



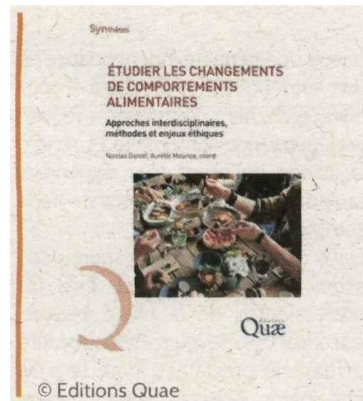
 Magazine
 Édition
Des livres pour toute l'année

Nouvelle année, nouvelles parutions. Voici une sélection d'ouvrages à lire pour enrichir ses connaissances en plantes, alimentation et même bières !

Nos liens aux plantes

La fabuleuse histoire du monde végétal, d'Alain Bonjean, nous invite à redécouvrir les liens profonds, souvent oubliés, qui nous unissent aux plantes. Du mode de fonctionnement des végétaux – dont la photosynthèse, ce miracle biochimique, qui leur permet de créer leur propre nourriture – aux grandes révolutions agricoles, cet ouvrage passionnant retrace l'épopée végétale des ères géologiques à nos jours. À travers une approche chronologique vivante et une riche documentation, Alain Bonjean explore la diversité des plantes sauvages et cultivées, terrestres et marines, leurs usages multiples – alimentaires, médicaux, artisanaux, ornementaux – et leur rôle central dans le développement des civilisations humaines. Ce livre rappelle avec force combien la biodiversité végétale est précieuse et combien elle est menacée. À travers de nombreux exemples, il plaide avec conviction pour une meilleure protection de ce patrimoine vivant. Un ouvrage informé et passionnant pour mieux connaître les plantes, leur histoire et les liens indissolubles qu'elles tissent avec les sociétés humaines depuis des millénaires.

Des comportements alimentaires qui changent



Nicolas Darcel et Aurélie Maurice (coordination scientifique) ont travaillé, avec une approche interdisciplinaire, sur l'émergence des notions de comportement à risque et de durabilité alimentaire. Les pratiques alimentaires et leurs évolutions sont devenues des enjeux cruciaux pour la santé et l'environnement. Depuis le début du XXI^e siècle, les programmes d'éducation à l'alimentation et les dispositifs d'information des consommateurs se sont multipliés en France. Pourtant, l'évaluation de leurs effets réels reste délicate, car les changements de comportements alimentaires résultent de facteurs multiples, difficiles à mesurer. C'est pour mieux aborder cette complexité que le Collectif interdisciplinaire de recherche sur les changements de comportements alimentaires (Circa) propose, dans **Étudier les changements de comportements alimentaires**, de nouveaux axes de recherche, associant les apports des sciences expérimentales, des sciences numériques, et des sciences humaines et sociales.



On le sait, il est vital de bien se nourrir pour rester en bonne santé. Mais l'alimentation est aussi source de plaisir et de convivialité ; de fait, elle a toujours été un enjeu majeur pour l'humanité. Aujourd'hui, celle-ci est confrontée à de nouveaux défis, que la chimie peut aider à relever : d'une part l'accroissement continu de la population mondiale impose de produire plus, d'autre part les aléas climatiques et les problématiques de disponibilité de l'eau compliquent la donne. **Chimie et alimentation**, coordonné par Danièle Olivier et Paul Rigny, aborde les questions fondamentales de souveraineté alimentaire, et de sécurité sanitaire ; il ouvre également des pistes, issues de la recherche scientifique : les protéines alimentaires, texturants, arômes peuvent ainsi contribuer à l'élaboration de solutions innovantes.

À propos du gaspillage

Dix ans après la loi française interdisant aux supermarchés de jeter des invendus consommables, **Stop au gaspillage alimentaire**, d'Arash Derambarsh, dresse un bilan sans concession des avancées et des résistances, entre lobbys, inerties administratives et récupérations politiques. À travers un récit personnel et engagé, l'auteur, figure du combat contre le gaspillage, montre comment le gaspillage alimentaire révèle des enjeux majeurs – pauvreté, pouvoir d'achat, santé, climat et démocratie – alors que près de 1 000 milliards de dollars de nourriture sont gaspillés chaque année dans le monde.

Mieux connaître les bières

40 clés pour comprendre les bières est un ouvrage de vulgarisation scientifique aussi ludique qu'instructif qui explore la bière sous toutes ses facettes. À travers 40 questions accessibles, il retrace l'histoire millénaire de cette boisson universelle, des premières civilisations aux bières artisanales contemporaines, tout en expliquant les secrets de sa fabrication, de la fermentation à la dégustation. Le livre, par Jean-Paul Hébert et Dany Léo-Griffon, aborde aussi la diversité culturelle des bières dans le monde – de la bière de banane africaine au saké japonais – et met en lumière leur rôle social, scientifique et gastronomique. L'ouvrage est idéal pour enrichir sa culture bière sur des bases scientifiques, sans jamais perdre le plaisir de la découverte.