



SOMMAIRE

INTRODUCTION	9
1 DROIT DE L'ALIMENTATION	11
CHAPITRE 1 COMPRENDRE LE DROIT ALIMENTAIRE	13
INTRODUCTION	13
DÉFINITIONS	13
LES DIFFÉRENTES INSTANCES QUI RÉGISSENT LE DROIT DE L'ALIMENTATION	14
LA LOI EGALIM	17
CHAPITRE 2 ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES	21
RÉGLEMENTATION	21
DISPOSITIONS GÉNÉRALES	22
ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ	25
LES SIGNES DE QUALITÉ, MENTIONS, CERTIFICATS	28
LE SCORE D'INFORMATION NUTRITIONNELLE	38
2 ÉTUDE DES PROCÉDÉS DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES	45
CHAPITRE 1 NÉCESSITÉ DE CONSERVER LES ALIMENTS	47
INTRODUCTION	47
NOTIONS DE MICROBIOLOGIE	48
CHAPITRE 2 LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION	53
INTRODUCTION	53
CLASSIFICATION DES PROCÉDÉS DE CONSERVATION DES ALIMENTS	53
FERMENTATIONS DIRIGÉES : FERMENTATIONS ALCOOLIQUE ET FERMENTATION LACTIQUE	54
LA CONSERVATION PAR LE FROID	62
LA CONSERVATION PAR LA CHALEUR	65
CONSERVATION PAR MODIFICATION DE L'ATMOSPHÈRE	69
NOTIONS DE GAMMES DE PRODUITS	71
CONCLUSION	72
3 LES CONDITIONNEMENTS ALIMENTAIRES	77
CHAPITRE 1 CONDITIONNEMENTS ALIMENTAIRES	79
INTRODUCTION	79

DÉFINITION ET CLASSIFICATION	80
ASPECTS RÉGLEMENTAIRES	82
PROPRIÉTÉS DES DIFFÉRENTS CONDITIONNEMENTS	84
FONCTIONS DES CONDITIONNEMENTS	92
ASPECTS TOXICOLOGIQUES	94
L'EMBALLAGE ET LE DÉVELOPPEMENT DURABLE	96
CONCLUSION	101
CHAPITRE 2 LE RÈGLEMENT INCO	103
QU'EST-CE QUE LE RÈGLEMENT INCO ?	103
QUELLES SONT LES MENTIONS OBLIGATOIRES DU RÈGLEMENT INCO ?	103
4 SCIENCES DES ALIMENTS	111
INTRODUCTION GÉNÉRALE À L'ÉTUDE DES ALIMENTS	113
CHAPITRE 1 LE LAIT ET LES PRODUITS DÉRIVÉS	121
SOUS-CHAPITRE 1 LE LAIT	121
DÉFINITION DU CONCEPT DE GROUPES D'ALIMENTS	121
SOUS-CHAPITRE 2 LAITS FERMENTÉS	151
LE YAOURT OU YOGHOURT	151
PROCESSUS DE FABRICATION DU YAOURT	152
QUALITÉS	155
LES AUTRES LAITS FERMENTÉS	161
LES DESSERTS LACTÉS	163
LE LAIT MATERNEL	167
SOUS-CHAPITRE 3 LES FROMAGES	169
DÉFINITION	169
CLASSIFICATION	169
FABRICATION	174
VALEUR NUTRITIONNELLE	176
QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES	178
LA CARTE DE FRANCE DES FROMAGES	179
CONCLUSION GÉNÉRALE SUR LES PRODUITS LAITIERS	179
CHAPITRE 2 LES PRODUITS CÉRÉALIERS	183
SOUS-CHAPITRE 1 CÉRÉALES, PRODUITS CÉRÉALIERS ET DÉRIVÉS	183
PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES CÉRÉALES	183

LE BLÉ	183
LE RIZ	208
LE MAÏS	211
L'AVOINE	213
LE SEIGLE	213
LE QUINOA	214
L'ORGE	214
LE SARRASIN	215
LE MILLET OU MIL	215
LE SORGHO	216
L'AMARANTE	216
CÉRÉALES POUR LE PETIT-DÉJEUNER : CPPD	217
CONCLUSION	220
CHAPITRE 3 TUBERCULES ET LÉGUMES SECS	225
SOUS-CHAPITRE 1 LES TUBERCULES	225
LA POMME DE TERRE	225
LA PATATE DOUCE	230
LE MANIOC	232
SOUS-CHAPITRE 2 LES LÉGUMES SECS	237
CLASSIFICATION	237
VALEUR NUTRITIONNELLE	238
FACTEURS MODIFIANTS LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES LÉGUMES SECS	241
SOUS-CHAPITRE 3 LE SOJA	243
GÉNÉRALITÉS	243
QUALITÉS	244
TECHNOLOGIE DE FABRICATION	246
LES DIFFÉRENTES FORMES DE COMMERCIALISATION	247
CONSOMMATION EN FRANCE	248
CONCLUSION GÉNÉRALE	249
CHAPITRE 4 LES LÉGUMES ET FRUITS FRAIS	251
INTRODUCTION	251
SOUS-CHAPITRE 1 LES LÉGUMES FRAIS	251
CLASSIFICATION	251
PRODUCTION	252

QUALITÉS ALIMENTAIRES	254
VALEUR NUTRITIONNELLE	259
LES LÉGUMES OUBLIÉS	261
SOUS-CHAPITRE 2 LES FRUITS FRAIS	265
CLASSIFICATION	265
PRODUCTION	265
QUALITÉ ALIMENTAIRE	266
VALEUR NUTRITIONNELLE DES FRUITS FRAIS AQUEUX	267
VALEUR NUTRITIONNELLE DES FRUITS AMYLACÉS	268
VALEUR NUTRITIONNELLE DES FRUITS SECS	269
VALEURS NUTRITIONNELLES DES FRUITS OLÉAGINEUX	270
SOUS-CHAPITRE 3 FACTEURS MODIFIANTS LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES VÉGÉTAUX FRAIS	273
AVANT LA RÉCOLTE	273
AU MOMENT DE LA RÉCOLTE	275
APRÈS LA RÉCOLTE	276
SOUS-CHAPITRE 4 MODE DE CONSERVATION DES VÉGÉTAUX FRAIS	279
CLASSIFICATION DES PROCÉDÉS DE CONSERVATION	279
PROCÉDÉ UTILISANT LA CHALEUR	280
PROCÉDÉ UTILISANT LE FROID	283
PROCÉDÉ DE CONSERVATION PAR DÉSHYDRATATION	286
PROCÉDÉ DE CONSERVATION À L'AIDE D'ADDITIFS	286
NOTION DE GAMME	287
ALTÉRATION MICROBIENNE DES LÉGUMES ET DES FRUITS FRAIS	288
LES ALGUES ALIMENTAIRES	291
LES CHAMPIGNONS	301
CONCLUSION	304
5 ANNEXES	307
6 CORRIGÉS	321