



Histoires de l'alimentation : de quoi manger est-il le nom ?

Livres papier

[Attali, Jacques \(1943-\) - Auteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (360 p.). fig., tabl., couv. ill. en coul.. 18 cm

Collection

[Pluriel](#)

ISBN

978-2-8185-0628-8

Sujets

- [Alimentation -- Histoire](#)

Note générale

- Cet ouvrage a trouvé son inspiration dans l'émission "Le sens des choses", réalisée par Jacques Attali et Stéphanie Bonvicini pour France Culture sur le thème de l'alimentation et diffusée en juillet 2017
- Bibliographie et liste de sites Internet p. [307]-343. Bibliographie de l'auteur, 5 p. Index

Résumé

- "Que mangeaient les hommes il y a dix mille ans ? Comment et où sont apparus le feu, l'agriculture, l'élevage ? Que mangeaient les rois ? Comment mangeaient leurs peuples ? Comment s'expliquent les interdits alimentaires de chaque religion ? Qui mange des insectes ? Pourra-t-on nourrir sainement dix milliards d'humains ? Cette vaste fresque révèle comment nous sommes passés d'une nourriture variée, naturelle et abondante à des produits alimentaires industriels, poisons pour l'homme et la nature. Elle nous dévoile la puissance immense de l'industrie agroalimentaire. Elle nous raconte aussi les liens méconnus entre la nourriture et la conversation, entre l'alimentation et le pouvoir, entre ce que nous mangeons et la géopolitique. Comprendre cette histoire est fondamental, si l'on veut prendre en main sa propre alimentation, manger sain et bon ; et sauver la nature, dont dépend la survie de l'humanité." [Source : 4e de couv.]

Richard MENU
*Qui vent la peau
de notre
agro-alimentaire ?*



Qui vent la peau de notre agro-alimentaire ?

Livres papier

[Menu, Richard - Auteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (140 p.). tabl., couv. ill en coul.. 23 cm

Variante de titre

- Qui veut la peau de notre agroalimentaire ?

ISBN

978-2-7543-0410-8

Sujets

- [Industries agroalimentaires -- France -- 1990-2020](#)
- [Grande distribution -- France -- 1990-2020](#)



Biochimie alimentaire

Livres papier

[Alais, Charles - Auteur](#) | [Linden, Guy \(1941-\) - Auteur](#) | [Miclo, Laurent \(1966-\) - biochimiste, Auteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Edition

6e édition de l'abrégé

Description physique

1 vol. (XII-260 p.). ill., fig., tabl., couv. ill. en coul.. 24 cm

Collection

[Sciences sup. Sciences de la vie](#)

ISBN

978-2-10-081548-7 ; 978-2-10-051930-9

Sujets

- [Aliments -- Composition](#)
- [Aliments -- Biotechnologie](#)
- [Aliments -- Analyse](#)
- [Phénomènes physiologiques nutritionnels](#)
- [Aliments](#)
- [Analyse d'aliment](#)
- [Manuels d'enseignement supérieur](#)

Note générale

- La couv. porte en plus : "Cours"
- Autres tirages : 2010, 2020
- Le lieu d'édition du tirage de 2020 est Malakoff
- Bibliogr. et liste de sites Internet p. [253]-254. Index
- Public : IUT, Licence, Écoles d'ingénieurs

Sommaire

- Partie 1 : Les constituants des aliments
- Partie 2 : Biochimie des principaux aliments



Manger, c'est culturel

Livres papier

[Ott, Christine \(1972-\) - Auteur](#) | [Peyroles, Aurore \(1982-\) - Traducteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (428 p.). 1 fig., couv. ill. en coul.. 23 cm

Traduit de

- Identität geht durch den Magen. - Frankfurt am Main : S. Fischer Verlag GmbH, cop. 2017

ISBN

978-2-37931-115-4

Sujets

- [Alimentation -- Aspect social](#)
- [Alimentation -- Dans la littérature](#)
- [Coutumes alimentaires](#)

Note générale

- Trad. de : "Identität geht durch den Magen"
- Notes bibliogr. en fin d'ouvrage

Sommaire

- P. 7. Introduction
- P. 27. 1. Le corps dans tous ses états
- P. 89. 2. L'alimentation est affaire de psyché
- P. 127. 3. Le lait et le sucre
- P. 171. 4. Patriotismes alimentaires
- P. 259. 5. Identités de genre : de la femme comestible à l'homme qui cuisine
- P. 333. 6. Tabous alimentaires
- P. 385. Conclusion

Résumé

- "Vous êtes-vous déjà demandé la raison de votre aversion pour les rognons ou de votre passion pour les coquillettes au beurre ? Pourquoi vous aimez tel aliment et détestez tel autre ? Publicités, normes sociales, interdits religieux, recommandations nutritionnelles, phénomènes de mode, souvenirs d'enfance..., de nombreux facteurs, souvent inconscients, conditionnent nos jugements sur ce qu'il faut, ou non, manger, et entretiennent nos mythes alimentaires. Nourri de nombreux exemples puisés dans les films de Federico Fellini, l'actualité, les romans d'Elena Ferrante, de Margaret Atwood ou d'Amélie Nothomb, ce livre démystifie nos 'habitudes' alimentaires et fait de nous des mangeurs intelligents. Vous allez enfin savoir pourquoi vous mangez ce que vous mangez." [Source : 4e de couv.]



3 minutes pour comprendre 50 principes fondamentaux de la nutrition

Livres papier

[Lovegrove, Julie A - Directeur de publication](#) | [Ashwell, Margaret - Collaborateur](#) | [Bell, Luke - Collaborateur](#) | [Braddock, Jenna - Collaborateur](#) | [Morin, Michèle \(19..-\) - traductrice, Traducteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (160 p.). ill. en noir et en coul., couv. ill. en coul., fotogr.. 24 cm

Collection

[3 minutes pour comprendre](#)

Traduit de

- 30-second nutrition

Variante de titre

- Trois minutes pour comprendre cinquante principes fondamentaux de la nutrition

ISBN

978-2-7029-1513-4

Sujets

- [Nutrition](#)
- [Ouvrages de vulgarisation](#)

Note générale

- La couv. porte en plus : "Les nutriments, l'énergie, le métabolisme, végétalisme et végétarisme, les allergies alimentaires..."
- Trad. de : "30-second nutrition
- Liste de sites Internet p. 154-155. Glossaire p. 12-13. Index

Résumé

- La 4e de couv. indique : "La nutrition est une discipline scientifique qui s'intéresse aux aliments et à leur assimilation par l'organisme. L'alimentation est un élément-clé de la santé : certaines maladies y sont directement liées. Ce livre de vulgarisation intelligente n, conçu par des experts (nutritionnistes, médecins et chercheurs) du monde entier, présente les notions essentielles sur les aliments et leurs nutriments. Il décrit les principaux groupes nutritionnels contenus dans les aliments l'énergie, les protéines, les glucides, les fibres... ainsi que leur traitement par l'organisme. Des fruits et légumes aux poissons, oeufs ou produits laitiers, il expose les principaux types d'aliments, ainsi que leurs aspects bénéfiques ou nuisibles à la santé. Comme les besoins nutritionnels varient en fonction de l'âge, une nutrition adaptée aux principales étapes du cycle de la vie est proposée. Sont également abordés des sujets liés à notre alimentation moderne, tels que les nouvelles habitudes alimentaires, la malnutrition, la suralimentation, le végétalisme et le véganisme, les aliments bio... En comprenant l'univers complexe de la nutrition, vous pourrez adopter un régime alimentaire sain et personnalisé !"



Faut-il arrêter de manger de la viande ?

Livres papier

[Schweitzer, Louis \(1942-\) - Auteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (XVII-119 p.). ill., couv. ill. en coul.. 20 cm

Collection

[Ça fait débat !](#)

ISBN

978-2-412-05376-8

Sujets

- [Viande -- Consommation -- Aspect sanitaire](#)
- [Viande -- Consommation -- Aspect moral](#)
- [Viande -- Consommation -- Aspect environnemental](#)

Note générale

- "Ça fait débat !" est une sous-collection de "Pour les nuls (Paris)", ISSN 1248-4601



De la terre à l'assiette : 50 questions essentielles sur l'agriculture et l'alimentation

Livres papier

[Dufumier, Marc \(1946-\) - Auteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (233 p.). couv. ill. en coul.. 22 cm

ISBN

978-2-37073-312-2

Sujets

- [Agriculture -- France -- 1990-....](#)
- [Industries agroalimentaires -- France -- 1990-....](#)
- [Aliments -- Approvisionnement -- France -- 1990-....](#)
- [Questions et réponses](#)

Note générale

- Bibliogr., [2] p. Notes bibliogr.

Résumé

- "Le glyphosate est-il un cancérigène avéré ? Mangeons-nous trop de viande ? De poisson ? Peut-on rester en bonne santé en adoptant un régime vegan ? Doit-on l'explosion du nombre de cancers aux produits chimiques présents dans nos aliments ? Peut-on consommer bio et pas cher ? L'eau peut-elle un jour venir à manquer ? Aura-t-on demain de quoi nourrir 10 milliards d'êtres humains ? Pourquoi la plupart des tomates n'ont-elles plus de goût ? Le gluten est-il mauvais pour la santé ? Mangerons-nous des algues et des insectes ? Ce livre apporte des réponses claires et scientifiquement avérées à 50 questions essentielles sur l'agriculture et l'alimentation." [Source : 4e de couv.]



Le guide de l'alimentation durable : s'engager pour la planète sans se prendre la tête

Livres papier

[Gubri, Aline](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (219 p.). ill. en noir et en coul., couv. ill. en coul.. 24 cm

Auteur(s) secondaire(s)

- Meurice, Guillaume (1981-....) - Préfacier

ISBN
978-2-36549-387-1

Sujets

- [Alimentation -- Consommation -- Aspect environnemental -- Guides pratiques](#)
- [Comportement alimentaire -- Aspect environnemental -- Guides pratiques](#)
- [Cuisine -- Aspect environnemental -- Guides pratiques](#)

Note générale

- La couv. porte en plus : "Le nouveau livre d'Aline Gubri, auteure de Zéro plastique, zéro toxique"
- Bibliographie et liste de sites Internet p. 213-218

Résumé

- "S'engager pour la planète, ça commence dans l'assiette ! Savez-vous que le contenu de nos assiettes a plus d'impact sur le climat que les secteurs des transports, de l'habitation et du bâtiment ? Il y a donc dans notre alimentation un puissant levier d'action pour changer la donne ! Mais par où commencer ? Comment agir efficacement ? Suivez les pas assurés d'Aline Gubri, experte en développement durable. Elle livre ici toutes les actions à mener par ordre de priorité pour réduire nettement votre empreinte environnementale. Pas de panique, l'objectif n'est pas nécessairement de tout faire, mais de faire votre part, à votre rythme et à votre manière ! Pour vous guider, ce livre fourmille de conseils et d'astuces pratiques et réalistes, pour une transition en douceur, sans frustrations ni sacrifices. Vous découvrirez notamment : quels sont les aliments les plus nocifs pour la planète ; la liste noire des aliments les plus pollués ; la liste verte des aliments les plus respectueux du climat ; comment réussir son compost, même dans un petit appart parisien ; 13 solutions pour passer du jetable au réutilisable en cuisine ; comment s'y retrouver parmi tous les labels environnementaux ; 25 recettes pour cuisiner végé, zéro déchet, bas carbone et/ou local sans se prendre la tête. Bonus : un dictionnaire des astuces anti-gaspi et de nombreux témoignages d'experts et d'acteurs engagés comme Guillaume Gomez (Chef des cuisines de l'Élysée), Julien Vidal, Guillaume Meurice et bien d'autres... Avec ce guide, le pouvoir est dans , votre assiette, à portée de fourchette !" [Source : 4e de couv.]



Ingénierie de la structure des produits alimentaires

Livres papier

[Almeida, Giana - Directeur de publication](#) | [Panouillé, Maud \(1979-\) - Directeur de publication](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (VIII-168 p.). ill. en noir et en coul., graph., fig., tabl., couv. ill. en coul.. 24 cm

Collection

[Science et ingénierie des matériaux](#)

ISBN

978-2-7462-4870-0

Sujets

- [Produits agroalimentaires -- Conception -- Guides pratiques](#)
- [Aliments -- Transformation -- Guides pratiques](#)

Note générale

- Bibliogr. en fin de chapitres. Index

Sommaire

- 1. Caractérisation des produits et fonctionnalités
- 2. Dynamique de la structuration dans les procédés thermomécaniques : vers une modélisation multi-échelle
- 3. Influence de la structure des aliments sur leur déstructuration en bouche : liens avec la perception sensorielle et la digestion
- 4. Pourquoi se lancer dans une démarche de formulation raisonnée pour un produit ?

Résumé

- La 4e de couv. indique : "Cet ouvrage s'intéresse à la structure des aliments, de leur conception à leur consommation. La structure d'un aliment correspond à l'organisation de ses éléments structuraux et aux relations qui existent entre eux. La connaissance et la mesure de cette structure sont primordiales pour concevoir de manière raisonnée, pour innover ou améliorer les propriétés d'usage des aliments. Ce livre se propose tout d'abord de définir la structure des aliments à partir d'exemples précis. Il présente ensuite différentes méthodes de caractérisation couramment utilisées pour mieux comprendre la structure des aliments, des ingrédients aux produits finis, du laboratoire à la chaîne de production. Des techniques de modélisation sont également présentées, permettant de prédire la transformation du produit lors de sa fabrication. Les modifications de structure de l'aliment en bouche, à l'origine de ses propriétés sensorielles, sont considérées. Enfin, une démarche de formulation raisonnée des aliments permet d'intégrer l'ensemble des connaissances relatives à la structure des produits. Différents exemples illustrent l'ouvrage, comme l'amidon et les produits céréaliers ou les émulsions et les mousses laitières. Ils montrent comment la compréhension et la maîtrise de la structure des aliments permettent de construire de façon raisonnée leur qualité, de la matière première jusqu'au produit fini, pour répondre aux attentes du consommateur."



La viande : de l'élevage à l'assiette

Livres papier

[Kondjoyan, Alain](#) | [Picard, Brigitte \(1961-....\)](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (63 p.). couv. ill.. 15 x 11 cm

Collection

[L'Opportune, ISSN 2608-466X](#)

ISBN

978-2-84516-844-2

Sujets

- [Bovins -- Élevage -- Guides pratiques](#)
- [Boeuf \(viande\) -- Qualité -- Guides pratiques](#)
- [Viande -- Industrie et commerce -- Guides pratiques](#)

Note générale

- Ouvrage issu du travail réalisé par le service communication du Centre Inra Auvergne-Rhône-Alpes et les chercheurs dans le cadre d'un cycle de conférences s'intégrant dans le projet "Clermont-Ferrand ville apprenante Unesco"
- Bibliogr. p. 61-63. Glossaire

Résumé

- "Au-delà d'être au centre de l'assiette, la viande est désormais au coeur de l'actualité. Quels rôles jouent l'élevage sur l'environnement ? Comment s'élaborent les différentes dimensions de la qualité des viandes ? La viande est-elle bonne pour la santé ? Est-elle indispensable ? Quels procédés technologiques sont à l'oeuvre dans sa production ? L'ouvrage propose une description des différentes étapes qui conduisent de l'élevage de l'animal à la production de viande, et à sa consommation. Il se propose, en se centrant sur la filière bovine, d'aborder de manière simple les différentes questions qui intéressent le citoyen-consommateur." [Source : 4e de couv.]



Le grand livre de notre alimentation : avec 25 experts de l'Académie d'agriculture de France

Livres papier

[Académie d'agriculture de France](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (408 p.). couv. ill. en coul.. 24 cm

ISBN

978-2-7381-4797-4

Sujets

- [Alimentation -- Questions et réponses](#)
- [Aliments -- Aspect nutritionnel -- Questions et réponses](#)

Note générale

- Participants : Jean-Christophe Augustin, Pierre Besançon, Jean-Jacques Bimbenet, Jean-Marie Bourre, Any Castaings, Jean-Pierre Décor, Maurice-Paul Durand, Pierre Feillet, André Frouin, Ismène Giachetti, Léon Guéguen, Jacques Guilpart, Pascale Hébel, Hervé Lafforgue, Denis Lorient, Didier Majou, Dominique Parent-Massin, Gérard Pascal, Jean-Louis Rastoin, Jacques Risse, Patrice Robichon, Bernard Saugier, Hervé This, Georges Vermeersch, Jean-Michel Wal
- Webogr., [1] p.

Résumé

- "Que faut-il manger ? Peut-on faire confiance à la nourriture que nous achetons ? Que penser des produits allégés, du gluten, des oméga-3, des surgelés ou des OGM ? L'oeuf est-il mauvais pour le cholestérol ? Qui est en charge de l'authenticité de nos aliments et de notre sécurité alimentaire ? Le guide complet de notre alimentation en 100 chapitres par 25 experts de l'Académie d'agriculture. Au-delà des querelles, controverses et débats passionnés autour de la qualité de nos aliments ou des mérites

comparés du bio et de l'agriculture industrielle, voici les avis informés et les meilleures recommandations des plus grands spécialistes." [Source : 4e de couv.]



Aliments fonctionnels dans un système alimentaire sain et durable

Livres papier

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue
français

Edition

[3e édition]

Description physique

1 vol. (XXIV-449 p.). ill., graph., fig., tabl., couv. ill. en coul.. 24 cm

Collection

[Sciences & techniques agroalimentaires](#)

Auteur(s) secondaire(s)

- Coxam, Véronique (1961-) - dir. de publication
- Chardigny, Jean-Michel (1961-) - dir. de publication
- Roberfroid, Marcel - préf.

Autre éd. même support

- Aliments fonctionnels

ISBN

978-2-7430-2026-2

Sujets

- [Aliments fonctionnels -- Guides pratiques](#)
- [Nutrition -- Guides pratiques](#)
- [Maladies d'origine alimentaire -- Guides pratiques](#)
- [Phénomènes physiologiques nutritionnels](#)
- [Besoins nutritifs](#)

Note générale

- Publié précédemment sous le titre : "Aliments fonctionnels"
- Bibliographie en fin de chapitres. Index

Sommaire

- Préface
- Liste des auteurs
- Introduction
- Principes actifs et fonctionnalité au sein d'aliments complexes
- Cibles biologiques, de l'alimentation des populations à la nutrition personnalisée
- Alimentation, santé et comportement du consommateur
- Aliments fonctionnels, alimentation fonctionnelle en pratique
- Conclusion

Résumé

- "Dans un contexte réglementaire contraint et une demande sociale et sociétale en pleine évolution, une refonte complète de l'ouvrage 'Aliments fonctionnels' voit le jour. Grâce à la contribution de plus d'une cinquantaine d'experts aux compétences complémentaires, 'Aliments fonctionnels' s'enrichit d'approches nouvelles en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires. Ainsi cet ouvrage fournit de multiples pistes de réflexion et de nombreux axes de recherche pour l'innovation alimentaire. Aux chapitres des précédentes éditions entièrement réactualisés, s'ajoutent des volets illustrant les comportements, les inégalités sociales, la

compréhension des messages, l'acceptabilité des innovations et les enjeux de la durabilité. Ce livre présente donc des questions nouvelles en lien avec la sécurité alimentaire du consommateur et les perspectives d'évolution de la démographie mondiale. 'Aliments fonctionnels' s'adresse aux ingénieurs en R&D agroalimentaire, aux professionnels de la nutrition et de l'alimentation, de la santé, aux spécialistes du marketing, de l'innovation et de la communication et à tous les acteurs de la sécurité alimentaire." [Source : 4e de couv.]



Sociologie de l'alimentation

Livres papier

[Cardon, Philippe \(1970-....\)](#) | [Depecker, Thomas](#) | [Plessz, Marie \(1980-....\)](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue
français

Description physique

1 vol. (231 p.). ill., graph., couv. ill. en coul.. 24 cm

Collection

[Collection U](#) ; [Sociologie](#)

ISBN

978-2-200-62104-9

Sujets

- [Alimentation -- Aspect social](#)
- [Aliments -- Consommation -- Aspect social](#)
- [Politique alimentaire](#)
- [Comportement alimentaire -- Sociologie](#)
- [Coutumes alimentaires](#)

Note générale

- Bibliogr. p. [193]-222. Index

Sommaire

- Première partie. Les goûts alimentaires dans des sociétés différenciées et mondialisées
- Deuxième partie. Les consommateurs et les politiques de l'alimentation
- Troisième partie. L'alimentation au quotidien

Résumé

- La quatrième de couverture indique : "À la croisée des espaces domestique, politique et marchand, l'alimentation est un objet incontournable pour comprendre le fonctionnement et l'évolution des sociétés. Elle occupe une place centrale dans l'économie, dans l'emploi du temps et le budget des ménages, dans l'administration sanitaire, dans la définition même des classes sociales ou des aires culturelles. Une multitude d'acteurs publics, privés ou associatifs tentent par ailleurs d'orienter notre alimentation pour améliorer notre santé, sauvegarder l'environnement, ouvrir des débouchés commerciaux, promouvoir des valeurs éthiques ou valoriser la gastronomie française. Cet ouvrage présente de manière approfondie l'ensemble de ces problématiques en mettant en perspective les grandes théories sociologiques sur l'alimentation et ses enjeux actuels. Il aborde l'alimentation sous l'angle de l'identité culturelle et de classe ; de la réforme des consommations ; des pratiques quotidiennes et de la socialisation au sein des ménages. La sociologie de l'alimentation offre ainsi un regard original sur



Étudiants : 100 recettes rapides et économiques

Livres papier

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (220 p.). ill. en coul., couv. ill. en coul.. 18 x 18 cm

Collection

[Carrément cuisine](#)

Auteur(s) secondaire(s)

- Saunier-Talec, Catherine - Directeur de publication

Variante de titre

- Étudiants : cent recettes rapides et économiques

ISBN

978-2-01-702062-2

Sujets

- [Cuisine rapide](#)
- [Cuisine économique](#)

Résumé

- "Oeufs cocotte en brioche, croustillants de feta au miel, cheeseburger, tagliatelles au citron et vodka, gratin dauphinois, beignets de tomates, mug cake aux framboises et chocolat blanc... Parce qu'on peut être étudiant et avoir envie de bien manger ! Des sommaires thématiques illustrés. Des listes d'ingrédients accompagnées de QR code à flasher pour faciliter vos courses. Plus besoin de les prendre en note ! Carrément cuisine, c'est carrément bon et facile !" [Source : 4e de couv.]



Génie industriel alimentaire. Tome 1, Les procédés physiques de conservation

Livres papier

[Mafart, Pierre](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Edition

2e édition

Description physique

1 vol. (X-341 p.). ill., graph., fig., tabl., couv. ill.. 24 cm

Appartient à

[Génie industriel alimentaire ; 1](#)

Dans

- Génie industriel alimentaire ; 1

Variante de titre

- Les procédés physiques de conservation

ISBN

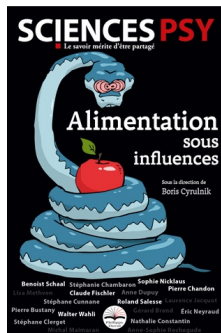
2-7430-0211-5

Sujets

- [Aliments -- Conservation -- Manuels d'enseignement supérieur](#)
- [Aliments -- Conservation -- Guides pratiques et mémentos](#)

Note générale

- En appendice, "Tables de valeurs numériques"
- L'ouvrage porte par erreur l'ISSN 1159-7410 de la collection "Rapport commun - Académie des sciences, CADAS"
- Bibliogr. en fin des chapitres
- Public : étudiants et utilisateurs industriels de niveau bac +2



Alimentation sous influences

Livres papier

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (229 p.). couv. ill. en coul.. 22 cm

Collection

[Sciences psy : le savoir mérite d'être partagé, ISSN 2429-0084](#)

Auteur(s) secondaire(s)

- Cyrulnik, Boris (1937-....) - Directeur de publication

ISBN

979-10-90398-76-4

Sujets

- [Comportement alimentaire](#)
- [Préférences alimentaires](#)
- [Coutumes alimentaires](#)

Note générale

- Bibliogr. p. [219]-223. Notes bibliogr.

Résumé

- "Manger est-il un acte aussi naturel et spontané que nous le croyons ? Si l'alimentation fait partie des fonctions primordiales au maintien de la vie, nos comportements sont, eux, à la croisée de multiples contraintes et influences plus ou moins explicites ou tangibles. Parce que rien n'est neutre dans notre alimentation et que, parallèlement, aucun de nos choix en la matière ne s'avère anodin, il est plus que temps de s'y intéresser : l'occasion aussi peut-être de redonner au plaisir sa véritable place !" [Source : 4e de couv.]



Et si on mangeait local ? : ce que les circuits courts vont changer dans mon quotidien

Livres papier

[Philipon, Patrick \(19...-\) - journaliste](#) | [Chiffolleau, Yuna](#) | [Wallet, Frédéric \(1968-....\)](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (167 p.). ill., couv. ill. en coul.. 22 cm

Auteur(s) secondaire(s)

- Hulot, Nicolas (1955-) - préf.

ISBN

978-2-7592-2526-2

Sujets

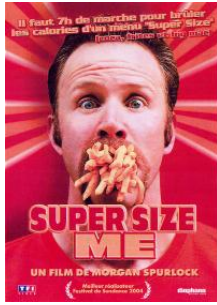
- [Marchés fermiers](#)
- [Agriculture de proximité](#)
- [Vente directe](#)

Note générale

- Bibliogr. et liste de sites Internet p. 165-167

Résumé

- "Depuis une quinzaine d'années, les 'circuits courts' de commercialisation de produits alimentaires font leur grand retour en France. La vente directe par le producteur et l'approvisionnement local des artisans et petits commerces, pourtant millénaires, avaient en effet quasiment disparu au profit des supermarchés. Crises alimentaires aidant, et en particulier celle de la 'vache folle', les consommateurs veulent aujourd'hui savoir d'où viennent leurs aliments et comment ils ont été produits. D'où un renouveau des pratiques anciennes, comme les marchés ou la vente à la ferme, mais aussi l'apparition de formes inédites, reposant par exemple sur Internet. Un mouvement finalement très divers et assez éloigné de l'image souvent réductrice véhiculée dans certains médias. Après avoir planté le décor historique, cet ouvrage se place délibérément du côté du consommateur curieux. Il répond à des questions quotidiennes : où puis-je trouver ces produits ? Sont-ils plus chers, moins chers, vraiment meilleurs de goût ? Quelle différence entre une Amap et la vente à la ferme ? Il élargit ensuite la réflexion aux implications de cette forme d'achat : quel effet sur l'emploi et l'économie locale ? Quel impact sur l'environnement et sur le paysage périurbain ? Quelles pistes pour toucher les plus démunis ? Manger local : une 'bonne idée' ou pas, finalement ?" [Source : 4e de couv.]



Super size me

Films et documentaires

[Spurlock, Morgan \(1970-....\) - Réalisateur. Scénariste. Personne interviewée](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

anglais ; français

Editeur

[\[Paris\]](#) ; [\[Boulogne-Billancourt\]](#) ; [Diaphana](#) ; [TF1 vidéo \[diffusion/distribution\]](#) ; [\[2005\]](#)

Description physique

1 DVD vidéo monoface double couche zone 2 (3 h 9 min). coul. (PAL), sonore (Dolby Digital)

Auteur(s) secondaire(s)

- Horowitz, Steve - Compositeur

Numéro du document

- EDV 1509-DIV 526

Sujets

- [Comportement alimentaire -- DVD](#)
- [Alimentation -- Aspect social -- États-Unis -- DVD](#)
- [Restauration rapide -- États-Unis -- DVD](#)
- [Films documentaires -- États-Unis -- 21e siècle -- DVD](#)

Note générale

- Version originale en anglais sous-titrée en français. Version doublée en français
- Publié en 2005 d'après le dépôt légal en BnF
- Copyright : Kathbur pictures inc., 2004
- Format de l'image : 1.85
- Durée du film seul : 1 h 39 min
- Scènes coupées (6 min 31 s). Interviews de Phil Lempert (spécialiste des supermarchés), Phil Lawer (de "Éducation pour la vie"), Don Corske (expert en big mac). McDonald's project = Le projet McDonald (3 min 26 s). Chip shop (3 min 15 s). Entretien avec Eric Schlosser, auteur de "Fast food nation" (25 min). The smoking fry = Petite expérience amusante (5 min 8 s). Quizz. Bio-interview de Morgan Spurlock (16 min 24 s). Avant première (10 min 14 s). Film annonce (1 min 16 s.). Pour aller plus loin
- Tous publics
- Meilleur réalisateur, Festival de Sundance : 2004

Résumé

- "Le fil rouge de ce documentaire décapant est une expérience que Morgan Spurlock décide de mener... sur lui-même. Sa question : que se passe-t-il si vous ne vous nourrissez que dans les fast-foods ? Sous la surveillance de 3 médecins, le voilà au régime Big Mac, Royal Cheese frites et coca. Pendant 30 jours, il se nourrit exclusivement auprès d'une même chaîne de fast-foods." [Source : jaquette]



Désintoxiquez-vous

Livres papier

[Vasseur, Véronique \(1951-....\)](#) | [Thévenot, Clémence](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (281 p.). 22 cm

Collection

[Flammarion document](#)

Titre de couverture

- Désintoxiquez-vous : ce guide peut vous sauver la vie ! : alimentation, produits hygiène-beauté, téléphonie, particules fines...

ISBN

978-2-08-135361-9

Sujets

- [Politique sanitaire -- France](#)
- [Maladies de l'environnement](#)
- [Pollution -- Effets physiologiques](#)
- [Écotoxicologie](#)
- [Risques pour la santé](#)
- [Écologie humaine](#)
- [Pesticides -- Toxicologie](#)
- [Perturbateurs endocriniens](#)

Résumé

- "Manger cinq fruits et légumes par jour ? Consommer du poisson plusieurs fois par semaine ? Faire un jogging en ville ? Ce qui nous est recommandé pour avoir une vie saine et équilibrée peut, en réalité, soulever bien des questions de santé. Car la vérité est aussi amère qu'effrayante : l'air, l'eau et la terre sont de plus en plus pollués. Et pas qu'eux ! Pesticides, additifs alimentaires, ondes électromagnétiques, particules fines... même à des doses infimes, le contact permanent avec ces 'toxiques' met chacun de nous en danger. Nous nous 'empoisonnons' sans vraiment le savoir. Effarées par cet état des lieux ignoré, le Dr Véronique Vasseur et Clémence Thévenot ont décidé de tirer la sonnette d'alarme. Et de détailler avec minutie tout ce qui, études à l'appui, met en péril notre santé. Un diagnostic sans complaisance auquel elles apportent, aussi, des solutions et tout un ensemble de précautions élémentaires pour 'se décontaminer' au quotidien. Le moment est venu de changer nos pratiques et de combattre la désinformation qui règne en la matière. Désintoxiquons-nous !" [Source : 4e de couv.]



Le charme discret de l'intestin : tout sur un organe mal aimé

Livres papier

[Enders, Giulia \(1990-....\)](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)

- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)
- Langue
français
- Description physique
1 vol. (350 p.). ill., couv. ill.. 22 cm
- Auteur(s) secondaire(s)
 - Enders, Jill - ill.
 - Liber, Isabelle - trad.
- Traduit de
 - Darm mit Charme
- ISBN
978-2-330-04881-5
- Sujets
 - [Intestins](#)
 - [Intestins -- Maladies](#)
 - [Flore intestinale](#)
 - [Comportement alimentaire](#)
 - [Gastroentérologie](#)
- Note générale
 - Trad. de : "Darm mit Charme"
 - Bibliogr., 15 p.



Vous êtes fous d'avaler ça ! : un industriel de l'agroalimentaire dénonce

Livres papier

[Brusset, Christophe](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)
- Langue
français
- Description physique
1 vol. (265 p.). couv. ill. en coul.. 22 cm
- Collection
[Flammarion Document](#)
- ISBN
978-2-08-136310-6
- Sujets
 - [Industries agroalimentaires](#)
 - [Risques alimentaires](#)
 - [Entreprises -- Pratiques déloyales](#)
- Note générale
 - La couv. porte en plus : "+ un guide de survie en magasin"
 - Notes bibliogr. et webogr.
- Résumé
 - "Matières premières avariées, marchandises trafiquées, contrôles d'hygiène contournés, Christophe Brusset dénonce les multiples dérives dont il est, depuis vingt ans, le complice ou le témoin dans les coulisses de l'industrie agroalimentaire. Ingénieur de haut niveau devenu dirigeant au sein de groupes internationaux, à 44 ans, il a décidé de 'faire aujourd'hui son devoir' et de briser la loi du silence. Piment indien rempli de crottes de souris, thé vert de Chine bourré de pesticides, faux safran marocain, viande de cheval transformée en boeuf, confiture de fraises sans fraises, organ coupé aux feuilles d'olivier, etc. Les arnaques qu'il révèle

sont nombreuses mais ses conseils rassemblés dans son 'guide de survie en magasin' devraient vous permettre d'en déjouer la plupart. Christophe Brusset raconte la course de vitesse planétaire entre fraudeurs pour fournir aux industriels des matières premières toujours moins chères. Son récit effarant est une plongée saisissante et pleine d'humour dans un monde souvent sans foi ni loi." [Source : 4e de couv.]



Alimentations, nutrition et régimes : connaissances, outils, applications

Livres papier

[Auvinet, Eugénie](#) | [Hirschauer, Caroline](#) | [Meunier, Anne-Laure](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Edition

[2e édition]

Description physique

1 vol. (1068 p.). ill., couv. ill.. 24 cm

Collection

[Diététique et nutrition](#)

ISBN

978-2-7590-3067-5

Sujets

- [Nutrition -- Guides pratiques et mémentos](#)
- [Nutrition -- Problèmes et exercices](#)
- [Aliments -- Guides pratiques et mémentos](#)
- [Aliments -- Problèmes et exercices](#)
- [Alimentation -- Besoins -- Guides pratiques et mémentos](#)
- [Alimentation -- Besoins -- Problèmes et exercices](#)
- [Régimes alimentaires -- Guides pratiques et mémentos](#)
- [Régimes alimentaires -- Problèmes et exercices](#)

Note générale

- En appendice, choix de documents
- Glossaire des sigles



Additifs alimentaires : ce que cachent les étiquettes !

Livres papier

[Barbier du Vimont, Hélène](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (127 p.). couv. ill. en coul.. 18 cm

Collection

[Trédaniel poche](#)

ISBN

978-2-84445-860-5

Sujets

- [Aliments -- Additifs -- Toxicologie](#)
- [Aliments -- Composition](#)
- [Aliments -- Étiquetage](#)
- [Cosmétiques -- Toxicologie](#)
- [Cosmétiques -- Additifs](#)
- [Cosmétiques -- Composition](#)
- [Consommateurs -- Éducation -- France](#)

Note générale

- Glossaire



400 idées reçues sur votre alimentation

Livres papier

[Chegrani-Conan, Catherine](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (238 p.). ill., couv. ill.. 21 cm

Titre de couverture

- 400 idées reçues sur notre alimentation

Variante de titre

- Quatre cents idées reçues sur votre alimentation

ISBN

978-2-35288-820-8

Sujets

- [Alimentation -- Questions et réponses](#)
- [Diététique -- Questions et réponses](#)

Note générale

- La couv. porte en plus : "Mieux comprendre ce que nous mangeons"
- Index



Aliments et boissons : filières et produits

Livres papier

[Vierling, Elisabeth \(1938-....\)](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Edition

3e édition

Description physique

1 vol. (277 p.). ill., couv. ill. en coul.. 30 cm

Collection
[Biosciences et techniques](#) ; [Sciences des aliments](#) ; [ISSN 1629-7954](#)
 ISBN
 978-2-7040-1263-3 ; 978-2-86617-528-3
 Sujets
 • [Industrie agro-alimentaire](#)
 • [Produits agro-alimentaires](#)
 • [Aliments -- Technologie](#)
 • [Boissons -- Technologie](#)
 • [Industries agro-alimentaires -- Qualité -- Contrôle](#)
 Note générale
 • Quatrième ouvrage de la série "Sciences des aliments", complémentaire d'"Aliments et boissons : technologies et aspects réglementaires"
 • L'ouvrage porte aussi l'ISSN 1159-1102 de la coll. principale
 • Bibliographie p. 277. Lexique



Précis des risques alimentaires

Livres papier

[Moll, Manfred - Auteur](#) | [Moll, Nicole - Auteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Editeur

[Paris](#) ; [Ed. Tec & doc](#) ; [2000](#)

Description physique

1 vol. (XXII-383 p.). couv. ill. en coul.. 25 cm

ISBN

2-7430-0407-X

Sujets

- [Intoxication alimentaire](#)
- [Allergie alimentaire](#)
- [Additifs alimentaires](#)
- [Risques écotoxicologiques](#)
- [Risques pour la santé](#)
- [Risque](#)
- [Contrôle qualité aliments](#)
- [Contamination alimentaire](#)
- [Aliments -- Toxicologie](#)
- [Aliments -- Contamination](#)
- [Aliments -- Additifs -- Toxicologie](#)
- [Maladies d'origine alimentaire](#)
- [Consommateurs -- Protection](#)

Note générale

- Bibliogr. p. [185]-190. Glossaire



De l'étiquette à l'assiette : vérités et mensonges sur les produits alimentaires

Livres papier

[Reynal, Alix de](#) | [Reynal, Béatrice de](#) | [Reynal, Sophie de](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (159 p.). ill., couv. ill. en coul.. 21 cm

ISBN

978-2-7117-6408-2

Sujets

- [Aliments -- Étiquetage](#)
- [Aliments -- Achat](#)
- [Aliments -- Qualité](#)

Note générale

- Notes bibliogr. Index



Manger bio, c'est bien si...

Livres papier

[Toussaint, Hugues](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Editeur

[Paris](#) ; [Vuibert pratique](#) ; impr. 2010

Description physique

1 vol. (207 p.). couv. ill.. 21 cm

Collection

[Collection Consom'action](#)

ISBN

978-2-7117-6453-2

Sujets

- [Agriculture biologique](#)
- [Aliments naturels -- Consommation](#)
- [Aliments naturels -- Industrie et commerce](#)
- [Aliments naturels -- Commercialisation](#)
- [Consommation durable](#)

Note générale

- La couv. porte en plus : "Pour consommer bio de façon informée et responsable"
- Filmogr. p. 192-194. Bibliogr. p. 194-197. Index



L'eau dans les aliments : aspects fondamentaux : signification dans les propriétés sensorielles des aliments et dans la conduite des procédés



Livres papier

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne

- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)
 - Langue
 - français
 - Description physique
 - 1 vol. (XXVI-674 p.). ill., couv.ill. en coul., jaquette ill. en coul.. 25 cm
 - Collection
 - [Sciences et techniques agro-alimentaires](#) ; [ISSN 0243-5624](#)
 - Auteur(s) secondaire(s)
 - Le Meste, Martine - Directeur de publication
 - Lorient, Denis - Dir.
 - Simatos, Denise (1935-) - Dir.
 - ISBN
 - 2-7430-0523-8
 - Sujets
 - [Aliments -- Teneur en eau](#)
 - [Aliments -- Composition](#)
 - [Industries agro-alimentaires](#)
 - [Aliments -- Analyse sensorielle](#)
 - Note générale
 - Notes bibliogr. Index



La Transformation des aliments

Livres papier

[Oudot, Christine \(1963-\) - Auteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)
 - Langue
 - français
 - Editeur
 - [Paris](#) ; [Casteilla](#) ; [Techniplus](#) ; [impr.1999](#)
 - Description physique
 - 1 vol (79 p.). ill.. 30 cm
 - ISBN
 - 2-7135-2022-3
 - Sujets
 - [Aliments -- Emballages](#)
 - [Aliments -- Conservation](#)
 - [Aliments -- Altération](#)
 - [Industries agroalimentaires](#)
 - Note générale
 - Lexique
 - Avant-titre : "Génie alimentaire"



La nourriture des Français : de la maîtrise du feu... aux années 2030

Livres papier

[Feillet, Pierre - Auteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (245 p.). couv. ill. en coul.. 24 cm

Auteur(s) secondaire(s)

- Kahn, Axel (1944-) - Préfacier

ISBN

978-2-7592-0049-8

Sujets

- [Alimentation -- Histoire](#)
- [Alimentation -- France](#)
- [Aliments -- Approvisionnement](#)
- [Aliment -- histoire](#)
- [Comportement alimentaire](#)

Note générale

- Notes bibliogr.



Aliments et boissons : technologies et aspects réglementaires

Livres papier

[Vierling, Elisabeth \(1938-....\)](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Edition

3e édition

Description physique

1 vol. (203 p.). ill., couv. ill. en coul.. 30 cm

Collection

[Biosciences et techniques](#) ; [Sciences des aliments](#) ; [ISSN 1629-7954](#)

ISBN

978-2-7040-1264-0 ; 978-2-86617-552-8

Sujets

- [Boissons](#)
- [Industrie agro-alimentaire](#)
- [Aliments -- Qualité](#)
- [Aliments -- Droit](#)
- [Aliments -- Conservation](#)

Note générale

- Bibliographie p. 202-203



Rhéologie et analyse de texture des aliments

Livres papier

[Roudot, Alain-Claude \(1960-\) - Auteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (XIV-199 p.). schémas, couv. ill. en coul.. 25 cm

ISBN

2-7430-0510-6

Sujets

- [Aliments -- Couleur -- Analyse](#)
- [Industries agro-alimentaires -- Qualité -- Contrôle](#)
- [Aliments -- Texture -- Analyse](#)
- [Rhéologie](#)
- [compression -- élasticité -- mécanique classique -- rhéologie -- alimentation](#)

Note générale

- Bibliogr. p. [187]-196. Notes bibliogr. Index



Décrypter les étiquettes alimentaires

Livres papier

[Brunellière, Yves](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (204 p.). ill. en noir et en coul., couv. ill. en coul.. 23 cm

ISBN

978-2-35288-401-9

Sujets

- [Aliments -- Additifs](#)
- [Aliments -- Étiquetage](#)
- [Aliments -- Composition](#)

Note générale

- La couv. porte en plus : "600 additifs alimentaires passés à la loupe"
- Webogr., 3 p. Lexique. Index



Le répertoire des aliments et des saveurs

Livres papier

[Delorme, Hubert](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (221 p.). couv. ill.. 19 cm

ISBN

978-2-08-133352-9

Sujets

- [Aliments -- Composition -- Dictionnaires](#)
- [Aliments -- Saveur -- Dictionnaires](#)

Note générale

- Bibliogr. p. 219. Liste de sites Internet p. 221



Microbiologie et toxicologie des aliments : hygiène et sécurité alimentaires

Livres papier

[Leyral, Guy \(1945-....\)](#) | [Vierling, Elisabeth \(1938-....\)](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Editeur

[Rueil-Malmaison](#) ; [Bordeaux](#) ; [Doin](#) ; [ScérÉn-CRDP Aquitaine](#) ; [impr. 2007, cop. 2007](#)

Edition

4e édition

Description physique

1 vol. (287 p.). ill., couv. ill. en coul.. 30 cm

Collection

[Biosciences et techniques. Sciences des aliments](#)

ISBN

978-2-7040-1233-6 ; 978-2-86617-526-9 ; 2-7040-0856-6

Sujets

- [Aliments -- Microbiologie](#)
- [Aliments -- Toxicologie](#)
- [Aliments -- Conservation](#)
- [Aliments -- Manipulation](#)

Note générale

- L'ouvrage porte par erreur l'ISSN 1159-1102 de la série Biotechnologies
- CRDP = Centre régional de documentation pédagogique
- Bibliogr. p. 287-[288]



Alimentation théorique

Livres papier

[Roudaut, Hélène - Auteur](#) | [Lefrancq, Évelyne - Auteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue
français

Editeur

[Bordeaux](#) ; [Rueil-Malmaison](#) ; [ScérÉn-CRDP Aquitaine](#) ; [Doin éd.](#) ; [DL 2005](#)

Description physique

1 vol. (303 p.). tabl., fig., couv. ill.. 30 cm

Collection

[Biosciences et techniques](#) ; [Science des aliments](#) ; [ISSN 1629-7954](#)

ISBN

2-7040-1192-3 ; 2-86617-487-9

Sujets

- [Alimentation](#)
- [Aliments](#)
- [Aliments -- Droit](#)
- [Diététique](#)

Note générale

- Autre tirage : 2008
- Bibliographie, 1 p. Lexique des sigles



Sociologie de l'alimentation

Livres papier

[Régnier, Faustine](#) | [Lhuissier, Anne](#) | [Gojard, Séverine](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue
français

Description physique

1 vol. (121 p.). 18 cm

Collection

[Repères](#) ; [Sociologie](#) ; [468](#)

ISBN

978-2-7071-4845-2 ; 2-7071-4845-8

Sujets

- [Comportement alimentaire -- Sociologie](#)
- [Alimentation -- Sociologie](#)
- [Habitudes alimentaires](#)
- [Aliments -- Consommation -- Aspect social](#)

Note générale

- Autre tirage : 2009
- Filmogr. p. [93]-97. Bibliogr. p. [99]-116. Liste de sites Internet p. [117]



Géopolitique de l'alimentation

Livres papier

[Fumey, Gilles \(1957-\) - Auteur](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



• [Description](#)

• [Sujet](#)

• [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (127 p.). cartes, graph.. 19 cm

Collection

[La Petite bibliothèque de sciences humaines](#)

ISBN

978-2-912601-75-9

Sujets

• [Alimentation](#)

• [Géographie agricole](#)

• [Droit à l'alimentation](#)

• [Aliments -- Approvisionnement -- Politique publique](#)

• [Politique alimentaire](#)

• [Diet](#)

• [Food supply -- Government policy](#)

• [Nutrition policy](#)

• [Agriculture](#)

• [Industrie alimentaire](#)

• [Comportement alimentaire](#)

Note générale

• Notes bibliogr. Bibliogr. p. 116-118. Index



Science des aliments : biochimie, microbiologie, procédés, produits. Volume 2, Technologie des produits alimentaires

Livres papier

[Jeantet, Romain \(1970-\) - ed. scientifique](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



• [Description](#)

• [Sujet](#)

• [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (XIX-456 p.). ill., couv. ill. en coul.. 24 cm

Auteur(s) secondaire(s)

• Croguennec, Thomas - ed. scientifique

• Schuck, Pierre - ed. scientifique

• Brulé, Gérard (1943-) - ed. scientifique

Autre éd. autre support

• Science des aliments

Variante de titre

• Technologie des produits alimentaires

ISBN

978-2-7430-0888-8 ; 2-7430-0888-1

Sujets

- [Aliments -- Biotechnologie](#)
- [Aliments d'origine animale](#)
- [Plantes comestibles](#)
- [Aliments -- Emballage](#)
- [Aliments -- Conditionnement](#)
- [Contrôle des aliments](#)
- [Conservation aliments](#)
- [Technologie alimentaire](#)
- [Microbiologie alimentaire](#)

Note générale

- Autres tirages : 2009, 2013
- Bibliogr. en fin de parties. Index



Manger local, manger global : l'alimentation géographique

Livres papier

[Fumey, Gilles](#)

Catalogue des bibliothèques de l'université de Bourgogne



- [Description](#)
- [Sujet](#)
- [Notes et résumé](#)

Langue

français

Description physique

1 vol. (160 p.-[8] p. de pl. en coul.). cartes, couv. ill. en coul.. 22 cm

ISBN

978-2-271-06728-9

Sujets

- [Alimentation -- Géographie](#)
- [Aliments -- Approvisionnement -- 21e siècle](#)
- [Habitudes alimentaires -- 1990-....](#)
- [Alimentation -- Aspect social -- 1990-....](#)

Note générale

- Bibliographie p. [131]-152. Webographie p. 152. Filmographie p. 153-158