

Les Grands Débats: le rendez-vous mensuel d'Université Paris Cité



#LGD Décembre : « Est-il encore possible de bien manger ? »

Le 12 décembre prochain, les Grands Débats d'Université Paris Cité s'intéressent aux liens entre alimentation et santé. Pour en parler, **Mathilde Touvier**, directrice de l'équipe de recherche en Epidémiologie Nutritionnelle à l'INSERM, et **Robert Barouki**, professeur de biochimie à Université Paris Cité.

Bibliographie réalisée par les bibliothèques de la DGDBM

Pour accéder à toutes les ressources en ligne présentées ci-dessous (ebooks, revues, articles) : pensez à vous authentifier sur le site web des bibliothèques d'Université Paris Cité avec vos identifiants ENT.

Table des matières

1. Bibliographie sélective des intervenant.e.s.....	2
2. S'alimenter : toute une Histoire.....	4
3. Pratiques et coutumes alimentaires.....	7
4. Alimentation et désinformation.....	10
5. Bien manger demain : quel futur pour notre alimentation ?.....	12

1. Bibliographie sélective des intervenant.e.s

- **Mathilde Touvier**, *directrice de recherche à l'Inserm, investigatrice principale de la cohorte NutriNet-Santé. Elle est docteure en épidémiologie et santé publique. Elle coordonne des recherches entre Nutrition et Santé. Elle est membre du Conseil Scientifique du Centre International de Recherche sur le Cancer (OMS-CIRC). Elle vient d'être nommée Professeure au Collège de France en Santé Publique.*

- **Thèse**



Valentin Partula ; sous la direction de Mathilde Touvier;

A nutritional epidemiology study of human gut microbiota - Associations with the systemic metabolism and usual diet of the host and relationships between dietary fibers and the host's health,

Université de Paris, 2019

Disponible en ligne : <https://www.theses.fr/2019UNIP7119>

- **Articles**

Chazelas E., Srour B., Touvier M. [et al.] « Sugary Drink Consumption and Risk of Cancer: Results from NutriNet-Santé Prospective Cohort », *BMJ*, 2019. Disponible en ligne : <https://doi.org/10.1136/bmj.l2408>.

Debras C., Chazelas E., Touvier M. [et al.] « Artificial Sweeteners and Cancer Risk: Results from the NutriNet-Santé Population-Based Cohort Study ». *PLoS Med*, vol. 19, n° 3, 2022. Disponible en ligne : <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1003950>.

Deschasaux M., Huybrechts, Touvier M. [et al.] « Association between Nutritional Profiles of Foods underlying Nutri-Score Front-of-Pack Labels and Mortality: EPIC Cohort Study in 10 European Countries ». *BMJ*, 2020. Disponible en ligne : <https://doi.org/10.1136/bmj.m3173>

Fiolet T., Srour B., Touvier M. [et al.] « Consumption of Ultra-Processed Foods and Cancer Risk: Results from NutriNet-Santé Prospective Cohort ». *BMJ*, 2018. Disponible en ligne : <https://doi.org/10.1136/bmj.k322>

Srour B., Fezeu L., Touvier M. « Ultraprocessed Food Consumption and Risk of Type 2 Diabetes Among Participants of the NutriNet-Santé Prospective Cohort. » *JAMA Intern Med*, vol. 180, n° 2, 2020. Disponible en ligne : <https://doi.org/10.1001/jamainternmed.2019.5942>

- **Robert Barouki** est un chimiste et biologiste moléculaire dont la principale activité de recherche au cours des quinze dernières années a consisté à comprendre le mécanisme de toxicité des polluants environnementaux tels que la dioxine. En tant que chef du département de biochimie métabolique clinique, il a initié et organisé une installation de spectrométrie de masse partagée à l'hôpital Necker.

- **Ouvrage**



Chevallier, Laurent ; préface Barouki, Robert

Le livre antitoxique : alimentation, cosmétiques, maison...

Le Livre de poche

Informations scientifiques et pratiques pour repérer les produits du quotidien contenant polluants ou contaminants chimiques qui peuvent avoir des effets néfastes sur l'organisme, les éviter et savoir par quoi les remplacer. Avec un guide pratique pour identifier ces substances toxiques, produit par produit : additifs, alimentation, emballages, eaux, cosmétiques, etc.

Localisation :

BIU Santé Médecine Magasin

BIU Santé Pharmacie Magasin

- **Articles**

Audouze, Karine ; Barouki, Robert ; Coumoul, Xavier. Réponse au commentaire de Catherine Hill intitulé « Les perturbateurs endocriniens : vrai danger ou formidable intox ? » concernant l'article « Perturbateurs endocriniens : de quoi parle-t-on, et quels nouveaux mécanismes de toxicité mettent-ils en jeu ? ». *La Revue du praticien*, vol. 72 (1), 2022. Disponible en ligne : <https://www-docdocpro-fr.ezproxy.u-paris.fr/revues/revue-praticien>

Barouki, Robert ; Benoit, Louise ; Coumoul, Xavier [et al.] « Impact of mixtures of persistent organic pollutants on breast cancer aggressiveness ». *Environment international*, vol. 170, 2022. Disponible en ligne : <https://www-sciencedirect-com.ezproxy.u-paris.fr/science/article/pii/S0160412022005426>

Barouki, Robert ; Denys, Sébastien. « Impacts des pressions environnementales et des changements climatiques sur la propagation des maladies infectieuses et sur la vulnérabilité des populations ». *Responsabilité & environnement*, vol. 104, 2021. Disponible en ligne : <https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/revue-responsabilite-et-environnement-2021-4-page-32.htm>

Barouki, Robert ; Huc, Laurence. « Réglementation des substances chimiques : science et décision, lenteur et confusion ». *Responsabilité & environnement*, 2021 (104). Disponible en ligne : <https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/revue-responsabilite-et-environnement-2021-4-page-75.htm>

Barouki, Robert ; Vineis, Paolo. « The exposome as the science of social-to-biological transitions OXFORD ». *Environment international*, vol. 165, 2022. Disponible en ligne : <https://www-sciencedirect-com.ezproxy.u-paris.fr/science/article/pii/S0160412022002392>

Barouki, Robert ; Devouge, Anais ; Drakvik, Elina [et al.] « Priorities for research on environment, climate and health, a European perspective ». *Environmental health*, Vol. 21 (1), 2022. Disponible en ligne : <https://doi.org/10.1186/s12940-022-00848-w>

2. S'alimenter : toute une Histoire

- **Ouvrages**



Lebault, Armand

La table et le repas à travers les siècles : histoire de l'alimentation, du mobilier à l'usage des repas, du cérémonial et des divertissements de table chez les peuples anciens et les Français

L. Laveur

Localisation :

BIU Santé médecine Magasin

BIU Santé Pharmacie Magasin



Bourdeau, Louis

Histoire de l'alimentation : substances alimentaires, procédés de conservation, histoire de la cuisine, pain, boissons, service des repas

Ancienne librairie Germer Baillière et Cie

Localisation :

BIU Santé Médecine Magasin

BIU Santé Pharmacie Magasin



Journée d'études nord-africaines

L'alimentation de l'Afrique du Nord, de la préhistoire au Moyen Age

Académie des inscriptions et belles-lettres

Se fondant sur les découvertes archéologiques et l'étude de textes anciens, ces contributions proposent une analyse de l'histoire de l'alimentation en Afrique du Nord, entre la préhistoire et le Moyen Age. Elles identifient les constantes locales et les emprunts à d'autres aires géographiques et mettent en lumière l'influence des changements climatiques ou culturels sur le mode d'alimentation.

Localisation :

BU Grands Moulins 939.7 Ali



Williot, Jean-Pierre ; Fumey, Gilles

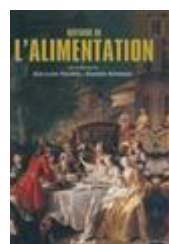
Histoire de l'alimentation

Que sais-je ?

Une histoire non linéaire de l'alimentation, passant successivement en revue les systèmes de production alimentaire, les modes de consommation, ainsi que les enjeux symboliques, politiques, écologiques et technologiques.

Localisation :

BU IUT 306.3 WIL



Histoire de l'alimentation

Fayard

Une synthèse de ce que l'on sait sur les rapports de l'homme et de la nourriture depuis la préhistoire jusqu'à nos jours, dans une optique principalement européenne.

Localisation :

BU Grands Moulins 930.9:30 His

BIU Santé Médecine Usuel

BU Saint-Germain-des-Prés 394.1 HIS



Histoire de l'alimentation : de la préhistoire à nos jours

Belin

Un panorama historique qui met en lumière la centralité de la nourriture dans les sociétés humaines et la diversité des façons de s'alimenter au sein des différentes cultures au fil du temps.

Localisation :

BU Grands Moulins 930.9:30 QUE



Ferrières, Madeleine

Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Age à l'aube du XXe siècle

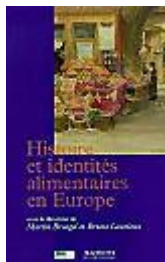
Points

L'histoire des interdits, préjugés et craintes de l'Occident vis-à-vis de la nocivité des aliments. L'auteure analyse l'évolution des comportements depuis le Moyen Age et établit un parallèle avec la notion de pénurie, autre constituant du régime alimentaire raisonné.

Localisation :

BU Saint-Germain-des-Prés 394.1 FER

BIU Santé Médecine Magasin



Histoire et identités alimentaires en Europe

Hachette Littératures

Ce document, mêlant archéologie, histoire et anthropologie, retrace l'histoire des habitudes alimentaires et culinaires des Européens, du Danemark à la Grèce, de l'Antiquité au XXIe siècle.

Localisation :

BU Grands Moulins 392.8(4) His



Ariès, Paul

Une histoire politique de l'alimentation : du paléolithique à nos jours

Max Milo

Une histoire des arts de la table et de l'alimentation au fil des millénaires en douze périodes : préhistorienne, égyptienne, grecque, romaine, gauloise, mérovingienne, carolingienne, etc. Le politologue aborde cette histoire sous un angle sociétal et hiérarchique.

Localisation :

BU Grands Moulins 392.8 ARI



Manger, boire, se parfumer pour l'éternité : rituels alimentaires et odorants en Italie et en Gaule du IXe siècle avant au 1er siècle après J.-C.

Centre Jean-Bérard

Fruit de la collaboration d'une cinquantaine d'archéologues français, italiens et suisses, ce volume issu d'un colloque s'attache à identifier les matériaux et produits biologiques en contexte funéraire en Gaule, en Italie péninsulaire et en Sardaigne, de la fin de l'âge du bronze jusqu'au début de l'époque romaine. Les contributions s'attachent à cerner leurs usages rituels.

Localisation :

Disponible en ligne : <https://directory.doabooks.org/handle/20.500.12854/85705>



Kaplan, Steven Laurence

Le meilleur pain du monde : les boulangers de Paris au XVIIIe siècle

Fayard

La longue chaîne du pain dans le Paris d'avant la Révolution, des consommateurs aux boulangers : le goût des Parisiens pour le pain blanc de froment, les techniques de la panification et les habitudes d'achat (souvent à crédit), l'apprentissage et l'établissement des boulangers, leur réputation...

Localisation :

BU Grands Moulins 944"17" KAP



Quellier, Florent

Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle

Belin

Analyse des coutumes alimentaires de la France au XVIIe siècle, de leurs représentations et de leur dimension identitaire. Les diverses couches de la population sont étudiées dans leur rapport à la chère.

Localisation :

BU Saint-Germain-des-Prés 394.1 QUE

BIU Santé Médecine Magasin



Zola, Emile

Le ventre de Paris

Gallimard

Dans un décor apocalyptique de victuailles entassées, couvent des actes d'une effroyable bassesse. Florent le proscrit, le déporté, sera pris aux pièges d'un labyrinthe plus inexpugnable encore que le bagne de Guyane dont il est parvenu à s'évader.

Localisation :

BU Grands Moulins 840"18" ZOL 1

Disponible en ligne : <https://www.ebooksgratuits.com/ebooks.php>

• **Articles**

Magimel, Jean. « Histoire de l'alimentation, de la préhistoire à nos jours. Florent Quellier ». *Paysans & société*, vol. 392, no. 2, 2022. Disponible en ligne : <https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/revue-paysan-et-societe-2022-2-page-54.htm>

Schlienger, J.-L. ; Monnier, L. ; Colette, C. « Histoire de l'alimentation méditerranéenne ». *Médecine des maladies métaboliques*, vol.8 (4), 2014.

Localisation :

BIU Santé Médecine Magasin

Disponible en ligne : <https://www-sciencedirect-com.ezproxy.u-paris.fr/science/article/pii/S1957255714708533>

3. Pratiques et coutumes alimentaires

- Thèse



Isabelle Garabuau-Moussaoui

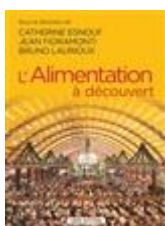
La cuisine des jeunes : pratiques et représentations culinaires comme révélateurs de l'étape de vie de la jeunesse

Université Paris 5, 1999.

Localisation :

BU Saint-Germain-des-Prés Magasin Jacob

- Ouvrages



L'alimentation à découvert

CNRS Editions

Un recueil de contributions sur l'organisation sociale des pratiques alimentaires, ses liens avec l'environnement et le territoire, son encadrement juridique et son évolution. Les auteurs montrent en quoi l'alimentation s'avère être l'un des grands enjeux du XXI^e siècle.

Localisation :

BU Saint-Germain-des-Prés 363.8 ALI



Vitau, Jean ; Spielrein, Marc

Au risque de manger : histoire et actualité des risques alimentaires

PUF

Une histoire des risques alimentaires et de leur prévention, mais aussi une réflexion sur la dimension économique et idéologique des peurs alimentaires.

Localisation :

BIU Santé Médecine Magasin

BU Grands Moulins 392.8 VIT

Disponible en ligne : <https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/au-risque-de-manger--9782130618867.htm>



Adamiec, Camille

Devenir sain : des morales alimentaires aux écologies de soi

Presses universitaires de Rennes

Cette étude montre qu'une alimentation saine renvoie non seulement à des considérations biologiques et physiologiques, mais aussi à une manière de penser le monde et de le pratiquer. En s'appuyant sur des témoignages, l'auteure interroge différentes dimensions du manger : connaissances sur la production, l'approvisionnement et la préparation des aliments, exercices du corps, etc.

Localisation :

BIU Santé Médecine Salle d'actualités

BU Grands Moulins 392.8 ADA

BU Saint-Germain-des-Prés 394.1 ADA



Dictionnaire des cultures alimentaires

PUF

Les multiples facettes du fait alimentaire sont exposées à travers des disciplines comme l'anthropologie, le droit, la sociologie, la psychologie, la médecine nutritionniste ou l'histoire des religions et la politique internationale de santé. Sont ainsi étudiés tour à tour la lutte contre la faim, le retour au bio, les interdits alimentaires religieux ou les particularismes alimentaires.

Localisation :

BU Grands Moulins 392.8(03) Dic

BU Saint-Germain-des-Prés 394.1 DIC

BIU Santé Médecine Magasin



L'épicerie du monde : la mondialisation par les produits alimentaires : du XVIIIe siècle à nos jours

Fayard

L'histoire de la circulation des produits alimentaires célèbres, du café au parmesan en passant par le raki, une boisson turque devenue nationale. Les contributeurs révèlent, par l'étude de leurs origines et de leurs échanges, des pratiques intimes, illustrent le processus de mondialisation et montrent ses limites.

Localisation :

BU Saint-Germain des prés 306.42 SIN



Des fromages et des hommes : ethnographie pratique, culturelle et sociale du fromage

L'Harmattan

Les diverses contributions éclairent la place du fromage dans la culture gastronomique d'un pays, à travers des études de cas concernant la France, la Suède, la Russie ou les Etats-Unis. Mettant en évidence les différences culturelles liées au fromage et à sa fabrication, les auteurs présentent un patrimoine à sauvegarder et à transmettre.

Localisation :

BU Saint-Germain des prés 394.1 FRO

Florence Burgat
L'humanité
carnivore



Burgat, Florence

L'humanité carnivore

Seuil

Une réflexion philosophique sur la consommation de viande animale. L'histoire de l'alimentation, ainsi que des interrogations éthiques, permettent de dégager des propositions pour un changement alimentaire.

Localisation :

BU Saint-Germain-des-Prés 170 BUR

BU Grands Moulins 113 BUR



Manger autrement

PUF

La vie des idées

Ensemble de regards divers et convergents sur les enjeux sanitaires, politiques et sociaux qui structurent la consommation et les pratiques alimentaires. Sont abordés le lien entre les modes de consommation et les chaînes de production, l'enjeu de la réforme de l'alimentation ainsi que le mouvement slow food.

Localisation :

BU Grands Moulins 392.8 Man



Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs

Quae

Une exploration pluridisciplinaire et critique des méthodes utilisées pour étudier les comportements alimentaires. Les contributeurs traitent de leur provenance, des problèmes qu'elles permettent d'examiner, des questions déontologiques, éthiques ou juridiques qu'elles soulèvent, du contexte de leur emploi ainsi que de leur aptitude à nourrir une approche holistique de l'alimentation.

Localisation :

BU Grands Moulins 392.8 Met

Disponible en ligne : <https://univ-scholarvox-com.ezproxy.u-paris.fr/book/88924144>



Quand manger fait société

Presses universitaires du Septentrion

Sciences sociales. Les nouveaux rendez-vous d'Archimède

Une réflexion sur les influences sociales qui structurent les pratiques alimentaires, de la production à la consommation. Elle aborde ainsi les aspects culturels et symboliques de l'alimentation, comme les traditions culinaires, les tabous et la mutation des goûts.

Localisation :

BU Saint-Germain des prés 394.1 CAR

BU Grands Moulins 392.8 CAR



Que manger ? : normes et pratiques alimentaires

La Découverte

Un ensemble de normes juridiques, d'accords commerciaux et de recommandations de santé s'efforce de diriger l'alimentation. Mais les conduites alimentaires ne sont pas entièrement déterminées par les normes. Les normes alimentaires subissent des antagonismes culturels et sociaux, des conflits religieux anciens, et des conflits relatifs à la définition de la nature elle-même.

Localisation :

BIU Santé Médecine Magasin

BU Grands Moulins 392.8 DUB

Disponible en ligne : <https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/que-manger--9782707197702.htm>

- **Dossiers (revues)**

Dossier « L'art de bien manger », Revue de Sciences Humaines, n° 338, juillet 2021.
Disponible en ligne : <https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/magazine-sciences-humaines-2021-7.htm>

Dossier « Se nourrir, un nouveau défi ». Les cahiers français, n°412, septembre-octobre 2019. Disponible en ligne : <https://univ-scholarvox-com.ezproxy.u-paris.fr/catalog/book/docid/88875432?searchterm=cahiers%20français%20412>

- **Vidéos**



Philippe Dodet

Qu'est ce qu'on mange ? : Sociologie des mangeurs

Éducagri éditions, 2007

Au cours d'un repas de famille et de fête, l'un des invités, le Professeur, met à profit l'observation du comportement des convives, de leurs conversations et de la nourriture proposée pour délivrer des éléments de connaissances dans les divers domaines concernant l'alimentation.

Localisation :

BU Saint-Germain-des-Prés 394.1 SOC



Frédéric Ramade

Le Dessous des cartes. Alimentation : la mondialisation dans nos assiettes ?

Que deviennent les traditions alimentaires dans un monde où l'on mange des burgers américains dans la péninsule arabe, et des sushis japonais dans toutes les villes européennes ? La mondialisation a-t-elle permis à l'humanité de manger davantage à sa faim ? On peut lire dans les cartes comment les pratiques alimentaires se sont mondialisées, et les conséquences que cela a entraînées sur la production agricole, l'industrie agroalimentaire, la santé et l'environnement.

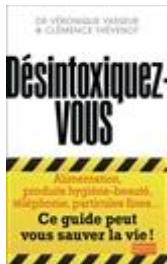
Localisation :

Disponible en ligne sur Arte VOD :

https://boutique.arte.tv/detail/le_dessous_des_cartes_alimentation_mondialisation

4. Alimentation et désinformation

- **Ouvrages**



Vasseur, Véronique ; Thévenot, Clémence

Désintoxiquez-vous : ce guide peut vous sauver la vie

Flammarion

Une enquête scientifique et journalistique sur les conséquences sanitaires liées aux produits toxiques du quotidien : pesticides, métaux lourds, additifs alimentaires, etc. Les auteures apportent également des solutions concrètes pour se protéger : bien choisir son poisson ou ses produits cosmétiques, déchiffrer les étiquettes, limiter l'impact des ondes, purifier sa maison.

Localisation :

BIU Santé Pharmacie Magasin 217055



Geffroy, Laurianne ; Surugue, Léa

Fake news santé : vaccin, alimentation, cerveau... : démêlez le vrai du faux avec l'Inserm et coupez court aux infox et idées reçues

Cherche Midi

Des chercheurs de l'Inserm apportent des éléments de réponse autour de sujets liés à la santé, la pandémie, les vaccins mais aussi l'alimentation, le cancer ou le vieillissement. L'ensemble démonte un certain nombre d'idées fausses et fait le point sur les recherches les plus récentes.

Localisation :

BIU Santé Pharmacie 614.4 GEF



Gameau, Damon

Sugar Land, le livre : une expérience grandeur nature qui démontre les dangers des sucres cachés (et comment y échapper)

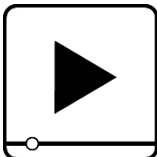
T. Souccar

L'auteur a fait l'expérience d'adopter une alimentation riche en sucre composée d'aliments vendus comme équilibrés par les industriels, et ce pendant soixante jours. Ce régime a eu des conséquences néfastes sur son poids, sa peau, son humeur et il a développé un prédiabète. Il dénonce l'omniprésence du sucre et propose des conseils pour choisir ses aliments ainsi que des recettes pauvres en sucre.

Localisation :

BIU Santé Médecine

• Vidéos



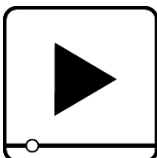
Damon Gameau

Sugarland

Le sucre est partout ! Toute notre industrie agroalimentaire en est dépendante. Comment cet aliment a pu s'infiltrer, souvent à notre insu, au cœur de notre culture et de nos régimes ? Damon Gameau se lance dans une expérience unique : tester les effets d'une alimentation haute en sucre sur un corps en bonne santé, en consommant uniquement de la nourriture considérée comme saine et équilibrée

Localisation :

Disponible en ligne sur Arte VOD : <https://vod-mediatheque-numerique-com.ezproxy.u-paris.fr/films/sugarland>



Michèle Hozer

Sucre, le doux mensonge

Comment, depuis les années 1970, l'industrie agroalimentaire a œuvré pour augmenter les doses de sucre dans nos assiettes, avec à la clé un problème majeur de santé publique : obésité, diabète et maladies cardiaques se répandent à travers le monde, notamment chez les enfants. Cette enquête dévoile les mensonges de l'industrie sucrière et les recours possibles pour enrayer l'épidémie.

Localisation :

Disponible en ligne sur le site Arte TV : <https://www.arte.tv/fr/videos/054774-000-A/sucre-le-doux-mensonge/>



Patrizia Marani

Gluten, l'ennemi public ?

En 2018, le marché mondial des produits sans gluten pesait 15 milliards d'euros. Il devrait plus que doubler d'ici à 2027. La diabolisation de cette protéine qui se forme en mélangeant l'eau à la farine ne constitue-t-elle qu'un argument marketing ? Ou le blé s'est-il mué en poison ? Comment cette céréale faite pour mûrir au soleil peut-elle prospérer dans des pays froids comme l'Ukraine ou le Canada ?

Localisation :

Disponible en ligne sur Arte VOD : <https://vod-mediatheque-numerique-com.ezproxy.u-paris.fr/films/gluten-lennemi-public>

- **Article**

Schlienger, Jean-Louis. « Vin et maladies cardio-vasculaires, la part du vrai et de l'infox ». *Pratiques en nutrition*, Vol.17 (68), 2021. Disponible en ligne :

https://www.researchgate.net/publication/354488034_Vin_et_maladies_cardio-vasculaires_la_part_du_vrai_et_de_l%27infox

5. Bien manger demain : quel futur pour notre alimentation ?

- **Ouvrages**



L'alimentation demain : cultures et médiations

CNRS Editions

Les crises alimentaires récentes ont modifié le comportement des mangeurs dans les pays d'abondance, notamment à l'égard de la viande, du sucre ou lait. Les industries ont dû s'adapter à ces nouvelles pratiques tandis que les consommateurs ont su créer de nouveaux circuits de distribution de type associatifs et locaux, répondant à leurs préoccupations éthiques et

environnementales.

Localisation :

BU Grands Moulins 392.8 FUM

Disponible en ligne : <https://univ-scholarvox-com.ezproxy.u-paris.fr/book/88926339>



Néron de Surgy, Olivier ; Porcher, Jocelyne

Encore carnivores demain ? : quand manger de la viande pose question au quotidien

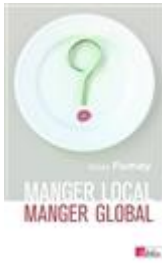
Quae

Cet essai expose les problèmes et les bienfaits dont la domestication animale est la source. Il permet de mieux se repérer dans les différents discours sur l'élevage et esquisse des scénarios de changement dans l'alimentation et dans la relation de l'homme avec les animaux.

Localisation :

BU Grands Moulins 392.8 NER

Disponible en ligne : <https://univ-scholarvox-com.ezproxy.u-paris.fr/book/88838905>



Fumey, Gilles
Manger local, manger global
CNRS Editions

A l'heure de la globalisation, la diffusion des mets et des saveurs à l'échelle mondiale tend à modifier les habitudes culinaires. L'auteur montre que la géographie est une composante fondamentale de l'alimentation et insiste sur quatre opérateurs : la nature, le paysage, le terroir et la ville. Cosmopolite et éthique, l'alimentation géographique propose une solution aux crises alimentaires.

Localisation :

BU Saint-Germain-des-Prés 394.1 FUM



Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.
MOND'Alim 2030 : panorama prospectif de la mondialisation des systèmes alimentaires

La Documentation française

Réflexions sur les évolutions, les facteurs et les enjeux de la mondialisation des systèmes alimentaires.

Localisation :

BU Grands Moulins 338.43 Mon

Disponible en ligne : <https://agriculture.gouv.fr/mondalim-2030-panorama-prospectif-de-la-mondialisation-des-systemes-alimentaires>



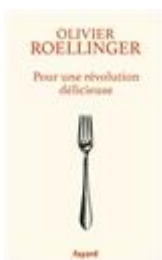
Feillet, Pierre
La nourriture des Français : de la maîtrise du feu... aux années 2030

Quae

Panorama de l'histoire de l'alimentation humaine et du rôle des cuisiniers, mais aussi des nutritionnistes, hygiénistes et agro-industries dans la détermination de la consommation alimentaire. La dernière partie évoque cinq scénarios sur ce que pourrait être l'alimentation dans une trentaine d'années.

Localisation :

Disponible en ligne : <https://univ-scholarvox-com.ezproxy.u-paris.fr/catalog/book/docid/10295014>

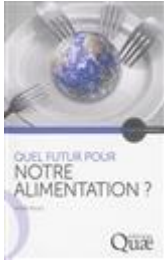


Roellinger, Olivier
Pour une révolution délicate
Fayard

Le chef étoilé livre un plaidoyer pour une réappropriation citoyenne de la nourriture afin de lutter contre la mainmise des industries alimentaires et de contribuer, par une alimentation saine et raisonnée, à la préservation de la biodiversité et de la santé.

Localisation :

BU Saint-Germain des prés ODD PRA ROE



Feillet, Pierre

Quel futur pour notre alimentation ?

Quae

Des prévisions sur la transformation et la commercialisation des aliments au cours des prochaines décennies. L'auteur, au cours de ce voyage dans le futur, fait découvrir des agricultures "durablement productives", la place que pourraient occuper les organismes génétiquement modifiés, l'urgence à réduire les pertes de denrées alimentaires, le recours aux micro-organismes et aux algues, etc.

Localisation :

Disponible en ligne : <https://univ-scholarvox-com.ezproxy.u-paris.fr/catalog/book/docid/88820922>

• Vidéos



Emission Foodorama

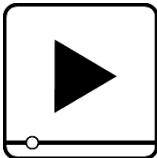
France TV, 2022

Et si une grande partie de la réponse à la crise écologique que nous traversons se trouvait dans nos assiettes ? Sylvain Leurent et Kalima Hammond, un couple de Montreuil (93), parcourent le monde à la rencontre d'acteurs impliqués dans l'alimentation durable. Leur objectif : proposer un nouveau modèle alimentaire éco-responsable pour répondre à la question : « Comment manger demain tout en préservant notre planète ? ».

Localisation :

Disponible en ligne sur le site France TV :

<https://www.france.tv/documentaires/foodorama/#section-about>



Lahiani, Mathias

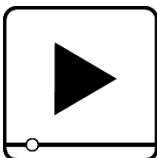
Ça bouge pour l'alimentation !

On passe à l'acte, 2016

Face aux scandales alimentaires, aux prises de conscience des enjeux environnementaux et à la dégradation de la santé publique, des citoyens motivés s'organisent et, avec l'appui de décideurs engagés, ouvrent de nouvelles voies

Localisation :

BU Saint-Germain des Prés Salle de lecture ODD PRA CA



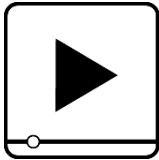
Yves Billy et Sylvain Roumette

Nourrir à tout prix

Serons-nous capables de nourrir les 9 milliards d'individus qui peupleront la planète en 2050 ? Un état des lieux scrupuleux des nouvelles logiques à l'œuvre dans l'aide alimentaire et de leurs potentielles dérives.

Localisation :

Disponible en ligne sur Arte VOD : <https://vod-mediatheque-numerique-com.ezproxy.u-paris.fr/films/nourrir-a-tous-prix>



Maud Gangler, Martin Blanchard

La grande malbouffe

ARTE France, Capa Presse

Toujours plus abondante et moins chère, la nourriture industrielle a envahi nos assiettes, avec des incidences sur la santé de plus en plus fortes : jamais l'obésité et le diabète n'ont été aussi répandus. Et jamais les étiquettes n'ont été aussi compliquées à déchiffrer. Pour percer les secrets du secteur agroalimentaire, Maud Gangler et Martin Blanchard sont eux-mêmes devenus... des industriels.

Localisation :

Disponible en ligne sur Arte VOD : <https://vod-mediatheque-numerique-com.ezproxy.u-paris.fr/films/la-grande-malbouffe>



Sylvie Gilman, Thierry De Lestrade

Un monde obèse

ARTE France, Nilaya Productions

Alors que l'obésité charrie son lot de clichés, des gènes tout-puissants aux volontés individuelles défaillantes, et que les industriels comme les autorités publiques continuent de pointer du doigt le manque d'activité physique, ce fléau ne serait-il pas le fruit d'un échec collectif mitonné dans nos assiettes ?

Localisation :

Disponible en ligne sur Arte VOD : <https://vod-mediatheque-numerique-com.ezproxy.u-paris.fr/films/un-monde-obese>

- **Articles**

Murray Levine, Alison J. « Bread on the table: documentary film and the future of French food ». *Studies in French cinema*, Vol.14, 2014. Disponible en ligne : <https://www-tandfonline-com.ezproxy.u-paris.fr/doi/full/10.1080/14715880.2014.949454>

Pérignon, Marlène ; Vieux, Florent ; Soler, Louis-Georges [et al.] «Improving diet sustainability through evolution of food choices: review of epidemiological studies on the environmental impact of diets ». *Nutrition reviews*, Vol.75 (1),2017.

Localisation :

BIU Santé Pharmacie Magasin P 15714

BU Xavier-Bichat PS 427

Disponible en ligne : <https://global-factiva-com.ezproxy.u-paris.fr/ha/default.aspx>

Renard, Catherine « M.G.C.Transformation des aliments : comment se sont développés procédés et produits ». *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol.57 (3), 2022.

Disponible en ligne : <https://www-sciencedirect-com.ezproxy.u-paris.fr/science/article/pii/S0007996021002030>