseau.**

- **Cirque pour tous à Marsac.**

Près de périgueux, Cirk'us Studio est une école de cirque au statut associatif qui propose des spectacles de fin d'année.

Prochain numéro : 68 (Octobre 2025)

En jeu



Enseigner l'EPS

N° 298 – Avril 2025

• Enseignement scolaire.

⊕ « Joue tout en coup droit » au « Cartaping » : une proposition pour favoriser l'engagement et le progrès des élèves en tennis de table.

- 1) Engagement et progrès dans l'enseignement du tennis de table en EPS.
- 2) « Joue tout en coup droit » pour faire progresser les élèves.
- 3) Le jeu du « Cartaping » au service du plaisir des élèves.
- 4) « Joue tout en coup droit » au « Cartaping » : une forme de pratique originale.
- 5) Pertinence du choix des cartes et acquisitions visées pour les élèves.
- 6) Le « joue tout en coup droit » au Cartaping » du « dedans » : qu'en pensent les élèves ?

7) Penser l'activité de l'enseignement pour accompagner les élèves.

8) Une invitation à l'expérimentation dans le cadre d'une « EPS des émotions ».

⊕ **Le Cartanat : replacer l'adaptation au cœur des activités aquatiques du CA2.**

- 1) Un jeu « ouvert » pour s'adapter.

- 2) Un jeu pour tou.te.s.

Conclusion et perspectives.

⊕ **Proposition d'outils d'aide à la mise en œuvre de compétences méthodologiques : un exemple en lutte 6^e.**

- 1) Un concept aux limites et contenus à éclaircir avant toute proposition.
- 2) Intégrer les contenus méthodologiques dans l'élaboration d'une forme de pratique scolaire.

3) Un exemple de mise en œuvre de la composante méthodologique en lutte sixième.

⊕ **Optimiser et individualiser les apprentissages en boxe : mieux manipuler les variables didactiques.**

- Les variables didactiques au service des apprentissages des élèves.
- Une proposition de classification de variables didactiques en activité de boxe.
- Conclusion.

⊕ **Le dispositif « école de vol » chez des grimpeurs débutants permet-il de dépasser l'appréhension de la chute en escalade ?**

- Protocole.
- Résultats.
- Le pas en avant du dispositif pour chaque profil.
- Dispositif pouvant être envisagé en EPS.
- Conclusion.

⊕ **Escala-match : le défi collectif comme amplificateur d'expériences motrices. L'escalade : un sport collectif comme les autres ?**

- 1) Première partie : Comment appréhender les champs d'apprentissage 2 et 4 ?
- 2) Seconde partie : les mises en œuvre des situations de matchs d'escalade {escalamatch}.

Conclusion.

⊕ **Le biathlon athlétique et les valeurs de la République, dans une approche par compétence.**

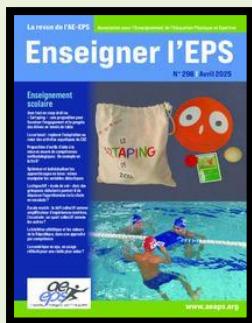
- La « complexité » au centre de notre réflexion.
- La compétence.
- Présentation de notre contexte d'enseignement.
- Les valeurs de la République comme point d'appui à notre démarche.
- Présentation de la séquence de biathlon athlétique : enchaînement course et lancers.
- Le statut de l'erreur dans l'approche.
- Conclusion.

⊕ **Le numérique en eps, un usage réfléchi pour une réelle plus-value ?**

- En m'appuyant sur mon parcours, deux axes de réflexions se sont alors dégagés.

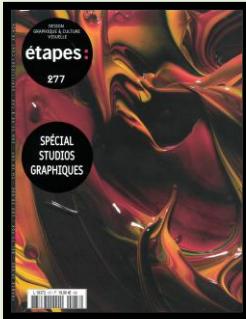
Prochain numéro : 299 (Octobre 2025)

[Enseigner l'EPS](#)



Arts**Étapes**

N° 277 – Septembre / Novembre 2025

SommaireÉtapes**004
AGENDA****008****ACTUALITÉS DU DESIGN****016****DOSSIER SPÉCIAL :
STUDIOS GRAPHIQUES**

- 018 Le studio, encore une idée neuve ?
- 022 Studio: My Name is Wendy
- 034 Studio: Palantis
- 046 Studio: Pikturata
- 058 Studio: Avenir
- 070 Studio: Surfaces
- 082 Studio: Les Alfredines
- 094 Studio: Recto Verso
- 106 Studio: Plastac

118**PORTRAITS DE DESIGNERS**

5 designers inspirants

130**DÉBAT**

Outils, Valeurs et Compétences

132**FLASHBACK**

Quand les mots remplacent les images—numéro 120—mai 2005

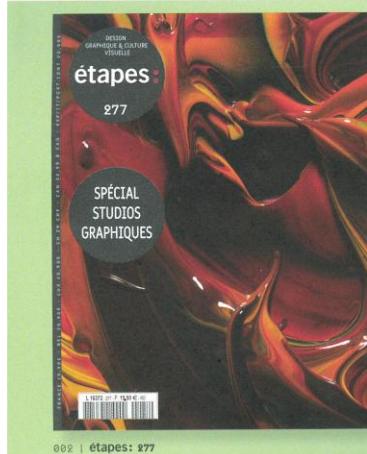
138**FICHE PRATIQUE by étapes :**

Le Portfolio

140**TRIBUNE**

140 Combien vaut le travail d'un designer ?

142 Faut-il encore croire en l'image ?

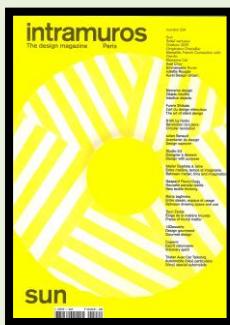
144**ABONNEMENTS**

Couverture du n°277 — Matière vivante du design

Pour ce numéro consacré aux studios graphiques, nous avons choisi une image à la fois brute, incandescente et organique: un gros plan d'encre fraîche, épaisse, mêlant rouge profond, jaune intense, orange brûlé et noir pigmenté. Ce mélange visuel évoque la matière première du graphisme: la couleur, la main, la pâte. Cette image n'est pas un simple fond abstrait. Elle incarne le retour au geste, à l'expérimentation, à la part physique du design. À l'heure où les logiciels polissent les formes et où l'intelligence artificielle lisse les intentions, ce visuel célèbre le studio comme *espace de création réelle, de chaos maîtrisé, de friction créative*.

En assumant cette composition viscérale, presque picturale, *étapes*: rend hommage aux studios qui salissent leurs mains, testent, composent, impriment, cherchent. Cette couverture est une *ode au «faire»*, à la matière, au design comme expérience vivante.

Prochain numéro : 278 (Décembre 2025/Février 2026)

Intramuros**Intramuros**

N° 224 – Juillet / Septembre 2025

4	Édito	Sun	94	Sélection outdoor, à ciel ouvert Outdoor selection, open-air	172	Five questions for Frédéric Maus and Matthieu Pinet
	Inspirations					Biennale de Saint-Étienne Une édition tournée vers demain An edition looking to the future
10	Design 360	Marseille			176	News Demain, les designers: entre pouvoir et influence ? Tomorrow's designers: a balance between power and influence?
22	Atelier Baptiste & Jaïna Entre matière, temps et imaginaire Between materials, time, and imagination	116	126	Itō trip Axel Chay Designer pop'ulaire Pop'ular designer	177	Osaka 2025 L'hymne à l'amour de la France au Japon A hymn to France's love for Japan
30	Julien Renault Aventurier du design Design explorer	132		Marianne Cat Éternelle pionnière Eternal pioneer	178	Agenda
34	Fumie Shibata L'art du design silencieux The art of silent design	136		Aurel design urbain Marseille-Paris, transferts à succès Marseille-Paris, successful moves		
40	Studio 5.5 Designer à dessein Design with purpose	140		Juliette Rougier Guidée par l'émotion Guided by emotion		
44	Teun Zwets Éloge de la matière trouvée. In praise of found matter	144		Emmanuelle Roule La terre comme manifeste Clay as a manifesto		
50	Morrama design Objets intuitifs Intuitive objects	148		L'Ingénieur Chevallier Une œuvre d'art sur le bout du nez A work of art to wear on the tip of your nose		
54	Maria Jeglinska Entre dessin, espace et usage Between drawing, space, and use	154		Soleil vertueux Virtuous sun		
62	Gaspard Fleury-Dugy Nouvelle pensée textile New textile thinking			Experiments		
66	R100, ou la révolution circulaire d'Hydro R100 or Hydro's circular revolution	162		Laboratoire des pratiques durables De sources sûres From reliable sources		
72	La recette 13Desserts The 13Desserts recipe	167		Roger Pradier L'éclairage haut de gamme au service de la transition écologique Top-of-the-range lighting for the ecological transition		
80	Coperni Esprit visionnaire – Visionary spirit			In the Air		
86	Tristan Auer Car Tailoring Automobile (très) particulière A "very" special car	172		Who's Next Home Cinq questions à Frédéric Maus, et Matthieu Pinet		

Prochain numéro : 225 (Octobre/Décembre 2025)

Sciences & techniques

Au fil des maths

N° 557 – Juillet / Septembre 2025

✚ Estimation.

- Opinions.

Des débats sur l'actualité de l'enseignement, des paroles d'experts.

Plaidoyer pour les inégalités.

- Avec les élèves.

Des activités de classe, des analyses didactiques, des échanges de pratiques pour tous niveaux.

Panflossya.

Unlock tes maths !

Quoi faire pour introduire l'algèbre ?

Des haricots à Python pour estimer en série STL.

Modélisation et estimation du réel.

Estimation et grandeurs animales.

- Ouverture.

Des mathématiques pour réfléchir ou pour sortir des sentiers battus, des découvertes, des liens avec d'autres disciplines.

Couper un gâteau entre $n+(-1,0,1)$ convives.

Mathématiques : usufruit et nue-propriété.

Nightingale & Riesz.

Estimation par simulation aléatoire.

- Récréation.

Des jeux pour vous et vos élèves, des énigmes et problèmes, des curiosités mathématiques.

Au fil des problèmes.

Des problèmes dans nos classes.

- Au fil du temps.

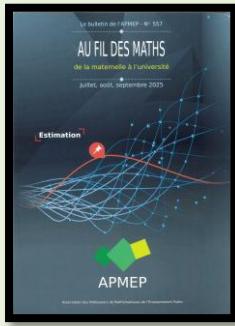
Des éléments d'histoire des mathématiques, des anniversaires, des rendez-vous réguliers.

Découvrir. Apprenti Géomètre mobile.

Matériaux pour une documentation

Prochain numéro : 558 (Octobre/Décembre 2025)

[Au fil des maths](#)



Biodiversité, des clés pour agir

N° 9 – Avril / Juin 2025

• Dossier. Projet LIFE Marha : restaurer les habitats marins.

Outil de la politique européenne de préservation de la biodiversité, le réseau Natura 2000, initié en 1992, avait pour ambition de trouver un équilibre entre activités humaines et écosystèmes naturels pour garantir une gestion durable des espèces et habitats terrestres et marin en Europe. 30 ans plus tard, toutes les évaluations menées sur les sites Natura 2000 confirment un effondrement global de la biodiversité et des services rendus par les écosystèmes aux sociétés humaines...

Partie I – Mieux connaître et évaluer les habitats marins et leur état écologique.

À la découverte des habitats marins.

Du haut des plages aux plaines abyssales, en passant par les grandes vasières, les herbiers de zostères, les bancs de rhodolithes ou encore les forêts de laminaires, le milieu marin représente 40 % de la surface hexagonale. Et pourtant, ses habitats sont encore mal connus. Des lacunes que le projet Marha a contribué à combler.

Évaluer et suivre l'état de santé des habitats marins pour mieux les préserver.

L'état de conservation des habitats d'intérêt communautaire marins est évalué tous les six ans dans le cadre de la directive européenne Habitats-Faune-Flore ; une évaluation des habitats basée sur quatre critères : leur aire de répartition, leur surface, leur structure et fonction, leurs perspectives futures. À travers le projet Marha, des méthodes ont été développées systématisées pour optimiser le suivi et l'évaluation de ces critères.

Partie II – Des outils pour mieux concilier usages et préservation des habitats marins.

Conservation des habitats marins, pressions anthropiques et bien-être des sociétés : l'approche par les services écosystémiques.

Maintenir les écosystèmes marins en bon état de fonctionnement est essentiel à la pérennité des services qu'ils rendent à nos sociétés. Pour cela, l'exhaustivité de nos interactions avec le milieu marin et leur durabilité doivent être prises en compte.

Activités humaines et habitats marins : accompagner des pratiques compatibles avec la sensibilité des écosystèmes.

En collaboration avec les acteurs du milieu marin, dont les gestionnaires d'aires marines protégées et les services de l'état, les partenaires du projet Marha ont développé des outils opérationnels – référentiels techniques, cartographie des effets cumulés... - afin d'améliorer la prise en compte des enjeux environnementaux par les secteurs d'activité.

Partie III – Solutions et retours d'expérience pour des habitats marins restaurés.

Un continuum de solutions pour restaurer les habitats marins.

Atteindre les objectifs de neutralité carbone dès 2050 et d'indépendance énergétique suppose pour la France une plus grande sobriété et efficacité énergétique, une électrification des usages et un déploiement des énergies renouvelables et de récupération.

Préconisations pour une gouvernance des sites Natura 2000 en mer plus efficace.

S'appuyant sur l'analyse des modalités actuelles de gouvernance des sites Natura 2000 en mer, trois axes d'amélioration et diverses solutions concrètes ont été identifiés et testés lors du projet Marha.

La sensibilisation au service de la gestion : une question de méthode.

Afin de renforcer les changements de pratiques des acteurs et des usagers, une méthode pour concevoir et évaluer les actions de sensibilisation vis-à-vis du milieu marin a été spécifiquement développée lors du projet Marha. L'enjeu : former des gestionnaires pour mieux informer le grand public.

Une action concertée pour retirer épaves et déchets dans le bassin de Thau.

Levier de la restauration, la suppression des pressions qui s'exercent sur les habitats peut prendre diverses formes. Dans le bassin de Thau, ce sont des navires hors d'usage et autres macrodéchets accumulés qui ont été retirés à l'issue d'un projet de deux ans, alliant études préalables, démarches administratives et concertation.

[Biodiversité, des clés pour agir](#)



[Le BUP](#)

Biodiversité, des clés pour agir (suite)

N° 9 – Avril / Juin 2025

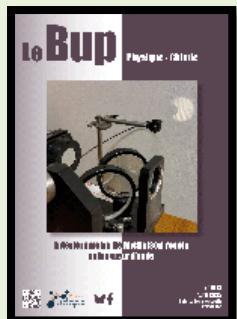
Renforcer la formation des acteurs de Natura 2000 en mer.

Sur la base d'audits, l'équipe du projet Marha s'est attachée à développer des formations adaptées aux divers acteurs des sites Natura 2000. Des parcours et modules ont été notamment déployés scientifiquement pour les services instructeurs de l'État et les gestionnaires d'aires protégées.

Conclusion. Un coup d'accélérateur vers la bonne gestion des sites Natura 2000 en mer.

À l'issue des huit années de travail de ses quatorze partenaires, le projet Marha ouvre de nouvelles perspectives. En quoi ses diverses composantes peuvent-elles améliorer la mise en œuvre des politiques environnementales en mer ? Les représentants de deux administrations centrales chargées du déploiement et de la mise en œuvre de Natura 2000 en mer nous éclairent.

Prochain numéro : 10 (Juillet/Septembre 2025)



Interféromètre de Michelson résolu en longueur d'onde.

Articles scientifiques et pédagogiques.

Une introduction à la physique des particules.

De la corde de guitare au spectre de l'atome hydrogène.

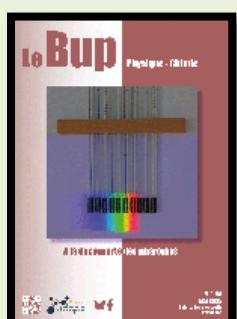
Glissement d'une chaînette sur un rebord.

Articles expérimentaux.

Interféromètre de Michelson résolu en longueur d'onde. *Partie 1 : un réglage précis, rapide et robuste à l'aide d'un spectromètre.*

Incertitudes, à quoi s'attendre en TP.

Prochain numéro : vol. 119 n° 1074 [2^{eme} trimestre (Mai 2025)]



À la découverte des infrarouges.

Articles scientifiques et pédagogiques.

À la découverte des infrarouges. *Partie 1 : l'expérience d'Herschel comme introduction à l'effet de serre.*

L'effet positif de la programmation Python.

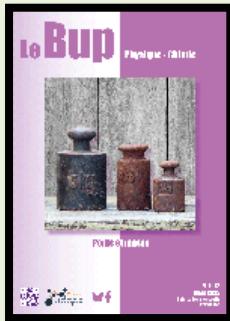
Métrique de Lemaître. *Partie 4 : coordonnées isotropes.*

Articles expérimentaux.

Interféromètre de Michelson résolu en longueur d'onde. *Partie 2 : visualisation bidimensionnelle de l'interférence.*

« Mendeleev » : une bibliothèque Python pour les éléments chimiques.

Prochain numéro : vol. 119 n° 1075 [2^{eme} trimestre (Juin 2025)]

Le Droit De Vivre

Le BUP

Vol 119 n° 1 075 – Juin 2025

La France accueille les 55^e Olympiades internationales de physique.

Articles scientifiques et pédagogiques.

- Optimisation du protocole dans un test de Bell.
- Métrique de Lemaître. Partie 2 bis : généralisation et représentation complexe.
- À la découverte des infrarouges. Partie 2 : spectrométrie avec un prisme et des thermomètres.

Articles expérimentaux.

- Utilisation d'un conductimètre et d'un pH-mètre premier prix en contexte éducatif ou domestique.
- Interféromètre de Michelson résolu en longueur d'onde. *Partie 3 : rôle de la compensation des chemins optiques.*

Prochain numéro : vol. 119 n° 1076 [3^{ème} trimestre (Juillet/Septembre)]

DDV (Droit De Vivre)

N° 695 – Été 2025

- Dossier : ***L'universalisme, une idée neuve.***

L'universalisme sous des feux croisés.

L'universalisme se voit reprocher d'être une idée abstraite et surplombante, voire un ethnocentrisme ou un racisme qui ne disent pas leur nom. Les alternatives qui lui sont opposées relèvent souvent de synthèses bancales, de mythes ou de vision fragmentées de l'humanité.

Souleymane Bachir Diagne : « **Nous avons besoin d'une politique d'humanité** ».

Universaliser, « L'Humanité par les moyens d'humanité », c'est le titre du dernier essai du philosophe sénégalais et professeur à l'université de Columbia (New York) Souleymane Bachir Diagne. Entretien avec celui qui plaide pour un universel fondé dans la concertation.

Rémi Brague : « **Reconnaitre l'existence d'un niveau élémentaire d'humanité ne va nullement de soi** ».

Associer religion et universalisme semble aller de soi, comme si le but ultime de chaque religion était d'englober l'ensemble des êtres humains. Historien de la philosophie, membre de l'institut de France, Rémi Brague bouscule avec érudition un tel schéma de pensée.

À la reconquête de l'universalisme émancipateur.

La communauté nationale est aujourd'hui soumise à la pression de forces centrifuges qui remettent en cause jusqu'aux principes institutionnels. Il y a urgence à en réaffirmer l'autorité et à les replacer au cœur des combats humanistes et émancipateurs de notre République.

Markus Messling : « **L'universalisme européen a beaucoup perdu de sa légitimité** ».

Dans l'universel après l'universalisme, Markus Messling, professeur à l'université de la Sarre et directeur du Centre Käte Hamburger (CURE), interroge la notion d'universalisme, ses remises en cause et ses alternatives dans la littérature contemporaine.

L'inquiétant dévisage de l'universalisme au sein de la gauche.

Longtemps la gauche, pétrie d'humanisme, fut à l'avant-garde des luttes émancipatrices. Qu'il s'agisse du féminisme, de l'antiracisme, de la lutte contre l'antisémitisme ou de la défense de la laïcité, elle paraît aujourd'hui avoir perdu sa boussole universaliste.

Bénédicte Savoy : « **Gardons à l'esprit que notre luxe culturel n'est pas tombé du ciel** ».

Professeure d'histoire de l'art à l'université technique de Berlin, Bénédicte Savoy travaille notamment sur l'histoire des musées. Spécialiste des « translocations » d'œuvres d'art, elle est l'auteure d'un « rapport sur la restitution du patrimoine culturel africain » (2018).



DDV (Droit De Vivre) (suite)

N° 695 – Été 2025

Un universel abîmé à réinventer.

L'universel est abîmé car rejeté. Il est perçu voire ressenti comme un universalisme omnipotent imposé par l'Occident. Les démocraties libérales sont aujourd'hui la cible d'attaques à l'échelle internationale qui imposent de penser la reconstruction de l'idéal universel.

L'exigence universaliste de la lutte contre le sexisme.

Comme le racisme, le sexisme bannit une partie de l'humanité, en obéissant à des mécanismes d'infériorisation et d'exclusion. Il reste beaucoup à condamner et à accomplir pour que l'égalité entre les femmes et les hommes se hisse au niveau d'un combat véritablement universel.

Peut-on encore enseigner l'universalisme ?

L'école est le lieu d'apprentissage des savoirs, des compétences et de l'esprit critique mais aussi du commun et de l'universel. L'institution scolaire n'est pourtant pas à l'abri des pressions identitaires et de l'influence des réseaux sociaux. Un défi pour l'universalisme.

Tous les hommes naissent libres et égaux.

Les jugements de valeur tranchés sur les personnes et sur les groupes sociaux cristallisent une appréhension simpliste du monde, chacun cherchant à se rassurer et à défendre son pré-carré, y compris par la violence.

Prochain numéro : 696 (Automne 2025)

La Maison écologique

N° 148 – Août / Septembre 2025

Dossier. Petits, réversibles, mobiles. Les nouveaux habitats sont là !

Ils réduisent les coûts de construction, l'empreinte carbone des matériaux, les besoins énergétiques, l'artificialisation des sols... Mobiles, légers ou réversibles, en forme de longère, de A ou de dôme, ils sortent des sentiers battus. Rencontres dans cinq habitats atypiques et heureux.

- **Évidence écologique, flou bureaucratique.**

Amovible, démontable, compostable, l'habitat réversible coche toutes les cases de la construction écologique et voit son horizon s'éclaircir.

- **Maison en A en Alpes et en autonomie.**

Claire Blumenfeld a conçu et construit elle-même son micro-habitat tout en toiture en l'isolant avec 300 bottes de paille. Une réussite technique doublée d'une approche low-tech.

- **Une décennie dans leur maison (presque) compostable.**

Autoconstruire une maison avec des matériaux bruts ou très peu transformés à 60 ans, c'est chose faite pour ce couple d'ariégeoises. Dix ans plus tard, bois, terre et paille tiennent leurs promesses.

- **De la kerterre au dôme géodésique.**

Anthony, 40 ans, Solène, 37 ans, et Marcus, leur bébé de 15 mois, habitent dans un dôme géodésique autonome de 20 m² depuis maintenant un an.

- **Plus qu'une tiny, la mini-maison déplaçable.**

Pauline Serrus vit dans un micro-habitat déplaçable. Une manière de rester mobile tout en s'accordant avec le paysage local et légal.

Prochain numéro : 149 (Octobre/Novembre 2025)



[La Maison écologique](#)

[Le monde diplomatique](#)**Le Monde diplomatique**

N° 858 – Septembre 2025

- **Austérité, le festin des actionnaires.**

Un président de la République marginalisé, un premier ministre sur le départ, une population excédée. Le pouvoir français va-t-il s'accrocher à son plan d'austérité consistant à rançonner salariés, retraités et malades pour financer l'armée et rétablir les comptes ? Et l'État continuera-t-il d'alimenter à fonds perdu les profits des grandes entreprises ?

- **Carnets de route dans une Syrie en proie à la rancœur et au doute.**

Débarrassés du président Bachar Al-Assad, les Syriens oscillent entre l'espoir de vivre dans un État de droit et la crainte d'être soumis à un nouvel autoritarisme où la majorité sunnite imposerait sa loi aux minorités religieuses comme les Druzes et les Alaouites. Fin manœuvrier, le président Ahmed Al-Charaa sait qu'il doit donner des gages de tolérance pour s'assurer le soutien des capitales occidentales.

- **Dans les pays du Sahel, les juntas en échec face aux djihadistes.**

En une décennie, le Sahel a complètement changé. Les coups d'État (Mali, Burkina Faso, Niger), d'abord présentés comme des réponses temporaires à la crise sécuritaire, semblent installer durablement des régimes autoritaires. Au-delà du rejet commun de la présence française, ces nouveaux pouvoirs militaires peinent à formuler un véritable projet et surtout à endiguer une vague djihadiste de plus en plus meurtrière.

- **Quand les syndicats affrontaient le numérique.**

Au cours des années 1970, le monde du travail subit de plein fouet la première grande vague d'informatisation. Les documents produits à l'époque par les principales centrales syndicales françaises témoignent de leur combativité et d'une critique incisive du phénomène. À un demi-siècle d'écart, ils nous offrent des outils face au déferlement de l'intelligence artificielle.

- **Nommer les naufragés en Méditerranée.**

Année après année, des milliers de migrants meurent noyés en essayant de gagner l'Europe. Au nom de la dignité humaine, quelques rares initiatives médico-légales italiennes tentent de leur rendre justice en les identifiant pour informer leurs familles. Mais ce processus demeure incertain, car la collecte d'ADN et le traitement des corps retrouvés ne sont pas obligatoires dans le cas des victimes de ces traversées.

- **En Turquie, l'ouverture kurde.**

Personne n'ignore que le président turc ambitionne d'obtenir un troisième mandat en 2028. Pour cela, il lui faudra réformer la Constitution et conclure des alliances politiques. Reste à savoir s'il est prêt à réfréner son autoritarisme et à se concilier les électeurs kurdes à l'heure où le Parti des travailleurs du Kurdistan (PKK) décide de s'auto-dissoudre et de déposer les armes.

- **Hypocrite diplomatie du plastique.**

La production mondiale de l'un des plus redoutables polluants pour la planète et ses habitants, le plastique, devrait tripler d'ici à 2060 si aucun traité contraignant ne vient la limiter. Or une sixième et ultime session de négociations internationales a échoué le 15 août dernier. En effet, une minorité de pays pétrogaziers, accompagnés d'une armada de lobbyistes, sabotent systématiquement les pourparlers.

- **Mais que fait la Chine pour Gaza ?**

Alors qu'Israël séme la dévastation dans l'enclave palestinienne, beaucoup rêvent de voir le gouvernement chinois renouer avec son anticolonialisme d'antan pour engager un bras de fer avec Tel-Aviv. N'est-ce pas se méprendre quant au rôle qu'entend jouer Pékin sur la scène internationale au cours des prochaines années ?

- **Les deux destins de la cryptomonnaie.**

Qu'elles soient intérieures ou internationales, les tensions politiques trouvent dans la monnaie un point de cristallisation. Dans le contexte de leur affrontement, Washington et Pékin tracent deux voies distinctes pour le développement des nouvelles technologies de paiement. Les deux géants placent ainsi le monde devant la perspective d'une bifurcation douloureuse.



Le Monde diplomatique (suite)

N° 858 – Septembre 2025

- **En Nouvelle-Zélande, les Maoris se sentent à nouveau trahis.**

Les autochtones de Nouvelle-Zélande — bientôt 20 % de la population — cumulent les difficultés économiques et sociales. Depuis les années 1970, une série de dispositifs s'efforçaient de corriger les inégalités. Mais la coalition conservatrice au pouvoir fait désormais marche arrière, supprimant toutes les mesures de soutien aux Maoris, remettant même en cause l'acte fondateur de la Nouvelle-Zélande, le traité de Waitangi de 1840.

- **Et pourtant les Allemands gagnent plus.**

L'inflation a durement frappé les travailleurs allemands. Mais, depuis l'année dernière, des accords salariaux conduisent à des revalorisations substantielles outre-Rhin, particulièrement marquées dans le secteur des services. Alors même que l'économie nationale est en récession et que le chômage augmente.

- **Pourquoi la pénurie de médecin va durer.**

Des médecins généralistes volontaires sont invités à travailler deux jours par mois dans 151 « déserts médicaux » avant l'adoption éventuelle d'une loi sur le sujet. Les réformes s'accumulent sans remonter aux sources des difficultés : le nombre de praticiens formés et la qualité de leurs études. Durant celles-ci, l'accent est mis sur la mémorisation plutôt que sur la réflexion — une aubaine pour les groupes de pression.

- **CIA contre Pentagone.**

Le retour de M. Donald Trump à la Maison Blanche semblait annoncer une purge des agences de renseignement. Le président républicain leur reprochait d'avoir cherché à lui nuire en alimentant les affabulations du « Russiagate ». Mais, en période de tensions internationales, le rôle croissant des opérations secrètes et des technologies de pointe ne lui permet pas d'écartier la CIA au profit du Pentagone.

- **Les préfets servent-ils toujours la République ?**

Pour bien des manifestants, la figure du préfet évoque la répression qu'ils subissent dans la rue — alors même que la fonction est censée garantir l'intérêt général et l'égalité de tous devant la loi, au nom de la République. À mesure que les réformes affaiblissent l'institution préfectorale, ou la politisent, ses missions s'éloignent des préoccupations de la population.

- **Europe, la capitulation permanente.**

Rarement les discours sur la grandeur de l'Europe, phare démocratique battu par la déferlante « populiste », ont été aussi exaltés. Et rarement l'Union européenne a essuyé autant de revers en matière de diplomatie, de stratégie et de commerce. Plus attachés au lien transatlantique qu'à l'intérêt des populations, les dirigeants du Vieux Continent multiplient les génuflexions devant M. Donald Trump.

- **Danza, rumba, salsa, Cuba.**

La plus grande île des Caraïbes a toujours compté. Sur le plan politique, La Havane a longtemps concentré l'attention et les ambassades étrangères. Mais Cuba rayonne également sur le plan artistique, notamment musical. Rares en effet sont les genres qui se dansent depuis aussi longtemps et aussi loin du territoire qui les a vus naître.

- **Ceci n'est pas un « boom » littéraire.**

Lorsque les romans de Julio Cortázar, de Mario Vargas Llosa ou de Gabriel García Márquez ont commencé, dans les années 1960, à occuper de larges rayonnages des librairies européennes, le phénomène a pris le nom de « boom » latino-américain. Une nouvelle génération d'autrices assure aujourd'hui la relève. Leur succès tient beaucoup à l'ancrage de leurs œuvres dans leur société d'origine.

- **Le sens de la fête.**

Prochain numéro : 859 (Octobre 2025)

[Manière de voir](#)**Manière de voir**

N° 202 – Août / Septembre 2025

- **Dossier : Nos émotions sont-elles des produits ? Géopolitique des sentiments.**

1) Quand la haine est un plaisir.

Haïr en groupe : c'est fortifiant. Un peu de paranoïa mégalo vous renforce l'égo. Et gratifie d'un doux sentiment d'appartenance. Épatant. Le haineux est sûr d'avoir raison et ne voit rien des enjeux sociaux, politiques, intimes qui orientent et active sa répulsion. C'est pourquoi les racistes et apparentés ne comprendront jamais les dernières paroles de Valentin Feldman, résistant, exécuté en 1942, adressées aux soldats allemands qui vont le fusiller, au plus loin de la haine et au plus près du politique : « Imbéciles ! c'est pour vous que je meurs ! ».

- Et le policier mâchait son chewing-gum.
- La bonne conscience du colon.
- Le malheur est toujours mérité.
- Un carburant d'enfer.
- Entre nous, franchement, les prolos...
- Comment le fascisme se rend désirable.

2) Les bons sentiments font les bons moyens.

Les sentiments, ça ne se commande pas... Mais si. On les croit spontanés. Et le plus choquant, c'est qu'on ne s'en rend pas toujours compte. Les médias organisent l'émotion, les plates-formes organisent le désir et les experts les justifications, la raison se met en berne, la docilité se met en place. À notre insu, nous accueillons les affects que nous pensons authentiquement nôtres et qui modèlent certain type d'asservissement, dont l'autre nom est résignation.

- L'art de faire pleurer dans les chaumières.
- Tous abonnés à la servitude volontaire.
- Le diable au fond est sympa – l'expert explique.
- À la gloire du danger de penser.
- Quand pleure le puissant, bondit la sympathie.
- Bienveillance obligatoire sous peine d'amende.

3) Et plus, si affinités.

« Les histoires d'amour finissent mal... en général. » À vrai dire, elles ont surtout intérêt à ne pas sortir du parcours imposé par les règles du monde auquel on appartient. Le classement, parfois implicite, des désirs considérés comme légitimes, et... des autres, est une puissante construction où les valeurs nécessaires au maintien de l'ordre dominant se masquent en vérité de la nature ou en sagesse ancestrale. Et donnent forme aux lois, aux pratiques et, ce qui n'est pas le moins important, à l'imaginaire.

- Étreintes modernes et bague au doigt.
- Bollywood, politique du désir.
- Le gardien de l'ordre défait par ses émois.
- Sorcier, présage, peluche.
- Mais enfin, c'est quoi, l'amour ?

4) Bonheur : en travaux.

« Game over ». Affaire classée, l'idée de révolution sociale est périmée. En revanche, l'attention la plus vive est portée à la satisfaction de chacun. À son ressenti de bien-être. Place à l'harmonie, la gentillesse, la prise en compte de l'autre. Priorité à une nouvelle échelle de valeurs ; à une nouvelle hiérarchie des affects, pour le bien commun. La sentimentalité fait rage, encore un effort, les lendemains seront solidaires. C'est oublié que l'émeute se nommait autrefois émotion populaire.

- La comptabilité de la félicité.
- Et on sera tous des petits Mickey.
- Compassion, à consommer avec modération.
- En joie dans l'émeute.
- La peur à la poubelle.

Prochain numéro : 203 (Octobre/Novembre 2025)

[Pour la Science](#)



Pour la Science

N° 575 – Septembre 2025

À la une.

Mathématiques.

L'art de faire vibrer les surfaces hyperboliques.

À quoi ressemble une surface « typique », en géométrie ? Comment vibre-t-elle quand des ondes s'y accompagnent ? Est-il facile de s'y déplacer d'un point à un autre ? Une approche probabiliste donne des outils pour calculer le « trou spectral » des surfaces hyperboliques, un précieux paramètre qui renseigne sur leurs propriétés.

Grands formats.

Physique des particules.

Désintégration du vide : une menace pour l'univers ?

Le célèbre boson de Higgs pourrait être lié à un phénomène d'instabilité qui aurait le potentiel pour anéantir toutes les galaxies et la vie, mais ce scénario est extrêmement improbable.

Médecine.

Douleur du cancer : cibler l'interface tumeur-système nerveux.

L'étude de l'interaction des tumeurs solides et du système nerveux sensoriel a révélé une forme spécifique de douleur cancéreuse, qui ouvre la voie à de nouvelles thérapies ciblant des messagers impliqués dans cette interaction.

Physique.

« Les gaz d'atomes froids ont des applications concrètes ».

Le physicien raconte comment les gaz d'atomes à très basse température ont ouvert une fenêtre sur les lois fondamentales de la matière et sont au cœur de certaines technologies quantiques.

Préhistoire.

Il y a 3 millions d'années : des humains en Asie ?

Un site du piémont himalayen révèle qu'il y a quelques 3 millions d'années, des hominines sont passés d'Afrique en Asie. S'agissait-il déjà d'humains ?

Histoire des sciences.

Lacepède : un transformiste prudent autour de 1800.

Au début du XIXe siècle, alors que Lamarck élaborait la première grande théorie transformiste, le naturaliste Lacepède, dont on célèbre cette année le bicentenaire de la mort, défendit des conceptions plus modérées, mais aussi plus acceptables pour l'époque.

Prochain numéro : 576 (Octobre 2025)

La recherche**La Recherche**

N° 582 Juillet / Septembre 2025

• Dossier. La science à l'épreuve du faux.

De fausses nouvelles en deepfakes, de croyances irrationnelles en théorie du complot, la science, à l'image de la société tout entière, subit l'expansion toujours plus massive et toujours plus protéiforme de faux – favorisée par l'irruption d'outils, en particulier numériques, de plus en plus puissants. Les errements de certains chercheurs (fraude, plagiat, etc.) contribuent, eux aussi, à abîmer la confiance en la parole scientifique. La riposte passe par une mobilisation de tous les acteurs et de toutes les disciplines de la recherche, dont les sciences sociales, l'intelligence artificielle ou encore la psychologie cognitive.

- Le mythe de la neutralité.
- « Les algorithmes altèrent notre rapport à la réalité ».
- Comment fonctionne la démarche scientifique ?
- La vaccination, cible le choix de la *fake science* et du complotisme.
- La bataille invisible du numérique.
- Les vertiges d'une réalité artificielle.
- Autopsie d'une vulnérabilité cognitive.
- Les biais cognitifs : raccourcis mentaux et effets pervers.
- Petites histoires des grandes fraudes de l'Histoire.
- « Un objet archéologique n'a de sens que dans son contexte ».
- Les assistants de preuve ou la vérité mathématique.
- Du faux signal à la vraie découverte.
- Quand notre cerveau invente le passé.
- Les armes de notre science contre la désinformation.
- « La neutralité scientifique est un mythe récent ».
- Qu'est-ce qu'un bon essai clinique ?
- Wikipédia, un modèle à suivre.
- Le marquage numérique en devenir.
- **Start-up.** Débusquer le faux sous toutes ses formes.

Prochain numéro : 583 (Octobre/Décembre 2025)

Sciences et Avenir**Sciences et Avenir**

N° 941/942 – Juillet / Août 2025

Dossier. 2020-2025. Les 25 grandes découvertes... et les 25 prochaines

Le boson de Higgs, les premiers instants de l'Univers, l'édition génomique, les techniques de l'IA, du lidar ou des implants cérébraux... Autant d'avancées qui ont bouleversé la science depuis l'an 2000. Retour sur cette aventure humaine stimulante.

- **Le boson de Higgs enfin démasqué.**

Après un travail acharné, les chercheurs du Cern ont prouvé en 2012 l'existence d'une particule appelée « boson de Higgs », prédict 48 ans plus tôt. Elle était la pièce manquante du modèle standard de la physique.

- **La première lumière de l'Univers.**

Révélée en haute définition par le satellite Planck en 2013, l'image du fond diffus cosmologique montre la structure en devenir de notre univers et révèle sa composition.

- **L'essor des éponges moléculaires.**

Une nouvelle famille de solides poreux hybrides, connue sous le nom de MOF, permet de piéger une grande variété de substances.

- **ChatGPT, l'ère des chatbots.**

L'intelligence artificielle prend son essor au moyen d'outils puissants proposés au grand public, avec des interfaces simples et intuitives.



Sciences et Avenir (suite)

N° 941/942 – Juillet / Août 2025

- **Une image inédite d'un trou noir.**

En 2019, une équipe internationale dévoile la première image de l'ombre d'un trou noir.

- **Une nouvelle vision du monde maya grâce au lidar.**

Ce système de télédétection crée des modèles en 3D de la surface terrestre. Il a révélé un immense réseau de cités mayas.

- **Changement climatique : de l'intuition à la certitude.**

Depuis le début du siècle, la science du climat a prouvé le risque encouru par l'humanité d'un changement brutal de son environnement.

- **La percée des implants cérébraux.**

Après des dizaines d'essais prometteurs, ces dispositifs connectés vont révolutionner la prise en charge des personnes avec un handicap moteur.

- **Les promesses anticancer de l'immunothérapie.**

Ces traitements stimulent et améliorent le système immunitaire pour cibler les cellules tumorales. Prochaine étape : des vaccins ARN individualisés.

- **L'ARN ou la revanche des insignifiants.**

Les recherches sur cette molécule ont permis des avancées majeures dans le développement de vaccins ou de médicaments.

- **Les nouvelles messagères du cosmos.**

Il y a dix ans, une onde gravitationnelle était détectée pour la première fois par l'interféromètre Ligo, confirmant une prédition centenaire d'Albert Einstein. Ce signal, né de la fusion de deux trous noirs, a marqué l'acte de naissance de l'astronomie gravitationnelle, à l'écoute des astres les plus compacts de l'Univers.

- **L'avènement du microbiote.**

Des milliards de bactéries qui peuplent les intestins, les poumons, la bouche, la peau ou l'appareil génital jouent un rôle vital dans l'équilibre de l'organisme.

- **Crispr-Cas9 à la conquête du génome humain.**

La nouvelle technique d'édition génomique, couronnée d'un Nobel en 2020, a été adoptée par la communauté scientifique en un temps record.

- **Des cousins inattendus surgissent du passé.**

Denisova, H. Naledhi, H. Floresiensis, H. Luzonensis... Depuis vingt-cinq ans, les découvertes d'espèces cousines d'Homo sapiens se sont multipliées.

- **GLP-1, l'hormone à tout faire.**

Indiqués dans le traitement du diabète puis de l'obésité, les médicaments imitant cette hormone montrent des effets thérapeutiques prometteurs dans les maladies cardio-vasculaires, neurodégénératives, les addictions...

Dossier. Prospective. 2025-2050.

Des organes de synthèse à la demande.	L'avènement de la batterie « tout solide ».
Le futur de l'édition génétique.	Recherches particules supersymétriques (désespérément).
Des organoïdes pour remplacer les animaux de laboratoire.	Unifier les forces de la nature.
Bio-impression et thérapies cellulaires.	Unifier les forces de la nature
Un avatar numérique pour prédire sa santé.	Sur la piste des trous noirs intermédiaires et primordiaux
Du sang de culture universel.	L'énergie et la matière noire élucidées.
Alphafold bouleversera la médecine.	Les premiers échantillons martiens.
Vers une carte complète des fonds marins.	De la vie extraterrestre sur Encelade.
Les promesses du microbiote océanique.	Dévier un astéroïde pour protéger la Terre
Plus résistantes grâce à l'ADN.	Bientôt le retour du dodo
La nouvelle génération des IA hybrides.	Ces tombeaux qui restent à découvrir.
La révolution des supraconducteurs.	La quête des ancêtres de l'humanité.
	Déchiffrer les écritures récalcitrantes.

Prochain numéro : 942 (Septembre 2025)



Sciences et Avenir Hors-Série

N° 222 – Juillet / Septembre 2025

Dossier : Océan. Le plus grand espoir de la planète.

• Un milieu à préserver.

Les scientifiques sont aujourd’hui formels : l’océan est le grand modérateur du climat, une véritable éponge qui pompe 93 % de l’excès de chaleur que nous provoquons par nos activités. Ainsi qu’un réservoir inestimable de nourriture, de médicaments, de matériaux non polluants. Mais les espèces mutent, les écosystèmes sont bouleversés, le niveau monte en même temps que la température... Le temps de l’action est venu !

Le grand régulateur du climat.

Par sa capacité d’absorption de la chaleur et du carbone, l’océan joue un rôle primordial de modérateur des phénomènes climatiques. Mais, face à l’accélération du changement climatique, cette « pompe » à CO₂ est en train de s’enrayer.

Le feu couve dans les forêts animales.

Victimes du réchauffement, du tourisme de masse et de la pêche, d’étonnantes écosystèmes marins formés d’animaux – tels les gorgones ou les coraux – sont menacés. Comment pourront-ils résister ?

La Méditerranée, future mer tropicale.

Semi-fermée, peu profonde, la Méditerranée est un laboratoire de l’évolution future des océans. Or elle étouffe déjà sous les canicules marines et les invasions d’espèces non natives.

À Roscoff, cap sur l’infiniment petit.

Depuis cent cinquante ans, chercheuses et chercheurs de l’un des plus grands centres de biologie européens documentent la vie marine et ouvrent des pistes d’avenir. Objets d’étude privilégiés du moment : les communautés microbiennes et les algues. Reportage.

• Du littoral à la haute mer.

Le long des côtes, c’est l’ensemble des activités humaines qui est ébranlé par les changements en cours : poissons surpêchés au risque de disparaître, érosion menaçant terres et habitations, plastique transformant les bords de mer comme les eaux profondes en réservoirs de déchets toxiques. Pour protéger, atténuer, adapter, il faut une réelle volonté politique.

Le littoral à la merci des eaux.

Érosion, montée des eaux, catastrophes naturelles... Les bords de mer sont vulnérables face au changement climatique. Pour anticiper les risques, il est indispensable de repenser l’aménagement des côtes.

Des aires marines protégées... Mais pas assez.

40% des stocks de poissons ne se renouvellent pas assez. Le garde-manger de l’humanité se vide... Pourtant, les solutions existent : protéger réellement les espaces marins de la pêche industrielle entraîne un repeuplement rapide. Manque juste... la volonté politique.

Microplastiques, mégapollution.

Un camion poubelle : c’est la quantité de plastique que les océans reçoivent chaque minute. Dans cette masse, plus les particules sont infimes, plus elles sont toxiques.

[« Interview ». Daniel Pauly, biologiste marin, professeur d’halieutique à l’université de Colombie-Britannique à Vancouver \(Canada\).](#)

[« Face aux lobbies de la pêche, il est urgent que les États interviennent ».](#)

Logique de conservation contre logique de profit à court terme : les États doivent se résoudre à faire plier les armateurs et à imposer des règles de protection contraignantes.

[Dulse, laitue de mer ou laminaires... des algues à tout faire.](#)

Elles constituent un mets à la fois savoureux et riche en nutriments, peuvent remplacer les fertilisants ou le plastique des emballages, et même lutter contre certaines infections. Faciles à cultiver, sans engrais, ni terre, les algues deviennent une ressource de premier plan. En France, une véritable filière se met en place.



Sciences et Avenir Hors-Série (suite)

N° 222 – Juillet / Septembre 2025

• Explorer les abysses.

Dernière *terra incognita* de la planète, plus impénétrable qu'une forêt tropicale, les grandes profondeurs forment un monde à l'envers du monde connu, où croisent des espèces étranges qui ont dû s'adapter à des conditions insensées : noir absolu, pression énorme, absence d'oxygène. Jusqu'à adopter des formes de vie si extrêmes qu'elles en ébahissent biologistes et chimistes.

Jeux de lumière en eaux profondes.

« S'allumer » comme une lampe-torche pour repérer ses proies ou les leurrer, se revêtir d'une cape d'invisibilité pour échapper à ses prédateurs... Dans les ténèbres absolues des abysses, le vivant a développé des stratégies ébouïffantes pour vivre et survivre.

Prochain numéro : 223 (Octobre/Décembre 2025)