

**Document
d'accompagnement
du référentiel
de formation**



Inspection de l'Enseignement Agricole

Diplôme :
BTSA ANABIOTEC

Références documentaires ou bibliographiques pour les modules professionnels

Preamble

Les documents d'accompagnement ont pour vocation d'aider les enseignants à mettre en œuvre l'enseignement décrit dans le référentiel de diplôme en leur proposant de exemples de situations d'apprentissage permettant de développer les capacités visées. Ils ne sont pas prescriptifs et ne constituent pas un plan de cours. Ils sont structurés en items recensant les savoirs mobilisés assortis de recommandations pédagogiques.

L'enseignant a toute liberté de construire son enseignement et sa stratégie pédagogique à partir de situations d'apprentissage différentes de celles présentées dans les documents d'accompagnement. Il a aussi la liberté de combiner au sein d'une même situation d'apprentissage la préparation à l'acquisition d'une ou de plusieurs capacités.

Quels que soient les scénarios pédagogiques élaborés, l'objectif est l'acquisition des capacités présentées dans le référentiel de diplôme, qui nécessite de ne jamais perdre de vue l'esprit et les principes de l'évaluation capacitaire.

Références documentaires ou bibliographiques pour les modules professionnels

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. Il convient de vérifier régulièrement l'actualisation des informations notamment pour les ressources en lignes.

- AGRO-ALIMENTAIRE

Ouvrages généraux

- 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
- CHEFTEL J .C., CHEFTEL C., BESANÇON P., *Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments* - 2 vol. -Tec et doc, Lavoisier, 1977
- 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.
- La transformation carnée à la ferme en trois ouvrages*, collectif, Educagri éd., 2005, 262p
- LAMY DEHOVE : Recueil des textes réglementaires concernant les produits alimentaires. Egalement sur <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.
- MATHIEU J. *Initiation à la physico-chimie du lait* -Tec et doc, Lavoisier, 1998.
- 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, 2ème Ed, 1998, 192p
- VIERLING E. , FRENOT M., *Biochimie des aliments : diététique du sujet bien portant*, Doin-CNDP Aquitaine, Paris 2001

Ouvrages spécifiques :

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, *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 Lorica

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 Lorica

NATHIER-DUFOUR N. : *Les oeufs et les ovoproduits*, Educagri Ed, 2005

NAVARRÉ 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*, éditions Lorica

SCRIBAN R, *Biotechnologie*. Editions tec& doc

SOUSSANA- *Encyclopédie de la charcuterie*
Technologie de la viande, collectif, Educagri Ed, 2009, 176p

TALON R, MONTEIL MC, LABADIE JC, LARPENT, JP, FOURNAUD J, (1994), Altérations des viandes par les bactéries lactiques. In : *Bactéries lactiques tome 2*, éditions Lorica

VIERLING E, (2003), *Aliments et boissons : filières et produits*. Editions DOIN

Ressources numériques de la collection Educagri :

CNAM, *Auxiliaires techniques de la transformation des produits alimentaires : la cellule congélation et l'autoclave*, 2007

CRIPST Sylvestre audiovisuel, MILLET L., *La pasteurisation*, 2007

CRIPST 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 desserts lactés frais*, 2007

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
- GREEN (Groupe de Recherche en Éducation Nutritionnelle), *Aliments, alimentation et santé*, (Questions-réponses), TEC & DOC Ed, 2^{ème} éd 2002, 512 p
- 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
- 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

HYGIENE ET SECURITE / SECURITE SANITAIRE

Ouvrages :

- BOLNOT F.-H. Identification, traçabilité logistique : concept, définitions, vocabulaire, in : *La traçabilité alimentaire* Colloque des 16 et 22 juin 2004.
- Directives 93/43/CEE et suivantes disponibles sur le site <http://www.europa.eu>.
- 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
- 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.

BIOCHIMIE

Biochimie générale :

- AUDIGIE C., ZONSZAIN F. *Biochimie structurale*, , Doin éd
- COUTOULY O., KLEIN E., MEYER E. *Travaux dirigés de biochimie* - Doin Ed., 1992
- LE MARECHAL J.F., GARIEL M. A., 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

Techniques d'analyses :

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 biosciences et techniques), 1992

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

Voir aussi les autres normes d'analyse des produits auprès de l'AFNOR.

Enzymologie :

DAVID J.C. *Biochimie enzymatique* - Tec et doc, Lavoisier, 1995

- **BIOLOGIE**

Biologie cellulaire :

ALBERTS B. et al, *Biologie Moléculaire de la Cellule*, 1994, éditions Flammarion.

CAMPBELL, *Biologie*, ed De Boeck Université, 2020

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,

Biologie humaine :

CARIP C., *Biologie appliquée à la santé*, TEC & DOC Ed, 2002, 562 p

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^e 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...)

<https://www.coe.int/fr/web/bioethics/oviedo-convention>

<https://www.inrs.fr/>

<https://planet-vie.ens.fr/>

<https://accs.ens-lyon.fr/accs>

ÉCOLOGIE

Ouvrages :

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

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

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

ENVIRONNEMENT

DELARRAS C., *Surveillance sanitaire et microbiologique des eaux*, Ed tec et doc

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

JOFFIN C., AFONSO A. Activités techniques en hématologie immunologie –In : *Activités techniques en microbiologie* 1^{ère} BGB, Doin ed.

LOTTEAU V., *Les maladies autoimmunes*. Immunologie, 3^{ème} édition, coordinateur N. GENETET. Editions médicales Internationales,

LOTTEAU V. et GENETET B., *Le complexe majeur d'histocompatibilité*, Immunologie, 3^{ème} édition, coordonnateur N.

GENETET. Editions médicales Internationales,

REVILLARD J.P., *Immunologie*, Ed DeBoeck Université,

ROITT Ivan M., BROSTOFF Jonathan, MALE David, MASSON Pierre L., *Immunologie*, éditeur De Boeck, Bruxelles,

- METROLOGIE

FEINBERG M., *La validation des méthodes d'analyse: une approche chimométrique de l'assurance qualité au laboratoire*, Masson Ed.

NEUJILLY M., *Précision des dosages de traces*, Editions TEC & DOC

NEUJILLY M., *Modélisation et estimation des erreurs de mesure*, Editions TEC & DOC

NF ISO 5725-1 Application de la statistique : Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure

NF ISO/IEC Guide 99 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

NF ENV 13005 Normes fondamentales - Guide pour l'expression de l'incertitude de mesure (GUM)

COLLEGE FRANÇAIS DE METROLOGIE, 29/09/2017. *27 exemples d'évaluation d'incertitudes d'étalonnage*. Paris : Collège français de métrologie / AFNOR : Association Française de Normalisation, 253 p. Les guides techniques du Collège français de métrologie. ISBN : 978-2-12-465611-0

COLLEGE FRANÇAIS DE METROLOGIE, 29/09/2017. *Traçabilité métrologique : exemples de cas difficiles*. Paris : Collège français de métrologie / AFNOR : Association Française de Normalisation, 84 p. Les guides techniques du Collège français de métrologie. ISBN : 978-2-12-465604-2

COLLEGE FRANÇAIS DE METROLOGIE, 29/09/2017. *Guide d'étalonnage des spectrophotomètres*. Paris : Collège français de métrologie / AFNOR : Association Française de Normalisation, 80 p. Les guides techniques du Collège français de métrologie. ISBN : 978-2-12-465605-9

COLLEGE FRANÇAIS DE METROLOGIE, 29/10/2020. *Métrologie dans les laboratoires de biologie médicale et d'analyse*. Paris : Collège français de métrologie / AFNOR : Association Française de Normalisation, 81 p. Les guides techniques du Collège français de métrologie. ISBN : 978-2-12-465754-4

COLLEGE FRANÇAIS DE METROLOGIE, 07/03/2019. *Processus de mesure : évaluer les incertitudes : 20 exemples*. Paris : Collège français de métrologie / AFNOR : Association Française de Normalisation, 153 p. Les guides techniques du Collège français de métrologie. ISBN : 978-2-12-465685-1

Pour la chimie il est également possible de se procurer la norme NF ISO 11352 relative à la qualité des eaux.

- MICROBIOLOGIE

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

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.

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.

MADIGAN, MARTINKO, PARKER, *BROCK Biology of Microorganism*, International Edition

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

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

PRIEUR D., GESLIN C., PAYAN C., Mini manuel de microbiologie, 2^{ème} édition, Dunod ed

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

RAMBAUD J.C., BUTS J.P., CORTHER 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*, 9^{ème} 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

Analyses chimiques :

AUDIGIE, DUPONT, ZONZAIN, *Principes des méthodes d'analyse biochimique Tome 1*. Doin éditeurs Paris, 1995.

190 p. Collection biologie appliquée. ISBN

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

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

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

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

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

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

SKOOG, WEST, HOLLER, *Chimie analytique*. De Boeck Université, 1997

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

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**

Bioinformatique :

JASPARD E, HUNAUULT G., *Bioinformatique avec Python et Biopython*, Collection Sciences sup, Ed Dunod, 2024

DELEAGE G., GOUY M., de BREVERN A., *Bioinformatique 3eme édition de la séquence à la structure des protéines*, Collection Sciences sup, Ed Dunod, 2021

Revues générales :

La Recherche, Pour la science, Science et vie, Science et Avenir,...

Sites Internet divers / ressources pédagogiques:

<https://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/ressources-pedagogiques/>

<https://eduscol.education.fr/2397/sites-ressources-svt#summary-item-7>

<https://acces.ens-lyon.fr/acces>

<https://planet-vie.ens.fr/>

<https://www.techniques-ingenieur.fr/>

<https://www.anses.fr/fr> Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation de l'environnement et du travail

<https://www.efsa.europa.eu/fr> Agence Européenne de sécurité alimentaire

<http://www.ademe.fr> Agence de la transition écologique

<http://www.agriculture.gouv.fr> Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

<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/> et ses sites thématiques

<https://www.insb.cnrs.fr/fr>, Biologie

<https://www.inee.cnrs.fr/fr>, Ecologie et environnement

<https://www.santepubliquefrance.fr/> Institut national de prévention et d'éducation à la santé avec entre autres l'Institut de veille sanitaire

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

<https://www.inrs.fr/> santé et sécurité au travail

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/hygiene-alimentaire-plan-maitrise-sanitaire-prerequis-et-lhaccp>

<http://www.fao.org/home/fr/>

<https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>

Guides BPH, BPF, BPL

<https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22716:ed-1:v1:fr>

Secteur cosmétique : Norme ISO 22716 : 2007 sur les BPF cosmétiques

<https://www.inria.fr/fr>, Institut national de recherche en sciences et technologies du numérique

<https://www.societe-informatique-de-france.fr/>, ressources concernant la bio-Informatique

<http://www.inserm.fr> INSERM

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

<http://www.pasteur-lille.fr> Institut Pasteur de Lille

<https://sante.gouv.fr/> Ministère de la Santé

Editeurs et collections :

EDUCAGRI : <http://www.editions.educagri.fr>

TECHNIQUES DE L'INGENIEUR : <http://www.techniques-ingenieur.fr/>
Traité agroalimentaire

CIRAD, IFREMER, INRAE <https://www.quae.com/>

LAVOISIER : <https://www.lavoisier.fr/>

DECITRE : <https://www.decitre.fr/livres/medecine-sciences-techniques.html>

Divers :

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