

SOMMAIRE

1 DROIT DE L'ALIMENTATION	13
INTRODUCTION	15
CHAPITRE 1 LES ORIGINES ET OBJECTIFS DU DROIT DE L'ALIMENTATION	17
POURQUOI L'EXISTENCE D'UN TEL DROIT ?	17
QUESTION 1	18
CHAPITRE 2 LES RÔLES DES ORGANISMES CONSULTATIFS, DÉCISIONNELS ET DE CONTRÔLE	21
INSTANCES INTERNATIONALES	21
INSTANCES EUROPÉENNES	22
INSTANCES NATIONALES	24
QUESTION 2	28
CHAPITRE 3 LA QUALITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR	29
LES COMPOSANTES DE LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES	29
LES RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES POUR LES EXPLOITANTS	34
LES RÈGLES PROFESSIONNELLES : CODES DES USAGES ET GUIDES PROFESSIONNELS	36
LES SIGNES DE QUALITÉ	37
QUESTION 3	39
LE CONDITIONNEMENT DES ALIMENTS : ÉTIQUETAGE ET MATÉRIAUX	42
QUESTION 4	51
QUESTION 5	53
CONCLUSION	59
2 INTRODUCTION GÉNÉRALE À L'ÉTUDE DES ALIMENTS	61
CHAPITRE 1 NOTION GÉNÉRALE D'ALIMENT	63
CHAPITRE 2 NOTIONS SUR L'APTITUDE DES ALIMENTS À RÉPONDRE AUX BESOINS : UTILISATION DIGESTIVE, UTILISATION MÉTABOLIQUE	65
NOTION DE BESOIN ET VALEUR NUTRITIONNELLE D'UN ALIMENT	65
COMPOSITION CHIMIQUE D'UN ALIMENT	67
UTILISATION DES PRINCIPES NUTRITIFS PAR L'ORGANISME	76
SCHEMA PARTICULIER À CHAQUE NUTRIMENT	77
UTILISATION DIGESTIVE DES NUTRIMENTS ET SON ÉVALUATION	78
EXERCICE PRATIQUE	84
CONCLUSION	87
QUESTION 1	88
QUESTION 2	88

3	ÉTUDE DES PROCÉDÉS DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES	91
	CHAPITRE 1 JUSTIFICATION DE LA NÉCESSITÉ DE CONSERVER LES ALIMENTS	93
	CHAPITRE 2 LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION	97
	LES PROCÉDÉS UTILISANT LA CHALEUR	97
	LES PROCÉDÉS UTILISANT LE FROID	101
	QUESTION 1	101
	QUESTION 2	104
	LA DÉSHYDRATATION	104
	L'IONISATION	108
	LES PROCÉDÉS CHIMIQUES DE CONSERVATION	109
	LES PROCÉDÉS PAR CONTRÔLE DE L'ATMOSPHÈRE	111
	LES NOUVELLES TECHNIQUES	113
	CONCLUSION	113
	QUESTION 3	114
	QUESTION 4	114
	QUESTION 5	114
4	ÉTUDE DES DIFFÉRENTS GROUPES D'ALIMENTS	115
	INTRODUCTION	117
	CHAPITRE 1 LES PRODUITS LAITIERS	121
	LE LAIT DE VACHE	121
	QUESTION 1	130
	QUESTION 2	131
	LES LAITS FERMENTÉS	138
	QUESTION 3	142
	LES DESSERTS LACTÉS	143
	LES AUTRES LAITS	145
	QUESTION 4	145
	LES FROMAGES	148
	QUESTION 5	160
	ÉTIQUETAGE DES PRODUITS LAITIERS	160
	PLACE DES PRODUITS LAITIERS DANS L'ALIMENTATION	160
	QUESTION 6	169
	CONCLUSION	171

CHAPITRE 2 LES VIANDES ET DÉRIVÉS	173
LES VIANDES DE BOUCHERIE	173
QUESTION 7	178
QUESTION 8	188
LES VIANDES DES ANIMAUX DE LA BASSE-COUR : VOLAILLES ET LAPINS	190
QUESTION 9	192
LES VIANDES DE GIBIER	192
LES ABATS ET PRODUITS TRIPIERS	193
LES VIANDES FRAICHES CONDITIONNÉES ET RÉFRIGÉRÉES	195
LES VIANDES HACHÉES ET PRÉPARATIONS DE VIANDES	197
LES PRODUITS DE CHARCUTERIE ET DE SALAISON	198
QUESTION 10	203
QUESTION 11	203
QUESTION 12	204
QUESTION 13	204
PLACE DES VIANDES ET DÉRIVÉS DANS L'ALIMENTATION	205
CONCLUSION	209
CHAPITRE 3 LES PRODUITS DE LA PÊCHE	211
ÉTUDE DES POISSONS	211
QUESTION 14	224
QUESTION 15	224
QUESTION 16	225
ÉTUDE DES MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS	226
ÉTUDE DES NOUVELLES PRÉPARATIONS À BASE DE PRODUITS DE LA PÊCHE	228
PLACE DES PRODUITS DE LA PÊCHE DANS L'ALIMENTATION	229
CONCLUSION	231
TRAVAIL À RÉALISER ENSEMBLE	233
CHAPITRE 4 LES ŒUFS ET LES OVOPRODUITS	233
FORMATION DE L'ŒUF	233
STRUCTURE DE L'ŒUF	235
QUESTION 17	236
VALEUR NUTRITIONNELLE DE L'ŒUF	236
DIGESTIBILITÉ DES ŒUFS	241
FACTEURS INFLUENÇANT LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE DE L'ŒUF	241
PROPRIÉTÉS FONCTIONNELLES DES PROTÉINES ET LIPIDES DE L'ŒUF	242
ACHAT DES ŒUFS EN COQUILLE	243

ALTÉRATIONS DE L'ŒUF AU COURS DE L'ENTREPOSAGE ET CRITÈRES DE FRAÎCHEUR	246
LES CONTAMINATIONS DE L'ŒUF EN COQUILLE	248
ÉTUDE DES OVOPRODUITS	249
QUESTION 18	249
PLACE DES ŒUFS DANS L'ALIMENTATION RATIONNELLE	251
QUESTION 19	251
ÉTUDE DU RAPPORT QUALITÉ NUTRITIONNELLE -COÛT DES VPO	254
CONCLUSION	255
CHAPITRE 5 LES PRODUITS CÉRÉALIERS ET ASSIMILÉS	257
GÉNÉRALITÉS	257
ÉTUDE DU GRAIN DE BLÉ ET DE SES DÉRIVÉS	258
LA FARINE	262
LE PAIN	269
QUESTION 20	278
QUESTION 21	283
QUESTION 22	288
LES AUTRES CÉRÉALES ET ASSIMILÉS	291
LES AUTRES DÉRIVÉS CÉRÉALIERS	299
PLACE DES PRODUITS CÉRÉALIERS DANS L'ALIMENTATION	301
QUESTION 23	304
CONCLUSION	308
CHAPITRE 6 LES VÉGÉTAUX FRAIS	309
CLASSIFICATION	309
IMPORTANCE DE LA PARTIE COMESTIBLE	311
QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES LÉGUMES ET FRUITS FRAIS	311
QUESTION 24	313
COMPOSITION ET VALEUR NUTRITIONNELLE DES LÉGUMES ET FRUITS FRAIS	314
FACTEURS MODIFIANT LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES VÉGÉTAUX FRAIS AVANT LEUR RÉCOLTE	318
ADAPTATION DE LA PRODUCTION DES VÉGÉTAUX AU MARCHÉ	321
ÉVOLUTION DES VÉGÉTAUX APRÈS LA RÉCOLTE	323
ALTÉRATIONS MICROBIENNES DES VÉGÉTAUX FRAIS	324
TROUBLES PATHOLOGIQUES LIÉS À LA CONSOMMATION DE VÉGÉTAUX FRAIS	324
TRAITEMENTS PRÉVENTIFS DE L'ALTÉRATION DES VÉGÉTAUX FRAIS	325
CUISSON DES VÉGÉTAUX FRAIS ET LEURS EFFETS	325
QUESTION 25	326
LE BLANCHIMENT DES LÉGUMES	327
ÉTUDES DES MOYENS DE CONSERVATION DES VÉGÉTAUX FRAIS : LES GAMMES	328

PLACE DES VÉGÉTAUX FRAIS DANS L'ALIMENTATION	337
QUESTION 26	340
ÉTUDE DE LA POMME DE TERRE	341
QUESTION 27	341
CONCLUSION	346
5 ANNEXES	347
EXEMPLES DE MENUS SERVIS DANS UNE ÉCOLE PRIMAIRE EN OCTOBRE/NOVEMBRE	349
SITES INTERNET	350
6 CORRECTIONS DES EXERCICES	355