

Centre de Ressources AgroAlimentaire et Alimentation

RESSOURCES DOCUMENTAIRES : OUVRAGES

THEMATIQUES

Microbiologie et biochimie alimentaires p.2

- Microbiologie des aliments, généralités
- Toxicologie microbiologique
- Biochimie, enzymologie
- Chimie/phytochimie
- Applications industrielles
- Génétique

Organisation de la production p.3

- Généralités
- Diversification
- Qualité et analyse sensorielle
- Sécurité sanitaire
- Environnement et sécurité du travail
- Métrologie, capteurs

Viandes p.5

- Généralités, économie
- Co-produits, abats
- Technologie « viandes »
- Qualité et hygiène « viandes »
- Charcuterie, salaisons, plats cuisinés
- Lien élevage-abattage et production de viande

Production p.8

- Economie
- Etiquetage, marketing, communication
- Technologie générale
- Conservation
- Emballages
- Innovation
- Science de l'alimentation
- Commercialisation

Consommation p.10

- Hygiène alimentaire
- Recettes
- Valeurs et propriétés nutritionnelles
- Risques alimentaires
- Produits de qualité, terroir
- Sciences sociales
- Education à la consommation

« Autres filières » p.14

- Fruits et légumes
- Vins
- Eau
- Céréales, pain (sucres)...
- Lait, produits laitiers
- Protéagineux-oléagineux, poisson
- Epices, condiments

Plate Forme Technologique « Viandes et Salaisons » p.16

- Ressources et banque données
- Rapports administratifs

Divers p.16

- Approche transversale de l'alimentaire
- Economie
- Statistiques appliquées
- Législation, réglementation
- Professionnels, structure soutien
- Revue de presse locale
- Catalogues formations agroalimentaires
- Emploi
- Démographie
- Catalogues d'équipementiers

Microbiologie et biochimie alimentaires

- Microbiologie des aliments, généralités :
 - Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques
 - Food microbiology, fondamentaux and frontiers
 - Intéreactions bactériennes dans les environnements agroalimentaires, apport des nouvelles approches (congrès SFM 2006)
 - Microbiologie alimentaire : aliments fermentés
 - Microbiologie pratique pour le laboratoire d'analyse ou de contrôle sanitaire
 - Moisissures des aliments peu hydratés
 - Qualité bactériologique des viandes de porc, facteurs de variation (ITP)
 - Qualité microbiologique des aliments, maîtrise et critères
 - Microbiologie alimentaire
 - Microbiologie alimentaire, aspect microbiologique de la sécurité et de la qualité des aliments Tome 1
 - Microbiologie des eaux d'alimentation
 - Microbiologie des produits carnés, les ferments microbiens (IALINE)
 - Microbiologie, le tube digestif, l'eau et les aliments
 - Prédiction de la durée de vie des aliments par la modélisation du comportement bactérien (formation ADRIA 1996)
- Toxicologie microbiologique :
 - Bilan des connaissances relatives aux *Escherichia coli* producteurs de Shiga-toxines
 - Bilan des connaissances relatives aux virus transmissibles à l'homme par voie orale
 - Détection rapide d'une contamination microbienne
 - Effets comparés des divers modes de conditionnement sur la croissance des bactéries pathogènes responsables des intoxications alimentaires
 - Evaluation des risques liés à la présence de cyanobactéries et leurs toxines dans les eaux destinées à l'alimentation, à la baignade et autres activités récréatives
 - Listeria et sécurité alimentaire (ASEPT)
 - Microbiologie et toxicologie des aliments
 - Microbiologie prédictive et HACCP (ASEPT)
- Biochimie, enzymologie :
 - Biochimie dynamique
 - Microbiochimie et alimentation
 - Enzymes (Les) : biocatalyseurs protéiques
 - Enzymes en agroalimentaire
 - Ingénierie des protéines et ses applications (L')
- Chime, phytochimie :
 - Couleurs à boire, couleurs à manger
 - Guide de rédaction scientifique – David Lindsay
 - Pharmacognosie, phytochimie, plantes médicinales
 - Polyphénols en agroalimentaire (Les)
- Applications industrielles :
 - Génie enzymatique

- Biochimie agro-industrielle, valorisation alimentaire de la production agricole
 - Génie fermentaire, travaux pratiques
 - Microbiologie industrielle et génie biochimique
- Génétique
 - Génétiquement indéterminé, le vivant auto-organisé
 - OGM en questions (Les)
 - Plantes transgéniques, faits et enjeux

Organisation de la production

- Organisation de la production :
 - Alimentation méditerranéenne : guide pratique à l'usage des industriels
 - Audit nutritionnel : guide pratique (ACTIA) (2)
 - Aveyron 2conomique 2011
 - Créer et gérer une petite entreprise agroalimentaire
 - Installation agricole, les spécificités des CIVAM
 - Gestion documentaire : 100 questions pour comprendre et agir (AFNOR)
 - Groupements et société en agriculture, pour acheter, produire, transformer, vendre et promouvoir en commun (UGEA)
 - Guide pour la mise en place d'ateliers de transformation carnée à la ferme
 - Mémento de l'éleveur d'escargots (ITAVI)
 - Précis d'organisation et de gestion de la production
 - Producteurs fermiers, vivre de la vente directe
 - Transformation carnée à la ferme, connaître les différents process de fabrication
 - Transformation carnée à la ferme, connaître les différents produits et leur fabrication
 - Transformation carnée à la ferme, connaître la législation et organiser son atelier
- Diversification :
 - Agriculture durable de moyenne montagne (L') (FNCIVAM)
 - Création d'activité en milieu rural (magazine Ej'Envie Zine)
 - Créer une ferme pédagogique, de l'idée à la réalisation
 - Développer l'emploi dans le patrimoine rural et sur les territoires
 - Diversifier (CERD)
 - Guide régional pour la création d'activités en milieu rural
 - HS Vivre « vivre de la vente directe »
 - Porcs alternatifs : intérêts d'une diversification vers des porcs fermiers, biologiques, labels et lourds
 - Travailler dans le tourisme rural : 50 situations professionnelles, témoignages d'acteurs et avis d'experts
 - Tourisme rural (Le), concevoir, créer, gérer
- Qualité et analyse sensorielle :
 - Agroalimentaire : comment garantir la qualité (AFNOR) (2)
 - Au plus près de l'assiette – Pérenniser les circuits courts alimentaires
 - Contrôle de la qualité des produits alimentaires, échantillonnage et contrôle (AFNOR)
 - Cristaux sensibles, contribution théorique et pratique à une science du vivant
 - Développement durable, vers une nouvelle gouvernance des entreprises AFNOR

- Evaluation sensorielle des denrées alimentaires (L'), aspects méthodologiques
 - Evaluation sensorielle, guide de bonnes pratiques (ACTIA) (2)
 - Evaluation sensorielle, manuel méthodologique
 - Gérer et assurer la qualité Tome 1 et 2 (AFNOR)
 - Gérer et assurer la qualité, recueil de normes françaises 1989 (AFNOR)
 - Gérer et assurer la qualité, recueil de normes françaises 1992, Tome 1 et 2 (AFNOR)
 - Gérer les marchés et la qualité alimentaire : double défi pour les interprofessions
 - Gestion et contrôle de la qualité
 - Guide d'entraînement d'un jury de dégustation
 - Guide nutritionnel des produits d'Auvergne
 - Guide pratique du diagnostic à la maîtrise
 - Manuel de la qualité (AFNOR/CCI)
 - Outils d'autodiagnostic pour la mise en place d'un management intégré AFNOR
 - Performance industrielle, guide pratique pour l'industrie alimentaire (ACTIA)
 - Planifier la qualité (AFNOR Gestion)
 - PME-PMI, la démarche qualité, guide de l'utilisateur (AFNOR)
 - Qualité des produits alimentaires, politique, incitations, gestion et contrôle (Ed 1 et 2)
 - Qualité et certification (ASEPT)
 - Qualité, sécurité, environnement, construire un système de management intégré AFNOR
 - Techniques d'analyses et de contrôle dans les IAA (1- Le contrôle de qualité : principes généraux et aspects législatifs ; 2- Principes des techniques d'analyse ; 3- Contrôles microbiologiques 4- Analyse des constituants alimentaires)
 - TQC ou la qualité à la japonaise (AFNOR Gestion)
- Sécurité sanitaire :
 - Allergies alimentaires : état des lieux et propositions d'orientation (AFSSA)
 - Analyse des risques de l'aliment, nouvelles méthodes, nouveaux enjeux (V associée)
 - Analyse des risques de l'aliment, nouvelles méthodes, nouveaux enjeux : risques allergènes
 - Analyse des risques de l'aliment, nouvelles méthodes, nouveaux enjeux : risques nutritionnels
 - Conception hygiénique des équipements, guide pour la rédaction de cahier des charges
 - Démarche d'évaluation de la sécurité, de l'intérêt et de l'allégation des denrées alimentaires, contenant des plantes, destinées à la consommation humaine
 - Expertise neutralité ou responsabilité ? (mission agrobiosciences), version numérique
 - Gestion du risque allergènes alimentaires, guide méthodologique d'application HACCP
 - Guides de bonnes pratiques hygiéniques Distribution automatique de produits frais (JO)
 - Gestion de crise en agroalimentaire (La)
 - Guide de bonnes pratiques d'hygiène restaurateur (classeur)
 - Guide de bonnes pratiques d'hygiène activité conserveur
 - Guide de bonnes pratiques hygiéniques Restaurateur (Ed JO)
 - Guides de bonnes pratiques hygiéniques Cafétérias (JO)
 - Guides de bonnes pratiques hygiéniques Détaillant en produits laitiers (JO) 1998 et 2005
 - Guides de bonnes pratiques hygiéniques Distribution des produits surgelés (JO)
 - Guides de bonnes pratiques hygiéniques Pâtisserie (JO)
 - Guides de bonnes pratiques hygiéniques Traiteur (JO)
 - Guide des bonnes pratiques pour la réduction des présences fortuites d'allergènes majeurs
 - Guide pratique d'utilisation des référentiels qualité et sécurité des aliments (ACTIA)
 - HACCP en 12 phases, principes et pratiques (L')
 - HACCP, guide pratique
 - HACCP pour PME et artisans, secteur viandes et poissons Tome 1
 - HACCP pour PME et artisans Tome 2 (classeur)

- Hygiène et propreté des surfaces en milieu agro-alimentaire, produits humides
 - ISO 22000, HACCP et sécurité des aliments : "Recommandations, outils, FAQ et retours de terrain"
 - Journée d'étude « Qualité et agroalimentaire, la contribution de la qualité pour la sécurité des aliments »
 - Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries
 - Nul n'est à l'abri d'une crise alimentaire, comment l'anticiper et la gérer (CRITT PACA)
 - Plaisir dans l'assiette, la sécurité en tête (Le)
 - Plats cuisinés à l'avance et cuisson sous vide, maîtrise de la qualité hygiénique (IALINE)
 - Point sur la maîtrise de l'air dans les bio-industries : de l'air ambiant...à l'air comprimé (Le) (ASEPT)
 - Pratique et maîtrise de l'hygiène en entreprise (ASEPT)
 - Précis des risques alimentaires
 - Prévention du risque allergène en industrie agroalimentaire
 - Qualité de l'air, comment maîtriser et mesurer la contamination aérobie dans les entreprises AA (ASEPT)
 - Réunion des organismes chargés de l'évaluation du risque dans les pays européens (AFSSA)
 - Risques et peurs alimentaires
 - Traçabilité, guide pratique pour l'agriculture et l'industrie alimentaire (ACTIA) (2)
 - Traçabilité : guide pratique pour l'agriculture et l'industrie alimentaire (ACTIA), 2ième édition
 - Traçabilité, outils, méthodes et pratiques
 - Traçabilité totale en agroalimentaire, méthodologie, pratique et suivi
 - Les 3ièmes rencontres agroalimentaires du Grand Rodez : la maîtrise du risque sanitaire, HACCP
 - Les 9ièmes rencontres agroalimentaires du Grand Rodez : contrôle et responsabilité des entreprises en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Environnement et sécurité du travail :
 - Clés de la santé et de la sécurité au travail (Les) (AFNOR)
 - Déchets et effluents des filières agroalimentaires (8 ièmes Rencontres Agroalimentaires du Grand Rodez)
 - Déchets ménagers (Les), ressources perdues et pollution
 - Démarche du couteau qui coupe, pour en savoir plus sur l'affilage (La)
 - Démarche du couteau qui coupe, pour en savoir plus sur l'affûtage (La)
 - La démocratie se meurt, vive la sociocratie – de Gilles Charest
 - Développement durable à la portée des PME PMI (CRCI)
 - Enquête sur les déchets de découpe de viande des artisans bouchers et recherche d'une voie d'élimination (CTV)
 - Etude bibliographique : TPE agro-alimentaires et environnement (ARPE)
 - Eude sur l'évaluation du coût d'une collecte des déchets carnés non MRS
 - Gestion des problèmes environnementaux dans les bio-industries
 - Gestion des sous-produits gras issus des activités IAA dans l'Aveyron (CTV)
 - Guide de sensibilisation à l'environnement des petites entreprises de l'AA (ARPE) (2)
 - Guide des déchets des entreprises en Aveyron à l'usage des industriels et des commerçants
 - Gestion environnementale : classeur de suivi d'entreprises de la salaison des Monts de Lacaune (ARPE)
 - Mallette « La démarche du couteau qui coupe, des arguments pour convaincre » (MSA, INRS, CPAM)
 - Production alimentaire et environnement : réglementations - évaluations - organisations - valorisations : comment s'y prendre ?

- Récupération et valorisation des huiles alimentaires usagées (CCI Rodez)
- Schéma d'orientation économique et environnemental de la filière porcine en Midi-Pyrénées
- Métrologie, capteurs :
 - Deuxième journée Pôle Capteurs Métrologie, capteurs eau 17 mars 2005
 - Métrologie, gérer et maîtriser les processus et les équipements de mesure (AFNOR)

Viandes

- Généralités, économie:
 - Activité des abattoirs français d'animaux de boucherie en 1987
 - Activité des ateliers français de découpe et désossage des viandes d'animaux de boucherie en 1986
 - Boeuf, veau, agneau dans la grande distribution, stratégies de segmentation et d'approvisionnement
 - Dictionnaire de la viande : Français/Anglais – 1000 mots – 200 illustrations couleurs
 - Événement agroalimentaire : viandes et alimentation humaine (L') (APRIA)
 - Louchebem (journal in carne)
 - Produire des viandes, sur quelles bases économiques et biologiques Vol 1
 - Produire des viandes, produire de la viande ovine Vol 2
 - Protéines animales
 - Stratégie des PME transformatrices de viande bovine dans le Massif Central
 - Viande ? (La)
 - Viandes (Les)
 - Viandes de France (Les) (2)
- Co-produits, abats :
 - Abats (Les)
 - Enjeu croissant des coproduits dans la filière viande (L') (APRIA)
 - Récolte et traitement du sang des abattoirs, description des procédés
- Technologie « viandes » :
 - Abattage et découpe de l'agneau
 - Abattage et découpe du bœuf
 - Abattage et découpe du porc
 - Abattage et découpe du veau
 - Abattage, transformation et commercialisation des palmipèdes gras à la ferme : aspects techniques et réglementaires (ITAVI)
 - Découpe de viandes (Les) (OFIVAL)
 - Etude de l'optimisation du salage des produits de salaison sèche CTCPA
 - Préparation des viandes
 - Technologie de la viande éditions 2001 et 2009
 - Technologie de la viande et des produits carnés
 - Viande bovine (La) (revue « L'élevage »)
 - Viandes et industries, pour une meilleure valorisation de l'animal-matière première
 - 8ièmes journées des sciences du muscle et technologie de la viande

- 9ièmes journées des sciences du muscle et technologie de la viande : économie viande, qualités nutritionnelles viande génétique et qualité viande, sécurité alimentaire, procédés (Viandes et produits carnés)
- 10ièmes journées des sciences du muscle et technologie de la viande : qualité viande, qualité poisson, crise alimentaire, formulation des produits, sécurité sanitaire viande
- 11ièmes Journées des sciences du muscle et technologies de la viande
- 12ièmes Journées des sciences du muscle et technologies de la viande
- 13ème journées sciences du muscles et technologies des viandes (2)
- Qualité et hygiène « viandes » :
 - Actualités scientifiques et techniques en IAA, la couleur de la viande (APRIA)
 - Actualités scientifiques et techniques en IAA, la tendreté de la viande (COUPIA)
 - Animaux de boucherie : hygiène de l'abattage
 - Aportaciones a la calidad tecnologica del jamon curade elaborado por procesos acelerados
 - Carcasse et découpe de porc, la tri selon la qualité, défauts d'aspect
 - Code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance
 - Congélation et qualité de la viande
 - Croissance des bovins et qualité de la viande (INRA, ENSA Rennes)
 - Défauts de qualité du gras des agneaux, aide au diagnostic et au conseil en élevage
 - Flaveur de la viande (La) (COUPIA)
 - Génomique et qualité des viandes (3R)
 - Guide bonnes pratiques hygiéniques en abattage et découpe de porcs
 - Guide de bonnes pratiques d'hygiène poisson fumé, mariné, salé
 - Guide de bonnes pratiques hygiéniques Boucher (JO)
 - Guide de bonnes pratiques hygiéniques Charcuterie artisanale (JO)
 - Guide de bonnes pratiques hygiéniques d'abattage polyvalent
 - Guide de bonnes pratiques hygiéniques en découpe de gros bovins
 - Guide de bonnes pratiques hygiéniques en fabrication de viandes hachées et préparations de viandes
 - Guide de bonnes pratiques hygiéniques Rayon "Charcuterie à la coupe" en grandes et moyennes surfaces (JO)
 - Guide de bonnes pratiques hygiéniques : transformation et commercialisation de volailles et de porcs
 - Guide de mise en place des plans de contrôle de la qualité microbiologique des carcasses et pièces de découpe de porc
 - Guides de bonnes pratiques d'hygiène Salaisons, plats cuisinés, conserves de viandes (FIC)
 - Guides de bonnes pratiques hygiéniques : transformation et commercialisation de volailles et de porcs (JO)
 - Guide de bonnes pratiques hygiéniques Rayon "Viandes" en grandes et moyennes surfaces (JO)
 - Guide du correspondant d'abattoir
 - Hygiène et technologie de la viande fraîche
 - Influence des conditions de productions et d'abattage sur les qualités technologiques et organoleptiques des viandes de porc (INRA)
 - Maîtrise de l'hygiène dans la filière viande, de l'éleveur au consommateur (CIV)
 - Mesure du pH dans la viande de porc (La) (ITP) (2)
 - Micro-organismes et parasites des viandes, les connaître pour les maîtriser (CIV) (2)
 - Point sur la tendreté de la viande de bœuf (Le)
 - Produits animaux et sécurité du consommateur
 - Production biologique, connaissance disponibles et problèmes rencontrés

- Problème des carcasses à pH élevé (Le)
- Qualité de la viande de porc (La)
- Qualité des productions animales (La) (Revue « L'élevage »)
- Qualité et jugement des carcasses de gros bovins (ITEB)
- Qualité et technologie de la viande
- Qualités organoleptiques de la viande bovine, bases scientifiques pour une bonne utilisation culinaire (Les) (CIV)
- Référentiel de classification des pièces et parures de découpe en fonction de leurs taux de lipides et de collagène
- Trier la viande de porc selon la qualité (ITP)
- Viande de porc, le tri selon la qualité
- Viandes et produits carnés, guide pratique pour l'évaluation de l'oxydation des lipides (ACTIA)
- 5ième symposium international sur le porc méditerranéen

- Charcuterie, salaisons, plats cuisinés :
 - Charcuterie crue (La)
 - Contribution à l'étude des composés volatils du jambon sec (D.E.A.)
 - Du foie gras au cassoulet, maîtrise et gestion de la filière palmipèdes gras (APRIA)
 - Encyclopédie de la charcuterie, charcuterie, salaisons, produits traiteurs Tome 1 et 2 et son annexe
 - Encyclopédie de la charcuterie, dictionnaire encyclopédique de la charcuterie
 - Foie gras, techniques de fabrication : incidents et prévention (CTCPA, stagiaire)
 - Innovations mondiales sur le segment de la charcuterie sèche
 - Jambon sec et les petites salaisons (Le)
 - Quel avenir pour la filière gras dans le Sud-Ouest
 - Produits carnés halal : charcuteries et préparations bouchères
 - Saucisson sec (Le)
 - Technologies des produits de charcuterie et des salaisons
 - Salaisons du sud de l'Europe (Les), VIèmes rencontres agroalimentaires du Grand Rodez (2003) (2)

- Lien élevage-abattage et viande, maladies animales :
 - Bien-être des bovins et ovins de boucherie, du transport à l'abattage (CIV)
 - Bonnes pratiques agricoles pour la sécurité alimentaire
 - Fièvre Q : rapport sur l'évaluation des risques pour la santé publiques et gestion des risques
 - Influenza aviaire, l'essentiel des connaissances sur le sujet, HS TEMA
 - Muscle et viande du ruminant
 - Produire de la viande bovine aujourd'hui
 - Rapport du groupe de travail sur Le risque de transmission à l'homme des virus influenza aviaires (AFSSA)
 - Rapport sur la surveillance de l'infection à virus West Nile en France
 - Rapport sur le botulisme d'origine aviaire et bovine
 - Rapport sur les infections à protozoaires liées aux aliments et à l'eau

Production

- Economie :
 - Aveyron économique 2011
 - Comment utiliser les marchés à terme agricoles et alimentaires
 - Créer et animer des clubs ou groupements d'entreprises (CCI Nîmes)
 - Deux siècles de progrès pour l'agriculture et l'alimentation 1788/1988
 - Economie et marketing alimentaires, actes du colloque des 20 et 21 juin 1997
 - Produits de l'élevage, marchés 2006
- Etiquetage, marketing, communication :
 - Bio en France, le marché, les acteurs 2009 (Le)
 - Guide d'information du consommateur
 - Guide Objectif Communication pour les agriculteurs qui veulent communiquer sur leur territoire
 - Marché français de la charcuterie (Le)
 - Marché des produits de l'élevage 2006
 - Marché du fromage en France
 - Marketing, aliments et santé, conception et application au service d'une stratégie
 - Observation des prix et des marges en charcuterie-salaisons (OFIVAL)
 - Viande et marketing (APRIA)
 - Vente à distance et e-commerce
 - Vente action marchande
- Technologie générale :
 - Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires
 - Alimentation, processus technologiques et contrôles, manuel élèves
 - Alimentation, processus technologiques et contrôles, manuel enseignant
 - Aliments et boissons, filières et produits
 - Eau dans les aliments (L')
 - Fermentations au service des produits de terroir (Les)
 - Génie des procédés alimentaires
 - Industries agro-alimentaires (Les)
 - Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments Vol 1 et 2
 - Larousse gastronomique
 - Manuel de la régulation et de la gestion de l'énergie
 - Pneumatique industrielle
 - Production et distribution de la vapeur en IAA
 - Produits du terroir Comprendre et agir Cote : 664 BER
 - Techniques de l'ingénieurs 1, 2, 3
 - Travaux pratiques de techniques culinaires
 - Transformation des aliments (La)
- Conservation :
 - Applications des hautes pressions en agro-alimentaire
 - Barèmes de stérilisation pour aliments appertisés
 - Barèmes de stérilisation pour aliments appertisés (CTCPA)
 - Conduite des appareils à couvercles amovibles (SOCOTEC)
 - Conserve appertisée, aspects scientifiques, techniques et économiques (La)

- Conserver les aliments, comparaison des méthodes et des technologies
 - Conserves traditionnelles et fermières
 - Equipements frigorifiques : automatismes et conception
 - Etat des connaissances sur les CFC, les systèmes frigorifiques et les propriétés des frigorigènes
 - Formation au contrôle des conserves et des semi-conserves (CTCPA Dury)
 - Froid, quelques applications dans les domaines agricole et alimentaire (Le)
 - Génie industriel alimentaire Tome 1 : les procédés physiques de conservation
 - Guide de l'entreposage frigorifique
 - Guide technique : maîtrise de la chaîne du froid des produits carnés réfrigérés (AFF)
 - Installations frigorifiques Tome 1 : physique, Tome 2 : technologie
 - Micro-ondes et leurs effets sur la matière, applications industrielles AA et médicales (Les)
 - Progrès et développement du traitement frigorifique de la viande réfrigérée
 - Recommandations pour la préparation et la distribution des aliments congelés
 - Technologie agro-alimentaires, les hautes pressions, les atmosphères modifiées
 - Sécher des produits alimentaires, techniques, procédés, équipements
 - Technologie de conservation des aliments (IFN)
 - Utilisation des rayonnements des IAA (APRIA)
- Emballage/étiquetage :
 - Emballages actifs (Les)
 - Emballage des denrées alimentaires de grande consommation (L')
 - Emballage et conditionnement : éléments clefs pour la maîtrise de la sécurité sanitaire (Vièmes rencontres agroalimentaires du Grand Rodez, 2001)
 - Etiquetage des aliments allergènes courants au Canada
 - Guide d'application de la réglementation étiquetage des d'allergènes
 - Matériaux d'emballage, réglementation, technique et environnement (Les)
 - Problématique des emballages dans la filière viande (La)
- Innovation :
 - Alimentation et stratégie de différenciation (Aveyron expansion)
 - Guide ingénierie produit
 - Innover ensemble dans nos territoires, les ruraux relèvent le défi (sol et civilisations)
 - Journée Agro et Innovation : Oser l'innovation dans l'industrie agro-alimentaire (CRITT Auch)
- Science de l'alimentation
 - A la découverte des aliments
 - Cours de gastronomie moléculaire n°1
 - Cours de gastronomie moléculaire n°2, les précisions culinaires
 - Manger, du néolithique au fast-food, 10000 ans d'intervention alimentaire, HS 238 Science&vie
 - Peuples du lait
 - Science alimentaire de A à Z (La)
- Commercialisation et circuits courts
 - Accompagner des dynamiques territorialisées de commercialisation en circuits courts (CIVAM)
 - Acheter vert, un manuel sur les marchés publics écologiques
 - Agritourisme et circuits courts, leur importance socio-économique en Midi-Pyrénées
 - AMAP (Les) : un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs ?
 - Circuits courts alimentaires, bien manger dans les territoires
 - Circuits courts en agriculture paysanne, des projets pour s'installer, 28 fermes lorraines témoignent

- Circuits courts, une relation de proximité (revue Chambres d'Agriculture)
- Construire ensemble des circuits alimentaires de proximité FNCIVAM
- Nouveaux modes d'achat (revue MAAP « Alim'agri)
- Promotion et vente par Internet de produits et services proposés par les agriculteurs, colloque Agrimedia n°3 du 28 février 2008 (ACTA informatique)
- S'approvisionner local : quels agriculteurs et comment ? (EPL La Roque, 2009)
- Vente directe et circuits courts, projet EQUAL-CROC (INRA, FNCIVAM)
- Vente directe et E-commerce
- Vente directe en élevage bovin allaitant

Consommation

- Hygiène alimentaire :
 - Acides gras de la famille Oméga 3 et système cardiovasculaire : intérêt nutritionnel et allégations
 - Alimentation atout prix
 - Alimentation des adolescents (L')
 - Alimentation de l'enfant et de l'adolescent (CERIN)
 - Alimentation des français, quelle place pour la viande (CIV)
 - Alimentation des personnes âgées, approche pluridisciplinaire concernant les produits carnés (CIV)
 - Alimentation et nourriture aujourd'hui (BTSA enesad)
 - Aliments qui nous protègent, des substances bioactives dans notre assiette (Ces)
 - Alimentation ou la troisième médecine (L')
 - Bon vivant une alimentation sans peur et sans reproche (Le) (INRA)
 - Cahier des charges pour le choix d'un couple nutriment-aliment vecteur
 - Comportements alimentaires : choix des consommateurs et politiques nutritionnelles
 - Composition et intérêts nutritionnels de la viande bovine
 - Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation
 - Des racines et du goût
 - Education à l'alimentation (Léo Lagrange) (3)
 - Effets des probiotiques et prébiotiques sur la flore et l'immunité de l'homme adulte
 - Envers des étiquettes, choisir son alimentation (L')
 - Equilibre nutritionnel : le rôle des pâtes alimentaires (L')
 - Etats généraux de l'alimentation (Les), que voulons-nous manger ? (mission agrobiosciences)
 - Evaluation de la réglementation relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments dans les établissements publics du second degré (2005-2006).
 - Evaluation de l'impact nutritionnel de l'introduction de composés iodés dans les produits agroalimentaires (ACTIA)
 - Femmes et nutrition (CERIN)
 - Goût, santé, plaisir... des recherches sur l'alimentation (INRA)
 - Grand livre des aliments santé (Le)
 - Guide alimentaire pour tous: document d'accompagnement destiné aux professionnels de santé (PNNS)
 - Guide alimentaire pour tous : la santé vient en bougeant (PNNS)
 - Guide alimentaire pour tous : la santé vient en mangeant (PNNS)
 - Guide nutrition à partir de 55 ans (Le), la santé vient en mangeant et en bougeant (PNNS)

- Guide nutrition à partir de 55 ans (Le), livret d'accompagnement destiné aux professionnels de santé (PNNS)
 - Guide nutrition des enfants et ados pour tous les parents (Le) : la santé vient en mangeant et en bougeant (PNNS)
 - Guide nutrition et santé (Le), alimentation équilibrée et compléments alimentaires (VIDAL)
 - Guide nutrition pour les ados (Le)
 - Guide nutrition pour les aidants des personnes âgées, la santé vient en mangeant et en bougeant (PNNS)
 - Lait, nutrition et santé
 - Mal bouffe, comment se nourrir pour mieux vivre (La)
 - Mangez en paix
 - Manger sans risques
 - Manuel de cuisine alternative(Le)
 - Monde de saveur, alimentation et santé (Un)
 - Nos aliments sont-ils dangereux ? 60 clés pour comprendre notre alimentation
 - Nutrition, santé et charcuteries (CIC)
 - Ostéoporose, pour une prévention nutritionnelle (L')
 - Petit guide de l'alimentation saine (Le)
 - Produits Bio : Guide pratique pour la transformation
 - Produits légers et allégés, un nouveau comportement nutritionnel (APRIA)
 - Rapport du groupe de travail sur le sel (AFSSA)
 - Recommandations nutritionnelles pour la population française (revue science des aliments)
 - Régimes alimentaires restrictifs (Les) (CIV)
 - Révolution par l'alimentation (La)
 - Savoir Fer (Le) (CIV)
 - Se nourrir aujourd'hui, vers une nouvelle conscience des choix alimentaires
 - Sécurité et bénéfices des phyto-oestrogènes apportés par l'alimentation, recommandations AFSSA
 - Sel (Le), Les 6èmes rencontres agroalimentaires du Grand Rodez (2002) (2)
 - Université d'été de nutrition 2007, nutrition préventive, évolution de l'offre alimentaire et alimentation durable
 - Viande dans l'alimentation, repères en nutrition et diététique (CIV)
 - Viande et sport, quelques aspects métaboliques et comportementaux (CIV)
- Recettes :
 - Alimentation provençale et la santé (L'), 500 recettes traditionnelles
 - Carnets de Michel Bras, desserts (Les)
 - Cent et une recettes de cuisine aveyronnaise
 - Classiques de la cuisine asiatique (Les), recueil de recettes authentiques, faciles à préparer
 - Classiques de la cuisine chinoise (Les), recueil de recettes authentiques, faciles à préparer
 - Classiques de la cuisine du Moyen-Orient (Les), recueil de recettes authentiques, faciles à préparer
 - Classiques de la cuisine espagnole (Les), recueil de recettes authentiques, faciles à préparer
 - Classiques de la cuisine italienne (Les), recueil de recettes authentiques, faciles à préparer
 - Classiques de la cuisine méditerranéenne (Les), recueil de recettes authentiques, faciles à préparer
 - Classiques de la cuisine végétarienne (Les), recueil de recettes authentiques, faciles à préparer
 - Chinois et asiatique, simplement délicieux
 - Comment faire ses charcuteries
 - Contes et saveurs d'Auvergne

- Cuisine des îles
 - Cuisine juive tunisienne (La), 320 recettes
 - Cuisine paysanne en Rouergue, tradition et vie quotidienne (La)
 - Cuisine sauvage au jardin (La)
 - Cuisine sauvage des haies et des talus (La)
 - Cuisiner avec les huiles essentielles et les eaux florales
 - Dans le toupi de mon pépé
 - Des racines et du goût
 - Foie gras : fruit suprême (Le)
 - Fresh moroccan, over 80 healthy moroccan recipes
 - Grand livre des volailles (Le)
 - Hachés gourmands de Sophie (Les)
 - Manuel de cuisine alternative (le)
 - Poissons, coquillages, crustacés
 - Poissons et crustacés
 - Produits du terroir et recettes traditionnelles – Midi Pyrénées
 - Recettes de chefs en chefs
 - Recettes de la table bretonne (Les)
 - Recettes paysannes en Aveyron
 - Recettes paysannes en Lozère
 - Recettes paysannes du Tarn
 - Seductive flavours of the Levant, traditionnal home cooking from Lebanon, Syria and Turkey
 - Trésor de la table médiévale
 - Viandes
 - Viandes blanches (Les)
 - Viandes rouges (Les)
 - 100 recettes de lapin
- Valeurs et propriétés nutritionnelles :
 - Composition des aliments, tableaux des valeurs nutritives (tables SOUCI)
 - Corps gras alimentaires (Les)
 - 12 fruits et légumes fondamentaux, 1ière partie
 - Élément de diététique appliquée (Institut technique du gruyère)
 - Matière grasse du lait (Journal of food sciences)
 - Œufs et Ovoproduits (Les)
 - Protéines alimentaires, biochimie, propriétés fonctionnelles, valeur nutritionnelle, modifications chimiques
 - Répertoire général des aliments (tables CIQUAL)
 - Secrets de l'huile d'olive (Les)
 - Valeurs nutritionnelles des viandes
 - Vitamines (Les) (IFN)
- Risques alimentaires :
 - Additifs et polluants alimentaires
 - Analyse des risques, l'expert, le décideur et le citoyen
 - Appréciation des risques alimentaires liés aux campylobacters
 - Bénéfices et risques liés aux applications du clonage des animaux d'élevage
 - Dangers biologiques et consommation des viandes
 - Encéphalopathies spongiformes des ruminants et santé publique (CIV)
 - ESB en France (L'), synthèse sur l'évolution de l'épizootie

- Guide des additifs alimentaires, les précautions à prendre
- Produits de qualité, terroir :
 - Almanach Slow Food 2008
 - AOC dans le développement territorial, analyse en termes d'ancrage appliquée au cas français des filières fromagères T.1 et 2 (Les)
 - AOC dans le développement territorial, cas français des filières fromagères, plaquette
 - Agriculture bio-dynamique : une culture du vivant
 - Appellations d'origine contrôlée et productions animales
 - Aquitaine, produits de terroir et recettes traditionnelles
 - Aubrac (L') : Etude ethnologique, linguistique, agronomique et économique d'un établissement humain tome VI.2
 - Auvergne, produits de terroir et recettes traditionnelles
 - Aveyron gourmand n°1 « du producteur à l'assiette »
 - Aveyron gourmand « 12 balades gourmandes »
 - Bon, propre et juste, éthique de la gastronomie et souveraineté alimentaire (Slow Food)
 - Buron de la Croix Blanche (Le)
 - Cuisineries gourmandes des provinces françaises
 - Dinabio 2008, recueil des résumés
 - Dossier de presse IRQUALIM
 - Guide des produits de qualité, Eurorégion Pyrénées-Méditerranée
 - Guide de valorisation du patrimoine rural en France
 - Impact économique et territorial des signes d'identification de la qualité et de l'origine (L')
 - Inventaire des réalités agro-alimentaires locales remarquables en Midi-Pyrénées
 - Languedoc-Roussillon, produits de terroir et recettes traditionnelles
 - Midi-Pyrénées, produits de terroir et recettes traditionnelles (2)
 - Observatoire économique des produits alimentaires de terroir du Massif Central (ENITA Clermond-Fd) Cahiers 1, 3
 - Produits alimentaires des terroirs du Massif Central ((ENITA Clermond-Fd)
 - Produits "bio" : de quelle qualité parle-t-on ?
 - Produits d'origine, leçons pour le développement du marché des pays pauvres
 - Produits de terroir (Les), entre cultures et règlements
 - Promouvoir la compétitivité de l'agriculture par les savoir faire locaux
 - Qualité dans l'agriculture et l'agro-alimentaire : fiches pédagogiques (La)
 - Qualité des produits agricoles (La) : premières notions
 - Qualité et sécurité des produits bio, une comparaison avec les produits conventionnels
 - Qualitor, l'officiel de la qualité et de l'origine en agro-alimentaire
 - Rencontres internationales "Différenciation et qualité des produits alimentaires"
 - Répertoire des produits alimentaires d'Auvergne
 - Roquefort (Le)
 - Roquefort : garanti d'origine et de qualité
 - SA4R, dix ans inscrits dans l'histoire
 - SA4R, histoire d'un partenariat
 - Signes de la qualité des produits agroalimentaires (Les)
 - Signes officiels de qualité et développement agricole, aspects techniques et économiques
 - Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité
 - Veau d'Aveyron et du Ségala (Le), des Hommes, un territoire, un produit
 - Veau d'Aveyron et du Ségala (Le), dossier pédagogique
 - Vivre en Aubrac demain, entretien du terroir de l'Aubrac

- Sciences sociales
 - Agriculture et alimentation (champs culturels 2011)
 - Alimentation et culture (Champs culturels 2006)
 - Alimentation : risques et lanceurs d'alerte, (mission agrobiosciences), version numérique
 - Complexité de la décision et de la gestion publique en cas de crise alimentaire, (mission agrobiosciences), version numérique
 - Comportements et consommations alimentaires en France, étude CREDOC 2007
 - Champs culturels – Culture alimentation et insertion sociale en outre-mer
 - Dualités de l'alimentation contemporaine (Les) (mission agrobiosciences), version numérique
 - Economie fait-elle la loi dans nos assiettes ? (L'), colloque IFN 2005
 - Gourmandise (La), délices d'un péché
 - Histoire de l'alimentation, quels enjeux pour la formation ?
 - Homme, le mangeur, l'animal (Le), qui nourrit l'autre ? (OCHA)
 - Interdits alimentaires (Les), Xièmes entretiens de Belley
 - Manger la vie : au-dessus de l'équilibre, il y a l'harmonie
 - Manger magique, aliments sorciers, croyances comestibles
 - Mangeur du 21^{ème} siècle (Le), colloque international de Dijon
 - Mangeur et l'animal (Le). Mutation de l'élevage et consommation
 - Mangeur (Le), menus, mots et maux
 - Monde de saveur, alimentation et culture (Un)
 - Mille et une bouches, cuisines et identités culturelles
 - Nourrir l'humanité : espoirs et inquiétudes
 - Nourrir l'humanité, les grands problèmes de l'agriculture mondiale au XXI^{ème} siècle
 - Nourriture des français, de la maîtrise du feu aux années 2030
 - Nourritures d'enfance, souvenirs aigres-doux
 - Produits de terroir – Comprendre et agir
 - Question alimentaire (La), mondialisation, uniformisation, modernité du modèle français (OCHA)
 - Sociologie de l'alimentation
- Education à la consommation
 - Enquête sur les dessous de l'agro-alimentaire : votre caddie en otage
 - Face cachée de notre alimentation (La)
 - Gardiens de la biodiversité (Les)
 - Guide des produits de saison (Le)
 - Kit pédagogique pour réfléchir sur la consommation
 - Mots à croquer, les carnets de santé Reseda
 - Perception du goût par les 5 sens avec les produits laitiers (La)
 - Petit manuel d'éducation sensorielle
 - Pourquoi manger local ? Valoriser l'alimentation de proximité et les terroirs
 - Progrès sans dérailler (Le)

« Autres filières »

- Fruits et légumes :
 - Fruits retrouvés, histoire et diversité des espèces anciennes du sud-ouest
 - Guide National 2011/2012 des restaurants certifiés- cuisineries gourmandes des provinces françaises

- Jus de fruits et les boissons hygiéniques à base de jus de fruits : Altérations, analyse microbiologiques (Les)
- Jus de fruits, fabrication familiale et artisanale
- Légumes de France (Les)
- Marché des fruits et légumes 2006
- Transformation artisanale des fruits
- 2001, chiffres clés, fruits, légumes frais et transformés (ONIFLHOR)

- Vins :
 - Analyse et composition des vins : comprendre le vin
 - Manuel pratique de vinification et de conservation des vins
 - Pratiquer les contrôles analytiques en œnologie

- Eau :
 - Qualité de l'eau (La) Tome 2

- Céréales, pain (sucres)... :
 - Au delà du pain, chronique d'un pain familial
 - Grain de blé (Le), composition et utilisation
 - Pains français (Les)

- Lait, produits laitiers :
 - Adcedaire laitier, nutrition et santé
 - Art de la fourme (L')
 - Balade au pays des fromages, les traditions fromagères en France
 - Beurre, complice du goût (Le) (2)
 - Evaluation, gestion et maîtrise des risques et des coûts relatifs à la qualité sanitaire des produits dans le filière lait cru
 - Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers
 - Fromagerie à la ferme (La)
 - Fromages AOC de France (CIDIL)
 - Fromages de chèvre
 - Fromages, de la connaissance à la passion, les 1000 marques de fromages (Les)
 - Fromages fondus
 - Fromages frais
 - Fromages pâtes molles à croûte fleurie
 - Fromages pâtes molles à croûte lavée
 - Fromages pâtes pressées cuites
 - Fromages pâtes pressées non cuites
 - Génie des procédés appliqués à l'industrie laitière
 - Goût des fromages, la goût de la France (Le) (2)
 - Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers
 - Guide national des bonnes pratiques en production fromagère
 - Hygiène et sécurité de la production des fromages au lait cru (2 vidéos associées)
 - Initiation à la technologie fromagère
 - Lait et produits laitiers, vache, brebis, chèvre Tome 1, 2, 3
 - Manuel de référence pour la qualité du lait (Ed. 1985)
 - Manuel de référence pour la qualité du lait (Ed. 1995)

- Marché du fromage en France 2009 (Le)
- Matière grasse laitière (La) (Journal Sciences des aliments)
- Musée des techniques fromagères
- Productions laitières fermières (Les), une tradition qui se perd ou des systèmes porteurs d'avenir (Economie de l'élevage)
- Recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons (AFSSA)
- Science et technologie du lait, transformation du lait
- Transformer les produits laitiers frais à la ferme
- Valorisation fromagère du lait de vache en Aveyron (La) (DDAF et Préfecture 12)
- Protéagineux-oléagineux, poisson :
 - Beefsteak de soja, une solution au problème alimentaire mondial (Le)
 - De la production à la consommation, France-Europe-Monde, statistiques des oléagineux et protéagineux, huiles et protéines végétales 2004-2005
 - De la production à la consommation (France-Europe-Monde) : Statistiques des Oléagineux & Protéagineux Huiles & Protéines Végétales 2005-2006
 - Charcuterie de poisson et fruits de mer
 - Marché des poissons, crustacés et coquillages 2006
 - Lipides et corps gras
 - Oeufs et les ovoproduits (Les)
 - Salmonidés d'aquaculture, de la production à la consommation
- Epices, condiments :
 - Ce que vous devez savoir sur le sel
 - Plantes aromatiques, épices, aromates, condiments et huiles essentielles

Plate Forme Technologique « Viandes et Salaisons »

- Ressources et banque données :
 - Alimentation autour du monde, Tulcea-Aveyron
 - Bœuf salé séché (3)
 - Charcuterie – tome 2 – Innovations mondiales sur le segment de la charcuterie sèche
 - Cuisson et conditionnement de plats cuisinés en barquettes (outils d'autoformation)
 - Document de vulgarisation (produits oubliés et chorizo) (3)
 - Equipements d'un atelier de transformation (soutien au programme)
 - Gammes de produits à l'ortie, découpe et transformation de viande équine
 - Inspection des volailles grasses et maigres, produire et transformer de la viande bovine (soutien au programme, outils d'autoformation)
 - Pièces entières : jambon de Vendée et Speck (3)
 - Produire et transformer de la viande ovine (outils d'autoformation)
 - Salami d'été, premier essai de fabrication (A. Brugier, BTSA IAA, 2001/2003)
 - Saucisse sèche aromatisée aux épices (3)
 - Sensibilisation à la maîtrise des risques sanitaires en atelier agroalimentaire (CFPPA)
 - Sensibilisation à l'analyse sensorielle (soutien au programme)
 - Stérilisation par appertisation, emballage et conditionnement (outils d'autoformation)
 - Ecologie microbienne en IAA : contenu de stage de formation continue 2005
 - Validation d'un procédé de nettoyage et de désinfection utilisant des produits biologiques

Divers

- Approche transversale
 - Agriculture et alimentation mondiales : des raisons d'espérer
 - Alimentation durable
 - Alimentation et processus technologiques
 - Ampleur des besoins (L'). Atlas des produits alimentaires et de l'agriculture
 - Atlas mondial des cuisines et gastronomies
 - Courrier de l'environnement de l'INRA 055
 - Etats généraux de l'alimentation (Les)
 - Un œil avisé sur l'alimentation, Bimagri Numéro spécial n°19
 - Quelles variétés et semences pour des agricultures paysannes durables
 - Paysages de l'Aveyron
- Economie/sociologie
 - Chef de projet efficace (Le)
 - Comment favoriser l'implication des agricultures dans les instances de dialogue territorial ? (AFIP)
 - Coopérations, territoires et entreprises agroalimentaires
 - Détox
 - Economie responsable pour une agriculture vivante (Une)
 - Economie sociale de A à Z
 - Formation au dialogue territorial
 - Formation du jugement dans la vie sociale (La)
 - Fraternité, égalité et liberté, actualité de la pensée sociale de Rudolf Steiner
 - Kit du chef de projet (Le)
 - Science et communication : pour le meilleur ou pour le pire ?
- Mathématiques appliqués
 - Maîtrise statistique des procédés (La), démarche et outils
 - Techniques mathématiques pour l'industrie agroalimentaire
 - Complexité aléatoire et complexité organisée
- Législation, réglementation, cahiers techniques :
 - Cahiers des charges démarches qualité (SIQO : AB, LR ou autres)
 - Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes (CTSCCV)
 - Guide législatif et réglementaire : hygiène des denrées animales et d'origine animale
 - Hygiène alimentaire Viandes (JO)
 - Lamy Dehove Tome 1,2, 3, 4
 - Règlement sanitaire départemental de l'Aveyron
- Professionnels, structure soutien :
 - Annuaire des fournisseurs des IAA (revue RIA)
 - Annuaire des réseaux territoriaux de coopérations technologiques lycée/entreprise
 - Centres d'appui technique aux filières agricole et agroalimentaire
 - F.A.O. : Organisation des nations unies pour l'Alimentation et l'agriculture.(La)
 - Fichier des entreprise AA filière Viande région Midi-Pyrénées (BTS TC)
 - Guide des compétences en recherche de Mid-Pyrénées (ADEMAST)
 - Guide de l'innovation (ADERMIP)

- Industries agro-alimentaires : bibliographie internationale (IALINE)
- KOMPASS AgroAlimentaire 2001
- Potentiels des régions 2002-2004
- Professionnels de l'environnement en Midi-Pyrénées
- Qui fait quoi, institutions, administrations, entreprises
- Réglementation ICPE
- Répertoire des IAA (CCI Rodez)

- Revue de presse locale

- Catalogues de formations agroalimentaires

- Emploi :
 - Industries agroalimentaires, synthèse prospective formation-emploi (Les)
 - Salariés de l'économie alimentaire en Midi-Pyrénées (Les)

- Démographie :
 - Rural en Midi-Pyrénées, étude INSE 2004 (Le)

- Catalogues d'équipementiers :
 - Laboratoires (microbiologie, chimie...)
 - Matériels et ingrédients agroalimentaires
 - Inox
 - Electrique-électronique
 - Traçabilité
 - Automatisation, contrôle
 - Matériels de mesure
 - Nettoyage
 - ...

REPERAGE SPACIAL DES DOCUMENTS

| Divers | Microbiologie, biochimie | Organisation | Viandes | Production | Consommation | Autres filières | Plate Forme Technologique |
|---|---|--|--|--------------------------|---|--------------------------------------|------------------------------------|
| Approche transversale | généralités | Organisation de la production Diversification | Généralités, Coproduits, abats | Economie marketing | Nutrition, santé | Fruits, légumes Vin | Ressources, banque de données |
| Réglementation | Toxicologie microbiologique | Qualité Analyse sensorielle | Technologie « viandes » | Technologie | Recettes | Céréales, pain Eau | Rapports administratifs |
| Centres techniques, annuaires de professionnels | Biochimie, enzymologie Chimie, phytochimie Applications industrielles | Sécurité sanitaire | Hygiène « viandes » Qualité « viandes » | Conservation | Valeurs et propriétés nutritionnelles Risques alimentaires | Produits laitiers | Catalogues équipementiers |
| Revue de presse locale | Nanotechnologies | Environnement Sécurité du travail | Salaisons, charcuteries, Plats cuisinés | Emballages Innovation | Produits de qualité, terroir | Poissons Oléagineux, protéagineux | Formation Emploi Démographie |
| | | Métrologie, capteurs | Lien élevage-abattage et viande | Science alimentaire | Sciences sociales Education à la consommation | Condiments, épices | |