

Références

Elles sont données par numéro de chapitre du livre

1. Comment ont évolué les relations avec les aliments ?

Claude Marcel Hladik. Le comportement alimentaire des primates. Le courrier de la nature, 2006, 227, 43-48.

Osame Kinouchi, Rosa W. Diez-Garcia, Adriano J. Holanda, Pedro Zambianchi and Antonio C. Roque, The Nonequilibrium Nature of Culinary Evolution PACS numbers: 89.20.-a, 89.75.Da, 89.75.-k, 87.23.Ge, 87.23.Kg, 89.65.Ef

2. Pourquoi n'aimons-nous pas certains aliments ?

Monneuse, M-O., Hladik, C.M., Simmen, B., & Pasquet, P. (2009, in press) — Changes in food neophobia and food preferences during a weight reduction session: influence of taste acuity on the individual trajectory. In: The International Handbook of Behavior, Diet and Nutrition (V.R. Preedy, R.R. Watson & C.R. Martin Eds)

Julie Chapuis, Les circuits neuronaux de l'aversion conditionnée, Thèse de l'Université Claude Bernard-Lyon 1, 2009.

3. Quels facteurs physiologiques nous incitent à manger ?

4. Qu'est-ce que la satiété ?

C.L. Campbell, et al., Designing foods for satiety: The roles of food structure and oral processing in satiation and satiety, food structure (2016), <http://dx.doi.org/10.1016/j.foostr.2016.08.002>

5. Pouvons-nous apprendre le plaisir de la boisson et des aliments ?

6. Le plaisir de manger est-il compatible avec l'équilibre physiologique ?

Afssa (2003). Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique. *Rapport Afssa*. Ed. Afssa, Maisons- Alfort, 164p.

Archer D.L. (2002). Evidence that ingested nitrate and nitrite are beneficial to health. *J Food Prot* , 65, 872-875.

Baranski M., Srednicka-Tober D., Volakakis N. et al (2014). Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses. *Brit J Nutr*, 112, 794-811.

Barre A., Brulé C., Borges J.P., Culerrier R. et al. (2009). Concentration des LTP dans la peau et la pulpe des fruits. *Rev Fr Allergol*, 49, 166-169.

Bradbury K.E., Balkwill A., Spencer E.A. et al. (2014). Organic food consumption and the incidence of cancer in a large prospective study of women in the United Kingdom. *Brit J Cancer*, 110, 2321-2326.

Brandt K., Leifert C., Sanderson R. et al. (2011). Agroecosystem management and nutritional quality of plant foods: the case of organic fruits and vegetables. *Crit Rev Plant Sci*, 30, 177-197.

Bryan N.S., Calvert J.W., Elrod J.W. et al (2007). Dietary nitrite supplementation protects against myocardial ischemia-reperfusion injury. *Proc Natl Acad Sci USA* , 104, 19144-19149.

Champeil A, Doré T, Fourbet J.F. (2004). *Fusarium* head blight: epidemiological origin of the effects of cultural practices on head blight attacks and the production of mycotoxins by *Fusarium* in wheat grains. *Plant Sci*, 166, 1389-1415.

Dangour A.D., Allen E., Lock K. et al (2009). Nutritional quality of organic foods: a systematic review. *Am J Clin Nutr*, 90, 680-685.

Dangour A.D., Lock K., Hayter A. et al (2010). Nutrition-related health effects of organic foods: a systematic review. *Am J Clin Nutr*, 92, 203-210.

Dervilly-Pinel G., Guérin T, Minvielle B et al. (2017). Micropollutants and chemical residues in organic and conventional meat. *Food Chem*, 232, 218-228.

Guéguen L. & Pascal G. (2010). Le point sur la valeur nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique. *Cah Nutr Diétét*, 45, 130-143.

Guéguen L., Pascal G. (2013). Organic Foods. In: Caballero B. (ed.) *Encyclopedia of Human Nutrition*, third edition, Volume 3, pp. 413-417. Waltham, MA: Academic Press. (updated in December 2015).

Guéguen L., (2015). Les fruits et légumes bio ne sont pas meilleurs pour la santé. *Sci pseudo-sci*, 314, 49-55 et *Rev Acad Agric*, 7, 22-26.

Hord N.G, Tang Y, Bryan N. (2009). Food sources of nitrates and nitrites: the physiological context for potential health benefits. *Am J Clin Nutr* , 90, 1-10.

Inra (2013). Comment rendre l'agriculture biologique plus productive et plus compétitive ?

Rapport d'un groupe d'experts pour le CGPS.

Jensen M.M. et al. (2013). Comparison between conventional and organic agriculture in terms of nutritional quality of food. A critical review. *CAB reviews*, 8, n°045, 1-13.

Jensen M.M. et al. (2012). Can agricultural cultivation methods influence the healthfulness of crops for foods? *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60, 6383-6390.

Katan MB. Nitrate in foods: harmful or healthy? *Am J Clin Nutr* 2009; 90: 1-2.

Kesse-Guyot E., Baudry J., Assmann K.E. (2017). Prospective association between consumption frequency of organic food and body weight change, risk of overweight or obesity: results from the NutriNet-Santé Study. *Brit J Nutr*, 117, 325-334.

Le Buanec B. (coordinateur) (2012). Le tout bio est-il possible ? Ed Quae, Versailles, 240p.

L'Hirondel J. (1993). Le métabolisme des nitrates et des nitrites chez l'homme. *Cah Nutr Diet*, 28, 341-349.

Smith-Spangler C. et al. (2012). Are organic foods safer or healthier than conventional alternatives? A systematic review. *Ann intern Med*, 157, 348-366.

Średnicka-Tober D., Barański M., Seal C.J. et al (2016). [Higher PUFA and n-3 PUFA, conjugated linoleic acid, α-tocopherol and iron, but lower iodine and selenium concentrations in organic milk: a systematic literature review and meta- and redundancy analyses.](#) *Brit J Nutr.*, 115,1043-60.

STOA (Science and Technology Session Assessments), Scientific Foresight Unit, European Parliament Research Service. (2016). Human health implications of organic food and organic agriculture. Rapport PE 581.922.

[http://www.europarl.europa.eu/thinktank/fr/document.html?reference=EPRS_STU\(2016\)581922](http://www.europarl.europa.eu/thinktank/fr/document.html?reference=EPRS_STU(2016)581922)

Winter C.K., Davis S.F. (2006). Organic foods. *J Food Sci*, Concise Reviews/Hypotheses in Food Science, Wiley online Library.

7. Apprendre à manger, c'est apprendre une alimentation ?

8. Existe-t-il un nombre idéal de repas par jour ?

9. Le goût et la qualité des aliments se conjuguent-ils ?

A. Deglaire, E. Cartier-Lange, C. Biguzzi. EPIPREF. Préférences et comportements vis à vis du gras, du salé et du sucré. Projet ALIA (ANR). 01/01/2009

<https://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/seance/academie/des-matieres-premieres-agricoles-aux-aliments-quel-impact-des?020518>

<https://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/seance/academie/la-selection-varietale-et-la-qualite-alimentaire-sont-elles?170517>

10. Pourquoi mangeons-nous ce que nous mangeons ?

Cynthia Graber, Animal like to get drunk, Scientific American, <http://www.scientificamerican.com/article/animals-lik...>

11. Qu'est-ce que le modèle alimentaire français ?

12. La tradition alimentaire est-elle bonne ?

13. Les prescriptions alimentaires religieuses ont-elles un fondement physiologique ?

Laure Gracia, Interdits alimentaires et religion, Thèse de la Faculté de médecine de Créteil, 2014.

G. Mast, J. H. Macneil, Effect of Kosher vs conventional processing on yield, quality, and acceptability of broiler chickens, Journal of food science, 1983, 48, 1013-1016

14. Qu'associer ? A quels rythmes manger ? Tenir compte des saisons ?

15. Crus ou surgelés ou cuits ou en jus, les légumes et les fruits ont-ils les mêmes qualités nutritionnelles ?

16. Pourquoi faut-il consommer au moins cinq fruits et légumes par jour ?

17. Céréales : lesquelles consommer ?

18. Faut-il consommer du pain ?

19. Pourquoi associer légumes secs et céréales ?

<https://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/seance/academie/des-legumineuses-aux-proteines-vegetales-des-aliments-davenir?130416>

20. Les biscuits sont-ils trop gras, trop sucrés ?

21. Qu'est-ce que le gluten ?

Hervé This, Who discovered the gluten and who discovered its production by lixiviation?, Notes Académiques de l'Académie d'Agriculture de France/Academic Notes from the French Academy of Agriculture, 2018, 3, 1-11

22. Les nutriments du lait et des laitages

23. Faut-il consommer des produits laitiers allégés en matière grasse ?

24. Pourquoi l'alimentation des animaux modifie beaucoup ce que nous consommons

25. Faut-il manger des produits animaux ? De la viande ?

26. Consommer de la viande crue, saignante ou bien cuite ?

27. Pourquoi le bouillon et le pot-au-feu étaient toujours les premières recettes des livres de cuisine

Hervé This, Les précisions culinaires. Editions Quae/Belin, Paris, 2012.

28. Pourquoi il ne faut pas mettre la viande au-dessus du feu quand on rôtit

29. L'oeuf, un des meilleurs aliments ? Pas de problèmes avec le cholestérol ?

30. Faut-il conserver les œufs au froid ou à température ambiante ?

31. Poissons et fruits de mer : quoi et quand consommer ?

32. Qu'est-ce qu'un surimi ?

33. Quelle est la meilleure huile pour la santé ?

Tressou J, Pasteau S, Darrigi Dartinet S, Simon N et Le Guillou C. Données récentes sur les apports en acides gras des Français. OCL.23(3) D303

34. Quelles différences entre les huiles vierges et les huiles raffinées ?

Régis J, Joffre F, Fine F., Impact de la trituration et du raffinage sur la teneur en micronutriments des huiles végétales de colza, soja et tournesol .OCL.23(3) D302

35. Les acides gras trans, qu'est-ce que c'est ?

International Union of Pure and Applied Chemistry, <https://goldbook.iupac.org/>

Belitz H. D., Grosch W. , Schiberle P. : Food Chemistry, Springer Verlag, Heidelberg, Germany, 2009.

Lopez C., Ollivon M. : Triglycerides obtained by dry fractionation of milk fat, 2009
Thermal properties and polymorphic evolutions on heating. Chemistry and Physics of Lipids 159 (2009) 1–12, 2009

Oubert M. O., Ereecken J. V., Smith K. W., Ewettinck K. D. : Relationship between Crystallization Behavior, Microstructure, and Macroscopic Properties in Trans Containing and Trans, 2006

Free Coating Fats and Coatings, J. Agric. Food Chem. 54, 7256–7262, 2006

Hervé This. Pourquoi les graisses fondent-elles à des températures différentes, <https://www.academie-agriculture.fr/publications/encyclopedie/questions-sur/s8-05-pourquoi-les-graisses-fondent-elles-des-temperature>

36. Propriétés nutritionnelles des huiles, notamment de colza. Quelles huiles pour l'assaisonnement ?

37. Quelle différence entre beurre et margarine ?

38. Les oméga-3 : qui sont-ils ?

39. Pourquoi le rapport oméga6/oméga3 est-il très important ?

40. Quelle est la différence entre glucides « lents » et glucides « rapides » ?

41. Quelle est la différence entre glucides simples et glucides complexes ?

42. L'index glycémique

43. Les édulcorants

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/131210>

44. Quelle eau faut-il boire

45. Quels sont les intérêts et les inconvénients des eaux minérales très minéralisées

46. Vins, bières et alcools : à consommer avec modération

47. En bouteille ou à la pression : quelle est la meilleure bière ?

48. Vin et santé : quels risques et quels bienfaits ?

49. Les compléments alimentaires sont-ils nécessaires ?

50. Prébiotiques et probiotiques : de quoi s'agit-il ?

51. Nos aliments sont-ils sains et sûrs ?

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. OJ L 31, 1.2.2002, p. 1–24

Van Cauteren D, Le Strat Y, Sommen C, Bruyand M, Tourdjman M, Jourdan-Da Silva N, et al. Estimation de la morbidité et de la mortalité liées aux infections d'origine alimentaire en France métropolitaine, 2008-2013. Bull Epidemiol Hebd. 2018;(1):2-10. http://invs.santepublique.france.fr/beh/2018/1/2018_1_1.html

Kirk MD, Pires SM, Black RE, Caipo M, Crump JA, Devleeschauwer B, et al. (2015) World Health Organization Estimates of the Global and Regional Disease Burden of 22 Foodborne Bacterial, Protozoal, and Viral Diseases, 2010: A Data Synthesis. PLoS Med 12(12): e1001921. doi:10.1371/journal.pmed.1001921

Torgerson PR, Devleeschauwer B, Praet N, Speybroeck N, Willingham AL, Kasuga F, et al. (2015) World Health Organization Estimates of the Global and Regional Disease Burden of 11 Foodborne Parasitic Diseases, 2010: A Data Synthesis. PLoS Med 12(12): e1001920. doi:10.1371/journal.pmed.1001920

52. Comment interpréter les durées de vie des aliments ?

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. OJ L 304, 22.11.2011, p. 18–63

ANSES. AVIS de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail du 27 février 2015 relatif à la définition des denrées

périssables et très périssables.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2014sa0061.pdf>

53. Que penser de résidus de pesticides dans l'alimentation ?

<https://www.anses.fr/fr/content/recommandations-de-l%E2%80%99anses-pour-la-mise-en-%C5%93uvre-d%E2%80%99une-surveillance-nationale-des-pesticides>

<https://www.inserm.fr/actualites/rubriques/actualites-societe/pesticides-effets-sur-la-sante-une-expertise-collective-de-l-inserm>

[Bilan plan de surveillance pesticides 2015](#)

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2017.4791/epdf>

<https://www.inserm.fr/actualites/rubriques/actualites-societe/pesticides-effets-sur-la-sante-une-expertise-collective-de-l-inserm>

54. Les additifs sont-ils bons pour la santé

<https://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/seance/academie/reevaluation-des-additifs-alimentaires-par-lefsa?210318>

55. Et les « arômes » ?

56. Devons-nous avoir peur des OGM ?

EFSA Panel on Genetically Modified Organisms (GMO); Scientific Opinion on Guidance for risk assessment of food and feed from genetically modified plants. EFSA Journal 2011; 9(5): 2150. www.efsa.europa.eu/efsajournal.htm1

EFSA Panel on Genetically Modified Organisms (GMO); Scientific Opinion on the assessment of allergenicity of GM plants and microorganisms and derived food and feed. EFSA Journal 2010; 8(7):1700.

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1700.pdf>

Jean-Michel Wal

. Alimentation et organismes génétiquement modifiés.

In Nutrition Clinique de l'Adulte. A. Basdevant, M. Laville, E. Lerebours Eds.
Flammarion Médecine-Sciences, Paris, 2001

Jean-Michel Wal

. OGM et allergies : constater ou prédire ?

Le risque Alimentaire, La Recherche, N° 339, 2001

Wal J.-M., Hepburn P.A., Lea L.J., Crevel R.W.R.

Post-market surveillance of GM foods : Applicability and limitations of schemes used
with pharmaceuticals and some non GM Novel Foods.

Regulatory Toxicology and Pharmacology 2003 ; 38, 98-104.

Jean-Michel Wal

. Les OGM : Faut-il en avoir peur ? Evaluation de leurs risques allergiques

. In Asthme, Collection « Références en pédiatrie », Guy Dutau Ed.

Editions Elsevier, 2004

<https://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/seance/academie/impact-de-lenvironnement-sur-le-developpement-des-allergies?050619>

57. Quels sont les principes du bio ?

Le tout bio est-il possible ?, par des membres de l'Académie d'agriculture de France, Editions Quae, Paris. <https://www.quae.com/product/11118/9782759219254/is-totally-organic-possible>

58. Le bio est-il réglementé

59. Quel est l'intérêt nutritionnel de manger bio ?

Afssa (2003). Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique. Rapport Afssa. Ed. Afssa, Maisons-Alfort, 164p.

Guéguen L, Pascal G (2010). Le point sur la valeur nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique. Cah Nutr Diétét, 45 : 130-143.

Le Buanec B (coordinateur) (2012). Le tout bio est-il possible ? Ed Quae, Versailles, 240

Dangour AD, Dodhia SK, Hayter A, Allen E, Lock K., Uauy R. (2009). Nutritional quality of organic foods: a systematic review. Am J Clin Nutr, 90: 680-685.

Smith-Spangler C, Brandeau ML, Hunter GE, Bavinger JC, Pearson M, Eschbach PJ, Sundaram V, Liu H, Schirmer P, Stave C, Olkin I, Bravata DM. (2012). Are organic foods safer or healthier than conventional alternatives? A systematic review. Ann intern Med, 157: 348-366.

Jensen M.M., Jorgensen H., Lauridsen C. (2013). Comparison between conventional and organic agriculture in terms of nutritional quality of food. A critical review. CAB reviews, 8, 045 : 1-13.

Barański M, Srednicka-Tober D, Volakakis N, Seal C, Sanderson R, Stewart GB, Benbrook C, Biavati B, Markellou E, Giotis C, Gromadzka-Ostrowska J, Rembiałkowska E, Skwarło-Sońta K, Tahvonen R, Janovská D, Niggli U, Nicot P, Leifert C. (2014). Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower

incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses. *Brit J Nutr*, 112 : 794-811.

STOA (Science and Technology Session Assessments), Scientific Foresight Unit, European Parliament Research Service. (2016). Human health implications of organic food and organic agriculture. Rapport PE 581.922. [http://www.europarl.europa.eu/thinktank/fr/document.html?reference=EPRS_STU\(2016\)581922](http://www.europarl.europa.eu/thinktank/fr/document.html?reference=EPRS_STU(2016)581922)

Hord NG, Tang Y, Bryan N (2009). Food sources of nitrates and nitrites: the physiological context for potential health benefits. *Am J Clin Nutr* , 90: 1-10.

Guéguen L, (2015). Les fruits et légumes bio ne sont pas meilleurs pour la santé. *Sci pseudo-sci*, 314, 49-55 et *Rev Acad Agric*, 7 : 22-26.

Średnicka-Tober D, Barański M, Seal CJ, Sanderson R, Benbrook C, Steinshamn H, Gromadzka-Ostrowska J, Rembiałkowska E, Skwarło-Sońta K, Eyre M, Cozzi G, Larsen MK, Jordon T, Niggli U, Sakowski T, Calder PC, Burdge GC, Sotiraki S, Stefanakis A, Stergiadis S, Yolcu H, Chatzidimitriou E, Butler G, Stewart G, Leifert C. (2016). Higher PUFA and n-3 PUFA, conjugated linoleic acid, α -tocopherol and iron, but lower iodine and selenium concentrations in organic milk: a systematic literature review and meta-and redundancy analyses. *Brit J Nutr*, 115: 1043-1060.

Dervilly-Pinel G, Guérin T, Minvielle B, Travel A, Normand J, Bourin M, Royer E, Dubreil E, Mompelat S, Hommet F, Nicolas M, Hort V, Inthavong C, Saint-Hilaire M, Chafey C, Parinet J, Cariou R, Marchand P, Le Bizec B, Verdon E, Engel E. (2017). Micropollutants and chemical residues in organic and conventional meat. *Food Chem*, 232 : 218-228.

Bradbury KE, Balkwill A, Spencer EA, Roddam AW, Reeves GK, Green J, Key TJ, Beral V, Pirie K; Million Women Study Collaborators (55 collaborators). (2014). Organic food consumption and the incidence of cancer in a large prospective study of women in the United Kingdom. *Brit J Cancer*, 110 : 2321-2326.

Guéguen L, (2018). Aliments bio : le vrai et le faux. Chap. 6, in « Idées reçues et agriculture. Parole à la science », Regnault-Roger C., (dir.), 121-141. Ed. Presses des Mines, Paris.

60 et 61. L' « aliment naturel » existe-t-il ? Aliment naturel ou authentique ?

Bonnain-Dulon R et Brochot A, « De l'authenticité des produits alimentaires », *Ruralia* [En ligne], 14 | 2004 .

Contrôle de la qualité des aliments ; traçabilité et authenticité. Magazine 2002 Dossier : « La chimie et les hommes »

Traçabilité dans l'agroalimentaire, Afnor, Collection : Recueil Normes & Réglementation, 2006.

Lecomte C « Analyser et améliorer la traçabilité dans les industries agroalimentaires », Afnor, 2006.

Lorient D. L'aliment naturel : une réalité ou un mythe ? Cahiers de Nutrition et de Diététique (2016) **51**, 40-47.

Traçabilité des aliments. Commission européenne : Direction Générale « Santé et Protection des consommateurs » (2007) Fiche d'information.

Revue LSA n°2236 (2012) Alimentaire : L'authenticité et la pureté, des notions en vogue

Bonnain-Dulon R et Brochot A, « De l'authenticité des produits alimentaires », *Ruralia* [En ligne], 14 | 2004 .

Contrôle de la qualité des aliments ; traçabilité et authenticité. Magazine 2002 Dossier : « La chimie et les hommes »

Traçabilité dans l'agroalimentaire, Afnor, Collection : Recueil Normes & Réglementation, 2006.

Lecomte C « Analyser et améliorer la traçabilité dans les industries agroalimentaires », Afnor, 2006.

Lorient D. L'aliment naturel : une réalité ou un mythe ? Cahiers de Nutrition et de Diététique (2016) **51**, 40-47.

Traçabilité des aliments. Commission européenne : Direction Générale « Santé et Protection des consommateurs » (2007) Fiche d'information.

Revue LSA n°2236 (2012) Alimentaire : L'authenticité et la pureté, des notions en vogue

62. Les nutriments des aliments peuvent-ils être des médicaments

63. Les emballages peuvent-ils contaminer les aliments ?

64. Quelles précautions alimentaires les personnes sensibles doivent-elles prendre ?

Barbara M. Lund and Sarah J. O'Brien. Foodborne Pathogens and Disease. Sep 2011. ahead of print <http://doi.org/10.1089/fpd.2011.0860>

INPES. Le guide nutrition de la grossesse.
<http://inpes.santepubliquefrance.fr/CFESBases/catalogue/pdf/1059.pdf>

65- Faut-il avoir peur du mercure ?

66 – Comment faire bon usage du principe de précaution ?

67 - Comment l'État se préoccupe-t-il de nos aliments ?

Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux. OJ L 165, 30.4.2004, p. 1–141

<https://agriculture.gouv.fr/infographie-la-securite-sanitaire-des-aliments>

68. Comment l'industrie alimentaire gère-t-elle les crises sanitaires ?

CODEX Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 (2003).
ISO 22000:2005(fr) Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié *version révisée du 02/07/2009*

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/_Guide_Gestion_Alerte_Revision_2_jlt_2009_COMPLETEE_VDef__cle09fc34.pdf

Avis n° 79 du Conseil National de l'Alimentation : « Communication et gestion de crise : enseignements tirés de la crise de l'ESB ».

http://www.civ-viande.org/wp-content/uploads/2017/10/CNA_Avis79.pdf

European RASFF system (Rapid Alert System Food & Feed)

https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 - 24 juillet 2012 : Inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire.

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/DGALN20128156Z_cle8ec646.pdf

CODEX Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 (2003).
ISO 22000:2005(fr) Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié *version révisée du 02/07/2009*

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/_Guide_Gestion_Alerte_Revision_2_jlt_2009_COMPLETEE_VDef_cle09fc34.pdf

Avis n° 79 du Conseil National de l'Alimentation : « Communication et gestion de crise : enseignements tirés de la crise de l'ESB ».

http://www.civ-viande.org/wp-content/uploads/2017/10/CNA_Avis79.pdf

European RASFF system (Rapid Alert System Food & Feed)

https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 - 24 juillet 2012 : Inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire.

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/DGALN20128156Z_cle8ec646.pdf

69 - Existe-t-il de bons ou de mauvais aliments ?

70- Allergies et intolérances alimentaires

ANSES. Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à : « l'actualisation des données du rapport « allergies alimentaires : état des lieux et propositions d'orientations », 2018 . AVIS de l'Anses relatif à l'actualisation des données du rapport 'Allergies alimentaires' : état des lieux et propositions d'orientation

EFSA NDA Panel (EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies).

Scientific Opinion on the evaluation of allergenic foods and food ingredients for labelling purposes. EFSA Journal 2014;12(11):3894.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2014.3894>

Kate Grimshaw, Kirsty Logan, Sinead O'Donovan, Mairead Kiely, Karine Patient, Jolanda van Bilsen, Kirsten Beyer, Dianne E Campbell, Vanessa Garcia-Larsen, Linus Grabenhenrich, Gideon Lack, Clare Mills, Jean-Michel Wal, Graham Roberts.

Modifying the infant's diet to prevent food allergy

Arch Dis Child. 2017;102(2):179-186.

<https://spiral.imperial.ac.uk:8443/bitstream/10044/1/37544/2/Arch%20Dis%20Child%20%28Grimshaw%20KM%20et%20al%29%20accepted.pdf>

Jocelyne Just, Antoine Deschildre, Etienne Beaudouin.

Allergies alimentaires, Nouveaux concepts, affections actuelles, perspectives thérapeutiques, Elsevier Masson, 2017

Jean-Michel Wal., Martinus Lovik
. Integrative approaches to assessing the allergenicity of foods
in Managing allergens in food, C. Mills Ed
Woodhead Publishing Ltd. 2006.

Jean-Michel Wal
, Les Allergènes alimentaires
. Pour la science, N°353, mars 2007

71. Que faire en cas d'intoxications alimentaires ?

<http://invs.santepubliquefrance.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Risques-infectieux-d-origine-alimentaire>

72. Mangeons-nous assez de calcium et de phosphore ?

73. Comment équilibrer son alimentation selon son âge ? Quels besoins nutritionnels selon l'âge ?

74. Comment les enfants doivent-ils manger ?

75. Alimentation et longévité

76- Comment lire les étiquettes ?

77- La défense des produits alimentaires français par l'INAO

78- Les concours de qualité des produits agricoles : les comices agricoles, le concours général agricole de Paris.

79- Les signes officiels d'identification d'origine et de qualité de nos aliments

80- Quels moyens techniques pour s'assurer de l'authenticité des ingrédients alimentaires ?

81- Salage, fumage et séchage : des techniques de conservation des aliments oubliées ?

82- Comment utiliser de la chaleur pour conserver nos aliments ?

83- Pourquoi et comment le froid conserve-t-il nos aliments

84- La fermentation peut-elle contribuer à la conservations des aliments

85- Pourquoi préparer les aliments (lavage, parage...) avant la cuisson ?

86- Pourquoi cuire ?

87- Faut-il peler les fruits et les légumes avant de les manger ou de les cuisiner ?

<https://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/seance/academie/les-fruits-du-futur-lhorizon-2035-2040?171018>

88- Comment éviter les intoxications alimentaires ?

Taché J, Carpentier B. 2014. Hygiene in the home kitchen: Changes in behaviour and impact of key microbiological hazard control measures. *Food Control* 35:392-400

ANSES. Fiche hygiène domestique, 2013.
<https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2012sa0005Fi.pdf>

ANSES. AVIS de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail du 8 octobre 2013 sur la prévention des risques microbiologiques des aliments par le consommateur à son domicile : principales mesures retenues. <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2012sa0005.pdf>

89- Les opérations de préparation des aliments mises en œuvre par l'industrie alimentaire diffèrent-elles des opérations domestiques ?

90- Comment éviter le gaspillage alimentaire ?

91- Peut-on bien manger avec un petit budget ?

92- Pourquoi les personnes défavorisées s'alimentent-elles mal ?

93 -Pourquoi dit-on qu'il ne faut jamais recongeler un produit décongelé ?

94. Y aura-t-il suffisamment de nourriture pour 10 milliards d'êtres humains sur la Terre ?

Claquin P., Martin A., Deram C., Bidaud F., Delgoulet E., Gassie J., Hérault B., 2017, *MOND'Alim 2030, Panorama prospectif de la mondialisation des systèmes alimentaires*, Paris, La Documentation française, 228 p.

Lubello P., Falque A., Temri L. (eds), 2016, *Systèmes agroalimentaires en transition*, Paris, éd. Quæ, 183 p.

Malassis L., 1997, *Les trois âges de l'alimentaire : essai sur une histoire sociale de l'alimentation et de l'agriculture*, Paris, Cujas. Tome 1, *L'âge pré-agricole et l'âge agricole*, 329 p. ; Tome 2, *L'âge agro-industriel*, 367 p.

Paillard S., Treyer S., Dorin B. (éds), 2010, *Agrimonde : scénarios et défis pour nourrir le monde en 2050*, Paris, éd. Quæ, 295 p.

Rastoin J.-L., Ghersi G., 2010, *Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Paris, éd. Quæ, 565 p.

95. Comment produire des aliments s'il y a une crise de l'énergie fossile ?

Hitaj C., Suttles S., 2016, Trends in U.S. Agriculture's Consumption and Production of Energy: Renewable Power, Shale Energy, and Cellulosic Biomass, USDA/ESR, *Economic Information Bulletin*, 159, 53 p.

IEA, 2016, *Energy Outlook 2016*

Monot C., 2002, *Quel est le coût énergétique de notre alimentation ?*, Club Energie, Prospective et Débats, CNRS, Ecodev, 55 p.

Rastoin J.-L., Ghersi G., 2010, *Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Paris, éd. Quæ, 565 p.

Woods J., Adrian Williams, John K. Hughes, Mairi Black and Richard Murphy, 2010, Energy and the food system, *Phil. Trans. R. Soc. B* (2010) 365, 2991–3006

96. Aurons-nous assez d'eau ?

http://www.worldwatercouncil.org/sites/default/files/Thematics/Eau-et-climat-livre-bleu_2017_FR.PDF

Dai A, Qian T and Trenberth K E, 2009. Changes in Continental Freshwater Discharge from 1948 to 2004. *Journal of Climate* 22, 2773-2792.

Hoekstra A Y and Mekonnen M M, 2012. The water footprint of humanity. *PNAS* **109**, 3232-3237.

Hoekstra A Y and Wiedmann T O, 2014. Humanity's unsustainable environmental footprint. *Science* **344**, 1114-1117.

INRA, 2006, 2011, sécheresse et agriculture : réduire la vulnérabilité de l'agriculture à un risque accru de manque d'eau, rapport de l'expertise scientifique collective INRA à la demande du MAP

Lévêque C et al., 2013. Eau et agriculture. Débats et perspectives. Rapport du « Groupe Eau » de l'Académie d'Agriculture de France. Disponible sur: <https://www.academie-agriculture.fr/sites/default/files/groupes-de-reflexion/eau-et-secheresse/fichiers-prives/bouquineaudef07122013.pdf>

Marsily G de, 2009. L'eau, un trésor partagé. Dunod, Paris.

Ostrom E, 2010. La gouvernance des biens communs : Pour une nouvelle approche des ressources naturelles. Ed. De Boeck, Bruxelles.

Rockström J, Lannerstad M and Falkenmark M, 2007. Assessing the water challenge of a new green revolution in developing countries. *PNAS* 104, 6253–6260.

Trenberth K E, 2011. Water Cycles and Climate Change. In: Handbook of Global Environmental Change. Springer

Trenberth KE, Smith L, Qian T, Dai A, and Fasullo J, 2007. Estimates of the global water budget and its annual cycle using observational and model data. Journal of Hydrometeorology, 8: 758–769.

Zimmer D, 2013. L’empreinte eau – Les faces cachées d’une ressource vitale. Editions Charles Leopold Meyer.

97. Manquerons-nous de viande demain ?

98. Les aliments ionisés sont-ils dangereux ?

Statement summarizing the conclusions and recommendations from the Opinion on safety of irradiation of food adopted by the BIOHAZ and CEF Panels – European Food Safety Authority (EFSA) – EFSA Journal 2011; 9(4): 2107

Revue des données récentes relatives à l’ionisation des denrées destinées à l’alimentation humaine - Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) – avril 2007

SCF, Revision of the opinion of the Scientific Committee on Food on the irradiation of food (expressed on 4 April 2003). SCF/CS/NF/IRR/24 Final. 24 April 2003.

Codex Alimentarius Commission. Norme générale Codex pour les denrées alimentaires irradiées. CODEX STAN 106-1983, REV. 1-2003.

Code d’usages international recommandé pour l’irradiation des denrées alimentaires (CAC/RCP 19-1979, Rév. 1 - 2003)

Arrêté du 20 août 2002 relatif aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation. JO le 6 septembre.

Décret n°2001-1097 du 16 novembre 2001 relatif au traitement par ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale

EC 1999. Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

WHO. High-dose irradiation : Wholesomeness of food irradiated with doses above 10 kGy. WHO Technical Report Series No. 890, Geneva. 1999.

OMS. Les produits alimentaires ionisés : salubrité et valeur nutritive. Organisation Mondiale de la Santé, Genève. 1995.[1]Statement summarizing the conclusions and recommendations from the Opinion on safety of irradiation of food adopted by the BIOHAZ and CEF Panels – European Food Safety Authority (EFSA) – EFSA Journal 2011; 9(4): 2107

Revue des données récentes relatives à l'ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine - Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) – avril 2007

SCF, Revision of the opinion of the Scientific Committee on Food on the irradiation of food (expressed on 4 April 2003). SCF/CS/NF/IRR/24 Final. 24 April 2003.

Codex Alimentarius Commission. Norme générale Codex pour les denrées alimentaires irradiées. CODEX STAN 106-1983, REV. 1-2003.

Code d'usages international recommandé pour l'irradiation des denrées alimentaires (CAC/RCP 19-1979, Rév. 1 - 2003)

Arrêté du 20 août 2002 relatif aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation. JO le 6 septembre.

Décret n°2001-1097 du 16 novembre 2001 relatif au traitement par ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale

EC 1999. Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

WHO. High-dose irradiation : Wholesomeness of food irradiated with doses above 10 kGy. WHO Technical Report Series No. 890, Geneva. 1999.

OMS. Les produits alimentaires ionisés : salubrité et valeur nutritive. Organisation Mondiale de la Santé, Genève. 1995.

99. L'élevage : son avenir, implications médicales

100. Quel rôle joue la presse dans les crises alimentaires