

FOOD

[BIB_SELECTION_MARCH-MAY2012]

1. [Anonymous] Café et politiques. *In Les Cahiers d'Outre-Mer*, n° 243 (2008), p. 235-404.
2. [Anonymous] Filière de produits tropicaux. *In Les Cahiers d'Outre-Mer*, n° 220 (2002), p. 365-493.
3. [Anonymous] *Food supply and nature conservation : a symposium*. [S.l.] Cambridgeshire College of Arts and Technology, 1964, 51 p.
4. [Anonymous] *L'érable à sucre : caractéristiques, écologie et aménagement*. Québec : Ministère des Ressources naturelles, 1995, 394 p. ISBN 2-550-24350-1.
5. [Anonymous] *La nutrition à bon prix*. Ottawa : Services d'information, Agriculture Canada, 1979, 32 p. ISBN 0-662-01574-6.
6. [Anonymous] Le cannibalisme des Aztèques. *In International Congress of Americanists*, Session XVIII (1912), p. 15-21.
7. [Anonymous] Le risque alimentaire. *In La Recherche*, n° 339 (2001), p. 13-104.
8. [Anonymous] Les plantes de l'ancien monde à la conquête de l'Amérique latine. *In Les Cahiers d'Outre-Mer*, n° 209-210 (2000), 186 p.
9. [Anonymous] *Sopad Nestlé : la planète gourmande*. Paris : Albin Michel, 1991, 75 p. ISBN 2-226-05572-X.
10. Armstrong, E.F. *The simple carbohydrates and the glucosides*. London : Longmans, Green, and Co., 1910, 112 p.
11. Baillon, H. *Traité de botanique médicale phanérogamique*. Paris : Hachette, 1883-1884, 2 vol.
12. Balick, M.J. & Cox, P.A. *Etnobotanie : de rol van planten in de menselijke cultuur*. Beek : Natuur & Techniek, 1998, 229 p. ISBN 90-73035-64-3.
13. Baudet, J.C. *Les céréales mineures : bibliographie analytique*. Paris : Agence de Coopération culturelle et technique., 1981, 134 p. ISBN 92-9028-028-X.
14. Bell, W.H. & Castetter, E.F. *The utilization of yucca, sotol, and beargrass by the aborigines in the American Southwest*. New Mexico : University of New Mexico Press, 1941, 74 p.

15. Bennett, B.C. Plants and people of the Amazonian rainforests : the role of ethnobotany in sustainable development. *In BioScience*, vol. 42, n° 8 (1992), p. 599-607.
16. Bergé, M.A. *L'action de la cuisson sur les aliments végétaux et animaux*. Bruxelles : Société d'anthropologie, 1893, 27 p.
17. Bergier, E. *Peuples entomophages et insectes comestibles : étude sur les mœurs de l'homme et de l'insecte*. Paris : Boubée & Cie, [s.d.], 229 p.
18. Bourne, J.K. Jr. Voedelcrisis. *In National Geographic Nederland-België*, Juni 2009, p. 40-73.
19. Brothwell, D. & Brothwell, P. *Food in Antiquity : a survey of the diet of early peoples*. London : Thames and Hudson, 1969, 248 p.
20. Burton, R.G. *Les mangeurs d'hommes*. Paris : Payot, 1932, 288 p.
21. Castetter, E.F. & Bell, W.H. *The aboriginal utilization of the tall cacti in the American Southwest*. New Mexico : University of New Mexico Press, 1937, 48 p.
22. Castetter, E.F., Bell, W.H. & Grove, A.R. *The early utilization and distribution of agave in the American Southwest*. New Mexico : University of New Mexico Press, 1938, 92 p.
23. Cebeillac-Gervasoni, M. L'alimentation chez les Étrusques. *In Archéologia*, n° 238 (1988), p. 18-22.
24. Chêne, P. *Les régimes alimentaires*. Paris : PUF, 1961, 127 p.
25. Chevalier, A. *Les caféiers du globe*. Paris : Paul Lechevalier, 1929-1942, 3 vol.
26. Coisne, S. Pourquoi nous aimons manger : la nouvelle physiologie du goût. *In La Recherche*, n° 443 (2010), p. 42-85.
27. Corpet, D. Viande : après les hormones, les antibiotiques ? *In La Recherche*, n° 314 (1998), p. 59-61.
28. Coulon, O. L'évolution des plantes terrestres : bref historique. *In Découverte*, n° 376 (2011), p. 12-23.
29. Coville, F.V. Wokas, a primitive food of the Klamath Indians. *In Report of the United States National Museum for 1902*, (1904), p. 727-739
30. Crawford, G.W. *Paleoethnobotany of the Kameda Peninsula Jomon*. Ann Arbor : University of Michigan, 1983, 200 p. ISBN 0-932206-95-6.

31. Crépin, F. *Manuel de la flore de Belgique ou description des familles et des genres accompagnée de tableaux analytiques destinés à faire parvenir aisément aux noms des espèces suivis du catalogue raisonné des plantes qui croissent spontanément en Belgique, et de celles qui y sont généralement cultivées*. Bruxelles : Librairie agricole d'Émile Tarlier, 1860, 236 p.
32. Cresta, M. & Teti, V. (eds) *The road of food habits in the Mediterranean area*. Roma : Istituto Italiano di Antropologia, 1998, 481 p.
33. Dahlgren, B.E. *Cacao*. Chicago : Field Museum of Natural History, 1923, 14 p.
34. Dahlgren, B.E. *Figs*. Chicago : Field Museum of Natural History, 1922, 7 p.
35. Dahlgren, B.E. *The coco palm*. Chicago : Field Museum of Natural History, 1922, 7 p.
36. Dahlgren, B.E. *The story of food plants*. Chicago : Field Museum of Natural History, 1940, 32 p.
37. Dahlgren, B.E. *Wheat*. Chicago : Field Museum of Natural History, 1922, 7 p.
38. Dieudonné, F. Cacao de Chuao : les magiciens du chocolat. *In Science & nature*, n° 71 (1996), p. 54-62.
39. Dieudonné, F. Légumes anciens : à la recherche du goût perdu. *In Science & nature*, n° 62 (1996), p. 46-52.
40. Drachmann, A.G. *Ancient oil mills and presses*. Kobenhavn : Levin & Munksgaard, 1932, 181 p.
41. Dupont, É. Le régime frugivore est le régime naturel de l'homme. *In Bulletin de la Société d'anthropologie de Bruxelles*, t. 12 (1893-1894), 23 p.
42. Elliott, J.A. & Emmons, D.B. *Produits laitiers maison*. Ottawa : Services d'information, Agriculture Canada, 1979, 15 p. ISBN 0-662-90092-8.
43. FAO (éd.) *Grain de riz, grain de vie*. Rome : Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, 1966, 103 p.
44. FAO (éd.) *L'agriculture mondiale : bilan d'un quart de siècle*. Rome : Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, 1970, 47 p.
45. FAO (éd.) *L'homme et la faim*. Rome : Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, 1961, 65 p.
46. Foer, J.S. *Eating animals*. London : Penguin Books, 2009, 341 p. ISBN 978-0-241-95083-8.

47. Ford, R.I. (ed.) *Ethnobiology at the millennium : past promise and future prospects*. Ann Arbor : University of Michigan, 2001, 186 p. ISBN 0-915703-50-5.
48. Ford, R.I. (ed.) *Prehistoric food production in North America*. Ann Arbor : University of Michigan, 1985, 411 p. ISBN 0-915703-01-7.
49. Ford, R.I. (ed.) *The nature and status of ethnobotany*. Ann Arbor : University of Michigan, 1994, 428 p. ISBN 0-915703-38-6.
50. Gragson, T.L. & Blount, B.G. *Ethnoecology : knowledge, resources, and rights*. Athens : University of Georgia Press, 1999, 163 p. ISBN 0-8203-2067-6.
51. Grant, B. & Keulemans, M. Supergroenten. In *NWT*, jrg. 77, nr. 11 (2009), p. 16-23.
52. Guillaumin, A. *Les plantes sauvages : biologie et utilisation*. Paris : Payot, 1948, 219 p.
53. Guillaume, C. *Les fruits sauvages*. Bruxelles : De Boeck, 2005, 36 p. ISBN 2-8041-4809-2.
54. Guillaume, C. *Les plantes comestibles*. Bruxelles : De Boeck, 2005, 33 p. ISBN 978-2-8041-4808-9.
55. Gunther, E. *Ethnobotany of Western Washington*. Seattle : University of Washington Press, 1945, 62 p.
56. Guyot, A.-L. *Origine des plantes cultivées*. Paris : PUF, 1949, 126 p.
57. Guyot, L. *Histoire des plantes cultivées*. Paris : Armand Colin, 1963, 214 p.
58. Harrar, J.G. *The race between procreation and food production*. New York : The Rockefeller Foundation, 1965, 29 p.
59. Harroy, J.-P. *Demain la famine ou la conspiration du silence*. Bruxelles : Hayez, 1979, 188 p.
60. Hartman, G.T. & Van Dijk, A. *Melk : koe & biotechnologie*. Leiden : Stichting Bio-Wetenschappen en Maatschappij, 1989, 60 p. ISBN 90-73035-02-3.
61. Haworth, W.N. *The constitution of sugars*. London : Edward Arnold, 1929, 100 p.
62. Héger, P. *Cours sur l'alimentation*. Bruxelles : Extension de l'ULB, 1894, 26 p.
63. Hekstra, G.P. *The green revolution confronted with the world conservation strategy : towards a conservation strategy to retain world food and biosphere options*. Zandvoort : Stichting Mondiaal Alternatief, 1981, 38 p.

64. Hellson, J.C. *Ethnobotany of the Blackfoot Indians*. Ottawa : National Museums of Ottawa, 1974, 138 p.
65. Hoving, D. De verborgen kosten van biologisch boeren. *In NWT*, jrg. 77, nr. 3 (2009), p. 46-51.
66. Hoyt, E. *La conservation des plantes sauvages apparentées aux plantes cultivées*. Rome : IBPGR, 1992, 51 p. ISBN 2-88085-073-8.
67. Jourdan, C. (éd.) L'ethnobiologie = Ethnobiology. *In Anthropologica*, vol. 40, n° 1 (1998), p. 3-128.
68. Jurion, F. & Henry, J. *De l'agriculture itinérante à l'agriculture intensifiée*. Bruxelles : I.N.É.A.C., 1967, 498 p.
69. Keck, F. Claude Lévi-Strauss et les vaches folles : vers un cannibalisme élargi. *In Mondes et cultures : compte rendu annuel des travaux de l'Académie des Sciences d'Outre-Mer*, t. 70, vol. 1 (2010), p. 98-104.
70. Kavroulaki, M. & Sarpaki, A. Dans la cuisine grecque : de l'âge de Bronze à l'époque ottomane. *In Archéologia*, n° 524, septembre 2014, p. 36-41.
71. Labots, H. Voedelconservering. Leiden : Stichting Bio-Wetenschappen en Maatschappij, 1985, 47 p. ISBN 90-70157-49-7.
72. Lacrampe, C. Concentré de tomates. *In Science & nature*, n° 87 (1998), p. 56-64.
73. Landman, W. De appel van Eden tot heden. Emmen : Noorder Dierenpark, s.d., 34 p. ISBN 90-71533-23-9.
74. Lannoye, P. *Transgénique : le temps des manipulations*. Paris : Éditions Frison-Roche, 1998, 155 p. ISBN 2-87671-307-1.
75. Layard, N.F. Pre-historic cooking places in Norfolk. *In The Proceedings of the Pre-historic Society of East Anglia*, vol. 3, pt. 4 (1922), 16 p.
76. Legendre, R. *Les céréales : biologie et application*. Paris : Armand Colin, 1935, 218 p.
77. Loewenfeld, C. *Kruiden uit eigen tuin*. Utrecht : Het Spectrum, 1971, 191 p.
78. Macherel, C. & Zeebroek, R. *Une vie de pain : faire, penser et dire le pain en Europe*. Bruxelles : Crédit Communal, 1994, 123 p. ISBN 2-87193-204-2.
79. Magnaghi, R.M. Mission fruit : the Spanish Empire's efforts to convert the Indians of Baja California established an agricultural legacy. *In Natural History*, vol. 119, n°9 (2011), p. 22-29.

80. Manciot, A. *Alimentation et plantes sauvages*. Paris : Susse, [s.d.], 2 vol.
81. Marinval, P. Paléobotanique : les cucurbitacées antiques. *In Archéologia*, n° 405 (2003), p. 22-29.
82. Marinval, P. Potagers et vergers de l'Antiquité. *In Archéologia*, n° 423 (2005), p. 56-64.
83. Massart, D.L. , Deelstra, H., Daenens, P. & Van Peteghem, C. *Vreemde stoffen in onze voeding : soorten, effecten, normen*. Antwerpen : Srichting Leefmilieu vzw, 1986, 367 p. ISBN 90-289-1154-5.
84. Massart, L. Vreemde stoffen in onze voeding. *In LeefMilieu*, jrg. 22 (september-oktober 1999), 8 p.
85. Megaloudi, F. & Marinval, P. Grèce : l'alimentation néolithique à Mykonos. *In Archéologia*, n° 396 (2003), p. 58-65.
86. Meneton, P., Jeunemaître, X. & Ménard, J. Sel et hypertension : le dossier. *In La Recherche*, n° 312 (1998), p. 50-56.
87. Mensier, P.-H. *Dictionnaire des huiles végétales*. Paris : Lechevalier, 1957, 763 p.
88. Meyen, F.J.F. *Outlines of the geography of plants : with particular inquiries concerning the native country, the culture, and the uses of the principal cultivated plants on which the prosperity of nations is based*. London : Ray Society, 1846, 422 p.
89. Michel, D. Sucres et sucreries à travers les âges : le goût du sucre. *In Découverte*, n° 303, décembre 2002, p. 24-33.
90. Muséum national d'Histoire naturelle (ed.) Les parfums de la gastronomie. *In Parfums de plantes*. Paris : MNHN, 1988, p. 33-62. ISBN 2-85653-156-3.
91. Musset-Obry, A.-M. & Bigeard, L. Des sucres à la carie, quelle prévention? *In Découverte*, n° 303, décembre 2002, p. 34-45.
92. Muzigwa, K. A quand l'autosuffisance alimentaire au Zaïre ? Une analyse comparative de la composition de l'assiette du zaïrois par rapport à celle de quelques pays d'Afrique noire. *In Bulletin géographique de Kinshasa*, vol. 4, n° 1 (1993), p. 93-105.
93. Opsomer, J.-E. *Histoire des plantes de Rembert Dodoens : traduction française suivie du Petit recueil auquel est contenue la description d'aucunes gommés et liqueurs etc. par Charles de L'Escluse (1557) : facsimilé avec introduction, commentaires et la concordance avec la terminologie scientifique moderne*. Bruxelles : Centre National d'Histoire des Sciences, 1978, 584 p.
94. Osborne, T.B. *The vegetable proteins*. London : Longmans, Green, and Co., 1909, 125 p.

95. Ovington, J.D. (ed.) *The better use of the world's fauna for food*. London : The Institute of Biology, 1963, 175 p.
96. Peake, H. *The origins of agriculture*. London : Ernest Benn Limited, 1928, 78 p.
97. Perin, G. & Traverso, P. (eds) *Ambiente, alimentazione e salute = Environment, food and health*. Rovereto : Accademia Roveretana degli Agiati, 1993, 273 p.
98. Pernes, J. *Gestion des ressources génétiques des plantes*. Paris : Agence de Coopération Culturelle et Technique, 1984, 2 vol. ISBN 92-9028-044-1 (vol. 1) 92-9028-043-3 (vol. 2).
99. Piette, E. Études d'ethnographie préhistorique : les plantes cultivées de la période de transition au Mas-d'Azil. In *L'Anthropologie*, t. 7, n° 1 (1896?), 24 p.
100. Polet, C., Udrescu, M. & Noël, R. (éds) *L'alimentation carnée aux époques historiques = Meat consumption in historical periods*. Bruxelles : Société pour le Progrès des Études philologiques et historiques, 2002, p. 1353-1468.
101. Postel, B. Pourquoi j'ai mangé mon chien ? : une archéologie des animaux. In *Archéologia*, n° 478 (2010), p. 26-33.
102. Ramaut, J.L., Damblon, J. & Lewalle, J. *Plantes médicinales et condimentaires*. Liège : Laboratoire botanique et laboratoire de botanique pharmaceutique, 1978, 168 p.
103. Randoïn, L. & Simonnet, H. *Les données et les inconnues du problème alimentaire. 1. Le problème de l'alimentation*. Paris : PUF, 1927, 344 p.
104. Rédaction de Science & nature. Aliment transgéniques. In *Science & nature*, n° 88 (1998), p. 66-78.
105. Richard, A. le bio est-il vraiment meilleur pour la santé ? In *La Recherche*, n° 367 (2003), p. 32-38.
106. Sevin, O. Le café au Timor-Oriental. In *Les cahiers d'Outre-Mer*, n° 233 (2006), p. 51-76.
107. Simonnet, E. Dossier alimentation : additifs, double jeu et faux-semblants. In *Science & nature*, n° 95 (2000), p. 24-41.
108. Simonnet, E. Le Moyen Âge, côté jardins. In *Science & nature*, n° 68, 1996, p. 40-46.
109. Slama, G. Glucides permis, glucides « interdits ». In *Découverte*, n° 303, décembre 2002, p. 46-51.

110. Starin, D. Bug buffet : dining on insects pays many dividends. *In Natural History*, vol. 119, n°9 (2011), p. 16-21.
111. Styles, B.T. *Infraspecific classification of wild and cultivated plants*. London : The Systematic Association, 1986, 435 p. ISBN 0-19-857701-X.
112. Thomas, P. Suck on this : the socking truth about the baby junk food industry. *In Ecologist*, April 2006, p. 22-33.
113. Uggla, A.Hj. *Caroli Linnaei Diaeta Naturalis 1733 : Linnés tankar om ett naturenligt levnadssätt*. Uppsala : Kungliga Svenska Vetenskapsakademien, 1958, 222 p.
114. Uphof, J.C.T. *Dictionary of economic plants*. New York : Hafner Publishing Co., 1959, 400 p.
115. Vellard, J. *Une civilisation du miel : les Indiens Guayakis du Paraguay*. Paris : Gallimard, 1939, 188 p.
116. Walley, R. & Rammeloo, J. *Mexico : planten voor het volk*. Brussel : Hayez, 1993, 141 p.
117. WWF. *The wild supermarket : the importance of biological diversity to food security*. Gland : WWF, 1986, 32 p. ISBN 2-88085-047-9.
118. Yamashita, K. (ed.) *Cultivated plants and their relatives*. Kyoto : Kyoto University, 1965, 361 p.
119. Zeven, A.C. *Plantenveredeling*. Leiden : Stichting Bio-Wetenschappen en Maatschappij, 1988, 60 p. ISBN 90-70157-88-8.
120. Zweig, G. (ed.) *Analytical methods for pesticides, plant growth regulators, and food additives*. New York : Academic Press, 1963-1964, 4 vol.