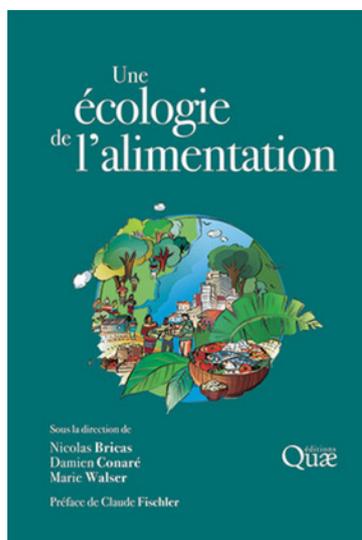




# Semaine Européenne de la Réduction des Déchets

## BIBLIOGRAPHIE



### UNE ÉCOLOGIE DE L'ALIMENTATION

Nicolas Bricas, Damien Conaré, Marie Walser ; préface de Claude Fischler  
2021

**Où le trouver : Bibliothèque Bourget**

Repenser nos alimentations, c'est repenser nos sociétés. Car partager un repas, et même faire nos courses, sont des moyens de nous relier aux autres. La façon de nous nourrir construit notre santé. Nos modes de production agricole façonnent nos paysages et définissent notre place dans la nature. Gérer des ressources pour produire, puis transformer et distribuer les aliments fondent nos économies. Nos registres du comestible, nos cuisines et nos manières de table racontent nos cultures.

Enfin, et surtout, manger est un plaisir... C'est en reconnaissant toutes ces dimensions avec une égale importance que cet ouvrage aborde les enjeux contemporains de l'alimentation. La proposition d'une écologie de l'alimentation s'ancre dans le double registre d'une science des relations et d'un engagement politique. Une telle approche permet de revisiter, parfois de façon inattendue, les mots d'ordre de l'alimentation durable.



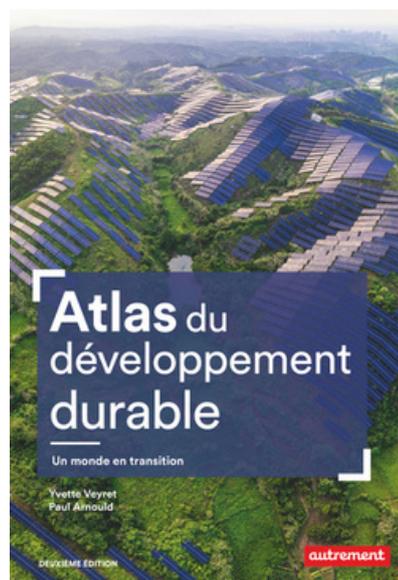
### ATLAS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE : UN MONDE EN TRANSITION

Yvette Veyret et Paul Arnould ; cartographie par Claire Levasseur  
2022

**Où le trouver : Bibliothèque Annecy ; Bourget ; Jacob**

Le développement durable est une notion complexe, qui considère l'environnement dans son sens large : ressources, biodiversité, alimentation, santé, risques naturels et technologiques, gestion des déchets... Quels sont les objectifs à atteindre et les réponses apportées pour réussir la transition ?

- Le point sur l'état du monde et ses inégalités : population, ressources, santé, biodiversité, risques, migrations...
- La multiplication des réponses globales : conférences internationales, législation, adaptation au changement climatique, tourisme durable, commerce équitable...
- L'inventivité des réponses locales : s'appuyant sur l'exemple français, l'atlas illustre les différentes échelles d'intégration des politiques environnementales dans la gestion de l'aménagement du territoire. Riche de plus de 100 cartes et documents mis à jour, l'atlas propose un éclairage sur la mise en œuvre d'un développement plus "durable" pour la planète.



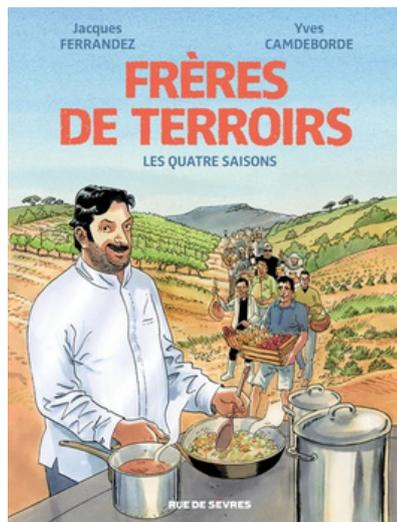


## FRÈRES DE TERROIR : LES QUATRE SAISONS

Jacques Fernandez, Yves Camdeborde  
2019

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

L'envie de faire découvrir les coulisses de mon métier est le point de départ de ce livre. J'ai voulu offrir au plus grand nombre la visite de mes cuisines et de mes terroirs. Certains lecteurs seront sans doute étonnés de la multitude des personnages. La profusion de figures, d'itinéraires et de caractères fait la force de la gastronomie française d'aujourd'hui. A l'origine d'une belle table, il y a une longue chaîne d'artisans qui s'activent saison après saison. Avec Frères de terroirs, découvrez cette réalité insoupçonnée.



## L'ENVERS DES FRIPES : LES VÊTEMENTS DANS LES PLIS DE LA MONDIALISATION

Emmanuelle Durand  
2024

Où le trouver : **Bibliothèque Annecy**

Une enquête de terrain, de Beyrouth à Paris, en passant par Dubai, sur le circuit mondialisé des fripes. " Je voudrais vous inviter à mettre le nez dans vos vieilles fringues, vos habits défraîchis, vos sapes passées de mode : vos vêtements usagés en somme. Tour à tour déchet (stigmatisé, voire rejeté) et marchandise (valorisée et convoitée) - le vêtement usagé oscille entre menace éventuelle et ressource potentielle, entre problème à résoudre et opportunité à saisir. Prendre au sérieux la matérialité du vêtement usagé, l'envisager sous toutes ses coutures et en tirer tous les fils suppose d'aller à la rencontre de celles et ceux qui le collectent, le trie, le lavent, le plient, l'emballent, le (trans)portent, le débloquent, le vendent ou bien le portent, mais aussi de se mettre à l'écoute des histoires qui se déploient dans ses (re)plis". [...]



## LA CIVILISATION DU DÉCHET

Jérémie Cavé, Alizée De Pin, Yann Philippe Tastevin  
2024

Où le trouver : **Bibliothèque Annecy, Bourget**

Chaque année, l'ensemble de l'humanité produit plus de 2 milliards de tonnes de déchets, soit 70 tonnes toutes les secondes. Le plastique, à lui seul, pèse plus lourd que tous les animaux marins et terrestres présents sur Terre... Et pourtant, nous n'avons jamais été aussi peu en contact avec nos déchets. Deux chercheurs, Jérémie Cavé et Yann Philippe Tastevin, et une illustratrice, Alizée De Pin, ont enquêté sur nos déchets pour nous expliquer, en texte et en images, où ils finissent et surtout d'où ils viennent.

En s'appuyant sur des illustrations et des infographies claires et accessibles à tous, les auteurs nous donnent une vision globale du problème. Ils démontent nos idées reçues, reconstruisent l'histoire du traitement des déchets depuis l'Antiquité et suivent à la trace six produits de consommation courante : une tomate en hiver, un T-shirt, une canette de soda, une bouteille en plastique, une voiture et un smartphone.

Jérémie Cavé  
Alizée De Pin  
Yann Philippe Tastevin

## La civilisation du déchet



Tout savoir sur le recyclage...  
et ses limites

Les Arènes





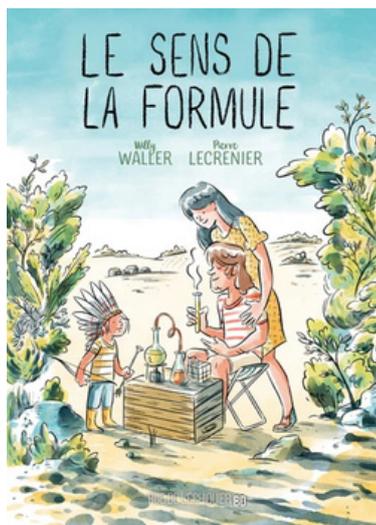
## LE SENS DE LA FORMULE

Pierre Lecrenier, Willy Waller  
2022

Où le trouver : Bibliothèque Bourget

A la charnière des années 1960 et 1970, dans la région d'Orléans, un jeune homme plein d'énergie et que rien n'effraie, Gilles Garnaud, pionnier d'une sensibilité environnementale dont on connaît le succès, se lance dans un pari apparemment insensé : transposer dans une création d'entreprise des idéaux écologiques que personne ou presque ne prend alors au sérieux. Sa rencontre avec Jeanne-Marie, une biologiste qui deviendra son épouse, apporte à son projet une crédibilité scientifique.

Dépourvu de moyens, mais fort de convictions à toute épreuve, le couple monte une entreprise bio, d'abord sur le créneau des produits d'entretien, puis sur celui des cosmétiques. C'est long, c'est dur, c'est harassant... et ça marche ! Le Sens de la formule tient la chronique pittoresque de cette aventure entrepreneuriale singulière, parfois improbable tant elle surmonte des obstacles en apparence infranchissables. [...]

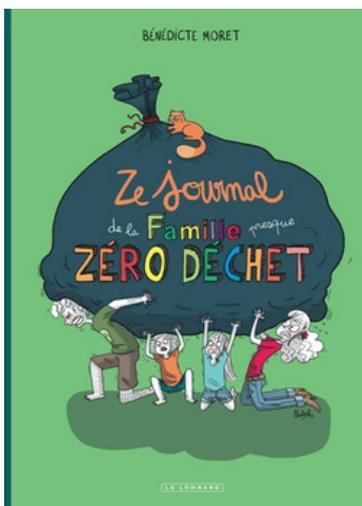


## ZE JOURNAL DE LA FAMILLE PRESQUE ZÉRO DÉCHET

Bénédicte Moret  
2020

Où le trouver : Bibliothèque Jacob

Bien connue en France, la famille Zéro Déchet prend la plume pour nous raconter ses péripéties familiales vers un mode de vie sans déchet. De la prise de conscience à un nouvel équilibre, ce qui ne devait durer qu'un an devient finalement un véritable sacerdoce ! Une aventure déjantée pleine d'autodérision, à l'opposé de notre société de consommation excessive.



## PLASTIC TAC TIC TAC

Capucine Dupuy, Terreur graphique  
2022

Où le trouver : Bibliothèque Annecy

Tic tac. Ecoutez votre coeur qui bat. Tic tac. Comme c'est doux et beau. BIM. Ah, ça ce sont dix tonnes de plastique qui s'abattent. Chaque seconde, le monde en produit dix tonnes, oui. Elles seront recyclées ? Bien sûr. Intégralement, soigneusement, à l'infini. Sans déperdition, sans matière vierge, sans consommer de ressources. En témoignent les milliards de tonnes incinérées, échouées dans les décharges, tapies dans le sol, emprisonnées dans la banquise, enchevêtrées dans les campagnes, en goguette dans nos veines, en suspension dans les airs, en apnée dans les abysses, en extase en surface.

Tac. Plastiquons les idées reçues, infusions les solutions !





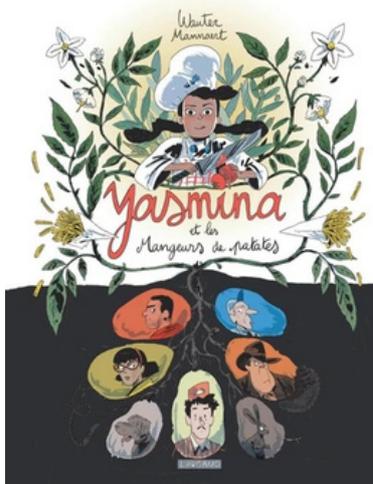
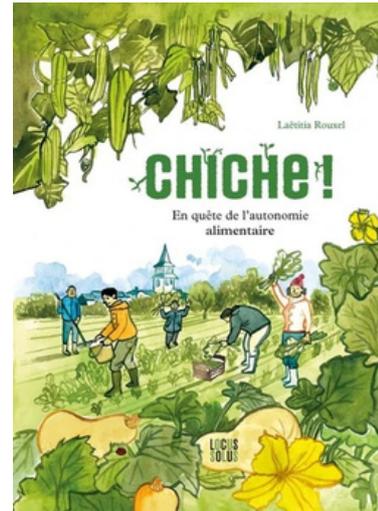
## CHICHE ! EN QUÊTE DE L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Laëtitia Rouxel  
2024

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Que mangerons-nous demain ? Et si on prenait en main notre alimentation ? Cet enjeu a certes des échos mondialisés, mais il s'incarne aussi chez nous, au plus près. Une commune en Bretagne montre la voie : professionnels, associations, particuliers y exploitent en commun une parcelle maraîchère publique. Désormais c'est elle qui fournira, en partie, les légumes de la cantine scolaire, de l'Ehpad, du CCAS...

Dans ce récit dessiné, Laëtitia Rouxel enquête, crayon en main, à la rencontre des acteurs et actrices de cette petite révolution aux bienfaits multiples pour la collectivité. Une vision positive, utile à partager partout ailleurs en France. Et qui, sans éluder les résistances, prouve que l'autonomie alimentaire, ça commence en bas de chez soi. Alors, chiche ?!



## YASMINA ET LES MANGEURS DE PATATES

Wauter Mannaert  
2019

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Patates, bonne bouffe et consommateurs sont en danger ! Mais Yasmina, top chef en herbe, veille au grain. Entre deux recettes de cuisine, notre héroïne enquête. L'industrie alimentaire n'a qu'à bien se tenir !



## PARCOURIR LES OCÉANS POUR SAUVER LA TERRE

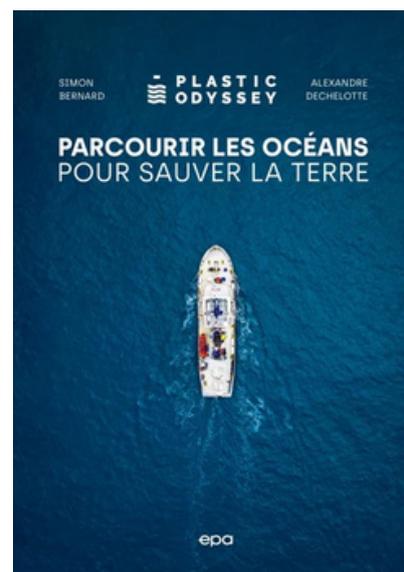
Pierre Simon, Alexandre Dechelotte  
2023

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Une expédition autour du monde pour lutter contre la pollution plastique en mer en agissant à la source : la terre ! Alors que la planète étouffe sous les déchets plastiques, Simon Bernard, Alexandre Dechelotte et toute leur équipe ont relevé le défi colossal de la lutte contre cette pollution plastique. A bord d'un navire-laboratoire, le Plastic Odyssey, ils parcourent les océans pendant trois ans pour découvrir et diffuser des solutions inspirantes et durables.

Ce livre officiel offre un accès privilégié aux coulisses de l'expédition qui les mène à la rencontre d'habitants, de personnalités politiques et d'entrepreneurs des pays les plus touchés par le fléau. De Beyrouth au Liban, à Recife au Brésil, il retrace escale après escale chaque étape de cette aventure et s'accompagne des portraits des acteurs clés de cette entreprise écologique et de la présentation de leurs solutions ingénieuses.

Dans cette formidable odyssée moderne illustrée de photographies exclusives, chaque défi surmonté renforce la conviction que le changement est possible. Plus que le récit d'une simple aventure, ce livre est une invitation à rejoindre un mouvement grandissant d'acteurs qui, ensemble, façonnent le monde de demain.





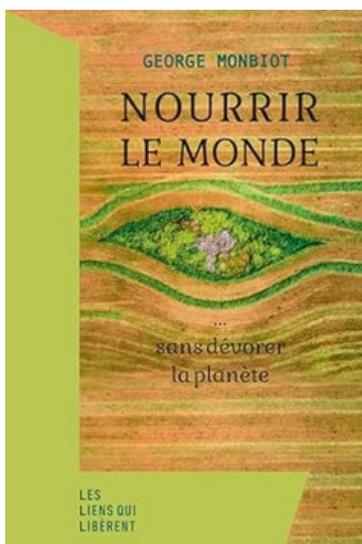
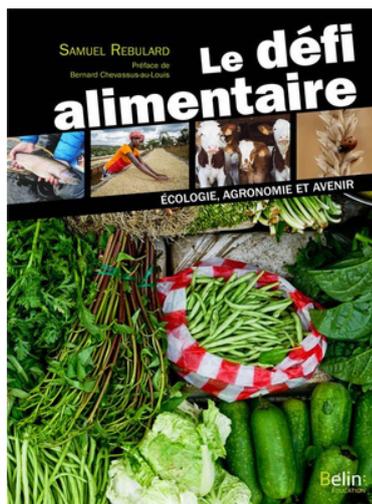
## LE DÉFI ALIMENTAIRE

Samuel Rebulard ; préface de Bernard Chevassus-au-Louis  
2018

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

En ce début de XXI<sup>e</sup> siècle, on demande à l'agriculture bien plus que seulement nourrir 10 milliards d'humains à l'horizon 2050. On attend que les agriculteurs vivent mieux de leur travail, que les aliments satisfassent à de nouvelles exigences (production locale, à plus faible coût, etc.), que des pratiques agricoles s'appuyant sur l'écologie scientifique préservent la santé des écosystèmes et des agriculteurs, etc.

Produire des aliments pose une foule de nouvelles questions : faut-il augmenter la production pour nourrir plus de monde ? Faut-il mieux répartir ce que l'on produit ? Comment produire plus avec peu de moyens ? Au-delà du bio, quelles sont les pratiques "écologiques" prometteuses ? Doit-on utiliser des terres pour produire des énergies renouvelables ? Ces questions et bien d'autres encore sont au cœur de l'ouvrage. [...]



## NOURRIR LE MONDE... SANS DÉVORER LA PLANÈTE

George Monbiot  
2023

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

"Nous pouvons désormais penser la fin de l'agriculture, la force la plus destructrice jamais provoquée par l'homme. Nous pouvons envisager le début d'une ère nouvelle dans laquelle nous n'aurons plus besoin de sacrifier le monde vivant sur l'autel de nos appétits. Nous pouvons résoudre le principal dilemme qu'il nous a été donné d'affronter, nourrir le monde sans dévorer la planète".



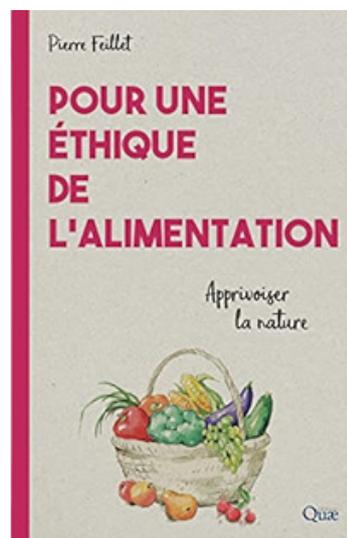
## POUR UNE ÉTHIQUE DE L'ALIMENTATION : APPRIVOISER LA NATURE

Pierre Feillet  
2022

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Face à l'explosion démographique, l'urbanisation, le vieillissement des populations, l'internationalisation des échanges et le réchauffement climatique, le fragile équilibre que l'humanité entretient avec la nature depuis des millénaires pour s'alimenter est en train de se rompre, au point de se demander s'il sera possible de nourrir les dix milliards d'humains attendus en 2050. L'agriculture intensive a fait son temps, la généralisation de l'agriculture biologique ne permettra pas de satisfaire les besoins de l'humanité, l'ultra-formulation des aliments inquiète, la sécurité sanitaire des aliments également.

Dans cet essai, Pierre Feillet présente l'agroécologie comme une agriculture de réconciliation avec la nature. Il ouvre un débat sur l'avenir d'un système alimentaire éthiquement et durablement responsable qui s'appuierait sur des liens renouvelés entre les hommes et la nature, sans exclure - au contraire - le recours aux avancées les plus récentes de la science et de la technologie. [...]





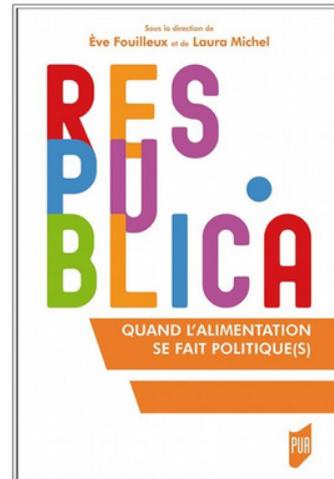
## QUAND L'ALIMENTATION SE FAIT POLITIQUE(S)

Eve Fouilleux & Laura Michel  
2022

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Les crises sanitaires, environnementales et sociales des dernières décennies ont mis en question le modèle industriel de production agricole et alimentaire. Le grand public s'immisce désormais dans les débats sur les façons de fabriquer et distribuer nos aliments, auparavant confinés aux négociations entre pouvoirs publics, profession agricole et industriels. Fait biologique premier, fait social incontestable, l'alimentation s'affirme aujourd'hui comme fait politique.

Qui gouverne le système alimentaire et influence les décisions publiques ? Qui innove et expérimente d'autres systèmes alimentaires ? Comment sont pris en compte les enjeux environnementaux et sociaux liés à l'alimentation ? A partir de recherches originales sur la défiance, la gastronomie, le gaspillage, la sécurité alimentaire, la FNSEA, l'agriculture raisonnée, la lutte contre l'antibiorésistance, les politiques locales, l'agriculture biologique, les marchés de gros, les circuits courts, la pêche durable ou encore la pisciculture, cet ouvrage aborde ces questions sous un jour nouveau. [...]



## COMME UNE BÊTE (OU COMMENT JE SUIS DEvenu VÉGÉTARIEN)

Cédric Taling  
2020

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Mais au fait, quel est notre rapport aux êtres que nous mangeons ? Comment devenir végétarien ? Comment peut-on ne pas l'être ? Un questionnement vertigineux de nos appétits tellement humains.

## SOLUTIONS LOCALES POUR UN DÉSORDRE GLOBAL

Coline Serreau  
2011

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Conséquence directe de notre système de production et de consommation, le dérèglement écologique mondial a provoqué une crise profonde qui menace la sécurité alimentaire de l'humanité. Pourtant, des solutions existent, qui toutes passent par la mise en place d'un autre type de société. En une vingtaine d'entretiens, Coline Serreau présente des alternatives déjà mises en œuvre partout dans le monde.

Acteurs du changement, des paysans, des agronomes, des économistes ou des philosophes témoignent de la vitalité d'une société nouvelle, encore latente et minoritaire, mais bientôt visible et majoritaire. Théories, analyses et réponses pratiques se mêlent pour interpeller le lecteur citoyen et éveiller en lui le désir d'agir et le plaisir d'envisager une vie nouvelle. Un plaidoyer pour l'agriculture écologique et pour une utilisation harmonieuse et raisonnée des ressources de notre planète.

COLINE SERREAU  
**SOLUTIONS  
LOCALES  
POUR UN  
DÉSORDRE  
GLOBAL**





## ET SI ON MANGEAIT LOCAL ?

Patrick Philipon, Yuna Chiffolleau, Frédéric Wallet ; préface de Nicolas Hulot  
2017

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Depuis une quinzaine d'années, les "circuits courts" de commercialisation de produits alimentaires font leur grand retour en France. La vente directe par le producteur et l'approvisionnement local des artisans et petits commerces, pourtant millénaires, avaient en effet quasiment disparu au profit des supermarchés. Crises alimentaires aidant, et en particulier celle de la "vache folle", les consommateurs veulent aujourd'hui savoir d'où viennent leurs aliments et comment ils ont été produits.

D'où un renouveau des pratiques anciennes, comme les marchés ou la vente à la ferme, mais aussi l'apparition de formes inédites, reposant par exemple sur Internet. Un mouvement finalement très divers et assez éloigné de l'image souvent réductrice véhiculée dans certains médias. [...]

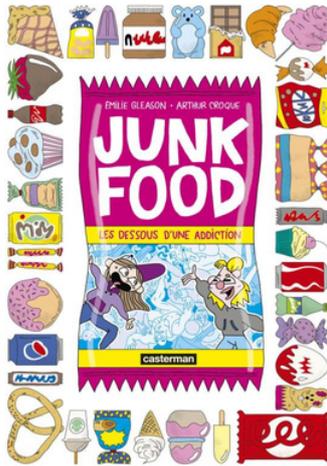


## JUNK FOOD : LES DESSOUS D'UNE ADDICTION

Emilie Gleason (dessin) et Arthur Croque (scénario)  
2023

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Encore largement méconnue du grand public, la dépendance aux aliments industriels est une réalité pour des milliers de personnes. En donnant la parole aux victimes, ces food addicts qui ont perdu tout contrôle sur leur alimentation, Junk Food lève le voile sur ces drogues du quotidien, surchargées en sucre et en gras, qui détruisent notre santé et, parfois, nos vies.



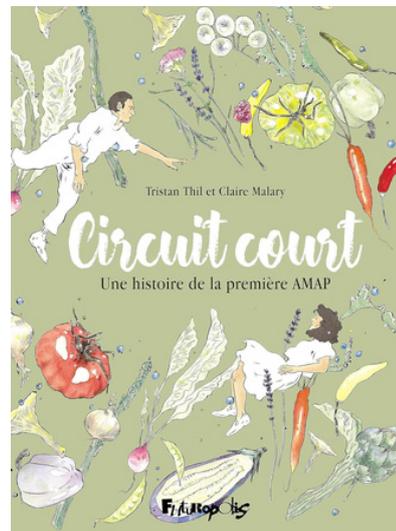
## CIRCUIT COURT : UNE HISTOIRE DE LA PREMIÈRE AMAP

Tristan Thil ; dessin de Claire Malary  
2023

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Par sa géographie, le site des Olivades se raconte déjà. On pourrait s'attendre à trouver une ferme en pleine campagne, éloignée des zones urbaines. Il n'en est rien. L'exploitation, depuis deux siècles dans la même famille de cultivateurs, était autrefois entourée de champs et de vergers. Elle est aujourd'hui littéralement ceinturée par le béton de la ZAC de Toulon, les parkings et l'autoroute. Dans ce décor, elle fait figure de citadelle verte assiégée. Circuit court raconte à la fois l'histoire de la paysannerie française dans la mondialisation et le néolibéralisme, et celle de la première AMAP.

C'est aussi le récit d'une rencontre qui s'étale sur les quatre saisons d'une année aux Olivades, une promenade parmi les cultures maraîchères en compagnie de ces passeurs passionnés que sont Daniel et Denise Vuillon, et une vie de paysans marquée par les luttes, l'émancipation, et la production d'une nourriture saine, diversifiée et respectueuse de l'environnement.





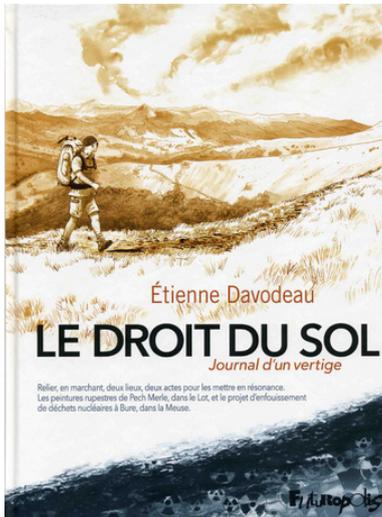
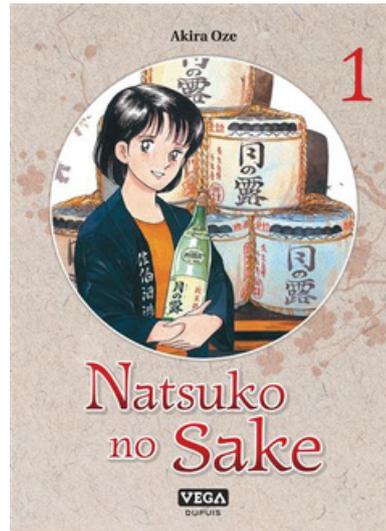
## NATSUKO NO SAKE

Akira Oze  
2019

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Après deux années passées dans une agence de publicité à Tokyo, la jeune Natsuko Saeki revient dans sa province natale auprès de sa famille, productrice de sake artisanal. Elle y retrouve son grand frère Yasuo avec qui elle partage un même rêve : faire pousser le Tatsu-Nishiki, ou "dragon merveilleux" : un riz réputé très difficile à cultiver, mais dont ils espèrent tirer le meilleur sake du monde ! Malheureusement, Yasuo est très malade et décède peu après la visite de Natsuko.

Cette dernière décide alors d'abandonner sa carrière et de reprendre le rêve de son frère dans l'exploitation familiale. Mais, si elle s'avère experte quant à goûter et estimer les sake, elle ne connaît rien à l'agriculture ni à la production de ce breuvage. Affrontant le scepticisme des uns, la jalousie des autres, la jeune femme urbaine va devoir relever tous les défis pour s'imposer et donner vie à son rêve.



## LE DROIT DU SOL : JOURNAL D'UN VERTIGE

Étienne Davodeau  
2021

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget ; Jacob**

Sur les parois de la grotte de Pech Merle, il y a des milliers d'années, des sapiens ont laissé à leurs descendants des souvenirs admirables. A huit cents kilomètres de là, sous le solde Bure, en ce moment, d'autres sapiens - et d'une certaine manière les mêmes sapiens - envisagent d'enterrer des déchets nucléaires dont certains resteront dangereux pendant des milliers d'années. Je veux comprendre ce qui sépare et ce qui relie ces deux lieux, ces deux dates.

Ici se joue quelque chose qui en dit long sur notre rapporta cette planète et à son sol. Ce n'est rien d'autre qu'une intuition, mais c'est celle qui m'a lancé sur ces sentiers. Entre les deux, je marche pour explorer ce vertige.



## DE LA POUBELLE À L'ASSIETTE :

## CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Marie Mourad  
2022

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Alors que plus du tiers de l'alimentation mondiale finit à la poubelle avant d'arriver dans nos assiettes, le gaspillage alimentaire a indigné, choqué, mobilisé. Nombreux sont les militants, associations, acteurs publics et entreprises qui se sont engagés dans une lutte anti-gaspi : vente de fruits "moches" transformés en confitures, obligation de redistribuer les produits invendus... Quelles ont été les conséquences économiques, sociales et environnementales de ces actions ? Ce livre révèle les limites et les contradictions de cette mobilisation.

Il invite à interroger les modèles de (sur) production, de distribution et de consommation à la racine du gaspillage alimentaire. [...]

Marie Mourad

## DE LA POUBELLE À L'ASSIETTE : CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dix ans de lutte en France et aux États-Unis





## SOCIOLOGIE DE L'ALIMENTATION

Philippe Cardon, Thomas Depecker, Marie Plessz  
2023

Philippe CARDON  
Thomas DEPECKER  
Marie PLESSZ



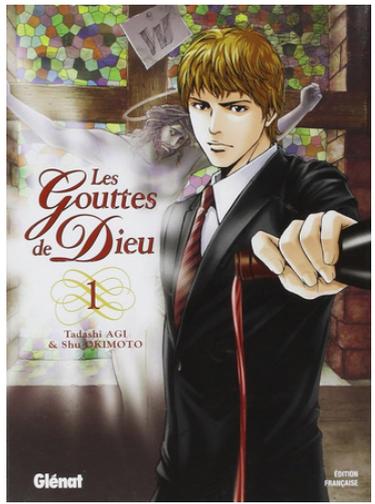
## SOCIOLOGIE DE L'ALIMENTATION



ARMAND COLIN

Où le trouver : **Bibliothèque Jacob**

A la croisée des espaces domestique, politique et marchand, l'alimentation est un objet incontournable pour comprendre le fonctionnement et l'évolution des sociétés. Elle occupe une place centrale dans l'économie, dans l'emploi du temps et le budget des ménages, dans l'administration sanitaire, dans la définition même des classes sociales ou des aires culturelles. Une multitude d'acteurs publics, privés ou associatifs tentent par ailleurs d'orienter notre alimentation pour améliorer notre santé, sauvegarder l'environnement, ouvrir des débouchés commerciaux, promouvoir des valeurs éthiques ou valoriser la gastronomie française. Cet ouvrage présente de manière approfondie l'ensemble de ces problématiques en mettant en perspective les grandes théories sociologiques sur l'alimentation et ses enjeux actuels. [...]



## LES GOUTTES DE DIEU

Tadashi Agi, Shu Okimoto  
2008

Où le trouver : **Bibliothèque Bourget**

Fils d'un œnologue reconnu, Shizuku Kanzaki n'a aucun goût pour le vin. Malheureusement, son père décède et, alors qu'il pensait profiter tranquillement de son héritage, Shizuku découvre qu'il a un frère adoptif. Pire, le testament de son père les met au défi de découvrir douze grands crus ainsi que le meilleur de tous, Les Gouttes de Dieu. Shizuku lance sur une enquête d'un nouveau genre, au beau milieu des vins, des cépages et des saveurs...



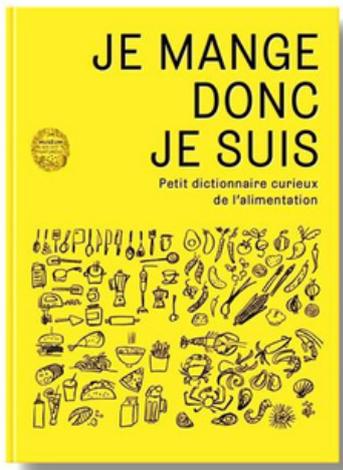
## JE MANGE DONC JE SUIS :

## PETIT DICTIONNAIRE CURIEUX DE L'ALIMENTATION

Christophe Lavelle, Marie Merlin  
2019

Où le trouver : **Bibliothèque Jacob**

L'acte de se nourrir, vital et quotidien, façonne nos identités. Goût et dégoût sont formés autant par l'inné que par l'acquis. Depuis l'invention de l'élevage et de l'agriculture il y a 10 000 ans, l'Homme transforme les espèces animales et végétales pour s'alimenter. Au-delà de sa fonction biologique, manger est créateur de liens. Un geste parfois sacré, qui fait communier les humains avec leurs ancêtres, leurs dieux ou l'au-delà. La diversité des pratiques culinaires, des ustensiles, des manières de table témoigne de l'inventivité humaine. Nos modes de consommation et de production se posent aujourd'hui dans des termes écologiques, nutritionnels et technologiques qui nécessitent de penser l'alimentation dans un monde globalisé. A la croisée entre passé et présent, nourriture, culture et nature, art et science, l'alimentation nourrit les estomacs, les esprits et les imaginaires.





## QUI DESCENDRA LES POUBELLES ?

Nat Mikles  
2016

Où le trouver : **Bibliothèque Annecy**

A la croisée des espaces domestique, politique et marchand, l'alimentation est un objet incontournable pour comprendre le fonctionnement et l'évolution des sociétés. Elle occupe une place centrale dans l'économie, dans l'emploi du temps et le budget des ménages, dans l'administration sanitaire, dans la définition même des classes sociales ou des aires culturelles. Une multitude d'acteurs publics, privés ou associatifs tentent par ailleurs d'orienter notre alimentation pour améliorer notre santé, sauvegarder l'environnement, ouvrir des débouchés commerciaux, promouvoir des valeurs éthiques ou valoriser la gastronomie française.

Cet ouvrage présente de manière approfondie l'ensemble de ces problématiques en mettant en perspective les grandes théories sociologiques sur l'alimentation et ses enjeux actuels. [...]

