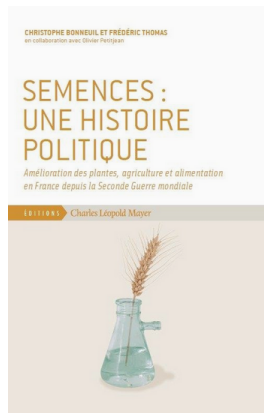
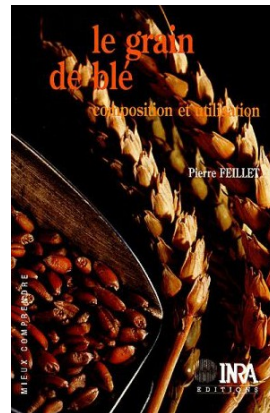


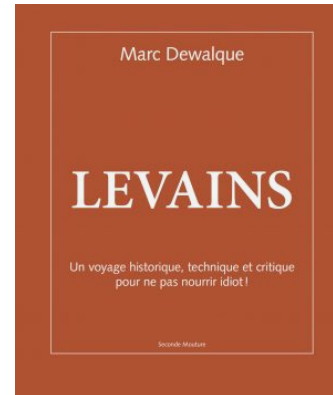
Bibliographie : ouvrages pour approfondir



[4]



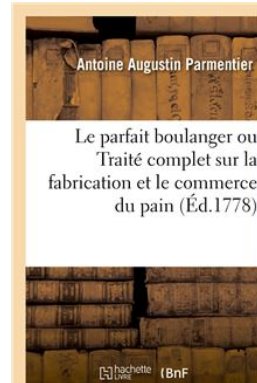
[30]



[103]



[34]



[80]



[124]

(collectif_metis@riseup.net)

blés et seigles paysans au levain naturel

5-6-7 octobre 2025

1 / 14

Bibliographie

Bibliographie I

- [1] Pierre RIVIÈRE. *Généalogie des blés*. 2023.
- [2] Marcel MAZOYER et Laurence ROUDART. *Histoire des agricultures du monde. Du néolithique à la crise contemporaine*. Seuil. 1997. 528 p.
- [3] Robin GOFFAUX. *Arbre généalogique des sept principales variétés anciennes présentes en France en 1912*. 2011. URL : https://fondationbiodiversite.fr/wp-content/uploads/2019/05/frb_etude_b1_web.pdf.
- [4] 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.
- [5] M LYAUTEY, L HUMBERT et Christophe BONNEUIL. "De quelques origines allemandes du Catalogue français des variétés et de lapolitique de modernisation agricole du gouvernement de Vichy in Histoire des modernisations agricoles au XXe siècle". In : *Histoire des modernisations agricoles au XXe siècle* (2021), p. 85-99. URL : <https://hal.science/hal-03515773/document>.
- [6] Journal OFFICIEL. *Decret 1711 du 13 juin 1942 relatf au commerce des semences*. 1942. URL : gallica.fr.
- [7] Sophie RICHARD. *Paul Bormans, sélectionneur en Ile de France*. 1949.
- [8] GNIS. *Lots de semences conservés en chambre froide*.
- [9] UPOV. *L'organisation de la sélection sur le site internet de l'UPOV*. 2013. URL : www.upov.int/overview/fr/.
- [10] Frédéric LATOUR. *Petit épeautre à Loubens*. 2021.
- [11] Frédéric LATOUR. *Petit épeautre à Loubens*. 2021.
- [12] Alyssa HIDALGO et Andrea BRANDOLINI. "Nutritional properties of einkorn wheat (*Triticum monococcum* L.)". 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).

(collectif_metis@riseup.net)

blés et seigles paysans au levain naturel

5-6-7 octobre 2025

2 / 14

Bibliographie II

- [13] 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.
- [14] Frédéric LATOUR. *Epis d'amidonner noir*. 2022.
- [15] Marc DEWALQUE. "Le choix des grains et des farines". In : *Levains. Un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot !* Seconde mouture, 2021, p. 165-239.
- [16] *Blé poulard*.
- [17] Frédéric LATOUR. *Poulard d'Auvergne*. 2022.
- [18] Frédéric LATOUR. *Epis de blé khorazan au printemps*. 2023.
- [19] *Aegilops*.
- [20] *Grand épeautre*.
- [21] Les jardins de SAINTE HILDEGARDE. *L'épeautre est « la meilleure des céréales » selon sainte Hildegarde de Bingen*. 2023. URL : <https://www.lesjardinsdesainte-hildegarde.com/epeautres-alimentation/epeautre/> (visité le 08/11/2024).
- [22] Isabelle GOLDRINGER. *Variété Japhabelle chez Jean-François Berthelot*. 2014.
- [23] Isabelle GOLDRINGER. *Renan au mileu des populations issues de sélection participative dans les essais écoagri*. 2014.
- [24] Isabelle GOLDRINGER. *Savoysone cultivée en Savoie, là où elle a été sélectionnée*. 2015.
- [25] Isabelle GOLDRINGER. *Variété Japhabelle chez Jean-François Berthelot*. 2014.

Bibliographie III

- [26] Joseph JAHIER et Bernard ROLLAND. *A l'origine du blé tendre Renan : une obtention sans mystère*. Revue SESAME. 2020. URL : <https://revue-sesame-inrae.fr/a-lorigine-du-ble-tendre-renan-une-obtention-sans-mystere/> (visité le 08/11/2024).
- [27] Frédéric PRAT. *Processus d'obtention de la variété Renan*. 2022. URL : <https://www.infogm.org/6716-ogm-ou-pas-point-sur-ble-renan?lang=fr>.
- [28] Isabelle GOLDRINGER et al. "Agronomic Evaluation of Bread Wheat Varieties from Participatory Breeding : A Combination of Performance and Robustness". In : *Sustainability* 12.1 (2020). Number : 1 Publisher : Multidisciplinary Digital Publishing Institute, p. 128. ISSN : 2071-1050. DOI : 10.3390/su12010128. URL : <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/1/128> (visité le 08/11/2024).
- [29] SPEDONA. *Structure du grain de blé*. 2017. URL : <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Weizenkorn-fr.svg>.
- [30] Pierre FEILLET. *Le grain de blé, composition et utilisation*. Mieux comprendre. INRA, 2000. 308 p.
- [31] Christian RÉMÉSY et Fanny LEENHARD. "L'amélioration de la valeur nutritionnelle des pains bio". In : (2009), p. 14.
- [32] PANCRAAT. *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.
- [33] Marc DEWALQUE. "Aspects nutritionnels". In : *Levains. Un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot !* Seconde mouture, 2021, p. 95-124.
- [34] Philippe ROUSSEL et al. *La panification au levain naturel. Glossaire des savoirs*. QUAE. 2020. 99 p.
- [35] 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>.

Bibliographie IV

- [36] Jie ZENG. *Comparison of A and B starch granules from three wheat varieties*. 2011. URL : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6264545/>.
- [37] 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.
- [38] Pierre RIVIÈRE. *Grains d'amidons natifs ou endommagés selon le type de blé après mouture*. 2025.
- [39] Khetan SHEVKANI, Mehak KATYAL et Narpinder SINGH. "A comparative review of protein and starch characteristics and end-use quality of soft and hard wheat". In : *Food Chemistry Advances* 4 (1^{er} juin 2024), p. 100613. ISSN : 2772-753X. DOI : 10.1016/j.focha.2024.100613. URL : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2772753X24000091> (visité le 22/03/2025).
- [40] Camille VINDRAS-FOUILLET. *Dureté 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.
- [41] TRIPTOLÈME. "Contrat Pays blé. Synthèse des expérimentations meunerie". 2012. URL : <http://www.triptoleme.org/wp-content/uploads/2024/01/Tripto-2012-RA-PAYSBLE-Com-Resultats-meunerie.pdf>.
- [42] Marc DEWALQUE. "Aspects technologiques". In : *Levains. Un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot !* Seconde mouture, 2021, p. 141-163.
- [43] 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).

Bibliographie V

- [44] 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 (1^{er} 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).
- [45] Lauriane MIETTON. *La qualité du pain, entre diversité des blés, des bactéries/levures, et des pratiques*. 2019. URL : <https://www.chaireunesco-adm.com/Qu-est-ce-qu-un-vin-nature> (visité le 24/09/2025).
- [46] 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>.
- [47] Camille VINDRAS-FOUILLET. *Analyse de la composition en protéines de variétés de blé tendre pour l'AB*. Projet QUALIBLEBIO, 2020, p. 11.
- [48] 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).
- [49] CETAB. *Mesures de différentes qualités technologiques de différentes variétés cultivées dans la collection du CETAB*. 2011.
- [50] *Test du voile du gluten pour un blé ancien et un blé moderne*.
- [51] Marc DEWALQUE. *Fonctionnement de l'alvéographe de Chopin*. 2021.
- [52] INDIAMART. *Alvéographe de Chopin en action*. 2022. URL : <https://www.indiamart.com/proddetail/chopin-alveograph-1750479262.html>.
- [53] JM VIARD. *Courbe et mesures de l'alvéographe de Chopin*. 1982. URL : <https://www.decitre.fr/livres/le-compagnon-boulangier-9782865470075.html>.

Bibliographie VI

- [54] ARVALIS. *Le saviez-vous ? - Le W et le P/L, deux critères majeurs pour la panification*. ARVALIS. 2 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).
- [55] M DUBOIS. *Evolution de la force boulangère en France au cours des années. Extrait du livre "la panification française"*. 1993.
- [56] Pierre RIVIÈRE. *Force boulangère de différentes variétés cultivées en agriculture biologique à partir des travaux du cetab*. 2023.
- [57] Camille VINDRAS-FOUILLET. *Gluten index de 24 variétés de blés tendre dans Rapport technique. Analyse de la composition en protéines de variétés de blé tendre pour l'AB. Projet QUALIBLEBIO*. 2020.
- [58] Camille VINDRAS-FOUILLET. *Proportions de différentes familles de protéines en pourcentage des protéines extraites de la farine dans Rapport technique. Analyse de la composition en protéines de variétés de blé tendre pour l'AB. Projet QUALIBLEBIO*. 2020.
- [59] 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>.
- [60] Aude BIOCIVAM. *Projet gluten "Mythe ou réalité"*. 2022. URL : <https://www.bio-aude.com/projet-gluten/>.
- [61] 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>.
- [62] Frédéric LATOUR et Pierre RIVIÈRE. *Mieux gérer la panification des blés paysans avec peu de force boulangère*. 2024. URL : <https://collectif-metis.org/index.php/2024/12/20/mieux-gerer-la-panification-des-bles-paysans-avec-peu-de-force-boulangere/>.

Bibliographie VII

- [63] Gérard BROCHORE et al. *Devenir boulanger*. Sotal. Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. 2014.
- [64] Marc DEWALQUE. *Mesure du temps de chute de Hagberg*. 2021. URL : <https://levainbio.com/cb/levains/chapitre-9-aspects-technologiques/>.
- [65] HTDS. *Différents temps de chute Hagberg et aspect des pains*. 2023. URL : <https://www.htds.fr/sciences-analytiques/service-support/indice-de-chute-de-perten/>.
- [66] Christian RÉMÉSY et Fanny LEENHARD. *Dégradation de l'acide phytique par la fermentation au levain en milieu très hydraté d'une farine complète et du son*. 2009.
- [67] 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.
- [68] FOOBAR. *Schematic representation of phosphoacylglycerols*. 2006. URL : https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Phospholipid_schematic_representation.png.
- [69] A HUSSAIN. "Quality of Organically Produced Wheat from Diverse Origin". Thèse de doct. Alnarp : Swedish University of Agricultural Sciences, 2012. 126 p. URL : https://www.researchgate.net/publication/266419172_Quality_of_Organically_Produced_Wheat_from_Diverse-Origin.
- [70] 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.
- [71] Camille VINDRAS. *Analyse multivariée sur les éléments nutritifs de différentes variétés cultivées chez RAB*. 2016.
- [72] Camille VINDRAS. *Teneur en zinc et en potassium de différentes variétés cultivées dans deux fermes*. 2016.
- [73] J. RAMSAYER et Delphine SICARD. "Explorer et conserver la diversité de la flore des levains, un potentiel en boulangerie. Innovations Agronomiques 44, 45-54". In : (2015). Publisher : INRA. DOI : 10.15454/1.462200815153098E12. URL : <https://hal.inrae.fr/hal-01837776> (visité le 08/11/2024).

Bibliographie VIII

- [74] ATTHEMUMMIESBALL. *Baking ancient egyptian wheat*. 2018. URL : <https://www.atthemummiesball.com/baking-ancient-egyptian-bread/>.
- [75] P.L. JACOB. *Mœurs, usages et costumes au moyen âge et à l'époque de la renaissance*. 1871. URL : <https://www.flickr.com/photos/internetarchivebookimages/14777187042/in/photostream/>.
- [76] CARLSBERG. *Carlsberg founder, J.C. Jacobsen*. URL : <https://www.carlsberggroup.com/newsroom/in-odense-you-can-taste-the-beer-that-hans-christian-andersen-enjoyed/>.
- [77] Philippe ROUSSEL et al. *Photo d'un levain en microscopie électronique*. Dans *La panification au levain naturel. Glossaire des savoirs*. 2020.
- [78] Marc DEWALQUE. "Les levures et les staters du levain". In : *Levains. Un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot !* Seconde mouture, 2021, p. 325-359.
- [79] 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.
- [80] Antoine Augustin PARMENTIER. *Le parfait boulanger ou traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*. BNF, 1778.
- [81] Marc DEWALQUE. "Les choix de préfermentation". In : *Levains. Un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot !* Seconde mouture, 2021, p. 453-512.
- [82] Pierre RIVIÈRE. *Dynamique de pousse d'un levain*. 2023.
- [83] Michèle AUDIN. *Le travail de nuit des boulangers à Paris, 1869-70*. La Commune de Paris. 5 août 2018. URL : <https://macommunedeparis.com/2018/08/06/le-travail-de-nuit-des-boulangers-a-paris-1869-70/> (visité le 24/09/2025).

Bibliographie IX

- [84] Michèle AUDIN. *Le travail de nuit des boulangers, quelques-uns des acteurs, 1870 et après*. La Commune de Paris. 7 août 2018. URL : <https://macommunedeparis.com/2018/08/08/le-travail-de-nuit-des-boulangers-quelques-uns-des-acteurs-1870-et-apres/> (visité le 24/09/2025).
- [85] Michèle AUDIN. *Le travail de nuit des boulangers — discussion à la Commune*. La Commune de Paris. 9 août 2018. URL : <https://macommunedeparis.com/2018/08/10/le-travail-de-nuit-des-boulangers-discussion-a-la-commune/> (visité le 24/09/2025).
- [86] *Souvenirs de la commune*.
- [87] Frédéric LATOUR. *Conduite à 3 rafraichis pour 50kg de pâte avec 20 pourcent de levain (soit 10kg de levain tout point) : ferme dd Roc (47)*. 2023.
- [88] Pierre RIVIÈRE. *Conduite à 3 rafraichis pour 40kg de pâte avec 15 pourcent de levain (soit 6 kg de levain tout point) et conduite à 1 seul rafraichi pour 50kg de pâte avec 0.4 pourcent de levain : Soleil levain (47)*. 2023.
- [89] Frédéric LATOUR. *Conduite à un seul rafraichi pour 10kg de pâte pour 5 pourcent de levain (soit environ 500g de levain tout point) : ferme d'Eric et Nicole Marie (65)*. 2023.
- [90] Frédéric LATOUR. *Conduite à 2 ou 3 rafraichis pour 75kg de pâte avec 8 pourcent de levain (soit 6kg de levain tout point) : ferme de Nicolas Saillan (33)*. 2024.
- [91] Pierre RIVIÈRE. *Conduite sans rafraichi pour 10kg de pâte avec 0.05 pourcent de levain : méthode fermentation longue Rémésy*. 2023.
- [92] Christian RÉMÉSÉ. *Un nouveau procédé de panification au levain*. La Tribune des Boulangers Pâtisseries. 2016. URL : <https://latribunedesboulangerspatisseries.fr/nouveau-procede-de-panification-levain-christian-remesy/> (visité le 08/11/2024).
- [93] Philippe ROUSSEL et al. *Diversité des espèces de bactérie lactique (A) et de levure (B) dans les levains français*. Dans *La panification au levain naturel. Glossaire des savoirs*. 2020.

Bibliographie X

- [94] Lucas VONGASTROW. *Abondance de Lactobacillales et Saccharomycetales dans la farine et le levain. Les axes ont des échelles différentes entre l'abondance de la farine et du levain*. 2022. URL : <https://www.biorxiv.org/content/10.1101/2021.10.18.464797v1>.
- [95] Bernard ONNO et al. *Abondance relative des différents genres bactéries et levures au cours des différents stade d'élaboration des levains*. 2021.
- [96] Philippe ROUSSEL et al. *Étapes du processus de panification et observations de la pâte. Dans La panification au levain naturel. Glossaire des savoirs*. 2020.
- [97] Philippe ROUSSEL et al. *Exemple de biocinétiques dans une pâte ensemencée avec un levain. Dans La panification au levain naturel. Glossaire des savoirs*. 2020.
- [98] Marc DEWALQUE. "Voies de transformation diverses". In : *Levains. Un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot !* Seconde mouture, 2021, p. 241-271.
- [99] de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt Ministère de L'AGRICULTURE. *Réduction de plus de 20% des teneurs en sel dans le pain : grâce à un engagement collectif de la filière*. Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt. 2023. URL : <https://agriculture.gouv.fr/reduction-de-plus-de-20-des-teneurs-en-sel-dans-le-pain-grace-un-engagement-collectif-de-la-filiere> (visité le 19/11/2024).
- [100] Marc DEWALQUE. "Le sel et la pâte". In : *Levains. Un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot !* Seconde mouture, 2021, p. 315-324.
- [101] Guénaëlle DILER et al. "Intérêt d'une approche procédé pour la reformulation de produits réduits en sel-sucre-matières grasses en Boulangerie Viennoise Pâtisserie". In : *Innovations Agronomiques* 78 (1^{er} jan. 2019), p. 13-25. URL : https://www.academia.edu/91781546/Int%C3%A9r%C3%AAt_d'une_approche_proc%C3%A9d%C3%A9_pour_la_reformulation_de_produits_r%C3%A9duits_en_sel_sucre_mati%C3%A8res_grasses_en_BVP_Innovations_Agronomiques_78_13_25 (visité le 23/03/2025).

Bibliographie XI

- [102] Assemblée NATIONALE. *Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains*. 13 sept. 1993. (Visité le 19/11/2024).
- [103] Marc DEWALQUE. *Levains*. Seconde mouture, 2021. 729 p.
- [104] Marc DEWALQUE. "Aspects gustatifs". In : *Levains. Un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot !* Seconde mouture, 2021, p. 127-139.
- [105] Pierre RIVIÈRE. *Facteurs impliqués dans la production des principaux composés volatils dans un pain au levain. Figure simplifiée de la Figure 2 de Petel et al 2017*. 2024.
- [106] Cécile PÉTEL, Bernard ONNO et Carole PROST. "Sourdough volatile compounds and their contribution to bread : A review". In : *Trends in Food Science & Technology* 59 (2017), p. 105-123. ISSN : 0924-2244. DOI : 10.1016/j.tifs.2016.10.015. URL : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224416302758> (visité le 24/09/2024).
- [107] Camille VINDRAS. *Résultats sensoriels par napping du projet ecoagri. Dans Fiche Qualités nutritionnelles, technologiques et sensorielles des produits issus de variétés paysannes : effets de la variété, de l'environnement et des pratiques*. 2020.
- [108] Camille VINDRAS. *Résultats sensoriels par napping du projet pays blé. Dans Fiche Qualités nutritionnelles, technologiques et sensorielles des produits issus de variétés paysannes : effets de la variété, de l'environnement et des pratiques*. 2020.
- [109] Pierre RIVIÈRE. *Tableau avec les résultats d'une dégustation avec le groupe Mètis en Sud Gironde*. 2022.
- [110] Pierre RIVIÈRE. *Analyse en composantes principales d'une dégustation avec le groupe Mètis en Sud Gironde*. 2022.
- [111] KOCHSTUDIO. *Le seigle*. 2008. URL : https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration_Secale_cereale0.jpg.
- [112] Kaisa POUTANEN, Kati KATINA et Raija-Liisa HEINIÖ. "Rye". In : 1^{er} août 2014, p. 75-87.

Bibliographie XII

- [113] Kathrin SCHALK et al. "Isolation and characterization of gluten protein types from wheat, rye, barley and oats for use as reference materials". In : *PLoS One* 12.2 (2017), e0172819. ISSN : 1932-6203. DOI : 10.1371/journal.pone.0172819.
- [114] Ulrich SCHLEMMER et al. "Phytate in foods and significance for humans : Food sources, intake, processing, bioavailability, protective role and analysis". In : *Molecular Nutrition & Food Research* 53 (S2 2009). _eprint : <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1002/mnfr.200900099>, S330-S375. ISSN : 1613-4133. DOI : 10.1002/mnfr.200900099. URL : <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/mnfr.200900099> (visité le 20/01/2025).
- [115] Ali IKRAM et al. "A comprehensive review on biochemical and technological properties of rye (*Secale cereale* L.)". In : *International Journal of Food Properties* 26.1 (22 sept. 2023). Publisher : Taylor & Francis _eprint : <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2244697>, p. 2212-2228. ISSN : 1094-2912. DOI : 10.1080/10942912.2023.2244697. URL : <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2244697> (visité le 17/01/2025).
- [116] Marc DEWALQUE. *Aspects de pain de seigle avec différents ensemencement au levain*. 2022.
- [117] Anna MIHHALEVSKI et al. "Structural Changes of Starch during Baking and Staling of Rye Bread". In : *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 60.34 (29 août 2012). Publisher : American Chemical Society, p. 8492-8500. ISSN : 0021-8561. DOI : 10.1021/jf3021877. URL : <https://doi.org/10.1021/jf3021877> (visité le 02/01/2025).
- [118] Pierre RIVIÈRE. *Compte rendu Formation fabriquer du pain au levain naturel avec des farines de blés et de seigles paysans*. 2025. URL : <https://collectif-metis.org/index.php/2025/02/03/fabriquer-du-pain-au-levain-naturel-avec-des-farines-de-bles-et-de-seigles-paysans/>.
- [119] Christian RÉMÉSY. *Photo au microscope de grains d'amidon avant et après gélatinisation dans du pain blanc*. URL : <http://www.itab.asso.fr/downloads/evenements/7remesy2.pdf>.
- [120] Marc DEWALQUE. "Cavernes dans pain de seigle". 2022.

Bibliographie XIII

- [121] Hubert CHIRON, James MAC GUIRE et Bernard ONNO. "Plaidoyer pour des pains méconnus". In : *Alévoles* 46 (2018), p. 14-21.
- [122] Cymydog NAAKKA. *Crisp bread*. 2006. URL : <https://en.wikipedia.org/wiki/Crispbread#/media/File:Knaeckebroed.jpg>.
- [123] MATT314. *Tranche de Pumpernickel*. 2005.
- [124] BIOCIVAM11. *Créer un atelier de boulangerie dans une ferme en agriculture biologique*. 2021. URL : https://www.bio-aude.com/wp-content/uploads/2023/06/WEB_Fiche_Panification_Levain.pdf.