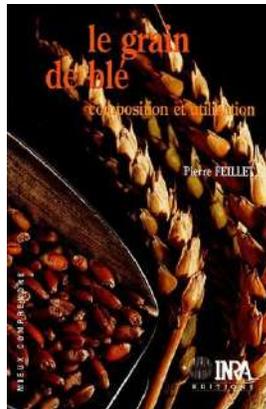


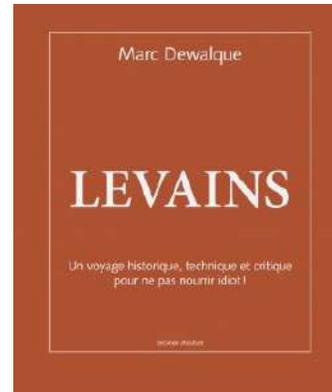
## Bibliographie : ouvrages pour approfondir



[47]



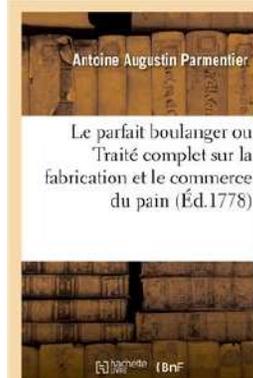
[2]



[5]



[6]



[43]



[48]

(collectif\_metis@riseup.net)

blés paysans au levain naturel

26-27 février 2025

1 / 6

Bibliographie

## Bibliographie I

- [1] SPEDONA. *Structure du grain de blé*. 2017. URL : <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Weizenkorn-fr.svg>.
- [2] Pierre FEILLET. *Le grain de blé, composition et utilisation*. Mieux comprendre. INRA, 2000.
- [3] Christian RÉMÉSY et Fanny LEENHARD. "L'amélioration de la valeur nutritionnelle des pains bio". In : (2009), p. 14.
- [4] PANCRAT. *Le phytate très chargé en charges négatives forme des complexes avec des cations Ca++*. 2021. URL : [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Calcium\\_phytate.png](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Calcium_phytate.png).
- [5] Marc DEWALQUE. *Levains*. Seconde mouture, 2021.
- [6] Philippe ROUSSEL et al. *La panification au levain naturel. Glossaire des savoirs*. QUAE. 2020.
- [7] GX CHEN, JW ZHOU et YL LIU. "Biosynthesis and Regulation of Wheat Amylose and Amylopectin from Proteomic and Phosphoproteomic Characterization of Granule-binding Proteins". In : *Scientific reports* 6.33111 (2016). URL : <https://www.nature.com/articles/srep33111>.
- [8] Jie ZENG. *Comparison of A and B starch granules from three wheat varieties*. 2011. URL : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6264545/>.
- [9] Antonio PEREIRA. *Amylose linear and amylopectin branched structures*. 2016. URL : [https://www.researchgate.net/publication/291834901\\_Chapter\\_7\\_Outstanding\\_Features\\_of\\_Starch-based\\_Hydrogel\\_Nanocomposites](https://www.researchgate.net/publication/291834901_Chapter_7_Outstanding_Features_of_Starch-based_Hydrogel_Nanocomposites).
- [10] Pierre RIVIÈRE. *Grains d'amidons natifs ou endommagés selon le type de blé après mouture*. 2025.
- [11] Camille VINDRAS-FOUILLET. *Durété des 3 variétés sur 10 environnements. Issu de la fiche "Qualités nutritionnelles, technologiques et sensorielles des produits issus de variétés paysannes : effets de la variété, de l'environnement et des pratiques"*. 2020.
- [12] Devinder DHINGRA et al. "Dietary fibre in foods : a review". In : *Journal of Food Science and Technology* 49.3 (2012), p. 255-266. ISSN : 0022-1155. DOI : 10.1007/s13197-011-0365-5. URL : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3614039/> (visité le 15/10/2024).

(collectif\_metis@riseup.net)

blés paysans au levain naturel

26-27 février 2025

2 / 6

## Bibliographie II

- [13] Christian RÉMÉSY, Fanny LEENHARDT et Anthony FARDET. "Donner un nouvel avenir au pain dans le cadre d'une alimentation durable et préventive". In : *Cahiers de Nutrition et de Diététique* 50.1 (mars 2015), p. 39-46. ISSN : 0007-9960. DOI : 10.1016/j.cnd.2014.07.005. URL : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0007996014001175> (visité le 23/11/2024).
- [14] Chemistry grad STUDENT. *A peptide bond generated in PyMOL from pdb 2I2Z and also written out. Color coding is standard*. 2011. URL : <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:PEPTIDE-BOND-FIGURE.png>.
- [15] Camille VINDRAS-FOUILLET. *Analyse de la composition en protéines de variétés de blé tendre pour l'AB*. Rapp. tech. Projet QUALIBLEBIO, 2020, p. 11.
- [16] Marie-Françoise SAMSON et Hamza MAMERI. "Les différentes faces du gluten". In : *Médecine des Maladies Métaboliques*. Le gluten sous tous ses aspects 17.7 (2023), p. 568-575. ISSN : 1957-2557. DOI : 10.1016/j.mmm.2023.09.009. URL : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1957255723001864> (visité le 23/11/2024).
- [17] CETAB. *Mesures de différentes qualités technologiques de différentes variétés cultivées dans la collection du CETAB*. Rapp. tech. 2011.
- [18] *Test du voile du gluten pour un blé ancien et un blé moderne*.
- [19] Marc DEWALQUE. *Fonctionnement de l'alvéographe de Chopin*. 2021.
- [20] INDIAMART. *Alvéographe de Chopin en action*. 2022. URL : <https://www.indiamart.com/proddetail/chopin-alveograph-1750479262.html>.
- [21] JM VIARD. *Courbe et mesures de l'alvéographe de Chopin*. 1982. URL : <https://www.decitre.fr/livres/le-compagnon-boulangier-9782865470075.html>.
- [22] ARVALIS. *Le saviez-vous ? - Le W et le P/L, deux critères majeurs pour la panification*. fr. Juill. 2020. URL : <https://www.arvalis.fr/infos-techniques/le-w-et-le-pl-deux-criteres-majeurs-pour-la-panification> (visité le 25/11/2024).

## Bibliographie III

- [23] M DUBOIS. *Evolution de la force boulangère en France au cours des années. Extrait du livre "la panification française"*. 1993.
- [24] Pierre RIVIÈRE. *Force boulangère de différentes variétés cultivées en agriculture biologique à partir des travaux du cetab*. 2023.
- [25] Dominique DESCLAUX et al. "Hypersensibilité au gluten : rôle des étapes de fabrication des produits à base de blés". In : (2022). URL : <https://www.inrae.fr/actualites/hypersensibilite-au-gluten-role-etapes-fabrication-produits-base-bles>.
- [26] Aude BIOCIVAM. *Projet gluten "Mythe ou réalité"*. Rapp. tech. 2022. URL : <https://www.bio-aude.com/projet-gluten/>.
- [27] Assurance MALADIE. "L'intolérance au gluten : définition, causes et facteurs favorisants". In : (2021). URL : <https://www.ameli.fr/assure/sante/themes/intolerance-gluten-maladie-coeliaque/definition-causes-facteurs-favorisants>.
- [28] Pierre RIVIÈRE. *Evolution du pH dans une pâte ensemencée avec un levain tout point. Activités des enzymes et des micro-organismes selon le pH*. 2023.
- [29] FOOBAR. *Schematic representation of phosphoacylglycerols*. 2006. URL : [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Phospholipid\\_schematic\\_representation.png](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Phospholipid_schematic_representation.png).
- [30] A HUSSAIN. "Quality of Organically Produced Wheat from Diverse Origin". Thèse de doct. Alnarp : Swedish University of Agricultural Sciences, 2012. URL : [https://www.researchgate.net/publication/266419172\\_Quality\\_of\\_Organically\\_Produced\\_Wheat\\_from\\_Diverse\\_Origin](https://www.researchgate.net/publication/266419172_Quality_of_Organically_Produced_Wheat_from_Diverse_Origin).
- [31] Camille VINDRAS-FOUILLET et al. "Sensory Analyses and Nutritional Qualities of Wheat Population Varieties Developed by Participatory Breeding". In : *Agronomy* 11 (2021), p. 2117. DOI : 10.3390/agronomy11112117.
- [32] Camille VINDRAS. *Analyse multivariée sur les éléments nutritifs de différentes variétés cultivées chez RAB*. 2016.

## Bibliographie IV

- [33] Camille VINDRAS. *Teneur en zinc et en potassium de différentes variétés cultivées dans deux fermes*. 2016.
- [34] Philippe ROUSSEL et al. *Photo d'un levain en microscopie électronique. Dans La panification au levain naturel. Glossaire des savoirs*. 2020.
- [35] J. RAMSAYER et Delphine SICARD. "Explorer et conserver la diversité de la flore des levains, un potentiel en boulangerie. *Innovations Agronomiques* 44, 45-54". fr. In : (2015). Publisher : INRA. DOI : 10.15454/1.462200815153098E12. URL : <https://hal.inrae.fr/hal-01837776> (visité le 08/11/2024).
- [36] Bernard ONNO et al. *Du blé au pain, impact des levains en panification biologique. Effet des variétés de blé et des pratiques boulangères sur la biodiversité et l'activité des levains*. Editions universitaires européennes. 2021.
- [37] Frédéric LATOUR. *Petit épeautre à Loubens*. 2021.
- [38] Frédéric LATOUR. *Petit épeautre à Loubens*. 2021.
- [39] Alyssa HIDALGO et Andrea BRANDOLINI. "Nutritional properties of einkorn wheat (*Triticum monococcum* L.)". en. In : *Journal of the Science of Food and Agriculture* 94.4 (2014). \_eprint : <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1002/jsfa.6382>, p. 601-612. ISSN : 1097-0010. DOI : 10.1002/jsfa.6382. URL : <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/jsfa.6382> (visité le 17/02/2025).
- [40] H LØJE et al. "Chemical Composition, Functional Properties and Sensory Profiling of Einkorn (*Triticum monococcum* L.)". In : *Journal of Cereal Science* 37.2 (mars 2003), p. 231-240. ISSN : 0733-5210. DOI : 10.1006/jcrs.2002.0498. URL : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0733521002904984> (visité le 17/02/2025).
- [41] Maria ZAHARIEVA et Philippe MONNEVEUX. "Cultivated einkorn wheat (*Triticum monococcum* L. subsp. *monococcum*) : the long life of a founder crop of agriculture". en. In : *Genetic Resources and Crop Evolution* 61.3 (mars 2014), p. 677-706. ISSN : 1573-5109. DOI : 10.1007/s10722-014-0084-7. URL : <https://doi.org/10.1007/s10722-014-0084-7> (visité le 17/02/2025).

## Bibliographie V

- [42] Sayedeh Saba BILGRAMI et al. "Phytic acid, iron and zinc content in wheat ploidy levels and amphiploids : the impact of genotype and planting seasons". In : *Archives of Agronomy and Soil Science* 64.3 (fév. 2018). Publisher : Taylor & Francis, p. 331-346. ISSN : 0365-0340. DOI : 10.1080/03650340.2017.1352085. URL : <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03650340.2017.1352085> (visité le 18/02/2025).
- [43] Antoine Augustin PARMENTIER. *Le parfait boulanger ou traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*. BNF, 1778.
- [44] M.G. D'EGIDIO, S. NARDI et V. VALLEGA. "Grain, flour and dough characteristics of selected strains of diploid wheat, *triticum monococum* L". In : *Cereal Chemistry* 70.3 (1993), p. 298-303.
- [45] Jacky FISHER, Ludovic CHANUT et Jean-Philippe LEYGUE. "Qualité requise pour les pains de mie et les buns". In : *Perspectives agricoles* 291 (2003), p. 12-13. URL : [https://www.perspectives-agricoles.com/sites/default/files/imported\\_files/291\\_715905720548337217.pdf](https://www.perspectives-agricoles.com/sites/default/files/imported_files/291_715905720548337217.pdf).
- [46] TECHNOMITRON. *Les Additifs et Produits correcteurs*. 2025. URL : <https://technomitron.aainb.com/constituants-pain-et-pate/les-additifs/>.
- [47] Christophe BONNEUIL et Frédéric THOMAS. *Semences une histoire politique. Amélioration des plantes, agriculture et alimentation en France depuis la seconde guerre mondiale*. Charles Léopold Mayer. 2012. URL : [http://docs.eclm.fr/pdf\\_livre/357SemencesUneHistoirePolitique.pdf](http://docs.eclm.fr/pdf_livre/357SemencesUneHistoirePolitique.pdf).
- [48] BIOCVAM11. *Créer un atelier de boulange dans une ferme en agriculture biologique*. 2021. URL : [https://www.bio-aude.com/wp-content/uploads/2023/06/WEB\\_Fiche\\_Panification\\_Levain.pdf](https://www.bio-aude.com/wp-content/uploads/2023/06/WEB_Fiche_Panification_Levain.pdf).