

Diplôme : BTSA ANABIOTEC

Références documentaires ou bibliographiques
pour cette formation

Cette bibliographie n'est pas exhaustive. Elle constitue seulement un guide pour les enseignants, qui doivent assurer leur propre veille bibliographique.

Elle regroupe des ouvrages généraux et plus ou moins spécialisés, des sites Internet, des revues, des supports audiovisuels et une référence aux éditeurs les plus concernés.

AGRO-ALIMENTAIRE

Ouvrages généraux

- BILLET Pierre, CLAIS Béatrice, THIRIET Françoise, *A la découverte de la méthode HACCP*, Educagri Ed, 2000, 8p.
- BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *Alimentation et processus technologiques*. Educagri Ed., 292p, 2007
- BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *MicroBiochimie et alimentation*, Educagri Ed., 2007
- BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques*, Educagri Ed., 2007
- BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *Alimentation, processus technologiques et contrôles- Manuel pour les élèves*, Educagri Ed., 2009
- BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *Alimentation, processus technologiques et contrôles- Livret de l'enseignant*, Educagri Ed., 2009
- CHEFTEL J. C., CHEFTEL C., BESANÇON P., *Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments - 2 vol. - Tec et doc*, Lavoisier, 1977
- GRET, réseau produits fermiers, *transformer les produits laitiers à la ferme*, Educagri Ed., 2002
- JEANTET R, CROGUENNEC T., SCHUCK P., BRULE G. *Science des aliments – Volume 1 : stabilisation biologique et physico-chimique*, Tec et Doc, 2006, 400p.
- JEANTET R, CROGUENNEC T., SCHUCK P., BRULE G. *Science des aliments – Volume 2 : technologie des produits alimentaires*. Tec et Doc, 2006,480p.
- LAGRANGE L., TROGNON L., AMBLARD C., *Produits alimentaires de terroir- signes de qualité et réglementation La transformation carnée à la ferme en trois ouvrages*, collectif, Educagri éd., 2005, 262p
- LAMY DEHOVE : Recueil des textes réglementaires concernant les produits alimentaires – LAMY : 187 et 189 quai de Valmy – 75490 Paris cedex 10 – <http://www.lamy.fr>
- LUQUET F.M. : *Lait et produits laitiers Tome 2* – Tec et Doc, 1985
- MAFART P., *Génie industriel alimentaire, Tome 1 : Les procédés physiques de conservation*, Tec et Doc, 1991, 293p.

MAFART P., BELIARD E., *Génie industriel alimentaire, Tome 2 : Techniques séparatives*, Tec et Doc, 1992, 273p.
 MULLER Ph., *La qualité des produits agricoles*, Educagri Ed, 2004, 82p.
 PIGNAULT (J.), SOHIER (L.) - Conception des unités de production ou de transformation. In : *Techniques de l'ingénieur*, F1250, 1997
 SIMON D. et FRANCOIS M., *Conserves traditionnelles et fermières*, guide pratique de la stérilisation
 SOROSTE (A). - L'agrément des établissements de produits d'origine animale. *Option qualité*, n°252, pp5 à 9, septembre 2006
 TOUEIX D., *Opérations unitaires du génie des procédés*, Casteilla éd.
 VIERLING E., *Aliments et boissons : Tome 2 Filières et produits*, Coll Biosciences et Techniques - Coédition CRDP Aquitaine/ Doin Ed, 2003, 270p
 VIERLING E., *Aliments et boissons : Tome 1 Technologies et aspects réglementaires*, Coll Biosciences et Techniques - Coédition CRDP Aquitaine/ Doin Ed, 2è Ed, 1998, 192p
 Collectif : *Réussir votre usine agro-alimentaire* - La France Agricole, 2000
L'usine agroalimentaire. 351 p., Éditions RIA (Revue de l'industrie agroalimentaire), 1992.

Ouvrages spécifiques :

BOUTONNIER JL, (2000), Fabrication du fromage fondu, In : *Techniques de l'ingénieur, traité agroalimentaire*- F 6310
 COUTTEURE RONNY (1997), *Le temps de la bière : initiation à la bièrologie* éditions La voix du Nord
 DURAND P. - *Technologie des produits de charcuterie et des salaisons*, Ed. Tec et Doc, collection STAA, 1999.
 ECK A., GILLIS J.C. coord. - *Le fromage*. Tec et Doc Lavoisier, 1997.
 FAIVELEY M, (2003), L'eau et la conservation des aliments, In : *Techniques de l'ingénieur, traité agroalimentaire*- F 1011
 FILLAUDEAU L, BLANPAIN-AVET P, Secteur brassicole caractéristiques technico-économiques, In : *Techniques de l'ingénieur, traité agroalimentaire*- F 6210
 GODON B., WILLM C. - *Les industries de première transformation des céréales*, Ed. Tec et Doc, Collection STAA, 1998.
 GOUDEFRANCHE H, CAMIER-CAUDRON B, GASSI JY, SCHUCK P (2001), Procédés de transformation fromagère, In : *Techniques de l'ingénieur, traité agroalimentaire*- F 3, F6305
 LONVEAUD-FUMEL A, (1994), Désacidification des vins par les bactéries lactiques, In : *Bactéries lactiques tome 2* éditions Loriga
 MOLL M, MOLL N, (1993), *Bières & coolers*. Editions tec & doc
 MIETTON B, DESMAZEAUD M, DE ROISSART H, Weber F, (1994), Transformation du lait en fromage. In : *Bactéries lactiques tome 2*, éditions Loriga
 NATHIER-DUFOUR N. : *Les oeufs et les ovoproduits*, Educagri Ed, 2005
 NAVARRE C, LANGLADE F. (2002), *L'œnologie*, Editions tec et doc
 ONNO B, ROUSSEL P (1994), Technologie et microbiologie de la panification au levain. In : *Bactéries lactiques tome 2*, Editions Loriga
 SCRIBAN R, *Biotechnologie*. Editions tec & doc
 TALON R, MONTEIL MC, LABADIE JC, LARPENT, JP, FOURNAUD J, (1994), Altérations des viandes par les bactéries lactiques. In : *Bactéries lactiques tome 2*, éditions Loriga
 VIERLING E, (2003), *Aliments et boissons : filières et produits*. Editions DOIN
 Soussana- *Encyclopédie de la charcuterie*
 -*La technologie de la viande*, collectif, Educagri Ed, 2009, 176p

DVD/ CD-Rom de la collection Educagri :

BILLET P., CLAIS B., THIRIET F., *A la découverte de la méthode HACCP*, Educagri Ed., CDRom, 2000
 BILLET P., CLAIS B., THIRIET F., *Le monde microbien*, Educagri Ed., CDRom, 2000
 CNAM, *Auxiliaires techniques de la transformation des produits alimentaires : la cellule congélation et l'autoclave*, 2007
 CRIPT Sylvestre audiovisuel, MILLET L., *La pasteurisation*, 2007
 CRIPT Sylvestre audiovisuel, MILLET L., *La filtration*, 2007
 JEGOU A., MILLET L., ROHART M.-S., TRÉGOUET M.-C., *La tétra Brick Aseptique 21*, 2007
 JEGOU A., MILLET L., ROHART M.-S., TRÉGOUET M.-C., *La thermoformeuse*, 2007
 LACAILLE D., LOUIS P., MAYADE P., *La fabrication des jus de fruits à petite échelle : le jus de pomme*, 2007
 LACAILLE D., MAYADE P., PEPEREUX V., *La fabrication de flocons déshydratés sur le sécheur cylindre*, 2007
 LOUIS P., MAYADE P., *La compote de pomme*, 2007
 LOUIS P., MAYADE P., *La fabrication de plats cuisinés sous vide à base de poisson*, 2007
 LOUIS P., MAYADE P., *La fabrication du concentré de tomate*, 2007
 MAYADE P., *La fabrication des dessert lactés frais*, 2007
 MILLET L., *Je suis responsable de ligne* Educagri CDRom
 MILLET L., *La machine à cloche*, 2007
 MILLET L., *Zone ultrapropre*, 2007

ALIMENTATION ET NUTRITION

Ouvrages :

- BIESSLSKI H.K, GRIMM P., *Atlas de poche de nutrition*, Maloine Ed, 2001, 352p
- BOURRE Jean Michel, *Les bonnes graisses*, Odile Jacob, 1999
- BOURRE Jean Michel, *La vérité sur les oméga 3*, édition Odile Jacob, 2004
- BRASSART D. et MARTEAU P. Probiotiques : bases rationnelles, effets démontrés et perspectives. In : ROBERFROID M., *Aliments fonctionnels.*, Ed TEC et DOC Lavoisier, 2002. p 87-104, Collection sciences et techniques agroalimentaires.
- CHAPELOT D. et SYLVESTRE J.Louis, *Les comportements alimentaires*, Tec & Doc Ed, 2004, 470p
- CHARREAU Virginie, ETIENNE Nicolas, INGARGIOLA Emilie, *A la découverte des aliments*, Educagri édition, Dijon, 2006
- Colloque international de Dijon 2002, *Le mangeur du 21^{ème} siècle*, Educagri Ed, 2003, 346p
- DUKAN P., *Dictionnaire de diététique et de nutrition*, LGF Ed, 2002, 507p
- FEILLET P., *Le bon vivant, une alimentation sans peur et sans reproche*, INRA Ed, 2002, 286p
- Guide du programme national nutrition santé, *La santé vient en mangeant*, (<http://www.lasantevientenmangeant.inpes.sante.fr>)
- FERRET Jean Marcel, KOLECKAR Henri, *Médecine du sport, prévention, homéopathie et nutrition*, Editions Boiron, Chaponosc, septembre 2000
- GREEN (Groupe de Recherche en Éducation Nutritionnelle), *Aliments, alimentation et santé*, (Questions- réponses), TEC & DOC Ed, 2^{ème} éd 2002, 512 p
- KITHOUS B. *Les alicaments : Enjeux et scénarios*. INRA – novembre 2001. Editions de l'Ecole nationale de la santé publique. Rennes 2003, p 248.
- L'hygiène alimentaire*, Repères pratiques Nathan
- Les Scientifiques de l'AFSSA, *Nutrition et risques alimentaires*, AFSSA Ed, 2005, 96p
- LECERF Jean Marie, *La nutrition*, Privat, Paris, 1996
- LE GOFF Lilian, *Alimentation bio-logique et équilibre nutritionnel, nourrir la vie*, Roger Jollois, Paris, 1997
- LESTANG D. et VUILLEMENOT S., coordinateurs, *Alimentation méditerranéenne : Guide pratique à l'usage des industriels*, Ed Actia, Paris 2003, p 200.
- MARTIN A. et coll, *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, TEC & DOC Ed, 3^{ème} éd 2002, 608 p
- MENAT E., *Dictionnaire pratique de la diététique, les règles d'or du bien-manger*, Grancher Ed, 1998, 521p
- REMESY C. *L'alimentation de demain : de l'alimentation-santé à l'agriculture durable*. Directeur
- ROBERFROID Marcel, coordinateur, *Aliments fonctionnels*. Collection sciences et techniques agroalimentaires, Ed TEC et DOC Lavoisier, 2002, p 484.
- ROUDAUT H., LEFRANCQ E., *Alimentation théorique*, Coll Biosciences et Techniques - Coédition CRDP Aquitaine/Doin Ed, 2005, 303p

Revues :

- RAULT G. « L'aliment, phénomène social à risque ? », *Pour*, n°183, septembre 2004, p36-41.
- Le journal du management* 27/04/2005, <http://www.management.journaldunet.com>
- DESURMONT S. « Alicaments : ils riment avec innovation, marketing et grosses marges ». *Capital*, juillet 2006 p68-69
- RENARD A.C « Encore un bel avenir pour les oméga 3 », RLF décembre 2006 n°667 p27.
- Nutrition et santé, *Revue de l'APBG*, supplément au n°3-2000, 136 p
- La physiologie de la digestion, *La Recherche*, n°164, mars 1985
- Obésité, l'épidémie, *La Recherche*, dossier n° 330, avril 2000
- Le bio est-il vraiment meilleur pour la santé ? *La Recherche*, septembre 2003
- Le corps humain de A à Z, *La Recherche*, Hors- série n°12, juillet-août 2003
- Science et gastronomie, *Pour la Science*, Dossier hors série mars 1994
- Les défenses de l'organisme, *Pour la Science*, dossier hors série octobre 2000
- Le cœur, *Pour la Science*, dossier hors série juil/sept 2003
- Les maladies vasculaires associées au diabète, *Pour la Science*, février 2005
- Le corps humain, *Science et Vie*, n° Hors série 187, Juin 1994
- Qui a peur des OGM ? Les risques pour l'environnement », *La Recherche*, n°327, Janvier 2000
- Des promesses sucrées. *UFC. Que choisir* n°433-janvier 2006, p16-21.
- « Les aliments et la santé » *Sciences et vie*, Hors série N° 182, mars 1993
- « Alimentation : faut-il avoir peur de manger ? » *Sciences et vie*, Hors série N°208, Septembre 1999
- « Mieux manger en 250 questions, l'alimentation une nouvelle médecine » *Ca m'intéresse, Questions et réponses*, Hors série N°2, avril 2003

Ressources audio-visuelles et informatiques:

GIRERD S., LETODE O., LECLERC V., CNERTA, *comprendre le goût*, Educagri
Équilibrer son alimentation, APBG (Association des professeurs de biologie et de géologie), logiciel
Activité et nutrition, Langage et Informatique, (<http://www.chrysis.com/langage/>), logiciel
Métabolisme : étude du métabolisme et des rations alimentaires, Langage et Informatique, logiciel
Régulation de la glycémie, Micrelec, (www.micrelec.fr), logiciel

Textes réglementaires :

Décret n°2006-352 du 20 mars 2006
Directives 79/112/CEE et 90/496/CEE
Décret n° 2006-352 du 20 mars 2006 relatif aux compléments alimentaires, JO du 25 mars 2006 ; Arrêté du 9 mai 2006 relatif aux nutriments pouvant être employés dans la fabrication des compléments alimentaires, JO du 28 mai 2006.
Décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière, JO du 31 août 1991 ; modifié par décret en 1999 et 2001 (JO du 17/11/2001).
Arrêté d'application du 3 décembre 1993 (JO du 26/12/93), modifié au JO du 17/11/2004.

SECURITE SANITAIRE

Ouvrages :

BOLNOT F.-H. Identification, traçabilité logistique : concept, définitions, vocabulaire, in : *La traçabilité alimentaire* Colloque des 16 et 22 juin 2004.
Directive 93/43/CEE disponible sur le site <http://www.europa.eu>.
CERF. O. Evaluation et gestion des dangers et des risques microbiologiques des aliments. *Cours supérieur "Alimentation et nutrition humaines"*, Qualité et sécurité sanitaire des aliments. Massy 4 au 6 avril 2006.
CHAMBOLLE M.. Sécurité sanitaire des aliments. In : *Techniques de l'ingénieur*. Paris, 2004, F1110-1-F1110-12.
CHARLIER C. *La traçabilité dans l'agro-alimentaire en tant qu'outil de gestion des risques sanitaires*. Disponible sur l'internet <http://www.techniques-ingenieur.fr>
MOLL N et M, *Précis des risques alimentaires*, Tec & Doc Ed, 2000, 416p
MOLL M. et MOLL N. *Sécurité alimentaire du consommateur*, Tec et Doc Ed, Coll Sciences et Techniques Agroalimentaires, 2^{ème} éd 2002, 472 p
PROUX K. Le règlement CE 178/2002 et son interprétation. In : *La traçabilité des produits alimentaires*. Colloque des 16 et 22 juin 2004 organisé par le Groupement d'Intérêt Scientifique d'Alfort. Disponible sur http://80.65.230.146/docs/RESUMEColloque_tracabilite.pdf
REGA B., GIAMPAOLI P. Dangers et risques physico-chimiques. *Cours supérieur "Alimentation et nutrition humaines"*, Qualité et sécurité sanitaire des aliments. Massy 4 au 6 avril 2006.
Rencontres scientifiques et technologiques des Industries Alimentaires, *Prévision, analyse et gestion du risque alimentaire*, Nancy 2002, 518p

Revues :

Le risque alimentaire, *La Recherche*, n° spécial 339, fév. 2001

Ressources audio-visuelles et informatiques:

CAYROL A. et DELPIERRE H. Martin, *Le risque alimentaire*, Educagri Ed/CNRS, cassette vidéo, 13 min

BIOCHIMIE

Biochimie générale :

AUDIGIE C., ZONZAIN F. *Biochimie structurale*, Doin éd
COUTOULY O., KLEIN E., MEYER E. *Travaux dirigés de biochimie* - Doin Ed., 1992
Le Maréchal Jean François, Gariel Marie Alice, L'initiation à la biochimie comme cours transversal de formation des enseignants de sciences physiques. *BUP*, janvier 2009, N° 910, p. 3-17.
STRYIER L. *La biochimie* - Flammarion Ed., 1997
VOET D., VOET J.G., *Biochimie*, De boeck Université, 2005. 1583 p. ISBN 2-8041-4795-9
WEIL J.H. *Biochimie générale* – Dunod Ed., 2005. 726 p. ISBN 2-10-049298-5
Activités technologiques en biochimie, tomes 1 et 2, CRDP d'Aquitaine

Biochimie alimentaire :

ALAIS C., LINDEN O. -MASSON *Abrégé de biochimie alimentaire* -, 4ème Ed 1997
BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *Alimentation et processus technologiques*. Educagri Ed., 292p, 2007
BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *MicroBiochimie et alimentation*, Educagri Ed., 2007
BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques*, Educagri Ed., 2007
BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *Alimentation, processus technologiques et contrôles- Manuel pour les élèves*, Educagri Ed., 2009
BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *Alimentation, processus technologiques et contrôles- Livret de l'enseignant*, Educagri Ed., 2009
MATHIEU J. *Initiation à la physico-chimie du lait* -Tec et doc, Lavoisier, 1998.
VIERLING Elisabeth, FRENOT Marlène, *Biochimie des aliments : diététique du sujet bien portant*, Doin-CNDP Aquitaine, Paris 2001

Techniques d'analyse :

AUDIGIE C., DUPONT O., ZONZAIN F. *Principes des méthodes d'analyse biochimique* (2 vol) - Doin Ed. (Collection bioscience et technique), 1995
AUDIGIE C., DUPONT G., ZONZAIN F., *Principes des méthodes d'analyse biochimique*, Doin éd
FASQUEL M, DUMON J.P., FASQUEL A.M. *Activités techniques en biochimie T 1 et 2* – Doin ed.GAVRILOVIC M. et al. *Manipulations d'analyse biochimique* -Doin Ed. (Collection bioscience et technique), 1992
Contrôle de la qualité des produits alimentaires: laits et produits laitiers, analyses physico-chimiques (recueil de normes) -Afnor, 1993
JOFFIN J.N., LEYRAL G., *Microbiologie technique T 1 et 2*

Voir aussi les autres normes d'analyse des produits. Pour cela contacter l'AFNOR.

Biochimie métabolique :

AUDIGIE C., ZONZAIN E *Biochimie métabolique* -Doin Ed. (Collection biosciences et technique), 3ème ed. 1995
DAVID J.C. *Biochimie métabolique* - -Tec et doc, Lavoisier 1995

Enzymologie :

DAVID J.C. *Biochimie enzymatique* - Tec et doc, Lavoisier, 1995
LONCLE D. *Génie enzymatique* . Doin Ed. (Collection biosciences et technique), 1992
PELMONT J. *Enzymes* - Presses Universitaires de Grenoble, 1989

BIOLOGIE

Biologie cellulaire :

ALBERTS B. et al, *Biologie Moléculaire de la Cellule*, 1994, éditions Flammarion.
COOPER Geoffrey M., *La cellule une approche moléculaire*, Traduit de la 1^{ère} édition américaine. 1999, De Boeck Université
LODISH α al, *Biologie moléculaire de la cellule*, Traduit de la 3^{ème} édition américaine. 1997, De Boeck Université
MARMOR Simon, ROUX Antoine, *Biologie Cellulaire*, PCEM-Pharmacie-DEUG, 1997, éditions ESTFM,.
M-A FAIN-MAUREL, *Biologie de la Cellule*, premier cycle universitaire, 1999, éditions BREAL.

Biologie humaine :

- PERILLEUX E, NASELME B, RICHARD D, *Biologie humaine : anatomie, physiologie, santé*, (+ CD-ROM) Nathan Ed, 447p, 1999
- CARIP C., *Biologie appliquée à la santé*, TEC & DOC Ed, 2002, 562 p
- FAIVRE ML., *Hygiène et protection de la santé, MG6 bac pro*, CFN Ed, 2000, 64p
- FANCHON I., *Biologie humaine 1^{ère} SMS*, (livret à feuillets détachables) (+ livre du professeur), Nathan Technique Ed, 2004
- GODRIE A., *Physiopathologie et terminologie médicale Term SMS*, (livret à feuillets détachables) (+ livre du professeur), Nathan Technique Ed, 2004
- SCHÄFFER A., SCHMIDT S., *Anatomie, physiologie, biologie* (à usage des infirmières) Maloine Ed, 2^{ème} édition,

2004, 454p

WAUGH A., GRANT A., *Anatomie et physiologie normales et pathologiques* (à usage des infirmières), MALOINE Ed, 9^{ème} édition, 2004, 484p

SILBERNAGL S., *Atlas de poche de physiologie*, Médecine-Sciences Flammarion Ed, 5^è édition 2001, 436p
Le corps humain, Repères pratiques Nathan

BIOTECHNOLOGIE

Ouvrages :

CEZARD, *Biotechnologies en 26 fiches*. Dunod, 2009. 160 p. ISBN 978-2-10-052221-7

LE FLOCK L., *La lyophilisation* – Documents techniques ESCIL (école supérieure de chimie physique électronique de Lyon.

NAVARRO JM, GOMA G, (1976), *Fermentation continue, théorie et applications à la préparation des boissons fermentées*- Institut national des sciences appliquées, laboratoire de génie biochimique de Toulouse

SCRIBAN R., *Biotechnologie*. Tec et Doc ed. 1998

Sites Internet :

<http://www.legifrance.gouv.fr> (textes réglementaires dont le BO de l'éducation nationale, bulletin du Ministère de la Santé...)

<http://www.rnsp.fr> où on trouve le bulletin épidémiologique hebdomadaire

<http://www2.ac-lille.fr/biotechnologies>

<http://www.ac-rouen.fr/pedagogie/equipes/biotech>

<http://sti-bio.scola.ac-paris.fr>

http://www.ac-poitiers.fr/pedago/coll_lyc/biotech/acceuil.htm

<http://www.ac-aix-marseille.fr/bleue/bio techno/genie bio/default.htm>

<http://www.nt.ac-strasbourg.fr/pedago/sms/index.htm>

ECOLOGIE

Ouvrages :

ANGELIER E., *Introduction à l'écologie : des écosystèmes naturels à l'écosystème humain*, Tec & Doc Ed, 2002, 240p

BERTRAND J., *Agriculture et biodiversité*, Educagri Ed, 2001, 158p

COLAS Vincent, *Ecologie, module MP2 (bac pro agricole)*, + livret d'exercices, CFN Ed, 2002, 104p

FAURIE C., FERRA C. et al, *Écologie, approche scientifique et pratique*, Tec & Doc Ed, 5^è édition 2003, 416p

FISCHESSER B., DUPUIS- M.F. TATE, *Le guide illustré de l'écologie*, Cemagref Ed, 1993

LIZET B. et DE RAVIGNAN F., *Comprendre un paysage, guide pratique de recherche*, INRA Ed, 1987, 147p

MAMECIER A., *Le monde vivant*, Repères pratiques Nathan, 1999, 159p

PRIEL B. et VILAIN L., *Vers l'agriculture durable*, Educagri Ed, 1999, 144p

Biodiversité : L'homme est-il l'ennemi des autres espèces ?, *La Recherche*, n° spécial 133, juillet 2000

Ressources audio-visuelles et informatiques:

RENAUD G. et THIEBAUT L., *L'environnement en questions*, Educagri Ed/Coll Cible, cassette vidéo, 45min

ENVIRONNEMENT

FOURNIER J. et PAK-BLANES S., *Ecolo-chimie, chimie appliquée à l'environnement*, Culture et Techniques/Coll Formation Nantes, 1997, 351p

LEROY J.B., *La pollution des eaux*, PUF Que sais-je ?, 1999, 126p

REICHL F.X., *Atlas de médecine de l'environnement*, Maloine Ed, 2002, 384p

VILAGINES R., *Eau, environnement et santé publique*, Tech & Doc Lavoisier Ed, 2003, 197p

IMMUNOLOGIE

- BIDAT E. *Allergies croisées*, disponible sur <http://www.Allergienet.com>
- BURMESTER G.R., PEZZUTO A, *Atlas de poche d'immunologie*, 2^{ème} édition,. Editions Médecine-Sciences Flammarion, 2005, p321-322.
- DUBUISSON C., LA VIEILLE S., A. MARTIN A. Allergies alimentaires: Etat des lieux et propositions d'orientations. In : *Rapport AFSSA*, janvier 2002. Disponible sur <http://www.afssa.fr/ftp/basedoc/Allergies%20alimentaires%20vdef.pdf>
- GENETET N., *La réponse immunitaire spécifique*. Immunologie, 3^{ème} édition, coordinateur N. GENETET. Editions médicales Internationales., 1997, p255-316
- JOFFIN C., AFONSO A. Activités techniques en hématologie immunologie –In : *Activités techniques en microbiologie* 1^{ère} BGB, Doin ed.
- LARRIEU J., *Le système immunitaire, cellules, molécules et organes de l'immunité*. Cours disponible sur <http://anne.decoaster.free.fr/immuno/orgcelri/orgcelmo.htm>
- LAURIERE M., *Allergènes et allergies*. Cours supérieur "Alimentation et nutrition humaines", Qualité et sécurité sanitaire des aliments. Massy 4au 6 avril 2006.
- LOTTEAU V., *Les maladies autoimmunes*. Immunologie, 3^{ème} édition, coordinateur N. GENETET. Editions médicales Internationales, 1997, p472-493.
- LOTTEAU V. et GENETET B., *Le complexe majeur d'histocompatibilité*, Immunologie, 3^{ème} édition, coordinateur N. GENETET. Editions médicales Internationales, 1997, p235-252.
- REVILLARD J.P. , *Immunologie*, 4^{ème} édition. Ed DeBoeck Université, 2001, p 595.
- ROITT Ivan M., BROSTOFF Jonathan, MALE David, MASSON Pierre L. 2002, *Immunologie*, éditeur De Boeck, Bruxelles,
- SABBAH A., *L'allergie*. Immunologie, 3^{ème} édition, coordinateur N. GENETET. Editions médicales Internationales., 1997, p351-372.

METROLOGIE

- 27 exemples d'évaluation d'incertitudes d'étalonnage*, Mouvement Français pour la Qualité Ed. AFNOR 2003. *Techniques de mesures. Incertitudes. Tolérance. Référence : 346 07 04*
- AFNOR, *Métrologie : Gérer et maîtriser les processus et les équipements de mesure* ref 32107021
- BINDI C., *Dictionnaire pratique de la métrologie*, La Plaine Saint-Denis, AFNOR - DL 2006, 380 p.
- FEINBERG M., *La validation des méthodes d'analyse: une approche chimométrique de l'assurance qualité au laboratoire*, Masson Ed.
- Guide pour la détermination des incertitudes de mesures*, Mouvement Français pour la Qualité Ed.
- ISO 10012 : Exigences d'assurance de la qualité des instruments de mesure
- MAURICE J., *Jugement statistique sur échantillons en chimie*, Editeur Polytechnica
- MILLER J.C, MILLER J.N., *Statistics for analytical chemistry*, Editeur Ellis Horwood
- NEUILLY M., *Précision des dosages de traces*, Editions TEC & DOC
- NEUILLY M., *Modélisation et estimation des erreurs de mesure*, Editions TEC & DOC
- NF ISO 5725 Application de la statistique : Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure
- NF X 07-001 Normes fondamentales Vocabulaire international des termes fondamentaux et généraux de métrologie (VIM)
- Norme FDX 07- 021 : Aide à la démarche pour l'estimation de l'incertitude et des résultats d'essais
- PERRUCHET C. et PRIEL M., *Estimer l'incertitude : Mesures –Essais*, AFNOR
- QUEVAUVILLER P., *Métrologie en chimie de l'environnement*, Tec & Doc, 2006, 277 p.
- Rapport Eurachem, 1999 (internet)
- Techniques de l'ingénieur. Analyse et caractérisation. P1330 1331 1380 1382. Pipettes : fonctionnement, contrôles métrologiques. Balances et pesées : la pesée minimale, son importance dans un processus.*
- XP X O7-020 Normes fondamentales - Guide pour l'expression de l'incertitude de mesure (GUM)

Pour la chimie il faut également se procurer la norme NFX 90-220

MICROBIOLOGIE

- BELLON-FONTAINE M.N, FOURNIAT J, « *Adhésion des microorganismes aux surfaces* ». Technique et documentation, 1995.
- BELLON-FONTAINE M.N. « *Les biofilms dans l'industrie laitière : diverses solutions pour les éliminer ou limiter leur fixation* ». RLF n° 627. Dec 2002
- BONNEFOY C., GUILLET F., LEYRAL G., VERNE-BOURDAIS E. *Microbiologie et qualité dans les IAA*, Coll Biosciences et Techniques - Coédition CRDP Aquitaine/ Doin Ed, 2002
- BOURION F. « *La maîtrise des biofilms dans l'industrie alimentaire: un défi insurmontable.* » IAA. Avril 2002.

BRANGER A (2004) *Fabrication de produits alimentaires par fermentation : les ferments*. Techniques de l'ingénieur, traité agroalimentaire- F 3500

BRANGER A (2004) *Fabrication de produits alimentaires par fermentation : l'ingénierie* Techniques de l'ingénieur, traité agroalimentaire- F 3501

BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *Alimentation et processus technologiques*. Educagri Ed., 292p, 2007

BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *MicroBiochimie et alimentation*, Educagri Ed., 2007

BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques*, Educagri Ed., 2007

BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *Alimentation, processus technologiques et contrôles- Manuel pour les élèves*, Educagri Ed., 2009

BRANGER A., RICHER M.-M., ROUSTEL S., *Alimentation, processus technologiques et contrôles- Livret de l'enseignant*, Educagri Ed., 2009

COSTERTON B, STEWART P, « *Les biofilms* ». Pour la science . n° 287. Sept 2001.

DE ROISSART, LUQUET *Bactéries lactiques* T 1 et 2 — ed Loriga, 1994

FRENEY J, RENAUD F, HANSEN W, BOLLET, C. *Bactériologie clinique*. Ed Eska. 2000.

FRONTIER S., PICHOD-VIALE D., LEPRETRE A., DAVOULT D., LUCZAK C., 2004 - *Écosystèmes, structures, fonctionnement, évolution*. Dunod ed

FILLOUX A. VALLET I. « *Biofilm mise en place et organisation d'une communauté bactérienne* » M/S n1. Vol 9. Janv 2003.

FONTENEAU J.M. *Galénique* Doin ed.

GARCIA J.L., ROGER P., *Les procaryotes taxonomie et description des genres*, CD Rom. IRD éd, 2002

JOFFIN J.N., LEYRAL G. *Microbiologie technique* T 1 et 2 – Doin ed.

JOFFIN C., JOFFIN J.N. *Microbiologie alimentaire* – Collection Biosciences et techniques, Ed. Doin.

LANÉELLE G., ASSELINEAU J., *Biochimie bactérienne*. Collection méthode, Hermann ed, 1990

LEYRAL G. *Bactériologie médicale*, Doin ed.

LEYRAL G. *Hématologie et immunologie : techniques*, Doin ed.

LEYRAL G., VIERLING E. *Microbiologie et toxicologie des aliments* – Doin ed.

MONTEL M.-C., BERANGER C., BONNEMAIRE J. Coord., *Les fermentations au service des produits du terroir*. INRA éditions, 2005

PELMONT J., *Bactéries et environnement, adaptations physiologiques*. Presses universitaires de Grenoble, 1993

PELMONT J. *Bactéries et environnement* – Ed. Presses Universitaires de Grenoble

PELMONT J., *Biodégradations et métabolismes, les bactéries pour les technologies de l'environnement*. EDP sciences ed., 2005

PERRY Jérôme J., T. STALEY James, LORY Stephen, *Microbiologie*, PCEM-PCEP- 1^{ier} et 2^{ème} cycle universitaire, éditions DUNOD, 2004

PRESCOTT, HARLEY, KLEIN, *Microbiologie*. De Boeck Université

RAMBAUD J.C., BUTS J.P., CORTIER G., FLOURIE B., « Flore microbienne intestinale », In : *Physiologie et pathologie digestives*. John Libbey Eurotext ed. , 2004

RENAUD F., HANSEN W., FRENEY J., *Dictionnaire des précurseurs en bactériologie*

TORTORA G.J., FUNKE B.R., CASE C.L., *Introduction à la microbiologie*. ERPI ed, 2003

WEIL J.H., et coll, *Biochimie générale*, 9ème édition. Dunod ed, 2001

PESNELLE F. *Toxicologie*, Doin ed.

PHYSIQUE – CHIMIE

Ouvrages généraux :

ATKINS, DE PAULA, *Chimie Physique*. De boeck Université, 2006. 1064 p. ISBN 978-2-8041-5306-9

ODDOU Stéphane, *La chimie : En classe de technicien supérieur*. Vuibert, 2007. 372 p. ISBN : 9782711789702

DIDIER, GRECIAS, *Chimie générale*. Lavoisier 2004. 1071 p. ISBN 2-7430-0723-0

Analyse chimique :

DE HOFFMANN, STROOBANT, *Spectrométrie de masse*. Dunod. 425 p. ISBN 2 10 049449 X

ROUESSAC Francis, ROUESSAC Annick, *Analyse chimique, Méthodes et techniques instrumentales*. 7è édition. Dunod, 2009. 512 p. ISBN 978-2-10-051861-6

SKOOG, HOLLER, NIEMAN, *Principes d'analyse instrumentale*. De Boeck Université, 2003. 956 p. ISBN 2-7445-0112-3

MENDHAM, DENNEY, BARNES, THOMAS, *Analyse chimique quantitative de Vogel*. De Boeck Université, 2006. 889 p. ISBN 2-8041-4799-1

SKOOG, WEST, HOLLER, *Chimie analytique*. De boeck Université, 1997. 870 p. ISBN 2-8041-2114-3

PLUMMER T. David, *Introduction aux techniques de biochimie*. Mc Graw Hill, 1989. 331 p. ISBN 2-7042-1202-3

AUDIGIE, DUPONT, ZONZAIN, *Principes des méthodes d'analyse biochimique Tome 1*. Doin éditeurs Paris, 1995. 190 p. Collection biologie appliquée. ISBN 2-7040-0416-1

AUDIGIE, DUPONT, ZONZAIN, *Principes des méthodes d'analyse biochimique Tome 2*. Doin éditeurs Paris, 1995.

144 p. Collection biologie appliquée. ISBN 2-7040-0431-5

GAUDRET DE LA MORICIERE Guy, *Guide du risque chimique*. Dunod, 2006. 385 p. ISBN 2 10 049812 6

BOURGUET, AUGÉ, *Purification et analyses des composés organiques*. Ellipse, 2008. 154 p. ISBN 978-2-7298-3871-3

Chimie alimentaire :

ARNAUD Paul, *Si la chimie m'était contée*, Belin Ed/Coll Pour la Science, 2002, 208p

BIESSLSKI H.K, GRIMM P., *Atlas de poche de nutrition*, Maloine Ed, 2001, 352p

L'hygiène alimentaire, Repères pratiques Nathan

CROUZET-DEPROST D., DEPRES-HOMO K., SADOU S. et FOURNIER J., *Chimie dans la maison*, Culture et Techniques/Coll Formation Nantes, 1996, 446p

THIS Hervé, *Les secrets de la casserole*, Belin Ed/Coll Pour la Science, 1993, 222p

THIS Hervé, *La casserole des enfants*, Belin Ed/Coll Pour la Science, 1998, 127p

THIS Hervé, *Casseroles et éprouvettes*, Belin Ed/Coll Pour la Science, 2002, 239p

TERRIEN M. et FOURNIER J., *Chimie du petit-déjeuner*, Culture et Techniques/Coll Formation Nantes, 1998, 304p

AUTRES RESSOURCES

Revue générale :

Biofutur

La Recherche

Pour la science

Science et vie

Science et avenir

L'Opéron (UPBM)

Option Qualité

Revue des ENIL

Revue de l'APBG (Association des professeurs de biologie et de géologie)

Groupe DANONE, *Danone et vous*, Hors série 2006,

Groupe DANONE, *Danone et vous*, Hors série 2007

CIGC Comité Interprofessionnel du Comté, « Dégustez le comté », Poligny, juin 1998

CFES (Comité français d'Education pour la Santé), « Le petit déjeuner, un vrai repas », 2003

INPS, Alimentation Atout prix

Programme nutrition et santé, « La santé vient en mangeant », guide alimentaire pour tous, septembre 2002

Programme nutrition et santé, « La santé vient en mangeant et en bougeant », *guide nutritionnel des enfants et ados pour tous les parents*, septembre 2002

Sciences et vie, Hors série N°226 Mars 2004

Sites Internet divers :

<http://www.ademe.fr>

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

<http://www.afssa.fr>

Agence française de sécurité sanitaire des aliments

<http://www.afsse.fr>

Agence française de sécurité sanitaire environnementale

<http://www.aprifel.com>

Agence fruits et légumes frais

<http://www.agriculture.gouv.fr>

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

<http://www.cfes.sante.fr>

Comité français d'éducation pour la santé

<http://www.cieau.com>

Centre d'information sur l'eau

<http://www.ecologie.gouv.fr>

Ministère de l'écologie et du développement durable

<http://www.cnrs.fr/SDV/>

Sciences de la vie -CNRS

http://www.efsa.europa.eu/index_fr.html

http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/index_fr.htm

Commission européenne, Direction générale de la santé et protection des consommateurs

<http://www.ifen.fr>

Institut Français de l'Environnement

<http://www.inpes.sante.fr>

Institut national de prévention et d'éducation à la santé

<http://www.inra.fr/>

INRA

<http://www.inserm.fr>

INSERM

<http://www.invs.sante.fr>

Institut de veille sanitaire <http://www.minefi.gouv.fr/DGCCRF/>

<http://europa.eu/scadplus/leg/fr/lvb/l32000.htm>

<http://www.favv.fgov.be/consum/thema/medvet>

<http://www.lemangeur-ocha.com>

Observatoire CIDIL des habitudes alimentaires

<http://www.mediaterrre.org>

Info. mondiale francophone pour le développement durable

<http://www.pasteur.fr>

Institut Pasteur

<http://www.pasteur-lille.fr> Institut Pasteur de Lille
<http://www.phac-aspc.gc.ca>
<http://www.qualissa.educagri.fr> site de l'enseignement agricole sur l'alimentation
<http://www.sante.gouv.fr> Ministère de la Santé et des Solidarités
<http://www.sante.gouv.fr/hm/actu/ssssp/nitros.htm>
<http://www.scielo.org.ve>
<http://www.science.gouv.fr> Portail de l'Internet scientifique
<http://www.vie-publique.fr> Politiques publiques (site de la documentation française)
<http://www.vie-publique.fr/documents-vp/dgal.shtml>
<http://www.vie-publique.fr/documents-vp/dgs.shtml>
<http://www.vie-publique.fr/politiques-publiques/securite-alimentaire/dispositif-francais/>
<http://www.vie-publique.fr/documents-vp/invs.shtml>
<http://www.vie-publique.fr/documents-vp/nitrate>
<http://www.vie-publique.fr/politiques-publiques/securite-alimentaire/union-europeenne>
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Pesticides>

Editeurs et collections :

Educagri : www.editions.educagri.fr

Techniques de l'Ingénieur : www.techniques-ingenieur.fr
- *Traité agroalimentaire*

Collection Tec et Doc : 11 rue Lavoisier – F-75008 Paris www.tec-et-doc.com

CRDP d'Aquitaine : Doin Ed
Adresse Internet : crdp.ac-bordeaux.fr
Adresse postale : 75 cours d'Alsace-Lorraine 33075 Bordeaux Cedex

Divers :

- AFNOR : éditeur des normes d'analyse de référence, imposées par les textes réglementaires. Incontournables. Site internet : www.afnor.fr

- Bulletin épidémiologique hebdomadaire (BEH)

- Journaux officiels : indispensables notamment pour trouver les derniers textes réglementaires. Certains sont regroupés par thèmes (aliments, BPF).
L'adresse des JO : 26 rue Desaix 75015 Paris

- Les textes qui relèvent du ministère de l'Agriculture se trouvent sur "nokia", sur le site educagri.fr.

- COFRAC : 37 rue de Lyon Paris 75012 – Tel : 01 44 68 82 20 Programmes d'accréditation (59 pour la microbiologie)