

Chantal Crenn

Chantal Crenn est anthropologue, maître de conférence associée (PAST) à l'Université de Bordeaux III, chercheur associée au Laboratoire CNRS adaptabilité biologique et culturelle UMR 6578 de Marseille et au GDR 2322 du CNRS Anthropologie des représentations du corps (Marseille), chercheur au CERVIN (Centre d'Etudes Sur la Vigne et le Vin) Université de Bordeaux III. Elle possède un Doctorat en anthropologie sociale et culturelle de l'Ecole de Hautes Etudes en Sciences Sociales, effectué sous la direction de Gérard Althabe.

Gervaise Debucquet

Gervaise Debucquet est professeur de Marketing, chercheur au LESMA, ingénieur agronome de l'INAPG et docteur en Sciences de Gestion.

Gilles Desmons

Après 15 ans passés dans l'expertise de documents et l'édition à Londres (Sotheby's et ISP), Gilles Desmons, de nationalité française, est aujourd'hui professeur de langues à l'ESC Toulouse. Il est l'auteur d'un certain nombre d'ouvrages (en anglais et en français) et mène par ailleurs des activités de traduction. Il est diplômé de la Sorbonne-Paris IV (lettres modernes) et de l'Université de North London (Sciences de l'Information).

Séverine Dessajan

Séverine Dessajan est chercheur associée contractuellement au Centre de Recherche sur les Liens Sociaux (Cerlis - CNRS/Paris 5) depuis 2001. Après un doctorat d'anthropologie sociale et ethnologie, consacré à une population camerounaise (EHESS, 2000), elle a travaillé sur plusieurs problématiques dont les publics des musées, la perception de l'espace urbain et les pratiques culinaires.

Frédéric Duhart

Frédéric Duhart achève une thèse doctorale d'anthropologie historique (EHESS, Paris). L'étude historique et ethnologique de la relation alimentation/identité constitue l'essentiel de ses recherches actuelles. Auteur de nombreux articles et d'un ouvrage, *Habiter et consommer à Bayonne au XVIII^e siècle* (prix Eusko Ikaskuntza 2001). Depuis 2002, il organise le séminaire *Corps, identité(s) et représentations* dans le cadre de la formation Histoire et Civilisations de l'EHESS.

Mabel Gracia Arnaiz

Mabel Gracia Arnaiz, maître de conférence en Anthropologie Sociale à l'Université Rovira i Virgili (Tarragone), a dirigé de nombreuses études sur l'alimentation, la santé et le genre féminin. Elle a écrit diverses oeuvres et des articles, parmi lesquels *Paradoxes de l'alimentation contemporaine* (1996), *La transformation de la culture alimentaire* (1998), *Nous sommes ce que nous mangeons. Études sur l'alimentation et la culture en Espagne* (2002) et *Alimentation et culture. Perspectives anthropologiques* (2005).

Annie Hubert

Annie Hubert est directeur de Recherche au CNRS, UMR 6578, à Marseille. Anthropologue de l'alimentation et de la santé, elle a développé un travail de terrain dans le sud est asiatique, Tunisie, Groenland et Chine du Sud. Aussi, elle a mené des recherches sur les systèmes alimentaires, les facteurs culturels et leurs conséquences pathologiques ou protectrices. Elle consacre ses recherches à deux grands domaines, l'anthropologie de l'alimentation et l'anthropologie de la santé. Elle a dirigé le colloque Ocha «*Corps de femmes sous influence*» (2003). En 2005, l'Institut Français pour la nutrition lui a décerné le Prix de la Recherche en Nutrition

Esther Katz

Esther Katz est anthropologue, chargée de recherche à l'IRD. Elle a mené des recherches en Amérique Latine, en Afrique, en Asie du Sud-Est et succinctement en Europe. La relation société-environnement est le principal fil conducteur de ses recherches, qui vont de l'anthropologie de l'alimentation à l'anthropologie du climat, en passant par l'ethnobotanique.

Jean-Michel Léger

Jean-Michel Léger est sociologue au CNRS, et chercheur à l'IPRAUS, département de l'UMR CNRS 7136 *Architecture, urbanisme, société* et au laboratoire de l'Ecole d'architecture de Paris-Belleville. Il observe depuis vingt-cinq ans les usages de l'architecture du logement, ce qui a donné lieu en 1990 à l'ouvrage *Derniers domiciles connus, enquête sur les nouveaux logements 1970-1990* (Ed. Créaphis) et, notamment, à une monographie, *Yves Lion, logements avec architecte* (Créaphis, 2005).

F. Xavier Medina

F. Xavier Medina est docteur (Ph D) en anthropologie sociale (Université de Barcelone). Responsable de projets sur les sociétés méditerranéennes à l'Institut Européen de la Méditerranée (IEMed) de Barcelone, Espagne. Il est auteur de deux livres et directeur ou coordinateur de quatre ouvrages sur l'anthropologie de l'alimentation et les habitudes alimentaires en Europe et en Méditerranée. Il a reçu récemment un prix « Gourmandbooks » pour le livre *Sabores del Mediterráneo* (2005).

Mohamed Merdji

Mohamed Merdji est Directeur de la Recherche à AUDENCIA-Nantes, école de Management, directeur du LESMA (Laboratoire de recherche en Stratégie et Marchés des produits Agro-alimentaires d'AUDENCIA), professeur de Marketing, docteur en Sciences de Gestion et docteur en Sciences Economiques.

Karen Montagne

Karen Montagne est doctorante en sociologie, Université François Rabelais-Tours. Elle travaille sur : « L'alimentation au fil des générations : analyse de parcours de vies alimentaires au travers des processus de transmissions : Innovations et intégration des pratiques, comportement et savoir-faire de mangeurs dans des espaces en mutation. » en s'appuyant sur la méthode ethnologique.

Anne O'Mahoney

Anne O'Mahoney Nahnah est trilingue (anglais/français/espagnol). De nationalité irlandaise et américaine, elle vit en France depuis 19 ans. Elle est diplômée de l'Institut Européen des Hautes Etudes Internationales de Nice, professeur d'anglais, responsable du département d'anglais et responsable des expositions artistiques à l'École Supérieure de Commerce de Toulouse.

Graciela Schwartz

Graciela Schwartz est ethno-archéologue et membre de l'ex sous-groupe Matières Alimentaires (GDR 1201 CNRS). Elle se consacre à la technologie de l'alimentation et aux transformations des pratiques culinaires en Amérique Latine. Ses recherches portent plus particulièrement sur les techniques de préparation et les modes de consommation utilisées en Argentine, pour la viande et les boissons locales.

Isabelle Techoueyres

Isabelle Téhoueyres est doctorante en Anthropologie sous la direction d'Annie Hubert, membre du LAPSAC à l'université de Bordeaux 2, membre du Comité de rédaction de la revue en ligne *Anthropology of Food* et Trésorière d'ICAF France. Son sujet de thèse : cuisine régionale et produits de terroir dans le Sud Ouest de la France (construction, enjeux et représentations).

Martín Tena

Martín Tena possède une licence en agronomie et un *master of sciences* en ethnobotanique de l'École Nationale d'Agriculture au Mexique (Chapingo) ; il est actuellement Professeur Titulaire de l'Institut de Botanique à l'Université de Guadalajara, Mexique, où il a enseigné pendant 20 ans et dirigé des nombreux mémoires de licence ; il a publié plusieurs articles scientifiques.



LES OUVRAGES DE L'OCHA EN COLLABORATION

avec les Éditions Privat

- Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité. J.-P. Corbeau et J.-P. Poulain, Éditions Privat/Ocha, 2002
- Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques. J.-P. Poulain, Éditions Privat/Ocha, 2001

avec les Éditions Odile Jacob

- Risques et peurs alimentaires. M. Apfelbaum, Éditions Odile Jacob/Ocha, 1998

avec les Éditions Autrement

- Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation. Éditions Autrement/Ocha, 1997
- Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles. Éditions Autrement/Ocha, 1995
- Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles. Éditions Autrement/Ocha, 1994
- Mémoires lactées. Blanc, bu, biblique : le lait du monde. Éditions Autrement/Ocha, 1994
- La gourmandise. Délices d'un péché. Éditions Autrement/Ocha, 1993
- Le mangeur. Menus, mots et maux. Éditions Autrement/Ocha, 1993
- Nourritures d'enfance. Souvenirs aigres-doux. Éditions Autrement/Ocha, 1992.

DANS LA COLLECTION LES CAHIERS DE L'OCHA

- Corps de femmes sous influence. Questionner les normes
Les Cahiers de l'Ocha n°10, 2004
- Les jeunes seniors et leur alimentation. Représentations, mutations et permanences
Les Cahiers de l'Ocha n°9, 1998
- Biotechnologies nouvelles et patrimoine alimentaire. XI^{èmes} entretiens de Belley
Les Cahiers de l'Ocha n°8, 1997
- Les interdits alimentaires. X^{èmes} entretiens de Belley
Les Cahiers de l'Ocha n°7, 1997
- Le repas familial vu par les 10-11 ans
Les Cahiers de l'Ocha n°6, 1996
- Pensée magique et alimentation aujourd'hui. Actes du colloque sous la direction de Claude Fischler
Les Cahiers de l'Ocha n°5, 1996
- To eat or not to eat. 25 ans de discours alimentaires dans la presse
Les Cahiers de l'Ocha n°4, 1994
- Les Français et l'harmonie alimentaire
Les Cahiers de l'Ocha n°3, 1993
- L'assiette et les modes. Perception et évaluation du discours nutritionnel par les Français
Les Cahiers de l'Ocha n°2, 1993
- Le bon et le saint. Evolution de la sensibilité alimentaire des Français
Les Cahiers de l'Ocha n°1, 1993

Catalogue des éditions sur www.lemangeur-ocha.com

Les Cahiers de l'Ocha
42 rue de Châteaudun 75314 Paris Cedex 09
www.lemangeur-ocha.com

Conception et réalisation : MPRA communication
21 rue de la Villette 75019 Paris
Illustration couverture : Isabelle Roux

Imprimé par SERAG

ISBN : 2-911097-59-9
Dépôt légal : juillet 2006