

L'univers d'un géographe

Mélanges en l'honneur
de Jean-Robert Pitte

Jean-René Trochet, Guy Chemla
et Vincent Moriniaux (dir.)

L'œuvre de Jean-Robert Pitte l'inscrit parmi les géographes français contemporains qui ont le plus fortement marqué sa discipline et contribué au mieux à sa défense et reconnaissance, tant auprès du grand public que des instances et organismes nationaux et internationaux. Cet ouvrage, auquel ont collaboré ses collègues, amis, disciples et étudiants, suit quelques-unes des pistes qui balisent un univers de géographe depuis toujours intéressé par les permanences et les ruptures, attentif à l'émergence de préoccupations nouvelles et s'efforçant d'y trouver des réponses, contribuant à celle de sensibilités scientifiques jusque-là inédites et y entraînant ses étudiants, et attachant toujours de l'importance à la créativité et à la convivialité au filtre rigoureux de son métier de géographe.

Si le paysage reste l'un des thèmes classiques de la géographie, les géographes l'étudient aujourd'hui entre permanence et rupture, à la croisée du patrimoine au sens large et des changements climatiques. La géographie des productions alimentaires s'inscrit aussi dans la longue durée mais elle trouve autant sa place, souvent à partir des combinaisons savantes élaborées par les hommes en transformant l'espace et en l'adaptant à leurs besoins, dans les productions variées qui donnent odeurs et saveurs à la diversité culturelle contemporaine. Elle est ainsi partie d'une géographie sensorielle qui contribue à définir les contours d'une collectivité ou d'un groupe humain.

Avant-propos de Guy Savoy

Préface de Barthélémy Jobert,
Président de l'université Paris-Sorbonne

ISBN de ce PDF :
979-10-231-3204-5

Photographie : Vue des vignobles des hautes-côtes-de-nuits et du village d'Arcenant (Côte d'Or) © AKG/ Hervé Champollion

<http://pups.paris-sorbonne.fr>

L'UNIVERS D'UN GÉOGRAPHE
MÉLANGES EN L'HONNEUR DE JEAN-ROBERT PITTE



Photo : Klein/Plon

Jean-Robert Pitte, né en 1949, est Professeur émérite et ancien Président de l'université Paris-Sorbonne (2003-2008), Président-fondateur de l'université Paris-Sorbonne Abu Dhabi, aux Émirats arabes unis (2006-2008), et secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences morales et politiques depuis 2007. Il est l'auteur d'une œuvre abondante, parmi laquelle on peut distinguer *L'Histoire du paysage français* ; *La Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion* (Fayard, 1991) ; *Une famille d'Europe* (Fayard, 2011) ; *La Bouteille de vin. Histoire d'une révolution* (Tallandier, 2013) ; et le *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne* (Plon, 2015).

GÉOGRAPHIE

Collection dirigée par
Christian Giusti

Dernières parutions

Géographie historique et culturelle de l'Europe

Hommage au Professeur Xavier de Planhol

Jean-Robert Pitte (dir.)

Îles rêvées

Territoires et identités en crise dans le Pacifique insulaire

Dominique Guillaud, Christian Huetz de Lempis

& Olivier Sevin (dir.)

La Rue à Rome. Entre l'émotion et la norme

Brice Gruet

Prix Charles Maunoir de la Société de géographie

Maisons paysannes en Europe occidentale (XV^e-XX^e siècle)

Jean-René Trochet (dir.)

L'Asie-Pacifique des crises et des violences

Christian Huetz de Lempis & Olivier Sevin (dir.)

Les Campagnes en France et en Europe

Outils, techniques et sociétés, du Moyen Âge au XX^e siècle

Jean-René Trochet

Prix Antoine Alexandre Boutroue de la Société de

géographie

Comme un parfum d'îles

Florilège offert à Christian Huetz de Lempis

Olivier Sevin (dir.)

Atlas des pays du Golfe

Philippe Cadène & Brigitte Dumortier

Atlas du Proche-Orient arabe

Fabrice Balanche

La Privatisation de Chicago

Idéologie de genre et constructions sociales

Laurence Gervais

Les Forêts de la Grande Guerre. Histoire, mémoire,

patrimoine

Jean-Paul Amat

De l'Empire à la tribu

États, villes, montagnes en Albanie du Nord (VI^e-XV^e siècle)

Jean-René Trochet

Le Sacre de la Nature

Bernard Sajaloli & Étienne Grésillon (dir.)

Jean-René Trochet, Guy Chemla & Vincent Moriniaux (dir.)

L'univers d'un géographe

Mélanges en l'honneur
de Jean-Robert Pitte



Ouvrage publié avec le concours
de l'université Paris-Sorbonne

Les SUP sont un service général de la faculté des Lettres de Sorbonne Université.

© Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2017
ISBN de l'édition papier : 979-1-02310-569-8

© Sorbonne Université Presses, 2023

Mise en page Emmanuel Marc DUBOIS/3d2s, Issigeac/Paris
d'après le graphisme de Patrick VAN DIEREN

SUP
Maison de la Recherche
Université Paris-Sorbonne
28, rue Serpente
75006 Paris

tél. : (33)(0)1 53 10 57 60

sup@sorbonne-universite.fr

<https://sup.sorbonne-universite.fr>

QUATRIÈME PARTIE

L'alimentation :
entre histoire, cultures et sociétés

EN DIALOGUE AVEC LA GÉOGRAPHIE : L'ESPACE SOCIAL ALIMENTAIRE

Jean-Pierre Poulain

Les hommages peuvent prendre des formes diverses. La plus courante dit ce que l'on doit individuellement ou collectivement à celui que l'on honore. Ces dettes peuvent être des leçons de vie offertes ou inspirées par lui plus ou moins volontairement. Elles peuvent correspondre aux apports d'un individu à une communauté scientifique. Elles peuvent parfois prendre des tournures plus intimes et témoigner de la part d'universel que l'autre a bien voulu laisser voir. Dans mon cas, Jean-Robert Pitte est un personnage à la fois distant, je ne fais pas partie de ses anciens élèves, je ne suis pas géographe ; mais proche par l'intérêt commun que nous portons à la gastronomie et par des rencontres à des moments charnières d'une vie professionnelle. Il a été le président de mon jury d'HDR, il m'a invité par la suite dans plusieurs jurys de thèse ou d'HDR. Proche aussi parce que les sociologues de l'alimentation sont en dialogue avec les géographes et que dans sa *Gastronomie française*, il n'hésite pas à puiser avec justesse dans les classiques de la sociologie¹. J'ai donc choisi de prendre pour objet de ce texte un concept forgé dans le dialogue entre géographie, anthropologie et sociologie : celui d'espace social alimentaire.

Le concept d'« espace social alimentaire » a été construit en plusieurs étapes, et sa définition s'est affinée en fonction des confrontations aux données empiriques issues de différents terrains dans lesquels j'ai été amené à l'utiliser. Ce furent tout d'abord des travaux réalisés au Vietnam pour l'inventaire du patrimoine gastronomique, puis pour l'étude des pratiques alimentaires en France en milieux médicalisés, pour l'analyse des crises alimentaires, et enfin l'étude des liens entre alimentation et corpulence en Polynésie française. Ainsi a-t-il fait l'objet de différentes présentations². Il s'est imposé à nous comme un

- 1 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris/Saint-Amand-Montrond, Fayard/Bussière, coll. « Nouvelles études historiques », 1991.
- 2 Jean-Pierre Poulain, « La cuisine, c'est plus que des recettes ! », *Les Études vietnamiennes*, n° 125-126, « Pratiques alimentaires et identités culturelles : le patrimoine gastronomique du Viêt-Nam Hanoi », 1997, p. 31-126 ; *id.*, « L'espace social alimentaire », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. 34, n° 5, « Le comportement alimentaire », septembre 1999, p. 271-280, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.em-consulte.com/es/article/78719/>

outil capable d'articuler à la fois les exigences de centration disciplinaire dans le respect du principe d'autonomie du social et le dialogue interdisciplinaire, tant avec les autres sciences sociales et humaines qu'avec les sciences biologiques.

L'alimentation humaine est soumise à un double jeu de contraintes biologiques. Les premières sont la conséquence du statut d'omnivore de l'espèce humaine. Elles proviennent de la nécessité de puiser dans le milieu des ressources énergétiques pour assurer la couverture des besoins vitaux et permettre la croissance ou le maintien en l'état de l'organisme. Elles sont déterminées par les mécanismes biochimiques sous-jacents à la nutrition et par les capacités du système digestif. Les secondes résultent du milieu dans lequel vit la communauté humaine, de ses caractéristiques matérielles (le climat, la faune, la flore...) et des conditions de son exploitation. Toutefois ces contraintes pèsent sur les hommes de façon plus ou moins lâches et leur laissent un espace de liberté assez important dans lequel peuvent intervenir des processus sociaux et culturels. Ceux-ci, prenant l'alimentation comme support, participent à la construction des identités sociales et à la structuration des formes de socialité. Mais ils agissent également sur le physiologique et le biologique, contribuant, à l'échelle individuelle à la socialisation des corps, et à l'échelle des générations à la sélection, à la diffusion de certaines caractéristiques génétiques. L'espace social alimentaire se veut donc un concept pour penser, dans le respect de l'autonomie du social, certains mécanismes sociaux étayés sur l'alimentation, en même temps qu'il offre une voie d'entrée dans les phénomènes d'interaction entre le biologique et le social. Après avoir présenté le concept et ses enracinements théoriques, nous approfondirons l'analyse de certaines de ces dimensions.

412

ESPACE DE LIBERTÉ ET CONTRAINTES BIOLOGIQUES

Par son statut d'omnivore, le mangeur humain jouit d'une adaptabilité alimentaire très importante. Elle lui a permis de vivre dans des biotopes extrêmement différents et de peupler la quasi-totalité de la planète. L'homme est soumis à quelques contraintes biologiques bien précises que les sciences de la nutrition commencent à connaître de mieux en mieux³, mais le choix des produits dans lesquels il trouve ses nutriments, la façon de cuisiner, de manger,

article/l-espace-social-alimentaire-texte-d-un-expose-au-c, consulté le 24 mai 2017 ; *id.*, *Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2001 ; *id.*, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, coll. « Sciences sociales et société », 2002.

3 Arnaud Basdevant, Martine Laville et Éric Lerebours, *Traité de nutrition clinique de l'adulte*, Paris, Flammarion, 2001.

plus globalement les goûts et les dégoûts sont très largement déterminés par des facteurs sociaux.

Les contraintes biologiques sont la conséquence de l'incapacité de l'espèce humaine à synthétiser certains nutriments. C'est ainsi que la ration protéique doit présenter de façon simultanée certains acides aminés, que l'on a qualifiés de ce fait d'« indispensables ». Si la proportion de l'un d'entre eux est trop faible, elle devient un facteur limitant qui bloque l'assimilation des autres acides aminés pourtant présents dans le repas. Les acides gras doivent également se trouver avec une relative fréquence dans la ration alimentaire quotidienne. Certains micronutriments comme les vitamines, notamment la vitamine C, non stockables par l'organisme doivent être présents très régulièrement dans la ration alimentaire. Enfin, il existe des oligo-éléments dont l'assimilation suppose la présence simultanée de plusieurs d'entre eux dans des proportions particulières ou encore celle de catalyseurs⁴. Pour s'assurer des apports réguliers et parce qu'il n'existe pas d'aliments susceptibles de répondre complètement à ces différentes contraintes, le mangeur humain doit diversifier sa prise alimentaire.

Toutefois, les effets de ces contraintes qualitatives n'ont que peu d'impact vital à très court terme, et les effets d'éventuels déséquilibres ou carences alimentaires se font sentir avec un effet retard plus ou moins important. Le statut alimentaire de l'homme lui laisse donc une grande liberté de choisir ce qu'il va considérer comme aliment parmi la multitude de produits végétaux et animaux à sa disposition, mais aussi d'une immense liberté dans la façon de préparer, de les apprêter et de les consommer. Dans un travail d'anthropologie historique, Jean Baechler rend compte de cette liberté en ces termes : « L'alimentation humaine a deux particularités irréductibles. [...] force est de la déclarer omnivore, ce qui est une manière pédante de dire que l'alimentation humaine est libre, sauf à respecter certaines contraintes diététiques ». Par ailleurs, au contraire des animaux, « les humains cuisinent les produits naturels, sauf quelques exceptions comme les baies, les fruits, le miel... Les préparations elles aussi sont libres, ce qui ouvre un champ presque infini de préparations culinaires possibles et un champ encore plus vaste de combinaison de plats pour composer un repas⁵ ».

À l'échelle historique longue, les deux principaux problèmes alimentaires de l'espèce humaine sont le manque et l'empoisonnement. Car les hommes peuvent manger de tout, mais ils ne possèdent pas de dispositif de reconnaissance sûr

4 Ambroise Martin (dir.), *Apports nutritionnels conseillés pour la population française* [3^e édition], Paris/Londres/New York, Tec & Doc, 2001; Claudine Junien, *Nutrigénétique du risque cardiovasculaire : terrains génétiques et nutrition*, Paris/Cachan, Tec & Doc/éditions médicales internationales, 2003.

5 Jean Baechler, *Nature et Histoire*, Paris, PUF, 2001, p. 49-50.

des produits susceptibles d'être toxiques. Il a donc fallu qu'ils apprennent à les reconnaître pour les éviter et qu'ils se transmettent ces précieuses informations, d'une génération à l'autre. Les connaissances sur les aliments suppléent la faiblesse de l'instinct et l'absence de mécanisme biologique de protection. Les raisons pour lesquelles les hommes ne consomment pas de poison et qui en principe les protègent sont d'ordre culturel. Ces connaissances empiriques et efficaces sur le monde sont vitales pour un groupe humain et peuvent être considérées comme le point de départ d'une science positive⁶. Sur les aliments, leurs choix, leurs modalités de conservation et de préparation, s'est développé un formidable corps de connaissances opératoires qui constitue une véritable mise en ordre du monde. C'est ce corps de connaissances que Claude Lévi-Strauss a comparé à une « langue » que nous désignons par l'expression de « modèle alimentaire ».

414

De plus, les petits d'homme arrivent au monde dans un état d'inachèvement. En naissant, ils sont immergés dans des dispositifs sociaux et culturels qui leur préexistent et vont participer à la construction des personnalités et à la socialisation des corps⁷. Plus encore ils vont finaliser les compétences physiologiques des individus. C'est ainsi que, placé dans une culture qui ne consomme pas de lait, un individu perdra la capacité de digérer le lactose alors que celle-ci sera maintenue si l'individu appartient à une culture dans laquelle cet aliment a une place dans le modèle alimentaire adulte⁸.

Il n'y a donc pas une simple juxtaposition entre un espace laissé libre par le biologique dans lequel le sociologique intervient, et un espace où régneraient de façon étanche les lois biologiques mais interactions, cofaçonnages. Les modèles alimentaires sont partiellement déterminés par le biologique au sens où ils ne peuvent pas s'opposer à des règles vitales et ils co-déterminent le biologique au sens où ils participent à des mécanismes génétiques de sélection ou d'expression de certaines caractéristiques génétiques. Cette question de l'interaction est particulièrement importante, car les deux espaces en contact ne sont pas inscrits dans le même ordre de temporalité. Il y a donc articulation et imbrication des temps biologiques et des temps sociaux.

6 Françoise Paul-Lévy, « Toxiques, épistémologisons, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose », *Études vietnamiennes*, n° 3-4, « Pratiques alimentaires et identités culturelles » (Jean-Pierre Poulain [dir.], 1997, p. 163-204.

7 Matty Chiva, « Comment la personne se construit en mangeant ? », *Communications*, n° 31, « La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation », 1979, p. 107-118, en ligne, disponible à l'adresse : www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1472, consulté le 24 mai 2017.

8 Robert D. McCracken, « Lactase Deficiency : An Example of Dietary Evolution », *Current Anthropology*, vol.12, n° 4/5, 1971, p. 479-517.

Les relations qu'entretiennent les groupes humains à la nature ont d'abord intéressé les géographes, les historiens et les anthropologues. Notre ambition est de montrer qu'elle est aussi une question sociologique. Une position que Jean Baechler formule de façon particulièrement claire: « Le détail des incidences naturelles sur les histoires humaines est infiniment compliqué [...]. Ces questions dont la géographie s'est fait une spécialité relèvent d'une problématique typiquement sociologique⁹ [...] ».

Voyons tout d'abord comment la géographie aborde cette question. Jean Brunhes nous rappelle que l'alimentation inscrit les hommes dans un espace physique et que manger, c'est incorporer un territoire :

Quant à notre nourriture, elle est constituée de produits végétaux ou animaux, produits qui proviennent tous d'êtres occupant une place à la surface du globe. Bien mieux, les animaux terrestres dont se nourrissent les hommes se nourrissent de végétaux ou d'autres animaux qui se nourrissent eux-mêmes de végétaux [...]. On doit retrouver en presque toute nourriture humaine une parcelle du revêtement végétal de la terre. Les repas d'un être humain représentent donc, d'une manière directe ou indirecte, la « tonte » d'une étendue plus ou moins restreinte du tapis végétal, naturel ou cultivé¹⁰.

En retour, ce qu'un groupe humain aime manger et les techniques qu'il met en œuvre pour se procurer ou produire ses aliments, transforment et façonnent le milieu naturel : « Toutes les fois que les hommes se désaltèrent ou s'alimentent, ils profitent donc de fait de surfaces qu'ils modifient ; et, par la répétition ininterrompue de leur repas, ils entraînent des modifications géographiques ininterrompues¹¹ ».

En géographie humaine, trois théories sont en concurrence pour rendre compte des rapports de l'homme à la nature selon quelles mettent l'accent sur le poids de la nature, l'action des hommes ou les interactions des hommes avec le milieu : les théories « déterministes », les théories « possibilistes » et les théories « environnementalistes ».

Les « déterministes » s'inscrivent dans la perspective tracée par Montesquieu dans sa théorie de climats. Pour eux, le milieu et ses contraintes (les climats, la disponibilité et la saisonnalité des ressources...) déterminent les formes et les modalités de l'alimentation d'un groupe humain. Jacques Barrau donne une définition concise de cette position théorique : « une civilisation donnée est

⁹ Jean Baechler, *Nature et Histoire*, op. cit., p. 469.

¹⁰ Jean Brunhes, *La Géographie humaine* [édition abrégée], Paris, PUF, 1942, p. 19.

¹¹ *Ibid.*

déterminée par les conditions de son environnement physique et naturel¹² ». Friedrich Razel, géographe et ethnographe allemand, promoteur d'une conception baptisée « anthropogéographique » est un représentant de cette position¹³. L'alimentation est perçue ici comme un ensemble de conduites d'adaptation au milieu. L'homme mange ce que la nature met à sa disposition en fonction de ses besoins biologiques, eux-mêmes très largement influencés par le climat. Celui-ci agit donc par un double déterminisme : il rend possibles certaines productions alimentaires, et influence les besoins énergétiques de l'homme.

416

Les théories « possibilistes » sont une réaction à l'attitude déterministe et rejettent l'idée d'une action mécanique des facteurs naturels sur une humanité purement réceptrice. En France, elles sont représentées par Lucien Febvre, continuateur sur ce point de Paul Vidal de La Blache, fondateur de l'école de géographie humaine française : « Des nécessités nulle part des possibilités partout ; et l'homme, maître des possibilités, juge de leur emploi ! » écrit Lucien Febvre¹⁴. L'histoire des plantes cultivées regorge d'exemples montrant le façonnage de la nature par les sociétés humaines¹⁵.

Les théories « environnementalistes » représentent la troisième attitude. Maximilien Sorre a été le précurseur de cette position qui tente de dépasser ce conflit théorique en postulant une rétroaction entre nature et culture : les hommes façonnent leur milieu naturel et en retour ils sont façonnés par lui¹⁶. Dans son ouvrage *Les Fondements biologiques de la géographie humaine*, sous-titrée « essai d'une écologie de l'homme », il ne consacre pas moins de 126 pages à l'alimentation. Mais c'est à Pierre Gourou que l'on doit les développements les plus clairs sur cette position :

Ni le « déterminisme » ni cette sorte de « possibilisme » ne donnent la clef de l'explication géographique. L'homme n'est pas contraint par le milieu physique à adopter telle technique d'exploitation de la nature ou telle technique d'organisation de l'espace ; il ne fait pas un choix conscient parmi les « possibilités » naturelles. Ce qui compte pour l'explication géographique, ce

12 Jacques Barrau, « Les hommes dans la nature », dans Jean Poirier (dir.), *Histoire des mœurs*, t. I, *Les Coordonnées de l'homme et la culture matérielle*, Paris, Gallimard, coll. « Encyclopédie de la Pléiade », 1991, p. 9-58, *loc. cit.* p. 13.

13 Sur les théories poussant la tendance sociobiologisante, voir Darryl Forde, *Habitat, Economy, Society*, New York, Dutton and Co, 1963.

14 Lucien Febvre, *La Terre et l'évolution humaine. Introduction géographique à l'histoire* [1922], Paris, Albin Michel, coll. « L'évolution de l'humanité », 1970, p. 442.

15 André-Georges Haudricourt et Louis Hédin, *L'Homme et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard, coll. « Géographie humaine », 1943.

16 Maximilien Sorre, *Les Fondements biologiques de la géographie humaine. Essai d'une écologie de l'homme*, Paris, Colin, 1943.

sont les possibilités offertes par les techniques dont dispose le groupe humain étudié. Les possibilités sont de l'homme et non de la nature ; *elles sont données à l'homme par la civilisation à laquelle il appartient*¹⁷.

Dans un autre texte, il est encore plus précis : « [ce qui est important] ce n'est pas seulement le "milieu écologique" c'est l'idée que les hommes s'en font ; les hommes ou plutôt "la civilisation à laquelle ils appartiennent"¹⁸ ». Cependant, la conception environnementaliste se réduit, la plupart du temps, à des constats de variations culturelles¹⁹ et ne parvient pas toujours à dépasser l'écueil des explications tautologiques qu'a rencontré le culturalisme en anthropologie.

À cette triple attitude théorique de la géographie font écho en anthropologie, même s'ils ne sauraient s'y réduire, les points de vue fonctionnalistes, culturaliste et celui de l'écologie culturelle. Le fonctionnalisme anthropologique privilégie la dimension adaptative. Il se donne pour objet d'analyser les formes sociales qui constituent les réponses adaptatives au déterminisme biologique de la nature humaine. Le culturel ne serait rien d'autre qu'une dimension super-organique dérivant du biologique. Les besoins primaires sont conditionnés par la nature biologique de l'homme et les besoins secondaires s'inscrivent dans le processus de dérivation ou renvoient à des impératifs sociologiques d'intégration²⁰.

Le culturalisme avec Alfred Kroeber, Margaret Mead et Ruth Benedict, met l'accent sur les variations culturelles. L'hyper fonctionnalisme de Marwin Harris reprend, de façon presque caricaturale la question du déterminisme, recherchant derrière les interdits culturels un avantage adaptatif. Si le procès des ambiguïtés de sa position a été largement instruit²¹, c'est dans son sillage, bien que clairement en rupture avec le « matérialisme culturel », que ses élèves fonderont l'*écologie culturelle*, dont Julian H. Steward se pose en chef de file, et qui aborde cette question de façon plus interactive se rapprochant des théories environnementalistes de la géographie.

17 Nous soulignons. Pierre Gourou, « Civilisations et géographie humaine en Asie des moussons », *Bulletin de l'Ecole française d'Extrême-Orient*, vol. 44, n° 2, année 1951, p. 467-475, *loc. cit.* p. 468, en ligne, disponible à l'adresse : http://www.persee.fr/doc/befeo_0336-1519_1951_num_44_2_5181, consulté le 24 mai 2017.

18 Pierre Gourou, « Remarques sur les régions écologiques », *Annales biologiques*, n° 51, 1955, p. 125-130, *loc. cit.* p. 127.

19 Maximilien Sorre, *Les Fondements biologiques de la géographie humaine*, *op. cit.*

20 Bronislaw Malinowski, *Une théorie scientifique de la culture et autres essais* [A Scientific theory of culture and other essays, 1944], trad. Pierre Clinquart, Paris, François Maspéro, 1968.

21 Philippe Descola, « L'explication causale », dans Philippe Descola, Gérard Lenclud, Carlo Sévéri et Anne-Christine Taylor (dir.), *Les Idées de l'anthropologie*, Paris, Colin, 1988, coll. « Anthropologie au présent », p. 11-59 ; Claude Fischler, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990.

Ce qui frappe lorsque l'on observe les choix qu'une culture donnée fait dans l'ensemble des produits naturels susceptibles de devenir des aliments – c'est-à-dire disposant d'une charge nutritionnelle – c'est l'utilisation non systématique des ressources mises à disposition par le biotope, loin s'en faut. Certes, il existe bien des contraintes écologiques à la culture de certains produits: le blé et la vigne, par exemple, ne sont pas cultivables dans tous les biotopes. L'intérêt culturel pour ces produits a contribué à les diffuser sur des espaces géographiques infiniment plus larges que leurs espaces d'origine, jusqu'à l'extrême limite de leurs conditions de production.

418

Marshall Sahlins a bien montré que les raisons de la consommation d'un végétal ou d'un animal ne dépendent pas uniquement de « raisons utilitaires », c'est-à-dire de sa disponibilité ou de l'existence de technologies susceptibles de s'appliquer à lui, mais sont à référer à des ordres culturels. Dans *Âge de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*²², Sahlins montre comment la notion de besoin est culturellement déterminée, et l'organisation technico-économique partiellement conditionnée par la définition qu'a de « ses » besoins une communauté humaine :

[...] la relation productive de la société américaine à l'environnement est organisée par des estimations spécifiques de comestibilité et de non-comestibilité, lesquelles sont qualitatives et ne sont en aucune façon justifiables par un avantage biologique, écologique ou économique. Les conséquences fonctionnelles s'étendent de l'adaptation agricole au commerce international et aux relations politiques mondiales. L'exploitation de l'environnement américain, le mode de relation à la nature, dépend d'un modèle de repas qui comprend un plat de viande central, accompagné à sa périphérie d'hydrates de carbone et de végétaux²³.

De même, les paysages de rizières irriguées asiatiques sont, tout à la fois, le résultat du goût pour le riz, de sa valorisation symbolique, de l'organisation du repas asiatique et de la maîtrise des techniques d'irrigation. D'autres solutions culturelles, d'autres organisations sociales articulées sur la consommation d'autres produits alimentaires auraient « naturellement » été possibles dans ce milieu, mais c'est une « civilisation du riz » qui a été construite par les hommes vivant dans cette partie du monde. Ce ne sont pas seulement des raisons de productivité qui ont guidé ce choix, car de hauts niveaux de productivité

22 Marshall Sahlins, *Âge de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives* [Stone Age Economics], trad. Tina Jolas, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des sciences humaines », 1976.

23 Marshall Sahlins, *Au coeur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des sciences humaines », 1980, p. 216.

alimentaire auraient pu être obtenus avec d'autres céréales et d'autres techniques culturelles, mais c'est un ensemble de raisons qui s'enracinent dans l'interface culture-milieu. À l'échelle de la longue durée, des mutations sont possibles qui transforment le paysage et l'organisation sociale. Pour l'Asie du Sud-Est, il est désormais admis que la culture du taro a précédé celle du riz, qui serait apparue comme une mauvaise herbe dans les tarodières²⁴. « Aborder le problème de l'exploitation du milieu naturel, précise Georges Condominas, c'est évidemment aborder en premier lieu la technologie », citant la très maussienne définition qu'Haudricourt donne de la technologie²⁵ : « étude de l'activité matérielle des populations, c'est-à-dire leur façon de chasser, de pêcher, de cultiver, de s'habiller, de se loger et de se nourrir²⁶ ».

Cependant, dans les travaux anthropologiques, l'étude de l'alimentation en reste la plupart du temps à une approche des techniques de collecte et de préparation. Georges Condominas lui-même considère cette attitude commune aux ethnologues contemporains, comme « une première étape », plus rentable précise-t-il, « en attendant de pouvoir disposer des moyens d'investigation perfectionnés nécessaires à l'enquête d'anthropologie alimentaire²⁷ [...] ». La seconde étape suppose la mise au point d'outils susceptibles de saisir comment « le régime alimentaire constitue un élément capital de l'espace social par la position centrale qu'il occupe dans le système de production d'où il commande la technologie et l'économie d'un groupe²⁸ ».

S'opère ici un renversement antithétique, le régime alimentaire cesse d'être posé comme conséquence du milieu (théories déterministes de la géographie), ou comme lieu de lecture des diversités culturelles (à la fois les théories possibilistes de la géographie et le culturalisme anthropologique) et apparaît comme une dimension structurante de l'organisation sociale, retrouvant ainsi un des apports principaux de l'anthropologie lévi-straussienne. Ce faisant,

24 Georges Condominas et André-Georges Haudricourt, « Première contribution à l'ethnobotanique indochinoise. Essai d'ethnobotanique Mnong Gar (Proto-Indochinois du Viêt-Nam) », *Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale*, vol. 32, n° 351-352, janvier-février 1952, p. 19-27, en ligne, disponible à l'adresse : http://www.persee.fr/doc/jatba_0370-5412_1952_num_32_351_6471, et n° 353-354, mars-avril 1952, p. 168-180, disponible à l'adresse : http://www.persee.fr/doc/jatba_0370-5412_1952_num_32_353_6779, consultés le 24 mai 2017 ; Georges Condominas, *L'Espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion, coll. « Science », 1980, p. 198-221.

25 Voir également, pour approfondir cette conception de la technologie : André-Georges Haudricourt, *La Technologie science humaine : recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1987.

26 André-Georges Haudricourt et Igor de Garine, « La technologie culturelle. Essai de méthodologie », dans Jean Poirier (dir.), *Ethnologie générale*, Paris, Gallimard, Encyclopédie de La Pléiade, 1968, p. 731-822, *loc. cit.* p. 731, cité par Georges Condominas, *L'espace social, op. cit.*, p. 34.

27 Georges Condominas, *L'Espace social à propos de l'Asie du Sud-Est, op. cit.*, p. 32.

28 *Ibid.*

Georges Condominas crée les conditions pour que se réalise une véritable révolution paradigmatique, susceptible de solidifier les assises épistémologiques de l'anthroposociologie de l'alimentation. En même temps, il lui donne une position centrale, cruciale, au sens où elle permet l'articulation de dimensions jusque-là disjointes de la connaissance des sciences sociales et humaines : géographie humaine, ethnologie, sociologie, ethnobotanique, ethnozoologie...

Notre conception de l'espace social alimentaire exclut toute vision évolutionniste, mais retient de « l'écologie culturelle » la notion de « noyau culturel », qui est assez proche de celle d'espace social de George Condominas²⁹. Elle accepte l'idée qu'il y a bien des interactions, tout en soulignant l'existence d'une certaine autonomie du culturel, tant qu'il ne bouscule pas trop les processus vitaux. S'appuyant sur l'anthropologie contemporaine³⁰, elle insiste sur le fait que les éléments du milieu naturel ne deviennent des ressources qu'à partir du moment où ils font partie intégrante du système culturel. Nous rejoignons ici le point de vue développé dans une perspective beaucoup plus large par Jean Baechler : « On est donc en droit d'affirmer que les conditions naturelles interviennent toujours sous la forme de réponses par oui ou par non à une question que leur adresse des acteurs placés dans un contexte culturel donné [...]. La nature n'impose rien, mais elle rend possibles ou impossibles des entreprises conduites dans un contexte culturel donné³¹ [...] »

420

Le concept d'espace social alimentaire est compatible avec plusieurs programmes de recherche sociologique. Il permet de travailler, dans le respect du principe d'autonomie du social, sur les dimensions du phénomène alimentaire qui relèvent de l'analyse sociologique dans une conception très classique du découpage des connaissances. Il permet également de reconsidérer les interactions entre les sciences sociales et les sciences de l'écologie d'une part, la biologie et la physiologie d'autre part. Mais il faut élargir le rapport au milieu en prenant en compte les microorganismes, qui affectent positivement ou négativement la santé humaine et celle des êtres vivants (végétaux et animaux) et qui domestiqués ou non, sont utiles aux êtres humains. On a affaire ici à une complexe imbrication entre les différents acteurs du cycle écologique reliés entre eux par la chaîne alimentaire.

Le développement des sociétés occidentales a un double impact sur les contraintes écologiques. Il les transforme en partie en contraintes économiques.

29 Julian Haynes Steward, *Theory of Culture Change. The Methodology of Multilinear Evolution*, Urbana, University of Illinois Press, 1955.

30 Philippe Descola, *La Nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1986 ; Chantal Blanc-Pamard (éd.), *Histoires de géographes*, Paris, éditions du CNRS, coll. « Mémoires et documents de géographie », 1991.

31 Jean Baechler, *Nature et Histoire*, *op. cit.*, p. 469-470.

C'est ainsi que dans les sociétés développées, au niveau d'un individu le manque n'est pas tant le résultat de contraintes écologiques que de l'absence de ressources économiques qui réduit l'accès aux aliments. Le second impact tient au fait que l'activité humaine de production et d'exploitation de la nature, en transformant le milieu, crée de nouvelles contraintes de type écologique qui peuvent à leur tour peser sur la disponibilité. C'est ainsi que l'aménagement de la nature (travaux d'irrigation, de défrichage, intervention sur les plantes et les animaux domestiques, sélections génétiques, transgénèses, interventions sanitaires, pollution...) modifie le milieu. Ces transformations résultent de phénomènes macrosociologiques et de décisions politiques. Ce qui fait dire à Jean Baechler³² que cette question ressort d'abord et avant tout de la sociologie.

LES INTERACTIONS ENTRE LE SOCIAL, LE BIOLOGIQUE ET L'ÉCOLOGIQUE

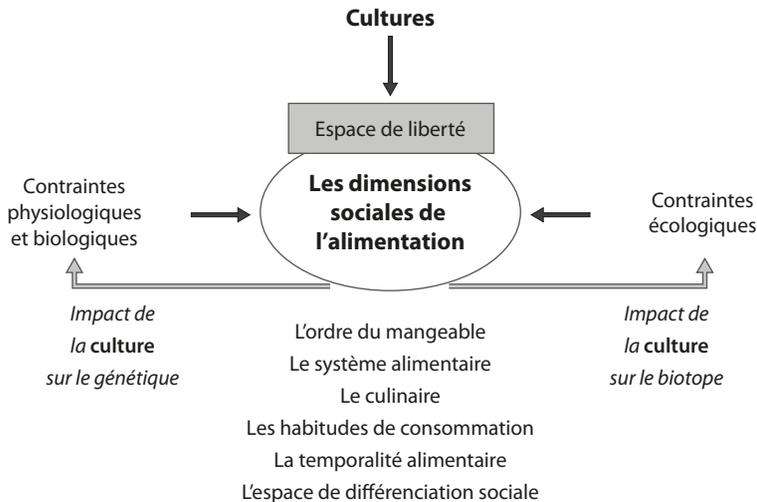
Regardons pour commencer comment s'opèrent les interactions entre le social et le biologique au niveau du comportement alimentaire de l'homme. Celui-ci est soumis à un double déterminisme biologique et culturel et l'objet d'apprentissages (fig. 1). Il est tout d'abord déterminé par le statut biologique d'omnivore de l'espèce qui définit une série de contraintes et s'inscrit dans le patrimoine génétique commun de l'espèce. Mais le comportement alimentaire subit également l'influence de mécanismes culturels. Le premier est inscrit au sein son patrimoine génétique lui-même. Il résulte des interactions entre les patrimoines génétiques de la lignée dont est issu un individu donné, avec d'une part les biotopes, et d'autre part les cultures dans lesquelles celle-ci a été immergée. Du dialogue entre la génétique des populations et l'anthropologie résulte le constat scientifique qu'il n'y a pas d'homme « biologique pur » ni d'homme « social pur » mais qu'un *homo sapiens* est le produit de façonnages et d'interactions entre biologie et culture³³. Il est classique de dire que celle-ci pèse sur la génétique en participant au mode de sélection, de transmission et de diffusion des gènes par les règles de parenté et les différents interdits sexuels. La biologie à son tour pèse sur la culture en imposant des limites vitales aux prétentions des sociétés à organiser le vivant, qu'il soit naturel ou humain³⁴. Mais on découvre que le rôle de l'alimentation est de plus en plus important, non seulement dans la sélection des gènes à l'échelle des populations, mais surtout dans les processus épigénétiques qui contrôlent l'expression du phénotype.

32 *Ibid.*

33 Jean Benoist, « Anthropologie biologique », dans Pierre Bonte et Michel Izard, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1991.

34 Jean Baechler, *Nature et Histoire*, *op. cit.*

Sur ces questions se développe aujourd'hui un pan nouveau de connaissance regroupé sous le terme de génomique nutritionnelle³⁵.



422

1. L'espace social alimentaire

Sources : Condominas, 1980; Poulain, 1997 et 2002

Le poids de la culture dans laquelle un individu est immergé intervient donc d'emblée, et cela dès la naissance, par son patrimoine génétique et à travers le modèle alimentaire dans lequel il est immergé et qui est l'un des ensembles de catégories acquises par apprentissage. Ces deux patrimoines (génétique et modèle alimentaire) sont donnés en dehors de tout choix de l'individu. La résultante finale n'est cependant pas la simple addition des parties, mais une création originale, issue de l'interaction de ces deux patrimoines.

Si la programmation initiale du nouveau-né lui permet de téter, de digérer le lait maternel et de préférer la saveur sucrée, au-delà de cette première programmation tout est à apprendre, depuis l'utilisation des modalités sensorielles jusqu'aux conduites d'ingestion et l'acquisition des manières de table. L'ensemble de ces apprentissages s'opère dans un contexte culturel et à travers un ensemble d'interactions sociales. Ils sont nécessaires pour assurer le traitement cognitif des informations et surtout pour les sémantiser, en d'autres termes pour leur

35 Nathalie Constantin et Walter Wahli, *La Nutrigénomique dans votre assiette. Les gènes ont aussi leur part du gâteau...*, Bruxelles, De Boeck, 2011. La génomique nutritionnelle étudie la variabilité individuelle de réponse/tolérance aux aliments et comporte trois branches interdépendantes : la nutri-génomique (influence de l'alimentation sur l'expression des gènes), la nutri-génétique (influence des gènes sur l'utilisation des nutriments) et la nutri-épigénétique (influences des traces épigénétiques sur l'expression des gènes).

donner une signification³⁶. Ils permettent également de donner une magnitude aux sensations, magnitude qui est à la fois personnelle et tributaire des normes des groupes sociaux dans lesquels l'individu est intégré. L'alimentation apparaît donc au cœur du dispositif de socialisation car en apprenant à manger, un enfant met à la fois en place des apprentissages utiles pour mettre en œuvre et contrôler cette activité et incorpore au sens le plus fort du terme le système de valeur du groupe social dans lequel la naissance l'a placé.

La psychologie pointe les modalités de passage de la sensation à la perception. La perception, qui permet à la fois de généraliser et de catégoriser, est un aspect fondamental dans la construction du monde. Cette étape est décisive pour apprendre à manger, c'est-à-dire pour construire le répertoire des produits comestibles d'un individu positionné dans une culture donnée. Elle lui permet de construire ses propres catégories alimentaires que Matty Chiva désigne par l'expression « les aliments pour moi³⁷ ». Ces apprentissages se font par observation et imitation des adultes et des pairs. C'est au cours des différentes étapes de la socialisation, primaire dans la famille, secondaire à l'école et tertiaire dans l'univers professionnel, que s'opère l'appropriation des registres alimentaires. Ces trois niveaux de l'apprentissage alimentaire font évoluer d'une étape à l'autre les habitudes de consommation. Ils sont précoces et, surtout, ont toujours lieu dans des contextes affectifs, et relationnels. C'est pourquoi l'émotion et l'hédonisme jouent un rôle majeur chez le jeune enfant et restent tout au long de la vie des moteurs de la relation à l'alimentation. C'est aussi la raison pour laquelle les aspects cognitifs qui jouent un rôle important ne suffisent pas pour apprendre ou modifier des pratiques alimentaires. Dans le domaine des pratiques alimentaires, l'appris prend le pas sur l'inné.

De la même façon, la culture pèse sur le biotope en le façonnant. Elle le fait à travers les modèles alimentaires qui transmettent par delà les individus une définition du mangeable. Ce façonnage va jusqu'à transformer radicalement le paysage pour mettre en culture ce que la communauté considère des aliments pour elle. Voilà donc explicitement connectés deux thèmes chers à Jean-Robert Pitte, celui de l'alimentation humaine et celui du paysage³⁸.

36 Matty Chiva, *Le Doux et l'Amer. Sensation gustative, émotion et communication chez le jeune enfant*, Paris, PUF, coll. « Croissance de l'enfant, genèse de l'homme », 1985 ; Natalie Rigal, *La Naissance du goût. Comment donner aux enfants le plaisir de manger ?*, Paris, Noémis, 2000.

37 Matty Chiva, *Le Doux et l'Amer*, op. cit.

38 Jean-Robert Pitte, *Histoire du paysage français*, Paris, Tallandier, 2003 [6^e édition].

Il est possible de distinguer différentes dimensions de l'espace social alimentaire³⁹.

L'espace du mangeable

Sur la multitude de substances naturelles – minérales, végétales, et animales – que la nature met à la disposition des hommes et qui peuvent potentiellement être des aliments, ceux-là n'en prélèvent qu'un tout petit nombre. Cette sélection peut être l'objet d'analyse en termes de performances adaptatives, mais ne saurait s'y réduire. Elle s'articule toujours pour une part sur des représentations symboliques, qui relèvent de l'arbitraire des cultures, et surtout participent à la différenciation culturelle des groupes sociaux, car à biotopes équivalents les choix ne sont pas identiques d'une culture à l'autre. L'espace du mangeable est donc le choix opéré par un groupe humain à l'intérieur de l'ensemble des produits végétaux mis à sa disposition par le milieu naturel, ou qui pourrait l'être s'il décidait de les y implanter.

424

Le système alimentaire

La seconde dimension correspond à l'ensemble des structures technologiques et sociales qui, de la collecte jusqu'à la préparation culinaire, permettent la réalisation de toutes les étapes de la production-transformation. Elle constitue le système d'action qui permet à un aliment d'arriver jusqu'à un consommateur. Une décision alimentaire est le résultat d'un ensemble d'interactions sociales dont il convient, pour comprendre les premières, de mettre au jour l'organisation qui supporte les secondes. Pour arriver jusqu'au mangeur l'image passe par des « canaux » dont l'accès et le fonctionnement sont contrôlés par des « portiers » (ou éclusiers). Il existe différents canaux : celui des achats, du jardinage, de la cueillette.... Dans chacun, l'aliment passe par différentes étapes techniques régies par des lois physiques, mais aussi des lois sociologiques car le « fonctionnement » des canaux est contrôlé par des individus en interaction. Les aliments ne se déplacent pas seuls. Leur entrée dans un canal et leur progression d'une section à une autre s'effectuent par, grâce et sous le contrôle d'individus qui ouvrent les portes qui permettent l'accès à la section suivante du canal. Ces portiers agissent dans des logiques professionnelles ou familiales en fonction de leurs représentations des besoins et désirs des mangeurs, et de leurs rôles sociaux réciproques.

39 Pour un exposé systématique des dimensions de l'espace social alimentaire, voir Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation, op. cit., et id. (dir.), Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, coll. « Quadrige/dicos poche », 2012.

L'espace du culinaire

La cuisine est un ensemble d'actions techniques, d'opérations symboliques et de rituels qui participent à la construction de l'identité alimentaire d'un produit naturel et le rendent consommable. L'espace du culinaire est à la fois un espace au *sens géographique* du terme, de distribution dans des lieux, ce sera par exemple la position de la cuisine, lieu où se réalisent les opérations culinaires dans ou hors de la maison, un espace au *sens social* qui rend compte de la répartition sexuelle et sociale des activités de cuisine, mais aussi un espace au *sens logique* du terme, d'espace de relations formelles et structurelles, le triangle culinaire de Claude Lévi-Strauss en étant l'exemple le plus connu.

L'espace des habitudes de consommation

Quatrième dimension de « l'espace social alimentaire », il recouvre l'ensemble des rituels qui entourent l'acte alimentaire au sens strict. La définition du repas, son organisation, la forme de la journée alimentaire (nombres de prises, formes, horaires, contextes sociaux...), les modalités de consommation (manger à la main, avec des baguettes, au couteau et à la fourchette...), la localisation des prises, les règles de placement des mangeurs... varient d'une culture à l'autre et à l'intérieur d'une même culture, selon les groupes sociaux.

La temporalité alimentaire

L'alimentation s'inscrit dans une série de cycles temporels socialement déterminés, comme le cycle de la vie des hommes avec une alimentation de nourrisson, d'enfant, d'adolescent, d'adulte, de vieillard. À chaque étape correspondent des styles alimentaires avec des aliments autorisés, d'autres interdits, des rythmes de repas, des statuts de mangeurs, des rôles, des contraintes, des obligations et des droits... Ce sont également des temps cycliques. Il s'agit par exemple du rythme des saisons et des travaux des champs chez les agricultures, celui de la migration des gibiers chez les chasseurs, avec leurs lots de premiers aliments de l'année, l'alternance de périodes d'abondance et de pénurie, qu'elles soient naturelles – période de récolte et de soudure... – ou décidées par les hommes – périodes grasses où tous les aliments sont autorisés – et périodes de jeûne partiel ou total. C'est enfin le rythme journalier, avec les alternances des temps de travail, de repos, les différents repas, les prises hors repas et leur implantation horaire respectives.

L'espace de différenciation sociale

Manger marque aussi les frontières identitaires entre les groupes humains d'une culture à l'autre, mais aussi à l'intérieur d'une même culture entre les sous-ensembles la constituant. À l'intérieur d'une même société, l'alimentation

dessine les contours des groupes sociaux. Tel aliment est un attribut pour un groupe social et sera rejeté par un autre.

Ainsi l'« espace social alimentaire » signe-t-il la connexion bioanthropologique d'un groupe humain à son milieu. Un modèle alimentaire est un ensemble de connaissances qui agrège de multiples expériences réalisées sous la forme d'essais et d'erreurs par une communauté humaine. Il se présente sous la forme d'une formidable série de catégories emboîtées, imbriquées, qui sont quotidiennement utilisées par les membres d'une société, sans qu'ils en aient véritablement conscience, de façon implicite comme « allant de soi ».

BIBLIOGRAPHIE GÉNÉRALE

- ABE, Kazutoshi, « L'accumulation des fonctions de gestion des affaires économiques vue des maisons-mères et filiales des grandes entreprises », *Geographical Review of Japan*, vol. 50, n° 6, 1977, p. 362-369 (JF).
- , « Economic management function », dans KITAMURA, Yoshiyuki et TERASAKA, Akinobu (dir.), *Ryutsu jyoho no chiikikozo [Regional structure of circulation and information]*, Tôkyô, Taimeido, 1979, p. 241-250 (J).
- , « Head and Branch Offices of Big Private Enterprises in Major Cities of Japan », *Geographical Review of Japan*, vol. 57, n° 1, 1984, p. 43-67 (EJ).
- , « The Status of Tokyo in Japan from the Standpoint of High-Order Urban Function », *Geographical Review of Japan*, vol. 63, n° 1, 1990, p. 17-24 (EJ).
- , *Nihon no toshi taikai kenkyu [A study on the urban systems of Japan]*, Kyoto, Chijin Shobô, 1991 (J).
- , *Senshinkoku no toshi taikai kenkyu [A study of the urban systems in the advanced countries]*, Kyoto, Chijin Shobô, 1996 (J).
- ABU-JABER, Nizar, BLOXAM, Elizabeth G., DEGRYSE, Patrick et HELDAL, Tom (dir.), *Quarryscapes: Ancient Stone Quarry Landscapes in the Eastern Mediterranean*, Oslo, Geological Survey of Norway, n° 12 (numéro spécial), 2009.
- ADAIR, Linda S. et POPKIN, Barry M., « Are Child Eating Patterns Being Transformed Globally? », *Obesity, A Research Journal*, vol. 13, n° 7, 2005, p. 1281-1299.
- ADÉMAR DE CHABANNES, *Chronique*, introduction et trad. Yves Chauvin, et Georges Pon, Turnhout, Brepols, 2003.
- AGUILAR, Filomeno, « Le riz, c'est la vie. Une approche culturelle », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 205-218.
- , « Rice and Magic, a Cultural History from the Precolonial World to the Present », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 61, n° 3, 2013, p. 297-330.
- AGUILERS (D'), Raymond, *Historia Francorum qui ceperunt Iherusalem*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, 1866, t. III.
- ALBERTINI-VIENNOT, Marie-Hélène LEFEBVRE, Clotilde, Anne CAUQUETOUX (dir.), *Bouches-du-Rhône*, Paris, Gallimard, coll. « Encyclopédies du voyage France », 1994.

- AMAT, Jean-Paul, « Les champs de bataille 1914-1918 : des paysages du conflit aux paysages d'aujourd'hui », *Revue de la Société des amis du musée de l'Armée*, n° 104, 1992, p. 69-75.
- AMERINE, Maynard Andrew et JOSLYN, Maynard Alexander, *Table Wines. The Technology of their Production*, Berkeley, University of California Press, 1951.
- ANDAYA, Barbara Watson et ANDAYA, Leonard, *A History of Malaysia*, London, Macmillan, 1982.
- ANONYME, *Archives historiques du Rouergue*, t. II, *Documents sur la Réforme. Mémoires d'un calviniste de Millau*, éd. Jean-Louis Rigal, Rodez, Carrère, 1911.
- ANONYME, *Histoire anonyme de la première croisade [Gesta Francorum et aliorum Hierosolymitanorum]*, trad. Louis Bréhier, Paris, Les Belles Lettres, 1964.
- AOURAGH, Mbark, LACAZE, Bernard, HOTYAT, Micheline, RAGALA, Rachid et EL ABOUDI, Ahmed, « Cartographie et suivi de la densité des arbres de l'arganeraie (Sud-Ouest du Maroc) à partir d'images de télédétection à haute résolution spatiale », *Revue française de photogrammétrie et de télédétection (SFPT)*, n° 203, colloque AARSE 2012, 2013, p. 3-10.
- AQUINO, Dante et PERSON, Gerard, « Tradition and Change: Beer Consumption in Northeast Luzon, Philippines », dans SCHIEFENHÖVEL, Wulf et MACBETH, Helen (dir.), *Liquid Bread: Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*, Oxford, Berghahn Books, 2011, p. 197-208.
- ARNOULD, Paul, « Un jardin dans la ville. Quelle biodiversité urbaine pour demain ? L'exemple du jardin de Gilles Clément à l'ÉNS de Lyon », *Territoires en mouvement. Revue de géographie et aménagement*, n° 12, 2012, p. 18-29, <http://temp.revues.org/1436>, consulté le 27 avril 2017.
- ASCAN, Tricia, ZAPATA, Normito et AGAPAY DE JESÚS, Hanna Aesa, « Status and Strategic Directions of the Lambanog Wine Processing Industry in Liliw, Laguna, Philippines », *Journal of the International Society for Southeast Asian Agricultural Sciences*, vol. 16, n° 2, 2010, p. 39-52.
- ASSOCIATION DES ÉLEVEURS DE CHEVAUX DE RACE CAMARGUE, *Les Manades de chevaux de race Camargue*, Arles, Parc naturel régional de Camargue-Haras nationaux, 2005.
- AUDUC, Arlette, *Quand les monuments construisaient la nation. Le service des monuments historiques de 1830 à 1940*, Paris, Comité d'histoire du ministère de la Culture, 2008.
- AYUSAWA, Shintarō, *Sakoku jidai no sekai chirigaku [La Géographie mondiale pendant l'époque de fermeture]*, Tōkyō, Hara shobō, 1980.
- AZANZA, Patricia V., GATCHALIAN, Corazon F. et ORTEGA, Melba P., « Food Safety Knowledge and Practices of Streetfood Vendors in a Philippines University Campus », *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, vol. 51, n° 4, 2000, p. 235-246.
- BACCHUS, Michel, « L'établissement des plans directeurs pendant la Première Guerre mondiale », dans VILLÈLE (DE), Marie-Anne, BEYLOT, Agnès et MORGAT, Alain (dir.),

- Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, Vincennes, Château de Vincennes - Service historique des armées, 2002, p. 128-156.
- BADIUS, Conrad, *Comédie du pape malade et tirant à la fin. Où ses regrets, et complaints sont au vif exprimées, et les entreprises et machinations qu'il fait avec Satan et ses supposts pour maintenir son siege Apostolique et empescher le cours de l'Évangile, sont cathégoriquement découvertes. Traduite du vulgaire Arabic en bon Romman et intelligible, par Thrasibule Phenice* [1561], éd. Gustave Revilliod, Genève, I.-G. Fick, 1859.
- BAECHLER, Jean, *Nature et Histoire*, Paris, PUF, 2001.
- BAÉZA, Élisabeth, RIDEAU, Nicole, CHARTRIN, Pascal, DAVAIL, Stéphane, HOO-PARIS, R., MOUROT, Jacques, GUY, G., BERNADET, M.-D., HERMIER, Dominique, « Canards de Barbarie, Pékin et leurs croisements : aptitude à l'engraissement », *INRA Production animale*, vol. 18, n° 2, 2005, p. 131-141.
- BAKHTINE, Mikhaïl, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard, 1970.
- BALLAND, Daniel (dir.), *Les Eaux cachées. Études géographiques sur les galeries drainantes souterraines*, Paris, université Paris-Sorbonne, 1992.
- BARNES, Philip, *A Concise History of Hawaiian Islands* [1999], Hilo, Petroglyph Press, 2013.
- BARNETT, Clive, « The Cultural Turn: Fashion or Progress in Human Geography », *Antipode*, vol. 30, n° 4, 1998, p. 379-394.
- BARONCELLI (de), Folco, *Raconte camarguen [Récits camarguais, 1935]*, Nîmes, L'Aucèu libre, 2003.
- BARRAU, Jacques, « Les hommes dans la nature », dans Jean Poirier (dir.), *Histoire des mœurs*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1991, t. I, p. 9-58.
- BARTHE-DELOIZY, Francine, *Géographie de la nudité. Être nu quelque part*, Paris, Bréal, 2003.
- BASDEVANT, Arnaud, LAVILLE, Martine, LEREBOURS, Éric, *Traité de nutrition clinique de l'adulte*, Paris, Flammarion, 2001.
- BASHŌ, *Matsuo Bashō shū 1 zenhokku [Œuvres de Matsuo Bashō, t I, Tous les haïkus]*, éd. Imoto, Nōichi et Hori, Nobuo, Tōkyō, Shogaku kan, 1995.
- BÄTZING, Werner et ROUGIER, Henri, *Les Alpes. Un foyer de civilisation au cœur de l'Europe*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2006.
- BAUD, Anne, *Ressources, choix et mise en œuvre de la pierre dans l'architecture monumentale en Haute-Savoie (XIX^e-XVII^e siècle)*, mémoire d'habilitation à diriger les recherches, université Lumière-Lyon 2, 2014, t. I. BAUDELET, Laurence, BASSET, Frédérique et LE ROY, Alice, *Jardins partagés. Utopie, écologie, conseils pratiques*, Mens, Terre vivante, 2008.
- BAUMERT, Nicolas, « Haute gastronomie et produits de qualité à la croisée des traditions », dans Jean-Marie Bouissou (dir.), *Esthétiques du quotidien au Japon*, Paris, Institut français de la mode-Regard, 2010, p. 179-205.

- , *Le Saké. Une exception japonaise*, Rennes/Tours, PUR/Presses universitaires François-Rabelais, 2011.
- BÉALU, François, et CLÉMENT Gilles, *Éloge de la friche*, Bégard, Filigranes éditions, 1994.
- BEAULIEU (de), Augustin « Mémoires du voyage aux Indes orientales du général Beaulieu, dressés par lui-même », dans *Relations de divers voyages curieux qui n'ont point été publiées*, seconde partie, Paris, Sébastien Cramoisy et Sébastien Mabre-Cramoisy, 1664.
- BEAUPRÉ, Nicolas, *Le Rhin. Une géohistoire*, Paris, La Documentation française [La Documentation photographique], n° 8044, 2005.
- BECATTINI, Giacomo, « Le district marshallien : une notion socio-économique », dans BENKO, Georges et LIPIETZ, André, *Les régions qui gagnent*, Paris, PUF, 1992, p. 35-55.
- BECKER, Martine, *Paysages militaires et tourisme*, thèse sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université Paris-Sorbonne, 2002.
- BÉGUIN, François, *Le Paysage*, Paris, Flammarion, 1995.
- BENEST, Gilles, HOTYAT, Micheline et AMAT, Jean-Paul, *Mondialisation et Environnement*, Paris, Ellipses, 2009.
- BENOIST (DE), Alain, *Nous et les Autres. Problématique de l'identité*, Paris, Krisis, 2006.
- BENOIST, Jean, « Anthropologie biologique », dans BONTE, Pierre et IZARD, Michel (dir.), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1991.
- BERCÉ, Yves-Marie, *Fête et Révolte. Des mentalités populaires du XVII^e au XVIII^e siècle*, Paris, Hachette, 1976.
- BERQUE, Augustin, *La Rizière et la Banquise*, Paris, Publications orientalistes de France, 1980.
- , *Le Sauvage et l'Artifice*, Paris, Gallimard, 1986.
- , « Paysage et identité nationale dans le Japon moderne », *Hérodote*, n° 78-79, 1995, p. 14-19.
- , *Les Raisons du paysage*, Paris, Hazan, 1995.
- , *Écoumène. Introduction à l'étude des milieux humains*, Paris, Belin, 2009.
- , BONNIN, Philippe et GHORRA-GOBIN, Cynthia, *La Ville insoutenable*, Paris, Belin, 2006.
- BERTHIER, Paul, *Un épisode de l'histoire de la canne à sucre. Les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques*, Rabat, Imp. F.R.A.M.A.R., 1966, 2 tomes.
- BERTRAND, Claude, BERTRAND, Georges et RAYNAUD, Jean, « Le Sidobre (Tarn). Esquisse d'une monographie », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, vol. 49, n° 2, 1978, p. 259-314.
- BERTRAND, Georges, « Les géographes français et leurs paysages », *Annales de géographie*, vol. 93, n° 516, 1984, p. 218-229.
- BERNARD-MAÎTRE, Henri, HUMBERT-CLAUDE, Pierre et PRUNIER, Maurice, *Présences occidentales au Japon. Du « siècle chrétien » à la réouverture du XIX^e siècle*, éd. Christophe Marquet, Paris, Éditions du Cerf, 2011.

- BÉTARD, François, « Potentialités écologiques des carrières de quartzite après exploitation : l'exemple de la carrière de Cheffois (Vendée, France) », *Physio-géo*, vol. 5, 2011, p. 75-93.
- BÈZE (DE), Théodore, *Histoire ecclésiastique des églises reformées au Royaume de France, en la quelle est descrite au vray la renaissance et accroissement d'icelles depuis l'an M.D.XXI. jusques en l'année M.D.LXIII. leur reiglement ou discipline, Synodes, persecutions tant generales que particuliers, noms et labeurs de ceux qui ont heureusement travaillé, villes et lieux où elles ont esté dressees, avec le discours des premiers troubles ou guerres civiles, desquelles la vraye cause est aussi declaree*, Anvers, Imprimerie de Jean Remy, 1580, t. II, p. 396-398.
- , *Satyres chrestiennes de la cuisine papale* [1560], Genève, G. Revilliod-J. Fick, 1857.
- BLACK, Daniel, EPSTEIN, Stephen et TOKITA, Alison (dir.), *Complicated Currents. Media Flow, Soft Power and East Asia*, Melbourne, Monash University Publishing, 2010.
- BLANC-PAMARD, Chantal, *Histoires de géographes*, Paris, CNRS éditions, 1991.
- BLONDEL JACQUES, BARRUOL Guy et VIANET, Régis (dir.) *Encyclopédie de la Camargue*, Paris, Buchet-Chastel, 2013.
- BLOUIN, Anne et DURAND, Jean-Paul, *Guide pratique d'aménagement paysager des carrières*, UNPG, 2011.
- BLOUYN, Mathieu, *Mémoires de Mathieu Blouyn sur les troubles de Gaillac au xv^e siècle, publiés pour la première fois et annotés par le baron de Rivières*, Montpellier, Aux bureaux d'abonnement des Chroniques de Languedoc, 1877.
- BLUMENFELD, Hervé, « L'Île-de-France aux xviii^e et xix^e siècles, paysages et transformation de l'espace vus à travers la cartographie militaire », dans VILLÈLE (DE), Marie-Anne, BEYLOT, Agnès et MORGAT, Alain (dir.), *Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, Vincennes, Château de Vincennes - Service historique des armées, 2002, p. 14-40.
- BONNASSIE, Pierre, « Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge. », *Annales Économies, sociétés, civilisations*, vol. 44, n° 5, 1989, p. 1035-1056.
- BOQUET, Yves, *L'Avenir des Philippines. Un archipel dans la mondialisation*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2016.
- , « From Paris and Beijing to Washington and Brasilia: The Grand Design of Capital Cities and the Early Plans for Quezon City », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 43-71.
- , « Les boutiques sari-sari aux Philippines : entre commerce informel et circuits de la grande distribution », dans DESSE, René-Paul, *Mutations de l'espace marchand*, PUR, 2016.
- BORDIER, Henri, *Le Chansonnier huguenot du xv^e siècle*, Paris, Tross, 1870.
- BOSQUET, Georges, *Histoire sur les troubles advenus en la ville de Tolose, l'an 1562*, Tolose [Toulouse], Colomiez, 1595.

- BOUSSOU, Jean-Marie, SIBONI, Jonathan et SINS, Max-Jean, *Argent, fortunes et luxe en Asie*, Paris, Picquier poche, 2013.
- BOULANGER, Philippe, « Le paysage de la Grande Guerre dans le pays de la Vezouze (Meurthe-et-Moselle) », *La Géographie*, vol. 173, n° 1, avril 2001, p. 35-56.
- , « Le paysage de la Grande Guerre dans le canton rural de Lassigny », *Ruralia*, n° 8, 2001, p. 59-88.
- , *Géographie militaire française (1871-1939)*, Paris, Economica, 2002.
- , *Géographie et culture militaire française aux XX^e et XXI^e siècles*, mémoire d'habilitation à diriger des recherches sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université Paris-Sorbonne, 2009.
- BOULANGER, Sylvaine, *Paysage et Viticulture. Le vignoble jurassien*, *Ruralia*, n° 7, 2000.
- , « Le rôle des AOC dans le renouveau du vignoble lorrain. Amorce d'une valorisation délicate à mettre en œuvre », dans BODINIER, Bernard, LACHAUD, Stéphanie et MARACHE, Corinne (dir.) *L'Univers du vin*, PUR, 2015, p. 107-122.
- BOURDEAU-LEPAGE, Lise et VIDAL, Roland (dir.), *Nature en ville. Attentes citoyennes et actions publiques*, Paris, Editopics, 2014.
- BOURDIEU, Pierre, *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Paris, Seuil, 1970.
- BOURGUEIL (DE), Baudri, *Historia Jerosolimitana*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Académie des inscriptions et des belles-lettres, Paris, Imprimerie royale, 1879, t. IV. BOXER, Charles R., *The Christian Century in Japan, 1549-1650*, Berkeley, University of California Press, 1951.
- BRAVARD, Jean-Paul, « La construction identitaire d'un haut-lieu touristique français. Les gorges de l'Ardèche (1840-1914) », dans BÉDARD, Mario (dir.), *Le Paysage. Un projet politique*, actes des 20^e Entretiens Jacques-Cartier, Lyon 30 novembre-1^{er} décembre 2007, Montréal, Presses universitaires du Québec, 2009, p. 71-86.
- BRUNEL, Sylvie, *Géographie amoureuse du monde*, Paris, JC Lattès, 2011.
- , et COLOMB DE DAUNANT, Florian, *Crin-Blanc ou l'Invention de la Camargue*, Arles, Actes Sud, 2016.
- BRUNHES, Jean, *La Géographie humaine*, Paris, Félix Alcan, 1934, t. I, 4^e éd..
- , *La Géographie humaine*, édition abrégée, Paris, PUF, 1942.
- CABATON, Antoine, *Les Indes néerlandaises*, Paris, Guilmoto, 1910.
- CAMARGO, Umberto Almeida, MANDELLI, Francisco et CONCEIÇÃO, Marco Antônio Fonseca et TONIETTO, Jorge, « Grapevine Performance and Production Strategies in Tropical Climates », *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, vol. 5, n° 4, 2012, p. 257-269.
- CAMILLERI, Andrea, *L'Excursion à Tindari*, Paris, Fleuve Noir, 2002.
- , *Le Tour de la bouée*, Paris, Fleuve Noir, 2005.
- CAMPONESI, Piero, *Le Pain sauvage. L'imaginaire de la faim du XVII^e au XVIII^e siècle*, Paris, Éditions le Chemin vert, 1981.

- CAMUS, Jean-Pierre, « Les cannibales de Dieu. Polémique sur l'anthropophagie de la première croisade », *Histoire et conséquences*, n° 3, 2005, p. 64-83.
- CANETTI, Élias, *Masse et Puissance*, Paris, Gallimard, 1966.
- CARCOPINO, Jérôme, *La Vie quotidienne à Rome à l'apogée de l'Empire*, Paris, Hachette, 1939.
- CARRÉ, Catherine et CHARTIER, Michèle, « La gestion d'une ressource non renouvelable : entre gestion durable et aménagement des nuisances, le cas des granulats alluvionnaires en Île-de-France », *Annales de Géographie*, vol. 111, n° 626, 2002, p. 406-418.
- CAUQUELIN, Anne, *Petit traité du jardin ordinaire*, Paris, Payot & Rivages, 2003.
- CHAPIN, Stuart, POWER, Mary-Eleanor, PICKET, Steward (dir.), « Earth Stewardship: Science for Action to Sustain Human-Earth System », *Ecosphere*, vol. 2, n° 8, 2011, 89 p.
- CHARDIGNY, Françoise et LEBRETON, Philippe, « La politique française de protection des paysages et sites naturels. Réflexion sur l'efficacité de la loi de 1930 sur le classement des sites », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 69, n° 4, « Paysage. Le mot et la chose », 1994, p. 287-304.
- CHAUSSEADE, Jean, *La Mer nourricière. Enjeu du XX^e siècle*, Champtoceaux, Imprimerie de la Concorde, 1994.
- HAZEL, Luc et Murielle, *Camargue. Un écosystème entre terre et eau*, Versailles, Éditions Quæ, 2013.
- CHENOT, Élodie-Denise, SCHWARTZ, Christophe (dir.), *Jardins potagers. Terres inconnues ?*, Paris, EDP Sciences, 2013.
- CHENG, Jen Ju et CHENG, Flora Sheng-hua, « The Evolutionary and Distributional Tendance of the Varieties of Rice (*Oryza sativa* Linn.) in Taïwan », *Geographical Research*, n° 27, 1997, p. 45-79.
- CHEVALIER, Annelise, « Les gardians de Camargue », *Courrier du parc naturel régional de Camargue*, n° 56, 2007.
- , *Le Bois des Rièges*, Arles, Actes Sud, 2014.
- CHEVALLIER Raymond, « Le paysage palimpseste de l'histoire : pour une archéologie du paysage », *Mélanges de la Casa de Velázquez*, vol. 12, n° 1, 1976, p. 503-510.
- CHIVA, Matty, « Comment la personne se construit en mangeant », *Communications*, vol. 31, n° 1, 1979, p. 107-118.
- , *Le Doux et l'Amer*, Paris, PUF, 1985.
- CHO, Byung-Hee, « Two Path for Alternative Medicine: Professionalization of oriental Medicine and the Growth of Lay Acupuncturists in Korea », *Korea Journal*, vol. 49, n° 9, automne 2009, p. 44-72.
- CHO, Joo-hyun, « Neoliberal Governmentality at Work: Post-IMF Korean Society and the Construction of Neoliberal Women », *Korea Journal*, vol. 49, n° 9, automne 2009, p. 15-43.

- CHO, Yong-jin, « The Physical and Cultural Faces of the Korean People », *Korea Journal*, été 2004, vol. 44, n° 2, p. 83-101.
- CHOI, Sang-Chin et KIM, Kibum, « *Chemyeon* – Social Face in Korean Culture », *Korea Journal*, été 2004, vol. 44, n° 2, p. 30-51.
- CLARK, Kenneth, *L'Art du paysage*, Paris, Arléa, 2010.
- CLAVAL, Paul, « Éthique et nature. Une approche conceptuelle », *Géographie et cultures*, n° 37, 2001, p. 4-22.
- , *Géographie culturelle. Une nouvelle approche des sociétés et des milieux*, Paris, Armand Colin, 2003.
- , « Ouverture des rencontres » et « Clôture des rencontres », dans *La Truffe en Pays Martelais hier et aujourd'hui*, Martel, Association Rencontres et Patrimoine en Pays Martelais, 2009, p. 11-18, 217-222.
- , et SINGARAVELOU, *Ethnogéographies*, Paris, L'Harmattan, 1995.
- CLEARY, Mark et EATON, Peter, *Borneo: Change and Development*, Singapore, OUP, 1992.
- CLÉMENT, Marie-Christine et Didier, *Colette gourmande*, Paris, Albin Michel, 1990.
- CLÉMENT, Gilles, « Paysage, jardin et génie naturel », Paris, Collège de France-Fayard, coll. « Leçons inaugurales », n° 222, 2012, <http://books.openedition.org/cdf/508>, mis en ligne le 24 janvier 2013, consulté le 27 avril 2017.
- CLERGEAU, Cécile et ETCHEVERRIA, Olivier, « Gastronomie et développement local », *Mondes du tourisme*, n° 7, 2013, p. 12-14.
- , « La mise en tourisme et le développement local par la création d'une atmosphère gastronomique. Analyse à partir du cas de Vonnas », *Mondes du tourisme*, n° 7, 2013, p. 52-67.
- CLOUT, Hugh, *After the Ruins: Restoring the Countryside of Northern France After the Great War*, Exeter, University of Exeter Press, 1996.
- COHEN, Marianne et HOTYAT, Micheline, « Embroussaillement et boisement sur le Causse Méjean entre 1965 et 1992 : une approche par photo-interprétation diachronique », dans *Grands Causses. Nouveaux enjeux, nouveaux regards en hommage à Paul Marres*, Millau, Causses et Cévennes, 1995, p. 113-127.
- COHEN, Marianne, ALEXANDRE, Frédéric, *et al.*, « Embroussaillement, pratiques et représentations sociales : une recherche de corrélations », *Nature, sciences, Sociétés*, vol. 5, n° 1, 1997, p. 31-44.
- COLETTE, *Prisons et Paradis*, dans *Œuvres*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1991, t. III.
- [COLLECTIF], *Gens de Camargue et de bouvine*, éd. Guy Degas, Paris, Omnibus, 1999.
- [COLLECTIF], *Aménageur d'espaces*, Rungis, CEMEX, 2006.
- [COLLECTIF], *Terre Sauvage-Conservatoire du littoral*, hors-série numéro 1, « Camargue. l'équilibre retrouvé », été 2009.
- [COLLECTIF], *Korea Journal*, vol. 49, n° 9 (numéro spécial) « The Politics of the Body in Contemporary Korea », 2009.

- [COLLECTIF], *Guide des paysages de carrières*, UNICEM-UNPG, 2009.
- COLMAN, Tyler, *Wine Politics: How Governments, Environmentalists, Mobsters, and Critics Influence the Wine We Drink*, Berkeley, University of California Press, 2008.
- COLOMB DE DAUNANT, Denys et PROAL, Jean, *Camargue. Terre des chevaux et des taureaux sauvages*, Lausanne, Marguerat, 1955.
- , et RITTER, Régis, *Camargue. Couleurs, traditions*, Nîmes, Les Indiennes de Nîmes, 1993.
- , et LAMORISSE, Albert, *Crin-Blanc*, Paris, Hachette, 1953.
- COMMINS, Terry, ASAVASANTI, Suvaluk et DELOIRE, Alain, « What is tropical wine and what defines it? Thailand as a Case Study », *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, vol. 5, n° 2, 2012, p. 79-95.
- COMNÈNE, Anne, *Alexiade*, trad. Bernard Leib, Paris, Les Belles Lettres, 1967, 2^e édition.
- CONDOMINAS, Georges, *L'Espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion, 1980, p. 198-221.
- , et HAUDRICOURT, André-Georges, « Première contribution à l'ethnobotanique indochinoise. Essai d'ethnobotanique Mnomg Gar (Proto-Indochinois du Viêt-Nam) », *Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale*, vol. 32, n° 351-352, 1952, p. 19-27 et n° 353-354, 1952, p. 168-180.
- CONSTANTIN, Nathalie et WAHLI, Walter, *La Nutrigénomique dans votre assiette. Les gènes ont aussi leur part du gâteau...*, Bruxelles, De Boeck éditions, 2011.
- COOK, Ian, CROUCH, David, TAYLOR, Stefen et RYAN, James R. (dir.), *Cultural Turn/ Geographical Turns*, London, Chapman, 2000.
- CORBEAU, Jean-Pierre et POULAIN, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat, 2008.
- COSTON (DE), Adolphe, *Histoire de Montélimar et des principales familles qui ont habité cette ville*, Montélimar, Bourron, 1883, t. II. COUTAU-BÉGARIE, Hervé, *Traité de stratégie*, Paris, Economica, 1999.
- CROUZET-PAVAN, Élisabeth, *Le Mystère des rois de Jérusalem*, Paris, Albin Michel, 2013.
- CROWFORD, Osbert Guy S. et KEILLER Alexander, *Wessex from the Air*, Oxford, OUP, 1928.
- C SERGO, Julia et LEMASSON, Jean-Pierre, *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008.
- DA LAGE, Antoine et MÉTAILLIÉ, Georges (dir.), *Dictionnaire de biogéographie végétale*, Paris, CNRS éditions, 2000.
- DARDEL, Éric, *L'Homme et la Terre. Nature de la réalité géographique*, Paris, PUF, 1952 ; rééd. Paris, éditions du CTHS, 1990.
- DAUM, Pierre, *Immigrés de force. Les travailleurs indochinois en France (1939-1952)*, Arles, éditions Solin, 2009.
- DAUPHINÉ, André, *Géographie fractale*, Paris, Hermès/Lavoisier, 2012.

- DAVODEAU, Hervé, « La dimension spatiale de l'action paysagère », *Annales de géographie*, n° 679, 2011, p. 246-265.
- DAWS, Gavan, *Shoal of Time: A History of Hawaiian Islands*, Honolulu, University Press of Hawaii, 1968.
- DE KONINCK, Rodolphe, « Les politiques de développement agricole en Malaysia ou l'impatience de l'État tutélaire », *Archipel*, vol. 31, n° 1, 1986, p. 131-153.
- , « La paysannerie comme fer de lance territorial de l'État : le cas de la Malaysia », *Cahiers de sciences humaines*, vol. 22, n° 3-4, 1986, p. 355-370.
- , *Malaysia. La dualité territoriale*, Paris, Belin/La Documentation française, 2007.
- DELÉTANG, Henri (dir.), *L'Archéologie aérienne en France*, Paris, Errance, 1999.
- DE LUMLEY, Henry (dir.), *Le Beau, l'Art et l'Homme*, Paris, CNRS éditions, 2014.
- DENIKER, Joseph, *Les Races et les peuples de la terre*, Paris, Masson, 1926.
- DESCOLA, Philippe, *La Nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1986.
- , « L'explication causale », dans DESCOLA, Philippe, *Les Idées de l'anthropologie*, Paris, Armand Colin, 1988, p. 11-59.
- DICKIE, John, *Delizia! Une histoire culinaire de l'Italie*, Paris, Payot & Rivages, coll. « Petite bibliothèque Payot », 2010.
- DI MOIA, John, *Reconstructing Bodies: Biomedicine, Health, and Nation-Building in South Korea since 1945*, Standford, Stanford University Press, 2013.
- DION, Roger, *Le Val-de-Loire. Étude de géographie régionale*, Tours, Arrault, 1933.
- , « Querelle des Anciens et des Modernes sur les facteurs de la qualité du vin », *Annales de géographie*, Paris, vol. 61, n° 328, 1952, p. 417-431.
- , *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX^e siècle*, Paris, chez l'auteur, 1959.
- DIREN Provence-Alpes-Côte d'Azur, *Guide de bonnes pratiques. Aide à la prise en compte du paysage dans les études d'impact de carrières et du milieu naturel en Provence-Alpes-Côte d'Azur*, Aix-en-Provence, DIREN, 2006.
- DÖGEN, *Instructions au cuisinier zen*, Paris, Le Promeneur, 1994.
- DUBOST, Françoise, *Vert patrimoine. La constitution d'un nouveau domaine patrimonial*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1994.
- DUHART, Frédéric, « Pour une ethnozoologie historique des palmipèdes en Europe : la naissance du foie gras moderne (XVI^e-XIX^e siècle) », *6^e journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 9-12.
- DUMAS, Alexandre, *Mon dictionnaire de cuisine*, Paris, 10/18, 1998.
- DUPARC-QUIOC, Suzanne, *La Chanson d'Antioche*, Paris, Librairie orientaliste Paul Geuthner, 1978.
- , « La Chanson d'Antioche (de Richard le Pèlerin et Graindor de Douai) », dans RÉGNIER-BOHLER, Danièle (dir.), *Croisades et pèlerinages. Récits, chroniques et voyages en Terre sainte (XI^e-XVII^e siècle)*, Paris, 1997, p. 25-171.

- DUPUIS, Jacques, *L'Asie méridionale*, Paris, PUF, 1969.
- DUROSSEAU, Thierry, *Une cité industrielle en Camargue. Salin-de-Giraud*, Marseille, Parenthèses/CAUE 13/Parc naturel régional de Camargue, 2011.
- ECONOMIC PLANNING AGENCY, *Chusu-kanrikino ni kansuru chosa [A Study on the economic management function]*, Tôkyô, 1964 (J).
- EDELBLUTTE, Simon, « Logique exploitation ou logique de protection dans la vallée de la moyenne Moselle. Le paysage révélateur des conflits spatiaux liés à l'extraction extraction des alluvions », *Géocarrefour*, vol. 75, n° 4, 2000, p. 293-304.
- EGO, Michiko, *Daimyo no kurashi to shoku [La Vie alimentaire des seigneurs]*, Tôkyô, Dôseisha, 2002.
- EIJKHOFF, Pieter, *Wine in China*, Utrecht, Nederlands Wijingilde, 2000.
- EKIKEN Kaibara, *Yamato honzô [Les Simples Japonais, 1709]*, Ariake shobô, 1975.
- ELFVING-HWANG, Joanna, « Cosmetic Surgery and Embodying the Moral Self in South Korean Popular Makeover Culture », *The Asia-Pacific Journal*, vol. 11, n° 24/2, 17 juin 2013, p. 1-17, http://japanfocus.org/-Joanna-Elfvig_Hwang/3956, consulté le 27 avril 2017.
- ELIADE, Mircea, *Images et Symboles. Essais sur le symbolisme magico-religieux*, Paris, Gallimard, 1952.
- ELLIS, William, *Polynesian Researches During a Residence of Nearly Eight Years in the Society and Sandwich Islands*, Londres, Fisher, Son & Jackson, 1836, 4 tomes, trad. Société des Océanistes, Paris, 1974, 2 tomes.
- ENJALBERT, Henri, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Paris, Bordas, 1975.
- EPSTEIN, Stephen et JOO, Rachel, « Multiple Exposures: Korean Bodies and the Transnational Imagination », *The Asia-Pacific Journal*, vol. 10, n° 33/1, 13 août 2012, p. 1-16, http://apjif.org/-rachel_m_-joo/3807, consulté le 27 avril 2017.
- ESTAY, Patricio (dir.), *Peuples cavaliers*, Paris, Éditions du Chêne, 2001.
- ESTRADE, Jean-Marie, *Un culte de possession à Madagascar. Le Tromba*, Paris, Anthropos, 1977.
- ETCHEVERRIA, Olivier et BRAS, Michel, « Existe-t-il un goût de l'Aubrac », *Géographie et Cultures*, n° 50, 2005, p. 63-76.
- FAURE, Alain, *Paris Carême-prenant. Du Carnaval à Paris au XIX^e siècle*, Paris, Hachette Littérature, 1978.
- FEBVRE, Lucien, *Le Rhin. Histoire, mythes et réalités*, Paris, Perrin, 1997.
- , *La Terre et l'évolution humaine. Introduction géographique à l'histoire*, Paris, Albin Michel, 1922, rééd. 1970.
- FEDIDA, Pierre, « Le cannibale mélancolique », *Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6., « Destins du cannibalisme », 1972, p. 123-127.

- FERNANDEZ, Doreen, « Historias, Cronicas, Vocabularies: Some Spanish Sources for Research in Philippine Food », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 35, n° 3, 1987, p. 279-295.
- , « Culture Ingested: Notes on the Indigenization of Food », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 36, n° 2, 1988, p. 219-232.
- FERRIER, Jean-Paul, *La Beauté géographique ou la Métaphore des lieux*, Paris, Economica-Anthropos, 2013.
- FERRO, Marc et AYOUBERRY, Pierre (dir.), *Une histoire du Rhin*, Paris, Ramsay, 1981.
- FILSER, Marc, « Le marketing de la production d'expérience: statut théorique et implications managériales », *Décisions marketing*, n° 28, 2002, p. 13-22.
- FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.
- FISHER, Charles A., *South-East Asia: A Social, Economic and Political Geography*, London, Methuen & Co, 1966.
- FLORI, Jean, *Chroniqueurs et Propagandistes. Introduction critique aux sources de la Première croisade*, Genève, Droz, 2010.
- FODÉRE, Jacques, *Narration historique et topographique des convents de l'ordre Saint-François et monastères Sainte-Claire, erigés en la province anciennement appelée la Bourgogne, à présent Saint Bonaventure*, Clermont-Ferrand, Fernand Thibaut, 1861.
- FORDE, Darryl, *Habitat, Economy, Society*, New York, Dutton & Co, 1963.
- FOULCHER DE CHARTRES, *Histoire des Croisades (1095-1127)*, trad. François Guizot; rééd. Clermont-Ferrand, Paleo, 2004.
- FRONTIN, *Les Stratagèmes*, Paris, Economica, 1999.
- FUKUDA, Ikuhiro, « Traduire Dion en japonais, traduire le vin en saké: imaginaire traduit ou traduction de l'imaginaire » dans PITTE, Jean-Robert (dir.), *Le Bon vin. Entre terroir, savoir-faire et savoir-boire*, Paris, CNRS éditions, 2010, p. 137-145.
- , « La transformation des pratiques et des sensibilités alimentaires après le désastre de 1923: modernisation et popularisation du nouveau Tokyo », *Géographie et Cultures*, n° 86, 2014, p. 13-29.
- FUMEY, Gilles, *Géopolitique de l'alimentation*, Auxerre, Éditions Sciences humaines, 2008.
- , *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS éditions, 2010.
- GADILLE, Rollande, *Le Vignoble de la côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Paris, Les Belles Lettres, 1967.
- GADIOT, Gérard, *En Camargue*, Grenoble, Arthaud, 1968.
- GAIGNEBET, Claude et FROMENTIN, Marie-Claude, *Le Carnaval. Essai de mythologie populaire*, Paris, Payot, 1979.
- GARCIA, Jean-Pierre, « "Le vin et le lieu". La construction des terroirs et des climats viticoles », *Histoire antique et médiévale*, hors-série n° 20, 2009, p. 74-79.

GAUCHON, Christophe, « Les sites naturels classés entre 1906 et 1930 dans les Alpes du Nord : entre tourisme et protection, bilan et actualité », *Revue de géographie alpine*, vol. 90, n° 2, 2002, p. 15-31.

GELÉZEAU, Valérie, *Séoul, ville géante, cités radieuses*, Paris, CNRS Éditions, 2003.

—, « Quand le luxe standard fabrique la ville. Construction urbaine et grands hôtels à Séoul », p. 55-76 ; « Les grands hôtels à Séoul. Au cœur des dynamiques métropolitaines », p. 101-120 ; « Espaces d'ailleurs, théâtres de prestige. Grands hôtels et sociabilités séouliennes », p. 191-206 ; dans Thierry Sanjuan (dir.), *Les Grands Hôtels en Asie. Modernité, dynamiques urbaines et sociabilités*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2003.

GÉLY, Jean-Pierre et LORENZ, Jacqueline (dir.), *Carriers et bâtisseurs de la période préindustrielle. Europe et régions limitrophes*. Paris, CTHS, 2011.

GENPAKU, Sugita, *Rangku koto hajimé [L'Origine des études hollandaises]*, éd. Tomio Ogata, Tokyo, Iwanami shoten, 1959.

GENSHIN, Udagawa, *Ensei ihô meibutsu kô [Réflexion sur les spécialités médicales de l'Occident lointain]*, éd. Masaharu Endo, Tokyo, Kagaku shoin, 2009.

GENSHÔ, Mukai, « Hôchû biyô wamei honzô » [L'appellation japonaise des simples pour réserver dans la cuisine, 1694], dans M. Ueno et M. Yoshi (dir.), *Shokumotsu honzô hon taisei Kyoto*, Rinsen shoten, 2007, vol. 7.

GENTULUCCI, Umberto *et al.*, « Westernization of the Filipino population resident in Rome : obesity, diabetes and hypertension », *Diabetes/Metabolism. Research and Reviews*, vol. 24, n° 5, 2008, p. 364-370.

GIBBS, Phillip, *Building a Malay House*, Singapore, OUP, 1987.

GIRARD, René, *Mensonge romantique et vérité romanesque*, Paris, Grasset, 1961.

GIROIR, Guillaume, *La Province du Shandong. Étude géographique d'une province chinoise*, thèse sous la dir. de Paul Claval, université Paris-Sorbonne, 1994.

—, « Vin, mondialisation et civilisation en Chine », *Douro. Estudos & Documentos*, vol. 13, 2002, p. 255-283 (consultable en ligne). actes du symposium international « La vigne et le vin dans le monde », université de Porto (Portugal), septembre 2001, <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/9597.pdf>, consulté le 27 avril 2017.

—, « L'entreprise Changyu, acteur majeur de la construction du système viti-vinicole émergent en Chine », *Cultur. Revista de Cultura e Turismo*, numéro spécial, ISSN 1982-5838, vol. 8, n° 3, octobre 2014, p. 211-237, (consultable en ligne), actes du colloque international « Vin, Patrimoine, Tourisme, Développement », Florianopolis (Brésil), décembre 2013, chaires Unesco « Culture et Traditions du Vin » (université de Bourgogne) et « Culture, Tourisme, Développement » (université Panthéon-Sorbonne), université fédérale du Parana, <http://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/373/379>, consulté le 27 avril 2017.

—, « Le fait viti-vinicole en Chine dans le champ des sciences humaines et sociales. Premiers résultats et programme de recherche », actes de la conférence annuelle de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), Mendoza (Argentine),

9-14 novembre 2014, <http://dx.doi.org/10.1051/oivconf/201407010>, consulté le 27 avril 2017.

—, « Le marché du vin en Chine : Entre ivresse et réalités », dans LEGOUY, François, BOULANGER, Sylvaine (dir.) *Atlas sur la vigne et le vin dans la mondialisation*, Paris, Armand Colin, 2015, p. 164-165.

GLABER, Raoul, *Histoires*, trad. et éd. Mathieu Arnoux, Turnhout, Brepols, 1996.

GOGUEY René et CORDIER Alexandra, *Photographie aérienne et archéologie. Une aventure sur les traces de l'humanité*, Paris, Infolio éditions, 2015.

GOIFFON, Marie et CONSALÈS, Jean-Noël, « Le massif des Calanques (Marseille-Cassis) et la pointe des Châteaux (Saint-François, Guadeloupe). Périmètres d'intervention et mesures de protection sur deux grands sites littoraux périurbains », *Méditerranée*, n° 105, 2005, p. 29-35.

GONDET, Sébastien, « Stratégies d'exploitation de la pierre à Persépolis. Nouvelles données archéologiques », *Iranica Antiqua*, n° 50, 2015, p. 279-331.

GORDON, Bertram M., « Shifting Tastes and Terms: The Rise of California Cuisine », *Revue française d'études américaines*, vol. 27, n° 1, février 1986, p. 109-126.

634

GOULART, Simon, *Mémoires de l'Etat de France sous Charles neufiesme contenant les choses les plus notables, faictes et publiées tant par les catholiques que par ceux de la Religion, depuis le troisieme edict de pacification fait au mois d'aoust 1570 jusques au regne de Henri troisieme et reduits en trois volumes*, éd. Heinrich Wolf, Meidelbourg, s.l. [Genève?], 1758, t. I.

GOURBIN, Patrice, *Les Monuments historiques de 1940 à 1959. Administration, architecture, urbanisme*, Rennes, PUR, 2008.

GOUROU, Pierre, « Civilisations et géographie humaine en Asie des moussons », *Bulletin de l'École française d'Extrême-Orient*, vol. 44, n° 2, 1951, p. 467-475.

—, « Remarques sur les régions écologiques », *Annales biologiques*, n° 51, 1955, p. 125-130.

—, *Terres de bonne espérance. Le monde tropical*, Paris, Plon, coll. « Terre humaine », 1982.

—, *Riz et Civilisation*, Paris, Fayard, 1986.

GRANOVETTER, Mark, « Economic action and social structure: the problem of embeddedness », *American Journal of Sociology*, vol. 91, n° 3, 1985, p. 481-510.

GREENBAUM, Lenora, « Societal Correlates of Possession Trance in South-Saharan Africa », dans Érika Bourguignon (dir.), *Altered States of Consciousness and Social Change*, Columbus, Ohio State Univ Press, 1973, p. 39-57.

GRESCOE, Taras, *La Mer engloutie. Le poisson de nos assiettes aura-t-il la peau de la planète?*, Lausanne, Éditions Noir sur Blanc, 2010.

GUÉMÉNÉ, Daniel, GUY, Gérard et FAURE, Jean-Michel, « Foie gras, gavage et bien-être animal : vers un peu d'objectivité ! Le point sur l'évolution des pratiques de production et les acquis de la recherche », *6^e journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 81-87.

- GUÉRAUD, Jean, *La Chronique lyonnaise (1536-1562)*, éd. Jean Tricou, Lyon, Imprimerie Audin, 1929.
- GUÉRAICHE, William, « Un peuple de migrants », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 361-384.
- GUTERSOHN, Heinrich, *Geographie der Schweiz*, t. I, *Alpen. Wallis, Tessin, Graubünden*, Bern, Kümmerly & Frey, 1964.
- GUY, Gérard et GUÉMENÉ, Daniel, « Gavage et production de foie gras. Rétrospectives et perspectives », *6^e journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 1-8.
- HAGENMEYER, Heinrich, *Chronologie de la première croisade (1094-1100)*. *Revue de l'Orient latin*, VI, VII et VIII, Paris, E. Leroux, 1902, réed. Georg Olms Verlag, Hildesheim/New York, 1973.
- HAKUSEKI, Arai, « Sairan igen » [Examen critique des dires des étrangers, 1708], dans *id.*, *Seiyō kibun [Échos d'Occident]*, Tokyo, Heibonsha, 1968.
- HANCOCK, David, *Oceans of wines. Madeira and the Emergence of American Trade and Taste*, New Haven/London, Yale University Press, 2009.
- HANNICKEL, Erica, *Empire of Vines. Wine culture in America*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2013.
- HANSEN, Michel, « Viandes et nourriture dans le "Gargantua" ou les métamorphoses du banquet », dans *Bulletin de l'Association d'étude sur l'humanisme, la Réforme et la Renaissance*, vol. 26, n° 1, 1988, p. 5-22.
- HATON, Claude, *Mémoires contenant le récit des événements accomplis de 1553 à 1587, principalement dans la Champagne et la Brie*, éd. Félix Bourquelot, Paris, Imprimerie impériale, 1857, t. I.
- HAUDRICOURT, André-Georges, *La Technologie science humaine. Recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1987.
- , et HÉDIN, Louis, *L'Homme et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard, 1943.
- HAZEBROUCQ, Jean-Marie, « De l'espace touristique à la destination touristique, un "territoire" qui se projette », dans LEMASSON, Jean-Pierre et VIOLIER, Philippe (dir.), *Destinations et Territoire*, t. I, *Coprésences à l'oeuvre*, Montréal, Presses de l'université du Québec, coll. « Téoros », 2009, p. 7-25.
- HEIDEGER, Martin, *Être et Temps [Sein und Zeit, 1927]*, trad. François Veizin, Paris, Gallimard, 1986.
- HELDAL, Tom et STOREMYR, Per, « The Quarries at the Aswan West Bank », dans BLOXAM, Elizabeth, HELDAL, Tom et STOREMYR, Per (dir.), *Characterisation of Complex Quarry Landscapes: An Example from the West Bank Quarries Aswan*, Oslo, Quarryscapes Report : Project Quarryscape-Geological Survey of Norway, 2007, p. 69-141, http://www.quarryscapes.no/text/publications/qs_del4_report_lr.pdf, consulté le 27 avril 2017.

- HERBIN, Carine et ROCHARD, Joël, *Les Paysages viticoles*, Bordeaux, Éditions Féret, 2006.
- HINNEWINKEL, Jean-Claude, *Les Terroirs viticoles. Origines et devenirs*, Bordeaux, Éditions Féret, 2004.
- , « L'avenir du terroir : gérer de la complexité par la gouvernance locale », *Méditerranée*, n° 109, 2007, <http://mediterranee.revues.org/106>, consulté le 27 avril 2017.
- , « Les terroirs vitivinicols : des systèmes géographiques complexes », *Historiens & Géographes*, n° 404, 2008.
- HITSUDAI, Hitomi, *Honchô shoku kagami [Encyclopédie des aliments du pays, 1698]*, vol. 1, Tokyo, Heibonsha, 1976.
- HOLBROOK, Morris. B et HIRSCHMAN, Elizabeth. C., « The Experiential Expects of Consumption: Consumer Fantasies, Feelings and Fun », *Journal of Consumer Research*, vol. 9, n° 2, 1982, p. 132-140, http://www.mastermarketing.dauphine.fr/fileadmin/mediatheque/masters/master204/documents/Holbrook_-_10.pdf, consulté le 27 avril 2017.
- HOTYAT, Micheline, « Espaces et milieux forestiers : des systèmes en perpétuelle transformation », dans JOSEPH, Philippe (dir.), *Écosystèmes forestiers des Caraïbes*, Paris, Karthala, 2009, p. 33-50.
- , « Intérêt de l'approche systémique pour l'étude de formations végétales en milieux forestiers : l'exemple de la forêt de Fontainebleau », *VertigO, La revue électronique en sciences de l'environnement*, hors-série n° 14, 2012, <https://vertigo.revues.org/12446>, mis en ligne le 18 septembre 2012, consulté le 27 avril 2017.
- , « Impact des activités touristiques en forêt de Fontainebleau du XIX^e siècle à nos jours : exemples des séries artistiques et de la platière d'Apremont », *Bulletin de l'Association de géographes français : Géographies*, vol. 90, n° 2, 2013, p. 219-231.
- , « La forêt de Fontainebleau : grès d'hier et d'aujourd'hui », dans CORVOL, Andrée, DEREIX, Charles, GRESSER, Pierre, LORMANT, François, ROCHEL, Xavier (dir.), *Regards sur la forêt*, Paris, L'Harmattan, 2014, p. 101-110.
- HOUZARD, Gérard, *Les Massifs forestiers de Basse-Normandie. Brix, Andaines et Écouves. Essai de biogéographie*, thèse sous la dir. d'André Journaux, université de Caen, 1980, 2 tomes, 667 p.
- HUETZ DE LEMPS, Alain, PITTE, Jean-Robert, PLANHOL (DE), Xavier, *et al.*, *Les Vins de l'impossible*, Grenoble, Glénat, 1990.
- HUETZ DE LEMPS, Christian, « Populations indigènes et maladies nouvelles au moment de la découverte », dans BUCHET, Christian (dir.), *L'Homme, la santé et la mer. Actes du colloque international tenu à l'Institut catholique de Paris les 5 et 6 décembre 1995*, Paris, Honoré Champion, 1997, p. 231-251.
- HUETZ DE LEMPS, Paul, *Les Français. Acteurs et spectateurs de l'histoire d'Hawaï (1837-1898)*, thèse sous la dir. d'Yves-Marie Bercé, Paris, d'École nationale des chartes, 2001, 2 tomes.
- HUMBERT, André, *Campagnes andalouses et colons castillans. Paysages d'un front pionnier entre Grenade et Jaén*, Madrid, Casa de Velázquez, 1988.

- , « Géographie historique ou la dérive des systèmes géographiques », *Hérodote*, n° 74-75, 1994, p. 95-110.
- , « Los paisajes agrarios de España : una mirada desde el aire », dans MOLINERO, Fernando, OJEDA, Juan-Francisco et TORT, Joan (dir.), *Los Paisajes agrarios de España. Caracterización, evolución y tipificación*, Madrid, ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, 2011, p. 169-180.
- , *Le Géographe et le Tapis volant*, Madrid, Casa de Velázquez, 2012, 187 p.
- HUSSON, Jean-Pierre, « Représentations et images des villes de la Renaissance : l'exemple des cartes de Nancy », Nancy, *Annales de l'Est*, n° 1, 2014, p. 223-239.
- HUYNH, Thuy, AARNINK, André, DRUCKER, Adam, et VERSTEGEN, Mark, « Pig Production in Cambodia, Laos, Philippines, and Vietnam : A Review », *Asian Journal of Agriculture and Development*, vol. 3, n° 1-2, 2006, p. 69-90.
- ISHIGE, Naomichi, *L'Art culinaire au Japon*, trad. Emmanuel Marès, Nîmes, Lucie éditions, 2012.
- IMADA, Yōzō, *Edo no honya san [Les Librairies à Edo]*, Tōkyō, Heibonsha, 2009.
- IMAIZUMI, Genkichi, *Zoku rangaku no ie Katsuragawa no hitobito [Les Katsuragawa, une famille d'hollandiste. Suite]*, Tōkyō, Shinozaki shorin, 1968.
- IWASHITA, Tetsunori et MAEHIRA, Fusa-aki (dir.), *Kinsei Nihon no kaigai jōhō [Les Informations sur le monde extérieur au Japon de l'époque moderne]*, Tōkyō, Iwata Shoin, 1997.
- JACOB-ROUSSEAU, Nicolas, et ROUSSEAU-JACOB, Isabelle, « Les carrières, un paysage des rives fluviales ? », dans Maurice Bernadet et Antoine Frémont (dir.), *Fleuves et Territoires*, actes des 7^e rencontres de Mâcon, 13-14 septembre 2012, Mâcon, IRVSM, 2014, p. 293-312.
- JACQUET, Olivier, *Un siècle de construction du vignoble bourguignon. Les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, coll. « Sociétés », 2009.
- JACQUOT, Anne-Cécile, « Quelle gouvernance des projets d'ouverture et d'extension de carrières ? », *Projets de paysage*, juillet 2010, http://www.projetsdepaysage.fr/fr/quelle_gouvernance_des_projets_d_ouverture_et_d_extension_de_carrieres_2010_s.p.
- JEANNERET, Michel, *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, José Corti, 1987.
- JIGYŌKAI, Kaikoku Hyakunen Kinen Bunka *Sakoku jidai Nihonjin no kaigai chishiki [Les connaissances des Japonais sur le monde extérieur durant l'époque de fermeture]*, Tōkyō, Kangensha, 1953.
- JOKEN Nishikawa, *Kai tsūshō kō [Notes sur les relations commerciales avec la Chine et les Barbares]*, Kyoto, 1695.

- JOLIET, Fabienne, « Identification plastique et interprétation culturelle du vignoble », *Paysages de vignes et de vins. Patrimoine, enjeux, valorisation*, actes du Colloque international de Fontevraud, les 2, 3 et 4 juillet 2003, p. 85-90.
- JOYES, Claire, *Les Carnets de cuisine de Monet*, Paris, Éditions du Chêne, 1989.
- JUNIEN, Claudine, *Nutrigénétique du risque cardiovasculaire. Terrains génétiques et nutrition*, Paris, Éditions Lavoisier, coll. « Tec & Doc », 2003.
- JÜNGER, Ernst, *Le Boqueteau 125* [1932], Paris, Payot & Rivages, 1995.
- JUVIN, Hervé, *La Grande Séparation. Pour une écologie des civilisations*, Paris, Gallimard, 2013.
- KATŌ, Shūichi, *Le Temps et l'Espace dans la culture japonaise*, Paris, CNRS éditions, 2009.
- KAUFMAN, Jean-Claude, *La Guerre des fesses. Minceur, rondeurs et beauté*, Paris, JC Lattès, 2013.
- KENNEDY, Raymond, « A Survey of Indonesian Civilization », dans MURDOCK, George Peter (dir.), *Studies in the Science of Society: Presented to Galloway Keller in celebration of his completion of Thirty Years as Professor of the Science of Society in Yale University*, New Haven/London, Yale University Press/Humphrey Milford-Oxford University Press, 1937, p. 267-297.
- KIM, Eun-shil, « The Politics of the Body in Contemporary Korea [Introduction to the special issue] », *Korea Journal*, vol. 49, n° 9, 2009, p. 5-14.
- KIM, Yeran, « Idol Republic: The Global Emergence of Girl Industries and the Commercialization of Girl Bodies », *Journal of Gender Studies*, vol. 20, n° 4, 2011, p. 333-345.
- KIM, Youngseok, *The Social Foundation of Luxury Good Obsession in South Korea*, mémoire de maîtrise sous la dir. de Chandler Rosenberger, Waltham, Brandeis University, 2011.
- KOO, Hagen, « Luxury, Well-being and Class Distinction in Korea », séminaire pluridisciplinaire du Centre de recherches sur la Corée de l'ÉHÉSS, 10 octobre 2010.
- KOO, Se-Woong, « Dressing the Korean Body: Fashion, Luxury Nad Nation Reconsidered », séminaire pluridisciplinaire du Centre de recherches sur la Corée de l'ÉHÉSS, 22 février 2013. (© ksw crc 130222)
- KOTOSUGA, Tanigawa, *Wakun no shiori* [Le Guide des mots japonais, 1887], éd. Shin-ichi Ôtomo, Tokyo, Ozora sha, 1998.
- KUYKENDALL, Ralph Simpson, *The Hawaiian Kingdom, 1778-1893*, Honolulu, University Press of Hawaii, 1966-1968, 3 tomes.
- LACHIVER, Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*. Paris, Fayard, 1997.
- , *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 2002.
- LACOSTE, Yves, « Editorial : à quoi sert le paysage? », *Hérodote*, n° 7, 1977, p. 3-41.

- LANDON, Norbert, *L'Évolution contemporaine du profil en long des affluents du Rhône moyen. Constat régional et analyse d'un hydrosystème complexe, la Drôme*, thèse sous la dir. de Jean-Paul Bravard, université Paris-Sorbonne, 1999.
- LANOË, Catherine, « L'invention de la peau. Les techniques de blanchiment du visage à l'époque moderne », *Communications*, vol. 81, n° 1, « Corps et techniques, dir. Georges Vigarello, 2007, p. 107-120, http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_05888018_2007_num_81_1_2462, consulté le 27 avril 2017.
- LAPSLEY, James T., *Bottled Poetry: Napa Winemaking from Prohibition to the Modern Area*, Berkeley, University of California Press, 1996.
- LARDON, Sylvie, FRIEDBERG, Claudine, LAMOTTE, Sandrine, MATHIEU, Nicole et OSTY, Pierre-Louis, *Usages des sols. Pratiques d'éleveurs, représentation de la nature et dynamique des milieux et des ressources*, rapport final de recherche du programme PIE Environnement, Paris, Vie et Société/CNRS éditions, 1996.
- LAURENT, Xavier, *Grandeur et misère du patrimoine. D'André Malraux à Jacques Dubamel (1959-1973)*, Paris, École nationale des chartes-Comité d'histoire du ministère de la Culture, 2003.
- LAVILLE, Bettina, « Du ministère de l'impossible au ministère d'État », *Revue française d'administration publique*, n° 134, 2010, p. 277-311.
- LAW, Lisa, « Home Cooking: Filipino Women and Geographies of the Senses in Hong Kong », *Cultural Geographies*, vol. 8, n° 3, 2001, p. 264-283.
- LAZZAROTTI, Olivier, *Des lieux pour mémoires. Monument, patrimoine et mémoires-Monde*, Paris, Armand Colin, 2012.
- LEE, Seung-Hwan, « The Social Meaning of the Body in Confucian Tradition: Between Moral and Political Power », *Korea Journal*, vol. 44, n° 2, 2004, p. 5-29.
- LEEM, So Yeon et PARK, Jin Hee, « Rethinking Women and their Bodies in the Age of Biotechnology: Feminist Commentaries on the Hwang Affair », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 9, n° 2, 2008, p. 9-26.
- LEGOUY, François, « Les mises en scène paysagères traditionnelles et nouvelles de la vigne et du vin », communication au colloque international « De Jules Guyot à Robert Parker. 150 ans de construction des territoires du vin », organisé par la chaire Unesco « Culture et traditions du Vin », Dijon, 13-15 novembre 2008.
- , « Les héritages paysagers de la viticulture dans le Val-de-Loire d'Orléans à Tours et ses abords périphériques », *Projets de paysage*, n° 15, janvier 2012, http://www.projetsdepaysage.fr/fr/les_heritages_paysagers_de_la_viticulture_dans_le_val_de_loire_d'Orleans_a_Tours_et_ses_abords_peripherique, consulté le 27 avril 2017.
- , et BOULANGER, Sylvaine, *Atlas de la vigne et du vin. Un nouveau défi de la mondialisation*, Paris, Armand Colin, 2015.
- LENGEREAU, Éric, « L'architecture entre culture et équipement (1965-1995) », *Vingtième siècle. Revue d'histoire*, 1997, vol. 53, n° 1, p. 112-123.
- LERAT, Serge, « L'introduction du maïs hybride dans les pays de l'Adour », *Revue de géographie des Pyrénées et du Sud-Ouest*, vol. 32, n° 2, 1961, p. 97-117.

- LEROI-GOURHAN, André, *Le Geste et la Parole*, Paris, Albin Michel, t. I, *Technique et Langage*, 1964, t. II, *Mémoire et Rythmes*, 1965.
- LESPEZ, Laurent (dir.), *Paysages et gestion de l'eau. Sept millénaires d'histoire de vallées et de plaines littorales en Basse-Normandie*, Caen, bibliothèque du pôle rural n° 3, Presses universitaires de Caen/MRSH, 2012.
- LESTRINGANT, Frank, « L'Histoire de la mappemonde papistique », *Comptes rendus des séances de l'Académie des inscriptions et belles-lettres*, vol. 142, n° 3, 1998, p. 699-730.
- , « Le Cannibale et la Marmite », dans GOMEZ-GÉRAULT, Marie-Christine et LESTRINGANT, Frank (dir.), *D'encre de Brésil. Jean de Léry, écrivain*, Orléans, Paradigme, 1999, p. 39-63.
- LÉVÊQUE, Christian, *L'écologie est-elle encore scientifique?*, Paris, Éditions Quæ, 2013.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques*, t. I, *Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964.
- LI, Hua, LI, Jiagui et YANG, Hecai, « Review of Grape and Wine Industry Development in Recent 30 Years of China's Reforming and Opening-up », *Modern Food Science and Technology*, vol. 25, n° 4, 2009, p. 341-347 (en chinois).
- LI, Zhengping, *Chinese Wine*, Cambridge, CUP, 2011.
- LICHINE, Alexis, *Encyclopédie des vins et des alcools*, Paris, Robert Laffont, 1972.
- LIGNON-DARMAILLAC, Sophie, *L'Enotourisme en France. Nouvelle valorisation des vignobles : analyse et bilan*, Bordeaux, Éditions Féret, 2009.
- LOISEAU, Bernard, *L'Envolée des saveurs*, Paris, Hachette-Michel Lafon, 1991.
- LOMBARD, Denys, « Pour une histoire des villes du Sud-Est asiatique », *Annales Économies, sociétés, civilisations*, vol. 25, n° 4, juillet-août 1970, p. 842-856.
- , « Le sultanat malais comme modèle socio-économique », dans LOMBARD, Denys et AUBIN, Jean (dir.), *Marchands et hommes d'affaires asiatiques dans l'océan Indien et la mer de Chine (XIII^e-XX^e siècle)*, Paris, Éditions de l'ÉHÉSS, 1988, p. 117-124.
- , *Le Carrefour javanais. Essai d'histoire globale*, Paris, Éditions de l'ÉHÉSS, 1990, 3 tomes.
- LOUP, Jean, *Pasteurs et agriculteurs valaisans*, Grenoble, Allier, 1965.
- LUCIUS, André, « Le vignoble alsacien », *Annales de géographie*, vol. 31, n° 171, 1922, p. 205-214.
- LÜER, Manfred et DURST, Andreas, *Rheingau mit Mittelrhein. Weine. Winzer. Weinlandschaften*, Frankfurt am Main, Scherz, 2009.
- LUKACS, Paul, *American Vintage. The Rise of American Wine*, New York, Houghton, 1985.
- LUQUIN, Elisabeth, « De l'espagnol au multilinguisme », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 287-306.
- LUSSAULT, Michel, *L'Homme spatial. La construction sociale de l'espace humain*, Paris, Éditions du Seuil, 2007.

- MA, Eun Jeong, « The Medicine Cabinet: Korean Medicine Under Dispute », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 4, n° 3, 2010, p. 367-382.
- MABY, Jacques, « L'espace œnologique. Les nouveaux territoires humains du vin », *Revista Universum*, vol. 2, n° 19, 2004, p. 94-109.
- , « Le vin, argument identitaire du paysage », actes des journées d'études de Société géographique italienne « Pour une nouvelle géographie du vin », Rome, janvier 2004.
- MCCRACKEN, Robert D., « Lactase Deficiency: An Example of Dietary Evolution », *Current Anthropology*, n° 12, 1971, p. 479-517.
- MALET, Nicole, *Dieu selon Calvin. Des mots à la doctrine*, Lausanne, L'Âge d'homme, 1977.
- MALGORN, Arnaud, *Recettes littéraires. Crustacés, poissons de rivière et de mer*, Paris, Mercure de France, 1998.
- MALINGREY, Philippe, *Introduction du droit de l'environnement*, Paris, Éditions Lavoisier, coll. « Tec & Doc », 2011.
- MALINOWSKI, Bronislaw, *Une théorie scientifique de la culture et autres essais* [1944], Paris, François Maspéro éditeur, 1968.
- MARLORIN, Augustin, *Remonstrance a la Royne mère du roy, par ceux qui sont persecutez pour la parole de dieu. En laquelle ils rendent raison des principaux articles de la religion, et qui sont aujourd'huy en dispute*, Paris, A. M., 1561.
- MARSHALL, Alfred, *Principes d'économie politique* [*Principles of economics*, 1890], Paris/London, Gordon & Breach, 1971.
- MARSDEN, William, *The History of Sumatra* [1811], introduction de John Bastin, Singapore, Oxford University Press, 1986.
- MARTIN, Ambroise (dir.), *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, Paris, Éditions Lavoisier, coll. « Tec & Doc », 3^e édition, 2001.
- MARTINO (DE), Ernesto, *La Terre de remords*, Paris, Gallimard, 1966.
- MATEJOWSKY, Ty, « SPAM and Fast-food "Glocalization" in the Philippines », *Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, vol. 10, n° 1, 2007, p. 23-41.
- , « Jolly Dogs and McSpaghetti: Anthropological Reflections on Global/Local Fast-Food Competition in the Philippines », *Journal of Asia-Pacific Business*, vol. 9, n° 4, 2008, p. 313-328.
- , « Fast Food and Nutritional Perceptions in the Age of "Globesity": Perspectives from the Provincial Philippines », *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, vol. 17, n° 1, 2009, p. 29-49.
- , « The Incredible, Edible Balut, Ethnographic Perspectives on the Philippines' Favorite Liminal Food », *Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, vol. 16, n° 3, 2013, p. 387-404.
- MATHÉ, Thierry, FRANCOU, Aurée et HÉBEL, Pascale, « Restauration collective au travail : Le bon équilibre alimentaire face à la concurrence commerciale », CREDOC, n° 277, août 2015.

- MATHEVET, Raphaël et BOUSQUET, François, *Résilience et Environnement*, Paris, Buchet-Chastel, 2014.
- MATHIEU, Marcel, *Formations géographiques militaires (1696-1966). Pages d'histoire*, Joigny, Publication de l'Amicale des géographes militaires, 1997.
- MAUDET, Jean-Baptiste et PITTE, Jean-Robert (préface), *Terres de taureaux. Les jeux taurins de l'Europe à l'Amérique*, Madrid, Casa de Velázquez, 2010.
- MCCOY, Elin, *The Emperor of Wine: The Rise of Robert M. Parker, Jr., and the Reign of American Taste*, New York, Harper Collins Publishers, 2005.
- MEADOWS, Fiona et BOUISSON, Michel (dir.), *Voyage au cœur de la cuisine de rue*, Paris, Éditions Alternatives, 2013.
- MELLET, Caroline et MELLET Paul-Alexis, « La "marmitte renversée" : construction discursive et fonctionnement argumentatif d'une insulte dans les polémiques des guerres de religion (1560-1600) », *Argumentation et analyse du discours*, n° 8, 2012, <http://aad.revues.org/1273>.
- MENOZZI, Marie-Jo (dir.), *Les Jardins dans la ville entre nature et culture*, Rennes, PUR, 2014.
- MERLEAU-PONTY, Maurice, *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945.
- MIGNON Christian, *Campagnes et paysans de l'Andalousie méditerranéenne*, Clermont-Ferrand, Publications de la faculté des lettres, 1981.
- MILNER, Anthony, *The Malays*, Chichester, Wiley-Blackwell, 2011.
- MIURA, Atsushi, *Fasuto fūdoka suru nihon [La fast-foodisation du Japon]*, Tōkyō, Yōsensha, 2004.
- MOINE (LE), Robert, *Hierosolomytana expeditio*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, 1866, t. III. MONTAIGLON (DE), Anatole, *Recueil de poésies françaises des XV^e et XVI^e siècles. Morales, facétieuses, historiques*, Paris, P. Jannet, 1855 ; rééd. A. Franck, 1876, t. IV, p. 51-65.
- MONTAIGNE (DE), Michel, *Essais*, éd. Maurice Rat, Paris, Garnier, 1962, t. I, livre I, CCCI. MONTENAT, Christian et BARRIER, Pascal, « Les anciennes carrières de Vigny (Vexin). Valorisation d'un site géologique majeur », *Géosciences*, n° 7-8, 2008, p. 64-69.
- MORLEY, Ian, « Modern Urban Designing in the Philippines, 1898-1916 », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 3-42.
- NAGAZUMI, Yōko, *Shuinsen* [bateaux munis d'une licence à cachet vermillon], Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 2001.
- NAUDOT, Carle, *Camargue et Gardians* [1947], Arles, Actes Sud/Parc naturel régional de Camargue, 2011.
- NICOLAS, Laurence, *Beauduc. L'utopie des gratte-plages*, Marseille, Images en manœuvres éditions, 2008.

- NIEUHOFF, Johan, *Voyages and Travels to the East Indies, 1653-1670*, introduction par Anthony Reid, Singapore, OUP, 1988.
- NOGENT (DE), Guibert, *Historia quae dicitur Gesta Dei per Francos*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie des inscriptions et des belles-lettres, Imprimerie royale, 1879, t. IV.
- NOZAWA, Joji, *Les Vins européens à la conquête de l'Asie extrême. Le rôle de la VOC dans l'expansion orientale du vin aux Temps modernes*, thèse sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université de Paris-Sorbonne (à paraître).
- , « Wine-drinking Culture in Seventeenth Century Japan: The Role of Dutch Merchants » dans RATH, Eric C. et ASSMANN, Stephanie (dir.), *Japanese Foodways, Past & Present*, Urbana, University of Illinois Press, 2010, p. 108-125.
- , « Wine as a Luxury at the Dutch Factory in Japan During the Second Half of the 18th Century » dans RITTERSMA, Rengenier C. (dir.), *Luxury in the Low Countries*, Bruxelles, Pharo Publishing, 2010, p. 85-106.
- OCAMPO, Anthony, *The Latinos of Asia: How Filipino Americans break the rules of race*, Palo Alto, Stanford University Press, 2016.
- O'HARE, Daniel, « Interpreting the cultural landscape for tourism development », *Urban Design*, vol. 2, n° 1, 1997, p. 33-54.
- OHNUKI-TIERNEY, Emiko, « Pureté et soi primordial : la nature japonaise », *Géographie et Cultures*, n° 7, 1993, p. 75-92.
- OOI, Jin-Bee, *Peninsular Malaysia: Land, People and Economy in Malaya*, New York, Longman, 1976.
- Oranda-jin Nihon tokai-ki* [*Le Voyage maritime des Hollandais vers le Japon*], s.l., 1766.
- OTTO, Hans-Jürgen, *Écologie forestière*, Paris, Institut pour le développement forestier, 1998.
- OWEN, Jeanne, *A Wine Lover's Cook Book*, New York, M. Barrows & Cie, 1940.
- PALMER, Margaret A., BERNHARDT, Emily S., SCHLESINGER, William H., ESHLEMAN, Keith N., FOUFOULA-GEORGIU, Efi, HENDRYX, Michael S., *et al.*, « Mountaintop Mining Consequences », *Science*, vol. 327, n° 5962, 2010, p. 148-149.
- PANTE, Michael, « Urban Mobility and a Healthy City. Intertwined Transport and Public Health in American-Colonial Manila », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 73-101.
- PASTOUREAU, Michel et SIMONNET, Dominique, *Le Petit Livre des couleurs*, Paris, Éditions du Panama, 2005.
- , *Vert. Histoire d'une couleur*, Paris, Seuil, 2013.
- PASHENKO, Olga « Le jardin partagé est-il un paysage? », *Projets de paysage*, juillet 2011, http://www.projetsdepaysage.fr/fr/le_jardin_partage_est_il_un_paysage_, consulté le 27 avril 2017.

- PAUL-LÉVY, Françoise, « Toxiques, épistémologisons, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose », dans POULAIN, Jean-Pierre (dir.), *Études vietnamiennes*, n° 3-4, « Pratiques alimentaires et identités culturelles », 1997, p. 163-204.
- PAULET, Jean-Pierre, *Les Représentations mentales en géographie*, Paris, Anthropos, 2002.
- PÉ, Marie-Pierre, « Principaux éléments du marché du foie gras », *6^e journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 19-22.
- PEARSON, Bruce, *La Camargue*, Paris, Gallimard/Conservatoire du littoral, 1997.
- PECH, Pierre, *Les Milieux rupicoles. Les enjeux de la conservation des sols rocheux*, Versailles, Quæ, 2013.
- PÉDELABORDE, Pierre, *Le Climat du Bassin parisien*, Paris, Éditions M.-Th. Génin, 1958.
- PELLETIER, Philippe, « Paysages sans paysans : le cas du Japon », *Annales de géographie*, vol. 99, n° 553, 1990, p. 305-327.
- PERRET, Daniel, *La Formation d'un paysage ethnique. Batak et Malais de Sumatra Nord-Est*, Paris, Presses de l'École française d'Extrême-Orient, 1995.
- PERUSSIS (DE), Loys, *Discours des guerres du comté de Venayscin et de la Provence. Ensemble quelques incidentz*, Avignon, Pierre Roux, 1563.
- PICON, Bernard, *L'Espace et le Temps en Camargue* [1978], Arles, Actes Sud, 2008.
- PIJASSOU, René, *Le Médoc. Un grand vignoble de qualité*, Paris, Tallandier, 1980.
- PILOT DE THOREY, Jean Joseph Antoine, *Usages, fêtes et coutumes existant ou ayant existé en Dauphiné*, Grenoble, Drevet, 1882.
- PINARD, Jacques, *L'Archéologie industrielle*, Paris, PUF, 1985.
- PINCHEMEL, Philippe et Geneviève, *La Face de la Terre. Éléments de géographie*, Paris, Armand Colin, 1997.
- PINNEY, Thomas, *A History of Wine in America*, 1999, t. I, *From the Beginnings to Prohibition*, 2005, t. II, *From Prohibition to the Present*, Berkeley, University of California Press.
- PISE (DE LA), Joseph, *Tableau de l'histoire des princes et principauté d'Orange*, Den Haag, Imprimerie de T. Le Maire, 1639.
- PITHOU, Nicolas, *Histoire ecclésiastique de l'Église de la ville de Troyes, capitale du comté et du pays de Champagne*, Paris, BnF, coll. « Dupuy », ms. 698.
- PITTE, Jean-Robert, *Histoire du Paysage français. De la préhistoire à nos jours* [1983], Paris, Tallandier, 2001.
- , « Vignobles et vins du Japon », *Annales de géographie*, vol. 92, n° 510, 1983, p. 172-199.
- , *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986.
- , *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.
- , « Des productions de qualité dans un paysage de qualité : un défi pour le monde rural français », *L'Aménagement foncier agricole et rural*, n° 79, 1993, p. 19-22.

- , *Histoire du paysage français*, Paris, Pluriel, 1994.
- , « Naissance et expansion des restaurants », dans FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 767-778.
- , (dir.), *Géographie historique et culturelle de l'Europe. Hommages au professeur Xavier de Planhol*, Paris, PUPS, 1997.
- , « Pour en finir avec le pseudo-terroir. Les vrais facteurs de la qualité du vin », dans HUMBERT, André et ARNOULD, Évelyne, *Pratiques anciennes et genèse des paysages. Mélanges de géographie historique à la mémoire du professeur Jean Peltre*, Nancy, université de Nancy 2, 1997, p. 195-212.
- , « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de géographie*, vol. 110, n° 621, 2001, p. 487-508.
- , *Philippe Lamour (1903-1992). Père de l'aménagement du territoire en France*, Paris, Fayard, 2002.
- , « Ordre et désordre au Japon. La maison, modèle réduit de l'organisation de l'espace », dans COLLIGNON, Béatrice et STASZAK, Jean-François (dir.), *Espaces domestiques*, Paris, Bréal, 2004, p. 211-224.
- , « Le foie gras, tradition juive », *Le Monde des religions*, n° 8, 1^{er} novembre 2004.
- , *Bordeaux, Bourgogne. Les passions rivales*, Paris, Hachette Littératures, 2005.
- , « Géographie culinaire des produits de la chasse et de la forêt en France », dans CORVOL, Andrée (dir.), *Forêt et Chasse (X^e-XX^e siècle)*, Paris, L'Harmattan, 2005, p. 127-134.
- , *Le Désir du vin à la conquête du monde*, Paris, Fayard, 2009.
- , *Le Génie des lieux. Pour la géographie*, Paris, CNRS éditions, 2010.
- , *Bordeaux/Burgundy. A Vintage Rivalry*, trad. M. B. DeBevoise, Berkeley, University of California Press, 2012.
- , « La géographie historique et culturelle en France », *Bulletin de la Société géographique de la Chine*, n° 50, 2013, p. 1-19.
- , « L'éloge de la cuisine amoureuse du vin », *Revue du vin de France*, n° 583, juillet-août 2014, p. 34.
- POIDEBARD Antoine, *La Trace de Rome dans le désert de Syrie. Du limes de Trajan à la conquête arabe. Recherches aériennes (1925-1932)*, Paris, Geuthner, 1934.
- POUILLON, Jean, « Manières de table, manières de lit, manières de langage », *Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6, « Destins du cannibalisme », 1972, p. 9-26.
- POUJADE, Robert, *Le Ministère de l'Impossible*, Paris, Calmann-Lévy, 1975.
- POULAIN, Jean-Pierre, « La cuisine c'est plus que des recettes! », *Les Études vietnamiennes*, n° 125-126, « Pratiques alimentaires et identités culturelles. Le patrimoine gastronomique du Viêt-Nam Hanoi », 1997, p. 31-126.
- , « L'espace social alimentaire », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. 34, n° 5, 1999, p. 271-280.

- , *Manger aujourd'hui*, Toulouse, Privat, 2001.
- , *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, 2002.
- , *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012.
- PROVOST, Sylvain, « Les acteurs de la préservation des sites : les inspecteurs des sites », *Revue du ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement*, numéro hors-série, « Pour mémoire : la loi de 1930 à l'épreuve du temps. Les sites, atout pour le territoire. Actes de la journée d'études du 29 novembre 2010 », octobre 2011, p. 32-33.
- QUELLIER, Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012.
- RANZAN, Ono, *Honzô kômoku keimô [Éclaircissement pour la pharmacopée, 1803-1805]*, Tokyo, Heibonsha, 1991.
- , « Yamato honzô hisei » [Les simples Japonais, version critiquée et corrigée, 1810], dans Ekiken Kaibara, *Ceuvres complètes d'Ekiken*, Tokyo, Kokusho kankôkai, 1973.
- , *Seihin taigo [Rencontres (face à face) avec les invités occidentaux, 1746]*, Tokyo, Nichiran gakkai/The Japan-Netherlands Institute, 1978.
- READ, Charles (dir.), « La Saint-Barthélemy à Orléans, racontée par Johann Wilhelm von Botzheim, étudiant allemand, 1572 », dans *Bulletin de la Société de l'histoire du protestantisme français*, 1872, t. XXI, p. 345-392.
- RECHER, Jean, *Le Grand Métier. Journal d'un capitaine de pêche de Fécamp*, Paris, Plon, coll. « Terre Humaine », 1977.
- REID, Anthony, *Southeast Asia in the Age of Commerce, 1450-1680*, 1988, t. I, *The Lands Below the Winds*, 1993, t. II, *Expansion and Crisis*, New Haven/London, Yale University Press.
- REITEL, François, « La viticulture dans la vallée allemande de la Moselle », *Annales de géographie*, vol. 70, n° 379, 1961, p. 287-299.
- RÉJALOT, Michel, *Les Logiques du château. Filière et modèle vitivinicole à Bordeaux (1980-2003)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, 2007.
- RHEE, Seung Chul, DONG, Eun Sang et YOON, Eun Sik, « Photogrammetric Facial Analysis of Attractive Korean Entertainers », *Aesthetic Plastic Surgery*, vol. 33, n° 2, 2009, p. 167-174.
- RIGAL, Nathalie, *La Naissance du goût*, Paris, Noésis, 2000.
- RILEY SMITH, Jonathan, *The First Crusade and the Idea of Crusading*, London, The Athlone Press, 1986.
- , *The First Crusaders, 1095-1131*, Cambridge, CUP, 1997.
- ROCHÉ, Jean et AUBRY, Chantal, *Salins de Camargue. Territoires convoités*, Arles, Actes Sud, 2009.
- , *Camargue. Land art*, Arles, Actes Sud, 2010.

- ROCHEL, Xavier, « Jardins et chènevières du village lorrain d'après les cartes et plans anciens », *Le Pays lorrain*, 112^e année, vol. 96, n° 1, 2015, p. 43-48.
- ROCHER, Alain, « La construction de l'espace dans la mythologie japonaise », dans LE BLANC, Charles et ROCHER, Alain (dir.), *Tradition et innovation en Chine et au Japon*, Montréal, Presses de l'université de Montréal, 1996, p. 229-297.
- ROGER, Alain, *Court traité du paysage*, Paris, Gallimard, 1997.
- ROBEQUAIN, Charles, *Le Monde malais*, Paris, Payot, 1946.
- RORDORF, Bernard, « La transformation de l'espace habité », *Bulletin du centre protestant d'études*, vol. 27, n° 4, 1975, p. 5-39.
- ROSE, Brian, « No More Whining about Geographical Indications: Assessing the 2005 Agreement between the United States and the European Community on the Trade in Wine », *Houston Journal of International Law*, vol. 29, n° 3, 2007, p. 732-770.
- ROSNAY (DE), Joël, *Le Macroscopie*, Paris, Seuil, 1977.
- ROUCHE, Michel, « Cannibalisme sacré chez les croisés populaires », dans HILAIRE, Yves-Marie (dir.), *La Religion populaire. Aspects du christianisme populaire à travers l'histoire*, Lille, Presses de l'université de Lille 3, 1981, p. 29-41.
- ROUDIÉ, Philippe, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, 1994.
- , « Vous avez dit "château" ? Essai sur le succès sémantique d'un modèle viticole venu du Bordelais », *Annales de géographie*, vol. 109, n° 614-615, 2000, p. 415-425.
- ROUGIER, Henri (dir.), *Les Hauts-de-Chamossan*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2012.
- , *La Suisse et ses paysages*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2013.
- , *60 lieux à découvrir en Suisse*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2015.
- ROWLANDS, Mike et FULLER, Dorian, « Moudre ou faire bouillir ? Nourrir les corps et les esprits dans les traditions culinaires et sacrificielles en Asie de l'Ouest, de l'Est et du Sud », *Techniques & Cultures*, n° 52-53, 2009, p. 120-147.
- ROY-CAMILLE, Christian, et MARIE, Annick, *Les Meilleures Recettes de la cuisine antillaise*, Paris, Éditions Fleurus, 2000.
- RUBENSTEIN, Jay, « Cannibals and Crusaders », *French Historical Studies*, vol. 31, n° 4, 2008, p. 525-552.
- SAHLINS, Marshall, *Au coeur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle*, Paris, Gallimard, 1980.
- SAISUKE, Yamamura, *Teisei zôyaku sairân igen [Examen critique des dires des étrangers, édition révisée et augmentée, 1802]*, Tokyo, Seishisha, 1979.
- SALOMÉ, Karine, « Lectures du paysage et construction identitaire : l'exemple des îles bretonnes », dans DEMARTINI, Anne-Emmanuelle et KHALIFA, Dominique (dir.),

- Imaginaire et sensibilités au XIX^e siècle. Études pour Alain Corbin*, Paris, Créaphis, 2005, p. 51-60.
- SÁNCHEZ-PALENCIA, FRANCISCO-JAVIER, OREJAS, Almudena, FERNÁNDEZ-POSSE, María-Dolores, RUIZ DEL ÁRBOL, María et SASTRE, Ines, « Las Médulas (León, Spain). A Rural and Mining Landscape », dans BARTELS, Christoph, RUIZ DEL ÁRBOL, María, LONDEN (VAN), HELEEN et OREJAS, Almudena (dir.), *Landmarks. Profiling Europe's Historic Landscapes*, Bochum, Deutsches Bergbau-Museum Bochum, 2008, t. I, p. 113-124.
- SANSOT, Pierre, *La France sensible*, Seyssel, Champ Vallon, 1985.
- SARVIS, Shirley et THOMPSON, Robert, *American Wines and Wine Cooking*, Des Moines, Creative Home Library, Meredith Corporation, 1973.
- SAUMADE, Frédéric, *Des sauvages en Occident. Cultures taurines en Camargue et en Andalousie*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1994.
- SAUVIN, Georges, *Un royaume polynésien. Les îles Hawaï*, Paris, Plon, 1893.
- SAUTTER, Gilles, « Le paysage comme connivence », *Hérodote*, n° 16, 1979, p. 41-67.
- SCHIRMER, Raphaël, *Le Muscadet. Histoire et géographie du vignoble nantais*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, 2010.
- , « Le géographe et l'expertise dans le domaine des vins », dans WOLIKOW, Serge et JACQUET, Olivier (dir.), *Territoires et terroirs du vin du XVIII^e au XXI^e siècle. Approche internationale d'une construction historique*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2011, p. 91-108.
- SCHMUSCH, Rainer, « Vers une géographie imaginaire du préromantisme musical en France », dans BARA, Olivier et RAMAUT, Alban (dir.), *Généalogies du romantisme musical français*, Paris, Vrin, 2012, p. 196-207.
- SCHNITZLER, Bernadette, « Aux origines de la vigne et du vin dans les vallées du Rhin et de la Moselle », *Revue d'Alsace*, n° 137, 2011, <http://alsace.revues.org/1062>, mis en ligne le 1^{er} septembre 2014, consulté le 27 avril 2017.
- SCHÖMANN, Karin, *Weinbau und Fremdenverkehr an der Mittelmosel, Flußlandschaft zwischen Persistenz und Überformung*, Koblenzer Geographisches Kolloquium, 2001, p. 132-143.
- SCHOONMAKER, Franck, *Through Europe on Two Dollars a Day*, New York, McBride, 1927.
- , et MARVEL, Tom, *American Wines*, New York, Duell, Sloan & Pearce, 1941.
- SÉBILLOT, Paul, *Le Folklore de France*, t. I, *Le Ciel et la Terre*, chapitre IV « Les rochers et les pierres », Paris, Librairie orientale et américaine - E. Guilmoto, 1904.
- SÉMAH, François, SÉMAH, Anne-Marie et Djubiantono, Tony, *Ils ont découvert Java*, Jakarta, Pusat Penelitian Arkeologi Nasional, 1990.
- SERRES (DE), Olivier, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* [Paris, Abraham Saugrain, 1603], Arles, Actes Sud, 1996.
- SHIGA, Shigetaka, *Nihon fūkei ron [Des paysages nippons]*, Tōkyō, Seikyō sha, 1894.

- SHIN, Dongwon, « How Commoners Became Consumers of Naturalistic Medicine in Korea, 1600-1800 », *East Asian Sciences, Technology and Society*, vol. 4, n° 2, 2010, p. 275-301.
- SIGURET, Philippe, « Les acteurs de la préservation des sites : un grand témoin », *Revue du ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement*, numéro hors-série, « Pour mémoire : la loi de 1930 à l'épreuve du temps. Les sites, atout pour le territoire. Actes de la journée d'études du 29 novembre 2010 », octobre 2011, p. 29-31.
- SIMEON, Jacky, *De l'eau, des taureaux et des hommes*, Arles, Actes Sud, 2004.
- SIMIEN, Frédéric, *La Camargue. Fille du Rhône et de la mer*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alain Sutton, 2010.
- , *Saintes-Maries-de-la-Mer*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alain Sutton, 2012.
- SORRE, Maximilien, *Les Fondements biologiques de la géographie humaine*, Paris, Armand Colin, 1943.
- SPECHT, Hiltrud, *Stein & Wein am Mittelrhein. Steine. Böden. Terroir. Landschaft, Geologie und Boden*, St. Goar, Mittelrhein-Wein, 2010.
- STEINBERGER, Michaël, *Au Revoir to All That. Food, Wine and the End of France*, New York/Berlin/London, Bloomsbury, 2009.
- STEWART, Julian Haynes, *Theory of Culture Change: The Methodology of Multilinear Evolution*, Urbana, University of Illinois Press, 1955.
- SUNGOOK, Hong (dir.), *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 2, n° 1 (numéro spécial) « The Hwang Scandal and Human Embryonic Stem-Cell Research », 2008, p. 1-17.
- SUN TSE, *L'Art de la guerre*, Paris, Pocket coll. « Agora-Les Classiques », 1993.
- TACH, Liz, « Wine Drinking in America Today », <https://theconversation.com/wine-drinking-in-america-today-35104>, mis en ligne le 26 décembre 2014, consulté le 27 avril 2017.
- TAKASE, Koichiro, « Iezusukai Nihon kanku [La province jésuite du Japon] », dans *Iwanami kôza Nihon tsûshi [Cours sur l'histoire du Japon]*, Tôkyô, Iwanami shoten, t. XI, 1993.
- , *Kirishitan jidai taigai kankei no kenkyû [Étude sur les relations extérieures à l'époque chrétienne au Japon]*, Tôkyô, Yoshikawa kôbunkan, 1994.
- TANAKA-VAN DAALLEN, Isabel, « The Hôchûzensho and Dutch Cuisine » dans YANAI, Kenji (dir.), *Nagasaki dejima no shokubunka (Les Mœurs alimentaires à Deshima, Nagasaki)*, Sasebo, Shinwa Ginkô, 1993.
- THOMAS, Frédéric et BONNEUIL, Christophe, « L'introduction du maïs hybride en France : une technologie fordiste », dans BONNEUIL, Christophe, DENIS, Gilles et MAYAUD, Jean-Luc (dir.), *Sciences, recherches et agriculture. Pour une histoire de la recherche agronomique*, Versailles/Paris, Quæ/L'Harmattan, 2008, p. 155-180.

- THOUVENOT, Claude, *Le Pain d'autrefois. Chronique alimentaire d'un monde qui s'en va*, Paris, Rombaldi, 1978.
- TISSIER, Jean-Louis, s.v. « Paysages », dans LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel (dir.), *Dictionnaire de la géographie*, Paris, Belin, p. 697-701.
- TOBIN, Joseph (dir.), *Re-made in Japan*, New Haven/London, Yale University Press, 1992.
- TRICART, Jean, « Le vignoble alsacien », *L'Information géographique*, vol. 13, n° 1, 1949, p. 21-27.
- TROCHET, Jean-René, PÉRU, Jean-Jacques et ROY, Jean-Michel (dir.), *Jardinages en région parisienne (XVII-XX^e siècle)*, Paris, Créaphis, 2002.
- TUDEBOLD, Pierre, *Petri Tudebodi, Historia de Hierosolymitano itinere*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, Paris, 1844-1895, t. III.
- UENO, Akiko, *Rangaku ni okeru seiyō shoku bunka kenkyū. Kōsei shinpen wo chūshin to shite* [Recherche sur la culture de l'alimentation occidentale dans les études hollandaises], thèse, Kitakyushu, université de Kitakyushu (Japon), 2009.
- VANDENBERG, Vincent, *De chair et de sang. Images et pratiques du cannibalisme de l'Antiquité au Moyen Âge*, Rennes/Tours, PUR/Presses universitaires François-Rabelais, 2014.
- VAN DER YEUGHT, Corinne, « Les apports du développement durable au management stratégique des destinations touristiques », communication à la XVII^e conférence annuelle de l'Association internationale de management stratégique (AIMS), Nice, 2008.
- VAN GENNEP, Arnold, *Manuel du folklore français contemporain*, t. I, *Les Cérémonies périodiques cycliques. Carnaval, Carême, Pâques*, Paris, A. et J. Picard, 1947-1949.
- VAN HAMME, Marie, *La Camargue*, Marseille, Éditions Gramond, 2010.
- VÉNARD, Marc, « La fraternité des banquets », dans MARGOLIN, Jean-Claude et SAUZET, Robert (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Actes du colloque de Tours 1979, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, p. 137-145.
- VERSCHUER (VON), Charlotte, *Le Riz dans la culture de Heian, mythe et réalité*, Paris, Collège de France/Institut des hautes études japonnaises, 2003.
- VIDAL DE LA BLACHE, Paul, *Tableau de la géographie France*, Paris, Hachette, 1903.
- VILLIERS DU TERRAGE, Édouard, *L'Expédition d'Égypte. Journal d'un jeune savant engagé dans l'état-major de Bonaparte (1798-1801)*, Paris, Cosmopole, 2001.
- VIOLIER, Philippe et ZARATE, Antonio Manuel, « Politiques urbaines du tourisme » dans DUHAMEL, Philippe et KNAFOU, Rémy, *Mondes urbains du tourisme*, Paris, Belin, 2007, p. 143-150.
- VIOLIER, Philippe, « Proposition pour un modèle d'analyse des lieux touristiques », dans LEMASSON, Jean-Pierre et VIOLIER, Philippe (dir.), *Destinations et Territoire*, t. I,

- Coprésences à l'oeuvre*, Montréal, Presses de l'université du Québec, coll. « Téoros », 2009, p. 26-37.
- VINKLER, Isabelle, « Gestion du couvert et régénération de la hêtraie : les intérêts d'un abri léger », *Revue forestière française*, vol. 57, n° 2, 2005, p. 159-174.
- VIRET, Jérémie, « Les "murs de mer" de la côte levantine », *Méditerranée*, vol. 104, 2005, p. 15-24.
- VIRET, Pierre, *La physique papale, faite par manière de devis, et les tiltres des dialogues*, Genève, De l'Imprimerie de Jean Gerard, 1552.
- VITTE Pierre, *Les Campagnes du Haut-Apennin. Évolution d'une société montagnarde*, Clermont-Ferrand, Publications de la faculté des lettres, 1986.
- VOISIN DE LA POPELINIÈRE, Lancelot, *La vraye et entiere histoire des troubles et choses memorables advenues tant en France qu'en Flandres et pays circonvoisins, depuis l'an 1562. Comprinse en quatorze livres*, pour Pierre Davantes, Basle, B. Germain, 1572, p. 241-242.
- VOLODARSKI, Richard, BERTHOLET, Guilhem et GREVET, Alexandre, *Monter son « food truck »*. *Mode d'emploi*, Paris, Eyrolles, 2015.
- VOLVEY, Anne, « L'espace vu du corps », dans LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel (dir.), *Logiques de l'espace, esprit des lieux*, Paris, Belin, 2000, p. 319-332.
- , CALBÉRAC, Yann et HOUSSAY-HOLZSCHUCH, Myriam, « Terrains de je. (Du) sujet (au) géographique », *Annales de géographie*, vol. 5-6, n° 687-688, 2012, p. 5-23.
- WALLACE, Alfred Russel, *The Malay Archipelago* [1869], introduction de John Bastin, Singapore, OUP, 1986.
- WATERS, Alice, *Chez Panisse: Menu Cookbook*, New York, Random House, 1982.
- WATSUJI, Tetsurō, *Fūdo. Le Milieu humain* [Fūdo, 1935], trad. et éd. Augustin Berque, Paris, CNRS éditions, 2011.
- WILHELMUS TYRENSIS, *Chronicon*, éd. Robert Burchard Constantijn Huygens, Hans Eberhard Mayer, Gerhard Rösch, Turnhout, Brepols, 1986.
- WINSTEDT, Richard, *The Malays: A Cultural History*, London, Routledge & Kegan Paul, 1947; rééd. 1972.
- WOO, Keong Ja, « The Beauty Complex and the Cosmetic Surgery Industry », *Korea Journal*, vol. 44, n° 2, 2004, p. 52-82.
- YANAGITA, Kunio, *Meiji Taishō shi sesō hen* [Notes sur les mœurs et la société aux époques Meiji et Taishō], Tōkyō, Asahi shinbun sha, 1931.
- , *Shokumotu to shinzō* [Le Cœur et la Nourriture], Tōkyō, Sōgen sha, 1948.
- YASUNAO, Oka (dir.), *Kiyō gundan* [Les Propos sur la région de Nagasaki, (1716?)], Tokyo, Kondō shuppansha, 1974.

YOON, Jeon-Ro, CHO, Sung Kyum et JUNG, Kyu Won, « The Challenges of Governing Biotechnology in Korea », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 4, n° 2, 2010, p. 335-448.

YOSHIMI, Shunya et BUIST, David, « “America” as Desire and violence: Americanization in Postwar Japan and Asia During the Cold War », *Inter-Asia Cultural Studies*, vol. 4, n° 3, 2003, p. 433-450.

YU-JOSÉ, Lydia, « Le destin croisé des Philippines et du Japon », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 361-384.

ZIYADI, Mohamed, *Vie rurale et aménagement des pentes dans l'Anti-Atlas occidental, Maroc*, Nancy, Presses universitaires de Nancy/Éditions universitaires de Lorraine, 2013.

CRÉDITS ICONOGRAPHIQUES

- © Serge Chapuis, p. 17.
- © André Humbert/CMIFM, p. 89.
- © René Berton et André Humbert, p. 90, 96, 98, 100.
- © André Humbert/Casa de Velázquez, p. 91, 94, 103, 105.
- © André Humbert et Colette Renard/CMIFM, p. 92.
- © André Humbert et Colette Renard, p. 95, 104.
- © Philippe Boulanger/ministère de la Défense, p. 128.
- © Hugh Clout, p. 137, 140, 143.
- © PNR/SIG/Isenmann, p. 170.
- © Nicolas Jacob-Rousseau, p. 186.
- © Musée d'Art et d'Histoire de Genève, p. 190.
- © Jean-Pierre Huchon, p. 210, 211.
- © Micheline Hotyat, p. 220, 225.
- © Raphaël Mathevet et François Bousquet, p. 222.
- © Olivier Sevin, p. 241-243.
- © Henri Rougier, p. 248, 251, 252, 254.
- © François Legouy, p. 257, 272.
- © Sébastien Dallot, p. 258, 261, 262.
- © Vincent Marcilhac, p. 276, 278, 279, 281, 283-286.
- © Guillaume Giroir, p. 290, 293, 294, 297, 305, 306.
- © Raphaël Schirmer, p. 320-322.
- © Vincent Moriniaux, p. 336.
- © Guy Chemla, p. 376-377, 389, 395.
- © Jean-Pierre Poulain, p. 422.
- © Johannes Zielke, p. 444.
- © Françoise Ardillier-Carras, p. 447, 448, 452 (fig. 4a.), 456.
- © Thor, p. 452 (fig. 4b.).
- © Flora Sheng-Hua Cheng, p. 488, 490, 493, 502.
- © Alan R.H. Baker, p. 520.
- © Jean-Pierre Bartoli, p. 558-559.
- © Olivier Etcheverria, p. 564, 566.
- © Kazutoshi Abe, p. 592.
- © Mamiko Nakamura, p. 606, 612.

D.R. p. 167, 171, 172, 176, 192, 216, 512, 514, 521.

Les directeurs du volume et les auteurs remercient Véronique Lahaye, cartographe à l'université Paris-Sorbonne, pour la réalisation et l'harmonisation des cartes et illustrations graphiques.

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos de Guy Savoy.....	7
Préface de Barthélémy Jobert.....	9
Entretien avec Jean-Robert Pitte Propos recueillis par Jérôme Tadié, Henri Desbois & Valérie Gelézeau, le 11 mars 2016	15
Parcours de Jean-Robert Pitte.....	41
Publications de Jean-Robert Pitte	55

PREMIÈRE PARTIE VARIÉTÉS PAYSAGÈRES

Formes fossiles dans les paysages André Humbert	87
Une approche fractale de la beauté des paysages André Dauphiné.....	107
Le paysage et le militaire Philippe Boulanger.....	115
From history to heritage: the legacy of <i>La grande reconstruction</i> around the Lys valley Hugh Clout.....	135
Des paysages ambigus : les « sites et monuments naturels » en France (1906-2016) Jean-René Trochet	153
Un paysage construit... et menacé, la Camargue Sylvie Brunel	165
Carrières et paysages. Réflexions sur la pierre apparente et la roche occultée dans les paysages contemporains Nicolas Jacob-Rousseau	181
Le potager, bel objet géographique Jean-Pierre Husson.....	201
Perturbations des milieux forestiers et de leurs marges, quelle cicatrisation ? Micheline Hotyat.....	219
Existe-t-il une originalité des paysages malais ? Olivier Sevin	229

DEUXIÈME PARTIE
DES VIGNES ET DES VINS

Une commune suisse et son vignoble : Chamoson (valais) Henri Rougier	247
Les paysages et les mises en scène paysagères viti-vinicoles dans les grandes vallées fluviales : les exemples français et allemands Sylvaine Boulanger, Sébastien Dallot & François Legouy	255
Tequila Entre patrimonialisation et valorisation touristique Vincent Marcilhac	275
La région vitivinicole de Yantai (Shandong, Chine), futur « Bordelais oriental » ? Exploration géographique et critique d'une antonomase Guillaume Giroir	287

656

TROISIÈME PARTIE
GÉOGRAPHIES CULINAIRES

Pour une géographie des sauces au vin Raphaël Schirmer	311
Pour une géographie des bonbons. Le lieu et le produit : Le cas des confiseries traditionnelles en France Vincent Moriniaux	327
Cuisines de la mer... Alain Miossec	341
Le canard de barbarie, la pékinoise et le magret, la révolution silencieuse du mulard Paul Claval	349
Le développement des <i>food trucks</i> à Paris Guy Chemla	363

QUATRIÈME PARTIE
L'ALIMENTATION :
ENTRE HISTOIRE, CULTURES ET SOCIÉTÉS

Nourritures interdites : des Croisés cannibales ? Élisabeth Crouzet-Pavan	399
En dialogue avec la géographie : l'espace social alimentaire Jean-Pierre Poulain	411
Fantasmes alimentaires dans le temps des guerres de Religion : manger ou ne pas être mangé Denis Crouzet	427

L'art du toast à l'arménienne : le boire et le manger dans le pays de Noé Françoise Ardillier-Carras	441
Kava, Whisky et Cognac : boissons fortes et déclin des « indigènes » hawaïens au XIX ^e siècle Christian Huetz de Lempis	461
Les Philippines, carrefour culturel et culinaire Yves Boquet	471
La géographie culturelle du riz à Taïwan Flora Sheng-hua Cheng & Patricia Nguyen	487

CINQUIÈME PARTIE
GÉOGRAPHIES SENSORIELLES

The sights and sounds of amateur musical societies in provincial France during the nineteenth century Alan R. H. Baker	507
Lettre à Jean-Robert Pitte pour une géographie sensorielle de la beauté coréenne Valérie Gelézeau	529
Petite géographie de l'œuvre de Berlioz Jean-Pierre Bartoli	549
Paysage, atmosphère gastronomique et notoriété festive : la recette de la construction d'une destination touristique gourmande ? Les exemples de Saint-Tropez et Mykonos Olivier Etcheverria	561

SIXIÈME PARTIE
KALÉIDOSCOPE JAPONAIS

La connaissance du vin par les Japonais aux XVII ^e et XVIII ^e siècles Joji Nozawa	579
Les plus grandes villes du Japon et le système urbain japonais du point de vue des sièges sociaux et des succursales des grandes entreprises privées en 2010 Kazutoshi Abe	589
Paysage japonais avec pin obligé Pierre Brunel	599
Gastronomie, culture et paysages Le lien médial de l'homme à son alimentation à travers l'exemple japonais Nicolas Baumert & Ikuhiro Fukuda, illustrations Mamiko Nakamura	601
Bibliographie générale	521
Crédits iconographiques	653
Table des matières	655

