



Histoire et sociologie de l'alimentation

A l'occasion de l'exposition événement de l'été 2013 **Bon appétit, l'alimentation dans tous les sens**, la bibliothèque Cartailhac vous propose une sélection de documents issus de ses collections sur l'histoire et la sociologie de l'alimentation.

Articles disponibles dans les bibliothèques

Manger. Qu'est-ce que cela veut dire ? par Claude Fischler dans **Sciences Humaines**, n°251 de juillet/août 2013. pp. 32-33

Manger est certes une activité biologique, mais tout autant un acte symbolique, un comportement culturel et une affirmation identitaire.

La cuisine. Moteur de l'évolution ? par Jean-François Dortier dans **Sciences Humaines**, n°251 de juillet/août 2013. pp. 34-35

La cuisine aurait fait l'homme, c'est la thèse défendue par le biologiste Richard Wrangham. *Homo ergaster* serait devenu un homme parce que nos ancêtres se sont mis à manger de la viande et ont maîtrisé le feu.

Agroalimentaire. L'industrie façonne-t-elle le goût ? par Gilles Fumey dans **Sciences Humaines**, n°251 de juillet/août 2013. pp. 42-43

Que l'on aime le gras ou l'acide, l'amer ou le salé, l'industrie alimentaire aura toujours un produit à proposer. Elle exploite à son profit notre inclinaison pour les six types de goûts recensés, sucre en tête.

Malbouffe. Comment lutter ? par Xavier Molénat dans **Sciences Humaines**, n°251 de juillet/août 2013. pp. 44-45

Trop grasse, trop sucrée, trop fade, l'alimentation industrielle est sur la sellette depuis une quinzaine d'années. Mais comment faire évoluer la qualité des produits et les habitudes des consommateurs ?

Crises alimentaires. Quelles leçons retenir ? par Jean-Pierre Poulain dans **Sciences Humaines**, n°251 de juillet/août 2013. pp. 50-51

Le récent scandale de la viande de cheval nous montre combien ce que l'on mange est porteur de valeurs.

Bio. Qui en consomme ? par Claire Lamine dans **Sciences Humaines**, n°251 de juillet 2013. pp. 52-53

Choisir de consommer bio répond à de multiples raisons : sanitaires, éthiques, environnementales... Sans oublier les qualités gustatives qui lui sont prêtées.

Téléculsine. Pourquoi fait-elle recette ? par Pascal Lardellier dans **Sciences Humaines**, n°251 de juillet/août 2013. pp. 54-55

Cuisiner face aux caméras est devenu un genre télévisuel à succès. Jouant sur les ressorts de la télé-réalité et épousant l'air du temps, ces émissions constituent un miroir sociologique.

Nutrition. Que mangerons-nous demain ? par Jean-Pierre Poulain dans **Sciences Humaines**, n°251 de juillet/août 2013. pp. 58-59

« Nutrigénétique », « épigénétique » et « nutriginomique » : de nouveaux domaines de connaissances émergent. Ils devraient apporter un regard nouveau sur la relation qu'entretiennent nos gènes et notre alimentation.

Des industriels qui nous veulent du bien ? par Loïc Chauveau dans **Sciences et avenir hors série**, n°174 d'avril 2013. pp. 48-50

Fait partie d'un dossier de 25 articles intitulé "Bien manger. La santé par le naturel". Moins de sucre, de sel, de gras... avec le même goût. L'agro-alimentaire invente de nouvelles recettes pour leurrer notre palais.

Dans l'assiette des parents, la santé des enfants par Marie-Noëlle Delaby dans **Sciences et avenir hors série**, n°174 d'avril 2013. pp. 46-47

Fait partie d'un dossier de 25 articles intitulé "Bien manger. La santé par le naturel". Toute notre vie, et même avant la naissance, nous sommes façonnés par les habitudes alimentaires de nos géniteurs.

Chercheurs d'odeurs : des chimistes qui ont du nez par Clara Delpas dans **Sciences et avenir hors série**, n°174 d'avril 2013. pp. 32-34

Fait partie d'un dossier de 25 articles intitulé "Bien manger. La santé par le naturel". Jonglant avec la vanille naturelle et le chou vert synthétique, les aromaticiens créent les saveurs de demain. Pour le plus grand profit de l'industrie agro-alimentaire.

Hervé This ou les saveurs atomisées par Philippe Pajot dans **Sciences et avenir hors série**, n°174 d'avril 2013. pp. 24-25

Fait partie d'un dossier de 25 articles intitulé "Bien manger. La santé par le naturel". Manger des aliments ? Dépassé ! Pionnier de la cuisine moléculaire, le chimiste concocte désormais les recettes du futur avec des composés purs.

Food Lab, ceux qui dissèquent nos assiettes par Elena Sender dans **Sciences et avenir**, n°792 de février 2013. pp. 8-12

A l'université Cornell, dans l'Etat de New York, des chercheurs scrutent nos comportements alimentaires. A la tête du laboratoire, Brian Wansink mène des expériences pionnières pour détecter les pièges qui nous incitent à manger trop.

Des gelées à mâcher par Hervé This dans **Pour la science**, n°423 de janvier 2013. p. 93

Les consistances initiales des ingrédients alimentaires ne sont pas une fatalité. Avec un peu de travail, on peut les modifier et les adapter à nos goûts.

Aliments. Leurs gènes modifient les nôtres par Véronique Etienne dans **Science & Vie**, n°1134 de mars 2012. pp. 92-97

En mangeant, nous absorbons des fragments d'information génétique végétale qui pénètrent dans nos cellules, d'où ils bouleverseraient notre métabolisme... Au point de nous transformer à notre insu ! Explications.

Alimentation : Ce que la science nous révèle dans **Géo Savoir**, n°4 de 2012.
Dossier

Viande, poisson... Faut-il se méfier du cru ? par Marie-Noëlle Delaby dans **Sciences et avenir**, n°776 d'octobre 2011. pp. 50-51

Les plats à base de poisson ou de viande crus séduisent de plus en plus. S'ils présentent un intérêt nutritionnel incontestable, quelles quantités consommer et quelles variétés préférer ?

Alicaments. Le dossier vérité dans **Science & Vie**, n°1129 d'octobre 2011. pp. 132-136

Préserver sa santé en mangeant : le concept fait vendre. Sauf que les "aliments" n'ont jamais eu à démontrer l'existence de leurs prétendues vertus thérapeutiques. L'Efsa a enquêté. Et son verdict est édifiant...

La nouvelle physiologie du goût : pourquoi nous aimons manger dans **La Recherche**, n°443 de juillet 2010. pp. 42-83

Dossier de 12 articles.

Lorsque l'on demande aux Français la raison pour laquelle ils s'attablent, le plaisir vient en seconde position, juste après la nécessité pour vivre (voir p. 68). C'est ce plaisir que "La Recherche" a voulu explorer cet été. Il faut dire que le goût pour la bonne chère fait l'objet de nombreuses études, fructueuses. En dix ans, les scientifiques ont découvert les récepteurs qui permettent à nos papilles - et à notre cerveau - de percevoir le goût du sucré ou de l'amer. Ils comprennent mieux comment nos gènes influent sur nos choix alimentaires. Et ils commencent à lever le voile sur l'addiction, côté obscur du plaisir gustatif.

Comment peut-on mieux s'alimenter ? dans **Sciences et avenir**, n°758 d'avril 2010. pp. 40-41

Le rythme du repas, une bonne mastication, le nombre de convives à table... Bien manger, c'est aussi savoir se nourrir en prenant son temps et en profitant du moment.

Webographie

Régime Planétaire Exposition fascinante qui a lieu au Centre des Sciences de Montréal du 29 janvier au 3 mai 2009. C'est une exposition photographique qui révèle les traditions et les habitudes alimentaires des familles autour du monde. C'est également une source de réflexion offrant plusieurs pistes de discussions à propos des grands enjeux de notre planète : alimentation, famine, sécheresse, richesse, pauvreté, pouvoir et globalisation... Centre des Sciences de Montréal

<http://www.centredessciencesdemontreal.com/documents/csm/pdf/fiche-hungry-planet-francais.pdf>

Présentation de quelques photos : Hungry Planet : what the world eat

Partie 1 : <http://www.time.com/time/photogallery/0,29307,1626519,00.html>

Partie 2 : <http://www.time.com/time/photogallery/0,29307,1645016,00.html>

Partie 3 : <http://www.time.com/time/photogallery/0,29307,1667690,00.html>

Que mangera-t-on dans vingt ans ? : A quels nouveaux aliments nos estomacs affamés devront-ils bientôt s'habituer ? Si l'on en croit la BBC, [qui consacre un long article](#) à la physionomie de nos menus d'ici vingt ans, notre régime alimentaire va être fortement bouleversé par la disparition de la viande, dont le prix pourrait doubler d'ici cinq à sept ans. Une flambée des prix qui fera des steaks et des filets mignons des "produits de luxe" inaccessibles à la plupart des foyers.

<http://bigbrowser.blog.lemonde.fr/2012/07/30/bon-appetit-que-mangera-t-on-dans-vingt-ans/>

Future foods: What will we be eating in 20 years' time

<http://www.bbc.co.uk/news/magazine-18813075>

Connaissez-vous les novel foods, ces aliments de demain ? : Concept récent, les *novel foods* pourraient bien s'implanter peu à peu dans notre quotidien et constituer une part non négligeable de notre alimentation du futur. Il est peut-être temps de s'y intéresser...

<http://www.futura-sciences.com/magazines/sante/infos/actu/d/medecine-connaissiez-vous-novel-foods-ces-aliments-demain-41414/>

Sociologie de l'alimentation : les cinq portes de l'entrée par les familles :

La sociologie de l'alimentation s'est peu à peu autonomisée par rapport à la sociologie de la famille. Les deux corpus ne tirent pas aujourd'hui tout le parti de ce qu'ils ont en commun. Ce texte propose un inventaire des courants de recherche, sociologiques ou non, qui s'intéressent à la famille et qui fournissent des éléments théoriques mobilisables ou objectivables pour la sociologie de l'alimentation. On peut identifier ainsi cinq grands courants : l'approche statistique fondée sur les catégories socio-professionnelles, les études de psychologie sociale, les études ethnographiques sur les familles, celles croisant enfance, adolescence et alimentation, enfin celles, à dominante psychanalytique, des origines familiales des troubles de l'alimentation. La confrontation entre ces différents courants permet d'esquisser une méthode de recherche.

<http://sociologies.revues.org/3514>

Introduction à une sociologie de l'alimentation (audio): Jean-Pierre Poulain était l'invité de l'émission "On ne parle pas la bouche pleine" sur France Culture. Professeur de sociologie à l'université Toulouse-le Mirail et promu titulaire de la chaire de Food Studies : Food Cultures and Health, de la Taylor's University de Kuala Lumpur (Malaisie), le professeur Jean-Pierre Poulain a ainsi esquissé une psychosociologie de l'alimentation.

<http://www.franceculture.fr/emission-on-ne-parle-pas-la-bouche-pleine-introduction-a-une-sociologie-de-l-alimentation-2012-11-25>

Jean-Pierre Poulain, sociologue de l'alimentation (interview) : Alors que la production et la consommation de masse dominant notre culture alimentaire, et que la sécurité sanitaire est l'objet de toutes les attentions, on observe depuis quelques années un retour au local et à la notion de terroir. Jean-Pierre Poulain, sociologue de l'alimentation et auteur de nombreux ouvrages*, revient sur l'évolution de nos pratiques alimentaires, et évoque la montée en puissance des enjeux de santé dans notre alimentation

<http://blogs.mediapart.fr/blog/friture-mag/130213/jean-pierre-poulain-sociologue-de-l'alimentation>

Styles d'alimentation et goûts populaires : Existe-t-il un style de vie ou des styles de vie populaires relativement autonomes, ou ceux-ci ne sont-ils qu'une imitation, maladroitement et attardée, du style de vie dominant ? * Le goût est-il un luxe, auquel on ne peut accéder que lorsque la pression de la nécessité se relâche et que les « besoins primaires » sont satisfaits, c'est-à-dire, à peu près, au niveau des classes moyennes ? S'il en est ainsi, comment expliquer que les classes populaires aient, elles aussi, des goûts ? Faut-il distinguer entre des goûts supérieurs, relatifs à la consommation de biens « symboliques », plus ou moins réservés aux classes dominantes et des goûts « élémentaires », attachés à la possession de biens « matériels » ? La sociologie de l'alimentation doit-elle sélectionner les pratiques les plus rares et les objets les plus « nobles » - rituels des repas, comportements cérémoniels et « festifs », manières de table, etc. - et abandonner à l'économie l'étude des consommations les plus ordinaires et les moins distinctives ?

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rfsoc_0035-2969_1980_num_21_4_5050

Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine : Les habitants des Etats-Unis d'Amérique consomment presque deux fois plus de sucre que les Français 2 : voilà un fait qui intéresse d'ordinaire l'économie et la politique. Est-ce tout ? Nullement : il suffit de passer du sucre-marchandise, abstrait, comptabilisé, au sucre-aliment, concret, « mangé » et non plus « consommé », pour deviner l'ampleur (probablement inexplorée) du phénomène. Car cet excès de sucre, il faut bien que les Américains le mettent quelque part. Or quiconque a séjourné un peu aux Etats-Unis sait très bien que le sucre imprègne une part considérable de la cuisine américaine ; qu'il sature les aliments ordinairement sucrés (pâtisseries), entraîne à développer leur variété (glaces, gelées, sirops) et s'étend à de nombreux mets que les Français ne sucent pas (viandes, poissons, légumes, salades, condiments). Voilà qui suffirait à intéresser d'autres chercheurs que l'économiste : le psycho-sociologue, par exemple, qui s'interrogera sur la liaison, paraît-il, constante du niveau de vie et de la consommation du sucre (cette liaison est-elle aujourd'hui réellement constante ? Pourquoi ?) * ; l'historien aussi, qui n'estimera peut-être pas indigne de rechercher les voies d'acculturation du sucre américain (influence des émigrants hollandais et allemands, qui pratiquent une cuisine « salée-sucrée » ?). Est-ce tout ?

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395-2649_1961_num_16_5_420772

L'alimentation des Français en 1980 : Environ un quart du budget des ménages sera consacré à l'alimentation en 1980;* entre 1970 et: 1980, la consommation alimentaire à «domicile : connaîtra en i volume un taux de croissance moyen de 2,6 % par an. Tels sont deux des nombreux enseignements que Ton tire de l'étude d'Annie Fouquet « Les grandes tendances de la consommation alimentaire », parue récemment: dans Les collections de l'INSEE sous le numéro M 54. A partir d'un jeu d'hypothèses, l'auteur, à l'aide d'un modèle approprié, dégage les principales tendances de la consommation alimentaire des Français, par catégorie de produits, et élabore la structure du bilan nutritionnel * de l'homme de 1980.

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/estat_0336-1454_1976_num_81_1_2381

Sociologie de l'alimentation et de l'obésité autour de Jean-Pierre Poulain (vidéo) : Dans le champ de l'alimentation, Jean-Pierre Poulain est un spécialiste des pratiques et des cultures alimentaires et de tout ce qui a trait au lien entre alimentation et santé.

<http://ses.ens-lyon.fr/sociologie-de-l-alimentation-et-de-l-obesite-autour-de-jean-pierre-poulain-106459.kjsp>

Ce que mangent les français : Pour savoir précisément ce que mangent les Français, les chercheurs ont recours aux enquêtes alimentaires. LaNutrition.fr vous présente les principaux résultats de ces enquêtes, par catégorie d'aliment. Et vous, comment mangez-vous ?

<http://www.lanutrition.fr/bien-dans-son-assiette/bien-manger/ce-que-mangent-les-francais/>

Le temps de l'alimentation en France : en France, l'alimentation occupe chaque jour 2 h 22 en moyenne en 2010 dans nos emplois du temps. Malgré les facilités croissantes pour manger à toute heure, le temps consacré à l'alimentation reste très concentré au moment des trois repas traditionnels. À 13 heures, la moitié des Français est en train de déjeuner. Entre les repas, 15 % des personnes déclarent grignoter très souvent ; c'est le cas de 29 % des jeunes. En moyenne, les repas sont considérés comme des moments aussi agréables que lire ou écouter de la musique. Les personnes les plus âgées les apprécient le plus et y consacrent le plus de temps. Les plus jeunes les apprécient moins, prennent moins souvent de petit déjeuner et mangent beaucoup plus fréquemment à l'extérieur de chez eux.

http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=ip1417

Les Français mangent encore ensemble : Le quotidien se surgélise, la gastronomie sort de la crise, le ticket-repas se mêle d'obésité, le jardin crée des liens. Et le vin ? Des bouchées à la reine aux bâtonnets de poisson, le sociologue Jean-Pierre Poulain retrace l'évolution de la cuisine et de nos modes alimentaires.

http://www.liberation.fr/societe/2013/05/03/les-francais-mangent-encore-ensemble_900724

Comparaison des modèles alimentaires français et états-uniens : L'idée communément admise et inscrite au Programme National de l'Alimentation de février 2011, est que les règles de convivialité, de diversité alimentaire, de respect d'horaires fixes et de structuration des repas autour de trois plats principaux définissent le modèle alimentaire français. Les Américains privilégient au contraire l'autonomie de l'individu, censé choisir son alimentation à partir d'une information objective et complète. L'alimentation est ainsi réduite à sa seule fonction nutritionnelle. Pour compléter ce constat, le CRÉDOC a comparé les consommations alimentaires et les apports nutritionnels dans les deux pays au travers de deux enquêtes transversales réalisées à la même période avec des méthodologies analogues.

<http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C283.pdf>

L'évolution de l'alimentation en France : En France, comme dans l'ensemble des pays industrialisés, les habitudes alimentaires ont beaucoup plus changé au cours des 50 dernières années qu'au cours des siècles précédents (Herberg, 1996). De nouveaux aliments ont été introduits, d'autres ont pratiquement disparu de la composition des repas. Ces profondes modifications comportent, sur le plan nutritionnel et sur le plan de la santé, des aspects positifs et d'autres négatifs, des avantages et des inconvénients pour la santé.

<http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/conso.pdf>

Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ? : les pratiques alimentaires ont récemment connu de fortes évolutions caractérisées notamment par une augmentation de la consommation de lipides, par les produits prêts à consommer, par une progression de la restauration hors domicile, par l'expansion de la grande distribution... Élément important du bien-être, facteur de protection ou de risque en matière de santé, et plus globalement enjeu de société, l'alimentation se situe au croisement de différentes politiques publiques ayant un objectif commun : la santé publique. Les relations entre comportements alimentaires et état de santé de la population font aussi depuis plusieurs dizaines d'années l'objet d'un champ de recherche actif. Cette expertise s'est centrée sur les comportements alimentaires des Français.

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/esco-inra-comportements-synthese.pdf>

Les tendances alimentaires actuelles et l'émergence de nouveaux enjeux : les pratiques et les tendances évoluent ce qui implique évidemment l'émergence de nouveaux enjeux. Les consommateurs, qu'ils soient acteurs ou spectateurs dans l'évolution du système agroalimentaire, en sont des éléments incontournables. Leurs comportements, leurs réactions et leurs demandes sont intimement liés aux nouvelles tendances de la consommation ainsi qu'à l'état des dernières évolutions technologiques. De plus, il faut garder à l'esprit le fait que les solutions à trouver aux problèmes sanitaires sont régies par la nature intrinsèque de ces derniers mais aussi par les réactions des consommateurs.

http://www.millenaire3.com/contenus/ouvrages/cahier_ape/ape_p17_42.pdf

L'évolution de l'alimentation en France : document qui tente de réaliser un scanner des comportements alimentaires des Français, et d'anticiper l'évolution de leurs comportements alimentaires sur une longue période. Pour cela, il a décortiqué les différentes sources à sa disposition à la façon d'une « méta-analyse », tentant d'en réaliser une synthèse...

[www.lafranceagricole.fr/Download/var/gfa/storage/fichiers-pdf/Document de travail CEP no5 Evolution de l alimentation cle01dd67.pdf](http://www.lafranceagricole.fr/Download/var/gfa/storage/fichiers-pdf/Document_de_travail_CEP_no5_Evolution_de_l_alimentation_cle01dd67.pdf)

Histoire et identités alimentaires en Europe (audio) : "*Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es*" : la nourriture participe activement à la construction des identités religieuses, sociales, régionales ou nationales. Les pratiques culinaires se rencontrent, se confrontent et parfois s'affrontent.

<http://www.franceculture.fr/oeuvre-histoire-et-identites-alimentaires-en-europe-de-martin-bruegel.html>

Bibliographie : Bibliothèque Emile Cartailhac

Histoire de l'alimentation

Almeida-Topor, Hélène d'

Le goût de l'étranger : les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIIIe siècle / Hélène d'Almeida-Topor. - Paris : Armand Colin, impr. 2006. - 1 vol. (350 p.) ; 23 cm. - (L'histoire à l'œuvre).

Bibliogr. p. [324]- 329. Index. - ISBN 2-200-26764-9

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 ALM**

The Cambridge world history of food. Vol. 1 / editors Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas. - Cambridge ; New York : Cambridge University Press, 2001. - XXXV-1120 p. : ill. ; 26 cm.

Réf. bibliogr. en fin de chapitre. - ISBN 0-521-40214-X

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **B 360**

The Cambridge world history of food. Vol. 2 / editors Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas. - Cambridge ; New York : Cambridge University Press, 2001.

XII-p. 1121 à 2153 : ill. ; 26 cm. - ISBN 0-521-40215-8

Réf. bibliogr. en fin de chapitre. Index

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **B 361**

Feillet, Pierre

La nourriture des Français : de la maîtrise du feu... aux années 2030 / Pierre Feillet ; préface Axel Kahn. - Versailles : Quae, 2007. - 1 vol. (245 p.) ; 24 cm.

ISBN 978-2-7592-0049-8

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **C 4060**

Flandrin, Jean-Louis

Tables d'hier, tables d'ailleurs : Histoire et ethnologie du repas / sous la dir. de Jean-Louis Flandrin, Jane Cobbi. - Paris : O. Jacob, DL 2005. - 1 vol. (480 p.) ; 24 cm.

Bibliogr. en fin de chapitre. - ISBN 2-7381-0564-5

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 FLA**

Godard, Philippe

L'alimentation dans l'histoire : de la préhistoire à nos jours / par Philippe Godard et Claude Merle. - Paris : Autrement, DL 2006. - 1 vol. (61 p.) : ill., cartes ; 25 cm. - (Autrement Junior. Histoire ; 8).

ISBN 978-2-7467-0179-0

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 GOD**

Histoire et identités alimentaires en Europe / Sous la direction de Martin Bruegel et Bruno Laurioux. - Paris : Hachette Littératures, DL 2002. - 1 vol. (280 p.) ; 23 cm.

Réf. bibliogr. dans les notes en fin d'ouvrage. Index. - ISBN 2-01-235653-2

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.301 HIS**

Manger : du Néolithique au fast-food : 10000 [dix] mille ans d'invention alimentaire / [Dir. de la réd. Matthieu Villiers] ; [Réd. en chef François Lassagne] ; Jérémie Azart, Kheira Bettayeb, Nicolas Constans ... [et al.]. - Issy-les-Moulineaux : Excelsior Publications, DL 2007. - 1 vol. ([150] p.) : ill. ; 24 cm.

Périodiques Magasin (monographies). - Cote : **P 147 NO. 238 2007**

Wheaton, Barbara Ketcham

L'Office et la bouche : Histoire des moeurs de la table en France 1300-1789 / Barbara Ketcham Wheaton ; Traduit de l'américain par Béatrice Vierre. - Paris : Calmann-Lévy, impr. 1988. - 1 vol. (384 p.) : ill. ; 25 cm. - (Intelligence de l'histoire). Bibliogr. p. 353-370. Index. - ISBN 2-7021-1436-9
Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.302 WHE**

Sociologie de l'alimentation

Alimentations contemporaines / sous la direction de Isabelle Garabuau-Moussaoui, Elise Palomares et Dominique Desjeux. - Paris ; Budapest ; Torino : L'Harmattan, 2002. - 397 p. ; 22 cm. - (Dossiers sciences humaines et sociales). Bibliogr. p. 396-397. - ISBN 2-7475-3300-X
Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **C 25**

Cuisines : reflets des sociétés / Textes réunis et présentés par Marie-Claire Bataille-Benguigui, Françoise Cousin. - Saint-Maur : Sépia ; [Paris] : Musée de l'homme, DL 1996. - 1 vol. (460-[3] p.-[24] p. de pl.) : ill. ; 24 cm. Notes bibliogr. en fin de chaque chapitre. - ISBN 2-907888-99-4
Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **654.000 CUI**

Fumey, Gilles

Atlas mondial des cuisines et gastronomies / Gilles Fumey et Olivier Etcheverria ; préface de Jean-Robert Pitte ; postface de Michel Bras ; cartographie de Madeleine Benoît-Guyod. - Paris : Autrement, 2009. - 1 vol. (79-VII p.) : ill. en coul., cartes ; 25 cm. - (Atlas-monde). Bibliogr. p. 76. - ISBN 978-2-7467-1318-5
Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 FUM**

Goodall, Jane

Nous sommes ce que nous mangeons / Jane Goodall ; avec la collaboration de Gary McAvoy et Gail Hudson ; essai traduit de l'anglais par Philippe Abry. - Arles (Bouches-du-Rhône) : Actes Sud, 2008. - 1 vol. (286 p.) ; 24 cm. - (Questions de société). ISBN 978-2-7427-7029-8
Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 GOO**

Lévi-Strauss, Claude

Le cru et le cuit / Claude Lévi-Strauss. - Paris : Plon, 2009. - 1 vol. (404 p.) : ill. ; 24 cm. Bibliogr. p. 383-397. Notes bibliogr. Index. - ISBN 978-2-259-21100-0
Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **650.000 LEV 1**

Le mangeur du 21e siècle : les aliments, le goût, la cuisine et la table : communications du colloque international de Dijon, novembre 2002 / [organisé par Agence nationale de création en région et la ville de Dijon ; réalisé sous la direction de Daniel Meiller ; avec la collaboration de Jacques Dumougin et Paul Vanier. - Chalon-sur-Saône : Agence nationale de création rurale ; Dijon : Educagri, DL 2003. - 1 vol. (345 p.) ; 24 cm. ISBN 2-84444-289-7
Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 MAN**

Montanari, Massimo

Le manger comme culture / Massimo Montanari ; traduction de Paul-Louis van Berg ; préface de Jean-Pierre Devroey. - Bruxelles : Ed. de l'Université de Bruxelles [Paris] : diff. Sodis ; [Le Plessis-Pâté] : diff. ToThèmes, 2010. - 1 vol. (148 p.) ; 18 cm. - (Ublire. Fondamentaux ; 12).

Bibliogr. p. 135-146. - ISBN 978-2-8004-1469-0

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 MON**

Patou-Mathis, Marylène

Mangeurs de viande : de la préhistoire à nos jours / Marylène Patou-Mathis. - Paris : Perrin, 2009. - 1 vol. (408 p.) ; 24 cm.

Bibliogr. p. 399-408. - ISBN 978-2-262-02726-1

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.000 PAT**

Poulain, Jean-Pierre

Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques / Jean-Pierre Poulain. - Toulouse : Privat SAS, 2008. - 1 vol. (235 p.) ; 25 cm.

Bibliogr. p. [227]-235 - ISBN 978-2-7089-4203-5

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **C 4061**

Raoult-Wack, Anne-Lucie

Dis-moi ce que tu manges / Anne-Lucie Raoult-Wack ; avec la collab. de Guy Paillotin. - Paris : Gallimard, 2001. - 1 vol. (128 p.) : ill. ; 18 cm. - (Découvertes Gallimard. Art de vivre ; 406).

Bibliogr. p. 121. Index. - ISBN 2-07-076124-X

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 RAO**

Régnier, Faustine

Sociologie de l'alimentation / Faustine Régnier, Anne Lhuissier, Séverine Gojard. - Paris : La Découverte, impr. 2006. - 1 vol. (121 p.) ; 18 cm.

Bibliogr. p. 99-116. Filmographie p. 93-97. - ISBN 978-2-7071-4845-8

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 REG**

Bibliothèque Emile Cartailhac

Horaires d'ouverture : mardi, mercredi et vendredi 10 h-12 h, du mardi au dimanche 14 h-18 h

Médiathèque Jeunesse « Pourquoi pas ? »

Horaires d'ouverture : mercredi, samedi et dimanche : 14 h-18 h.

Accès gratuit - Consultation sur place - Catalogue accessible via le site Web.

Muséum de Toulouse - 35 Allées Jules Guesde - 31 000 - TOULOUSE - 05 67 73 84 84 -

<http://www.museum.toulouse.fr/>

