



SOMMAIRE

INTRODUCTION

1 DROIT DE L'ALIMENTATION

CHAPITRE 1 | COMPRENDRE LE DROIT ALIMENTAIRE

INTRODUCTION

DÉFINITION

LES DIFFÉRENTES INSTANCES QUI RÉGISSENT LE DROIT DE L'ALIMENTATION

LA LOI EGALIM

CHAPITRE 2 | ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

RÉGLEMENTATION

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ

LES SIGNES DE QUALITÉ, MENTIONS, CERTIFICATS

LE SCORE D'INFORMATION NUTRITIONNELLE

2 ÉTUDE DES PROCÉDÉS DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

CHAPITRE 1 | NÉCESSITÉ DE CONSERVER LES ALIMENTS

INTRODUCTION

NOTIONS DE MICROBIOLOGIE

CHAPITRE 2 | LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION

INTRODUCTION

CLASSIFICATION DES PROCÉDÉS DE CONSERVATION DES ALIMENTS

FERMENTATIONS DIRIGÉES : FERMENTATIONS ALCOOLIQUE ET FERMENTATION LACTIQUE

LA CONSERVATION PAR LE FROID

LA CONSERVATION PAR LA CHALEUR

CONSERVATION PAR MODIFICATION DE L'ATMOSPHÈRE

NOTIONS DE GAMMES DE PRODUITS

CONCLUSION

3 CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRES

CHAPITRE 1 | CONDITIONNEMENTS ALIMENTAIRES

INTRODUCTION

DÉFINITION ET CLASSIFICATION
ASPECTS RÉGLEMENTAIRES
PROPRIÉTÉS DES DIFFÉRENTS CONDITIONNEMENTS
FONCTIONS DES CONDITIONNEMENTS
ASPECTS TOXICOLOGIQUES
L'EMBALLAGE ET LE DÉVELOPPEMENT DURABLE
CONCLUSION

CHAPITRE 2 | LE RÈGLEMENT INCO

QU'EST-CE QUE LE RÈGLEMENT INCO ?
QUELLES SONT LES MENTIONS OBLIGATOIRES DU RÈGLEMENT INCO ?

4 SCIENCES DES ALIMENTS

INTRODUCTION GÉNÉRALE À L'ÉTUDE DES ALIMENTS

CHAPITRE 1 | LE LAIT ET LES PRODUITS DÉRIVÉS

SOUS-CHAPITRE 1 | LE LAIT

DÉFINITION DU CONCEPT DE GROUPES D'ALIMENTS

SOUS-CHAPITRE 2 | LAITS FERMENTÉS

LE YAOURT OU YOGHOURT
PROCESSUS DE FABRICATION DU YAOURT
QUALITÉS
LES AUTRES LAITS FERMENTÉS
LES DESSERTS LACTÉS
LE LAIT MATERNEL

SOUS-CHAPITRE 3 | LES FROMAGES

DÉFINITION
CLASSIFICATION
FABRICATION
VALEUR NUTRITIONNELLE
QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES
LA CARTE DE FRANCE DES FROMAGES
CONCLUSION GÉNÉRALE SUR LES PRODUITS LAITIERS

CHAPITRE 2 | LES PRODUITS CÉRÉALIERS

SOUS-CHAPITRE 1 | CÉRÉALES, PRODUITS CÉRÉALIERS ET DÉRIVÉS

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES CÉRÉALES

LE BLÉ
LE RIZ
LE MAÏS
L'AVOINE
LE SEIGLE
LE QUINOA
L'ORGE
LE SARRASIN
LE MILLET OU MIL
LE SORGHO
L'AMARANTE
CÉRÉALES POUR LE PETIT-DÉJEUNER : CPPD
CONCLUSION

CHAPITRE 3 | TUBERCULES ET LÉGUMES SECS

SOUS-CHAPITRE 1 | LES TUBERCULES

LA POMME DE TERRE
LA PATATE DOUCE
LE MANIOC

SOUS-CHAPITRE 2 | LES LÉGUMES SECS

CLASSIFICATION
VALEUR NUTRITIONNELLE
FACTEURS MODIFIANTS LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES LÉGUMES SECS

SOUS-CHAPITRE 3 | LE SOJA

GÉNÉRALITÉS
QUALITÉS
TECHNOLOGIE DE FABRICATION
LES DIFFÉRENTES FORMES DE COMMERCIALISATION
CONSOMMATION EN FRANCE
CONCLUSION GÉNÉRALE

CHAPITRE 4 | LES LÉGUMES ET FRUITS FRAIS

INTRODUCTION

SOUS-CHAPITRE 1 | LES LÉGUMES FRAIS

CLASSIFICATION
PRODUCTION

QUALITÉS ALIMENTAIRES
VALEUR NUTRITIONNELLE
LES LÉGUMES OUBLIÉS

SOUS-CHAPITRE 2 | LES FRUITS FRAIS

CLASSIFICATION
PRODUCTION
QUALITÉ ALIMENTAIRE
VALEUR NUTRITIONNELLE DES FRUITS FRAIS AQUEUX
VALEUR NUTRITIONNELLE DES FRUITS AMYLACÉS
VALEUR NUTRITIONNELLE DES FRUITS SECS
VALEURS NUTRITIONNELLES DES FRUITS OLÉAGINEUX

SOUS-CHAPITRE 3 | FACTEURS MODIFIANTS LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES VÉGÉTAUX FRAIS

AVANT LA RÉCOLTE
AU MOMENT DE LA RÉCOLTE
APRÈS LA RÉCOLTE

SOUS-CHAPITRE 4 | MODE DE CONSERVATION DES VÉGÉTAUX FRAIS

CLASSIFICATION DES PROCÉDÉS DE CONSERVATION
PROCÉDÉ UTILISANT LA CHALEUR
PROCÉDÉ UTILISANT LE FROID
PROCÉDÉ DE CONSERVATION PAR DÉSHYDRATATION
PROCÉDÉ DE CONSERVATION À L'AIDE D'ADDITIFS
NOTION DE GAMME
ALTÉRATION MICROBIENNE DES LÉGUMES ET DES FRUITS FRAIS
LES ALGUES ALIMENTAIRES
LES CHAMPIGNONS

5 ANNEXES

6 CORRIGÉS