

Gilles FUMEY

Professeur des universités

Section 23 du CNU: Géographie physique, humaine, économique et régionale
gilles.fumey@sorbonne-universite.fr / gilles.fumey@gmail.com

Enseignements

Professeur de géographie (Sorbonne Université, InSPÉ-Institut supérieur du professorat et de l'éducation)

Chargé d'enseignement (MBA et master Tourisme, CELSA / Sorbonne-Université, 2004-2016), à Sciences Po (Paris, 2016-2018), au programme français de Stanford University, Paris (2003-2005), à l'Université de Franche-Comté (depuis 2007), à l'université de Lille (Polytech, 2007-2015), à l'université de Nice Sophia-Antipolis (2018-2022), à l'université Jean-Jaurès (Toulouse, 2004-2012), à l'École supérieure d'art et de design (Reims, 2016-2020), à l'Institut français de la mode (Paris, 2016-2022), à l'École supérieure d'agronomie (Angers, 2011-2020), à l'École supérieure d'architecture des jardins (ESAJ, 2019-2022).

Recherche

Chercheur à l'unité mixte de recherche du CNRS 8138 SIRICE (Sorbonne - Identités, relations internationales et civilisations de l'Europe). Auparavant : Institut des sciences de la communication du CNRS, ISCC, UMS 3665 de 2014 à 2018 et Espaces nature et culture, ENeC, UMR 8185 de 2004 à 2014.

Thématiques : Géographie culturelle des produits alimentaires, Identités alimentaires et culinaires, filières alimentaires, marchés, géopolitique, histoire culturelle.

Principales publications

Ouvrages

- 2023, *Géopolitique de l'alimentation* (4^e éd. augmentée), préface de Edward Mukiibi, président de Slow Food International, Paris, Ed. Sciences humaines, 200 p.
- 2022, *Alexandre de Humboldt. L'eau et le feu*, Genève, Ed. Double ligne, 180 p.

- 2021, *Manger local, manger global*, Paris, CNRS Editions, collection Biblis, 188 p.
- 2021, *Histoire de l'alimentation*, (avec J.-P. Williot), Paris, PUF, collection Que sais-je ?, 128 p., traduit en portugais (Brésil)
- 2020, *Douceurs et amertumes du chocolat de Suisse et d'ailleurs*, Lausanne, Editions d'En-bas, 144 p.
- 2020, *Feu sur le breakfast !* Paris, Editions Terre urbaine, 188 p.
- 2018, *Les premiers voyageurs photographes*, (avec O. Loiseaux), Paris, BNF-Glénat (traduit en anglais, en allemand, éd. Prestel), 238 p.
- 2018, *Atlas de l'alimentation*, Paris, CNRS-Editions, 296 p. (traduit en japonais). Prix Archestrade 2018.
- 2018, *Géopolitique de l'alimentation*, (3^e éd.), préface de Juliette Helson, Paris, Éditions Sciences humaines, 168 p.
- 2016, *Tsukiji, le marché aux poissons de Tokyo* (avec F. Georgens et J. Nozawa), Paris, Akinomé, 144 p.
- 2013, *Le roman du chocolat suisse*, Pontarlier-Neuchâtel, Éditions Le Belvédère, 128 p.
- 2011, *Les Radis d'Ouzbékistan. Tour du monde des habitudes alimentaires*, Paris, François Bourin-Éditeur). Prix TerrEthique des Lecteurs (2012), 226 p.
- 2010, *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS-Éditions, 216 p. (épuisé).
- 2009, *Les Champs du monde. Nourrir la planète*, Grenoble, Éditions Glénat, 2010, 228 p. (Prix Hercule-Catenacci de l'Académie des sciences morales et politiques).
- 2007, *Le Canard. Cuisine et saveurs*, Paris, Éditions Montbel, 92 p.
- 2006, *Est-ce ainsi que les hommes vivent. La terre* (Préface de Carlo Petrini), Paris, Éditions du Chêne, 228 p.
- 2004, 2009 (2^e édition) *Atlas mondial des cuisines et gastronomies* (avec O. Etcheverria), Paris, Autrement, 98 p. Gourmand World Cookbook Awards 2004) Traduit en chinois, turc, italien, espagnol.
- 1998, *Histoire-Géographie* (en coll.), Paris, Hatier, 356 p. Traduit en basque.
- 1997, *L'Agriculture dans la nouvelle économie mondiale*, Paris, Presses universitaires de France, 344 p.

Direction d'ouvrages et de revues

- 2022, *Café, café !* (dir. avec M. Calinon) in *Papilles. Cultures et patrimoines gourmands*, n° 58.
- 2020, *Villes voraces, villes frugales*, (avec Th. Paquot), Paris, CNRS-Editions.
- 2016, *Du terroir au garde-manger planétaire* (dir. d'ouvrage), Paris Éditions du CTHS.
- 2016 (2^e édition), 2014, *L'Atlas global* (dir. d'ouvrage avec Christian Grataloup et Patrick Boucheron), Paris, Les Arènes. Traduit en espagnol.
- 2016, *L'alimentation demain : cultures et médiations*, (dir. d'ouvrage), Paris, CNRS-Editions.
- 2009, *Mobilités contemporaines : approches géoculturelles des transports* (dir. d'ouvrage avec J. Varlet et P. Zembri), Paris, Ellipses.

Chapitres, préfaces d'ouvrages et de revues

- 2023, « Les nourritures de Gustave Courbet », in *Jura*, (dir. avec G. Allemandou), *Papilles. Cultures et patrimoines gourmands*, n° 60.
- 2023, « La fable de l'échalote », in *Peut-on consommer autrement ? Les clés pour changer nos habitudes*, (dir. Benoit Heilbrunn), Auxerre, Ed. Sciences humaines.
- 2022, « Comment nourrir l'humanité en 2050 ? », in *Le monde en 2050*, Les grands dossiers de Sciences humaines, n° 69.
- 2022, « Paysages alimentaires », in *Design & Culinaire. Une culture en mouvement*, (G. Bourré et J. Rothhahn, dir.) Chartres, ed. Menu Fretin.
- 2022, « Quand le café met l'Europe sens dessus-dessous. A propos de la cantate du café de J.-S. Bach », in *Papilles. Cultures et patrimoines gourmands*, n° 58.
- 2022, « Comment les baristas changent le café », in *Papilles. Cultures et patrimoines gourmands*, n° 58.
- 2022, « L'Ouest américain, une histoire grandiose », in *Visages de l'exploration au XIXe siècle. Du mythe à l'histoire*, (dir. H. Blais, O. Loiseaux), Paris, BNF.

- 2021, « Humboldt, penseur du Cosmos » (préface), in A. de Humboldt, *De l'Orénoque au Caxamarca*, Paris, Le Pommier (coll. Les pionniers de l'écologie).
- 2020, « Alexandre de Humboldt, un savant de la nature » (préface), in A. de Humboldt, *Steppes et déserts*, Paris, Le Pommier (coll. Les pionniers de l'écologie).
- 2018, article *Terre*, dans « Dictionnaire juridique des transitions écologiques », Paris, Institut universitaire Varenne (dir. F. Collart-Dutilleul, V. Pironon, A. Van Lang).
- 2017, *Vins et fromages pour des mariages heureux*, dans *Les accords mets-vins. Un art français*, J.-R. Pitte (dir.), Paris, CNRS-Editions.
- 2017, *Produire localement et mieux partager la richesse agricole*, dans *Une métropole à ma table. L'Ile-de-France face aux défis agroalimentaires*, Les Cahiers de l'IAURIF, n° 173
- 2016, *Cultures alimentaires et territoires* (avec P. Raffard et P. Jackson), [Anthropology of Food](#)
- 2016, *Esthétiques du quotidien en Chine* (avec D. Elisseef), "àz", Paris, IFM/Regard.
- 2015, *Marquage, terroir et identité spatiale*, dans *L'alimentation à découvert*, (dir. C. Esnouf, J. Fioramonti, B. Laurieux), CNRS-Editions.
- 2015, *Deux cultures du banquet dans le Caucase*, dans *Le goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation – Europe XVIIIe-XXIe siècles*, (dir. D. Francfort, D. Saillard), Presses universitaires de Nancy.
- 2015, *Les céréales racontent le monde*, dans *Des territoires à penser*, (dir. J.-F. Gleizes), La Tour d'Aigues, Editions de L'Aube.
- 2013, *Les nourritures de rue pour connaître le monde*, dans *Voyage au cœur de la cuisine de rue*, Paris, Ed. Gallimard.
- 2013, *La France des géographes*, préface, *La France, une puissance moyenne dans la mondialisation* (dir. A. Pautet), Paris, Ellipses.
- 2012, *L'espace, donnée sensible du monde*, préface à *Expériences et représentations de l'espace*, (P. Guisard, C. Laizé), Ed. Ellipses.
- 2011, *Quand les céréales font civilisation*, dans *Le bonheur est dans les blés*, (dir. J.-F. Gleizes), La Tour d'Aigues, Ed. de l'Aube.
- 2011, *Le défi alimentaire*, dans *Dynamiques des espaces ruraux dans le monde*, (dir. M. Guibert, Y. Jean), Ed. A. Colin, coll. U.

- 2010, *Du fast food au fast good* dans *Le ciel ne va pas nous tomber sur la tête* (dir. S. Brunel et J.-R. Pitte), Paris, Lattès.
- 2010, *Foodscapes, our link with the world*, Atelier Design Culinaire, (dir. M. Brétillet), Reims, Editions La Sauce.
- 2009, *Quand la pomme de terre prend ses habits de luxe* dans *La pomme de terre, histoire et recettes gourmandes* (dir. J.-P. Williot et J.-P. Mallet), Grenoble, Éditions Glénat.
- 2009, *Dans la matrice du monde*, préface, *De la raison cartographique* (F. Farinelli), Paris, Éditions du CTHS.
- 2009, *Les civilisations dans l'assiette* dans *L'Atlas des civilisations*, Le Monde/La Vie.
- 2008, *L'alimentation de qualité* dans *Nourrir les hommes* (dir. J.-P. Charvet), Paris, SEDES-CNED.
- 2008, *Approches géoculturelles de l'alimentation* dans *Nourrir les hommes* (dir. V. Moriniaux), Nantes, Ed. du Temps.
- 2008, *De l'Alsace gastronomique au tourisme gourmand* dans *Voyages en gastronomies* (dir. J. Csergo et J.-P. Lemasson), Paris, Autrement.
- 1995, 2004 (rééd.), soixante-trois articles dans *Dictionnaire d'histoire, économie, finance, géographie* (dir. F. Teulon), Paris, PUF.

Articles (sélection, depuis 2003)

Reuves à comité de lecture

- 2023, « Les nourritures de Gustave Courbet », *Papilles*, n°60, pp.82 -89.
- 2022, « Quand le café met l'Europe sens dessus-dessous. À propos de la Cantate du café de Jean-Sébastien Bach », *Papilles*, n°58, pp. 7-19.
« Comment les baristas changent le café », *id.*, pp. 997-103.
- 2020, (avec M.-P. Rey), « Alexandre de Humboldt, un penseur pour la crise écologique », *Revue #1257, La revue de l'université Paris-1 Panthéon Sorbonne*.
- 2019, « Le chocolat, une étrange passion suisse », *Bulletin de l'Institut Pierre Renouvin*, Alimentation et relations internationales, n° 50.
- 2017, « Gastronomy Valley », *Contemporary French Civilization 'Beyond Gastronomy'* 42(3-4), Liverpool University Press Online.

- 2013, « Paysages à boire et manger », in *Carnets du paysage*, Actes Sud, n° 25, octobre.
- 2010, avec P. Bérion (pour la cartographie), « Les dynamiques contemporaines d'un terroir et d'un territoire : le cas du gruyère de Comté », in *Annales de géographie* n° 674, n° 4, Paris, Armand Colin.
- 2009, « Quand le vent est dans la roue. Moulins et vélos aux Pays-Bas », in *Deshima*, Revue française des mondes néerlandophones, Département d'études néerlandaises, Université de Strasbourg, n° 3.
- 2008, « Les Firmes agroalimentaires, actrices majeures de la mondialisation », in *Bulletin de l'association des géographes français*, n° 3.
- 2007, « La Mondialisation de l'alimentation », in *L'information géographique*, n° 71, Paris, SEDES.
- 2007, « Penser la géographie de l'alimentation », in *Bulletin de l'association des géographes français*, n° 1.
- 2006, « La Question culinaire aux États-Unis. Peut-on parler de multiculturalisme alimentaire ? », in *Géographie et cultures*, n° 3, Paris, L'Harmattan.
- 2006, "Excess at the banquet ? The case of the Georgian supra", Revue *Food and History*, vol. 4 - n° 2, Tours, Brepols/IEHCA.
- 2006, « Le Tour de France ou le vélo géographique », in *Annales de géographie*, n° 650, Paris, Armand Colin. (Les cartes de l'article sont parues dans *Libération*, 1er juillet 2011)
- 2004, « Brassages et métissages de l'Europe culinaire », in *Géographie et cultures*, n° 4, Paris, L'Harmattan.
- 2003, « L'intimité domestique. La fonction de l'espace dans les tableaux de Vermeer », in *Géographie et cultures*, n°44, Paris, L'Harmattan.

Revue sans comité de lecture

- 2019, « Humboldt, le second Colomb », « L'écosystème intellectuel parisien au temps de Humboldt », *La Géographie*, n°1575, Humboldt, un savant pour le XXI^e siècle.
- 2019, « Léonard de Vinci, cartographe dessinateur », *La Géographie*, n°1572, Peindre et dessiner la Terre.
- 2016, « Les douze coups de minuit au Nouvel An », *La Géographie*, n°1563, Territoires de la fête.

- 2015, « Comment le vin fait couple avec le fromage en France », Mode de recherche, n°21, *Le vin entre culture et marché*, IFM, Département recherche, janvier.
- 2013, « La communauté bio. Un esprit pionnier et Les cultures alimentaires dans l'assiette » in *Atlas du monde de demain*, Le Monde/La Vie.
- 2013, « La matière de nos vêtements », « Géohistoire des étoffes », *La Géographie*, n°1561, Les vêtements, comment s'habille l'humanité ?
- 2013, « L'industrie façonne-t-elle le goût ? », in *Sciences humaines* n° 251, août-septembre.
- 2013, « Une finance très déstabilisante », *La Géographie*, n°1548, La planète financière.
- 2013, « Manger en ville », in *Atlas des villes*, Le Monde/La Vie.
- 2012, « Au bon lait des alpages. Heidi », in *L'Alpe*, printemps, n° 56, Grenoble, Glénat.
- 2012, « Eradiquer la faim », in *Atlas des utopies*, Le Monde/La Vie.
- 2008, "La geografia in tavola, Geography on the table", *Science Gastronomiche*, n° 3, Torino-Pollenzo, University of Gastronomic Sciences, 20.
- 2008, « Manger au Nord. Les couleurs de la cuisine scandinave, in Couleurs et lumières du Nord » (Actes du colloque international en littérature, cinéma, arts plastiques et visuels, Stockholm, 20-23 avril 2006), *Acta Universitatis Stockholmiensis*.
- 2007, « Du territoire à l'assiette : l'alimentation porteuse d'identités », 6° Rencontres de Mâcon, "Tourismes et territoires".
- 2007, « Ces trois plantes qui fascinèrent l'Europe » et « Quand le thé s'affiche », in *Textes et documents pour la classe*, n° 928.
- 2007, « Ethique, équitable, solidaire, durable. L'alimentation en tous sens », in *Gusto* n° 4, Tours, Institut européen d'histoire et des cultures alimentaires (Iehca).
- 2006, « Les Galériens de l'Altiplano », *Revue Géo*, n° 326, avril. Traduit en russe, mars 2008.
- 2005, « *Le Monde à table* » (photographies de Peter Menzel), *Revue Géo*, n° 321, novembre.
- 2003, « Y a-t-il une gastronomie allemande », in *Textes et documents pour la classe*, n°861.

Depuis 2013, plus de deux quatre-vingt articles et tribunes dans le journal *Libération* et sur le blog *Géographies en mouvement (Liberation.fr)* qui a migré sur *Médiapart.fr/*.

Sur HAL : en janvier 2024 : 504 dépôts de références.

Colloques internationaux : organisation (O), sinon participation

2022, 7 avril : *Louis Pasteur - Ferments naturels, scientifiques et technologiques* à l'Université de Franche-Comté (ENIL)

2019, 22 novembre : (0) *Alexander von Humboldt and the Earth System Sciences*, Sorbonne Université / Institut de physique du globe de Paris (organisation avec J. Gaillardet, IUF/Institut de physique du globe de Paris)

2017, 22 février : *Pays, paysans, paysages*, AgroParisTech : « Le produits alimentaires de qualité fabriquent-ils des paysages de qualité ? »

2016, 14 octobre : *Penser l'alimentation de demain*, organisé par l'ISCC-Paris : « La nature et le bio comme constructions mentales et sociales »

2015, 26 septembre : *L'alimentation au Japon*, Université de Strasbourg : « Penser les nourritures irradiées »

2015, 27 mars : *La démocratie alimentaire (2)*, Université de Nantes : « Les politiques publiques au défi de l'alimentation de qualité »

2014, 26 septembre, *Food and disaster*, Université de Nagoya : « Refound food after a disaster »

2014, 24 avril, *Essen und Wetter*, Goethe Institut, Paris : « Kochen, Künstlichung durch die Künste »

2013, 13-14 novembre, *Discours et cuisines*, UQAM, Montréal : « L'apparition de la cuisine dans l'art occidental. Le cas des Flandres, XVIIe siècle ».

2013, 30 octobre-1^{er} novembre, *Fruits et légumes de part et d'autre de la Méditerranée*, Université de Kenitra (Maroc) : « Le cas du melon de Cavaillon ».

Journées d'études, colloques en France : organisation (O), sinon participation

- 2022, 7 avril : Ferments naturels, scientifiques et technologiques (Poligny, Jura, Bicentenaire Pasteur) : « *Pains, vins et fromages : la trilogie fermentée qui a fait la France* ».
- 2019, 4-5 novembre : « Les nourritures chinoises sur les routes de la soie », Silkologies initiatives Silks Road/Smart territories, MSH Paris-Nord.
- 2016, 16 novembre : *Accords et mets et vins*, Ferrières : « Marier vins et fromages, une spécialité française ? »
- 2016, 26 février : (O) *Penser l'alimentation de demain*, Paris-Sorbonne-ISCO, Hôtel de Lauzun : « Manger, un casse-tête ! »
- 2015, 3 juin : *Les nourritures ont-elles une signature*, IFM – Paris, « Les régions ont-elles un patrimoine gastronomique à vendre ? »
- 2014, 29 avril : *Les cultures alimentaires face au froid industriel*, Société française d'histoire des sciences et techniques, université de Lyon : « La glace et le froid domestique : études de cas historiques »
- 2014, 20 avril : *Nommer les aliments*, CTHS, Nîmes : « Toponymes contre patronymes »
- 2014 16-17 janvier : *Manger au travail*, MSH Dijon : « Gamelles, sandwiches et bentos »
- 2013 13-14 décembre : *Hommes, paysages et pratiques du vin*, Maison franco-japonaise de Tokyo : « Les vins biodynamiques du Jura et de l'Alsace »
- 2013 27 novembre : *Penser une démocratie alimentaire (1)*, Programme Lascaux, Université de Nantes : « Le mangeur est un citoyen »
- 2013, 27 avril : (O) *Se nourrir une expérience du monde*, CTHS, Université de Rennes : « Une géoanthropologie de l'alimentation est-elle possible ? »
- 2013, 27-28 mars : *Rouge, l'invention d'un domaine chromatique*, Université de Toulouse, « Le rouge se mange-t-il ? »
- 2012, 29 novembre-1^{er} décembre : *La viande, fabrique et représentations* : « La construction génétique de la race montbéliarde », IEHCA, Tours.
- 2012, 5 juillet : *Les process industriels en alimentaire* : « L'usine agroalimentaire comme un lieu qui pose problème », Food Factory, Laval (Mayenne)
- 2011, 6 décembre : *Vins et vignobles en France* : « Le rôle d'une société rurale dans la construction d'un vignoble : le cas du Jura », MSH, Dijon.
- 2011, 18 octobre : Université de Stockholm : « Les produits alimentaires locaux du Jämtland suédois »

- 2010, 23 novembre : *Les appellations d'origine* : « Le patrimoine fromager du Haut-Jura : le Comté à l'assaut des forts », Université de Lyon II – laboratoire d'Etudes rurales.
- 2010, 20 octobre : *Le goût des autres* : « La construction du goût par la géographie », Université de Lorraine et de Bakou (Azerbaïdjan).
- 2009, 30 janvier : (0) *En hommage à Roger Dion* : « La thèse du vin appliquée aux fromages », Société de géographie, Paris.
- 2009, 10-11 septembre (organisation) : *Transports, mobilités et approches de géographie culturelle et sociale*, ENEC UMR 8185, Maison de la recherche, Paris-Sorbonne
- 2008, 20 novembre : *La pomme de terre comme remède à la faim* : « La ratte du Touquet, un tubercule d'élite », Tours, IEHCA.
- 2008, 2 juin : *RDV sur le tourisme* : « Ce que le goût doit à la géographie », Université Laval, Québec.
- 2008, 15-17 avril (O) : *Où commence, où finit le Nord ? Nordicités, frontières et territoires*, Universités Paris 3 (chaire de littérature du Québec) et Paris 4.
- 2007, 9 novembre : *Cultures du vin en Géorgie* : « Les vins et fromages : une culture commune de la fermentation ? » Université de Tbilissi (Géorgie).
- 2007, 19-22 septembre : *L'après développement durable* : « Alimentation et durabilité », ENEC-UMR 8185, Paris.
- 2007, 13 septembre : *Tourisme et alimentation* : « Les territoires dans l'assiette », Mâcon, Université de Lyon-2 (section tourisme).
- 2007, 11 juin : *Se nourrir au Canada* : « Une culture des terroirs est-elle possible en Amérique du Nord ? », UQAM, Montréal.
- 2007, 29-31 mars : *Identités du Nord* : « Les Inuits perdent le nord dans leur assiette », Université de Rouen.
- 2006, 5 décembre, *Le tourisme gastronomique* : « Comment a émergé la gastronomie en Alsace », Entretiens Jacques-Cartier, Lyon.
- 2006, 14 septembre : *Les cultures autoroutières* : « Se nourrir sur les autoroutes », Université de Savoie-Chambéry, laboratoire Edytem.
- 2006, 10 juin : *Les thématiques de la mondialisation*, « Les firmes agroalimentaires ou le récit mondialisant », Association des géographes français, Institut de géographie, Paris.
- 2006, 20 avril : *Manger au Nord* : « Les couleurs de la cuisine scandinave », Université de Stockholm.

2006, 4 février : *Les excès alimentaires* : « Les rites du tamada dans les banquets en Géorgie », IEHCA, Tours.

2005, 9 juillet : *Elisée Reclus, géographe*, « Reclus végétarien », Université de Lyon-II.

Séminaire de recherches Penser l'alimentation de demain

Laboratoire SIRICE (UMR CNRS 8138 Sorbonne - Identités, relations internationales et civilisations de l'Europe) depuis 2019 et à l'Institut des sciences de la communication du CNRS (2014-2018)

2023, 19 novembre, Le bio : toujours l'urgence (Stéphane Veyrat, Un plus bio)

2023, 19 octobre, Le Nutri-Score, et alors ? (Serge Hercberg, Sorbonne Paris-Nord)

2023, 13 juin, Gaspillage alimentaire : les nouveaux intermédiaires dans la gestion des invendus alimentaire (Barbara Redlingshöfer, Clara Gaurichon)

2023, 13 avril, Pasteur le grand fermenteur-performateur, (Daniel Raichvarg, univ. Bourgogne)

2023, 16 mars, Les circuits courts alimentaires : diversité et impacts sur les systèmes alimentaires (Yuna Chiffolleau, Inrae)

2023, 12 janvier, La fabrique de l'excellence alimentaire par les concours (Rémy Lucas, sociologue)

2022, 8 décembre, La pâtisserie de fête au XIXe siècle (Coline Arnaud, USQY)

2022, 17 novembre, Histoire du blé, Alain Chatriot (Sciences Po)

2022, 6 octobre, Alimentation végétalienne et véganisme : enjeux et perspectives (Jérôme Ségal, SU) et Olivier Assouly, philosophe, « *Qui donc est la viande* » (Pocket)

2022, 13 juin, Les fruitières de l'arc jurassien (Fabien Knittel, univ. Bourgogne Franche-Comté)

- 2022, 16 mai : Don et gaspillage alimentaire : la réponse numérique des banques alimentaires et le projet Proxidon (Morgane Caudron)
- 2022, 11 avril : L'art à la bouche. Réflexions sur la place des aliments dans la nature morte européenne (17^e-21^e s.) : Jan Blanc, (univ. de Genève)
- 2022, 14 mars : Manger sur la route. Dans le boom économique italien (Stefano Magagnoli, univ. de Parme)
- 2022 14 février : La gastronomie est un humanisme : Christian Regouby (Collège culinaire de France)
- 2022, 5 janvier : Héritage alimentaire et nationalisme en Europe (Ilaria Porciani, U. de Bologne et Özge Samanci, U. Ozyegin d'Istanbul)
- 2021, 13 décembre : La filière sardinière (1880-2018) (Virgnie Schenberg)
- 2021, 22 novembre : Le premier des chefs : l'exceptionnel destin d'Antonin Carême (Marie-Pierre Rey, Sirice)
- 2021, 18 octobre : Comment faire une nouvelle histoire de l'alimentation ? : (Gilles Fumey et Jean-Pierre Williot, Sirice)
- 2021, 9 septembre : « Géopolitique de la faim : un live qui a parcouru le monde à l'époque de la guerre froide » : Helder Remigio de Amorim (Univ. federal de Espirito-Santo, Brésil)
- 2021, 12 avril : Mobilités et alimentations : Etienne Faugier (univ. de Lyon), Jean-Pierre Williot (Sirice)
- 2021, 14 février : Avoir faim dans le monde : G. Fumey, F. Bensimon, F.-X Nérard et A. L. Espolador-Leitao (Sirice)
- 2020, 14 décembre : La gastronomie passe-t-elle encore par les Cités ? : Christophe Lavelle (MNHN)
- 2020, 20 avril : Les Cités de la gastronomie pour réveiller le goût ? (Dominique Pagès, Celsa-Sorbonne Université)
- 2020, 20 mars : L'industrie agroalimentaire au défi du *food bashing* (Christophe Lavelle, Jean-Pierre Williot, Gilles Fumey)
- 2019, 20 septembre : L'Europe à l'épreuve du goût (Olivier Assouly, auteur de *Philosophie du goût*, 2019)
- 2018, 14 juin : Alimentation et partage chez les éleveurs nomades de Mongolie (Gaëlle Lacaze, Sorbonne Université)
- 2018, 17 janvier : *Millenials* : cultures et nouveaux modes de consommation alimentaire (R. Delerins)

- 2017, 13 décembre : Anxious appetites : food and consumer cultures (P. Jackson, Sheffield University)
- 2017, 15 novembre : Devenir moderne par l'assiette : cuisine, politique et société entre l'Empire ottoman et la République turque (P. Raffard, ISCC)
- 2017, 4 octobre : Food and Utopia : transforming gastronomy to build a better world (Jane Levu, King's College, Londres)
- 2017 : 13 juin : Le petit déjeuner dans nos tasses (C. Grataloup, université Paris-Diderot)
- 2017, 24 mai : Le lait, anciens et nouveaux usages (P. A Fanica)
- 2017, 24 avril : Quelles viandes pour nos assiettes (M. Bruckert, ISCC)
- 2017 : 23 mars : La fin de l'humanité carnivore (F. Burgat, INRA)
- 2017, 24 janvier : Comfort food cities : émotions, pratiques et politiques de l'alimentation urbaine (Melora Koepke, Simon Fraser University, Vancouver)
- 2017, 17 janvier : Peut-on penser avec son goût (O. Assouly)
- 2016, 7 décembre : L'alimentation demain (sortie de l'ouvrage, dirigé par G. Fumey)
- 2016 : 2 novembre : Algorithmes et big data – la révolution Food 2.0 (R. Delerins, ISCC)
- 2016 : 3 octobre : Politique et diplomatie de la cuisine et de l'hospitalité (Y. Schemeil, IUF)
- 2016 : 13 septembre : Diffuser une cuisine en Asie : le cas de Taiwan et la gastronomie française (Chang Chun-jia et Chia-Ling-hsu, université de Taiwan)
- 2016, 26 mai : Les vins français vus par les Japonais (I. Fukuda, Waseda University, Tokyo)
- 2016, 7 mai : Planète fromagère et cheese 20 (G. Fumey, J.-C. Arnaud)
- 2016, 10 février : De la science à l'art culinaire (C. Lavelle, MNHN)
- 2015 : 17 décembre : Nourritures d'urgence : le cas de l'Afrique sahélienne (J.-F. Caremel, UMR 8211)
- 2015 : 12 novembre : Le Grand Paris qui mange (D. Pagès, Celsa)
- 2015, 30 octobre : Nourritures de migrants à Izmir (P. Raffard, Université d'Izmir)

- 2015, 17 septembre : Nourritures du futur. La Californie peut-elle changer l'alimentation du monde ? débat (G. Fumey, C. Lavelle)
- 2015, 7 juin : La cuisine méditerranéenne, fantasmes et réalités (M. Montanari, Bologne)
- 2015 5 avril : Les industries de l'alimentation : problématiques (A. Drouard, CNRS et O. Assouly)
- 2015 : 12 mars : Les réussites de la cuisine japonaise dans le monde (N. Baumert, Nagoya, Japon)
- 2015 : 13 février : Les crises alimentaires et les défis à la science (F. Allard-Huver, Gripic)
- 2015 : 2 janvier : La démocratie alimentaire, F. Collart-Dutilleul (IUF)
- 2014 : 12 décembre : Slow Food, un mouvement d'opposition ? (Carlo Petrini, fondateur Slow Food)
- 2014 : 8 décembre : *Séance d'ouverture du séminaire*. Langage et communication sur l'alimentation : problématiques aux Etats-unis et en Europe (P. Ferguson, sociologue, Columbia University).

**Direction de thèses et HDR, mémoires de master 2
(toutes les thèses ont été soutenues dans le cadre de l'ED VII de Paris-Sorbonne)**

Les influences du bouddhisme et du christianisme dans les alimentations végétariennes, par HeeJin Yun, en cours (depuis 2019)

Les pratiques alimentaires liées au monde numérique, par Anne-Laure Vincent, en cours (depuis 2020)

Géographie ludique de la France. Approche spatiale des pratiquants et des fédérations des jeux institutionnels, par Manouk Borzakian, soutenue le 7 décembre 2010

Migrations intérieures et citadinités : le rôle de l'alimentation dans les stratégies citadines des Gaziantepi d'Istanbul, par Pierre Raffard, soutenue le 5 décembre 2014

Une géographie de la viande au Tamil Nadu (Inde) : statuts, espaces et circulations, par Michaël Bruckert, soutenue le 11 décembre 2015

La mondialisation de la gastronomie française : le cas de la diffusion à Taïwan, par Chia-Ling Hsu, soutenue le 12 septembre 2016

La géographie italienne des saveurs et des arômes dans l'imaginaire français contemporain, par Daniele Zappalà, soutenue le 11 février 2017

La faim vue par Josué de Castro et Max. Sorre, par Ana Leticia Espolador Leitao, soutenue le 3 septembre 2021

Soutenances de thèse (président/membre du jury)

« *O lugar do alimento no pensamento geografico : uma analise a partir de Max. Sorre e de Josué de Castro* » soutenue par Ana Leticia Espolador Leitao, sous la direction de Gilles Fumey et Rafael de Castro Catao, Carlo Eugenio Nogueira, Cassio Arruda Boechat, Barbara Botter, soutenue le 3 septembre 2021

"*Les éleveurs et leurs pratiques quotidiennes : une sensibilité par-delà nature et culture ? : proposition d'une géographie sensible des éleveurs à partir de l'étude de trois territoires français*" soutenue par Marie Guicheteau sous la direction de Yves Michelin, Laurent Rieutort, Michel Streith – université Clermont-Auvergne, soutenue le 27 janvier 2021

"*Territorialisations et action agricole : quelles ressources et dispositifs pour quelles gouvernances*" soutenue par Aurélien Esposito-Fava, sous la direction de Bernard Pecqueur - université Joseph-Fourier, Grenoble, le 12 juillet 2010

"*Sauvagine. Hommes et petits carnivores sauvages dits nuisibles*" soutenue par Julie Delfour, sous la direction de Laurent Rieutort (univ. de Clermont-Ferrand) et de Stéphane Aulagnier, INRA, Toulouse, soutenue Clermont-Ferrand 12 septembre 2011

"*L'espace dans la bande dessinée*" soutenue par Julien Champigny, sous la direction de Christian Grataloup (université Paris-Diderot), soutenue le 17 septembre 2010

"*Les terroirs du saké au Japon*" soutenue par Nicolas Baumert, sous la direction de Jean-Robert Pitte (université Paris-IV), soutenue le 22 septembre 2009

« *Processus de patrimonialisation des sites religieux dans les espaces protégés de montagne : La Grande-Chartreuse (Préalpes françaises) et la Vallée de la Qadisha-Forêt des Cèdres de Dieu (Nord-Liban)* » soutenue par Justine Pasquier, sous la direction de Christophe Gauchon (université de Savoie), le 9 décembre 2011

« *Le monde diplomatique d'Ignacio Ramonet de 1991 à 2008. Analyse Géopolitique des représentations* » par Flavie Holzinger, sous la direction de Béatrice Giblin (Université Paris VIII) soutenue le 6 février 2013

- « *Le tourisme en Tunisie et la prise en compte du développement durable : le cas du tourisme saharien* », par Hanen Maali, sous la direction de Daniel Ricard (université Blaise-Pascal), soutenue en septembre 2015
- « *Paris, un enjeu capital : rivalités de pouvoirs et stratégies d'acteurs pour le contrôle politique et l'aménagement de Paris* » soutenue par Matthieu Jeanne, sous la direction de Béatrice Giblin (Université de Paris-8), le 16 novembre 2015
- « *Les Andes péruviennes à l'heure des agricultures durables. Réflexions sur la transition agroécologique et ses verrouillages socio-techniques à Cusco* » soutenue par Margaux Girard, sous la direction de Françoise Ardiller-Carras et Denis Chartier (université d'Orléans) le 5 octobre 2017
- « *Les éleveurs et leurs pratiques quotidiennes : une sensibilité par-delà nature et culture ?* » soutenue par Marie Guicheteau, sous la direction de Yves Michelin, Laurent Rieutort et Michel Streith (université de Clermont-Auvergne, le 27 janvier 2020

Mémoires de master (depuis 2004)

Le rythme d'encadrement et de soutenance est, en moyenne, de quinze à vingt directions par année universitaire sur des thématiques de géographie culturelle (master GAELE, spécialité Cultures, politique, patrimoines), de géographie de l'alimentation (master GAELE, spécialité Alimentation), de didactique de la géographie (master MEEF à l'InSPE).

Responsabilités administratives et scientifiques

- **Co-responsable de l'axe Alimentation** (Laboratoire Sirice)
- **Responsable du pôle de recherche Alimentation, risques et santé, Laboratoire ISCC, CNRS (2014-2018)**
- Directeur de la spécialité Alimentation et cultures alimentaires/ master GAELE, Paris-Sorbonne, 2009-2010.
- Rédacteur en chef de la revue *La Géographie* (2009-2016).
- Membre du *Comité des travaux historiques et scientifiques (CTHS)*.
- Membre du comité de rédaction des revues *Mappemonde* et *L'information géographique*, de 1998 à 2010, de la revue *Hermès* (de 2018 à 2020).

- Membre du jury oral de géographie (HEC) depuis 2007.
- Membre du jury de l'agrégation d'histoire, de 2000 à 2006.
- Membre du jury du CAPES d'histoire-géographie, de 1992 à 1998.
- Membre du Comité d'expertise du *Marché d'intérêt national de Rungis*, 2005-2010.
- Membre du comité de pilotage pédagogique et enseignant aux Hautes Etudes du Goût, université de Reims, de 2005 à 2015.

Valorisation de la recherche

- Membre du comité de pilotage du *festival international de géographie de Saint-Dié*, 1998-2010.
- Président de l'ADFIG (Association pour le développement du festival international de géographie de Saint-Dié) 2014-2020.
- Responsable et animateur des *Cafés géographiques* (Café de Flore à Paris et réseau français sur Internet www.cafe-geo.net), de 1998 à 2010 et depuis 2023.
- Chroniqueur pour le Café pédagogique (*le Mensuel*) de 2009 à 2014.
- Créateur et chroniqueur (avec M. Borzakian) du blog *Géographies en mouvement*, Liberation.fr depuis 2012, puis Médiapart depuis 2020.
- Chronique hebdomadaire « L'œil du géographe » (une carte, un texte) dans le magazine *La Vie* (groupe *Le Monde*) (2013-2019) 315 chroniques parues.
- Chronique mensuelle dans deux revues professionnelles *Snacking* et *Cuisine collective*, devenue en 2017 *L'autre cuisine*, depuis 2012.
- Chroniqueur et rédacteur pour le magazine en ligne *Alimentation générale* (2010-2015)
- Membre du Conseil d'administration de la *Société de géographie* de 2006 à 2020.
- Responsable du convivium Paris- Terroirs du monde, Slow Food France, depuis 2018.
- Co-fondateur de l'Université populaire de Langres (2022). Plusieurs cycles de conférences depuis octobre 2022.

Conférences à l'université Inter-Ages de Paris-Sorbonne (amphithéâtre Océanographie). Séries de 12 conférences (démarrant en octobre et en février)

- 2019 : L'humanité en quête du sacré
- 2019 : « Se nourrir : quel casse-tête ! » (2)
- 2018 : *Cosmos* de Humboldt : de la géophysique à un idéal de la nature (avec Jérôme Gaillardet, IUF, Institut de physique du globe)
- 2018 : « Se nourrir : quel casse-tête ! » (1)
- 2017 : Géographie de l'Empire romain
- 2016 : Géohistoire de l'hospitalité
- 2015 : Ecrire la Terre. Pour comprendre les enjeux de la Cop 21 (avec Jérôme Gaillardet, IUF, Institut de physique du globe)
- 2014 : Vivre au Japon (série demandée à l'Université ouverte de Saint-Cloud)
- 2013 : Questions contemporaines sur l'eau
- 2013 : Comment voyager ?
- 2012 : Géographie culturelle mondiale des familles
- 2012 : L'alimentation en question
- 2011 : L'imaginaire de la ville
- 2011 : L'homme et ses au-delà (penser la mort dans l'histoire)
- 2010 : Les animaux et nous
- 2009 : La planète Terre comme une énigme (avec Jérôme Gaillardet, géochimiste, Institut de physique du globe de Paris)
- 2009 : Géohistoire mondiale des cathédrales
- 2009 : Où va l'humanité ?
- 2008 : Géohistoire des esclavages
- 2008 : Géopolitique du terrorisme (série demandée aussi à l'université ouverte de Saint-Germain en Laye)

2007 : Lire la Terre avec Google Earth
 2006 : Critique de la raison culinaire
 2005 : Géopolitique mondiale des drogues illicites
 2004 : La France des terroirs
 2004 : Géopolitique du christianisme
 2003 : L'Europe des cuisines
 2003 : La planète touriste
 2002 : La gastronomie pour lire le monde

Formation continue (série de six ateliers)

Depuis 2013 : participation à l'université d'été de Paris-Sorbonne
 2004 et 2010 : Ateliers « Apprendre à marier vins & fromages en France »
 2005 et 2014 : Lire le monde avec les épices

Formation académique

- 2007 : Habilitation à diriger des recherches (université Paris-Sorbonne).
- 2001 : Ecole des cadres de l'Education nationale (Inspection pédagogique régionale, académie d'Amiens)
- 1983 : Doctorat de géographie : "*Des usages du mot paysage à la formulation d'un concept*" (université de Besançon). Jury : J.-C. Wieber (Besançon, directeur de thèse), G. Bertrand (U. de Toulouse), G. Sautter (U. Paris-I Panthéon Sorbonne), J.-P. Massonie (MIS, U. de Besançon). Mention TB à l'unanimité du jury.
- 1980 : Agrégation de géographie.
- 1979 : Maîtrise de géographie (« *Le paysage urbain de Besançon chez Stendhal et Balzac* ») mention TB.
- 1975 : Baccalauréat littéraire.

- *(Né en 1957)*

Enseignements (antécédents)

- Professeur en classes préparatoires aux grandes écoles HEC et ENS de Lyon (Lycée Sainte-Marie, Lyon de 1983 à 1989 et Lycée Saint-Jean de Passy et Lycée Blomet, Paris de 1989 à 2001).
- Professeur en collège (Elsa-Triolet, Vénissieux - Rhône) et lycée (Jacques-Brel, Vénissieux) et Charlie-Chaplin (Décines - Rhône) de 1980 à 1983.