

NOUVEAU

MANUEL



## Alimentation, processus technologiques et contrôles Applications pratiques et dirigées

COLLECTIF (COORD. A. BRANGER, M.M. RICHER, S. ROUSTEL)



À travers des applications concrètes et dirigées, ce

manuel en couleur propose une approche pratique et dynamique de l'alimentation et des procédés associés : acteurs et territoires du produit alimentaire, ligne de production, étude d'une opération (la filtration), utilisation des agents de texture, utilisation du vivant, écologie microbienne en bio-industrie et environnement, et contrôles associés, analyse sensorielle, système qualité, nutrition et alimentation, diversité des produits et de leur présentation, et enfin les effluents des entreprises agroalimentaires. Pour chacun de ces thèmes, des documents sur le sujet sont d'abord présentés. Puis une partie pratique et expérimentale (travaux dirigés et travaux pratiques) permet à l'apprenant d'utiliser ses connaissances, avant de terminer par des activités pluridisciplinaires illustrées également par des exercices. Un rappel des notions clés et des approfondissements sont ensuite proposés.

Cet ouvrage est conçu pour faciliter l'acquisition des capacités professionnelles et technologiques des élèves, ce qui en fait un excellent support de cours pour l'enseignant et pour l'apprenant.

© **Publics** : élèves de niveau 4 : BP IAA (bac technologique STAV, bac professionnel BIT, bac professionnel Vente et conseil qualité en produits alimentaires, bac professionnel laboratoire et contrôle de la qualité), et apprenants de niveau 3 : soutien aux activités des classes de BTS (BTS technico-commercial...).

21 x 27 cm – 200 pages – Educagri éditions – 2009  
ISBN 978-2-84444-720-3 – Réf. AL2901 – 24 €

## Alimentation, processus technologiques et contrôles Applications pratiques et dirigées

### Guide de l'enseignant

COLLECTIF (COORD. A. BRANGER, M.M. RICHER, S. ROUSTEL)



Ce guide de l'enseignant vient compléter le manuel *Alimentation, processus technologiques et contrôles (applications pratiques et dirigées)*. Il présente d'abord les parties des référentiels concernées par les thèmes du manuel (bac pro BIT, bac pro IAA, bac techno STAV).

Il propose ensuite des conseils pédagogiques pour réaliser les travaux pratiques et dirigés ainsi que les activités pluridisciplinaires ; les résultats de certaines activités sont d'ailleurs fournis pour pallier d'éventuelles difficultés de mise en pratique et permettre aux apprenants de les interpréter. Il fournit aussi des idées de prolongement des activités, des corrigés et des réponses précises aux questions posées.

Enfin, l'enseignant y trouvera des recommandations pédagogiques et une mise en exergue de certains points incontournables.

© **Publics** : enseignants des classes de niveau 4.

16 x 24 cm – 102 pages – Educagri éditions – 2009  
ISBN 978-2-84444-743-2 – Réf. AL2903 – 10 €



NOUVEAU

## Situations-problèmes

NOUVEAU

### Danger dans l'assiette : réalité ou fiction ?

S. LUBBERS (SOUS LA DIR.)



Débat autour d'un thème d'actualité : celui de la sécurité sanitaire en agriculture et agroalimentaire.

© **Publics** : apprenants de niveaux 5 et 4.

Educagri éditions – 2009  
ISBN 978-2-84444-724-1  
Réf. AL2902

1 planche : 5 €  
15 exemplaires

de la même planche : 15 €



## À la découverte des aliments – Tester, comprendre et partager les sciences de l'alimentation

V. CHARREAU, N. ETIENNE, E. INGARGIOLA, AVEC LA COLL. DE Z. CACHON



Présenter pédagogiquement et simplement les mécanismes complexes liés à l'aliment et à l'alimentation,

tel est l'objectif de cet ouvrage qui aborde ces questions de façon ludique en proposant des activités pratiques adaptables aux différents niveaux des apprenants, aussi bien en formation initiale qu'en apprentissage ou en formation professionnelle.

Le livre présente l'état des connaissances sur l'aliment et la mise en application sur le terrain des éléments ainsi rassemblés :

- chimie du goût et des perceptions gustatives ;
- influence de celles-ci sur nos choix alimentaires ;
- décryptage des aspects nutritionnels et « santé » des aliments contenus dans nos assiettes ;
- rôle des ingrédients de base dans la chimie culinaire.

Tout au long des séquences, de nombreuses expériences sont proposées ainsi que trois types de projets où les rôles entre formateur et apprenants sont inversés, et où les apprenants se retrouvent en position de transmettre un savoir.

© **Publics** : enseignants et formateurs à la recherche de nouveaux outils pédagogiques et méthodologiques sur l'éducation alimentaire.

20 x 26,5 cm – 300 pages – Educagri éditions – Coll. Approches – 2006 – ISBN 978-2-84444-444-8 – Réf. IA2601 – 28 €



## Microbiochimie et alimentation

COLLECTIF (COORD. A. BRANGER, M.M. RICHER, S. ROUSTEL)

**LIVRE** Cet ouvrage en couleur entre dans la problématique actuelle de la microbiologie, de l'alimentation et de la biotechnologie. Sa présentation alterne des

approches classiques et globales qui permettent l'enrichissement des connaissances à la lumière de l'actualité et qui incitent aussi à la réflexion. Une partie entière est consacrée à l'écologie microbienne, qui est la clé de la compréhension du fonctionnement microbien dans l'environnement et les produits alimentaires. L'utilisation des microorganismes, la physiologie de l'alimentation, la nutrition et le contexte réglementaire qui sont les fers de lance de notre société et de nos enseignements y sont largement développés.

📌 **Publics :** enseignants des classes de baccalauréat technologique et de BTS, élèves préparant une licence professionnelle, professionnels de l'alimentation.

21 x 27 cm – 344 pages – Educagri éditions – 2007 – ISBN 978-2-84444-558-2  
Réf. AL2709 – 29 €

➔ ÉDITION ACTUALISÉE



## Produits alimentaires de terroir Signes de qualité et réglementation

L. LAGRANGE, L. TROGNON



Depuis une dizaine d'années, la qualité des produits alimentaires

est devenue une préoccupation croissante des consommateurs et des pouvoirs publics. Les « signes officiels de qualité » constituent des outils pour répondre aux nouvelles attentes du public et pour permettre aux producteurs de différencier leurs produits. Les signes de qualité et les mentions évoquant une origine terroir permettent en effet aux producteurs de faire reconnaître la spécificité de leur produit, et ce faisant, de bénéficier d'avantages concurrentiels, notamment dans les zones rurales défavorisées. Ils permettent ainsi à toute une filière de distinguer son offre sur un marché saturé. La deuxième édition de ce cédérom, réalisée en collaboration avec l'ENITA de Clermont-Ferrand, offre une vision complète, synthétique et à jour des aspects économiques et réglementaires relatifs à l'ensemble des produits alimentaires dits « de terroir » : les signes officiels de qualité français (AOC, LR, CCP, AB), les protections européennes (AOP, IGP, AS, AB), la certification et l'environnement institutionnel. L'utilisateur pourra naviguer grâce à de nombreux liens hypertextes entre les vingt dossiers thématiques, et les quinze exemples détaillés de filière. Des QCM lui permettront de s'évaluer.

📌 **Publics :** élèves et stagiaires de niveau 5 et 4, tout public.

Cédérom PC – Livret 8 pages – Educagri éditions – 2009  
ISBN 978-2-84444-767-8 – Réf. AL2904 – 32 €

## Alimentation et processus technologiques

COLLECTIF (COORD. A. BRANGER, M.M. RICHER, S. ROUSTEL)

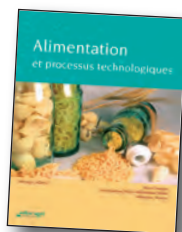
**LIVRE** Les préoccupations liées à l'alimentation ne sont plus seulement d'ordre quantitatif, elles sont également

d'ordre qualitatif. L'aliment a vu son statut progressivement évoluer. D'un produit source de nutriments à un produit plaisir, santé, il est devenu un produit polysensoriel et culturel. Pour accompagner ces mutations, les outils et techniques à disposition des acteurs de l'alimentation ont évolué aussi.

Cet ouvrage en couleur présente un état des lieux des connaissances actuelles relatives à l'organisation de la chaîne de l'alimentation et la relation qu'entretient l'homme avec l'alimentation. Il aborde également l'évolution des outils de la qualité, des procédés de transformation et de stabilisation des aliments, les outils permettant la mise en œuvre des processus d'innovation et les liens existants entre industrie alimentaire et bio-industrie de transformation.

📌 **Publics :** enseignants des classes de baccalauréat technologique et de BTS, élèves préparant une licence professionnelle, professionnels de l'alimentation.

21 x 27 cm – 296 pages – Educagri éditions – 2007 – ISBN 978-2-84444-559-9  
Réf. AL2710 – 29 €



## Alimentation, sécurité, et contrôles microbiologiques

COLLECTIF (COORD. A. BRANGER, M.M. RICHER, S. ROUSTEL)

**LIVRE** Cet ouvrage en couleur répond aux questions pratiques ou théoriques qui se posent à propos

des problèmes et des contrôles liés à la sécurité alimentaire. Il propose des approches classiques et globales, toujours illustrées par des cas concrets qui permettent l'enrichissement des connaissances à la lumière de l'actualité et qui incitent aussi à la réflexion. La première partie présente le cadre et les objets des contrôles (les microorganismes, les molécules, l'analyse et les laboratoires impliqués ainsi que la réglementation). La seconde partie développe les méthodes et les techniques qui peuvent être utilisées dans les laboratoires d'analyse, de recherche ou d'enseignement. La dernière partie est entièrement consacrée à la sécurité sanitaire des aliments.

📌 **Publics :** enseignants des classes de baccalauréat technologique et de BTS, élèves préparant une licence professionnelle, professionnels de l'alimentation.

21 x 27 cm – 204 pages – Educagri éditions – 2007  
ISBN 978-2-84444-616-9 – Réf. AL2713 – 20 €



## Alimentation et nutrition humaines : un cours complet sur DVD-Rom !

Cette série de six DVD-Rom regroupe l'intégralité du Cours supérieur « Alimentation et nutrition humaines » organisé par la DGER et l'INA P-G en 2006 pour les formateurs et les enseignants de l'enseignement agricole technique. Chaque DVD-Rom constitue les actes vidéo de chaque session, et s'accompagne des présentations écrites des intervenants.



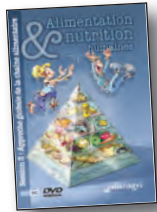
### Aliment, nutrition et santé publique

**DVD ROM** Aliments et nutriments, processus d'assimilation, définitions des besoins, apports journaliers recommandés, etc. Sont également évoqués les problèmes nutritionnels dans le monde, l'obésité, le diabète, les maladies cardio-vasculaires, le cancer, l'ostéoporose,

l'anorexie, la boulimie.

DVD-Rom – Educagri éditions – 2006 – ISBN 978-2-84444-499-8

Réf. AL2604 – 29 €

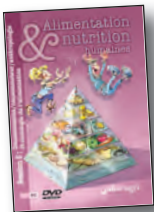


### Approche globale de la chaîne alimentaire

**DVD ROM** Du client final à l'agriculteur, une entreprise dans sa filière, les repas hors domicile : le cas de la restauration collective en gestion directe, etc.

DVD-Rom – Educagri éditions – 2007

ISBN 978-2-84444-527-8 – Réf. AL2701 – 29 €



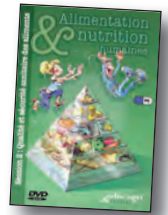
### Consommation et consommateurs: anthropologie et sociologie de l'alimentation

**DVD ROM** Déterminants des comportements alimentaires, représentations sociales et alimentation, apprentissages de l'enfance, types de mangeurs, grandes évolutions des modèles et mangeurs face aux innovations.

DVD-Rom – Educagri éditions – 2007 – ISBN 978-2-84444-529-2

Réf. AL2703 – 29 €

**La série complète :  
Réf. AL2705 – 150 €**

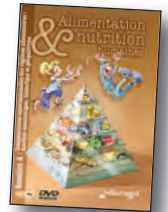


### Qualité et sécurité sanitaire des aliments

**DVD ROM** Dangers et risques microbiologiques, physiques et chimiques, allergènes et allergies, méthodes et outils de gestion des dangers.

DVD-Rom – Educagri éditions – 2006

ISBN 978-2-84444-500-1 – Réf. AL2605 – 29 €

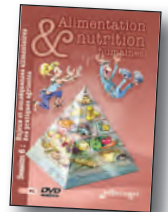


### Comparaisons internationales des régimes alimentaires : analyse économique, historique et géopolitique

**DVD ROM** Régimes alimentaires, sous-alimentation et malnutrition, crise agricole et alimentaire contemporaine, commerce international des denrées agricoles et alimentaires, etc.

DVD-Rom – Educagri éditions – 2007 – ISBN 978-2-84444-528-5

Réf. AL2702 – 29 €



### Enjeux et conséquences pratiques agricoles

**DVD ROM** Concepts et méthodes pour analyser les pratiques agricoles, filières, systèmes de production, innovation en matière de protéagineux, etc.

DVD-Rom – Educagri éditions – 2007

ISBN 978-2-84444-530-8 – Réf. AL2704 – 29 €

© **Publics** : enseignants, formateurs, tout public.



## Qu'est-ce qu'on mange ?

PH. DODET



Au cours d'un repas de famille et de fête, l'un des invités, le Professeur, met à profit l'observation du comportement des convives, de leurs conversations et de la nourriture proposée pour délivrer des éléments de connaissances dans les divers domaines concernant l'alimentation. Le Professeur aborde ainsi dix-huit sujets, inspirés des questions traitées dans les six modules du Cours supérieur d'alimentation et de nutrition humaines mis en place par le ministère de l'Agriculture et de l'INA P-G à destination de l'enseignement agricole (cf. p. 63). Ces dix-huit séquences de 4 min sont rassemblées en six films de 13 min qui constituent la série « Qu'est-ce qu'on mange ? ».

- **Nutrition** : le comportement alimentaire ; la digestion ; le devenir des nutriments.
- **Qualité et sécurité des aliments** : la qualité des aliments ; la gestion des dangers et des risques ; les dangers et risques microbiologiques.
- **Économie de l'alimentation** : le repas bourgeois ; la restauration scolaire ; la filière « salade de quatrième gamme ».
- **Régimes alimentaires mondiaux** : la sécurité alimentaire, la transition nutritionnelle, les nouveaux produits alimentaires.
- **Sociologie des mangeurs** : les mangeurs de viande, les « complexés du trop », les consommateurs face aux OGM.
- **Pratiques agricoles et alimentation** : les coutumes le long du fleuve Sénégal, la production de l'AOC Comté, les pratiques culturelles et la qualité des vins.

© **Publics** : tout public.

- Nutrition – DVD 13 min – Educagri éditions – 2006 – ISBN 978-2-84444-497-4 – Réf. AL2601 – 19 €  
 Qualité et la sécurité des aliments – DVD 13 min – Educagri éditions – 2006 – ISBN 978-2-84444-498-1 – Réf. AL2602 – 19 €  
 Économie de l'alimentation – DVD 13 min – Educagri éditions – 2006 – ISBN 978-2-84444-502-5 – Réf. AL2603 – 19 €  
 Régimes alimentaires mondiaux – DVD 13 min – Educagri éditions – 2006 – ISBN 978-2-84444-512-4 – Réf. AL2706 – 19 €  
 Sociologie des mangeurs – DVD 13 min – Educagri éditions – 2006 – ISBN 978-2-84444-513-1 – Réf. AL2707 – 19 €  
 Pratiques agricoles et alimentation – DVD 13 min – Educagri éditions – 2006 – ISBN 978-2-84444-514-8 – Réf. AL2708 – 19 €  
 La série complète : Réf. AL2714 – 99 €

La série complète :  
Réf. AL2714 – 99 €



## MANUEL



## La qualité des produits agricoles

Premières notions PH. MULLER

**LIVRE** L'objectif de cet ouvrage d'auto-formation est d'offrir une initiation aux problèmes de la qualité des produits agricoles bruts ou transformés.

Après avoir défini les différents sens du mot « qualité », les attentes des acteurs impliqués et les différents signes de qualité, l'ouvrage aborde la construction d'une démarche qualité. L'analyse de cette construction telle qu'elle existe au sein d'une filière de production permet de percevoir les différents points de vue, les enjeux sous-jacents, et de dégager une vision globale de la qualité en laissant de côté les considérations techniques pour privilégier les aspects économiques et sociologiques. Cette initiation repose sur de nombreux exemples pratiques, en grande majorité des produits alimentaires.

© **Publics** : tous les élèves de l'enseignement agricole.

14,5 x 21 cm – 82 pages – Educagri éditions/CNPR – Coll. J'apprends – 2004  
 ISBN 978-2-84444-306-9 – Réf. IA2401 – 6 €

## L'alimentation, un enjeu de société ?

### 2<sup>e</sup> Rassemblement 500 jeunes Européens

L. MILLET

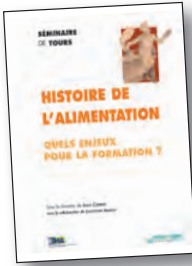


Initié par l'association France Europea et le lycée agricole Bel Air, en partenariat avec huit autres établissements des régions Pays de la Loire et Poitou-Charentes, le 2<sup>e</sup> Rassemblement de 500 jeunes Européens du 22 au 23 mars 2007 à Fontenay-le-Comte a permis à 250 jeunes Français d'échanger avec 250 autres jeunes de divers pays de l'Union européenne sur le thème : « L'alimentation : un enjeu de société ? ». Aborder collectivement la question de l'alimentation autour des notions de santé, de solidarité, de qualité et d'environnement a été le défi de ces deux journées. Les échanges, gustatifs, sportifs et musicaux – autant d'éléments constructeurs d'une citoyenneté européenne – ont contribué à faire de cette rencontre un intense moment de partage et de fête qui lui ont valu le label « tous différents, tous égaux ».

© **Publics** : tout public.

DVD 13 min – Legta Bel Air/Educagri éditions – 2007  
 ISBN 978-2-84444-589-6 – Réf. AL2712 – 18 €





## Histoire de l'alimentation quels enjeux pour la formation ?

J. CSERGO (DIR.), C. MARION (COLL.)

**LIVRE** Pourquoi et comment enseigner l'histoire de l'alimentation dans les formations secondaires et supérieures, initiales et continues, que ce soit du point de vue de l'enseignement général, de l'enseignement agricole et agroalimentaire ou de l'enseignement hôtelier ? Quelle serait la pertinence d'une approche historique des questions de l'alimentation dans l'ensemble des filières ? Enfin, quelle est l'offre d'histoire en ce domaine ?

C'est pour tenter de répondre à ces questions que s'est tenu à Tours les 11 et 12 décembre 2002 le séminaire Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation, organisé par l'Institut européen de l'histoire de l'alimentation. Cet ouvrage rassemble les communications de ce séminaire qui a réuni des responsables de l'éducation, des responsables de programmes et d'établissements du secteur public et privé, des enseignants, des chercheurs, des professionnels de la filière agroalimentaire.

© **Publics** : tout public.

15 x 24 cm - 200 pages - Educagri éditions/Institut européen de l'histoire de l'alimentation - 2004 - ISBN 978-2-84444-349-6 - Réf. IA2402 - 22 €



## Biotechnologies et alimentation

PH. DODET, P. GADREY, M. RANCILLAC, G. DUC, A. DURAND, G. CATROUX, D. LANGLOIS

**DVD VIDEO** Ce DVD propose cinq films de 4 minutes environ montrant différentes opérations utilisant les biotechnologies dans le secteur de l'alimentation humaine.

**Cultures hors sol et in vitro** Pour produire plus et plus vite, l'homme a appris à satisfaire les besoins des plantes cultivées en leur apportant juste ce qu'il leur faut, quand il leur faut, grâce aux cultures hors sol et in vitro.

**Amélioration par sélection** Dès le début de l'agriculture, l'homme s'efforce d'améliorer ses productions animales et végétales.

**Fermenteurs ou bioréacteurs** De plus en plus de produits sont fabriqués à l'échelle industrielle grâce à l'utilisation, l'extraction ou la synthèse de molécules, et l'utilisation de bioréacteurs.

**Fixateurs d'azote** Pour leur croissance, les plantes ont besoin d'éléments minéraux et de composés azotés : c'est pourquoi on apporte aux cultures de l'azote sous forme de nitrates, sauf aux légumineuses.

**Arômes** Dès qu'on a pu isoler les molécules naturelles responsables des arômes, on a cherché à renforcer l'arôme de nos aliments grâce à des molécules de synthèse.

© **Publics** : classes de collèges, lycées d'enseignement général, technique et professionnel.

DVD 5 x 4 min. - Educagri éditions - 2005 - ISBN 978-2-84444-431-8

Réf. IA2505 - 25 €

## Le mangeur du 21<sup>e</sup> siècle

COLLECTIF



Les récentes alertes concernant la nourriture - listériose, maladie de la vache folle, OGM - et les peurs parfois fantasmées qu'elles ont fait naître viennent de nous rappeler la place primordiale de l'alimentation, aussi bien dans les pratiques quotidiennes que dans l'imaginaire et tout ce qui est lié à l'acte de se nourrir : la production des aliments, le goût et son évolution, les modes de préparation des mets, les rites et les manières de table...

Cet ouvrage rassemble les textes du colloque international qui s'est tenu à Dijon en 2002 et qui a réuni des chefs de cuisine, des chercheurs en sciences de l'alimentation et du goût, mais aussi des sociologues, des économistes, des ethnologues, des historiens, des artistes, des viticulteurs, des responsables de l'agroalimentaire. L'ouvrage rend compte de la multiplicité et de la richesse des points de vue et de l'intérêt que présente leur confrontation, parvenant ainsi à brosser un portrait vivant, contrasté, complexe du mangeur du 21<sup>e</sup> siècle.

© **Publics** : tout public.

15 x 21 cm - 346 pages - Educagri éditions - 2003  
ISBN 978-2-84444-289-5 - Réf. IA2301 - 27 €



## Comprendre le goût

S. GIRERD, O. LETODÉ, V. LECLERC, CNERTA



Le cédérom Comprendre le goût répond aux innombrables questions que soulève l'un des sens les plus complexes et les plus énigmatiques de l'homme. Fruit d'une collaboration étroite avec les scientifiques les plus éminents, ce cédérom offre une synthèse originale et inédite des connaissances sur le goût et la prise alimentaire à partir de nombreux domaines scientifiques : sciences naturelles, sciences humaines, histoire, géographie... Le goût associe tous les sens et toutes les sciences. Une encyclopédie multimédia de plusieurs centaines de pages, près de 500 illustrations, 40 minutes de narration, des extraits de films, des animations 3D, 700 liens hypertextes, des séquences ludo-éducatives, des évaluations, des énigmes, des recettes invitent l'utilisateur à découvrir les sciences du goût.

© **Publics** : tout public.

Cédérom Mac/PC Configuration minimale PC : P90 Intel - Windows 95 - carte graphique 65 536 couleurs lecteur cédérom 4X - 16 Mo - MAC : Powermac 6100/66 milliers de couleurs lecteur cédérom 4X CPU - 16 Mo - Ne fonctionne pas sous Mac OS X - Coproduction CNRS-ENESAD-CNERTA - Educagri éditions - 1999 - ISBN 978-2-84444-070-9 - Réf. IA9902 - 25 €