

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 ^e 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 ^e -XXI ^e 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

Ethnoécologue
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.chiffolleau@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 GAIGNÉ

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.jeufray@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.laurioux@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
claud.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 ^{xxi}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

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