

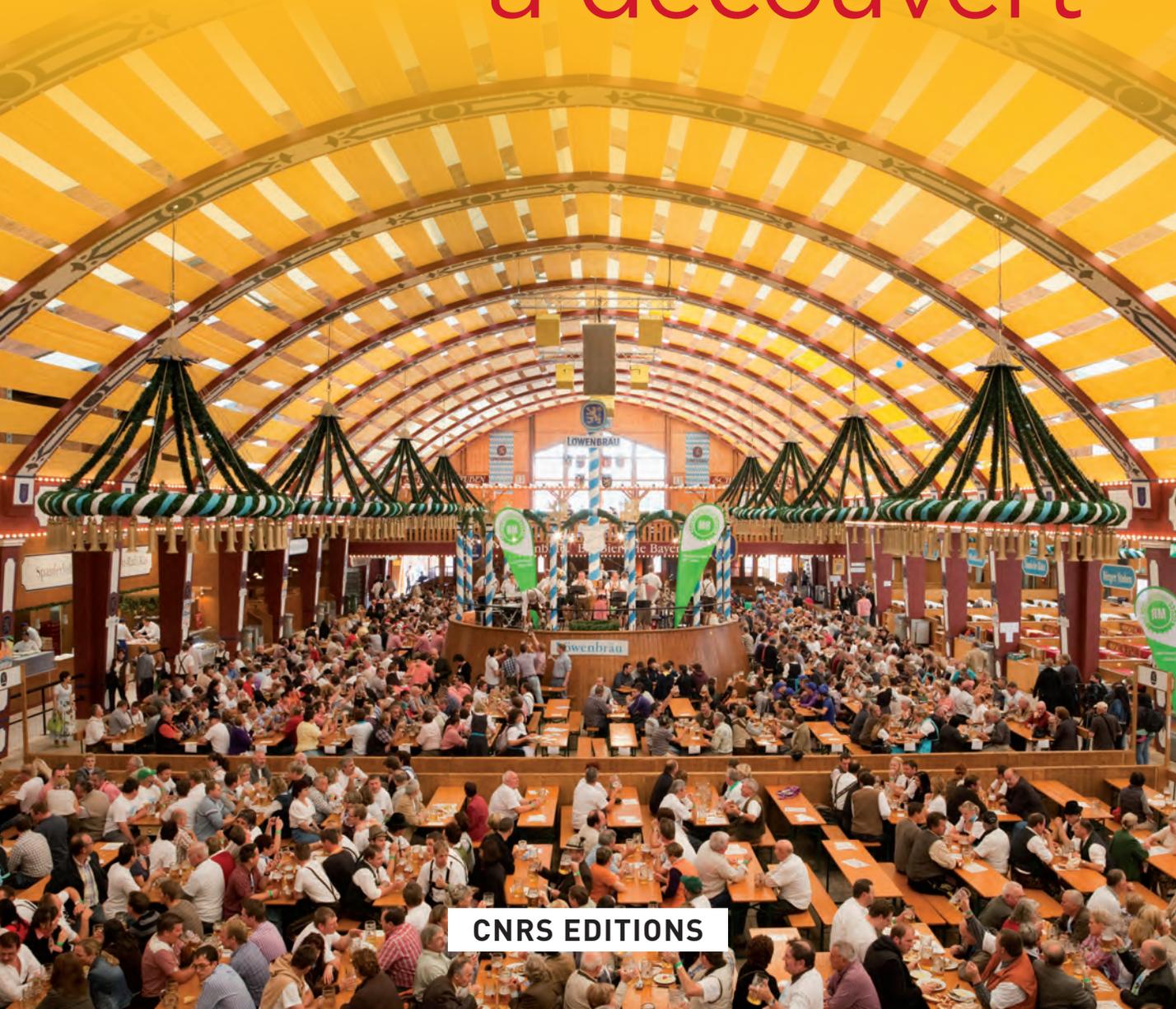
Sous la direction de

CATHERINE ESNOUF

JEAN FIORAMONTI

BRUNO LAURIOUX

# L'Alimentation à découvert



CNRS EDITIONS

# Sommaire

## Préface

<i>François Houllier, président de l'INRA, président de l'alliance AllEnvi</i> .....	15
--	----

## Introduction

<i>Catherine Esnouf, Jean Fioramonti, Bruno Laurioux</i> .....	16
--	----

## - Première partie -

### LE MANGEUR AU CENTRE DE L'ALIMENTATION

#### 1.1. Le statut bio-culturel du mangeur

<i>Jean-Pierre Poulain et Claude Fischler</i> .....	21
---	----

#### 1.2. Bases physiologiques de la satiété et de la digestion

<i>Luc Pénicaud et Jean Fioramonti</i> .....	23
--	----

#### 1.3. Neurosciences et comportement alimentaire – Le plaisir de manger

<i>Charles-Henri Malbert</i> .....	25
------------------------------------	----

#### 1.4. Alimentation et cycle de vie

<i>Jean-Pierre Poulain</i> .....	27
----------------------------------	----

#### 1.5. L'alimentation du jeune enfant

##### A. Le choix d'allaiter

<i>Séverine Gojard</i> .....	29
------------------------------	----

##### B. L'expérience périnatale des odeurs et le comportement alimentaire de l'enfant

<i>Benoist Schaal</i> .....	31
-----------------------------	----

#### 1.6. L'alimentation de l'enfant et de l'adolescent

##### A. Développement et apprentissage

<i>Natalie Rigal et Sophie Nicklaus</i> .....	32
---	----

##### B. L'apprentissage des goûts

<i>Nathalie Politzer</i> .....	34
--------------------------------	----

##### C. Manger en famille

<i>Anne Dupuy</i> .....	35
-------------------------	----

##### D. Manger à l'école

<i>Olivier Lepiller</i> .....	36
-------------------------------	----

#### 1.7. L'éducation alimentaire

##### A. L'éducation nutritionnelle

<i>Geneviève Le Bihan et Corinne Delamaire</i> .....	37
--	----

##### B. L'intérêt d'une éducation alimentaire

<i>Jean-Pierre Corbeau</i> .....	39
----------------------------------	----

1.8. Manger dans la restauration collective	
<i>Cyrille Laporte</i> .....	40
1.9. L'alimentation des personnes âgées	
A. Pratiques et représentations des séniors	
<i>Estelle Masson</i> .....	41
B. Vieillesse et délégation alimentaire	
<i>Philippe Cardon</i> .....	42
1.10. Les manières de table	
<i>Robin Nadeau</i> .....	43
1.11. Mangeur et multiculturalité	
<i>Laurence Tibère</i> .....	44
1.12. Le plaisir de manger	
<i>Anne Dupuy et Jean-Pierre Poulain</i> .....	45
1.13. Manger de la chair	
A. La production de viande	
<i>Noëlie Vialles</i> .....	47
B. Manger de la viande aujourd'hui en France	
<i>Geneviève Cazes-Valette</i> .....	49
1.14. Les déterminants du comportement alimentaire	
<i>Patrick Etiévant</i> .....	51
1.15. Régime et observance	
<i>Tristan Fournier</i> .....	53
1.16. Statut socio-économique et alimentation	
A. Les différences sociales	
<i>Céline Laisney</i> .....	55
B. Les inégalités sociales en matière d'alimentation	
<i>Christophe Serra Mallol</i> .....	56
1.17. La décision alimentaire	
<i>Saadi Lablou</i> .....	57

## - Deuxième partie -

### FABRIQUER LES ALIMENTS : DU CHAMP À L'ASSIETTE

2.1. L'introduction de nouvelles plantes alimentaires en Europe : un panorama de l'Antiquité à nos jours	
<i>Michel Chauvet</i> .....	61
2.2. L'impact des évolutions de l'agriculture sur la qualité des matières premières	
<i>Joël Abecassis et Xavier Reboud</i> .....	64
2.3. Les ressources marines : un enjeu pour l'alimentation	
<i>Monique Étienne et Jean-Pascal Bergé</i> .....	67

2.4. L'itinéraire technologique pour fabriquer un aliment : un choix à critères multiples	
<i>Paul Colonna et Jean Tayeb</i> .....	69
2.5. Comment crée-t-on une diversité de produits à partir d'une matière unique ? Le cas de la filière laitière	
<i>Joëlle Léonil et Gilles Garric</i> .....	72
2.6. Le rôle des ingrédients et des produits alimentaires intermédiaires pour conférer des qualités aux aliments	
<i>Marc Anton</i> .....	74
2.7. La qualité des produits : les apports de la modélisation	
<i>Monique Axelos</i> .....	76
2.8. Concilier qualité nutritionnelle et qualité sensorielle des aliments	
<i>Elisabeth Guichard</i> .....	78
2.9. Comment conserver les aliments : stérilisation, pasteurisation, surgélation, séchage, 4 <sup>e</sup> gamme	
<i>Catherine Renard</i> .....	80
2.10. Conserver par des méthodes traditionnelles : séchage, fumage, salage	
<i>Isabelle Bianquis</i> .....	84
2.11. Les aliments fermentés au cœur des régimes alimentaires	
<i>Sylvie Lortal</i> .....	86
2.12. Le rôle de la chaîne du froid : enjeux et défis actuels	
<i>Evelyne Derens-Bertheau et Onrawee Laguerre</i> .....	88
2.13. L'emballage alimentaire	
<i>Nathalie Gontard</i> .....	90
2.14. Les pratiques et techniques culinaires	
<i>Bruno Laurioux</i> .....	92
2.15. Le cru et le cuit	
<i>Jean-Pierre Williot</i> .....	94
2.16. Les sauces au cœur de la cuisine française	
<i>Mary Hyman</i> .....	95
2.17. Les épices	
<i>Paul Freedman</i> .....	97

- Troisième partie -

**LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES**

3.1. Les agricultures vivrières : 1 001 manières de produire le pain quotidien	
<i>Serge Babuchet</i> .....	101
3.2. Prédateurs : chasseurs-cueilleurs d'hier et d'aujourd'hui	
<i>Serge Babuchet</i> .....	103
3.3. Les « prisons de longue durée » : l'Europe du blé	
<i>Philippe Meyzie</i> .....	105

3.4. Les modèles de consommation	
<i>Bruno Laurioux</i> .....	106
3.5. Naissance et triomphe de l'industrie agro-alimentaire (XIX <sup>e</sup> -XXI <sup>e</sup> siècle)	
<i>Pierre-Antoine Dessaux</i> .....	108
3.6. La compétitivité des filières alimentaires	
<i>Jean-Pierre Butault et Vincent Réquillart</i> .....	110
3.7. Le système agroindustriel tertiarisé	
<i>Jean-Louis Rastoin</i> .....	112
3.8. La filière viande	
<i>Pierre Sans</i> .....	114
Encadré. Histoire de la filière viande	
<i>Sylvain Leteux</i> .....	115
3.9. Pertes et gaspillages alimentaires	
<i>Barbara Redlingshöfer</i> .....	117
3.10. Le rapport homme-animal	
<i>Élise Mognard</i> .....	119
3.11. Le végétarisme	
<i>Laurence Ossipow</i> .....	120
3.12. L'agriculture biologique	
<i>Guilhem Anzalone</i> .....	122
3.13. « Local food » : les circuits alimentaires courts et de proximité	
<i>Yuna Chiffolleau et Jean-Marc Meynard</i> .....	124
3.14. La faim dans le monde	
<i>Sylvie Brunel</i> .....	126
3.15. Des famines d'aujourd'hui à celles d'hier	
<i>Laurent Feller</i> .....	129

- Quatrième partie -

NUTRITION ET SANTÉ

4.1. Alimentation, médecine et santé : une histoire de longue durée	
<i>Bruno Laurioux</i> .....	135
4.2. Alimentation et espérance de vie	
<i>Emmanuelle Kesse-Guyot, Pilar Galan et Serge Herberg</i> .....	137
4.3. Alimentation et diabète de type 2	
<i>Bernard Portha</i> .....	138
4.4. Inégalités sociales de santé et nutrition	
<i>Nicole Darmon</i> .....	140

4.5. L'alimentation du nouveau-né	
<i>Dominique Darmaun</i> .....	142
4.6. L'alimentation de la personne âgée	
<i>Monique Ferry</i> .....	144
4.7. Le cholestérol alimentaire	
<i>Jean-Michel Lecerf</i> .....	146
4.8. Lipides et maladies cardiovasculaires	
<i>Jean Dallongeville</i> .....	148
4.9. Alimentation, activité physique et obésité	
<i>Jean-Michel Oppert</i> .....	150
4.10. La biodisponibilité des micronutriments	
<i>Patrick Borel</i> .....	151
4.11. Calcium, polyphénols et santé osseuse	
<i>Véronique Coxam</i> .....	153
4.12. Les compléments alimentaires	
<i>Stéphane Walrand</i> .....	155
4.13. Les fibres alimentaires : un concept revisité	
<i>Nathalie Delzenne</i> .....	157
4.14. Alimentation et cancer	
<i>Philippe Bougnoux et Charles Couet</i> .....	159
4.15. Fructose : le sucre caché	
<i>Luc Tappy</i> .....	161
4.16. L'intolérance au lactose	
<i>Jean-Louis Bresson</i> .....	163
4.17. Blé, gluten et pathologies	
<i>Nadine Cerf-Bensussan et Sandra Denery-Papini</i> .....	165
4.18. L'allergie alimentaire de l'enfant	
<i>Christophe Dupont</i> .....	167
Encadré. La théorie hygiéniste des allergies	
<i>Christophe Dupont</i> .....	168
4.19. Allergies alimentaires tributaires de l'environnement	
<i>Denise-Anne Moneret-Vautrin</i> .....	169
4.20. Le sel dans l'alimentation et la santé	
<i>François Delahaye et Anne-Marie Antchouey</i> .....	171
4.21. Les régimes amaigrissants	
<i>Irène Margaritis et Martine Duclos</i> .....	173
Encadré. Les régimes hyperprotéiques	
<i>Claire Gaudichon et Gilles Fromentin</i> .....	175

4.22. Jeûne et santé : approche anthropologique	
<i>Gilles Boëtsch et Magali Cocaul-André</i> .....	176
4.23. Sous-alimentation et carences	
<i>Bernard Maire</i> .....	178
Encadré. Des carences même dans les pays développés	
<i>Bernard Maire</i> .....	179
4.24. Nutrition et cognition	
<i>Pascale Barberger-Gateau</i> .....	180
Encadré. Antioxydants et neurodégénérescence	
<i>Sophie Guyonnet</i> .....	181
4.25. Alimentation et épigénétique	
<i>Claudine Junien</i> .....	182
Encadré. Les enjeux sociétaux de l'épigénétique	
<i>Tristan Fournier</i> .....	183

- Cinquième partie -

SÉCURITÉ SANITAIRE DE L'ALIMENTATION

5.1. Prion, encéphalopathie spongiforme, maladie de Creutzfeld-Jakob	
<i>Olivier Andreoletti</i> .....	187
5.2. Salmonelles et salmonelloses	
<i>Simon Le Hello et François-Xavier Weill</i> .....	189
5.3. Hygiène dans la cuisine domestique	
<i>Jocelyne Taché, Brigitte Carpentier et Olivier Cerf</i> .....	190
Encadré. Perception des pratiques d'hygiène	
<i>Mohamed Merdji</i> .....	191
5.4. Les mycotoxines	
<i>Philippe Pinton et Isabelle Oswald</i> .....	192
5.5. Médicaments vétérinaires et santé humaine	
<i>Pascal Sanders</i> .....	194
5.6. Les toxines végétales	
<i>Nathalie Priymenko</i> .....	195
5.7. Les migrations depuis les matériaux d'emballages	
<i>Marie-Christine Chagnon</i> .....	196
5.8. L'évaluation des risques alimentaires associés aux plantes génétiquement modifiées	
<i>Agnès Ricroch</i> .....	197
5.9. Les perturbateurs endocriniens	
<i>Catherine Viguié</i> .....	199

5.10. Défis et approches nouvelles en toxicologie alimentaire	
<i>Jean-Pierre Cravedi</i> .....	201
5.11. Les produits néoformés*	
<i>Erwan Engel et Maïa Meurillon</i> .....	203
5.12. Les résidus de pesticides	
<i>Claude Vergnet et Thierry Mercier</i> .....	204
Encadré. Le chlordécone dans les Antilles	
<i>Maud Moinecourt</i> .....	205
5.13. Intoxication par les toxines algales accumulées dans des coquillages et des poissons	
<i>Philipp Hess</i> .....	206
5.14. La perception des risques alimentaires : un paradoxe contemporain	
<i>Jocelyn Raude</i> .....	208
5.15. La perception du risque alimentaire : une histoire de longue durée	
<i>Madeleine Ferrières</i> .....	210

- Sixième partie -

UNE ALIMENTATION ENCADRÉE

6.1. L'encadrement juridique et les méthodes d'évaluation scientifique des risques alimentaires	
A. L'encadrement juridique	
<i>Laurence Lafforgue et Rémy Raffi</i> .....	215
B. Les méthodes d'évaluation scientifique	
<i>Gérard Pascal</i> .....	217
6.2. Aliment et médicament – Aspects réglementaires	
<i>Véronique Braesco</i> .....	219
6.3. Le droit de l'alimentation : que couvre-t-il ?	
<i>Laurence Lafforgue et Rémy Raffi</i> .....	220
6.4. Les échelles de législations nationales et internationales sur les aliments	
<i>Philippe Verger</i> .....	222
6.5. La traçabilité des aliments : enjeux, définition, rôle	
<i>Egizio Valceschini et Jean-Louis Berdagué</i> .....	224
Encadré. Les compétences des consommateurs pour sélectionner leurs aliments : sens et cognition	
<i>Muriel Figuié</i> .....	225
6.6. Information du consommateur et étiquetage	
<i>Bernard Ruffieux et Louis-Georges Soler</i> .....	227
6.7. Des repères : les apports nutritionnels conseillés	
<i>Ambroise Martin</i> .....	229
6.8. Une politique nutritionnelle de santé publique pour la France : le Programme National Nutrition Santé (PNNS)	
<i>Serge Hercberg</i> .....	231

6.9. Les allégations de santé	
<i>Ambroise Martin</i> .....	233
6.10. Tabous, interdits alimentaires et religions	
A. Tabous, interdits et christianisme	
<i>Alban Gautier</i> .....	234
B. La cacheroût	
<i>Sophie Nizard</i> .....	235
C. Manger <i>halal</i> aujourd’hui en France	
<i>Geneviève Cazes-Valette</i> .....	237
6.11. Normes et discours gastronomiques	
<i>Bruno Laurioux</i> .....	238

- Septième partie -

ALIMENTATION, ENVIRONNEMENT ET TERRITOIRE

7.1. Localisation de la production alimentaire	
<i>Carl Gagné</i> .....	243
7.2. Le marché mondial de l’alimentation	
<i>Agneta Forslund et Alexandre Gobin</i> .....	245
7.3. La circulation des produits alimentaires d’hier à aujourd’hui	
<i>Philippe Meyzie</i> .....	247
7.4. Marquage, terroir et identité spatiale	
<i>Gilles Fumey</i> .....	249
Encadré. Le patrimoine alimentaire, une construction historique	
<i>Joël Bienassis</i> .....	251
7.5. Terroir et développement des territoires : la perception des consommateurs	
<i>Mebdi Moalla et Amédée Mollard</i> .....	252
7.6. Construire des normes locales	
<i>François Casabianca</i> .....	254
7.7. Sécurité alimentaire : un problème d’accès plus que de disponibilité	
<i>Nicolas Bricas</i> .....	256
7.8. Les méthodes d’analyse de l’impact environnemental de l’alimentation	
<i>Joël Aubin et Hayo van der Werf</i> .....	258
7.9. L’impact environnemental de l’alimentation	
<i>Sarah Martin</i> .....	260
7.10. Élevage, environnement et territoires	
<i>Jean-Louis Peyraud</i> .....	262
7.11. Une alimentation bonne pour la santé est-elle compatible avec une alimentation bonne pour l’environnement ?	
<i>Nicole Darmon</i> .....	264

7.12. Le consentement à payer pour une alimentation plus respectueuse de l'environnement	
<i>Pascale Bazoche</i> .....	267
7.13. Concevoir des systèmes alimentaires durables	
<i>Jean-Marc Meynard et Marie-Hélène Jeuffroy</i> .....	268

## - Huitième partie -

### QUEL FUTUR POUR L'ALIMENTATION ?

8.1. Quelles évolutions pour le consommateur ? Une alimentation sur mesure	
<i>Christine Cherbut</i> .....	273
8.2. Futurologie démographique : des incertitudes qui pèsent sur l'avenir de l'alimentation	
<i>Hervé Le Bras</i> .....	275
8.3. Les transitions nutritionnelles et leurs déterminants	
<i>Pierre Combris</i> .....	277
8.4. Demandes alimentaires dans un monde aux ressources limitées : quels équilibres en 2050 ?	
<i>Sébastien Treyer</i> .....	279
8.5. Prospective des systèmes alimentaires	
<i>Jean-Louis Rastoin</i> .....	281
8.6. Emissions de gaz à effet de serre et changement climatique : conséquences pour l'agriculture	
<i>Jean-François Soussana</i> .....	283
8.7. Le double fardeau dans les pays du Sud	
<i>Bernard Maire</i> .....	286
8.8. Les enjeux de la durabilité : comment concilier ces nouvelles contraintes avec les exigences actuelles ?	
<i>Gilles Trystram</i> .....	288
8.9. Les systèmes alternatifs : marginaux ou porteurs d'évolutions ?	
<i>Stéphane Fournier</i> .....	290
8.10. La demande en énergies, matériaux et molécules à partir de biomasse	
<i>Paul Colonna et Jean Tayeb</i> .....	292
8.11. Appropriations foncières à grande échelle	
<i>Perrine Burnod et Ward Anseeuw</i> .....	294
8.12. Développer une agriculture écologique et intensive	
<i>Hervé Guyomard et Christian Huyghe</i> .....	295
8.13. Faire évoluer les consommations	
<i>Saadi Lablou</i> .....	297
8.14. Pour une gouvernance mondiale, contrôler le commerce international	
<i>Marion Guillou</i> .....	298

## ANNEXES

Glossaire .....	303
Sigles des organismes .....	314
Contributeurs.....	316

# Introduction

Catherine Esnouf, Jean Fioramonti, Bruno Laurioux

L'alimentation est l'une des préoccupations majeures de notre quotidien. Pour beaucoup, dans de nombreux pays du monde, le problème est encore et toujours de se nourrir, d'assurer sa subsistance au jour le jour. Alors que semble régner chez elles la surabondance, les sociétés développées n'arrivent pas à éradiquer la précarité alimentaire d'une frange de la population, qui est plus ou moins constante depuis l'après-guerre. Malgré la multiplication des dispositifs d'aides le nombre des personnes concernées a augmenté durant ces dernières années. Parallèlement, l'augmentation des maladies non transmissibles (obésité, diabète, maladies cardiovasculaires) a fait basculer l'alimentation dans l'ordre de la prévention. Les styles alimentaires étant impliqués dans l'apparition de ces pathologies, on observe une certaine tendance à la médicalisation de l'alimentation quotidienne.

Plus généralement, les sociétés développées sont traversées d'interrogations ou d'angoisses concernant l'acquisition, la production et l'élaboration de leurs aliments, mais aussi la qualité nutritionnelle et sanitaire de leur assiette. Des crises – comme celle de la vache folle ou de la grippe aviaire – réveillent des peurs, parfois anciennes, en même temps qu'elles révèlent l'évolution considérable qu'a connue le secteur agroalimentaire dans les dernières décennies. Plus récemment des

lasagnes « pur bœuf de cheval » ont fait l'éclatante démonstration que le mangeable n'est pas seulement affaire de nutrition et de sécurité sanitaire, mais qu'il s'inscrit dans des catégories symboliques fluctuant d'un pays à l'autre et évoluant dans l'histoire. Peu à peu, la demande de savoir ce que l'on mange s'est faite plus impérative.

Au-delà de ces crises et de ces interrogations, une multitude d'articles de la presse grand public, d'émissions de télévision ou de sites Internet traitent tout aussi bien des méthodes pour perdre du poids et des symptômes d'allergie alimentaire que des techniques culinaires des grands chefs et de la manière d'organiser un repas à la fois goûteux et élégant. Car – et il ne faut pas l'oublier – l'alimentation est un facteur de plaisir, engageant tous les sens (et pas seulement le goût) et suscitant des émotions qui vont du désir à la réminiscence : c'est ce qui explique aussi le fort intérêt que lui porte notre époque – comme toutes celles qui l'ont précédée.

Le but du présent ouvrage est simple : répondre aux interrogations multiples de nos contemporains en exposant le plus simplement et le plus complètement possible l'état des connaissances scientifiques sur l'alimentation. C'est un objectif qu'il partage avec les autres volumes de la collection « À découvrir », consacrés à l'énergie, au climat, ou

encore au développement durable. Plus encore que les volumes précédents, l'alimentation exige la pluridisciplinarité. Pluridisciplinarité qui se lit dans l'origine des auteurs d'abord : l'équipe que nous avons constituée comprend d'éminents spécialistes aussi bien des sciences humaines et sociales (historiens, géographes, anthropologues, sociologues, psychologues, juristes, économistes, politistes) que des sciences biologiques et médicales (nutritionnistes, physiologistes, généticiens, épidémiologistes, pédiatres, cancérologues, microbiologistes, immunologistes, toxicologues, cardiologues, allergologues, gériatres, endocrinologues, pharmacologues), des sciences des aliments (physiciens, chimistes, biochimistes, spécialistes des procédés), des sciences environnementales enfin (agronomes, écologues). La pluridisciplinarité réside aussi dans l'approche et l'organisation de l'ouvrage lui-même. Plutôt que de donner successivement la parole aux différentes sciences intéressées par l'alimentation et d'enfermer ainsi chacune dans son domaine et son discours, nous avons choisi de mettre en œuvre un plan d'ensemble thématique, qui permet au lecteur de prendre connaissance pour une même question de tous les points de vue et, au besoin, de les confronter. Cela permet aussi de mieux rendre compte des questions actuelles de recherche qui, on le sait, naissent souvent aux jointures des disciplines.

Seront ainsi successivement abordés : les déterminants sociaux et biologiques du comportement du mangeur (chap. 1) ; le parcours des aliments depuis les matières premières agricoles ou marines jusqu'au consommateur en passant par leur fabrication, leur conservation, leur conditionnement et leur transformation culinaire (chap. 2) ; la structuration de l'alimentation en systèmes plus ou moins cohérents combinant modes de production et modèles culturels dans une perpétuelle interaction et dans une constante évolution (chap. 3) ; les nombreuses questions qui sont couramment posées à propos de l'impact de l'alimentation sur la santé, qu'elles soient liées à la nature même de l'aliment (chap. 4) ou à son éventuelle contamination (chap. 5) ; les normes juridiques et sociales qui entourent le fait alimentaire (chap. 6) ; les relations privilégiées que l'alimentation entretient avec les territoires (y compris les terroirs) et avec l'environnement (chap. 7). Enfin on se hasardera à évoquer le futur de l'alimentation (chap. 8) : non pas pour prédire ce que nous mangerons demain, mais pour rappeler les grands enjeux que constitueront, à n'en pas douter, la pression démographique et les changements climatiques et leur

effets prévisibles sur les modes de consommation alimentaire.

Les savants d'horizons divers qui nous ont rejoints ont accepté – et nous les en remercions vivement – de se plier à un cadre commun, combinant les exigences de rigueur et de lisibilité. La plupart des articles qui suivent se déploient donc sur deux pages, plus rarement sur une page, exceptionnellement sur trois. De nombreux graphiques, tableaux et autres illustrations ponctuent le propos (avec l'ambition de remplacer utilement de longs discours) et quelques encadrés ouvrent sur des cas d'espèce. Une bibliographie succincte permet de prolonger l'enquête dans la littérature scientifique la plus à jour.

Ainsi cet ouvrage pourra-t-il, du moins nous l'espérons, intéresser un public large et diversifié : si les encyclopédies, dictionnaires et autres synthèses sur l'alimentation ont fleuri depuis des décennies, leur objet se limitait à une question ou à une seule discipline scientifique. Aux spécialistes des questions alimentaires *L'Alimentation à découvert* fournira des mises au point solides. Les lecteurs passionnés par le sujet devraient y trouver matière à réflexion, de quoi nourrir leur

curiosité et peut-être en tirer l'envie d'aller plus loin.

L'idée de ce livre est née au sein du Groupe de travail Alimentation que Catherine Esnouf pilote dans le cadre de l'alliance de recherche ALLEnvi. Nous remercions particulièrement François Houllier, président de cette alliance, d'avoir mis à notre disposition les ressources de la photothèque de l'INRA. Jean-Pierre Poulain nous a aidés à concevoir le plan de ce livre et à en rassembler les auteurs : qu'il en soit vivement remercié.

Nous souhaitons remercier, enfin, l'équipe de CNRS Éditions : Jacques Baudoin qui a soutenu dès le départ ce projet, Blandine Genthon qui nous a aidés à en définir les contours et Marie Bellosta qui a assuré avec compétence et dévouement la réalisation.

# Contributeurs

## Joël ABECASSIS

Génie des Procédés  
UMR « Ingénierie des Agro-  
polymères et Technologies  
Émergentes »  
INRA  
Montpellier  
joel.abecassis@supagro.inra.fr

## Olivier ANDREOLETTI

Pathologiste du bétail  
UMR « Interactions Hôtes Agents  
Pathogènes »  
INRA / École Nationale  
Vétérinaire  
Toulouse  
o.andreolletti@envt.fr

## Ward ANSEEUW

Économiste  
UMR « Acteurs, Ressources et Ter-  
ritoires dans le Développement »  
CIRAD  
Montpellier  
et Université de Pretoria, Afrique  
du Sud  
ward.anseeuw@up.ac.za

## Anne-Marie ANTCHOUÉY

Cardiologue  
Département de cardiologies  
Université des Sciences de la Santé  
Libreville, Gabon  
amantchouey@yahoo.fr

## Marc ANTON

Physico-chimiste des systèmes  
dispersés  
Unité « Biopolymères Interactions  
Assemblages »  
INRA  
Nantes  
marc.anton@nantes.inra.fr

## Guilhem ANZALONE

Sociologue  
Unité « Risques, Travail, Marchés,  
État »  
INRA  
Ivry-sur Seine  
guilhem.anzalone@ivry.inra.fr

## Joël AUBIN

Agronome  
UMR « Sol Agro et Hydrosystème  
Spatialisation »  
INRA  
Rennes  
joel.aubin@rennes.inra.fr

## Monique AXELOS

Physico-chimiste des colloïdes et  
des polymères biosourcés  
Unité « Biopolymères Interactions  
Assemblages »  
INRA  
Nantes  
monique.axelos@nantes.inra.fr

## Serge BAHUCHET

Ethnoécologie  
UMR « Eco-Anthropologie et  
Ethnobiologie »  
Muséum d'Histoire Naturelle  
Paris  
bahuchet@mnhn.fr

## Pascale BARBERGER-GATEAU

Épidémiologiste  
Équipe « Épidémiologie de la  
Nutrition »  
Centre de Recherche INSERM  
« Épidémiologie et Biostatistique »  
Université de Bordeaux  
Bordeaux  
pascale.barberger-gateau@  
isped.u-bordeaux2.fr

## Pascale BAZOCHE

Économiste  
Unité « Alimentation et Sciences  
Sociales »  
INRA  
Ivry-sur Seine  
pascale.bazoche@ivry.inra.fr

## Jean-Louis BERDAGUÉ

Biochimiste  
Unité « Qualité des Produits  
Animaux »  
INRA  
Clermont-Ferrand  
jean-louis.berdague@clermont.inra.fr

## Jean-Pascal BERGÉ

Biotechnologue marin  
IDMER  
Lorient  
jpberge@idmer.com

## Isabelle BIANQUIS

Anthropologue  
Département de Sociologie  
Université François Rabelais  
Tours  
bianquis@univ-tours.fr

## Loïc BIENASSIS

Historien de l'alimentation  
Institut Européen d'Histoire et des  
Cultures de l'Alimentation  
Université François Rabelais  
Tours  
loic.bienassis@iehca.eu

## Gilles BOËTSCH

Anthropologiste  
CNRS  
Unité Mixte Internationale « Envi-  
ronnement, Santé, Sociétés »  
Dakar

Sénégal  
gilles.boetsch@gmail.com

**Patrick BOREL**

Nutritionniste  
Unité « Nutrition, Obésité et  
Risque Thrombotique »  
INRA/INSERM/Université  
Aix-Marseille  
Marseille  
patrick.borel@univ-amu.fr

**Philippe BOUGNOUX**

Cancérologue  
Unité INSERM « Nutrition, crois-  
sance et cancer »  
Université François Rabelais et  
CHU Bretonneau  
Tours  
philippe.bougnoux@univ-tours.fr

**Véronique BRAESCO**

Nutritionniste  
Société Vab-Nutrition  
Clermont-Ferrand  
veronique.braesco@vab-nutrition.  
com

**Jean-Louis BRESSON**

Pédiatre nutritionniste  
Centre d'Investigation Clinique  
Mère-Enfant  
Hôpital Necker-Enfants Malades et  
Université Descartes  
Paris  
jean-louis.bresson@nck.aphp.fr

**Nicolas BRICAS**

Socio-économiste  
UMR « Marchés, Organisations,  
Institutions, Stratégies d'Acteurs »  
CIRAD  
Montpellier  
nicolas.bricas@cirad.fr

**Sylvie BRUNEL**

Géographe, Économiste  
Université Paris-Sorbonne  
Paris  
sylvie.brunel@paris-sorbonne.fr

**Perrine BURNOD**

Économiste  
UMR « Territoires, Environne-  
ment, Télédétection et Information  
Spatiale »  
CIRAD  
Montpellier  
et Observatoire du Foncier, Anta-  
nanarivo, Madagascar  
perrine.burnod@cirad.fr

**Jean-Pierre BUTAULT**

Économiste  
Laboratoire d'Économie Forestière  
INRA  
Nancy  
jean-pierre.butault@nancy.inra.fr

**Philippe CARDON**

Sociologue  
Centre de Recherche « Individus,  
Épreuves, Sociétés »  
Université Lille 3  
Lille  
philippe.cardon@univ-lille3.fr

**Brigitte CARPENTIER**

Bactériologiste  
Laboratoire de Sécurité des  
Aliments  
ANSES  
Maisons-Alfort  
brigitte.carpentier@anses.fr

**François CASABIANCA**

Zootechnicien  
Unité « Développement de  
l'Élevage »  
INRA  
Corte  
fca@corse.inra.fr

**Geneviève CAZES-VALETTE**

Anthropologue de l'Alimentation  
Toulouse Business School - Univer-  
sité de Toulouse  
Toulouse  
g.cazes-valette@tbs-education.fr

**Olivier CERF**

Microbiologiste  
École Nationale Vétérinaire d'Alfort

Maisons-Alfort  
olivier.cerf@gmail.com

**Nadine CERF-BENSUSSAN**

Immunologiste  
Laboratoire Immunité Intestinale  
Institut IMAGINE-INSERM  
1163  
Université Paris Descartes-Sor-  
bonne Paris Cité  
nadine.cerf-bensussan@inserm.fr

**Marie-Christine CHAGNON**

Toxicologue alimentaire  
AgroSupDijon / INSERM U866  
Dijon  
marie-christine.chagnon@u-bour-  
gogne.fr

**Michel CHAUVET**

Ethnobotaniste  
UMR « Botanique et Bioinfor-  
matique de l'Architecture des  
Plantes »  
INRA  
Montpellier  
michel.chauvet@cirad.fr

**Christine CHERBUT**

Nutritionniste  
Directrice Scientifique  
Alimentation  
INRA  
Paris  
christine.cherbut@paris.inra.fr

**Yuna CHIFFOLEAU**

Sociologue  
UMR « Innovation et Déve-  
loppement dans l'Agriculture et  
l'Alimentation »  
INRA  
Montpellier  
yuna.chiffoleau@montpellier.inra.fr

**Magali COCAUL-ANDRE**

Endocrinologue Nutritionniste  
Hôpital de l'Hôtel-Dieu  
Université Paris Descartes  
Paris  
magali.cocaul@gmail.com

**Paul COLONNA**

Sciences des Biopolymères  
Directeur Scientifique Adjoint  
Bioéconomie  
INRA  
Paris  
paul.colonna@paris.inra.fr

**Pierre COMBRIS**

Économiste  
Unité « Alimentation et Sciences  
Sociales »  
INRA  
Ivry-sur Seine  
pierre.combris@ivry.inra.fr

**Jean-Pierre CORBEAU**

Sociologue  
Université François Rabelais  
Tours  
jean.corbeau@univ-tours.fr

**Charles COUET**

Nutritionniste  
Unité INSERM « Nutrition, crois-  
sance et cancer »  
Université François Rabelais et  
CHU Bretonneau  
Tours  
charles.couet@univ-tours.fr

**Véronique COXAM**

Nutritionniste  
Unité de Nutrition Humaine  
INRA  
Clermont-Ferrand  
veronique.coxam@clermont.inra.fr

**Jean-Pierre CRAVEDI**

Toxicologue  
Unité de Toxicologie Alimentaire  
INRA  
Toulouse  
jean-pierre.cravedi@toulouse.inra.fr

**Jean DALLONGEVILLE**

Nutritionniste épidémiologiste  
Département Santé Publique et  
Épidémiologie  
Institut Pasteur de Lille  
jean.dallongeville@clermont.inra.fr

**Dominique DARMAUN**

Pédiatre nutritionniste  
UMR Physiologie des Adaptations  
Nutritionnelles  
IMAD, CHU Hôtel-Dieu  
Nantes  
ddarmaun@chu-nantes.fr

**Nicole DARMON**

Nutritionniste en Santé Publique  
UMR « Nutrition, Obésité et  
Risque Thrombotique »  
INRA  
Marseille  
nicole.darmon@univ-amu.fr

**François DELAHAYE**

Cardiologue  
Service de cardiologie  
Hôpital Louis Pradel  
Lyon-Bron  
francois.delahaye@chu-lyon.fr

**Corinne DELAMAIRE**

Nutritionniste  
Institut de Veille Sanitaire  
Saint-Maurice  
c.delamaire@invs.sante.fr

**Nathalie DELZENNE**

Nutritionniste  
Louvain Drug Research Institute  
Université Catholique de Louvain  
Bruxelles, Belgique  
nathalie.delzenne@uclouvain.be

**Sandra DENERY-PAPINI**

Immunochimiste  
Unité « Biopolymères Interactions  
Assemblages »  
INRA  
Nantes  
sandra.denery@nantes.inra.fr

**Evelyne DERENS-BERTHEAU**

Ingénieur en Génie Frigorifique  
Unité « Génie des Procédés  
Frigorifiques »  
IRSTEA  
Antony  
evelyne.derens@irstea.fr

**Pierre-Antoine DESSAUX**

Historien de l'Alimentation  
Département d'Histoire  
Université François Rabelais  
Tours  
dessaux@univ-tours.fr

**Martine DUCLOS**

Endocrinologue et physiologiste  
Service de Médecine du Sport et  
des Explorations Fonctionnelles  
CHU Gabriel Montpied et Unité  
de Nutrition Humaine  
Clermont-Ferrand  
mduclos@chu-clermontferrand.fr

**Christophe DUPONT**

Pédiatre nutritionniste  
Service Explorations Fonction-  
nelles Digestives  
Hôpital Necker-Enfants Malades et  
Université Paris Descartes  
Paris  
christophe.dupont@nck.aphp.fr

**Anne DUPUY**

Sociologue  
UMR « Centre d'Étude et de  
Recherche Travail Organisation  
Pouvoir »  
CNRS - Université Toulouse  
Jean-Jaurès  
Toulouse  
anne.dupuy@univ-tlse2.fr

**Erwan ENGEL**

Chimiste toxicologue  
Unité de Recherches sur la Qualité  
des Produits Animaux  
INRA  
Clermont-Ferrand  
erwan.engel@clermont.inra.fr

**Monique ÉTIENNE**

Ingénieur de recherche Qualité des  
produits de la mer  
Unité « Biotechnologies et Res-  
sources Marines »  
IFREMER  
Nantes  
metienne@ifremer.fr

**Patrick ETIEVANT**

Chimiste des arômes  
Département « Alimentation  
Humaine »  
INRA  
Dijon  
patrick.etievant@numericable.fr

**Laurent FELLER**

Historien du Moyen Âge  
UMR « Laboratoire de Médiévis-  
tique Occidentale de Paris »  
Université Paris 1  
Panthéon-Sorbonne  
Paris  
laurent.feller@univ-paris1.fr

**Madeleine FERRIÈRES**

Chercheur en histoire moderne  
UMR TELEMME  
Maison méditerranéenne des  
sciences de l'homme  
Aix-en-Provence  
madeleine.ferrieres@gmail.com

**Monique FERRY**

Gériatre nutritionniste  
Unité d'Épidémiologie  
Nutritionnelle  
Centre de Recherche en Nutrition  
Humaine d'Ile-de-France  
Bobigny  
m.ferry@uren.smbh.univ-paris13.fr

**Muriel FIGUIÉ**

Sociologue  
UMR « Marchés, Organisa-  
tions, Institutions et Stratégies  
d'Acteurs »  
CIRAD  
Montpellier  
muriel.figuie@cirad.fr

**Jean FIORAMONTI**

Physiologiste du tube digestif  
Département « Alimentation  
Humaine »  
INRA  
Toulouse  
jean.fioramonti@toulouse.inra.fr

**Claude FISCHLER**

Sociologue de l'alimentation  
Centre Edgar Morin  
EHESS-CNRS  
Paris  
claude.fischler@ehess.fr

**Agneta FORSLUND**

Économiste  
Département « Sciences Sociales,  
Agriculture et Alimentation,  
Espace et Environnement »  
INRA  
Rennes  
agneta.forslund@rennes.inra.fr

**Stéphane FOURNIER**

Économiste  
UMR « Innovation et Déve-  
loppement dans l'Agriculture et  
l'Agro-Alimentaire »  
Montpellier SupAgro  
Montpellier  
stephane.fournier@supagro.inra.fr

**Tristan FOURNIER**

Sociologue  
UMR « Centre d'Étude et de  
Recherche Travail Organisation  
Pouvoir »  
CNRS - Université Toulouse  
Jean-Jaurès  
Toulouse  
tristan.fournier@univ-tlse2.fr

**Paul FREEDMAN**

Historien du Moyen Âge  
Yale University  
New Haven  
Connecticut, USA  
paul.freedman@yale.edu

**Gilles FROMENTIN**

Physiologiste nutritionniste  
UMR « Physiologie de la Nutri-  
tion et du Comportement  
Alimentaire »  
AgroParisTech  
Paris  
gilles.fromentin@agroparistech.fr

**Gilles FUMEY**

Géographe  
Laboratoire « ISCC »  
Université Paris-Sorbonne  
Paris  
gilles.fumey@paris-sorbonne.fr

**Carl GAINÉ**

Économiste  
UMR « Structures et Mar-  
chés Agricoles, Ressources et  
Territoires »  
INRA  
Rennes  
gaigne@rennes.inra.fr

**Pilar GALAN**

Épidémiologiste nutritionniste  
Centre de Recherches Épidémiolo-  
giques et Statistiques de Sorbonne  
Paris Cité  
Bobigny  
p.galan@uren.smbh.univ-paris13.fr

**Gilles GARRIC**

Technologue laitier  
UMR « Science et Technologies du  
Lait et de l'Œuf »  
INRA  
Rennes  
gilles.garric@rennes.inra.fr

**Claire GAUDICHON**

Physiologiste nutritionniste  
UMR « Physiologie de la Nutri-  
tion et du Comportement  
Alimentaire »  
AgroParisTech  
Paris  
claire.gaudichon@agroparistech.fr

**Alban GAUTIER**

Historien du Moyen Âge  
Unité « Histoire, Langues, Littéra-  
ture et Interculturel »  
Université du Littoral Côte  
d'Opale  
Boulogne-sur-Mer  
alban.gautier@univ-littoral.fr

**Alexandre GOHIN**

Économiste  
UMR « Structures et Marchés Agricoles, Ressources et Territoires »  
INRA  
Rennes  
alexandre.gohin@rennes.inra.fr

**Séverine GOJARD**

Sociologue  
Unité « Alimentation et Sciences Sociales »  
INRA  
Ivry-sur-Seine  
severine.gojard@ivry.inra.fr

**Nathalie GONTARD**

Sciences de l'Aliment et de l'Emballage  
Unité « Ingénierie des Agropolymères et Technologies Émergentes »  
INRA  
Montpellier  
nathalie.gontard@univ-montp2.fr

**Élisabeth GUICHARD**

Chercheur en Sciences des Aliments  
Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation  
INRA  
Dijon  
elisabeth.guichard@dijon.inra.fr

**Marion GUILLOU-CHARPIN**

Sciences des Aliments  
Administratrice du Consortium des Centres Internationaux de Recherche Agricole (CGIAR)  
Présidente d'Agreenium  
Paris  
marion.guillou@agreenium.org

**Hervé GUYOMARD**

Économiste  
Directeur Scientifique Agriculture  
INRA  
Paris  
herve.guyomard@paris.inra.fr

**Sophie GUYONNET**

Médecin nutritionniste  
Gérontopôle  
CHU Purpan  
Toulouse  
guyonnet.s@chu-toulouse.fr

**Serge HERCBERG**

Épidémiologiste nutritionniste  
Centre de Recherches Épidémiologiques et Statistiques de Sorbonne Paris Cité  
Bobigny  
s.hercberg@uren.smbh.univ-paris13.fr

**Philipp HESS**

Chimiste  
Laboratoire Phycotoxines  
IFREMER  
Nantes  
philipp.hess@ifremer.fr

**Christian HUYGHE**

Généticien végétal  
Directeur Scientifique Adjoint  
Agriculture  
INRA  
Paris  
christian.huyghe@lusignan.inra.fr

**Mary HYMAN**

Historienne de l'alimentation  
Directeur de Recherches historiques et Coordinatrice scientifique de « L'inventaire du patrimoine culinaire de France »  
Paris  
pmhyman@pmhyman.com

**Marie-Hélène JEUFFROY**

Agronome  
UMR « Agronomie »  
INRA  
Thiverval-Grignon  
marie-helene.jeuffroy@grignon.inra.fr

**Claudine JUNIEN**

Généticienne  
Unité « Biologie du Développement et Reproduction »  
INRA

Jouy-en-Josas  
claudine.junien@jouy.inra.fr

**Emmanuelle KESSE-GUYOT**

Épidémiologiste nutritionniste  
Centre de Recherches Épidémiologiques et Statistiques de Sorbonne Paris Cité  
Bobigny  
e.kesse@uren.smbh.univ-paris13.fr

**Laurence LAFFORGUE**

Juriste  
Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation  
Université Toulouse Jean-Jaurès  
Toulouse  
lafforgue.laurence@yahoo.fr

**Onrawee LAGUERRE**

Chercheur en Génie des procédés  
Unité « Génie des Procédés Frigorifiques »  
IRSTEA  
Antony  
onrawee.laguerre@irstea.fr

**Saadi LAHLOU**

Psychologue Social  
Chair in Social Psychology  
London School of Economics and Political Science  
Londres, Royaume-Uni  
s.lahlou@lse.ac.uk

**Céline LAISNEY**

Prospectiviste  
Société Alim Avenir  
Paris  
claisney@gmail.com

**Cyrille LAPORTE**

Sociologue  
UMR « Centre d'Étude et de Recherche Travail Organisation Pouvoir »  
CNRS - Université Toulouse Jean-Jaurès-ISTHIA  
Toulouse et Taylor's Toulouse University Center  
Kuala Lumpur, Malaisie  
cyrille.laporte@univ-tlse2.fr

**Bruno LAURIOUX**

Historien de l'alimentation  
Unité « DYPAC »  
Université Versailles  
Saint-Quentin-en-Yvelines  
Guyancourt  
bruno.lauriou@uvsq.fr

**Geneviève LE BIHAN**

Nutritionniste de santé publique  
UFR « Sciences et Techniques des  
Activités Physiques et Sportives »  
Université de Montpellier  
Montpellier  
genevieve.le-bihan@univ-montpl.fr

**Hervé LE BRAS**

Démographe  
Institut National d'Études  
Démographiques  
École des Hautes Études en  
Sciences Sociales  
Paris  
herve.le-bras@ehess.fr

**Simon LE HELLO**

Pharmacien microbiologiste  
Unité de Recherche et d'Experte-  
rise des Bactéries Pathogènes  
Entériques  
Institut Pasteur  
Paris  
slehello@pasteur.fr

**Jean-Michel LECERF**

Endocrinologue nutritionniste  
Institut Pasteur de Lille  
Service de Médecine Interne,  
CHRU de Lille  
Lille  
jean-michel.lecerf@pasteur-lille.fr

**Joëlle LEONIL**

Biochimiste  
UMR « Science et Technologies du  
Lait et de l'CEuf »  
INRA  
Rennes  
joelle.leonil@rennes.inra.fr

**Olivier LEPILLER**

Sociologue  
UMR « Centre d'Étude et de  
Recherche Travail Organisation  
Pouvoir »  
CNRS - Université Toulouse  
Jean-Jaurès  
Toulouse  
olivierlepiller@gmail.com

**Sylvain LETEUX**

Chercheur en Histoire  
contemporaine  
UMR « Institut de Recherches  
Historiques du Septentrion »  
Université de Lille 3  
Villeneuve d'Ascq  
s.leteux@yahoo.fr

**Sylvie LORTAL**

Microbiologiste  
UMR « Science et Technologies du  
Lait et de l'CEuf »  
INRA  
Rennes  
sylvie.lortal@rennes.inra.fr

**Bernard MAIRE**

Nutritionniste  
UMR Nutripas  
Institut de Recherche pour le  
Développement  
Montpellier  
bernard.maire@ird.fr

**Charles-Henri MALBERT**

Neurophysiologiste  
Plateforme d'imagerie cérébrale  
ANISCAN  
INRA  
Rennes  
charles-henri.malbert@rennes.  
inra.fr

**Irène MARGARITIS**

Physiologiste nutritionniste  
Unité d'Évaluation des Risques  
Nutritionnels  
ANSES  
Maisons-Alfort  
irini.margaritis@anses.fr

**Ambroise MARTIN**

Nutritionniste  
Faculté de Médecine Lyon-Est  
Université Claude Bernard  
Lyon  
ambroise\_martin@yahoo.fr

**Sarah MARTIN**

Ingénieur  
Service « Agriculture et Forêt »  
ADEME  
Angers  
sarah.martin@ademe.fr

**Estelle MASSON**

Psychologue sociale  
Centre de Recherches en  
Psychologie, Cognition et  
Communication  
Université de Bretagne Occidentale  
Brest  
estelle.masson@univ-brest.fr

**Thierry MERCIER**

Toxicologue  
Direction des Produits  
Règlementés  
ANSES  
Maisons-Alfort  
thierry.mercier@anses.fr

**Mohamed MERDJI**

Économiste  
Laboratoire d'Études et de  
recherche en Stratégie et Marchés  
des Produits Agro-alimentaires  
Audencia Nantes – École de  
Management  
Nantes  
mmerdji@audencia.com

**Maïa MEURILLON**

Chimiste toxicologue  
Unité de Recherches sur la Qualité  
des Produits Animaux  
INRA  
Clermont-Ferrand  
maïa.meurillon@clermont.inra.fr

**Jean-Marc MEYNARD**

Agronome, Chercheur en systèmes de culture  
UMR « Sciences pour l'Action et le Développement : Activités, Produits, Territoires »  
INRA  
Thiverval-Grignon  
jean-marc.meynard@grignon.inra.fr

**Philippe MEYZIE**

Historien de l'Alimentation  
Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain-IUF  
Université Bordeaux Montaigne  
philippe.meyzie@u-bordeaux-montaigne.fr

**Mehdi MOALLA**

Économiste  
Académie militaire  
Tunis  
Tunisie  
mehdi\_moalla@yahoo.fr

**Élise MOGNARD**

Sociologue  
Chair "Food Studies : Food, Cultures and Health"  
Taylor's University - School of Hospitality, Tourism and Culinary Arts  
Kuala Lumpur  
Malaysia  
elise.mognard@univ-tlse2.fr

**Maud MOINECOURT**

Sociologue  
Centre d'Études du Tourisme et des Industries de l'Accueil  
Université Toulouse Jean-Jaurès  
Toulouse  
maudgto@yahoo.fr

**Amédée MOLLARD**

Économiste  
UMR « Économie Appliquée de Grenoble »  
INRA-Université Pierre Mendès France  
Grenoble  
amedee.mollard@grenoble.inra.fr

**Denise-Anne****MONERET-VAUTRIN**

Immuno-allergologue  
Université de Lorraine  
Service d'Allergologie, Centre Hospitalier Émile Durkheim, Épinal  
reseau@allergyvigilance.org

**Robin NADEAU**

Historien  
Université d'Exeter  
Grande-Bretagne  
rnadeau2@laurentian.ca

**Sophie NICKLAUS**

Physiologiste du comportement alimentaire  
UMR « Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation »  
CNRS-INRA-Université de Bourgogne  
Dijon  
sophie.nicklaus@dijon.inra.fr

**Sophie NIZARD**

Sociologue  
Centre d'Études Interdisciplinaires des Faits Religieux  
École des Hautes Études en Sciences Sociales  
Paris  
sonizard@hotmail.com

**Jean-Michel OPPERT**

Médecin nutritionniste  
Service de Nutrition  
Hôpital Pitié-Salpêtrière (AP-HP)  
Institut Cardiométabolisme et Nutrition (IHU ICAN)  
Université Pierre et Marie Curie  
Centre de Recherche en Nutrition Humaine Ile-de-France  
Paris  
jean-michel.oppert@psl.aphp.fr

**Laurence OSSIPOW**

Ethnologue  
Haute École de Travail Social  
Genève  
Suisse  
laurence.ossipow-wuest@hesge.ch

**Isabelle OSWALD**

Immunologiste toxicologue  
Unité de Toxicologie Alimentaire  
INRA  
Toulouse  
isabelle.oswald@toulouse.inra.fr

**Gérard PASCAL**

Directeur Scientifique Honoraire « Nutrition Humaine et Sécurité Alimentaire »  
INRA  
Paris  
gerard\_pascal@yahoo.fr

**Luc PÉNICAUD**

Neurobiologiste  
UMR « Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation »  
CNRS-INRA-Université de Bourgogne  
Dijon  
luc.penicaud@u-bourgogne.fr

**Jean-Louis PEYRAUD**

Zootechnicien  
UMR « Physiologie, Environnement et Génétique pour l'Animal et les Systèmes d'Élevage »  
INRA  
Rennes  
jean-louis.peyraud@rennes.inra.fr

**Philippe PINTON**

Toxicologue  
Unité de Toxicologie Alimentaire  
INRA  
Toulouse  
philippe.pinton@toulouse.inra.fr

**Nathalie POLITZER**

Agronome  
Institut du goût – Paris  
npolitzer@idg.asso.fr

**Bernard PORTHA**

Physiologiste diabétologue  
Unité Biologie Fonctionnelle et Adaptative  
Université Paris-Diderot,  
Sorbonne-Paris-Cité  
portha@univ-paris-diderot.fr

**Jean-Pierre POULAIN**

Sociologue de l'alimentation  
UMR « Centre d'Étude et de  
Recherche Travail Organisation  
Pouvoir »  
CNRS - Université Toulouse  
Jean-Jaurès  
Toulouse et Chair of "Food Studies:  
Food, Cultures and Health"  
Taylor's Toulouse University Center  
Kuala Lumpur, Malaisie  
poulain@univ-tlse2.fr

**Nathalie PRIYMENKO**

Toxicologue  
Alimentation animale et toxico-  
logie végétale  
École Nationale Vétérinaire de  
Toulouse  
INRA-UMR Toxalim  
Toulouse  
n.priymenko@envt.fr

**Rémy RAFFI**

Juriste  
UMR « Centre d'Étude et de  
Recherche Travail Organisation  
Pouvoir »  
CNRS - Université Toulouse  
Jean-Jaurès  
Toulouse  
remy.raffi@free.fr

**Jean-Louis RASTOIN**

Économiste et sciences de gestion  
Chaire UNESCO en Alimenta-  
tions du monde  
Montpellier SupAgro  
rastoin@supagro.inra.fr

**Jocelyn RAUDE**

Sociologue  
École des Hautes Études en Santé  
Publique  
Rennes  
jocelyn.raude@chesp.fr

**Xavier REBOUD**

Agronome et Ecologue  
UMR « Agrécologie »  
INRA – Dijon  
xavier.reboud@dijon.inra.fr

**Barbara REDLINGSHFÖFER**

Écotrophologue  
Mission d'anticipation Recherche/  
Société & Développement durable  
INRA  
Paris  
barbara.redlingshofer@paris.inra.fr

**Catherine RENARD**

Biochimiste  
UMR « Sécurité et Qualité des  
Produits d'Origine Végétale »  
INRA  
Avignon  
catherine.renard@avignon.inra.fr

**Vincent REQUILLART**

Économiste  
UMR GREMAQ - Toulouse  
School of Economics  
INRA  
Toulouse  
vincent.requillart@toulouse.inra.fr

**Agnès RICOCH**

Généticienne  
UFR « Génétique Évolutive et  
d'Amélioration des Plantes »  
AgroParisTech  
Paris  
agnes.ricoch@agroparistech.fr

**Natalie RIGAL**

Psychologue  
Département « Sciences  
psychologiques »  
Université Paris Ouest  
Nanterre  
rigal.n@free.fr

**Bernard RUFFIEUX**

Économiste  
UMR « Économie Appliquée de  
Grenoble »  
INRA-Université Pierre Mendès  
France  
Grenoble  
bernard.ruffieux@grenoble-inp.fr

**Pascal SANDERS**

Pharmacologue  
Laboratoire de Fougères

ANSES

Fougères  
pascal.sanders@anses.fr

**Pierre SANS**

Économiste  
École Nationale Vétérinaire  
Toulouse  
p.sans@envt.fr

**Benoist SCHAAL**

Biologiste du comportement  
Centre des Sciences du Goût et de  
l'Alimentation  
CNRS-Université de Bourgogne  
Dijon  
benoist.schaal@u-bourgogne.fr

**Christophe SERRA-MALLOL**

Sociologue et Anthropologue  
UMR « Centre d'Étude et de  
Recherche Travail Organisation  
Pouvoir »  
CNRS - Université Toulouse  
Jean-Jaurès  
Toulouse  
christophe.serra-mallol@univ-tlse2.fr

**Louis-Georges SOLER**

Économiste  
Unité « Alimentation et Sciences  
Sociales »  
INRA  
Ivry-sur Seine  
louis-georges.soler@ivry.inra.fr

**Christophe-Toussaint  
SOULARD**

Géographe  
UMR « Innovation et Déve-  
loppement dans l'Agriculture et  
l'Alimentation »  
INRA  
Montpellier  
soulard@supagro.inra.fr

**Jean-François SOUSSANA**

Ecologue  
Directeur Scientifique Environnement  
INRA  
Paris  
jfsoussana@paris.inra.fr

**Jocelyne TACHE**

Bactériologiste  
Laboratoire de Sécurité des  
Aliments  
ANSES  
Maisons-Alfort  
jocelyne.tache@anses.fr

**Luc TAPPY**

Physiologiste nutritionniste  
Faculté de Biologie et Médecine  
Université de Lausanne  
Suisse  
luc.tappy@unil.ch

**Jean TAYEB**

Physico-chimiste  
UMR « Fractionnement  
des Agro-Ressources et  
Environnement »  
INRA  
Reims  
jean.tayeb@reims.inra.fr

**Laurence TIBÈRE**

Sociologue de l'alimentation  
UMR « Centre d'Étude et de  
Recherche Travail Organisation  
Pouvoir »  
CNRS - Université Toulouse  
Jean-Jaurès  
Toulouse  
laurencemaryse1968@gmail.com

**Sébastien TREYER**

Chercheur en Perspectives pour  
l'Environnement  
Institut du Développement  
Durable et des Relations  
Internationales  
Paris  
sebastien.treyer@iddri.org

**Gilles TRYSTRAM**

Génie des Procédés  
UMR « Ingénierie Aliments  
Procédés »  
AgroParisTech  
Massy  
gilles.trystram@agroparistech.fr

**Egizio VALCESCHINI**

Économiste  
Président du Comité d'histoire  
INRA-CIRAD  
INRA  
Paris  
egizio.valceschini@paris.inra.fr

**Hayo VAN DER WERF**

Agronome  
UMR « Sol Agro et Hydrosystème  
Spatialisation »  
INRA  
Rennes  
hayo.vanderwerf@rennes.inra.fr

**Philippe VERGER**

Évaluateur des risques alimentaires  
Organisation Mondiale de la Santé  
Genève  
vergerp@who.int

**Claude VERGNET**

Toxicologue  
Unité Résidus et Sécurité des  
Aliments  
Direction des Produits  
Réglementés  
ANSES  
Maisons-Alfort  
claude.vergnet@anses.fr

**Noëlie VIALLES**

Anthropologue  
Laboratoire d'Anthropologie  
Sociale  
Collège de France  
Paris  
nvialles@sfr.fr

**Catherine VIGUIÉ**

Physiologiste endocrinienne  
Unité de Toxicologie Alimentaire  
INRA/École Nationale Vétérinaire  
Toulouse  
catherine.viguie@toulouse.inra.fr

**Stéphane WALRAND**

Nutritionniste  
Unité de Nutrition Humaine,  
INRA  
Centre de Recherche en Nutrition  
Humaine  
Clermont-Ferrand  
stephane.walrand@clermont.inra.fr

**François-Xavier WEILL**

Médecin microbiologiste  
Unité de Recherche et d'Exper-  
tise des Bactéries Pathogènes  
Entériques  
Institut Pasteur  
Paris  
francois-xavier.weill@pasteur.fr

**Jean-Pierre WILLIOT**

Historien  
Unité « LÉA »  
Université François Rabelais  
Tours  
jean-pierre.williot@univ-tours.fr

# L'Alimentation à découvert

L'alimentation suscite aujourd'hui de multiples interrogations. Cet ouvrage se propose d'en faire le tour en exposant le plus simplement et le plus complètement possible l'état des connaissances scientifiques. Quels sont les déterminants du comportement alimentaire? Comment les comportements alimentaires évoluent-ils au cours d'une vie? Quels en sont les marqueurs culturels? Les évolutions historiques? Comment fabrique-t-on, et a-t-on fabriqué au cours de l'histoire, les aliments? Comment les conserve-t-on? Comment gérer les ressources? Quels sont les différents systèmes alimentaires? Qu'en est-il aujourd'hui des questions de famine? Quelles relations entretiennent la nutrition et la santé? Comment gérer les risques alimentaires dans des filières industrialisées? Quel encadrement juridique pour l'alimentation? Quels liens entre l'alimentation, l'environnement et l'occupation du territoire?

C'est à toutes ces questions, et à bien d'autres, que répond cet ouvrage, en 127 chapitres. L'alimentation exige la pluridisciplinarité, aussi les auteurs rassemblés viennent-ils de communautés aussi diverses que les sciences humaines et sociales, les sciences biologiques et médicales, les sciences des aliments, et les sciences environnementales.

Un panorama complet pour tout comprendre  
aux enjeux de l'alimentation au <sup>xxi</sup>e siècle.

*Catherine Esnouf, ingénieur des Ponts, des Eaux et des Forêts, Jean Fioramonti, physiologiste, et Bruno Laurieux, historien, ont co-dirigé cet ouvrage en s'appuyant sur les compétences des communautés scientifiques des différents organismes et établissements de recherche.*

39 € prix valable en France  
ISBN : 978-2-271-08300-5



[www.cnrseditions.fr](http://www.cnrseditions.fr)

Oktoberfest, Munich.  
© Eurasia Press / Getty Images.  
Maquette : BLEU ■