

Économie, sociologie, politiques agricoles et alimentaires



La dépendance alimentaire de l'Afrique du Nord et du Moyen-Orient à l'horizon 2050

Chantal Le Mouél, Bertrand Schmitt, coord.
La région Afrique du Nord – Moyen-Orient est marquée par sa dépendance croissante vis-à-vis des importations agricoles. Cette dépendance devrait globalement s'accroître et atteindre, notamment en cas de renforcement du changement climatique, des niveaux extrêmes. Cet ouvrage examine le devenir du système agricole et alimentaire de cette région du monde à l'horizon 2050, à partir de divers scénarios d'évolution de la demande alimentaire.

Coll. Matière à débattre et décider
Quæ, ISBN 978-2-7592-2611-5 - Réf. 02574
Avril 2017, 144 pages, **32,00 €**

Transformations agricoles et agroalimentaires

Gilles Allaire, Benoit Daviron, coord.

L'ouvrage synthétise des recherches récentes sur l'évolution de l'agriculture et de l'alimentation dans la dynamique du capitalisme. Il étudie les transformations agricoles au regard de l'écologie, de l'histoire et de la géopolitique ; il trace les spécificités de l'agriculture et de l'agroalimentaire au XXI^e siècle ; enfin, il propose des approches théoriques qui permettraient de renouveler l'économie agricole.

Coll. Synthèses
Quæ, ISBN 978-2-7592-2614-6 - Réf. 02570
Mars 2017, 432 pages, **49,00 €**



La démocratie chez les abeilles

Thomas D. Seeley, traduit par Jane Bulleyment
Un modèle de société
Les abeilles prennent des décisions collectivement et démocratiquement. Chaque année, elles se trouvent devant une question de vie ou de mort – celle du choix et du déplacement vers un nouveau nid. Thomas D. Seeley nous révèle les capacités incroyables de ces insectes à prendre des décisions consensuelles et efficaces. Il nous donne à voir une démocratie participative à l'œuvre et son bénéfice au niveau de la réussite de l'espèce.

Quæ, ISBN 978-2-7592-2599-6 - Réf. 02573
Avril 2017, 216 pages, **29,50 €**



La pêche à pied

Gérard Deschamps
Histoire et techniques
La pêche à pied fait, depuis toujours, partie de la culture maritime mais l'histoire de ses pratiques et l'évolution de ses diverses techniques ont été peu vulgarisées. L'auteur nous livre ici comment les hommes ont, à travers les siècles, exercé cette activité de subsistance autrefois, de loisir aujourd'hui. Ce voyage à travers le temps montre le génie créatif de l'homme pour inventer toujours plus de moyens d'exploiter la ressource à sa portée.

Quæ, ISBN 978-2-7592-2404-3 - Réf. 02518
Novembre 2016, 232 pages, **29,50 €**

Systèmes agroalimentaires en transition

Pasquale Lubello, Alain Falque, Leila Temri, coord.

Cet ouvrage traite de la transition des systèmes agricoles et alimentaires actuels vers des systèmes agricoles et alimentaires soutenables. Cette question est déclinée sous les multiples angles de vue que peuvent offrir les sciences sociales.

Coll. Update Sciences & technologies
Quæ, ISBN 978-2-7592-2573-6 - Réf. 02560
Janvier 2017, 184 pages, **35,00 €**

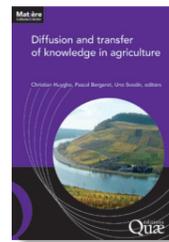


Diffusion and transfer of knowledge in agriculture

Christian Huyghe, Pascal Bergeret, Uno Svedin, ed.

This book focuses on innovation in the agri-food system and the new paradigm drawn by bioeconomic approaches and principles. It draws on contributions presented during the 29th EURAGRI annual conference held in Luxemburg (September 2015) as well as on other workshops organised as part of EURAGRI.

Coll. Matière à débattre et décider
Quæ, ISBN 978-2-7592-2595-8 - Livre numérique
Réf. 02571EPB
Novembre 2016, **EPUB Gratuit (à télécharger sur quæ.com)**



La chaîne du froid

Anthony Delahaye, Evelyne Derens-Bertheau, Laurence Fournaison, Denis Leducq, Fatou-Toutie Ndoye, Véronique Osswald
60 clés pour comprendre

Ce livre, accessible au très grand public, nous permet de mieux connaître le froid dans nos usages quotidiens et notre environnement : procédés scientifiques pour faire du froid artificiel, chaîne du froid depuis le producteur du produit jusqu'au consommateur final. Il dispense également de précieux conseils pratiques pour préserver dans nos réfrigérateurs les qualités organoleptiques des aliments.

Coll. Clés pour comprendre
Quæ, ISBN 978-2-7592-2588-0 - Réf. 02582
Mars 2017, 112 pages, **19,00 €**



Construire des politiques alimentaires urbaines

Caroline Brand, Nicolas Bricas, Damien Conaré, Benoit Daviron, Julie Debru, Laura Michel, Christophe-Toussaint Soulard, coord.

Cet ouvrage décrit les cadres conceptuels existants pour une démarche d'analyse des politiques alimentaires urbaines, au croisement des concepts de système alimentaire et de ville durable. Il constitue une base de travail pour identifier des questions de recherche, en relation avec les initiatives des gouvernements locaux urbains, au Nord et au Sud.

Coll. Update Sciences & technologies
Quæ, ISBN 978-2-7592-2617-7 - Réf. 02569
Mars 2017, 160 pages, **35,00 €**



Patrick Caron, Elodie Valette, Tom Wassenaar, Geo Coppens d'Eeckenbrugge, Vatché Papazian, éd.

À travers diverses études, l'ouvrage porte sur la façon dont le développement des espaces ruraux est mis en œuvre dans les pays du Sud, tant à l'échelle locale que dans la perspective globale des objectifs du développement durable.

Coll. Agricultures et défis du monde
Coéd. AFD, Cirad, Quæ, ISBN 978-2-7592-2654-2 - Réf. 02566
Mars 2017, 280 pages, **29,00 €**

Milieus naturels et environnement



La Loire fluviale et estuarienne

Florentina Moatar, Nadia Dupont, coord.
Cette synthèse rassemble les résultats des travaux menés depuis une vingtaine d'années dans le cadre du plan Loire grandeur nature. Elle dresse l'état des connaissances acquises sur le fonctionnement de l'environnement fluvial et estuarien de la Loire, les effets des activités humaines et les aménagements réalisés pour maintenir son équilibre.

Coll. Synthèses
Quæ, ISBN 978-2-7592-2401-2 - Réf. 02510
Décembre 2016, 320 pages, **45,00 €**

Les rivières urbaines et leur pollution

Laurence Lestel, Catherine Carré, coord.

En l'espace de deux siècles, les rivières des villes européennes sont passées du statut de réceptacle de tous les rejets urbains à celui d'un milieu vivant à intégrer à la ville. Cet ouvrage analyse ce changement à travers l'appréciation de la qualité de l'eau, les pressions humaines exercées sur les cours d'eau et l'efficacité des actions menées pour remédier à leur changement d'état. Il porte un regard interdisciplinaire, entre milieu, technique et société pour rendre compte des relations de quatre villes européennes (Berlin, Bruxelles, Milan, Paris) avec leur cours d'eau et leurs transformations depuis le XIX^e siècle.

Coll. Indisciplines
Coéd. NSS, Quæ - ISBN 978-2-7592-2582-8 - Réf. 02562
Mars 2017, 296 pages, **42,00 €**



Les œufs

Florence Baron, Catherine Guérin-Dubiard, Françoise Nau
60 clés pour comprendre

Comment la poule fait-elle son œuf ? À quoi reconnaît-on un œuf frais ? L'œuf est-il un aliment gras ? À quoi correspondent les codes sur les œufs du commerce ? Cet ouvrage nous fait découvrir l'ensemble de la filière œufs, de l'élevage des poules au produit consommé dans nos assiettes. Il fait le point sur la biologie des œufs, leurs qualités nutritionnelles, leur production industrielle et leur transformation en ovoproduits ou pour des usages non alimentaires. Ils nous donne des conseils de stockage, de consommation, et même d'élevage pour ceux qui rêvent d'un poulailler.

Coll. Clés pour comprendre
Quæ, ISBN 978-2-7592-2657-3 - Réf. 02583
Avril 2017, 128 pages, **19,50 €**

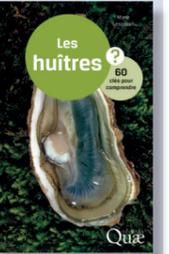
SCIENCES POUR TOUS

Les huîtres

Marie Lescroart
60 clés pour comprendre

De ses modes d'élevage à ses différents « crus » et appellations, de son histoire naturelle à son histoire tout court, cet ouvrage propose de faire le tour de l'huître en 60 questions. Comment l'éleve-t-on ? Comment sa qualité est-elle surveillée ? Comment la consomme-t-on ? Entre science et technique, entre nature et culture, une mine d'informations pour les gourmets et les amoureux de la mer !

Coll. Clés pour comprendre
Quæ, ISBN 978-2-7592-2648-1 - Réf. 02585
Avril 2017, 112 pages, **18,00 €**

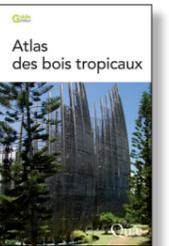


Atlas des bois tropicaux

Jean Gérard, coord., Daniel Guibal, Jean-Claude Cerre, Sébastien Paradis, avec la collaboration de 40 auteurs

Cet ouvrage présente les principales caractéristiques technologiques de 283 essences forestières tropicales et 17 tempérées les plus utilisées en Europe associées à leurs principales utilisations. Les opérateurs de la filière bois en seront les principaux utilisateurs, qu'ils soient producteurs ou consommateurs.

Coll. Guide pratique
Quæ, ISBN 978-2-7592-2550-7 - Réf. 02558
Décembre 2016, 1000 pages, **95,00 €**



Alimentation - Santé humaine

ACTUALITÉ

Encore carnivores demain ?

Quand manger de la viande pose question au quotidien
Olivier Néron de Surgy, Jocelyne Porcher
Entre interdire des pratiques telles que la vivisection, la corrida, la chasse ou l'abattage et nous priver de bons rôis, pour beaucoup il y a un fossé ! Pour d'autres, il faut bannir toute utilisation d'animaux, même pour se nourrir... Grâce au concours d'une douzaine d'experts, ce livre expose les problèmes et les bienfaits dont la domestication est la source, permet d'y voir clair dans la cacophonie des discours sur « l'élevage » et esquisse des scénarios de changement dans notre alimentation et dans nos relations avec les animaux pour les prochaines décennies.

Quæ, ISBN 978-2-7592-2605-4 - Réf. 02567
Mars 2017, 184 pages, **17,00 €**



Vivons plus vieux en bonne santé !

Des conseils au quotidien pour préserver son capital santé
Sophie Cousin, Véronique Coxam
Ce livre n'est pas un recueil de recettes miracle pour rester jeune mais il donne la parole à une quinzaine de spécialistes, interviewés par une journaliste santé, sous la coordination d'un docteur en physiologie. Il passe au crible les études les plus récentes et déconstruit de nombreuses idées reçues sur l'alimentation, les activités physiques, le cerveau, la douleur, la dépression... Un panorama de ce qu'il faut savoir pour traverser les années en bonne santé et des conseils très pratiques.

Quæ, ISBN 978-2-7592-2579-8 - Réf. 02563
Janvier 2017, 192 pages, **17,00 €**

