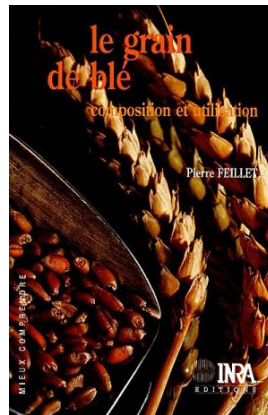


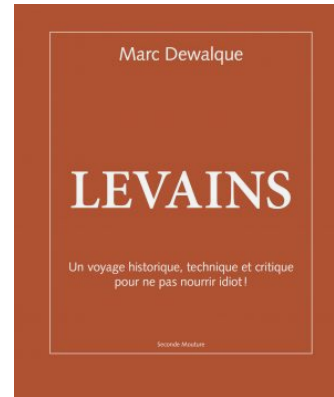
Bibliographie : ouvrages pour approfondir



[3]



[13]



[85]

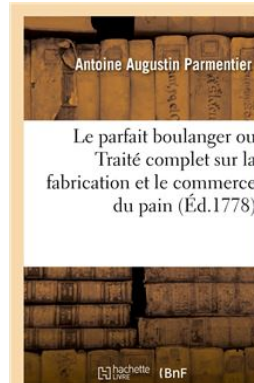


La panification au levain naturel

Glossaire des savoirs

éditions
Quæ

[17]



[68]



[86]

(collectif_metis@riseup.net)

brioches au levain naturel et gâteaux

17-18 janvier 2026

1 / 11

Bibliographie

Bibliographie I

- [1] Marcel MAZOYER et Laurence ROUDART. *Histoire des agricultures du monde. Du néolithique à la crise contemporaine*. Seuil. 1997. 528 p.
- [2] 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_bl_web.pdf.
- [3] 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.
- [4] 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>.
- [5] Journal OFFICIEL. *Decret 1711 du 13 juin 1942 relatf au commerce des semences*. 1942. URL : gallica.fr.
- [6] Sophie RICHARD. *Paul Bormans, sélectionneur en Ile de France*. 1949.
- [7] GNIS. *Lots de semences conservés en chambre froide*.
- [8] UPOV. *L'organisation de la sélection sur le site internet de l'UPOV*. 2013. URL : www.upov.int/overview/fr/.
- [9] Isabelle GOLDRINGER. *Variété Japhabelle chez Jean-François Berthelot*. 2014.
- [10] 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).

(collectif_metis@riseup.net)

brioches au levain naturel et gâteaux

17-18 janvier 2026

2 / 11

Bibliographie II

- [11] Réseau Semences PAYSANNES. *Charte du Réseau Semences Paysannes*. 2019. URL : <https://www.semencespaysannes.org/les-semences-paysannes/vie-du-reseau/187-nouveau-look-pour-la-charte-ethique-du-reseau-semences-paysannes.html>.
- [12] SPEDONA. *Structure du grain de blé*. 2017. URL : <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Weizenkorn-fr.svg>.
- [13] Pierre FEILLET. *Le grain de blé, composition et utilisation*. Mieux comprendre. INRA, 2000. 308 p.
- [14] Christian RÉMÉSY et Fanny LEENHARD. "L'amélioration de la valeur nutritionnelle des pains bio". In : (2009), p. 14.
- [15] 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.
- [16] Marc DEWALQUE. "Aspects nutritionnels". In : *Levains. Un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot !* Seconde mouture, 2021, p. 95-124.
- [17] Philippe ROUSSEL et al. *La panification au levain naturel. Glossaire des savoirs*. QUAE. 2020. 99 p.
- [18] 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>.
- [19] Jie ZENG. *Comparison of A and B starch granules from three wheat varieties*. 2011. URL : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6264545/>.
- [20] 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.
- [21] Pierre RIVIÈRE. *Grains d'amidons natifs ou endommagés selon le type de blé après mouture*. 2025.

Bibliographie III

- [22] 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).
- [23] 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.
- [24] 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>.
- [25] Marc DEWALQUE. "Aspects technologiques". In : *Levains. Un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot !* Seconde mouture, 2021, p. 141-163.
- [26] 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).
- [27] 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).
- [28] 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).
- [29] 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>.

Bibliographie IV

- [30] Camille VINDRAS-FOUILLET. *Analyse de la composition en protéines de variétés de blé tendre pour l'AB*. Projet QUALIBLEBIO, 2020, p. 11.
- [31] 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).
- [32] CETAB. *Mesures de différentes qualités technologiques de différentes variétés cultivées dans la collection du CETAB*. 2011.
- [33] Pierre RIVIÈRE. *Fonctionnement de l'alvéographe de Chopin en 3 étapes*. 2025.
- [34] INDIAMART. *Alvéographe de Chopin en action*. 2022. URL : <https://www.indiamart.com/proddetail/chopin-alveograph-1750479262.html>.
- [35] Pierre RIVIÈRE. *Courbe de l'alvéographe de Chopin*. 2025.
- [36] 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).
- [37] M DUBOIS. *Evolution de la force boulangère en France au cours des années*. Extrait du livre "la panification française". 1993.
- [38] Pierre RIVIÈRE. *Force boulangère de différentes variétés cultivées en agriculture biologique à partir des travaux du cetab*. 2023.
- [39] Pierre RIVIÈRE et Frédéric LATOUR. *Principaux indicateurs industriels pour évaluer la qualité boulangère d'un blé*. version de travail. 2026.

Bibliographie V

- [40] 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>.
- [41] Aude BIOCIVAM. *Projet gluten "Mythe ou réalité"*. 2022. URL : <https://www.bio-aude.com/projet-gluten/>.
- [42] 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>.
- [43] 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/>.
- [44] 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.
- [45] Gérard BROCHOIRE et al. *Devenir boulanger*. Sotal. Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. 2014.
- [46] Pierre RIVIÈRE. *Fonctionnement du temps de chute d'Hagberg*. 2025.
- [47] 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.
- [48] 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.
- [49] FOOBAR. *Schematic representation of phosphoacylglycerols*. 2006. URL : https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Phospholipid_schematic_representation.png.

Bibliographie VI

- [50] Monika GARG et al. "Vitamins in Cereals : A Critical Review of Content, Health Effects, Processing Losses, Bioaccessibility, Fortification, and Biofortification Strategies for Their Improvement". In : *Frontiers in Nutrition* 8 (16 juin 2021), p. 586815. ISSN : 2296-861X. DOI : 10.3389/fnut.2021.586815. URL : <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC8241910/> (visité le 07/11/2025).
- [51] 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.
- [52] 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.
- [53] Daniela TRONO. "Carotenoids in Cereal Food Crops : Composition and Retention throughout Grain Storage and Food Processing". In : *Plants* 8.12 (déc. 2019). Publisher : Multidisciplinary Digital Publishing Institute, p. 551. ISSN : 2223-7747. DOI : 10.3390/plants8120551. URL : <https://www.mdpi.com/2223-7747/8/12/551> (visité le 07/11/2025).
- [54] Fanny LEENHARDT et al. "Wheat lipoxygenase activity induces greater loss of carotenoids than vitamin E during breadmaking". In : *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 54.5 (8 mars 2006), p. 1710-1715. ISSN : 0021-8561. DOI : 10.1021/jf052243m.
- [55] F. BATIFOULIER et al. "Variability of B vitamin concentrations in wheat grain, milling fractions and bread products". In : *European Journal of Agronomy* 25.2 (1^{er} août 2006). Publisher : Elsevier, p. 163-169. ISSN : 1161-0301. DOI : 10.1016/j.eja.2006.04.009. URL : <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1161030106000475> (visité le 24/10/2025).
- [56] M.M. TABEKHIA et B.L. D'APPOLONIA. "Effects of Processing Steps and Baking on Thiamine, Riboflavin, and Niacin Levels in Conventional and Continuous Produced Bread". In : *Cereal Chemistry* 80 (1979), 56 :79. URL : [file:///home/pamriviere/T%C3%A9l%C3%A9chargements/CC1979a18\(1\).html](file:///home/pamriviere/T%C3%A9l%C3%A9chargements/CC1979a18(1).html).

Bibliographie VII

- [57] F. BATIFOULIER et al. "Effect of different breadmaking methods on thiamine, riboflavin and pyridoxine contents of wheat bread". In : *Journal of Cereal Science* 42.1 (1^{er} juill. 2005), p. 101-108. ISSN : 0733-5210. DOI : 10.1016/j.jcs.2005.03.003. URL : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0733521005000457> (visité le 10/11/2025).
- [58] M.N. RIAZ, M. ASIF et R. ALI. "Stability of Vitamins during Extrusion". In : *Crit Rev Food Sci Nutr* . 3.49 (2009), p. 361-368. DOI : 10.1080/10408390802067290. URL : https://www.researchgate.net/publication/24032724_Stability_of_Vitamins_during_Extrusion (visité le 07/11/2025).
- [59] Merete Mller NIELSEN et Åse HANSEN. "Stability of Vitamin E in Wheat Flour and Whole Wheat Flour During Storage". In : *Cereal Chemistry* 85.6 (2008). _eprint : <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1094/CCHEM-85-6-0716>, p. 716-720. ISSN : 1943-3638. DOI : 10.1094/CCHEM-85-6-0716. URL : <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1094/CCHEM-85-6-0716> (visité le 24/10/2025).
- [60] Cristina SABLIOV et al. "Effects of Temperature and UV Light on Degradation of ??-Tocopherol in Free and Dissolved Form". In : *JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society* 86 (1^{er} sept. 2009), p. 895-902. DOI : 10.1007/s11746-009-1411-6.
- [61] 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).
- [62] ATTHEMUMMIESBALL. *Baking ancient egyptian wheat*. 2018. URL : <https://www.atthemummiesball.com/baking-ancient-egyptian-bread/>.
- [63] 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/>.

Bibliographie VIII

- [64] CARLSBERG. *Carlsberg founder, J.C. Jacobsen*. URL : <https://www.carlsberggroup.com/newsroom/in-odense-you-can-taste-the-beer-that-hans-christian-andersen-enjoyed/>.
- [65] Philippe ROUSSEL et al. *Photo d'un levain en microscopie électronique*. Dans *La panification au levain naturel. Glossaire des savoirs*. 2020.
- [66] 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.
- [67] 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.
- [68] Antoine Augustin PARMENTIER. *Le parfait boulanger ou traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*. BNF, 1778.
- [69] 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.
- [70] Pierre RIVIÈRE. *Dynamique de pousse d'un levain*. 2023.
- [71] 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).
- [72] 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).
- [73] 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).

Bibliographie IX

- [74] *Souvenirs de la commune*.
- [75] 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.
- [76] 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.
- [77] 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.
- [78] 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.
- [79] 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>.
- [80] Marc DEWALQUE. "Aspects gustatifs". In : *Levains. Un voyage historique, technique et critique pour ne pas nourrir idiot !* Seconde mouture, 2021, p. 127-139.
- [81] 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.
- [82] 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).
- [83] 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.

Bibliographie X

- [84] 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.
- [85] Marc DEWALQUE. *Levains.* Seconde mouture, 2021. 729 p.
- [86] BIOCIVAM11. *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.