

Au menu de l'Ocim : ressources, dialogues et actualités

Par l'équipe éditoriale de l'Ocim



| Nature morte : une scène de banquet (détail), par Jan Davidszoon de Heem, 1640/41, Metropolitan Museum of Art de New

L'alimentation est devenue une préoccupation globale, un fait social total. Les enjeux liés à l'alimentation s'invitent aujourd'hui au cœur des débats scientifiques, sociaux et politiques. Nutrition, climat, sécurité alimentaire, biodiversité et justice sociale... Autant de dimensions que [le dernier numéro de La lettre de l'Ocim](#) explore avec rigueur.

Pour accompagner ce numéro exceptionnel de 216 pages, l'Ocim vous a concocté une sélection de ressources. Au menu, ouvrages et revues, rapports, expositions ou encore podcasts.

À VISITER

Croquez !

La BD met les pieds dans le plat

Jusqu'au 5 janvier 2026

À la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon



Déjà présentée à la Maison de la radio et de la musique puis à la Cité Internationale de la bande dessinée et de l'image d'Angoulême, cette exposition pose maintenant ses valises à Dijon. Organisée en six parties et présentant les planches de plus d'une centaine d'auteurs et d'autrices de BD, cette exposition explore notre rapport à l'alimentation et au repas gastronomique français au prisme du neuvième art. La dernière section de l'exposition, « *Bouchées doubles* », revient sur l'ouvrage du même nom. Réalisé pour l'occasion, le livre invite 14 auteurs de BD et 14 chefs, pour imaginer le futur de la cuisine. Une exposition à visiter et à savourer sans attendre, car les visites guidées sont accompagnées de dégustations, notamment dans les enseignes du Village gastronomique de la cité.

Conception : Cité internationale de la bande dessinée et de l'image, conçue en lien avec la Direction de la musique et de la création (Radio France), en coproduction avec le pôle culturel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.

Pour aller plus loin : <https://www.citedelagastronomie-dijon.fr/agenda/nouvelle-exposition-temporaire-croquez-la-bd-met-les-pieds-dans-le-plat/>

SYSTEMA ALIMENTARIUM

Vers une grande révolution alimentaire ?

À partir du 20 juin 2025

À l'Alimentarium – le Musée de l'alimentation à Vevey (Suisse)



Pour ces 40 ans, l'Alimentarium nous invite à réfléchir sur notre rapport à l'alimentation à l'ère de l'Anthropocène. Centrée autour des enjeux du système alimentaire contemporain, cette exposition explore les notions de paysage anthropique, de sécurité alimentaire, d'écosystème et de symbiose, et dessine les contours d'un régime plus respectueux de la biodiversité, des limites planétaires et de la santé humaine. Cette exposition présente plus de 800 objets patrimoniaux, des installations vidéo immersives, des photographies de grands reporters et des œuvres d'art contemporain, mais également une véritable « collection vivante » à travers le potager de l'Alimentarium. Envie d'en savoir plus ? Rendez-vous dans [le dernier numéro de La lettre de l'Ocim](#), où Boris Wastiau – le directeur de l'Alimentarium – dévoile les dessous de cette exposition événement.

Conception : Alimentarium - le Musée de l'alimentation

Pour aller plus loin : <https://www.alimentarium.org/fr/visit/systema-alimentarium>

Business Plantes

La vraie nature de l'économie

Jusqu'au 30 novembre 2025

Jardin botanique de Neuchâtel (Suisse)



Au-delà de l'oseille et du blé, cette exposition, en extérieur, remet le végétal au centre des préoccupations et met à l'honneur les collections vivantes du Jardin botanique de Neuchâtel. Il est alors question de rappeler que les végétaux font depuis longtemps partie de l'économie et de l'organisation de notre monde, des monnaies aux matières premières en passant par l'émergence des civilisations. Au gré des aventures d'un businessman – illustrées par l'artiste Gaël Lavorel –, l'exposition présente plus de 50 plantes et (re)tisse les liens entre économie et écologie. Retrouvez le retour d'expérience des créateurs de cette exposition dans [le dernier numéro de La lettre de l'Ocim](#).

Conception : Jardin botanique de Neuchâtel

Pour aller plus loin : <https://www.jbneuchatel.ch/decouvrez-le-jardin-botanique/expositions/business-plantes-la-vraie-nature-de-leconomie>

À CONSULTER EN LIGNE

Les Français et l'Alimentation

Baromètre de l'esprit critique - Édition 2025

Cette année encore, Universcience nous dévoile les résultats de son enquête portant sur la place de l'esprit critique dans l'opinion publique. Cette année : focus sur l'alimentation des Français et sur la construction de leurs idées reçues sur la nutrition. Selon cette enquête, menée auprès de 1600 personnes, 8 français sur 10 partagent au moins une opinion erronée sur l'alimentation et pour la moitié d'entre eux l'alimentation est un sujet de débat avec leur entourage. C'est d'ailleurs auprès de leur entourage proche que la majorité des Français se renseignent sur l'alimentation, suivi par Internet puis par les professionnels de santé. Les résultats du baromètre et d'autres ressources sont disponibles sur le site d'Universcience.

Pour aller plus loin : <https://www.universcience.fr/fr/esprit-critique/barometre-esprit-critique-2025>

Notre nourriture dans l'Anthropocène

Rapport de la Commission EAT-Lancet

Publié en 2019 dans la revue scientifique *The Lancet*, le rapport de la Commission EAT (fondée par la *Strawberry Foundation*, le *Stockholm Resilience Centre* et le *Wellcome Trust*) établit les objectifs à atteindre pour préserver la santé humaine et l'environnement d'ici 2050. La Commission EAT se concentre sur deux « *objectifs critiques du système alimentaire mondial* », la consommation et la production. Le rapport est disponible en anglais sur le site de *The Lancet* et une synthèse en français est téléchargeable sur le site de la Commission.

Pour aller plus loin : <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>

L'éducation aux « bonnes pratiques » alimentaires en contexte scolaire

Le dernier numéro d'Édubref

Créé en 2005 par les équipes de l'Institut français de l'éducation (Ifé) et de l'École normale supérieure de Lyon, le carnet hypothèse *Veille et analyses de l'Ifé* partage et met en valeur travaux et manifestations de recherche dans le domaine de l'éducation et de la formation. Régulièrement publié sur ce carnet, l'*Édubref* est un essentiel de 4 pages qui propose une analyse synthétique et plusieurs ressources sur une thématique éducative donnée. Le dernier numéro, publié en mai 2025 et rédigé par Marie Gaussel, revient sur l'éducation à l'alimentation en milieu scolaire et mentionne une diversité de thèmes, de l'empreinte carbone de nos assiettes aux inégalités alimentaires.

Pour aller plus loin : <https://veille-et-analyses.ens-lyon.fr/Edubref/detailsEdubref.php?parent=accueil&edubref=40>

« À la table de Gallica »

Le patrimoine gourmand numérisé



Menu du petit déjeuner de la 1^{re} classe du paquebot Normandie de la Compagnie générale Transatlantique, Compagnie générale maritime, French lines & compagnies, 1935

Gallica, la bibliothèque numérique de la Bibliothèque nationale de France (BnF) propose depuis plusieurs années, sur son blog, une sélection gourmande des numérisations du patrimoine culinaire français : « À la table de Gallica ». Menus, étiquettes, recettes, affiches, périodiques, cartes, articles de presses ou critiques, autant de témoins de la diversité de la gastronomie française à retrouver numérisés en haute définition et accompagnés de médiation, des tables du Normandie aux menus de la Grande Guerre.

Il est possible de retrouver [en ligne](#) la captation vidéo de l'une des *Rencontres de Gallica* qui revient sur le patrimoine gourmand numérisé, en présence d'Isabelle Degrange (chargée de collections au département Sciences et techniques à la BnF) de Monique Calinon (chargée de collection littérature française, BnF et présidente de l'Association des bibliothèques gourmandes et de la revue *Papilles*) et d'Alina Cantau (coordinatrice scientifique, Gallica, BnF).

Par ailleurs, la bibliothèque municipale de Dijon propose également un fonds consacré aux thématiques culinaire et œnologique. Un fonds gourmand qui possède l'une des plus grandes collections françaises de [menus](#), dont les menus présidentiels donnés par Guillaume Gomez, chef des cuisines du Palais de l'Élysée de 1997 à 2025.

Pour aller plus loin : https://gallica.bnf.fr/accueil/fr/html/recherche-par-sous-titre?query_soustitre=3523
<https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/patrimoine-gourmand>

Les chiffres de l'agriculture biologique en France de 2013 à 2023

L'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique (Agence Bio) est créée en novembre 2001 et est sous la double tutelle du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire et du ministère de la Transition écologique, de la Biodiversité, de la Forêt, de la Mer et de la Pêche. Parmi les ressources que l'agence propose, on retrouve une cartographie interactive de l'agriculture biologique en France, de 2013 à 2024. Il est alors possible de connaître les statistiques de l'agriculture biologique de votre région, votre département ou votre communauté de communes (EPCI), le tout accompagné d'un rapport complet et illustré. Par ailleurs, l'Agence Bio publie chaque année, et depuis 2019, ses chiffres clés.

Pour aller plus loin : <https://www.agencebio.org/observatoire-de-la-production-bio-sur-votre-territoire/>
<https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/>

Vers des politiques alimentaires qui favorisent une consommation saine et durable

Études de cas de 11 pays européens

Le *think tank* allemand Agora Agriculture s'associe à l'Institut du développement durable et des relations internationales (Iddri) pour publier une étude comparative des politiques alimentaires dans onze pays européens, dont la France. Ce *policy paper*, pour l'instant uniquement en anglais, présente des données clés, des recommandations et de nombreuses ressources pour comprendre le fonctionnement des politiques alimentaires européennes et les changements à opérer pour tendre vers une alimentation plus équitable, plus saine et plus durable.

Pour aller plus loin : <https://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20iddri/Rapport/202505-Agora%20iddri%20food%20policies%20case%20studies.pdf>
<https://www.iddri.org/fr/publications-et-evenements/rapport/vers-des-politiques-alimentaires-nationales-favorables-une>

À ÉCOUTER

Les chef(fes) passent à table

Masterclass du podcast de France Inter *On Va Déguster*

Présentée par François-Régis Gaudry, cette *masterclass* de sept épisodes accueille de grands chefs français et leur offre un espace pour parler de leur rapport à la cuisine, de leurs inspirations et de leur façon d'exercer leur métier. Ce sont sept chefs qui « passent sur le grill » et dévoilent les secrets de leur art grâce à une démonstration culinaire et à des échanges avec le public.

Pour aller plus loin : <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/serie-les-masterclasses-d-on-va-deguster>

La cuisine : une histoire de domination

Podcast de France Culture *Les matins du samedi*

Ce podcast donne la parole à Nora Bouazzouni et Lauren Malka, deux journalistes et autrices qui ont enquêté sur les violences dans le monde de la restauration. Dans un monde professionnel aussi exigeant que celui de la gastronomie, où les grands chefs sont « starifiés » et où les humiliations et les violences physiques sont malheureusement monnaie courante. Comme en témoignent les 3500 récits partagés dans l'ouvrage de Nora Bouazzouni *Violences en cuisine. Une omerta à la française* (aux éditions Stock, 2025).

Pour aller plus loin : <https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/france-culture-va-plus-loin-le-samedi/la-cuisine-une-histoire-de-domination-1234197>

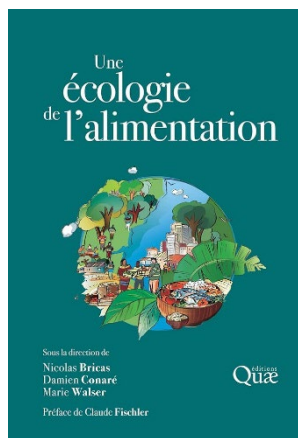
Cantines scolaires, quand l'agro-industrie s'impose dans les assiettes

Podcast de France Inter *La Terre au carré*

L'autrice Geneviève Zoïa, anthropologue et professeure à l'université de Montpellier, est l'invitée de cette édition de *La Terre au carré* pour parler de ses recherches et de son tout nouvel ouvrage portant sur la question de l'industrialisation de la cantine scolaire. Éléments centraux des écoles, lieux de socialisation et de diversification alimentaire pour les enfants, les cantines scolaires restent pourtant sous l'apanage de l'industrie agroalimentaire.

Pour aller plus loin : <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/la-terre-au-carre/la-terre-au-carre-du-jeudi-23-janvier-2025-3443302>

À LIRE



BRICAS Nicolas ; CONARÉ Damien ; WALSER Marie (dir)

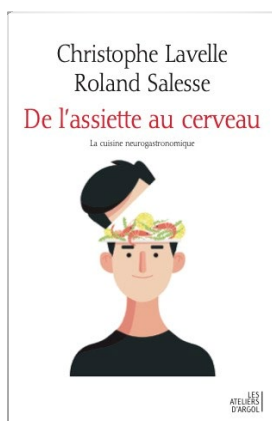
Versailles : Éditions Quæ

2021 - 312 p.

EAN13 : 9782759233526

UNE ÉCOLOGIE DE L'ALIMENTATION

Depuis sa création en 2011, la Chaire Unesco « Alimentations du monde » s'est donnée pour mission de promouvoir un autre système alimentaire, durable et plus respectueux du vivant et des humains. Dix ans de recherches et de réflexions pour le futur qui sont compilés dans cet [ouvrage](#) collectif. Il est par ailleurs accessible librement sur le site Internet de la Chaire, où il est augmenté de séquences vidéo. Un livre audio est également disponible sur le [site des Éditions Quæ](#), financé avec le soutien du Fonds National pour la science ouverte.



LAVELLE Christophe ; SALESSE Roland

Paris : Éditions Les Ateliers d'Argol

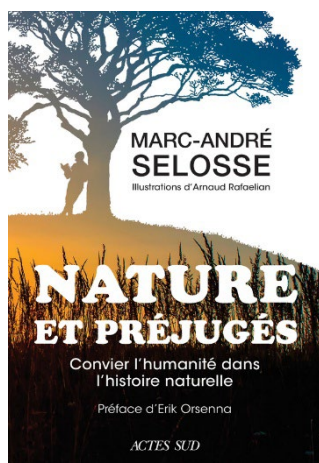
2023 - 210 p.

ISBN : 979-10-94136-46-1

DE L'ASSIETTE AU CERVEAU

La cuisine neurogastronomique

Si tous les sens sont mis à contribution lorsque nous mangeons, c'est bien notre cerveau qui est aux commandes. Ingénieur agronome et chercheur au CNRS et au MNHN, les auteurs de cet [ouvrage](#) explorent comment notre cerveau, à la fois juge et acteur de nos comportements alimentaires, compose avec notre culture, nos habitudes, notre humeur et notre environnement, pour construire notre goût.

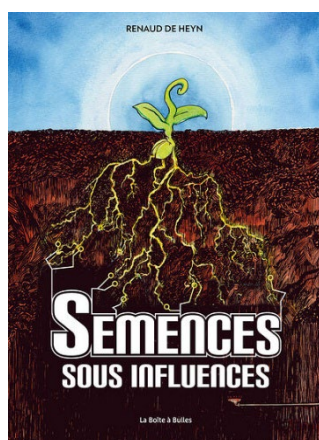


SELOSSE Marc-André
Arles : Éditions Actes Sud
2024 - 448 p.
ISBN : 978-2-330-19034-7

NATURE ET PRÉJUGÉS

Convier l'humanité dans l'histoire naturelle

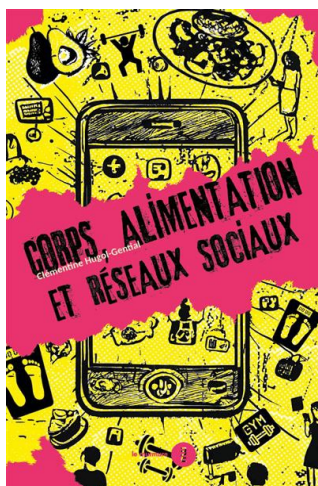
Biologiste et vulgarisateur, Marc-André Selosse invite dans son [ouvrage](#) à (re)créer du lien avec la nature et le vivant. À travers une dizaine d'essais, l'auteur déconstruit avec humour et bienveillance nos préjugés sur la nature, et incite à faire un premier pas pour mieux habiter notre monde. Une odyssée illustrée par Arnaud Rafaélian, à qui on doit notamment les illustrations de *l'Anatomie comparée des espèces imaginaires* (Éditions Le Cavalier Bleu).



DE HEYN Renaud
Paris : La Boite à Bulles
2023 - 80 p.
ISBN : 978-28-49534-62-5

SEMENCES SOUS INFLUENCES

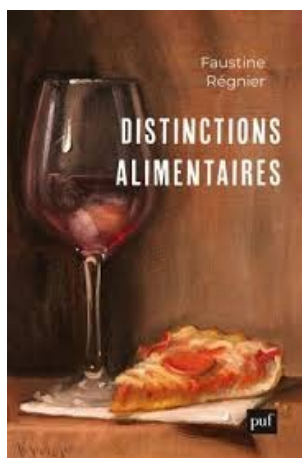
Cette [bande dessinée](#) documentaire nous invite à explorer les dessous de l'industrie des semences agricoles, un secteur dans lequel les intérêts privés priment fréquemment sur la protection de l'environnement et la santé publique. Entre surexploitation des terres et usage de semences « hybrides » appauvries génétiquement, l'agriculture intensive se révèle « *un cul-de-sac* ». Retrouvez le point de vue de son créateur, l'auteur et illustrateur Renaud De Heyn, dans [le dernier numéro de La lettre de l'Ocim](#).



HUGOL-GENTIAL Clémentine
 Auxonne : Éditions du Murmure
 2024 - 100 p.
 EAN : 9782373060751

CORPS, ALIMENTATION ET RÉSEAUX SOCIAUX

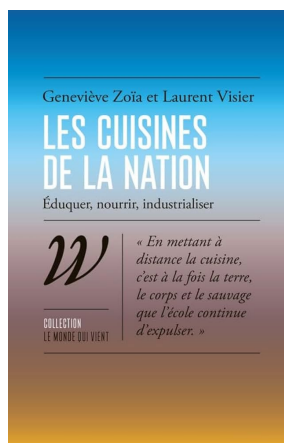
À la fois vecteurs de normes rigides et parfois délétères, mais aussi espace d'expression et de déconstruction des injonctions, les réseaux sociaux ont un impact indéniable sur notre alimentation et sur la vision que nous avons de notre corps. Dans une démarche de science ouverte, Clémentine Hugol-Gential partage dans cet [ouvrage](#) ses recherches et enquêtes au sein du laboratoire Cimeos (Communications, Médiations, Organisations, Savoirs – UR4177) de l'université Bourgogne Europe.



RÉGNIER Faustine
 Paris : Presses universitaires de France,
 2025 - 304 p.
 EAN : 9782130853916

DISTINCTIONS ALIMENTAIRES

Sociologue de l'alimentation et chercheuse à l'Inrae, Faustine Régnier s'intéresse à la circulation des goûts et des normes dans l'espace social, en relation avec la santé et l'environnement. Elle a passé plus de quinze années à étudier l'alimentation au prisme des classes sociales et des normes alimentaires. Dans cet [ouvrage](#), il est question d'éclairer les dynamiques sociales qui sous-tendent nos modes d'alimentation, entre inégalités et fragmentation de la société française.



ZOÏA Geneviève ; VISIER Laurent
Marseille : Éditions Wildproject,
2025 - 230 p.
ISBN : 978-2-381140-858

LES CUISINES DE LA NATION

Éduquer, nourrir, industrialiser

Geneviève Zoïa, anthropologue, et Laurent Visier, sociologue, tous deux professeurs à l'université de Montpellier, nous livrent dans cet [ouvrage](#) une enquête qui revient sur l'industrialisation de la cantine scolaire en France. Depuis les années 1970, les cantines scolaires ont laissé la part belle aux industries agroalimentaires et aux « cuisines centrales », délaissant l'alimentation locale et le lien avec le territoire. Un mélange des genres, entre bien commun, identité nationale et intérêts privés.

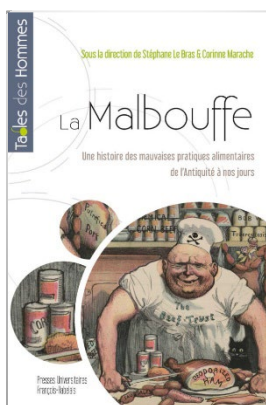


Toulouse : Éditions de l'Attribut,
2025 - 164 p.
EAN : 3663322132810

DARD/DARD, n°12

La Sécurité sociale de l'alimentation

Le [dernier numéro](#) de la revue DARD/DARD propose un dossier thématique sur les initiatives de Sécurité sociale de l'alimentation (SSA) sur tout le territoire. Basée sur le modèle de cotisation du système de santé français, la SSA plaide pour une alimentation plus respectueuse de notre santé et de notre environnement, notamment grâce à un système de carte vitale alimentaire. Créée en 2019, la revue semestrielle DARD/DARD a pour objectif de fournir des clés de compréhension sur la transition écologique, sociale et sociétale.



MARACHE Corinne ; LE BRAS Stéphane (dir)

Tours : Presses Universitaires -

François-Rabelais, 2025. - 264p.

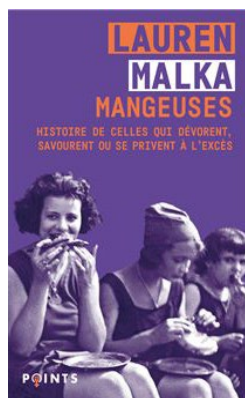
(La table des hommes)

ISBN : 978-2-38605-009-1

LA MALBOUFFE

Une histoire des mauvaises pratiques alimentaires de l'Antiquité à nos jours

[Nouvelle publication](#) de la collection pluridisciplinaire *Tables des Hommes*, cet ouvrage revient – en une quinzaine de contributions – sur l'histoire de la malbouffe, phénomène structurant des sociétés occidentales. Même si les mauvaises pratiques alimentaires semblent être une préoccupation contemporaine, il n'en est rien : les excès alimentaires et leur dénonciation remontent à l'Antiquité. Soutenue par l'université François-Rabelais (Tours) et l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), la collection *Tables des Hommes* est la première en langue française consacrée aux cultures alimentaires des sociétés humaines d'hier et d'aujourd'hui.



MALKA Lauren

Paris : Points, 2025 (1^{re} éd. 2023) - 272 p.

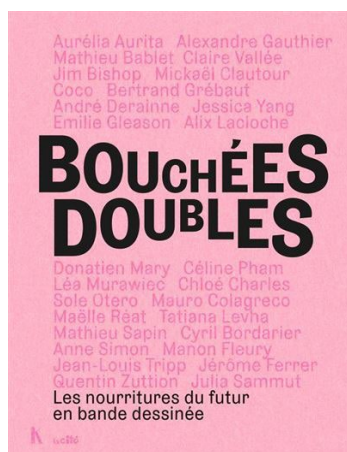
(Points Féminismes)

EAN : 9791041422975

MANGEUSES

Histoire de celles qui dévorent, savourent ou se privent à l'excès

Qui a volé l'appétit des femmes ? Dans cet [ouvrage](#), Lauren Malka revient sur des siècles d'idées reçues, d'injonctions et de *diktat* sur l'alimentation des femmes. Grâce à des témoignages, des anecdotes culinaires et des exemples tirés de l'histoire, des arts et des religions, le livre décortique le rapport souvent conflictuel entre les femmes et la nourriture. Autrice et journaliste indépendante, Lauren Malka a notamment coréalisé avec François Morel le film-documentaire *La France aux fourneaux. Une histoire de France à travers ses pratiques culinaires*.



BIDAUD Marine ; CHARRIER Mathieu (dir)
 Paris/Angoulême : Cité internationale de
 la bande dessinée et de l'image/Keribus éditions,
 2023 - 110 p.
 ISBN : 979-1-091713-238

BOUCHÉES DOUBLES

Les nourritures du futur en bande dessinée

Quatorze auteurs de bande dessinée s'associent à quatorze chefs pour imaginer les futurs possibles de notre alimentation. Quatorze récits – tantôt drôles et gourmands, tantôt acides et pessimistes, mais toujours colorés – qui mettent leur grain de sel et qui repensent notre rapport à l'alimentation. Une [bande dessinée](#) savoureuse qui accompagne l'exposition *Croquez ! La BD met les pieds dans le plat*, présente à la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon jusqu'en janvier 2026.