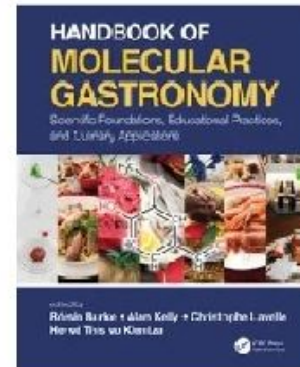
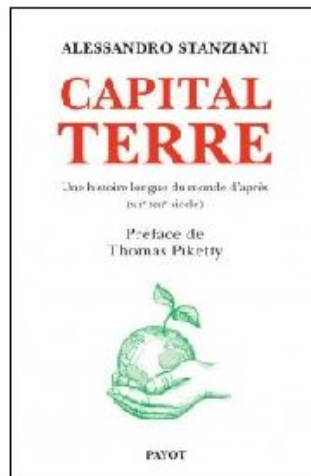


# Sur quelques parutions récentes

14 mars 2022



Commençons cette sélection d'ouvrages par celui que M.-A. Selosse (professeur au Muséum national d'histoire naturelle) consacre au sol. Dans [L'origine du monde. Une histoire naturelle du sol à l'intention de ceux qui le piétinent](#) (Actes Sud, 2021, 482 pages), il nous convie à un « magnifique périple souterrain », décrivant successivement les composants des sols, leurs dynamiques et les conditions de la vie végétale.

Sur les sols poussent, entre autres, les céréales, dont A. Bonjean (généticien des plantes et ethnobotaniste) et B. Vermander (anthropologue) racontent la longue et riche histoire, depuis la sédentarisation de l'humanité, dans un livre abondamment illustré : [L'homme et le grain. Une histoire céréalière des civilisations](#) (Les Belles Lettres, 2021, 480 pages).

Au-delà des seules céréales, mentionnons la 4<sup>e</sup> édition revue et augmentée du manuel coordonné par P. Prévost (docteur en didactique des sciences agronomiques), devenu un classique de l'enseignement agricole : [Les bases de l'agriculture. Comprendre la pratique. S'initier à l'agronomie](#) (Lavoisier, 2021, 359 pages). Le livre s'adresse aux élèves et étudiants mais il intéressera aussi tous ceux qui souhaitent avoir « une vision globale des connaissances nécessaires à l'activité agricole d'aujourd'hui ».

Du côté de l'élevage, et plus généralement des animaux, notons le remarquable ouvrage de B. Denis (professeur honoraire de l'École nationale vétérinaire-ENV de Nantes) et J.-P. Vaissaire (ancien assistant de zootechnie à l'ENV d'Alfort), qui présente près de 660 races domestiques appartenant à une quinzaine d'espèces : bovins, ovins, caprins, porcins, volailles, etc. : [Les races d'animaux domestiques en France. Étude générale et inventaire](#) (Delachaux et Niestlé, 2021, 408 pages).

L'alimentation fait toujours l'objet de nombreuses publications. Parmi les plus récentes, on retiendra le petit opus de J.-P. Williot (historien, Sorbonne Université) et G. Fumey (géographe, Sorbonne Université) sur [l'Histoire de l'alimentation](#) (PUF, 2021, 126 pages). Saluons aussi l'importante somme dirigée par R. Burke (Technological University, Dublin), A. Kelly (University College, Cork), C. Lavelle (CNRS) et H. This (Inrae), qui laisse entrevoir de nombreux aspects de l'alimentation et de la gastronomie du futur : [Handbook of Molecular Gastronomy](#).

*Scientific Foundations, Educational Practices and Culinary Applications* (CRC Press, 2021, 894 pages).

T. Pouch (APCA et université de Reims) et M. Raffay (APCA) nous ramènent au présent, avec un livre qui tire les enseignements, pour l'agriculture et l'alimentation, des chocs sanitaires et économiques entraînés par la crise du covid : *La pandémie et l'agriculture. Un virus accélérateur de mutations ?* (Éditions France Agricole, 2022, 109 pages). Un regard prospectif y est aussi porté sur les enjeux liés à l'urgence climatique, à l'insécurité alimentaire et à la gouvernance mondiale.

Enfin, adoptant une approche plus large, A. Stanziani (EHESS et CNRS) brosse une vaste fresque des systèmes agricoles et alimentaires dans *Capital Terre. Une histoire longue du monde d'après. XII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles* (Payot, 2021, 430 pages). Partant des époques de contrainte et de travail forcé (XII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles), il aborde ensuite le régime productiviste (1870-1970), puis la période actuelle de « haute globalisation », dont il envisage les prolongements dans les décennies à venir (1970-2050). Sensible aux questions de démocratie, d'égalité sociale et de protection de la planète, il décrit les tran