

# SOMMAIRE

## **PARTIE 1 : DROIT DE L' ALIMENTATION**

**Introduction.....10**

**Chapitre 1 : Les origines et objectifs du droit de l' alimentation.....11**

**Chapitre 2 : Les rôles des organismes consultatifs, décisionnels et de contrôle..15**

1. INSTANCES INTERNATIONALES.....16
2. INSTANCES EUROPEENNES.....17
3. INSTANCES NATIONALES.....19

**Chapitre 3 : La qualité des denrées alimentaires et sécurité du consommateur..23**

1. LES COMPOSANTES DE LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....23
2. LES RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES POUR LES EXPLOITANTS.....29
3. LES RÈGLES PROFESSIONNELLES : CODES DES USAGES ET GUIDES  
PROFESSIONNELS .....31
4. LES SIGNES DE QUALITÉ.....33
5. LE CONDITIONNEMENT DES ALIMENTS : ÉTIQUETAGE ET MATÉRIAUX.....39

## **PARTIE 2 : INTRODUCTION GÉNÉRALE À L'ÉTUDE DES ALIMENTS**

**Chapitre 1 : Notion générale d' aliment.....57**

**Chapitre 2 : Notions sur l' aptitude des aliments à répondre aux besoins : utilisation  
digestive, utilisation métabolique.....59**

1. NOTION DE BESOIN ET VALEUR NUTRITIONNELLE D' UN ALIMENT .....59
2. COMPOSITION CHIMIQUE D' UN ALIMENT.....62
3. UTILISATION DES PRINCIPES NUTRITIFS PAR L' ORGANISME.....70

## **PARTIE 3 : ÉTUDE DES PROCÉDÉS DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES**

**Chapitre 1 : Justification de la nécessité de conserver les aliments.....87**

**Chapitre 2 : Les procédés de conservation .....91**

1.	LES PROCÉDÉS UTILISANT LA CHALEUR.....	91
2.	LES PROCÉDÉS UTILISANT LE FROID.....	96
3.	LA DÉSHYDRATATION .....	99
4.	L'IONISATION.....	102
5.	LES PROCÉDÉS CHIMIQUES DE CONSERVATION .....	104
6.	LES PROCÉDÉS PAR CONTRÔLE DE L'ATMOSPHÈRE .....	106
7.	LES NOUVELLES TECHNIQUES .....	108

## **PARTIE 4 : ÉTUDE DES DIFFÉRENTS GROUPES D'ALIMENTS**

**Introduction.....114**

**Chapitre 1 : Les produits laitiers.....117**

1.	LE LAIT DE VACHE .....	118
2.	LES LAITS FERMENTÉS.....	135
3.	LES DESSERTS LACTÉS.....	141
4.	LES AUTRES LAITS .....	143
5.	LES FROMAGES.....	146
6.	ÉTIQUETAGE DES PRODUITS LAITIERS .....	158
7.	PLACE DES PRODUITS LAITIERS DANS L'ALIMENTATION.....	159

**Chapitre 2 : Les viandes et dérivés .....175**

1.	LES VIANDES DE BOUCHERIE.....	176
2.	LES VIANDES DES ANIMAUX DE LA BASSE-COUR : VOLAILLES ET LAPINS .....	192
3.	LES VIANDES DE GIBIER.....	195
4.	LES ABATS ET PRODUITS TRIPIERS .....	196
5.	LES VIANDES FRAICHES CONDITIONNÉES ET RÉFRIGÉRÉES.....	198
6.	LES VIANDES HACHÉES ET PRÉPARATIONS DE VIANDES.....	199
7.	LES PRODUITS DE CHARCUTERIE ET DE SALAISON .....	201
8.	PLACE DES VIANDES ET DÉRIVÉS DANS L'ALIMENTATION.....	207

<b>Chapitre 3 : Les produits de la pêche.....</b>	<b>219</b>
1. ÉTUDE DES POISSONS.....	219
2. ÉTUDE DES MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS.....	235
3. ÉTUDE DES NOUVELLES PRÉPARATIONS À BASE DE PRODUITS DE LA PÊCHE.....	238
4. PLACE DES PRODUITS DE LA PÊCHE DANS L' ALIMENTATION.....	239
<b>Chapitre 4 : Les œufs et les ovoproduits.....</b>	<b>245</b>
1. FORMATION DE L' ŒUF.....	245
2. STRUCTURE DE L' ŒUF.....	246
3. VALEUR NUTRITIONNELLE DE L' ŒUF.....	248
4. DIGESTIBILITÉ DES OEUFES.....	254
5. FACTEURS INFLUENÇANT LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE DE L' ŒUF.....	255
6. PROPRIÉTÉS FONCTIONNELLES DES PROTÉINES ET LIPIDES DE L' ŒUF.....	256
7. ACHAT DES ŒUFS EN COQUILLE .....	257
8. ALTÉRATIONS DE L' ŒUF AU COURS DE L' ENTREPOSAGE ET CRITÈRES DE FRAÎCHEUR .....	260
9. LES CONTAMINATIONS DE L' ŒUF EN COQUILLE.....	262
10. ÉTUDE DES OVOPRODUITS.....	264
11. PLACE DES ŒUFS DANS L' ALIMENTATION RATIONNELLE.....	266
12. ÉTUDE DU RAPPORT QUALITÉ NUTRITIONNELLE-COÛT DES VPO.....	269
<b>Chapitre 5 : Les produits céréaliers et assimilés.....</b>	<b>275</b>
1. GÉNÉRALITÉS .....	275
2. ÉTUDE DU GRAIN DE BLÉ ET DE SES DÉRIVÉS.....	276
3. LES AUTRES CÉRÉALES ET ASSIMILÉS.....	310
4. LES AUTRES DÉRIVÉS CÉRÉALIERS .....	317
5. PLACE DES PRODUITS CÉRÉALIERS DANS L' ALIMENTATION .....	320
<b>Chapitre 6 : Les végétaux frais.....</b>	<b>333</b>
1. CLASSIFICATION.....	333
2. IMPORTANCE DE LA PARTIE COMESTIBLE .....	335
3. QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES LÉGUMES ET FRUITS FRAIS .....	335
4. COMPOSITION ET VALEUR NUTRITIONNELLE DES LÉGUMES ET FRUITS FRAIS.....	338
5. FACTEURS MODIFIANT LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES VÉGÉTAUX FRAIS AVANT LEUR RÉCOLTE.....	344
6. ADAPTATION DE LA PRODUCTION DES VÉGÉTAUX AU MARCHÉ .....	347
7. ÉVOLUTION DES VÉGÉTAUX APRÈS LA RÉCOLTE .....	350

8.	ALTÉRATIONS MICROBIENNES DES VÉGÉTAUX FRAIS .....	351
9.	TROUBLES PATHOLOGIQUES LIÉS À LA CONSOMMATION DE VÉGÉTAUX FRAIS.....	352
10.	TRAITEMENTS PRÉVENTIFS DE L'ALTÉRATION DES VÉGÉTAUX FRAIS.....	353
11.	CUISSON DES VÉGÉTAUX FRAIS ET LEURS EFFETS .....	354
12.	LE BLANCHIMENT DES LÉGUMES .....	356
13.	ÉTUDES DES MOYENS DE CONSERVATION DES VÉGÉTAUX FRAIS : LES GAMMES .....	357
14.	PLACE DES VÉGÉTAUX FRAIS DANS L'ALIMENTATION.....	367
15.	ÉTUDE DE LA POMME DE TERRE.....	371
	ANNEXE : EXEMPLES DE MENUS.....	378