

BIBLIOGRAPHIE GLOBALE

A

- ABDEL-AAL Elsayed M., Frank SOSULSKI & Pierre HUCL, *Origins, characteristics and potentials of ancient wheats* dans la revue *Cereal Foods World*, Vol.43, n° 9, septembre 1998.
- ABECASSIS Joël, *Nouvelles possibilités d'apprécier la valeur meunière et la valeur semoulière des blés* publié dans la revue *Industries des Céréales*, n°81, 1^{er} trimestre 1993.
- ABECASSIS J., F.MABILLE, Y.HADDAD, J-C AUTRAN & J-C BENET, *La dureté des blés, état des connaissances actuelles*, Revue *Industries des céréales*, n°101, mars 1997.
- ABECASSIS J., *La mouture du blé dur*, dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998.
- ADAM Aline, Michel LEUILLET et Christian REMESY, *Impact des céréales complètes sur la pathologie cardio-vasculaires et effet des fibres sur le métabolisme*, dans la revue *Industries des céréales* n° 135, décembre 2003.
- ADAM Jacky, document anonyme recueilli par..., *Le rhabillage des pierres meulières*, retrouvé dans les archives familiales d'un meunier de la Province du Luxembourg belge, Justin Meunier *1900 † 1977, sans date.
- ADAMS Frank, *Information sur le Matériel Hétérogène Biologique*, Rapport sur le séminaire LiveSeed des 24 et 25 novembre 2020, Rencontre du Réseau Meuse Rhin Moselle (R.M.R.M.) du 28 novembre 2020.
- ADRIAN Jean et Annie POIFFAIT, *Caractéristiques et intérêt des enzymes*, dans *Industries des céréales*, n°96, 1-2/ 1996.
- ADRIAN Jean, *Considérations sur le rôle du pain en alimentation*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n°134, 8-9-10/ 2003.
- AFDIAG (Association Française Des Intolérants Au Gluten), *Le régime sans gluten, difficultés et étiquetage*, Conférence réalisée à Dijon pour l'Amicale Calvel, le 23 novembre 2010.
- AFFSA, -Agence Française de la Sécurité Sanitaire des Aliments- *Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique*, Juillet 2003.
- AGROBIO PÉRIGORD, *Du maïs paysan dans votre assiette*, éd. du Terran, 2016.
- AKHUNOV E.D., A.R. AKHUNOVA, J. DVORVRAK, *BAC libraries of Triticum urartu, Aegilops speltoides and Ae. Tauschii, the diploid ancestors of polyploid wheat*, soit *Bibliothèques BAC de Triticum urartu, Aegilops speltoides et Ae. Tauschii, les ancêtres diploïdes du blé polyploïde*, dans *Theoretical and Applied Genetics*, nov.2005
- ALBARELLI H.P.jr, *A Terrible Mistake: The Murder of Frank Olson and the CIA's Secret Cold War Experiments*. Soit en français: *Une terrible erreur : L'assassinat de Frank Olson et les expériences de guerre froide secrète de la CIA*. Trineday, 576 pages, 2010.
- ALEXIS Patricia, *Doucerains, Histoire de la communauté villageoise de Doucy - en Bauges (Savoie -F)*, éd. Bauges Diffusion, 1983.
- ALLETZ Pons-Augustin *L'agronome ou dictionnaire portatif du cultivateur*, Paris, 1762.
- ALTER-AGRI (revue de l'ITAB), *Agriculture biologique et mycotoxines. Pour en finir avec les idées reçues*, revue n°44 de 11-12-2000.
- AMADO Renato, Eva ARRIGONI et Andrea CAPREZ, *Effets des traitements sur les propriétés physico-chimiques*, publié dans *Les fibres alimentaires*, éd. APRIA, 1987.
- AMMANN L., *Meunerie et Boulangerie*, Encyclopédie agricole, Paris 1925.
- AMRANE Nadia, *Amélioration de la qualité du pain. L'utilisation des enzymes dans la panification*, issu de la thèse de doctorat à l'université Djillali Liabès de Sidi Bel Abbès (ALG) publié par les éditions universitaires européennes en 2012.
- ANCELET Eric, *Pour en finir avec Pasteur. Un siècle de mystification scientifique*, Collective Résurgence, 1999.
- ANGUS William, *United Kingdom Wheat Pool*, du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.
- Anonyme, *Les pains aromatiques*, dans les revues *Le Boulanger-Pâtissier*, mai 1987, juin 1987 et juillet 1987.
- ANSELOT Noël, *Cuisine en Ardenne, Famenne et Gaume*, éd. Paul Legrain, 1980.
- ANTOINE Carole, Valérie LULLIEN-PELLERIN, Joël ABECASSIS, Xavier ROUAU, *Intérêt nutritionnel de la couche d'aleurone du grain de blé*, dans la revue *Industries des Céréales*, juillet 2003.
- APOTEKER Arnaud, *Du poisson dans les fraises*, édition La découverte, 1999.
- APFELBAUM Marian, Léon PERLEMUTER, P.NILLUS, C.FORRAT et M.BEGON, *Dictionnaire pratique de diététique et de nutrition*, éd. Masson 1981.
- ARENDT Elke, Alice MORONI, Emmanuelle ZANNINI, *Medical nutrition therapy: use of sourdough lactic acid bacteria as a cell factory for delivering functional biomolecules and food ingredients in gluten free bread* soit, *Thérapie nutritionnelle médicale: utilisation de bactéries lactiques du levain comme travail de microorganismes pour l'obtention de biomolécules fonctionnelles et d'ingrédients alimentaires dans du pain sans gluten*, publié dans le 10^{ème} symposium sur les Bactéries Lactiques du 28-08 au 01-09- 2011.
- ARPIN Marcel, *Histoire de la Meunerie et de la Boulangerie*, tome 2, éditions Le Chancelier, Paris, 1948.
- ARRANZ-OTAEGUI Amaia, Lara GONZALES CARRETERO, Monica N. RAMSEY, Dorien Q.FULLER, et Tobias RICHTER, *Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14.400 years ago in northeastern Jordan* soit *Des preuves archéobotaniques révèlent les origines du pain il y a 14 400 ans dans le nord-est de la Jordanie*, publié sur www.pnas.org vol.115, n°31, Juillet 2018.
- ARTHUYS Bertrand, *Le pain du diable* film à Pont Saint-Esprit en septembre/octobre 2009 pour France 3 qui le diffusera le 2 février 2010.
- ARVY Marie-Pierre, *Des plantes et des pains*, éd. Lavoisier, 2012.
- ASSIRE Jérôme, *Le livre du pain*, éditions Flammarion, 1996.
- ASTIER Marie, *Quel pain voulons-nous ?*, éd. Seuil - Reporterre, septembre 2016.
- ASTIER Marie, *Pour se libérer des semenciers, des agriculteurs redécouvrent le maïs population*, article du magazine Reporterre du 03-10-2016.

ASTRIÉ André, *Meunerie et Boulangerie*, publié dans la revue *Agriculture et Nature. Opuscule pour l'édification du consommateur*, 1989.

ASTRIÉ André, *Faire notre pain. Pourquoi ? Comment ?*, publié par l'association *Faire notre pain*, à 81100 Burlats, 2006.

ATHIAS Mickael, communication du tableau *Comparatif d'utilisation des différentes énergies en cuisson boulangère* trouvé sur le net en 2010, dont nous n'avons pu retrouver la source.

ATKINS Lawrence, William MOSES et Philip P. GRAY, *The preservation of yeast cultures by lyophilisation* soit *La conservation des cultures de levure par lyophilisation* dans *Journal of Bacteriology*, 02-1949.

ATTORE Antonio, Valerio CHIARINI, Roberto DE VITI, Elena MARINO, Grazia NOVELLINI et Giovani RUFFA, *L'Italia del pane*, Slow Food editore 2002.

ATWATER Helen W., *Bread and breadmaking*, Government Printing Office, USDA, 1910.

AUBEL Eugène, *Les fermentations*, éd. Presses Universitaires de France, Collection Que sais-je ?, 1967

AUBERT Claude, *Une autre assiette*, éd. Debar, 1979.

AUBERT Claude, *Pain au levain ou pain à la levure ?*, extrait de la revue *Les quatre saisons du jardinage*, n°25, 1984.

AUBERT Claude, *Les aliments fermentés traditionnels*, éd. Terre Vivante, 1985.

AUBERT Claude, *Farine fraîche et moulins familiaux*, extrait de la revue *Les quatre saisons du jardinage*, n°56, mai-juin 1989.

AUBERT Claude, *Renaissance d'une céréale : l'épeautre*, publié dans la revue « *Les Quatre Saisons du jardinage* » n°59 de Nov./Déc. 1989 b.

AUBERT Claude, *La nouvelle assiette, les céréales au menu*, éd. Terre Vivante, 2000.

AUBERT Emmanuelle, *Les 9 grains d'or dans la cuisine*, éd. Le courrier du livre, 1994.

AUGER F., M.H. MOREL, J.LEFEBVRE, A.REDL, ET S.GUILBERT, *Etude des mécanismes de formation du réseau de gluten au cours du pétrissage de mélanges farine-eau dilués*, Poster publié dans la revue *Industries des céréales*, n° 156, mars 2008.

AUGER Frédéric, du groupe Lesaffre, *Quelles sont les interactions entre les levures et les bactéries*, publié dans *Du levain au pain*, édition enrichie des Ambassadeurs du pain, 2020.

AVNI Raz, Moran NAVE, Omer BARAD et al., *Wild emmer genome architecture and diversity elucidate wheat evolution and domestication* soit *L'architecture et la diversité du génome des amidonniers sauvages élucident l'évolution et la domestication du blé*, publié dans la revue *Science* n° 357, issue 6346, du 7 juillet 2017.

AXTELL Barrie, Linus GEDI, Henry LUBIN, Rose MUSOKE, Peggy OTI-BOATENG, Patrick TIBASIMAWA, et Rodah ZULU, *Créer et gérer une petite minoterie ou boulangerie-pâtisserie*, éd. CTA & GRET, 2007.

AZAR M., N.TER-SARKISSIAN, H.GHAVIFFEK, T.FERGUSON & H.GHASSEMI, *Microbiological Aspects of Sangak Bread-Aspects microbiologiques du pain de « pierre » -cuit sur des galets de pierre- chauffée -* revue *Journal food science and technology*, vol.14 de décembre 1977.

AZEMA Jean-Pierre H., *Meules et gastronomie*, Editions Ibis Press, 2007.

B

BACHER Rémy, *OGM, menaces confirmées*, revue *Les Quatre saisons du jardinage*, n° 140, mai-juin 2003.

BALLAND Antoine, *Sur les principaux blés consommés en France*, Compte rendu de l'Académie des Sciences, 1894.

BANFIELD Walter T., « *Manna* » *A comprehensive Treatise on Bread Manufacture*, soit *Manna ; Un traité complet sur la panification*, 2e éd. Mac Laren & Sons Ltd, London, 1947

BAOQI Sun, Zhang AIMIN & Alain BONJEAN, *Chinese Wheat Pool*, du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.

BARBARIN Georges, *Le scandale du pain*, édition Nizet, 1956.

BARBER S. et R.BÀGUENA, *Isolation , identification et évaluation des propriétés fonctionnelles des microorganismes du levain naturel*, revue *Agroquímica y Tecnología de Alimentos* n°28 de 1988.

BARBER S. et R.BÀGUENA, *Vérification des microorganismes viables et de leurs variations durant la fermentation suivant le processus d'élaboration du levain-chef par étapes successives*, dans *Agroquímica y Tecnología de Alimentos*, 1989.

BARBERIS Corrado et Graziella PICCHI, *Atlante dei prodotti tipici, Il Pane*, soit *Atlas des produits typiques consacré au Pain* réalisé par l'INSOR et notamment par, R.A.I. & A.G.R.A. éd. 2000.

BARBIER G., *Les enzymes des microorganismes «extrémophiles» : une nouvelle source en cours d'exploration*, dans *Enzymes en agroalimentaire*, éd. Lavoisier 1997.

BARBIER Laurianne, *L'heureux temps du bon pain*, Thèse de l'Université de la Sorbonne, 1996.

BARBOFF Mouette, *Le pain de Maïs dans le Béarn et dans Minho. Des analogies surprenantes, Recherches sur le portugal rural* publié dans *Meridies*, revue d'anthropologie et de sociologie rurale de l'Europe du Sud, n°7/8, 1988.

BARNETT Antony & Robin MAC KIE, *Après Terminator, voici Cancérinator*, publié dans le journal *The Observer* (G.B.) traduit et publié dans le *Courrier International* du 12 au 18-12-2002.

BARTHE P., de l'entreprise Pain Jacquet, *Fermentation et panification de pain de mie et pain à biscottes*, publié dans *Fermentation panaire*, éd. APRIA, 1983.

BARTHOLOMEW Alick, *Le génie de Viktor Schauberg*, édition du Courrier du livre, 2014.

BARTOLUCCI Jean-Charles, *Contact Levure pressée et sel : la fin d'un mythe ?*, Revue *Fidèle au bon pain*, 12-2015.

BARY-LENGLER Anne, Jaques PIERSON et Jacques PONCELET, *Transformation, utilisation et industries du bois en Europe*, éd. du Perron, Liège, 1999.

BAS Noor, Ineke BERENTSCHOT, Dion HEERKENS et Théo JENNISSSEN, *Oude granen. Nieuw Brood*, soit, *Vieux grains, Nouveaux pains*, édition Jan Van Arkel, 2020.

BASSOT J., *La farine de fève, améliorant de la panification*, publié dans les *Annales de la nutrition et de l'alimentation* Vol.2, n°3/6, *Les journées scientifique du pain*, 1948.

BATHAEI Saeid, *Digestion et absorption des glucides, protéines et lipides*, Partie 1 de cours reçu en 2011.

- BAUDEAU Nicolas, *Avis au peuple sur son premier besoin ou Petits traités économiques, Troisième traité sur la fabrication et le commerce du pain et sur les vrais moyens de pourvoir aux approvisionnements publics*, Paris, 1768.
- BAUHIN Gaspard *Pinax theatri botanici sen Index in Theophrasti, Dioscoridis, Plinii, et botanicorum qui a seculo scripserunt opera* soit *Théâtre botanique* écrit en 1596, mais publié que 75 ans plus tard, édité à Basel/Bâle, 1671
- BAUHIN Gaspard, *Animadversiones in historiam generalum plantarum Lugduni* soit *Observations générales sur l'histoire des plantes de Lyon*, édité à Basel/Bâle en 1601.
- BAUMGARTNER Félix et L. GRAF, *Manuel des constructeurs des moulins et du meunier*, tome troisième, édition (française) Béranger, 1934.
- BEAGUE S., Vincent LECHEVALIER, *La levure désactivée*, publié dans *Industries des céréales*, n° 145, décembre 2005.
- BECHAMP Antoine, *Les mycozymas dans leur rapport avec l'hétérogénéité, l'histogénéité, la physiologie et la pathologie*, Librairie Baillière, 1883.
- BECHE Jean-Marc et Pierre-Benoît JOLY, préparateurs du dossier : *Semence, un patrimoine en danger* publié dans *La lettre de SOLAGRAL*, n° 19 d'octobre 1983.
- BEDNAREK Julie, *Analyse fonctionnelle du TaGW2, une E3 ligase de type RING, dans le développement du grain de blé tendre*, Thèse présentée à l'Université Blaise Pascal de Clermont-Ferrand, le 07-12-2012.
- BEDO Zoltan, Lazlo LANG, Jozsef SUTHER et Marta MOLNAR-LANG, *Hungarian Wheat Pool*, du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.
- BÈGUE Carole, Patricia LE BAIL, *L'amidon : acteur principal des assemblages protecteurs d'anti-oxydants dans les aliments fonctionnels*, dans *Industries des Céréales*, juin 2009.
- BEGUILLET Edme, *Manuel du Meunier et du Charpentier des Moulins, ou abrégé classique du traité de la mouture par économie*, Paris chez Panckoucke, 1775
- BELIN J.-M. et F.HUSSON, *Les enzymes pour la synthèse d'arômes alimentaires*, publié dans *Enzymes en agroalimentaire*, éd. Lavoisier 1997.
- BELITZ H.-D., W.SEILMEIER & H.WIESER, *Die Proteine des Dinkels (Triticum Spelta)*, soit *Les protéines des épeautres*, Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung, 189, de 1989.
- BELLIN François, *L'essartage et l'écobuage en nos Ardennes au temps jadis*, publié dans la revue *Terre de Durbuy*, n°74, juin 2000.
- BENACHOUR Nora et Gilles-Eric SERALINI, *Les hormones cachées ou les perturbateurs endocriniens*, dans *Réflexions en gynécologie-obstétrique*, Tome 1, n°2, p.56-59, juin 2008.
- BERNOIT M., Julia de FONETENELLE, F.MALEPEYRE, *Nouveau Manuel du Boulanger, du négociant en grains, du meunier et du constructeur de moulin*, Tome 1, et Tome 2 éd. Librairie encyclopédie Roret, 1846.
- BENZING L., *Tierische Schädlinge und ihre Bekämpfung*, soit *Ravages de la micro-faune naturelle des farines et leurs contrôles*, publié dans G.SPICHER et al. *Hygiène en production boulangère*, Behr's Verlag, 1992.
- BÉRANGER Anne-Laure, *Four à bois, opportunité marketing*, revue *Filière Gourmande*, n°63, 08-09-1999.
- BÉRAUD Henri, *La gerbe d'or*, Les éditions de Paris, 1928 réédité en 1950.
- BERENTSCHOT Ineke, *L'ergot*, revue *Les miettes de la bio*, éd. Bio-panem, mars 1993.
- BERGER Michel, *Fermentescibilité des différents sucres de la farine*, publié dans *Fermentation Panaire*, APRIA, 1983.
- BERGER Michel, *La maturation des farines*, publié dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998.
- BERGER Christian et Philippe De BOE-LAURENCE, *Le livre de l'amateur de bière*, édition R.Laffont 1985
- BERLAN Jean-Pierre, *Miracle agricole et disparition de la faim ? Des limites qui tempèrent l'enthousiasme* dans le dossier *Les biotechnologies peuvent-elles changer la société ?* dans *Le Monde diplomatique*, juin 1985
- BERLAN Jean-Pierre et Richard C.LEWONTIN, *Racket sur le vivant. La menace du complexe génético-industriel* publié dans *Le Monde diplomatique* de décembre 1998.
- BERLAN Jean -Pierre, *Les OGM, un danger inutile*, publié dans la revue *L'écologiste*, automne 2001
- BERLAN Jean-Pierre, *La guerre au vivant*, édition Agone 2001 b.
- BERLAN Jean -Pierre, *Historique des techniques de sélection* publié sur le site www.graines.org, 2004.
- BERLAN Jean-Pierre, *Brève histoire de la sélection : des origines aux biotechnologies*, publié dans Dominique GUILLET, *Semences de Kokopelli*, Nîmes, 2005.
- BERLAN Jean-Pierre, *De l'agronomie mercenaire à l'agronomie libératrice*, publié dans *Etudes rurales*, en ligne, 2011.
- BEROT S. et Bernard GODON, *Le craquage des grains*, dans *Biotransformation des produits céréaliers*, éd. Lavoisier 1991.
- BERTAUD Jean-Paul, *La vie quotidienne en France au temps de la révolution, 1789-1795*, éd. Hachette, 1985.
- BERTHELLOT Cécile & Jean-François, *Le retour des variétés anciennes de blé*, publié dans Jean-François GRAUGNARD, *Au-delà du pain*, éd. AME, 2006.
- BERTHELLOT Jean-François *Témoignage de ...*, aux rencontres *Sauvons la biodiversité*, de Pau en septembre 2015.
- BERTRAND Aliéonor, (petite-fille de Raymond GEOFFROY), *Le blé des physiocrates. Contribution à l'histoire politique de l'ontologie végétale*, revue « Cahiers philosophiques », 1. n°152, 2018.
- BESANCON P., *Les principes de la réglementation sur l'utilisation des enzymes dans les industries alimentaires*, dans *Enzymes en agroalimentaire*, éd. Lavoisier 1997.
- BEUTLER Corinne, *Le seigle dans le sud de l'Europe au XVI^{ème} siècle*, publié dans *Le seigle, histoire et ethnologie*, éd. Dire, 1995.
- BIANCHINI Andreia et Lloyd B.BULLERMAN, *Biological control of molds and Mycotoxins in Foods* soit *Contrôle biologique des moisissures et des mycotoxines dans les aliments*, publié dans *Mycotoxin Prevention and Control in Agriculture* édité par M.APPELL, D.KENDRA et M.TRUCKSESS, American Chemical Society, 2009.
- BILLEN Claire, *L'épeautre en Wallonie, du bas Moyen-Age jusqu'à l'époque contemporaine. Une mise au point*, publié dans *L'épeautre, Histoire et ethnologie*, éd. DIRE, 1989.

- BILLEN Claire, Renaud ZEEBROEK & Michèle POPULER, *Du feu de Saint-Antoine au L.S.D.*, publié dans *Une vie de pain*, éd. Crédit Communal, 1994.
- BINET Dr. Claude, *Vitamines et vitaminothérapie*, éd. Dangles, 1981.
- BITOUN Pierre et Yves DUPONT, *Le sacrifice des paysans, une catastrophe social et antropologique*, éditions L'Echappée, 2016.
- BAIN Elise, *Le Blé meunier d'Apt. Éléments d'histoire et d'ethnologie du blé tendre dans le pourtour du Luberon*, Rapport d'étude du Musée départemental ethnologique de Haute-Provence, janvier, 2007.
- BLAZY Jean-Pierre, *Pain de Paris, pain de Gonesse, La boulangerie foraine en pays de France sous l'ancien régime*, Créaphis éditions, 2020.
- BÖCKER G., R.F.VOGEL & W.P.HAMMES, *Lactobacillus sanfrancisco als stabiles Element in einem Reinzucht-Sauerteig-Präparat, soit Le lactobacillus sanfrancisco comme un élément stable dans une préparation levain en culture pure*, dans la revue *Getreide, Mehl und Brot*, de septembre 1990.
- BÖCKER G., *Grundsätze von Anlagen für Sauerteig, soit, Principes de base des équipements pour le levain*, publié dans le *Handbuch Sauerteig*, Behr's Verlag, 2006.
- BOLLAND Antoine, *Traité pratique de Boulangerie*, Librairie scientifique Lacroix, 1860.
- BONJEAN Alain et Renaud LEBLOND, *Les trésors du blé*, éd.lpm, 2000.
- BONJEAN Alain, *Histoire de la culture des céréales et en particulier du blé tendre*, Dossiers de l'environnement de l'INRA, n°21, 2001.
- BONJEAN Alain, Gérard DOUSSINAULT & Jayme STRAGLATI, *French Wheat Pool*, du livre *World Wheat Book* ,éd. Lavoisier 2001.
- BONJEAN Alain, *Origines et diffusion historique en Chine des principales céréales indigènes et étrangères*, publié dans HE Zgonhu ET BONJEAN Alain, *Cereal in China*, D.F : Cymmit, 2010.
- BONJEAN Alain, *Louis de Vilmorin, un contributeur fondateur de la génétique et de la création variétale du blé à l'échelon mondial*, Colloque SNHF, *Les Vilmorin, des graines et des hommes*, Paris, 10-12-2015.
- BONJEAN Alain, *The saga of wheat- The successful story of wheat and human interaction* , soit, *La saga du blé - L'histoire à succès du blé et de l'interaction humaine* publié dans le *World Wheat Book*, vol.3, éd. Lavoisier, 2016.
- BONJEAN Alain, *Le seigle des terres de Margeride, un produit d'exception*, éditions Quelque part sur Terre, 2018.
- BONJEAN Paule, *La qualité médiocre du blé français menace l'export dans la revue Industries des céréales*, n° 111, mars 1999.
- BONAN Kathy et Yves COHEN, *La révolution de la médecine orthomoléculaire*, éd. Retz, 1987.
- BONNEMAIN Bruno, *La commission suisse du goitre du 21 janvier 1922*, Revue d'histoire de la pharmacie, 2001.
- BONNEUIL Christophe et Frédéric THOMAS, *Gènes, pouvoirs et profits*, éd. Quae, 2009
- BONNEUIL Christophe et Frédéric THOMAS, *Semences, une histoire politique*, éd. Charles Léopold Mayer, 2012.
- BONNEUIL Christophe, *De quelques origines allemandes du Catalogue français des variétés et de la politique de modernisation agricole du gouvernement de Vichy*, publié dans *Histoire des modernisations agricoles* sous la direction Margot LYAUTEY, Léna HUMBERT et Christophe BONNEUIL, éditions PUR (Presses Universitaires de Rennes), 2021.
- BONNIN E., C.RENARD, J.-F. THIBAUT et P.DUCROO, *Les enzymes de dégradation des parois végétales*, publié dans *Enzymes en Agroalimentaire* , éd.Lavoisier 1997
- BORGHI Basilio, *Italian Wheat Pool*, du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.
- BOSSE-PLATIERE Antoine, *La qualité du pain*, publié dans la revue *L'œil ouvert*, n°2 , 1981.
- BOSSE-PLATIERE Antoine, *Levain, levure*, publié dans la revue *Ressources* n°2 dédié au pain, 1982.
- BOSSE-PLATIERE Antoine, *Le grain de blé : composition et intérêts nutritionnels*, publié dans la revue *Ressources* n°2 dédié au pain, 1982 b.
- BOSSE-PLATIERE, *Un génial artisan pour le renouveau des moulins à meules de pierre*, Revue Nature & Progrès France, Avril, mai , juin 1983.
- BOSSE-PLATIERE Antoine, *Filtrer l'eau, solutions individuelles ou collectives*, publié dans la revue *Les quatre saisons*, n°141, juillet 2003.
- BOTTIN Jacques, *Négoces et crises frumentaires. Rouen et ses marchands dans le commerce international des blés, XVI^e-XVII^e siècle*, dans Revue d'histoire moderne et contemporaine, n° 45-3, juillet-septembre 1998.
- BOUCHÉ, Marcel. B., *Des vers de terre et des hommes*, édition Acte Sud, 2014.
- BOUGUERRA Mohamed Larbi, *Les pesticides et le Tiers-Monde* publié dans la revue *La Recherche* d'avril 1986.
- BOUGUERRA Mohamed Larbi, *Quand le secret industriel prime sur la santé publique. Du Pont de Nemours, pesticide et profit*, publié dans le mensuel *Le Monde diplomatique* de mars 1997.
- BOULANGER Lola, Alexandre FERNANDES, Sabine MILAN, Mano RAVAUX, Philippe ROUSSEL, Mathilde COUREL et Jérôme LAMOINE, *Mise au point d'une méthode simple de dureté de blé. Approche de classification de variétés anciennes et modernes*, Triptolème - Ecole Polytech Paris UPMC, 2016.
- BOULANGER Michel, *Rapport concernant des modifications susceptibles d'être apportées au cahier des charges, Titre II-Boulangerie*, Document de travail de l'association Bio-panem, 1988.
- BOULANGER Michel, *Le pain biologique, aspects fondamentaux et réglementaires* de l'association Bio-panem, 1996.
- BOULET Guy, *Boulangers, artisans de demain. L'hypothétique mariage de la tradition et du progrès*, éditions INBP et L'Harmattan, 1991.
- BOULLARD Bernard, *Guerre et paix dans le règne végétal*, édit. Ellipses 1990.
- BOURCIER Laurent, *Le pain dans la grande guerre*, Dossiers et exposition itinérante du CREBESC démarrée en 2014.
- BOURCIER Laurent, Picard la fidélité (nom de pays) , *Le pain des compagnons, Histoire des compagnons boulangers du Tour de France du Premier Empire à nos jours, par un des leurs*. Publié en 4 volumes par l'auteur en fin 2020.
- BOURDIN Julie, *En Ethiopie, la guerre du teff aura bien lieu*, article du journal *Le Monde* du 13-07-2018.
- BOURGUIGNON Claude, *Le sol, la terre, les champs*, éd. Sang de la Terre, 1989.

- BOURQUELOT Emile, *Les fermentations*, éditions H.Welter, 1889.
- BOURRE Jean-Marie (Dr.), *le pain est toujours le partenaire obligatoire de l'équilibre alimentaire*, publié dans *Respectus Panis II, Nutrition Santé*, édition Les ambassadeurs du pain, 2019.
- BOUSSARD Aline, Gabrielle MOULIN, François BUCHE, Stéphane NERON, Jacques POTUS et Jacques NICOLAS, *Effet comparé des lipoxygénase de blé, fève ou soja sur l'oxydation des acides gras oxydables, la cooxydation des pigments caroténoïdes et la production d'oxylipides. Influence de la présence de levure ou de glucose oxydase*, revue *Industries des Céréales*, Avril-Mai 2010.
- BOUSSARD Aline, Gabrielle MOULIN, François BUCHE, Stéphane NERON, Jacques POTUS et Jacques NICOLAS, *Impact de la teneur en lipides d'une farine de blé sur leur oxydation au pétrissage. Influence de la présence de la lipoxygénase de fève ou de soja*, revue *Industries des Céréales*, Octobre 2010.
- BOUSSINGAULT J.-B., *Approche ayant pour but de déterminer la cause de la transformation du pain frais en pain rassis*, *Annales de chimie et physique*, série 3, tome 36, 1852.
- BOUTELOUP Maurice, *Le travail de nuit dans la boulangerie*, édité par L.Larose et L.Tenin, 1909.
- BOUTIBONNES Philippe, *Van Leeuwenhoek, l'exercice du regard*, éd. Belin, 1994.
- BOUTON Michel, *La révolution de la boulangerie française au XX^{ème} siècle par le créateur de la fermentation contrôlée*, éd. PSG Publishing, 2005.
- BOUTROUX Léon, *Le pain et la panification*, éd. Baillière, 1897.
- BOUTTIN Emile et Marc GUITTENY, *Le sel breton*, édition du vieux chouan, 1990.
- BOYER Jacques, *Pain frais sans géindre*, Revue *Touche à tout*, n°7, 2^{ème} semestre 1911.
- BOYER Pierre, *L'exploitation du sel*, Conférence de l'Université de Lorraine, le 21-05-2011.
- BRAC de la PERRIERE Robert Ali, *Semences paysannes, plantes de demain*, éd. Charles-Léopold Mayer, 2014.
- BRACK G., *Herstellung von Alternativen Feinen Backwaren soit Fabrication de fine boulangerie-Brioche & Viennoiserie-«biologique»* publié dans *Bio-Lebensmittel aus Getreide soit Alimentation bio et céréales*, éd. Behr, 1990.
- BRANDT Markus et Michael GÄNZLE, sous la direction de..., *Handbuch Sauerteig, soit Manuel du levain*, 6^{ème} éd. Behr, 2006 a.
- BRANDT Markus, *Bedeutung von Rohwaren-komponenten - Importance des composants venant des matières premières*, publié dans Markus Brandt et Michael Gänzle, *Handbuch Sauerteig*, 6^{ème} éd. Behr, 2006 b.
- BRANDT Markus, *Bedeutung von Sauerteig für die Brotqualität soit Importance du levain pour la qualité du pain*, dans *Handbuch Sauerteig*, 6^{ème} éd. Behr, 2006 c.
- BRANLARD G., I.FELIX, A.LEBLANC, J.KOENIG, C.BODET, D.MARION & B.MAHAUT, *La dureté des blés sélectionnés en France: évolution et conséquences*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n° 101 de mars 1997.
- BRANLARD G. et A.GERVAIS, *Les atouts des blés hybrides dans la filière qualité*, revue *Industries des céréales*, n° 107, mai 1998.
- BRANLARD G., *Solutions et limites actuelles dans l'amélioration de la valeur d'utilisation des blés*, dans la revue *Industries des céréales* n° 116, mars 1998.
- BRANLARD G., M.DARDEVET, I.GATEAU, C.MARCOZ, B.MARTINI, *Bases génétiques de la qualité des blés de demain* publié dans la revue *Industries des céréales*, n°114 de septembre 1999.
- BRAUN Hans-Joachim, Nusret ZENRICI, Fahri ALTAY, Ayhan ATLI, Muzzafer AVCI, Vehbi ESER, Mesut KAMBERTAY & Thomas S.PAYNE, *Turkish Wheat Pool*, -, du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.
- BRAY Francesca, NEEDHAM Joseph, *Agriculture, Science and civilisation in China* dans, *Biology and biological technology*, Vol.6, Taipei, 1984.
- BREGLER Amélie, *Être boulanger au Moyen-Âge*, mémoire de M2 soutenu en 2012 à l'université Toulouse Jean-Jaurès extrait publié dans la revue *Histoires et Images médiévales* en 2016.
- BRENNEIS Siegfried et Engelbert KÖTTER, *Urgetreide: Dinkel, Emmer, Urroggen und mehr - Chancen für die Bäckerei* - soit en français *Vieilles céréales: Epeautre, Amidonnier, vieux seigle et d'autres, Opportunités pour la boulangerie*, éditions Matthaes, 2016.
- BRETIGNIERE L., *La répartition des variétés de blés en France*, publié dans la *Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale*, n°16, décembre 1922.
- BRETON A., *Identification des moisissures*, publié dans *Moisissures utiles et nuisibles*, éd. Masson, 1985.
- BRIER Mathieu (accompagnateur à l'écriture) et le groupe blé de l'ADEAR AURA (Association Régionale pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rurale de la région Auvergne - Rhone-Alpes), *Notre pain est politique. Les blés paysans face à l'industrie boulangère*, éditions de la Dernière lettre, 2019.
- BROCHOIRE Gérard, J.Y. GUINARD, P.NAUDE, *Mon métier, boulanger*, éditions Lanore et SOTAL, 1990.
- BROCHOIRE Gérard, Alain NETTER, Bernard ONNO, Isabelle RIO, Philippe ROUSSELL, Catherine STÉPHAN, *Spécial Levain*, Supplément technique de l'INBP, n° 49 de mars 1996 a.
- BROCHOIRE Gérard, Pierre DUCORBIER, Frédéric LANDGRAF et Catherine STEPHAN, *Le matériel de boulangerie-pâtisserie*, dans le supplément technique INBP n°51 de juillet-août 1996 b.
- BROCHOIRE Gérard, Patrick CASTAGNA, Thomas JOSSE et Catherine STEPHAN, *Les techniques de fabrication différée* dans le Supplément technique INBP, n°58 d'octobre 1997.
- BROCHOIRE Gérard, André FERRY, Fabrice GUERMONPREZ, Frédéric LANDGRAF, Jean-Claude MISLANGHE, Alain NETTER et Catherine STEPHAN, *Cloquage des pains en pousse contrôlée*, dans le Supplément technique INBP, n°60 de février 1998.
- BROCHOIRE Gérard, *5 réponses pour garder la confiance des consommateurs*, publié dans la revue *Filière gourmande*, n° 100, oct.-nov. 2003.
- BROCHOIRE Gérard, sous la direction de..., *Devenir Boulanger*, éd. SOTAL 2004.
- BROUTIN Cécile, *Transformer les céréales pour les nouveaux marchés urbains*, éd. GRET, 2003
- BROWAYES Dorothee Benoit & Pierre-Henri GOUYON, *Faut-il avoir peur des aliments transgéniques* dans le mensuel *Le Monde diplomatique* de mai 1998.

- BROWN Edward, *Le livre du pain Tassajara*, éd. Le courrier du livre, 1979.
- BRUGGEMAN Jean, avec la collaboration de Yves COUTANT, Lieven DENEWET, Raoul BUYSSE, Frank DE CRAEKE, Eric DEFLO, Jos DEMAREE, Filip DEVOLDERE, Jozef DEWAELE et Yves HAVET, *Travailler au moulin. Werken met molens Villeneuve-d'Ascq - Bruges, ARAM Nord/Pas-de-Calais - Werkgroep West-Vlaamse Molen*, 1996.
- BRUGGEMAN S.A, Usine de spiritueux et de levures, *Aperçu technique et historique de la fabrication de levure de boulangerie*, édité par la société précitée de Gent (B), sans date, reçu vers la fin des années 1980.
- BRÜGGEMANN Jörg et Hans-Dieter ÖCKER décrivent dans *Rückstände des Halmverkürzers Chlorcholinchlorid (CCC) in Getreide, Mahlprodukten und Brot* –trad. : *Résidus des raccourcisseurs de tiges Chlorcholinchlorid (CCC) dans les céréales, les produits de mouture et le pain*, publié dans le livre *Rückstände und Kontaminaten in Getreide und Getreideprodukten* sous la direction de Hans-Dieter ÖCKER, édition Behr 1992.
- BRÜMMER Jurgen-Michael & Holger NEUMANN, *Brot und Kleingebäck*, trad. : *Pain et fine boulangerie* publié dans *Roggen*, trad. : *Seigle*, éd. Behr's, 1988.
- BRÜMMER Jurgen-Michael & Günter MORGENSTERN, *Grundlagen der Brot- und Kleingebäck-herstellung* – trad. : *Bases de la fabrication du pain et de la fine boulangerie*- publié dans le livre *Roggen – Seigle-*, Behr's Verlag, 1988.
- BRÜMMER Jurgen-Michael, *Herstellung von alternativem Brot und Kleingebäck*, soit *Fabrication de pains et petites boulangeries alternatives*, publié dans *Bio-Lebensmittel aus Getreide*, Behr's Verlag, 1990.
- BRÜMMER Jurgen-Michael et Wilfried SEIBEL dans *Verarbeitungseigenschaften von Weizen aus extensivierten Anbau*, trad. : *Qualité boulangère du froment de culture extensive* dont des bio et des bio-dynamistes, publié dans la revue *Getreide, Mehl & Brot* de novembre 1991.
- BRÜMMER Jurgen-Michael et G.MORGENSTERN, *Backeigenschaften der Pseudocerealien Amaranth und Quinoa*, soit *Propriétés panifiables des pseudo-céréales Amaranthe et Quinoa* dans revue *Getreide Mehl und Brot*, mars 1992 a.
- BRÜMMER Jurgen-Michael, *Le levain dans la fabrication du pain*, Bio-panem, 1992 b.
- BRÜMMER Jurgen-Michael, *Production et qualité du pain-bio en Allemagne* dans la revue *Industries des céréales*, n°82, juin 1993.
- BRÜMMER Jurgen-Michael, *Herstellung von Lebensmittel aus Spelz- und Schälgetreide, Brot und Kleingebäck* soit *La fabrication d'aliments avec les céréales vêtues et nues, Pain et fine boulangerie*, publié dans *Spelz und Schälgetreide*, trad.libre : *Céréales vêtues et nues*, éd. Behr, 1993.
- BRÜMMER Jurgen-Michael, *Rye flour*, soit *Farine de seigle* dans *Future of flour* de L. POPPER, W. SCHÄFER, W. FREUND, Published by Agrimedia GmbH, Janvier, 2006.
- BRUNDTLAND Gro Harlem, *Notre Avenir à tous* dit communément *Rapport BRUNDTLAND*, édition du Fleuve, 1988.
- BRUNEAU Anne, *Le blé, le seigle et le triticales*, cours n°4, issu des cours de biologie *Plantes utilisées par l'homme* de l'Université de Montréal, 2001.
- BRUYERIN-CHAMPIER Jean, *L'alimentation de tous les peuples et de tous les temps jusqu'au XVI^e siècle*, Lyon, 1560.
- BRUCKAERT Emilie, Thomas MARIE, Cécile CHEVREUX, Loïc LEDRU et Dimitri SOSSUNOV (de S.A. Lesaffre), *Les farines ébouillantées, le Zavarka*, publié dans la revue *Fidèles au bon pain*, n°39, de juin 2015.
- BUCHÉ François, *Influence de la formulation de pâtes de farine de blé sur leur consommation d'oxygène et leur production d'oxyde de carbone au cours du pétrissage et de la fermentation. Conséquences biochimiques et rhéologiques*, Thèse présenté à AgroParisTech le 26 mai 2011.
- BUCQUET César, *Manuel du meunier et du constructeur de moulins à eau et à grain*, à Paris chez Onfroy, 1790.
- BUICAN Denis, *Lyssenko et le Lyssenkisme*, édition P.U.F. , collection Que sais-je ?, 1988.
- BUONASSISI Rosario, *Pizza, gastronomie et histoire*, éd. du Carrousel, 1999.
- BURE Jean, sous la direction de..., *Le Pain*, Actes du colloque du CNERNA suivi du recueil des usages concernant le pain en France, Paris, novembre 1977, éd. du CNRS, 1979.
- BURE Jean, *La pâte de farine de froment*, éd. SEPIAC, 1980.
- BURE Jean, *De la qualité du pain français*, conférence à l'exposition Européen (F) de 1986, publiée dans la revue *Les nouvelles de la boulangerie* du 15 mai 1986.
- BUREN Raymond, *Le goût de l'Ardenne*, Vif éditions, Bruxelles, 1995.
- BURGER Guy-Claude, *La guerre du cru*, éd. Roger Faloci, 1985.
- BUSHUCK W. et E.R. KERBER, *The role of triticum Carthlicum in the origine of bread wheat based on gliadin electrophoregrams* dans le *Canadian Journal of Plant Science*, oct. 1978.
- BUXO I CAPDEVILLA R., *La présence de l'épeautre dans l'alimentation en Espagne : Les temps anciens et les temps modernes*, publié dans *L'épeautre , Histoire et ethnologie*, éd. DIRE, 1989.
- ## C
- CACERES Benigno, *Si le pain m'était conté*, éd. La découverte, 1987.
- CAHAGNIER Bernard, *Céréales et mycotoxines*, dans revue *Industries des Céréales*, n°122, mai 2001.
- CALONNE Sophie, *Recette à la quinoa*, éd. Les Magasins du Monde OXFAM, 1995.
- CALVEL Raymond, *L'influence de l'autolyse naturelle des pâtes en panification*, publié dans le *Bulletin des anciens élèves de l'école française de meunerie*, n°264, novembre-décembre 1974.
- CALVEL Raymond, *La boulangerie Moderne*, éd. Eyrolles, 1978.
- CALVEL Raymond, *Le pain*, Collection Que sais-je ? édition P.U.F., 1979 a.
- CALVEL Raymond, *L'action de la farine de fève en panification*, dans le *Bulletin des anciens élèves de l'école Française de Meunerie*, Mai-Juin, 1979 b.
- CALVEL Raymond, *Editorial, Vite et bien*, dans la revue *Le Boulanger-Pâtissier*, avril 1980 a.
- CALVEL Raymond, *Fermentation et panification au levain naturel*, publié en plusieurs articles dans la revue *Le Boulanger-Pâtissier*, de mai, juin, juillet-août, octobre et décembre 1980 b.
- CALVEL Raymond, *éditorial Avoir raison ... malgré tout* de la revue *Le boulanger –pâtissier* de mai 1981.
- CALVEL Raymond, *Pain et fermentation alcoolique*, Revue *Le Boulanger-Pâtissier* de février 1983.

- CALVEL Raymond, *Acide ascorbique et goût du pain*, Revue *Le Boulanger-Pâtissier* de février 1985 a.
- CALVEL Raymond, *Encore le goût du pain* dans *Le Boulanger-Pâtissier*, de juin 1985 b.
- CALVEL Raymond, *Des additifs, oui, mais qui aident le boulanger et respectent le pain*, dans *Le Boulanger-Pâtissier*, juillet-août 1985 c.
- CALVEL Raymond, *Conservation des pâtes au froid et réseau glutineux*, dans *Le Boulanger-Pâtissier*, juillet-août 1985 e.
- CALVEL Raymond, *Evolution pendant 24 heures du pH d'une pâte fermentéeensemencée à la levure biologique de boulangerie*, dans *Le Boulanger-Pâtissier*, de décembre 1985 d.
- CALVEL Raymond, *Levain ou pas levain ?*, éditorial de la revue *Le Boulanger-Pâtissier* d'octobre 1986 b.
- CALVEL Raymond, *Des idées qui font leur chemin*, éditorial de la revue *Le Boulanger-Pâtissier* de décembre 1986.
- CALVEL Raymond, *L'action du sel sur les pâtes fermentées et sur les caractéristiques du produit fabriqué* dans *Le Boulanger-Pâtissier*, n° 13, janvier 1988 et n°14, février 1988a.
- CALVEL Raymond, *La surgélation en panification, ou la médaille et son revers* dans revue *Le boulanger-pâtissier* », n° 22, octobre 1988 b
- CALVEL Raymond, *Le pain et l'indigestible fibreux*, dans la revue *Le Boulanger-Pâtissier*, de novembre 1988c.
- CALVEL Raymond, *La panification sur poolish*, dans la revue *Le Boulanger-Pâtissier*, de février 1989 b.
- CALVEL Raymond, *Acide ascorbique et pain français*, revue *Le Boulanger-Pâtissier*, mars 1989
- CALVEL Raymond, *Le goût du pain*, édition Jérôme Villette, 1990 a.
- CALVEL Raymond, *Le pain plus blanc de Michel Bouton*, Revue *Fidèle au bon pain*, n°6, 1990 b.
- CALVEL Raymond, *Le goût du pain* dans *Les nouvelles de la boulangerie* du 15 septembre 1991.
- CALVEL Raymond, *La contribution de la boulangerie de l'Ouest aux techniques françaises de panification. Observations du Professeur Calvel* publié dans la revue *Fidèle au bon pain*, n°9, 1993.
- CALVEL Raymond, *Réflexions sur les pétrins à spirale*, publié dans *Industries des Céréales*, n° 83, juillet-août-septembre, 1993 b.
- CALVEL Raymond, *Du pétrissage de la pâte à la consommation du pain*, publié dans *Industries des Céréales*, n° 83, juillet-août-septembre, 1993 c.
- CALVEL Raymond, *Du mode d'emploi de certaines farines de succédanés de panification*, dans *Industries des Céréales*, janvier 1995.
- CALVEL Raymond, *Un quatrième type de pâte, la pâte surhydratée ou la pattemouille*, édité par l'amicale des anciens élèves et des amis du professeur Raymond Calvel, *Fidèles au bon pain*, n° 17, 1997-1998.
- CALVEL Raymond, *Le pain biologique serait-il plombé ?*, dans la revue *Industries des Céréales*, n°114, 1999.
- CALVEL Raymond, *Une vie, du pain et des miettes*, édité par l'amicale des anciens élèves et des amis du professeur Raymond Calvel, *Fidèles au bon pain*, 2002.
- CAMPORISE Piero, *Le pain sauvage*, éd. Le chemin vert, 1981.
- CANDEBORDE Yves, Alex CROQUET (textes) et Jacques FERNANDEZ (dessins) *Frères de terroir*, éditions Rue de Sèvres, octobre 2015.
- CARSON Rachel, *Printemps silencieux*, éd. originale, 1962, rééd. Wildproject, 2014.
- CARVER Brett.F., Athur R.KLATT & Eugene KRENZER, *U.S.Hard Winter Wheat Pool* du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.
- CASNIN Claire, Jean-François MADRE, Hervé LEVESQUE, *Le blé une plante modèle pour étudier la biologie végétale au lycée*, Inra, avril 2013.
- CASTAGNA Patrick, *L'art du boulanger. Qu'apporte le levain liquide aromatiquement ?*, Intervention lors du Congrès annuel des Ambassadeurs du pain sur le thème *Le levain dans tous ces états*, Allschwil -CH- , le 23-11-2014.
- CASTAGNA Patrick, *Elaboration d'un levain liquide*, dans *Du levain au pain*, Livre édité par les Ambassadeurs du pain, septembre 2015.
- CASTELLO, Philippe, Jacques POTUS, Jean-Luc BARET et Jacques NICOLAS, *La maturation des farines : aspects biochimiques et technologiques*, dans la revue *Industries des céréales*, n°108, de juin-juillet 1998.
- CATASI Carlo et 23 collaborateurs, dont Alessio FASANO, « congrès » de Salerne (Ita), *La zone de chevauchement de la sensibilité au gluten non-coeliaque (NCGS) et du syndrome du con irritabile (SCI)*, publié dans la revue *Nutriments*, 11-2017.
- CATT Christine, *Communication personnelle des divers dénominations de farines*, sur *boulangerie.net* en 2017.
- CAUVAIN Stanley, Linda S. YOUNG., *The Chorleywood Bread Process*, Woodhead Publishing 2006.
- CAYLA Michèle, *Découvrez les graines germées*, éd. Nature & Progrès, 1982.
- CEBALLOS Lilian et Bernard EDDE, *Contamination du maïs mexicain : la controverse scientifique*, publié dans le dossier *InfOGM*, n°43 de novembre 2003.
- CEBALLOS Lilian, *Hildegarde et l'épeautre*, éditions Institut Hildegardien, 2022.
- CELOS, Georges, *Le pain brié*, éd. H. Jouve, 1910.
- CENATRA, Centre National (B) d'Assistance Technique et de Recherche Appliquées pour les P.M.E., *L'amélioration du froment et de la farine*, journée pédagogique 1974.
- CHABLE Véronique, *Quelles semences pour demain*, dans la revue *L'écologiste*, n° 10, juin 2003.
- CHABOUSSOU Francis, *Les plantes malades des pesticides*, édition Debard 1980.
- CHAMP Martine, *Bénéfices nutritionnels d'une fermentation au levain*, intervention dans la table ronde *Levain du futur, futur du levain*, organisé par l'A.I.F.P. amicale Calvel, à Européen, le 11-03-2014.
- CHARGELEGUE A., R.GUINET, O.NEYERNEUF, B.ONNO et B.POITRENAUD, *La fermentation*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994.
- CHARRIER André, *De l'amélioration génétique* extrait de la revue *Courrier de la Planète* n° 7 mai 1992.
- CHARVET Jean-Paul, *La guerre du blé*, éd. Economica, 1988.
- CHARVET Jean-Paul, *Le blé*, éd. Economica, 1990.

- CHASSERAY Pierre, *Caractéristiques physiques des grains et de leurs dérivés*, dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998.
- CHASSERAY Pierre, *Les caractéristiques technologiques des blés de la récolte 94 et de leur farine* dans la revue *Industries des céréales*, n° 90 de décembre 1994.
- CHAURAND Marc, Christian REMESY, Anthony FARDET, Fanny LEENHARDT, Christine BAR-L'HELGOUACH, Bruno TAUPIER-LEPAGE et Joël ABECASSIS, *Influence du type de mouture (cylindres vs meules) sur les teneurs en minéraux des différentes fractions du grain de blé en culture conventionnelle et biologique*, publié dans *Industries des Céréales*, n°142, Avril-Mai 2005.
- CHAUVET Michel, Catalogue *Les céréales en Egypte ancienne* de l'exposition de l'INRA-Agropolis Muséum, 2004.
- CHELARD Raoul, *La Hongrie contemporaine*, Librairie H. Le Soudier, 1891.
- CHENG Ruhong et Zhiping DONG, *Sélection et production du millet des oiseaux*, publié dans BONJEAN Alain et ZGONHU HE, *Cereal in China*, D.F : CIMMYT, 2010.
- CHEVALLIER Jim, *August Zang and the French Croissant*, Charleston, 2^e éd. 2014.
- CHEVREUX Cécile, 1998, *Récolte 98*, dans la revue *Filière Gourmande* (F) n° 55 d'octobre 1998.
- CHEVREUX Cécile, 03-2002 article *L'impact des enzymes*, dans la revue *Filière Gourmande*, n° 86 de 03-2002.
- CHEVREUX Cécile, 09-2002, *Martine Tartar, une femme de challenge*, dans revue *Filière Gourmande*, n° 90, 09-2002.
- CHEVREUX Cécile, Jean-Louis BOUVIER, Benoit DEMISELLE, Loïc LEDRU et Emilie BRYCKAERT de la S.A.Lesaffre, *Le Yugone, méthodes et intérêt*, publié dans la revue *Fidèles au bon pain*, n°41 de juin 2016.
- CHIRON Hubert, *Le pain que mangeaient nos aïeux* dans la revue *Fidèles au bon pain*, n°1, 1987.
- CHIRON Hubert, *L'évolution technologique en boulangerie française : méthode, équipements, adjuvants*, dans la revue *Industries alimentaires et agricoles*, n° 83, septembre 1993 a.
- CHIRON Hubert, *Les différentes étapes de la mécanisation du pétrissage en France*, dans revue *Industries des céréales*, 83 de septembre 1993 b
- CHIRON Hubert, *La contribution de la boulangerie de l'Ouest aux techniques françaises de panification* publié dans la revue *Fidèle au bon pain*, n°9, 1993 c.
- CHIRON Hubert, 1949-1993, *Incidences des mutations technologiques sur les caractéristiques du pain français*, dans la revue *Industries alimentaires et agricoles*, n° 87, Avril-Mai-Juin, 1994.
- CHIRON Hubert, *Chimistes et microbiologistes du pain*, publié dans le *Dictionnaire Universel du pain* dirigé par Jean-Philippe DE TONNAC, éd. Robert Laffont, 2010 a.
- CHIRON Hubert et Bernard ONNO, *Etude de la variabilité physicochimique des pains au levain*, Poster publié dans la revue *Industries des céréales*, n°169 d'août à octobre 2010 b.
- CHIRON Hubert, *Hommage à Norbert Cosmoa*, publié dans la revue *Fidèle au bon pain*, n°37, juin 2014.
- CHIRON Hubert, *Le pain arménien, Lavash*, publié dans la revue *Fidèle au bon pain*, n°39, juin 2015.
- CHIRON Hubert, *150 ans d'essais de panification en France*, publié dans la revue *Fidèle au bon pain*, n°42, juin 2017.
- CHIRON Hubert, *Jean-Yves Guinard, un boulanger en perpétuel recherche*, dans la revue *Alvéole* n°46, décembre 2018.
- CHIRON Hubert, *Chauffe directe au mazout. 50 années de fours maçonnés : les joies et les peines*, dans la revue *Alvéole* n°47, juin-juillet 2019.
- CHIRON Hubert, *Les fours à vapeur à tubes Perkins*, publié dans la revue *Alvéoles* n°49 de 01 - 2021 a
- CHIRON Hubert, *Les mutations de la boulangerie russe*, publié dans la revue *Alvéoles* n°49 de 01 - 2021 b
- CHOPIN Marcel, *Cinquante années de recherches relatives aux blés et à leur utilisation industrielle*, édité par la société Chopin, 1973.
- CHOUDAT D., *Allergies respiratoires à la farine*, revue *Industries des Céréales* n°104, Sept. 1997.
- CITERNE Jean-Christophe et Thibault, *Le pain sous toutes ses formes* Site Facebook, post du 30-03-2015.
- CLARK Jacob Allen, *Improvement of ghirka spring wheat in yield and quality*, Bulletin de l'USDA, n° 450 de déc., 1916.
- CLARK Jacob Allen, John H. MARTIN, Carleton Roy BALL, *Classification of american wheat varieties*, Washington Government printing office, 1922 révisé en 1923.
- CLEMENT Philippe, *Mécanisme d'action de la levure au sein des molécules de la pâte de farine de froment* dans *Fermentation panaire*, APRIA, 1983.
- CLIP, ...les cahiers du, *Le bois-énergie en France. Evaluation prospective du potentiel mobilisable à l'horizon 2015 et ses conséquences sur l'environnement*, Cahiers du CLIP n° 3 d'octobre 1994.
- CNERNA, *Les journées scientifiques du pain* CNERNA, *La qualité du pain -11/1954 - 04/1960*, Paris éd. CNRS, 1948.
- CNERNA, *Le pain, Actes du colloque du CNERNA*, Paris novembre 1977, édition CNRS 1979.
- CNERNA, *Recueil des usages concernant les pains en France* publié dans le livre *Le pain, Actes du colloque du Cnerna, Paris novembre 1977*, édition CNRS 1979.
- CODA Rossana, Carlo G.RIZZELLO, Ilario LOSITO, Erica PONTONIO, Raffaella DI CAGNO, Nesli SOZER, Kati KATINA et Marco GOBETTI, *Lactic acid bacteria fermentation of fababean flour : nutritional improvement and evaluation of microbiological ecology*, soit, *Fermentation par des bactéries lactiques de la farine de fèves: amélioration nutritionnelle et évaluation de l'écologie microbienne* communication au VI^e symposium levain de Nantes en oct. 2015.
- COFFE Jean-Pierre, *Au Secours le goût*, édit. Le pré aux clercs, 1992.
- COGLAN Andy, *Weedkiller may boost toxic fungi* soit *Le désherbant peut amplifier les mycètes toxiques*, dans *NewScientist.com*, août 2003. à l'adresse <http://www.newscientist.com/news/news.jsp?id=ns99994051>
- COLAS A. (Grands Moulins de Paris), *La meunerie, problèmes actuels*, in *Le pain*, éd. CNRS 1979.
- COLAS A. (Grands Moulins de Paris), *Définition de la qualité des farines pour les différentes utilisations*, dans *Les industries de première transformation des céréales*, éd. Lavoisier, 1998.
- COLAS Alain, (Ingénieur Salines) *Le Sel*, dans la collection *Que sais-je ?*, édition Presses Universitaires de France, 1993.

COLBORN Théo, Diane DUMANOSKI et John P.MYERS, *L'homme en voie de Disparition*, édit.en français chez Terre Vivante en 1997. Edit. original *Our Stolen Futur, are we theatening our fertility, intelligence and survival*, éd. Dulton (USA) 1996.

COLLAERT Jean-Paul, *Céréales, la plus grande saga que le Monde ait vécue*, éditions Rue de l'échiquier, 2013.

COLLINS E.J.T. dans *Rye in Britain* trad. : *Seigle en Grande Bretagne* publié dans *Le seigle, histoire et ethnologie*, éd. Dire, 1995.

COLUMELLE, *De l'agriculture* Tome 1^{er}, trad. du latin par M. Louis Du Bois chez Panckoucke, 1844.

COMBE N. et A.GRANGIRARD, *Incidences nutritionnelle des produits formés au cours des transformations des corps gras* publié dans *Manuel des corps gras*, éd. Lavoisier 1992.

COMET Georges, *La perception des vertus de l'épeautre aux époques médiévale et moderne* publié dans *L'épeautre , Histoire et ethnologie*, éd. Dire, 1989.

COMET Georges, *Dur ou tendre. Propos sur le blé médiéval*, publié dans la revue *Médiévales*, n°16-17, 1989 b.

COMET Georges, *Le paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France VIII^e - XV^e siècle)*, Publications de l'Ecole Française de Rome, n°165, 1992.

CONE Maria, *Le festin toxique des Inuits*, dans *Los Angeles Times* publié et traduit dans le *Courrier International* du 19 au 26 mai 2004.

CONFEDERATION PAYSANNE Communication de la... , *La contribution volontaire obligatoire, - semences de ferme -, une taxe contre le droit des agriculteurs d'utiliser leurs propres semences*, décembre 2014.

CORFDIR Vincent, *Comparaison de trois variétés de blé tendre de types génétiques différents dans des environnements contrastés d'agriculture paysanne dans l'Ouest de la France*, Mémoire de fin d'étude de l'ENITA Bordeaux, 2011.

CORNU A., F. DELPEUCH et J.-C. FAVIER, *Utilisation en alimentation humaine de la graine de coton sans gossypol et de ses dérivés*, publié dans l'Annuaire de la nutrition et de l'alimentaire, n°31, 1977.

CORSETTI Aldo et Luca SETTANNI, *Lactobacilli in sourdough fermentation*, publié dans *Food Research International*, n°40 de 2007.

CORSETTI Aldo, *Technology of Sourdough Fermentation and Sourdough Applications*, publié dans *Handbook on Sourdough Biotechnology*, éd. Springer, 2013.

COURNEDE Hervé, *Petit Epeautre*, Fiches de culture bio FRAB Midi-Pyrénées, décembre 2011.

COUTARD André, *La machine à moudre par cylindres, une invention européenne*, dans la revue *Moulins de France*, n° 54, avril 2003.

CRB, CENTRE DE RESSOURCES GENETIQUES Céréales à paille de L'INRA de Clermont Ferrand. <http://www.ara.inra.fr/Outils-et-Ressources/Centre-de-Ressources-Genetiques-des-cereales-a-paille>

CREMERS-MOLENAAR Tineke, *De microbiële gesteldheid van Nederlands tarwezuurdesem –La composition microbiologique de levain de froment néerlandais-* publié dans *Studiemap n°7-* de la *Stichting Natuurdesembrood – Fondation pain au levain naturel-* Studiedag – Journée d'étude – du 16 mai 1987.

CRETTE DE PALLUEL, *Mémoire sur le moyen d'économiser la mouture des grains et de diminuer le prix du pain*, Compte-rendu des séances de la Société Royal d'Agriculture, 1788, cité par Marcel ARPIN, p.86.

CRONIER Emmanuelle, *Manger dans la grande guerre*, exposé à Corbie (F) dans le cadre de la 2^{ème} édition de *Le pain dans la grande guerre*. intervention du 22 avril 2017.

CROQUET Alex, *La générosité du bon pain*, entretien du site *La passion du goût, Les chroniques gourmandes de Baptiste* du 10-12-2014.

CROSSON Pierre & Norman ROSENBERG, *Les stratégies agricoles*, publié dans la revue *Pour la science*, édition française de *Scientific american* numéro spécial *Gérer la planète*, novembre 1989.

CROUAU Max, *Pain au levain, Commentaires sur les résultats de l'étude de R.Hauspy*, publié dans la revue *Nature & Progrès (F)* n°78 d'avril à juin 1983.

CUBADDA Raimondo et Emanuele MARCONI, *Technological and nutritional aspects in emmer and spelt*, publié dans *Hulled Wheat (soit Blés vêtus)* Compte-rendu du premier atelier international sur les blés vêtus de juillet 1995 à Castelvecchio en Toscane (I).

CUPPILARD Valérie, *Quinoa*, éd. La Plage, 2004.

D

DACOSTA Yves, *Le gluten de blé et ses applications*, éd. APRIA, 1986.

DACOSTA Yves, *La Bio protection des aliments*, distribué par Lavoisier publié par les éditions Dacosta, août 2000.

DALECHAMPS Jacques, édition traduite et augmentée par Jean DES MOULINS et Jean BAUHIN, *Histoire générale des plantes* (traduction de *Historia generalis plantarum* publié en 1586) , publié chez Rouille à Lyon, 1615.

DARDE O., M.BAHUT et D.KLEIBER, *Appréciation de la valeur technologique du gluten vital de blé*, *Revue Industries des céréales*, n°120, 10-11-12- 2000

DARMON Pierre, *L'Homme et les microbes, XVII^{ème}- XX^{ème} siècle*, éd. Fayard, 1999.

DASCOTTE Robert, *Les cultures à Seneffe*, *Revue Dialecte de Wallonie*, tome 1, 1972.

DAUDET Alphonse, *Le secret de Maître Cornille* publié dans *Les lettres de mon moulin*, éd. Hetzel, 1869.

DAUZAT Albert, Jean DUBOIS & Henri MITTERAND, *Nouveau Dictionnaire étymologique et historique*, Librairie Larousse 1961.

DAVIS Dr.William, *Pourquoi le blé nuit à votre santé*, édition de l'homme, traduction de *Wheat Beally* soit *Ventre de blé, dit communément, la brioche*, 2012.

DEBES Julia, *Not gluten free, but celiac safe*, soit, *Pas sans gluten, mais certainement pour coeliaque* sur le site Kansas Wheat, <http://kswwheat.com/research/not-gluten-free-but-celiac-safe> octobre 2014.

DEBOEUF Myriam, *Le jour du pain*, éd. Hexachordos, 1987.

DEBRYUN Piet et Marc DEWALQUE, *Semences de curieux. A la renaissance avec les blés décrits dans les premiers herbiers imprimés*, publié sur www.boulangerie.net, août 2016.

- DE CANDOLLE Alphonse Pyrame, *Origine des plantes cultivées*, Paris, Germer Baillière, 1883.
- DE CILLIS Ugo, *I frumenti siciliani*, éd. Guiseppa Maimone, 1942.
- DECOURCELLE G., *Equilibre et dynamisme économiques des industries céréalères de la première transformation*, publié dans *Les industries de première transformation des céréales*, éd. Lavoisier, 1991.
- DEHKARGANIAN Masood, Lalatiana RAKOTOZAFY, Stéphane NÉRON, Jacques POTUS et Jacques NICOLAS, *Mesure, au moyen du sitoxygraphe, de la consommation d'oxygène et de la production de dioxyde de carbone au cours du pétrissage et de la fermentation de pâtes de farine de blé levurées*, revue *Industries des Céréales*, mai 2009.
- DEJEAMMES Pierre et Yuriko, *Le sarrasin au Japon, aliment de simplicité*, publié dans la revue *Nature & Progrès*, 2^{ème} trimestre 1986.
- DE JOUFFROY D'ABBANS Isabelle, *Cidre, bière et autres boissons familiales*, La maison rustique, 1982.
- DE KERVASDOUE Jean, *La peur est au-dessus de nos moyens. Pour en finir avec le principe de précaution*, éd. Plon, 2011.
- DEKEYSER Adrien interview de..., *La sélection ; sa technique et ses objectifs* dans la revue *Ecolobby* (B), n° 9, 1^{er} trim. 1999.
- DELACRETAZ Pierre, *Les vieux fours à pain*, éd. Delpast 1982 réédité en 1988.
- DELACRETAZ Pierre, *Construire un four à pain*, éd. Cabédita 2000.
- DE LA TAILLE Robert, *Les arbres à fruits secs*, éd. Flammarion - La Maison Rustique, 1985.
- DEL CURTO Mario, *Les graines du Monde. L'institut Vavilov*, Till Schapp Edition, Berne, 2017.
- DELFORGE Isabelle, *Brevets sur le vivant*, publié dans le trimestriel *Imagine, le monde allant vert* (B) n° 7 du printemps 1998.
- DELFRATE R. *Etude sur les levains et produits apparentés*, publié dans *Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie*, n°375 du 01-04-2008.
- DELILE Alire Raffeneau, *Flore d'Égypte*, Commission des monuments d'Égypte. Description de l'Égypte. Histoire naturelle, 5 v., Paris, 1813.
- DELIRY - DESBOVES Mr., *Appareils de panification*, Revue *La propagation industrielle*, 3^{ème} Vol.10, du 01-10-1868.
- DELISLE Léopold, *Etudes sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen-Age*, 1851.
- DELLAGLIO F., H. DE ROISSART, S.TORRIANI, M.C.CURK et D. JANSSENS, *Caractéristiques générales des bactéries lactiques*, publié dans le tome 1 de *Bactéries Lactiques*, éd. Loriga, 1994.
- DE LOBEL Matthias, LOBELUIS en latin, *Kruydtboeck oft Beschrijvinghe*, traduction de la publication en latin *Plantarum seu stirpium historia* de 1576, publié chez Chr. Plantin, 1581.
- DELOINGCE Michel, *Commission qualité de l'ANMF -Assoc. de Meunerie Française-* dans la revue *Industries des céréales*, n° 111, mars 1999.
- DELOGNE Théophile, *L'Ardenne méridionale belge*, éditions Culture & Civilisation 1980 qui reproduit l'édition originale de 1914.
- DELPEUCH Bertrand, *L'enjeu alimentaire Nord - Sud*, édition Syros Alternative, 3^e édition, 1992.
- DE LUCA Annalisa, *Facciamo il pane, soit Faisons du pain*, Terra Nuova Edizioni, 2011.
- DE JOUFFROY D'ABBANS Isabelle, *Cidre, bière et autres boissons familiales*, La maison rustique, 1982.
- DE MOOR V.P.G., *Traité des graminées, céréales ou fourragères, que l'on rencontre en Belgique*, Librairie Agricole de H.Tarlier, Bruxelles, 1854.
- DENAÏFFE Clément et Henri, et Georges Emile SIRODOT, *Les avoines*, par la granetterie DenaiFFE à Carignan -Ardennes, première édition chez Baillière, 1901, 2^e édition 1927..
- DENAN Albert, *L'épeautre dans la description du Comté de Namur* par Gabriel PLUMECOCQ, publié dans *L'épeautre, Histoire et ethnologie*, éd. Dire, 1989.
- DENIS Anna Gwenn, *Le pain de Alfacar*, publié dans la revue *Fidèle au bon pain*, n°28, décembre 2009.
- DENIS Gilles, *Pratiques paysannes et théories savantes préagronomiques au XVIIIe siècle : Le cas des débats sur la transmission des maladies des grains de blé*, publié dans la *Revue d'histoire des sciences*, tome 54, n°4, 2001.
- DENISE J., *Raffinage des corps gras*, dans *Manuel des corps gras*, éd. Lavoisier 1992.
- DE POMIANE Edouard, *Conserves familiales et Microbie alimentaire*, éd. Albin Michel, 1943
- DE RAVIGNAN A., *Biodiversité. La grande lessive* dans le *Courrier de la Planète*, n° 19, octobre-novembre 1993.
- DERENNE Jean-Philippe, *L'amateur de cuisine*, éd. Stock, 1996.
- DE RIOLLET DE MORTEUIL Emilie, *Analyse de la réalité du déclin de la valeur micronutritionnelle de nos aliments de base, depuis la révolution verte et recherche de ses causes*, Mémoire de fin d'études de l'université libre de Bruxelles, année 2016-2017.
- DE SERRES Olivier, *Le théâtre d'agriculture et le mesnage des champs*, rééd. 1605 réimprimé aux édi. Slatkine en 1991.
- DESFONTAINES René Louiche, *Flora Atlantica*, tome I, Paris 1798.
- DESGREZ R., *Les ingrédients spécifiques : panification fine, viennoiserie*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier, 1994.
- DESMAZEAUD M. et H. DE ROISSART, *Métabolisme général des bactéries lactiques*, publié dans *Bactéries lactiques*, tome 1, édition Loriga, 1994.
- DE SMEDT Karl et Guylaine LACAZE, du groupe Puratos, *Equilibre entre levures et bactéries lactiques*, publié dans *Du levain au pain*, édition enrichie des Ambassadeurs du pain, 2020.
- DESPORTS Française, *Le Pain au Moyen Âge*, éd. Olivier Orban, 1987.
- DESSIMOLIE Laurence, *De ceux qui sèment à la cuisine*, éd. Delphine Montalant, 2015
- DE TONNAC Jean-Philippe, *Dictionnaire Universel du pain*, dirigé par..., éd. Robert Laffont, 2010.
- DE VILLENEUVE Louis, Comte..., *Essai d'un manuel d'agriculture*, Seconde édition, Doulaoude, Toulouse, 1825.
- DE VILMORIN Henri, *Les meilleurs blés, Description et culture des principales variétés de froments d'hiver et de printemps*, Paris, Maison Vilmorin-Andrieux, 1880 mis en ligne par l'Inra-Agropolis Museum en 2006.

- DE VILMORIN Louis, *Note sur la création d'une nouvelle race de betterave et considération sur l'hérédité chez les plantes* dans *Comptes Rendus des séances hebdomadaires de l'Académie des Sciences*, 43, 1856.
- DE VILMORIN Joseph Marie Philippe, *Supplément aux Meilleurs Blés*, Paris, Maison Vilmorin-Andrieux, 1909, mis en ligne par l'Inra-Agropolis Museum en 2006.
- DEVROEY Jean-Pierre, *Entre Loire et Rhin : Les fluctuations des terroirs de l'épeautre au Moyen Âge*, publié dans *L'épeautre, Histoire et ethnologie*, éd. DIRE, 1989.
- DEVROEY Jean-Pierre, *Expansion et recul des céréales cultivées dans la longue durée* publié dans le livre *Une vie de pain*, éd. Crédit Communal, 1993.
- DEWAELE Marion, *Du grain au pain, mieux cerner les attentes de la filière céréales bio*, ENSAP Toulouse, Stage de césure de juin à décembre 2010.
- DEWALQUE Marc, *Les diverses positions prises sur le problème causé par l'acide phytique*, Document de travail de l'association Bio-panem, 1988.
- DEWALQUE Marc, *Comparaison de diverses mentions « biologiques » européennes en ce qui concerne la fermentation panaière*, pour la Commission technique Nature & Progrès Belgique, édition Bio-panem, janvier 1989.
- DEWALQUE Marc, *Le sort des nitrates dans les diverses panifications*, dans la revue *Nature & Progrès Belgique*, 03-1991.
- DEWALQUE Marc, *Les enzymes dans la panification dite biologique. Contributions à l'étude de l'ajout enzymatique*, publié dans la revue trimestrielle « *les miettes de la bio* » de mars 1993, n° 4 et 5 publié par l'a.s.b.l. Bio-panem.
- DEWALQUE Marc, *Lettre ouverte concernant le décret français et le levain*, dans la revue *les miettes de la bio*, éd. Bio-panem, mai 1994.
- DEWALQUE Marc, *Lecture du levain au XVIII^e siècle*, Document de travail publié sur le site www.boulangerie.net en février 2007.
- DEWALQUE Marc, *Sur la qualité du pain, autrefois. Commentaires sur trois placards condamnant des boulangers liégeois (1806-1810)*, inédit, 2007 b
- DEWALQUE Marc, *L'école française du levain*, dans la revue *Fidèle au bon pain*, n°26, d'octobre 2008.
- DEWALQUE Marc, *Les enzymes en panification, correctives ou additives ?*, Document de travail publié sur le site www.boulangerie.net en février 2012.
- DEWALQUE Marc, *Mais qu'était ce fameux pain de Gonesse ?* publié dans le *Bulletin de la Société d'histoire et d'archéologie de Gonesse et du pays de France*, n° 16, 2016.
- DI CAGNO R, DE ANGELIS M, LAVERMICOCCA P, DE VINCENZI M, GIOVANNINI C, FACCIA M, GOBETTI M. *Proteolysis by sourdough lactic acid bacteria: effects on wheat flour protein fractions and gliadin peptides involved in human cereal intolerance*. dans la revue *Applied Environment Microbiology*, février 2002.
- DIDEROT Denis, Jean LE ROND D'ALEMBERT, (sous la direction de...), *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, édité en 17 volumes de texte, 11 volumes de planches et 71 818 articles de 1751 à 1772.
- DIVIES C. et P.BESSON, *La conservation des microorganismes*, publié dans *L'eau dans les procédés de transformation et de conservation des aliments*, Cahiers de l'ENSBANA, n°7 de 1990.
- DOBOIN Nathaniel et Thomas TEFFRI-CHAMBELLAND, *Une autre idée de pain, Des rizières aux délicieuses recettes naturellement sans gluten*, Éditions de la Martinière, 2018.
- DODOENS Rembert, (lat. : Dodonaeus), *Crüjdeboek* (soit *Livres des plantes* ou *Herbiers*), édité chez Jan Van der Loe, Antwerpen-Anvers, 1554.
- DODOENS Rembert et Charles L'ECLUSE (lat. : Clusius) pour la traduction en français, *Histoire des plantes*, édité chez J.Van der Loe, Antwerpen-Anvers, 1557.
- DODOENS Rembert, *Fruentorum, leguminum, palustrium et aquatiliu herbarum, ac eorum quae eo pertinent historia* soit en français, *Froment-pour céréales-, légumineuses, plantes palustres et aquatiques et ceux qui ont une histoire pertinente* édité chez Christophe Plantin, Antwerpen-Anvers, 1566.
- DOMA N.EL-S.M, G.SPICHER ET E.AHRENS, *Recherche microbiologique et biochimique pour l'optimisation du procédé de fabrication du pain Balady*, revue *Getreide, Mehl und Brod* 8/1991
- DOOSE Otto dans *Rustikale Sauerteigebrote*, soit *Les anciens pains au levain*, éd. Matthaes, 1985.
- D'ORNANO Sébastien, *Petit traité sur la construction des fours à pain*, Ateliers du Boucaou, 1999.
- DOUARD Frédéric et Pedro SEGOVIA, *Sécher rapidement son bois de chauffage*, de l'ITEBE, Revue *Les 4 Saisons du jardinage* de janvier/février 2004.
- DOUBLIER J.-L., *Agents émulsifiants alimentaires*, éd. CDUIPA, 1977.
- DOUDNA Jennifer et Samuel STERNBERG, *Un coup de ciseaux dans la création, CRISPR-Cas9 : le redoutable pouvoir de contrôler l'Évolution*, H & O Science, 2020.
- DOUSSINAULT Gérard, *Cent ans de sélection du blé en France et en Belgique*, publié dans *Quel avenir pour l'amélioration des plantes ?*, édition AUPELF - UREF, John Libbey, Eurotext, 1995.
- DRAPRON R., Y.BEAUX, M.CORMIER, J.GEFFROY et J.ADRIAN, *Répercussion de l'action de la lipoxygénase en panification, Destruction des acides gras essentiels à l'état libre, des caroténoïdes et des tocophérols, altération du goût du pain*, Annales Tech. Agricole, n°22 de 1974.
- DRAPRON Roger et Daniel RICHARD-MOLARD, *Influence de divers procédés technologiques sur la formation de l'arôme du pain*, in *Le pain*, éd. CNRS 1979.
- DRAPRON Roger, *Causes d'altération du Millet et de ses dérivés*, dans *Industries des céréales*, juillet 1994.
- DRAPRON Roger, Roland GUINET, Olivier NEYERNEUF, Jacques POTUS, *La surgélation*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier, 1994.
- DRAPRON Roger, *Catalyse enzymatique et panification*, Revue *Industries des céréales*, n°96 de mars 1996.
- DRAPRON Roger, Jacques POTUS, France LAPLUME, Pierre POTUS, *Notre pain quotidien*, publié par l'A.G.P. en 1999, réédition de 2005.
- DUBOIS Michel, *Le contrôle qualité*, publié dans *La panification française*, édition Lavoisier 1994.

DUBOIS Michel, *Les farines. Caractérisation des farines et des pâtes. Derniers développements dans le domaine analytique*, dans revue *Industries des Céréales*, n°97, 2^{ème} trimestre 1996.

DUBOIS Michel, *La dureté des blés. Amidon endommagé*, Avant propos publié dans la revue *Industries des Céréales*, n°101, 1^{er} trimestre 1997.

DUCOMMUN Olivier, *Alphonse Daudet, Le secret de maître Cornille* suivi de *Tableau des farines de froment*, édité par le site www.mitron.ch, 2018.

DUCOS Chantal et Pierre-Benoit JOLY, *Les dangers de l'érosion génétique* dans la revue *Courrier de la Planète* de juillet 1992.

DUERINCKX Pierre J.M., *Les esséniens d'aujourd'hui*, publié à compte d'auteur, janvier 1989.

DUFOUR Émile, *Traité pratique de panification française et parisienne*, Paris, 1^{ère} édition en 1937, 4^{ème} édition 1957.

DUGUE Martine, plusieurs articles de presse sur le site www.terramillet.com

DUGON Olivier, *Céréaliculture biologique sans bétail*, dans la revue *Nature & Progrès France*, n°83, juillet 1984

DUHAMEL DU MONCEAU M., *Traité de la conservation des grains*, Paris, 1754.

DUNN Rob, *Global Sourdough Map*, <http://robdunnlab.com/science-portfolio/global-sourdough-results-map/?portfolioCats=140>

DUPLESSY Bernard, Alain GABERT, Jean-Pierre & Marie-Claude VALABREGUE-VERMOREL et Lucien DALMASSO, *Le livre de l'épeautre*, éditions Edisud en 1998, rééd. en 2005.

DURAND Pierre et Marcel SARRAU, *Le pain*, éd. du Rocher, 1973.

DUSSEAU Alice, *Les blés d'Auvergne, Essai sur la culture du blé et particulièrement des Poulards d'Auvergne dans le Puy de Dome*, Impr. Réunies, Valence s/Rhone, 1931.

DUSSEAU Alice, *Contribution à l'étude écologique des blés dans la région Rhône moyen*, Bulletin de l'Office Régional du Midi, n°43, Marseille, juillet 1932.

DUVAL Jean, *La culture biologique de l'épeautre*, Ecological Agriculture Projects, Mac Gill University, 1992.

E

EDELBAUER A., W.HEIN & H.GRAUSGRUBER, *Selen in Dinkel*, soit *Le sélénium dans l'épeautre* publié en ligne à <http://www.alva.at/alva2002/tagung/edelbau.pdf>, 2002.

EDWARDS Ian B., *Hybrid Wheat -Blé hybride-* extrait du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.

EDWARDS Nancy et Jim DEXTER, *Problèmes d'interprétation des courbes alvéographiques liés aux farines de blé commun vitreux*, Journal de l'Institut canadien de science et technologie alimentaires, 1987.

EFFRONT JEAN, *Les enzymes et leurs applications*, G.Carré & C.Naud éditeur, 1899.

EISELEN Hermann, sous la direction de ..., *Brot Kultur*, édition DuMont, 1995.

EL-NEZAMI H. S., P. E. KANKAANPÄÄ, S. SALMINEN, and J. T. AHOKAS, *Ability of dairy strains of lactic acid bacteria to bind food carcinogens*, soit *La capacité des souches laitières de bactéries lactiques à lier des carcinogènes alimentaires*. Food Chem. Toxicol. 36, 1998.

ENDERS Giulia, *Le charme discret de l'intestin*, édition Acte Sud, 2015.

ENGEL Louis-Charles, *Les ferments alcooliques, études morphologiques*, A.Parent, Imprimeur de la faculté de Médecine, Paris, 1872.

EQUETER Carole et Caroline DHAENENS (fille du meunier de Moulbaix-B- Jozef DHAENENS), *Pain, mie & Cie*, Carole Equeter éditions, 2014.

EREIFEJ K. I., M. A. AL-MAHASNEH & T. M. RABABAH, *Effect of Barley Flour on Quality of Balady Bread*, International Journal of Food Properties, février 2007.

ESCOFFIER A., R.BILHEUX, D.HERVE et J.-M.POURADIER, *Pains spéciaux et décorés*, éditions Saint-Honoré, 1987.

ESTIENNE Charles & Jean LIEBAULT, *L'agriculture et la maison rustique, Livre cinquième de la maison rustique*, chapitre XX, *La boulangerie* Paris, 1564.

EUGSTER Walter, *Broyage efficace du blé grâce à une régulation précise de l'humidité*, dans *Industries des céréales*, d'Août, Septembre, Octobre, 2003.

EVANS E. et Olivier, *Guide du meunier et du constructeur de moulins*, Chez Malher et cie, Paris, 1830

EVRRARD D., *Le problème des fibres alimentaires* publié dans *Les fibres alimentaires*, éd. APRIA, octobre 1987.

EYOUN Adèle, Elise MANCEAU, Frédéric CELHAY, Stéphane NERON, Francine EL AMRANI, Aline BOUSSARD, Annie POIFFAIT, Jacques POTUS, Jean-Luc BARRET et Jacques NICOLAS, *Caractéristiques biochimiques influençant la consommation d'oxygène des pâtes de farines de blé tendre levurées ou non levurées au cours du pétrissage*, revue *Industries des Céréales*, oct.2003.

F

FAO-Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, I-00153 Rome,(Italie) *Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture*.

FAISY Fabien & Olivier NEYERNEUF, *Performance d'une association enzymatique pour remplacer l'acide ascorbique en panification*, dans revue *Industries des Céréales*, n°97, 2^{ème} trimestre 1996.

FAISY Fabien, *Effet de l'hydratation en pain de tradition française*, dans la revue *Fidèle au bon pain*, n° 25, mars 2008.

FARANO Adriano, *Je ne mangerai pas de ce pain-là*, Editions du Rouerge, 2020.

FARDET Anthony, *Augmentation du potentiel santé des graines par la prégermination et intérêt du « minimal processing »*, dans la revue *Alvéoles*, n° 47, juin 2019.

FARRAND E.A. *Propriétés des farines par rapport aux procédés modernes de boulangerie au Royaume-Uni, avec référence spéciale à l' α -amylase et à l'endommagement de l'amidon*, Revue *Cereal Chemistry*, n°41, 1964.

FASANO Alessio, *Le grand guide du régime sans gluten*, Ed. Marabout, 2017, traduisant le livre *Gluten Freedom* de 2014.

FAUR L., *Transformation des corps gras à des fins alimentaires*, dans *Manuel des corps gras*, tome 2, éd. Lavoisier 1992.

FAVRAIS E., *Manuel du boulanger et de pâtisserie boulangère*, Librairie Bernard Tignol, Paris, 1904.

FEILLET Pierre, Roland GUINET, M. H. MOREL et X.ROUAU, *La pâte, formation et développement*, dans *La panification*

française, éd. Lavoisier, 1994.

- FEILLET Pierre, *Filière blé et alimentation* publié dans la revue *Industries des céréales* n° 112 de mai 1999.
- FEILLET Pierre, *Le grain de blé, composition et utilisation*, édition INRA, 2000
- FELDMAN Moshe, *Origins of Cultivated wheat*, soit *Origine du blé cultivé* du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.
- FENSTER Ariel, *La petite histoire des calories*, dans le blog de l'Agence Science - Presse du 25-11-2014.
- FERNANDEZ Myriam, recherche de..., *Un insecticide qui contamine le blé ?* information de Radio-Canada du 16 août 2003, mis en ligne à cette date sur <http://www.radio-canada.ca/regions/saskatchewan/nouvelles/200308/16/005-ble.shtml>.
- FERRANDIZ Pedro, *Procédé de « régulation épigénétique de la synthèse protéique ». Essai en panification*, publié dans la revue *Industries des Céréales*, de novembre-décembre 1993.
- FERRARA Jenifer, *Les vases communicants entre Monsanto et l'administration* publié dans la revue « *The Ecologist* » (G.B.) fin de l'année 1998 dans « *The Monsanto Files* ». La traduction française a été publiée par « *Le courrier international* », n°452 du 1^{er} au 7 juillet 1999.
- FERTE Henri, *La Touseille : Histoire, citations et relance*, sur le site http://www.semencespaysannes.org/docs/paragraphe/histoire_touseille.pdf publié le 01/02/2005.
- FERZLI M., *La farine de pois chiche décortiqué ou cicerette : Riche en protéines et fibres naturelles*, publié dans la revue *Industries des Céréales*, n° 199 d'octobre-novembre 2016.
- FEUILLAS Roland et Jean-Philippe DE TONNAC, *A la recherche du pain vivant*, édition Actes Sud, 2017.
- FEUILLAS Roland et Jean-Philippe DE TONNAC, *A la recherche du blé vivant*, édition Actes Sud, 2021.
- FICHERS Marc, *La commission européenne s'attaque enfin aux pesticides*, article de la revue *Valériane* n°43 de septembre-octobre 2003.
- FIEGERT Paul, Florian LAQUAI, Manfred SCHREINER, Christoph KIENLE, Thomas POLZ, Hubert STEFFL, Kurt KÖNIG, Max SCHNEIDER, WINKLER, *Richlienen des Verbandes Bayerischen Vollwertbäcker*, soit *Directives de l'association bavaroise des boulangers de valeurs entières- entières* dans le sens de garder le grain dans son intégralité, le 15-07-1987.
- FIGUIER Louis, *Les merveilles de l'industrie ou description des principales industries modernes*. Tome 4 : *Industries agricoles et alimentaires*, édition Furnes - Juvet, vers la fin du XIX^e siècle, sans date.
- FIGUIER Louis, *Le pain, du grain au four*, (extrait des *Merveilles de l'industrie*) ré-édition du Roc de Bourzac, 1991.
- FISCHER Hermann Emil, *Einfluss der Configuration auf die wirkung der Enzyme*, soit *Influence de la configuration sur le travail des enzymes*, Berichte der deutschen Chemischen Gesellschaft, 1894.
- FISCHER Jacky, D. ORLANDO dans *Du nouveau dans nos connaissance des critères de qualité du seigle*, revue *Industries des Céréales*, mars 1990.
- FISCHER Jacky, *Principales caractéristiques des types de fermentation utilisées en France et leur rapport avec la qualité du blé*, exposé à la journée *Le froment biologique* par le CRABE à Namur, le 28 mars 1990 (b).
- FISCHER Jacky, *La panification de la farine de seigle*, publié dans la revue *Fidèle au bon pain* n°7, 1991.
- FISCHER Jacky, *Comportement en boulangerie des variétés dominantes* publié dans la revue *Industries des céréales*, n° 90 de décembre 1994.
- FLANDRIN F., *Les blés de semences*, Guy Le Prat éditeur, 1949.
- FLEURAT-LESSARD Francis, *Entomologie des céréales et des dérivés et autre contamination d'origine animale*, dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998.
- FLEURAT-LESSARD Francis, *Devenir des résidus d'insecticides au cours du stockage : des risques à gérer avec précision*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n°121, mars 2001.
- FLEURAT-LESSARD Francis, *Progrès récents dans les méthodes de surveillance des risques microbiologiques et des déprédateurs dans les stocks de céréales* dans revue *Industries des Céréales*, n°148, Juillet 2006.
- FLEURAT-LESSARD Francis, *Résidus de pesticides dans les céréales alimentaires. Origine, devenir et gestion raisonnée*, éd. Quae 2015.
- FLIPON Emma, *Caractérisation et analyse de la diversité d'organisation des initiatives de filières longues en blés paysans, dans un contexte de changement d'échelle de l'agriculture biologique et des semences paysannes*, Mémoire de fin d'études d'ingénieur de l'Institut supérieur des sciences agronomiques, agro-alimentaires, horticoles et du paysage du CFR de Rennes, soutenu le 13-09-2018.
- FLORIN Jean-Michel, *Nous avons accueilli le grillon*, dans le supplément du n°155 consacré au pain, de *La lettre aux amis des champs et des jardins*, déc.1990.
- FLORIN Xavier, *Histoire de l'humanité, de l'agriculture et du pain*, Document Technique Nature & Progrès n°10, 1998.
- FLÜCKIGER Rudolf, F.GLATZ, A.HUBER, H.NETH, H.SCHLUP, E.VOGT, S.WAGNER, *Manuel de boulangerie-pâtisserie* édité par l'association suisse des boulangers-pâtisseries, 1972.
- FONTENELLE J., F. MALEPEYERE et SCHIELD-TREHENE, MANUELS RORET, *Nouveau Manuel complet du Boulanger, Traité pratique de la panification française et étrangère*, Tome second, Libraire-éditeur, L.Mulo, 1914.
- FORD John, célèbre réplique tirée du film *L'Homme qui tua Liberty Valance*, 1962.
- FOSSATI Dario & Marcel INGOLD, *Mountain Wheat Pool*, extrait du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.
- FOUSSIER P.W., *Pour le boulanger, initiations scientifiques, recettes, formules, procédés, tour de main et « trucs » professionnels*, édition Dunod, 1939.
- FOULD-SPRINGER entreprise avec la collaboration de M.BELLAMY, *Levure et panification*, Editions Nathan Communication, 1988.
- FRANÇOIS Charles et E.SCHRAENEN, *Le pain et le sel*, publié dans la revue *Notre Métier*, n°4 de 1976.
- FRANÇOIS Charles (alias TEJAY), *Sel... !, Sel... !, Mon régime...*, dans *Le moniteur de la Boulangerie*, n°8 de 10-1993.
- FRANÇOIS Hubert, *L'économie céréalière mondiale*, éd. Presses Universitaires de France, coll. Que sais-je ?, 1990.
- FRANÇOIS J., P.GOUET, R.GUINET ET R.LEVEQUE, *La cuisson*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994.
- FRAYSSINET C., *Classement et caractéristiques chimiques des toxines fongiques*, publié dans *Conservation et stockage des grains et graines*, Ed. Lavoisier 1982.

- FREDERIC Marie-Claire, *Ni cru, ni cuit, histoire et civilisation de l'aliment fermenté*, Alma éditeur, 2014.
- FREUND Walter, *Starterkulturen und Sauerteig-produkte*, soit *Cultures pour starters de levain et produits au levain*, publié dans le *Handbuch Sauerteig* de M.GÄNZLE ET M.BRANDT, 2006.
- FRÖHLICH Irène & Roni PRUCKNER, *Bretzel Gescichten*, soit *Histoire-s de la bretzel*, Knoedler Vlg. Gmbh, 1993.
- FUCHS Léonhart, (lat. Fuschio), *Historia stirpium commentarii*, soit, *Commentaires sur les histoires des plante*, édité chez Michael Isingrin, Basel-Bâle, 1542.
- FUKUOKA Masanobu, *La révolution d'un seul brin de paille*, publication originale en 1975, première édition française chez Guy Trédaniel en 2005.
- FULLERTON David & Michèle LEIGHTON-SCHWARTZ, *Le modèle californien en question*, dans *Le Courrier de la Planète*, n°24, octobre 1994,

G

- GABAZA Molly, Maud MUCHUWETI, Peter VANDAMME et Katleen RAES, *Phenolic Compounds and trace minerals in fermented finger Millet porridges of Zimbabwe*, Poster exposé lors du Sourdough Symposium, octobre 2015.
- GAGARINE Marie, *Blonds étaient les blés d'Ukraine*, éditions Robert Laffont, 1989.
- GALLAIS André, sur le site agriculture-environnement.fr/a-la-une/un-ble-bio-genetiquement-modifie-ca-existe-déjà, mis en ligne le 21/03/2013
- GALLAIS André, *Evolution des méthodes et outils de sélection de Louis de Vilmorin à aujourd'hui, de la sélection phénotypique à la sélection génotypique*, publié dans Colloque SNHF, *Les Vilmorin, des graines et des hommes*, Paris,-2015
- GALLE Sandra, *Sourdough: A Tool to Improve Bread Structure* soit *Le levain : un outil pour améliorer la structure du pain*, publié dans *Handbook on Sourdough Biotechnology*, éd. Springer, 2013.
- GALLOT Suzanne, *Les vitamines*, éd. Presses Universitaires de France, 1967.
- GANNA Christian, *Le vortex, un mouvement au service de l'eau, de la vie et de la régénération*, texte mis en ligne sur <https://www.navoti-shop.com>, capture d'écran du 02-12-2017.
- GANCEDO C. et R.SERRANO, *Energy Yielding Metabolism*, publié dans *The Yeasts*, Vol. 3 par Rose et Harrison, 1989.
- GÄNZLE Michael, *Microbiologie des levains*, publié dans Markus BRANDT et Michael GÄNZLE, *Handbuch Sauerteig*, 6^{ème} éd. Behr, 2006a.
- GÄNZLE Michael, *Psysiologie et Biochimie de la microflore des levains*, publié dans Michael GÄNZLE et Markus BRANDT, *Handbuch Sauerteig*, 2006b.
- GÄNZLE Michael et Markus BRANDT, sous la direction de..., *Handbuch Sauerteig*, soit *Manuel du levain*, 6^{ème} éd. Behr, 2006.
- GÄNZLE Michael et Marco GOBETTI, coordinateurs, *Handbook on Sourdough Biotechnology*, éd. Springer, 2013.
- GARCIA Ricardo, *Há milho transgénico na tradicional broa portuguesa* soit *Le maïs transgénique dans le pain traditionnel portugais*, en ligne <https://www.publico.pt/2015/04/22/sociedade/noticia/ha-milho-transgenico-na-tradicional-broa-portuguesa-1693164>, le 22 avril 2015.
- GARENNE Jeanne, *Fiche technique Nature & Progrès sur le Sarrasin*, vers les années 1980.
- GARRAMONE Guiseppe, *Le four à pain, origine et évolution*, éditions Melibée, 2012.
- GASSER F., M.- C. MONTEL, R.TALON ET M.CHAMPOMIER, *Taxonomie moléculaire appliquée à la classification des bactéries lactiques*, publié dans *Bactéries lactiques*, tome 1, édition Loriga, 1994.
- GAULIER Vincent et Hervé RATEL, *Organismes génétiquement modifiés. La mobilisation générale*, dossier publié dans la revue *Science et Avenir* de mai 1999.
- GAUTHIER S., *Utilisation de moisissures pour la fabrication de produits fermentés à base de soja*, publié dans *Moisissures utiles et nuisibles*, éd. Masson, 1985.
- GAYON Jean et Doris T.ZALLEN, *The role of the Vilmorin Company in the promotion and diffusion of the eperimental science of heredity in France, 1840-1920 – Le rôle de la société Vilmorin dans la promotion et la diffusion des expériences scientifique sur l'hérédité en France-* publié dans la revue *Journal of the history of the biology*, n° 31, 1998.
- GEFFROY Marie-Lise, *Henri-Charles Geffroy et la Vie Claire. Son action pour la vie par sa petite-fille*, édité par l'auteur en 1995.
- GEFFROY Henri Charles et Pierre SAUVAGEOT, *Osiris, le miracle du blé*, éd. La Vie Claire, 1949.
- GEFFROY Henri Charles, *Défends ta peau*, éd. La Vie Claire, 1961.
- GEIGER Hartwig, *Züchtung* soit *Sélection* publié dans *Roggen* soit *Seigle*, éd. Behr's, 1988.
- GEISSLER Lutz, *Pains complets et céréales anciennes*, traduit de l'allemand par Elsa PETIT de *Brot Back Buch* publié en trois tomes en 2013, 2015 et 2017, version française édité aux éditions Ulmer en 2018.
- GEOFFROY Raymond et G. LABOUR, *Etudes de quelques levures hautes, pressées destinées à la boulangerie*, dans le *Bulletin des anciens élèves de l'école française de Meunerie*, n°57, mars 1937.
- GEOFFROY Raymond, *Le blé, la farine, le pain*, éd. Dunod 1939, rééd. en 1950.
- GEOFFROY Raymond, *Etude de la mesure de l'activité de la bêta et de l'alpha amylase des farines de froment*, publié dans le *Bulletin de l'Ecole Française de Meunerie* de nov.-déc. 1954.
- GERARD Jean-Pierre, *De Londres à Copenhague. La boulangerie, une passion brûlante*, T.F.E. de l'épreuve intégrée du CEFOR, Namur, 2010.
- GIFFARD Pierre, *Dans les boulangeries modernes, l'ouvrier ne geint plus sur son pétrin*, publié dans la revue *La Science et la vie*, 1914.
- GIGON Fernand, *Le crime de Minamata*, publié dans l'hebdo *L'express* du 15 au 21 juillet 1974.
- GIORILLI Piergiorgio, *Pane & Pani*, soit *Pain & Pains*, éd. Gribaudo, 2004.
- GIRARD Aimé, *Rapport fait par M. Aimé Girard, au nom du comité scientifique des arts chimiques sur l'organisation par M. C. Lucas, du laboratoire d'expertises des farines douze marques*, publié dans le *Bulletin de la Société d'encouragement pour l'Industrie Nationale*, Vol.4 / 1, 1886.

- GIRARD Aimé, *Recherche sur la composition des blés et leurs analyses*, 1895
- GIRARD Aimé et Emile FLEURENT, *Recherche sur la composition des blés tendres français et étrangers*, Bulletin du Ministère de l'Agriculture, n°6, 1899
- GIST-BROCADES N.V., fascicule de la firme..., département recherches en Boulangerie, *Levure, jadis et aujourd'hui*, document sans date, reçu dans le début des années 1980.
- GLEZER Maggie, *Artisan Baking across America, -Panification artisanale à travers les Etats-Unis d'Amérique-*, éd. Artisan 2.000.
- GOBETTI Marco et Michael GÄNZLE, coordinateurs, *Handbook on Sourdough Biotechnology*, éd. Springer, 2013.
- GOBETTI Marco, *Les facteurs d'établissement et de la composition des microbiotes de bactéries lactiques du levain*, Intervention lors du *Sourdough Symposium* de Nantes le 30 sept. 2015.
- GOBETTI Marco, *Récents développements de l'effet du levain sur les bénéfiques nutritionnels* exposé au Colloque *Pain au levain entre tradition et modernité*, organisé par le fonds de dotation EKIP, le 28 novembre 2016.
- GODARD Justin, *Le mineur blanc*, édition de la publication Sociale, 1910.
- GODON Bernard, *Les constituants des céréales*, publié dans *Biotransformation des produits céréaliers*, éd. Lavoisier 1991.
- GODON Bernard, *Composition bio-chimique des céréales, Grains d'Avoine, Blé, Maïs, Orge, Seigle, triticale*, dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998.
- GOERTZ Adalbert, *Land Acquisitions 1833-1866 by Mennonites in West Prussia – Acquisitions foncières 1833-1866 de Mennonites en Prusse occidentale-*, à l'adresse URL <http://www.mennonitegenealogy.com/prussia/land1833.htm>
- GOETSTOUWERS J.-B., *Les métiers de Namur, sous l'ancien régime*, Recueil de travaux des conférences d'histoire et de philosophie, Louvain, 1908
- GOFFAUX R., I.GOLDRINGER, C.BONNEUIL, P.MONTVALENT et I.BONIN, *Quels indicateurs pour suivre la diversité génétique des plantes cultivées ?*, Fondation pour la recherche sur la biodiversité, 2011.
- GONTZEA, FERRANDO & SUTZESCO, *Substances anti-nutritives des aliments*, éd. Vigot, 1968.
- GOULSON Dave, *Les néonicotinoïdes nuisent-ils réellement aux abeilles ?*, dans la revue *Abeilles & Cie* n°178 de mai-juin 2017 du Centre de Apicole de Recherche et d'Information -CARI.
- GOUNELLE DE PONTANEL H. et D.PRANDINI-JARRE, *Le pain, valeur nutritionnelle et hygiénique*, publié dans le livre *Le pain*, éd.CNRS 1979.
- GOURDAIN - MALTZKORN Jean-Pierre et Marie-France, *Hier, les Dottin* sur leur site personnel, à l'adresse, <http://jean-pierre.gourdain.pagesperso-orange.fr/villersb.html#Hier>, partie 9.
- GOWAYED Salah, *Egyptian Wheat*, Thèse de doctorat de l'Université de Kassel (De), 2009.
- GRABER David et David WENGROW, *Au commencement était... Une nouvelle histoire de l'humanité*, Editions les liens qui libèrent, 2021.
- GRAHAM Sylvester, *Treatise on bread and Bread Making*, édité à Boston par Light & Stearns en 1837.
- GRAINES DE NOE, Ouvrage associatif de CODOU-DAVID Geneviève, Yves COLOMBET, Coline FAUGEROLLE, Yves JEANNEROD, Gaëlle NAUCHE, Valentin RONDOT, Stéphanie PARIZOT, *Graines de Noé, un nouveau sillon pour les blés paysans*, édité par l'association Graines de Noé, 2020.
- GRANDVOINET P., *La valeur meunière des blés*, publié dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998.
- GRAUGNARD Jean-François, *Au-delà du pain, Chronique d'un pain familial*, éd. AME, 2006.
- GRAVEL Pauline, *Découverte d'une levure sauvage unique près de Québec*, quotidien *Le Devoir* de Montréal, 15-01-2016
- GREEN Nancy, *L'odyssée des émigrants. Et ils peuplèrent l'Amérique*, éd.Gallimard 1994.
- GRIGNAC Pierre, Jean POUX et André TOMAS, *Comparaison de variétés anciennes et modernes de blés tendres à divers niveaux d'intensification dans un environnement méditerranéen*, dans *Compte-rendu des séances de l'Académie d'agriculture de France*, Année 1981.
- GRIMM Hans-Ulrich, *Arômes dans notre assiette, la grande manipulation*, édition Terre Vivante, 2004.
- GRIMOD de la REYNIERE A.B.L., *Calendrier gastronomique*, présenté par J.GALTIER-BOISSIERE, Librairie Gründ 1946.
- GROSJEAN François, Bruno BARRIER-GUILLOT, *Les polysaccharides non amylacés des céréales* publié dans le trimestriel *Industries des Céréales* 7-8-9/ 1996.
- GROSJEAN François, Bruno BARRIER-GUILLOT & Avril CHOPINEAUX, *Les fusariotoxines des céréales*, dans revue *Industries des Céréales*, n°143, juillet 2005
- GROSJEAN François, *La législation concernant les mycotoxines en 2006*, dans revue *Industries des Céréales*, n°150, décembre 2006.
- GROSJEAN François, Ludivine LIGOUY, Jean-Yves MOREAU, André LEBRAS & Patrick CALLU, *Recherche sur la réduction de la teneur en fusariotoxines des grains par lavage*, dans revue *Industries des Céréales*, n°156, mars 2008
- GROSSKOPF Sigrid, *L'alliance ouvrière et paysanne en URSS (1921-1928), Le problème du blé*, éd. Maspero, 1976.
- GUEHIN Bruno, J.GUEGUEN, P.BARROT et A. SEGER, *Répondre aux besoins spécifiques de qualité pour augmenter l'utilisation des légumineuses en transformation industrielle*, publié dans la revue *Innovations agronomiques*, n°11, 2010.
- GUERNOZI Elisabetta, Diana SERRAZANETTI, Pamela VERNOCCHI et Andrea GIANOTTI, *Physiology and Biochemistry of Sourdough Yeasts*, publié dans *Handbook of Sourdough Biotechnology*, coord.par Marco GOBETTI et Michael GÄNZLE, edition Springer, 2013.
- GUESNON Maxime, *Histoire de la construction scientifique du pain blanc, autour d'une controverse alimentaire de 1860 à 1914*, Mémoire de master à l'école des hautes études en sciences sociales, années 2016-2017.
- GUESNON Maxime, *Généalogie d'une triple transformation du pain, technologisation, industrialisation et scientification de la filière blé-farine-pain, autour d'une controverse alimentaire de 1860 à 1914*, Mémoire de master à l'école des hautes études en sciences sociales, années 2017-2018.

GUEST Katy, *Fruits interdits*, article de *The Independent*, traduit et publié dans le *Courrier International* du 18 au 24-09-2003.

GUET Gabriel, *Mémento d'agriculture biologique*, éd. Agridécisions, 1999.

GUILLET Dominique, *Semences de Kokopelli*, édité par l'association Kokopelli à Alès (F) www.kokopelli.asso.fr, Nîmes, 2005.

GUILLOT R., *L'aluminium et ses alliages*, édition P.U.F., collection Que sais-je ?, 1984.

GUINET Roland, J.BASSFELD, *Incidence du mode de pétrissage sur la technologie et les caractéristiques du pain*, Revue Le pain français, 1970.

GUINET Roland, *Evolution de la qualité du pain, Incidence de l'équipement et des méthodes de panification*, publié dans le livre *Le pain*, éd. CNRS, 1979.

GUINET Roland et A. CHARLEGELEGUE, *Interprétations technologiques de la fermentation panitaire en boulangerie*, dans, *Fermentation panitaire*, APRIA, 1983.

GUINET Roland, *Technologie du pain français*, éditions BPI, 1992.

GUINET Roland, *Au four et au moulin*, éditions Jérôme Villette, 2010.

H

HÄGEL Ingo, *Lebendige Erde* soit *Terre vivante*, traduit en français dans la revue *Biodynamis*, n° 27, sous le titre *La qualité des protéines*, Automne 1999.

HALLE C., F.LEROI, X.DOUSSET et M.PIDOUX, *Les kéfirs: des associations bactéries/levures*, publié dans le tome 2 de *Bactéries Lactiques*, éd. Lorica, 1994.

HARGOUS Sabine, *Biopiraterie dans les Andes* publié dans la revue *Temps Modernes* de janvier/février 2000.

HARLAN J.R., *Les plantes cultivées et l'homme*, traduit de l'édition originale anglaise de 1975 et édité par l'Agence de coopération culturelle et technique et Conseil international de la langue française, Paris, 1987.

HARROUCH Arlette, *Pour des semences libres*, publié dans la revue *L'écologiste*, n° 10, juin 2003.

HAUSPY Raoul, *Fabrication du pain au levain naturel, des expériences*, extrait de la revue *Nature & Progrès (F)* de janvier-février-mars 1983.

HE Zgonhu ET BONJEAN Alain, *Cereal in China*, D.F : Cymmit, 2010.

HEINDRICHS Charles, *Abaque du four, courbes de températures du four*, document personnel communiqué en 2018.

HENDOUX Léon, *Traité pratique de Meunerie et Boulangerie*, Garnier frs., 1889.

HENRY Stéphane, *Vaincre la tuberculose (1876-1939). La Normandie en proie à la peste blanche*, Presse Universitaire Rouen - Havre, 2013.

HERTZKA Dr. Gottfried et Dr. Wighard STREHLOW, *Küchengeheimnisse der Hildegard-Medizin*, éd. Hermann Bauer, Freiburg im Breisgau 1984 pour l'édition originale en allemand et *Les secrets de cuisine de Sainte Hildegarde, révélations et conseils de Sainte Hildegarde de Bingen sur les vertus curatives des aliments*, édition Résiac 1999.

HESLOT Henri et Barbu VLADESCU, *La levure dans les industries alimentaires*, éd. Tech. et docu. Lavoisier, 1994.

HILMANN O., *Studien zum Zunftwesen der Stadt Glatz*, soit, *Étude sur les règlements des corporations de la ville de Glatz* soit *Gladsko*, 1937.

HIRSCHLER Jean, Pierre-Benoit JOLY & Michel PIMBERT, *Patrimoine génétique, vers une gestion plus démocratique*, publié dans le mensuel *SOLAGRAL* n° 37 d'avril 1985.

Ho Christine, *Easy recipes, selection of simple classics*, Etpress, Hong-Kong, ou le blog de Christine Ho <http://en.christinesrecipes.com/2010/03/japanese-style-bacon-and-cheese-bread.html>, 2012

HOBELINK Henk, *La biotechnologie et l'agriculture du tiers-monde*, éd.équilibres 1988.

HOFMAN Geneviève, *Histoires de pains. Le simple mélange de la farine et de l'eau*, éd. Keribus, 2015.

HOWARD Philip, site <https://philhoward.net/category/seeds/> qui répertorie l'évolution et la concentration économique du marché dans le domaine des semences.

HOWELL Edward, *La diététique des enzymes*, -Titre original : *Enzyme Nutrition*- éd. Retz, 1986.

HOYOIS Giovanni, *L'Ardenne et l'ardennais*, éd. Universitaire, S.A.Paris, 1949-1953, rééd. Chez Culture & Civilisation en 1981.

HUBER Hans, *Europäische Kleingebacke*, éd. Matthaes, Stuttgart, 2000.

HUBERT Jean-Claude, *Dynamique des écosystèmes microbiens*, communication au Congrès des Ambassadeurs du pain, *Le levain dans tous ces états*, le 23-11-2014

HUPPE Andrea, Elisabeth SCHULTE-HUXEL et Werner BOCKHOLZ, *Pumpernickel*, éd. Schnell, 2000.

http://museum.agropolis.fr/pages/expos/egypte/fr/cereales/genealogiebles/t_turgidum_polonicum.htm, Montpellier en 2005.

<http://www.agreste.agriculture.gouv.fr>

<http://www.kswheat.com/general.asp?id=325>

<http://www.planttreaty.org/fr/content/textes-du-trait%C3%A9-versions-officielles>

HYSLOT Gill, *General Mills' Cascadian Farm invests in eco-friendly grain Kernza*, sur le site Bakery and Snacks du 08-03-2018.

HYSLOT Gill, *Boulangers nigériens et pain de cassave*, sur le site Bakery and Snacks du 27-04-2018.

HYSLOT Gill, *Fazer présente le premier xylitol au Monde et peut-être le plus durable à partir d'avoine nordique*, sur le site Bakery and Snacks du 25-05-2022.

I

IBN AL-AWAN, *Kitab al-Felahah –Le livre d'agriculture-* 12^{ème} siècle, Volume II, première partie traduit de l'arabe par J.-J. CLÉMENT-MULLET, accessible sur Googlebook, éd. Librairie Frank, en 1866, réédité à Tunis en 1964.

IBN BATTUTA, *Voyages* tome II, édition de la découverte, 1982.

INFANTES Michel & Colette TOURNEUR dans *Etude de la flore lactique de levains de panification provenant de différentes régions françaises*, revue *Science des aliments*, n° 11 de 1991.

INFANTES Michel & J.L.SCHMIDT, *Identification de la flore levure de levains naturels de panification provenant de différentes régions françaises*, revue *Science des aliments* n°12 de 1992.

INGHIRAMI Francesco, *Monumenti etruschi*, édité par l'auteur en 1823.

IRONS J.R., *Breadcraft, soit Pain artisanal*, éd. By W.H.Evans, Virtue and Company LTD, London, 1948.

ISERN Thomas D., *Wheat explorer the world over. Mark Carleton of Kansas*, Vol. 23 de Kansas History, été 2000.

ITAB (Institut Technique de l'Agriculture Biologique), *Carie du blé, agir avant qu'il ne soit trop tard*, Restitution de programmes de recherche depuis 2008, Cahiers de février 2012.

J

JACKSON Michael, *La bière*, édition Glénat 1990.

JACOB François, *La logique du vivant, une histoire de l'hérédité*, éd. Gallimard, 1970.

JACOB Heinrich-Eduard, *Histoire du pain depuis 6000 ans*, ouvrage d'abord publié en anglais en 1944, traduit de l'allemand en français *Sechtausend Jahre Brot*, 1954 et édité au Seuil, 1958.

JACQMAIN M. et C.ANCION -du CIREp-, *Evolution de la panification de l'épeautre*, publié dans *L'épeautre, Histoire et ethnologie*, éd. DIRE, 1989.

JACQUEMIN J.-M., *Wheat Breeding in Belgium*, publié dans le livre *World Wheat Book, -Le livre mondial du blé-*, Vol. 2, éd. Lavoisier 2011.

JAGO William et William C. JAGO, *The technology of breadmaking*, éd. Baker's Helpers Company, Chicago, 1911.

JARRIGE François, *Le travail de routine, autour d'une controverse sociotechnique dans la boulangerie française du XIX^e siècle*, publié dans *Annales. Histories, Sciences sociales*, 2010/3

JAUBERT, P., revu et mis en ordre par l'abbé..., *Dictionnaire Raisonné Universel des Arts et Métiers*, Tome premier, Nouvelle édition, à Paris, 1793.

JEANGUYOT Michelle et Nour AHMADI, *Grain de riz, grain de vie*, éd. CIRAD -Magellan & cie, 2002.

JOLY Pierre-Benoit, *Recherche génétique : La tentation des firmes*, dans *Le courrier de la Planète* n° 19, oct./novembre 1993.

JONARD Pierre, *Les blés tendres cultivés en France, Déterminations et caractéristiques culturales*, éd. Inra, 1951.

JORDAAN J.P. & col., *Heterosis in crops -L'hétérosis dans les cultures-* publié dans le Symposium qui consacre le CIMMYT, 1997.

JÖRGENSEN Alfred, *Micro-organisms and fermentation*, publié par F.W. Lyon, London, 1893.

JOERGENSEN Alfred, *Les microorganismes de la fermentation*, Société d'édition scientifiques, 1899.

JOUDRIER P. et al., *Apports potentiels de la transgénèse pour l'amélioration de la qualité des blés* dans la revue *Industries des céréales*, n° 106, 01-1998.

JOUDRIER Philippe, *OGM, Pas de quoi avoir peur !*, éd. Le publieur, 2010.

JOZSEF Eric, *le boulanger a eu la peau de Mc Do*, Journal Libération, du 3 janv. 2006.

JUILLET Barbara, *La qualité nutritionnelle des protéines de blé et de céréales*, dans revue *Industries des Céréales*, n°133, juin-juillet 2003.

K

KAISER Eric, Jean-Claude RIBAUT & Fabienne GAMBRELLE, *100% pain, la saga du pain*, éditions Solar 2003.

KAJALA Ilkka, *Weissella Confusa, genomics and transcriptomics from dextran production in cereal fermentations* soit *Weissella Confusa, génomique et transcriptomique de la production de dextrane dans les fermentations céréalières*, communication au XI^{ème} symposium levain de Nantes le 01-10-2015.

KANAS Katia, *Dossier Eau potable, état des lieux*, Revue Greenpeace, hiver 1996.

KAPLAN Steven Laurence, *Le pain, le peuple et le Roi, La bataille du libéralisme sous Louis XV*, éd. Perrin 1986.

KAPLAN Steven Laurence, *Les temps du pain dans le Paris du XVIII^{ème} siècle* dans *Le temps de manger*, éd. INRA, 1993.

KAPLAN Steven Laurence, *Le Meilleur Pain du monde*, Fayard, 1996.

KAPLAN Steven Laurence, *Le retour du bon pain*, Ed. Perrin, 2002.

KAPLAN Steven Laurence, *Le pain maudit, Retour sur la France des années oubliées 1945-1958*, édition Fayard, 2008.

KAPLAN Steven Laurence, *Pour le pain*, édition Fayard, 2020.

KAPLOW Jeffrey, *Le boulanger, publié dans L'état de la France pendant la révolution (1789-1799)* sous la direction de Michel VOVELLE, édition La Découverte, 1988.

KARAGÖZ A., *Pratiques agronomiques et aspects socio-économiques des cultures de l'amidonnière et l'engrain en Turquie*, publié dans *Hulled Wheat*, Premier groupe de travail international sur les blés vêtus, Toscane, 07/1995.

KASTLER Guy, *La réglementation européenne sur les semences. D'où vient-elle ? Où va-t-elle ?*, Note d'analyse du FIAN (Food Information Action Network) Belgium, septembre 2015.

KATINA Kati et Kaisa POUTANEN, *Nutritional aspects of Cereal Fermentation with Lactic Acid Bacteria and Yeast*, publié dans Mario GOBETTI, Michael GÄNZLE, *Handbook on Sourdough Biotechnology*, éd. Springer, 2013.

KATINA Kati, *Impact of wheat and rye brand, properties on dextran production with Weissella confusa*, soit, *Impact du son de froment et de seigle, propriétés de production de dextrans avec Weissella confusa*, communication au XI^{ème} symposium levain de Nantes le 30-09-2015.

KATZ Sandor Ellix, *The art of fermentation*, Chelsea Green Publishing, 2012.

KAZANTSEV Christine, qui donne la recette du pain Borodinski sur <http://christine.kazantsev.free.fr/recettes/pain.html>

KEMPF Hervé, *La guerre secrète des OGM*, Editions du Seuil 2003.

KHLESTKINA Éléna, Marion S. RÖDER, Heinrich GRAUSGRUBER, Andreas BÖMER, *Une allocation taxonomique basée sur l'empreinte génétique du blé Kamut*, revue Plant Genetic System, Vol.4, n°3, déc.2006

KILMAN Scott, *Nouvelle guerre des OGM aux Etats-Unis*, article du *The Wall Street Journal* dont un extrait est traduit et publié dans *Le Courrier International* du 28-11 au 04-12-2002.

KIMBELL Vanessa, *La pâtisserie au levain : Nourrir l'esprit et le corps*, éditions de Rouergue, 2021.

KITISSOU Pierre, *Un nouveau paramètre alvéographique: l'indice d'élasticité (I_e)* dans la revue *Industries des Céréales*, n°92, avril 1995.

KLEINERT Michael et Berndt KÜTSCHER, *Die Sprache des Brotes, soit Le langage des pains*, éd. Matthaes, 2018

KLERE J., *Histoire des corps gras*, publié dans *Manuel des corps gras*, éd. Lavoisier 1992.

KLINE Léo, Linda MAC CREADY et Frank SUGIHARA, *Nature du processus du pain français au levain de San Francisco*, dans revue *Bakers Digest*, avril 1970.

KLING Christoph Immanuel, *Dinkel – eine alternative auf dem Getreidemarkt ?* trad. : *L'épeautre, une alternative dans le marché des céréales ?* dans la revue *Getreide, mehl und brot* n°47, 1993.

KNOBELOCH L., B.SALNA, A. HOGAN, J.POSTLE ET H.ANDERSON, *Blue Babies, and nitrate-contaminated well water*, soit, *Bébés bleus et eau des nappes phréatiques contaminée par des nitrates*, Revue *Environ Health Perspect*, de juillet 2000.

KOEHLER Peter et Herbert WIESER, *Chemistry of cereal grains*, publié dans Marco GOBETTI, Michael GÄNZLE, *Handbook on Sourdough Biotechnology*, éd. Springer, 2013.

KOKOLIOS B., *The Seed Production of cereals in Greece 1930-1945*, Ministry of Agriculture. Institute of Plant Breeding. Thessaloniki, Grèce, 1947.

KÖRBER-GROHNE Uldelgard *Buchweizen Geschichte*, trad.: *Histoire du sarrasin extraite de Nutzenpflanzen in Deutschland, Kulturgeschichte und Biologie*, trad. *Plante cultivée en Allemagne, histoire de leur culture et biologie* publié dans *Das Buchweizen Buch – Le livre du sarrasin-*, éd. Sankt-Palus Druckerei (LUX), 1999.

KORNBRUST Beate A., Mary Ann STRINGER, Niels Erik KREBS LANGE et Hanne VANG HENDRIKSEN, *Asparaginase – une enzyme pour réduire l'acrylamide dans les produits alimentaires*, publié dans *Enzym in Food Technology*, Blackwell publishing 2010.

KOUTSIKA-SOTIRIOU Metaxia, Char. GOGAS, Georg. _EVGENIDIS, Konst. BLADENOPOLOUS, *Wheat Breeding in Greece*, éd. Lavoisier 2001.

KOWALSKI R. et P.E.VISSER, *Nitrogen in Crop/Pest Interaction*, trad. *Les nitrates dans l'interaction récolte/nuisible* dans *Cereal Aphids*, J.A.Pye Research Centre.

KRAMERS Coen, *Moutwijnindustrie te Schiedam*, soit, *L'industrie des malteries à Schiedam-NL*, 1946.

KREFT Ivan, Hansjörg HAGELS, Sylvie JACQUES, Winfried KRONBERGER, Peter KURTH, Valentin MAIR, Christian RIES, Sabine SCHEUCHER, Ruth WINTSCH & Christian ZEWEN, *Das Buchweizen Buch – Le livre du sarrasin-*, éd. Sankt-Palus Druckerei (LUX), 1999.

KREFT Ivan (a), *Nährwert des Buchweizens* trad. : *Valeur alimentaire du sarrasin*, publié dans *Das Buchweizen Buch – Le livre du sarrasin-*, éd. Sankt-Palus Druckerei (LUX), 1999.

KREFT Ivan (b), recette de *Buchweizenbrot - pain au sarrasin-* p. 48 et *Buntes Buchweizenbrot- pain au sarrasin multicolore-* p.50, publié dans *Das Buchweizen Buch – Le livre du sarrasin-*, éd. Sankt-Palus Druckerei (LUX), 1999.

KREFT Ivan (d), *Buchweizen in Slowenien* trad.: *Le Sarrasin en Slovénie*, publié dans *Das Buchweizen Buch – Le livre du sarrasin-*, éd. Sankt-Palus Druckerei (LUX), 1999.

KRONBERGER Winfried, (a), *Herkunft des Buchweizens*, trad.: *Origine du sarrasin*, publié dans *Das Buchweizen Buch – Le livre du sarrasin-*, éd. Sankt-Palus Druckerei (LUX), 1999.

KRONBERGER Winfried, (b), *Buchweizen in Österreich*, trad.: *Le sarrasin en Autriche*, publié dans *Das Buchweizen Buch - Le livre du sarrasin-*, éd. Sankt-Palus Druckerei (LUX), 1999.

KULP Karel, *Baker's yeast and sourdough technologies in the production of U.S. Bread products* publié dans *Handbook of dough fermentation*, de K.KULP et Klaus LORENZ, édité chez Marcel Dekker, 2003.

KUNZ Peter, *La maturité des céréales, critère de la qualité nutritive* publié dans *Lebendige Erde*, traduit en français dans la revue *Biodynamis*, n° 27, Automne 1999.

KURECKA Joan.E., *Génie génétique et hybridation du blé* traduit et publié dans la revue *Industries des céréales*, n° 84 d'octobre 1993.

KURTH Peter, *Buchweizen in Brandenburg*, trad.: *Le sarrasin dans la région de Brandebourg*, publié dans *Das Buchweizen Buch - Le livre du sarrasin-*, éd. Sankt-Palus Druckerei (LUX), 1999.

L

LABBÉ Christophe et Olivia RECASENS, *Overdose de sel dans l'assiette des Français*, dans l'hebdo. *Le Point* du 15-02-2001.

LABBÉ Max, *Ces étonnantes graines germées*, édité par l'auteur, 1985.

LABBÉ Pascal, *Prodigieuses graines germées*, édition de Terran, 2017.

LACANETTE Julien, *Sélection participative sur les espèces « orphelines »*, Le Bulletin de la biodiversité en Aquitaine, n°2, août 2015.

LACAZE Guylaine, M.WICK, S.CAPPELLE, *Emerging fermentation technologies: Development of novel sourdoughs*, Revue *Food Microbiology*, n° 24 de 2007.

LACOUR-GAYET Robert, *La vie quotidienne aux Etats-Unis à la veille de la guerre de Sécession 1830-1860*, édition Hachette 1957.

LACROIX Stéphane et Laurent ARON, *Pains d'ici, pain d'ailleurs*, éd. Lesaffre, 2001.

LADRIER Françoise, *Prix des céréales à Namur, XVII^e et XVIII^e siècle*, publié dans *Marché des céréales Ruremonde, Luxembourg, Namur et Diest aux XVII^e et XVIII^e siècle*, Publications Universitaires de Louvain 1966.

LAFEVER H.N. et L.G. CAMPBELL, *Spelt, a new look at an old crop*, Crops and soils, août- septembre, 1977.

LAHEY Jim, Rick FLASTE, *My bread, the revolutionary no-work, no-knead method*, soit *Mon pain, la méthode révolutionnaire, sans travail, sans pétrir*, WW Norton & Co, New York, octobre 2009.

LAIGNELET B. et R. ALARY, *Traitement du riz*, dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998.

LAITILA Arja, ANNI KARSMA, NATALIA ROSA-SIBAKOV, NESLI SOZER et RIIKKA JUVONEN, *New functional faba bean ingredients with fermentation*, soit *Nouveaux ingrédients fonctionnels de la fève fermentée* Poster présenté au Sourdough Symposium, d'oct 2015.

LALOS Frédéric, *Le pain, l'envers du décor*, éditions de l'If, 2003.

LAMOTTE Philippe, *Alimentation : l'invasion génétique*, dans l'hebdomadaire *Le vif / L'express* du 14 février 1997.

LAMOUREUX J.V.F., *Rapport sur le blé Lammas, fait à la société d'agriculture de la ville de Caen*, Caen, 1813.

LANDGRAF F., *Solutions matérielles pour limiter le fleurage des pâtes et la diffusion de la farine dans l'air*, revue *Industries des Céréales* n° 104, Sept. 1997

LANNROYE Paul, *Les OGM et l'Europe*, publié dans la revue *L'écologiste*, n°10 de juin 2003.

LAROUSSE Pierre, *Grand Dictionnaire Universel du XIX^e siècle* en XV volumes. Vol. VI, 1870.

LARPENT J.-P., Monique LARPENT-GOURGAUD, *Mémento de microbiologie*, éd. Lavoisier 1990.

LARPENT J.-P., *La microbiologie de la fermentation panaière*, éd. C.D.I.U.P.A., septembre 1992.

L'ATELIER PAYSAN (collectif), *Reprendre la terre aux machines. Manifeste pour une autonomie paysanne et alimentaire*, éditions du Seuil, mai 2021.

L'ATELIER PAYSAN (collectif), *Observations sur les techniques agricoles*, La petite bibliothèque paysanne, juillet 2021.

LATOUR Frédéric, Jean-François BERTHELLOT, Marc DEWALQUE, *Le gluten industriel pointé du doigt*, sur le site du Réseau Semences Paysannes à Vie du réseau, le 16 septembre 2019.

LATHOUWERS V., *Manuel de l'amélioration des plantes de la grande culture*, éd. Duculot, 1924.

LAWIERS Taty, *Que reste-t-il de nos céréales ?*, Editions Nature & Progrès Belgique, 2005.

LE BARS J., *Toxinogénèse en fonction des conditions écologiques du système grain/microorganismes*, publié dans *Conservation et stockage des grains et graines*, Ed. Lavoisier 1982.

LEBOUQUE Carole, Sabine VAN CAUWENBERGHE, François GATEL et Jean-Louis PARUELLE, *Issues de meunerie, Variabilité et conséquences en alimentation animale*, Poster publié dans la revue *Industries des Céréales*, n°101, mars 1997.

LEBOUCQ Régis, *Le pain*, édité par l'auteur à la ferme La chapelle à F 04300 Sigonce, en décembre 1982.

LECLERC Blaise, *Les nitrates dans les productions et les eaux. La démarche et les résultats de l'agriculture biologique*, éd. Nature & Progrès, 1986.

LE COUTEUR, John, *On the varieties, properties and classification of Wheat*, publié chez Shearsmith, Londres, 1836.

LEDENT J.F., *L'épeautre, vis à vis du froment et des blés primitifs*, publié dans *L'épeautre, Histoire et ethnologie*, éd. Dire, 1989.

LEDERER Jean, *Le magnésium, mythe ou réalité*, éd. Nauwelaerts, 1984.

LEDERER Jean, *Encyclopédie Moderne de l'hygiène alimentaire*, tome I, *Exigences alimentaire de l'homme normal*, éd. Nauwelaerts 1985

LEDERER Jean, *Encyclopédie Moderne de l'hygiène alimentaire*, tome II, *Hygiène des aliments* éd. Nauwelaerts 1986 a

LEDERER Jean, *Encyclopédie Moderne de l'hygiène alimentaire*, tome IV, *les intoxications alimentaires* éd. Nauwelaerts, 1986 b.

LEDERER Jean, *Le fer aux confins de la vie*, éd. Nauwelaerts, 1988.

LEE Mike, *Les doutes des agriculteurs américains*, publié dans le journal *Sacramento Bee* et traduit dans l'hebdo *Le courrier international* n° 660, du 26 juin au 2 juillet 2003.

LEENHARDT Fanny, *Etude des voies d'amélioration de la densité nutritionnelle du pain*, thèse de doctorat présenté à l'Université d'Auvergne le 7 juillet 2005.

LEGGETT Karby et Ian JOHNSON, *Chine, au paradis des O.G.M.*, article du *Wall Street Journal*, traduit dans le *Courrier International* du 20 au 26-04-2000.

LEJEUNE Daniel, *1780-1930, Les Vilmorin, orfèvres du mouvement horticole français*, publié dans Colloque SNHF, *Les Vilmorin, des graines et des hommes*, Paris, 10-12-2015

LEJEUNE Pascal et Jean-Bernard SOUCI, *Fluid bed dryin/coating applied to sourdough starter*, soit *Séchage sur lit fluidisé/enrobé appliqué aux starters de levains*, communication au XI^e symposium levain de Nantes le 01-10-2015.

LEJEUNE Pascal, *Les levains prêt à l'emploi et les starters pour levains*, communication au Colloque, *Pain au levain, entre tradition et modernité*, le 28-11-2016.

LELOUP V., P.COLONNA & A. BULEON, *Les transformations enzymatiques des glucides*, dans *Biotransformation des produits céréaliers*, éd. Lavoisier 1991.

LEMAIRE Philippe et Bruno FOUROT, *150 ans d'histoire de la semence en Pévèle*, Brochure publiée à l'occasion de la fête de la semence organisée par l'OGEC-APEL de l'Ecole du Sacré Coeur, en août 1995.

LEMBRECHTS Dirk, Steven DE WAELE et Nicolas MAZEURE, *Bouwen om te bakken. Bouw, gebruik en restauratie van bakovens*, soit *Construire pour cuire. Construction, utilisation et restauration des fours*, éd. du patrimoine de la Province du Brabant Flamand, 2018

LE MESTE Martine & Bernard COLAS, *Interactions entre l'eau et les constituants alimentaires : incidences sur les propriétés structurales* publié dans le cahier de l'ENSBANA de Dijon n° 7 dédié à *L'eau dans les procédés de transformation et de conservation des aliments*, janvier 1990.

LEMPA & LESAFFRE, *Sociétés... Le pain, mot à mot, lexique sensoriel des pains à croûte*, 2015.

LEMPEREUR Isabelle, Marc CHAURAND, Joël ABECASSIS et J.C.AUTRAN, *Valeur semoulière des blés durs : Influence de la taille des grains*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n°104, sept.1997.

LENDER T., R.DELAVAUT et A. LE MOINGE, *Dictionnaire de biologie*, éd. P.U.F., 1992.

LENORMAND Louis-Sébastien, dans, *Dictionnaire technologique ou nouveau dictionnaire universel des arts et métiers, et de l'économie industrielle et commerciale par une société de savants et d'artistes*, Paris, Thomine et Fortic, t. III, 1823.

LEONARD Jonathan Norton, *Les Origines de l'homme ; Les Premiers Cultivateurs*, Time Life, 1974.

LEPARD Dan et Richard WHITTINGTON, *Baking of passion*, Quadrille Publishing Limited, 1999.

LEPEN B. et J.ADRIAN, *L'acide phytique dans les produits céréaliers et ses conséquences nutritionnelles*, dans la revue *Industries des céréales*, mars-avril 1982.

LEPLA Valérie, Préface de François-Régis GAUDRY, *Pistolets original. Histoires belges à cuisiner*, éd. La Renaissance du Livre, 2020.

LEROY Philippe, *Cartographie génétique moléculaire du génome du blé tendre* publié dans la revue *Industries des céréales*, n° 106, mars 1998.

LE ROY LADURIE, Emmanuel, *Les paysans de Languedoc*, Paris S.E.V.P.E.N., 2 vol., 1966.

LES AMBASSADEURS DU PAIN, *Respectus Panis. Révélation d'une panification*, édité par l'association Les Ambassadeurs du pain, 2017.

LES AMBASSADEURS DU PAIN, *Respectus Panis II. Nutrition Santé*, édité par Les Ambassadeurs du pain, 2019.

LES MIETTES DE LA BIO, revue périodique édité par l'association sans but lucratif belge « bio-panem », 7 numéros d'octobre 1991 à mai 1994.

LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE, Dossier *Four et énergie*, Revue bi-mensuel, n°416 du 15 octobre 1993.

LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE, *La cuisson au feu de bois, une garante de succès, une réglementation à respecter*, Revue bi-mensuel, n° 616, du 15 novembre 2002.

LESSER Michael, *La thérapie des vitamines et de l'alimentation*, traduite en français de l'édition originale de 1980 par Claude Aubert aux éditions Terre Vivante, 1987.

LEVEAU J.-Y., *Levures et fermentation panaire*, éd. APRIA, 1983.

L'HELGOUAC'H Hervé, *Influence de la qualité de l'eau en panification*, dans revue *Fidèle au bon pain*, n°13, 1^{er} et 2^{ème} trimestre 1995.

LHOMME Emilie, *Bactéries lactiques et panification*, Conférence pour l'Association Internationale du Pain Français à Européen le 11 mars 2014.

LHOMME Emilie, *Description et caractérisation de la diversité bactérienne des levains de panification français par approche moléculaire*, Thèse de doctorat d'ONIRIS (Nantes), soutenue le 27-03-2015.

LIVTVINENKO Mikola, Savely LYFENKO, Fedir POPERELYA, Lasar BABAJANTS & Anatoliy PALAMATCHUK, *Ukrainian Wheat Pool –Fondement du blé ukrainien-* extrait du livre *World Wheat Book – Le livre mondial du blé-*, éd. Lavoisier 2001.

LOISELET Michel, *Les pétrins-fermenteurs*, publié dans la revue *Industries des céréales* de juin-juillet, 2006.

LOISELEUR- DESLONGCHAMPS M., *Considérations sur les céréales et principalement sur les froments*, Paris chez Madame Bouchard-Huzard, 1842

LONGIN C.F.H., J.ZIEGLER, R.SCHWEIGGERT, P.KHOELER, R.CARLE et T.WÜRSCHUM, *Comparative study of hulled and naked wheat*, publié dans *Crop Science*, n°56, janvier-février 2016.

LOPEZ H.W., A.ADAM, F.LEENHARDT, A.SCALBERT & C.REMESY, *Maîtrise de la valeur nutritionnelle du pain*, dans la revue *Industries des céréales* n° 124, décembre 2001.

LORELLE Véronique, *Monsanto renonce aux semences stérilisées*, publié dans le quotidien *Le Monde* du 6 octobre 1999.

LORENZ-LADENER Claudia, sous la direction de..., avec Manfred RASCHER, Conrad H. VON SENGBUSCH, Pius KOPP du Brotmuseum d'Ulme, *Holzbacköfen im Garten, Bauanleitungen für Lehm- und Steinöfen*, trad.: *Four à bois dans le jardin, Guide de la construction du four maçonné en pierre et en argile*, Ökobuch verlag, 1998, rééd. en 2004.

LORIGLIOLA Simonetta, *L'imbroglio del Kamut*, <http://www.konradnews.org/limbroglio-del-kamut>, capture d'écran le 4 avril 2017.

LOUARME Loïc, *Le Bromate de potassium en panification : rôle, mécanisme d'action et toxicité*, revue *Industries des céréales*, n°126, Mars 2002.

LOUARME Loïc, *Les nouvelles enzymes en panification, rôles et mécanismes d'action*, dans revue *Industries des Céréales*, n°138, juillet 2004.

LOUART Bertrand, *L'autonomie du vivant, un nouveau paradigme pour la vie sur terre. Présentation d'un projet d'ouvrage pour l'année 2019*, publié par l'auteur, août 2018 a.

LOUART Bertrand, *Les êtres vivants ne sont pas des machines*, édition de La lenteur, 2018.

LOUVIERE J. *Le tirage des cheminées à feu ouvert*, éd. Charles Massin, Paris, 1977.

ŁUKASZ Jakub Łuczaj et al., *The Use and Economic Value of Manna grass (Glyceria) in Poland from the Middle Ages to the Twentieth Century*, Revue *Human Ecology*, no 40, 2012.

LYSSENKO Trofim, *Agrobiologie, génétique, sélection et production des semences*, Editions de l'Académie de l'URSS, éditions en langues étrangères, Moscou, 1953.

M

MABILLE Etienne, *Le petit épeautre de Haute-Provence, entretien avec...*, Revue Satoriz de septembre 2006, mis en ligne sur le site www.satoriz.fr.

MAC CANCE Robert Alexander, *Breads, White and brown*, trad.: *Pains, blanc et gris*, cité par Jean BURE dans l'introduction du livre *Le pain*, colloque du CNERNA, éditions CNRS, 1977.

MAC GUIRE James, *Entretien du levain durant 64-66 heures à l'aide de rafraichis élaborés à partir d'une pâte autolysée & L'avantage de l'élaboration des levains sur pâte autolysée* publié dans la revue *Fidèles au bon pain* n°13, 1995.

MAC GUIRE James, *Quelques secrets allemands sur la panification du seigle*, dans la revue *Alvéoles*, n°46, 12-2008.

MACHEREL Claude, *Un pain alpin*, publié dans le livre, *Une vie de pain*, éd. Crédit Communal, 1993.

MADAULE Stéphane, *Commerce et Développement, le cas des céréales*, Éd. L'Harmattan, 1990.

MAE-WAN HO ET PR. JOE CUMMINGS, *Des OGM thérapeutiques aux armes bactériologiques*, publié dans la revue *L'écologiste*, n° 10 de juin 2003.

MAGARINOS-REY Blanche, *Semences hors-la-loi, La biodiversité confisquée*, édition Gallimard, 2015.

- MAGKOS Faidon, Fontini ARVANITI et Antonis ZAMPELAS, *Organic Food ; Buying more safety of just peace of mind, A critical review of the literature*, soit, *Alimentation biologique ; Pour acheter en toute tranquillité d'esprit, une revue critique de la littérature sur le sujet*, Critical Review in Food Science and Nutrition, éd. Taylor et Francis 2006.
- MAGNAVAL Robert, *Qui finance la recherche aux Etats-Unis ?* dans le dossier *Les biotechnologies peuvent-elles changer la société* dans *Le Monde diplomatique* de juin 1985.
- MAGNETTE Paul, *Le chant du pain. Petit traité de l'art boulanger*, édition La Renaissance du livre, 2019.
- MAHAUT B., *Durété des blés, méthode de mesure, situation des blés français*, revue *Industries des céréales*, n° 81, de mars 1993.
- MAHUET Agathe, *Le bio en mal de traçabilité*, publié dans le quotidien *La libre Belgique*, le 06-04-2012.
- MAILLARD Eric, *Aspects législatifs*, dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998.
- MAITRE Hubert, *Pains sans frontières*, revue *Fidèles au bon pain*, n°25, mars 2008.
- MALOUIN Paul-Jacques, *Chimie médicinale contenant la manière de préparer les remèdes les plus usités*, Paris chez d'Houry, 1750.
- MALOUIN Paul-Jacques, *L'art de la boulangerie ou description de toutes les méthodes de pétrir*, Paris réédition de Saillant & Noyon, 1779 de la première édition de 1767.
- MALRECHAUFFE Fabrice et Marc DEWALQUE, *Des fermentations actuelles aux techniques d'autrefois pour l'élaboration d'un pain « Terre d'avenir »*, Travail réalisé pour l'Institut technique ITCA de Suarlée / Namur -BE- en 2014.
- MAMNENT Jacques & René, *Le feu du pain noir*, chapitre du livre *Le massif des écrins, de glace et de feu*, éd. Diffusion Gap, 1993.
- MARCHOUX Emile, *La fermentation panair*, dans le *Bulletin des anciens élèves de l'école française de Meunerie*, n°57, mars 1937.
- MARECHAL Paul et Lucien, *La meunerie au pays de Namur*, publié dans le bulletin de la Société de littérature wallonne, tome 54, 1912.
- MARGAT Jean, *L'eau, l'or bleu du XXI^e siècle*, dans *Le Courrier de la Planète*, octobre 1994, n°24
- MARI Edmond, *La dernière fournée*, publié par l'auteur en 1992.
- MARIN - LAMELET J., *La fabrication des pains spéciaux et des pains de Régime*, éd. Lambert à Meulan, sans date, - ± les années 1950.
- MARIN Michel, *Les fours à pain*, éd. Rustica 2004.
- MARKUS Michel, *La présence de l'épeautre dans l'espace carpatique*, publié dans *L'épeautre, Histoire et ethnologie*, éd. DIRE, 1989.
- MARTIN Christophe, Philippe COURCOUX, Hubert CHIRON et Sylvie ISSANCHOU, *Caractéristiques sensorielles clés de l'acceptabilité d'un pain de type baguette française*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n°159 d'août 2008.
- MARTIN G. *Récolte 1994, Peu de protéines, mais de bonne qualité* publié dans la revue *Industries des céréales* n°90 de décembre 1994.
- MARTIN G., *Récolte 1995, effet déterminant des pluies hivernales sur les teneurs en protéines*, dans la revue *Industries des céréales*, n° 95 de novembre 1995.
- MARTIN G., *L'eau dans les céréales*, dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998
- MARTIN G., *Qualité des blés tendres, récolte de France en 1993* dans la revue *Industries des céréales*, n° 85 de décembre 1993.
- MARTIN G., *Récolte 2000, le climat contrarie les efforts des producteurs*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n°120 de décembre 2000.
- MARTINEZ-ANAYA Antonia., *Associations and Interactions of Microorganisms in Dough Fermentations*, publié dans *Handbook of Dough Fermentations* édité par Karel KULP et Klaus LORENZ, M.Dekker, 2003.
- MARX Karl, Article, *Die Brot Fabrication*, du journal viennois « *Die Presse* » du 30-10-1862.
- MARX Karl, *Le Capital*, livre premier des éd. Sociales de 1976, édition originale en 1867.
- MASSAUX Carine, Jonathan LENARTZ, Bernard BODSON, Georges SINAËVE, André FALISSE, Pierre DARDENNE, Claude DEROANNE, Marianne SINDIC, *Influence de la variété de blé tendre sur les caractéristiques physico-chimiques et les propriétés techno-fonctionnelles de l'amidon* dans *Industries des céréales*, janvier 2007.
- MATAGRIN Amédée, *Le soja et les industries du soja*, éd. Gauthier-Villars, 1939.
- MATHON Claude - Charles et Maurice STROUNE, *Etudes mitchouriniennes sur les céréales*, édité par l'Association des Amis de Mitchourine, vers 1955.
- MATTHAM N.R., AUSMAN, L.M, MENG, H., TIGHIOUART, H., and LICHTENSTEIN, A.H. *Estimating the reliability of glycemic index values and potential sources of methodological and biological variability*, *Am.J.Clin.Nutr.* Oct 2016.
- MAUREL Claude-Frédéric, *L'offrande du pain et du sel*, publié sur le site du CREBESC le 19 mai 2017.
- MAURIZIO Adam, *Histoire de l'alimentation végétale*, Payot, Paris, 1932.
- MAZEAU Alain, *La mouture du blé*, paru dans les revues *Le Monde des moulins*, n°42 - octobre 2012, n° 43 - janvier 2013 et n°44 - avril 2013.
- MEDVEDEV Jaurès, *Grandeur et Chute de Lyssenko*, Gallimard, 1970.
- MELAS Valérie, Marie-Hélène MOREL et Pierre FEILLET, *Les sous-unités gluténines du blé de faible poids moléculaires* publié dans la revue *Industries des Céréales* n°84, octobre 1993.
- MELEARD B., *Réponse variétale aux besoins des meuniers en 2007 : maintenir le cap*, publié dans *Industries des céréales*, janvier-février-mars, 2008.
- MELEARD B., *Quelles évolutions qualitatives dans l'offre française de blé tendre ? Bilan de 15 années d'amélioration*, dans *Industries des céréales*, nov.- décembre 2010.
- MELEARD B., F.SOUPIROT, *Intérêt d'une variété de blé tendre WAXY en meunerie française*, dans *Industries des céréales*, nov. 2011.

- MENDELSON Joseph, *Roundup : l'herbicide le plus vendu au monde* publié dans la revue *The Ecologist* fin de l'année 1998 dans *The Monsanto Files*. La traduction française a été publiée par *Le courrier international*, n° 452 du 1^{er} au 7 juillet 1999.
- MENETON Pierre, *Le sel, un tueur caché*, éd. Favre, 2003
- MENGAL Philippe, interview de..., *Puratos, 50 ans d'améliorants*, dans revue *Filière Gourmande*, n°100, oct.-nov.2003.
- MERCIER C. et M.T.TOLLIER, *Séparation et dosage des glucides et amylases* publié dans *Guide des analyses dans les industries des céréales*, éd. Lavoisier, 1984.
- MERCIER Florent et Coralie PIREYRE, *Des blés bio diversité, Guide technique*, Coordination Agrobiologique des Pays de la Loire, Réseau Semences Paysannes, 2011.
- MERCIER Jacques, *le grand livre de l'eau*, édition La Renaissance du Livre, 2000.
- MERLIN A. & A.Y. BEAUJOUR, *Les Mangeurs de Rouergue*, éd. Duculot, 1978.
- MERMET Gilles, *La route des plantes médicinales*, revue *Géo* de février 2002.
- MESCLE J.F. & J.ZUCCA, *Le comportement des microorganismes en milieu alimentaire*, publié dans *Microbiologie alimentaire*, tome 1, éd. Lavoisier 1988.
- MESNIL Marianne, textes réunis et présentés par...*Du grain au pain : symboles, savoirs, pratiques*, Collection Ethnologues d'Europe, n°2, 1992.
- MEUNIER Gérard, *L'autolyse et l'emploi de la pâte autolysée*, publié dans la revue *Fidèles au bon pain* n°11, 1-1994.
- MEUNIER Gérard, *Exposition, Communication et Marketing*, dans la revue *Fidèles au bon pain* n°13, 1 et 2 sem. 1995.
- MEUNIER Thierry, passage sur *Le levain*, dans la revue en ligne, *Question boulange*, Semaine du 9 au 13 juin 2014.
- MEUNIER Thierry, *Artisan boulanger*, éditions Meunier conseils, 2019.
- MEUSER F., T.ZENSE, A.VOLLMAR, P.WECKBECKER et C.FABER, *Bau und Einsatz eines neuartigen Fermentationssystemes zur Herstellung verschiedener Sauerteige mit variabler Abnahmemenge* soit - *Construction d'un nouveau type de système de fermentation pour la production de divers quantité de levains*, dans la revue *Getreide, Mehl und Brot* d'octobre 1991.
- MEUSER Friedrich, Wilfried SEIBEL et Gottfried SPICHER, *Zur Biotechnologie der Brotherstellung* publié dans *Brot Kultur*, édition Du Mont, 1995.
- MEYER Dietrich, *Anbau und Züchtung, -Culture et sélection-* publié dans *Speltz und Schälgetreide*, éd. Behr, 1993.
- MEZERHKO Anatoly F., *Wheat Pool of European Russia*, extrait du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.
- MICHEAUX Claire, *Acrylamide...tartines & compagnie*, dans *Industries des céréales*, n°191, mars 2015.
- MIEGE Emile, *Etude du développement radicaire du blé*, publié dans la revue de botanique appliquée et d'agriculture tropicale, 1938.
- MIGOYA Francisco, Nathan MYHRVOLD et col., *Modernist Bread*, en 5 volumes, Phaidon éditions, 2017.
- MILLER J.J., *Sporulation in Saccharomyces Cerevisiae*, publié dans *The Yeasts*, édité par Anthony H.ROSE et J.Stuart HARRISON, volume 3, Seconde édition Metabolism and Physiology of Yeasts, Academic Press, 1989.
- MILLET P. et Y.DOUGIN, *Boulangerie industrielle française, l'âge adulte*, revue *Industrie des céréales* n°87, juin 1994.
- MISCOVITCH Richard, *La panification des farines à base de graines germées*, dans la revue *Alvéoles*, n°47, juin 2019.
- MITROFANOVA O., E.BADAEVA et E.SALINA, *Triticum timopheevii, T.araraticum et T.Zhukovskiy, bread and durum wheat relatives carrying the G genome*, soit *Le génome G dans les blés proches Triticum timopheevii, araraticum et Zhukovskiy*. publié dans *The World Wheat Book*, Volume 3, éd. Lavoisier 2016.
- MOATTI Roger, *Les oligo-éléments, compléments indispensables de votre alimentation*, éd. Marabout 1985.
- MOLL Nicole et Manfred, *Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques*, *Chimie et santé*, éd. Masson, 1990.
- MONBIOT Georges, *Comment les marchands de graines transgéniques imposent leur volonté aux consommateurs*, article du *The Guardian* (G-B) traduit dans le *Courrier International*, n° 362 du 9 au 15 oct.1997.
- MONNERAT Gaël, *Triticale 2.0*, UFA Revue (CH), 06-2014.
- MONTANDON Jacques, *Le livre du pain*, Edition Edita, 1974.
- MONTEUUIS D' A., *Le pain blanc, ses dangers, son remède : le pain naturel*, A. Maloine, Paris, 1914.
- MONTOYA Christophe, *Etude de l'influence de la qualité de l'eau de coulage en panification française*, Revue périodique *Fidèle au bon pain*, n°18, année 1998-1999.
- MOONEY Pat Roy, *Les Semences de la Terre, une richesse publique ou privée ?*, publié par l'International Coalition for Development Action, traduit de l'anglais par Pierre CHAGNON, 1979.
- MOONEY Pat Roy (directeur du groupe canadien ETC - Erosion, Technologie et Concentration), *Après le smartphone, la smart agriculture*, émission Terre à Terre de Ruth STEGASSY sur France Culture le 23-01-2016, <http://terreterre.wv7.be/+agriculture+.html>.
- MORAND Simone, *Des galettes et des crêpes en Bretagne*, éditions Jos, 1986.
- MOREAU C., *Les mycotoxines* publié dans *Microbiologie alimentaire*, Tome 1, 1988.
- MOREL Ambroise, *Histoire illustrée de la Boulangerie en France*, Syndicat patronal de la boulangerie de Paris et de la Seine, 1924.
- MORGAN Dan, *Merchants of grain*, 1979, traduit en français par *Les géants du grain*, édité aux éditions Fayard 1980.
- MORI N., S.OHTA, H.CHIBA, T.TAKAGI, Y.NIIMI, V.SHINDE, M.D.KAJALE et T.OSADA, *Rediscovery of India dwarf wheat, Tri.Aestivum Sphaerococcum, an ancien crop of the Indian Subcontinent*, Springer Science Dordrecht, 2013.
- MORIAME Benjamin, *Pains perdus*, publié dans le trimestriel *Médor, les yeux ouverts*, n°14, printemps 2019.
- MORRISON Oliver, *Cargill, « La technologie nous rapproche d'une transparence et d'une tracabilité maximale »* publié sur Food Navigator le 27-05-2020.
- MOULIN Jean-François *Ne laissons plus tomber les fours*, , Revue *Les 4 Saisons* de novembre/décembre 1996.
- MOUVEMENT GÉNÉRATIONS COBAYE, *Et notre santé alors ?*, éd. Jouvence 2015.
- MOYSES Lily et Jean-Christophe, Gisèle LUBARDA et Roland HERZOG, *Test de panification de blés anciens*, par l'organisation Kerna ún Sohma, le 27-12-2014.

MOYSES Lily et Jean-Christophe, Mélanie POLMAN et Roland HERZOG, *Test de panification de blés anciens*, par l'organisation Kerna ün Sohma, le 21-01-2016.

MUCCI L.A., S. SANDIN, K. BÄLTER, H. O. ADAMI, C. MAGNUSON et E. WEIDERPASS, *L'acrylamide et le risque de cancer du sein chez les femmes suédoises* dans le Journal of the American Medical Association de mars 2005.

MULTON J.-L. & H. BIZOT, *Les interactions physico-chimiques entre l'eau et les aliments ; leurs conséquences technologiques dans le cas de la conservation des céréales et du rassissement du pain* publié dans le livre *Le pain*, éd. CNRS, 1979.

MÜNTZING Arne, *Revue historique du développement du triticale* publié dans le symposium Triticale réalisé par le CIMMYT, (Centre d'amélioration du maïs et du blé), en octobre 1973.

MURATORI-PHILIP Anne, *Parmentier*, éd. Plon, 2006.

MURRAY GILL Janice, *Canadian bread book -Le livre du pain canadien-*, édition française, titre *-Le pain-*, Ed. de l'homme, 1980.

MUSSET René, *Le blé dans le monde*, éd. Berger-Levrault, 1923.

N

NABHAN Gary Paul, *Aux sources notre nourriture, Nikolai Vavilov et la découverte de la biodiversité*, traduit de l'anglais par Jean-François CARO, édition Nevicata, 2010.

NATURE & PROGRES, association, *Cahier des charges de l'association Nature & Progrès* pour l'attribution des marques Nature & Progrès et Biofranc -FNAB, édition revue en 1982.

NAVARRO J.M. et G.GOMA, *Fermentation continue : Théorie et applications à la préparation des boissons fermentées*, éd. CDUIPA, 1976.

N'DOYE Ababcar S., *La transformation du mil au Sénégal*, paru dans *Industries des Céréales*, juillet 1994.

NEIERTZ Véronique, *Qu'est ce qu'un pain traditionnel maison ?*, publié dans la revue *Filière Farine* de janvier 1991.

NEIRYNCK Jacques et Walter HILGERS, *Le consommateur piégé*, Editions Vie ouvrière, 1973.

NERON Stéphane, *Les lipides de l'amidon*, dans revue *Industries des Céréales*, n°119, septembre 2000.

NERON Stéphane, *Les lipases*, Cours de licence professionnelle Industries des céréales, *Conservatoire National des Arts et Métiers*, Chaire de biochimie industrielle et agro-alimentaire, 2009-2010.

NERON Stéphane, Emilie DUQUENNE, Mahammed ZIDOUR, Rebecca GARCIA, Jacques POTUS, Jacques NICOLAS, *Composition lipidique et protéique des pâtes et de la liqueur de pâte*, dans revue *Industries des céréales*, nov. 2012.

NEU Sven & Karl RANSBERGER, *Les enzymes santé*, édition Jouvence, 1992.

NEUMANN Holgert, H.STEPHAN et J.M.BRÜMMER, *Roggen als Rohstoff und technik der Roggensauerteig-führung* publié dans *Handbuch Sauerteig*, 2006.

NEYERNEUF Olivier, *La fermentation des pâtes crues surgelées*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n°82, 1993.

NEYERNEUF Olivier, *La levure passionnément* publié dans la revue *Fidèle au bon pain*, n°40, décembre 2015.

NICHOLS John, *OGM : nouvelle alerte à la contamination*, article de l'hebdomadaire new-yorkais *The Nation*, traduit dans le *Courrier International* du 20 au 26 février 2003.

NICOLAS F., *Evolution de la consommation, des techniques et des structures de promotion*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier, 1994.

NIELSEN Rolf Hangaard, *Le risque élevé de rhinite et d'asthme chez les boulangers*, Revue *Janus*, n° 16, II/1994

NILL Kimball & Joseph R.ZAK, *Améliorées par la biotechnologie* dans le trimestriel, *Ecolobby* n° 11 du IV/1999.

NIQUET G., P.BERHAUT & A. LE BRAS, *Le stockage des céréales à la ferme*, dans revue «Industries des Céréales», n°129, 3^{ème} trimestre 2002.

NOISSETTE Christophe, *OGM : qui, où, pourquoi ?* publié dans la revue *L'écologiste*, n° 10, juin 2003.

NOUGARET Marie-Paule, *Des pommes de terre et des rats*, publié dans la revue *Nature & Progrès*, juin 2003.

NOVEL G., *Génétique moléculaire et génie génétique des bactéries lactiques*, publié dans *Bactéries lactiques* ouvrage coord. Par H.DE ROISSART et F.M. LUQUET, tome 1, éd. Lorica, 1994.

NOWAK Zachary, *Il pane sciapo e la guerra del sale di Perugia*, soit *Le pain de sciapo et la guerre du sel de Pérouse* publié dans la revue de culture et politique de l'Ombrie *Diomede*, n.17, Perugia, Italy, 2011.

NURET Henri et Raymond CALVEL, *Les succédanés de panification, techniques françaises de panification*, Paris, 1948

NURET Henri, *Extraction du germe*, revue *Industries des céréales*, n° 59 de 1989.

NURET Henri, *La mouture du blé tendre*, dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998.

NYS Pierre, *Le grand livre de l'alimentation IG anti-diabète*, édition Leduc.s, 2016.

O

O'BRIEN Lindsay, Matthew MORELL, Colin WRIGLEY & Rudy APPELS, *Genetic Pool of Australian Wheats*, extrait du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.

ÖCKER Hans-Dieter & Edith EICH, *Rückstände von Pflanzenbehandlungsmittel in Brotgetreide*, trad. : *Résidus de produit de récolte dans le pain*, publié dans le livre *Rückstände und Kontaminaten in Getreide und Getreideprodukten* sous la direction de Hans-Dieter ÖCKER, édition Behr 1992.

OGOR Yannick, 250 pages, *Le paysan impossible. Récit de luttes*, Les éditions du bout de la ville, 2017

OHSAWA Georges (Nyoiti SAKURAZAWA), *Le Zen Macrobiotique*, Librairie J.Vrin, 1983.

OLDENHOVE Vincent, *La filière céréale et la qualité du blé*, Rapport de stage pour le Ministère belge d'agriculture, 1985

ONNO Bernard et Léa RAGOT, *Elaboration d'un levain naturel, aspects microbiologiques*, revue *Industries des céréales* n°54 de 1988

ONNO Bernard, *Les levains de panification, microbiologie*, revue *Industries des céréales* n°82 d'avril-juin 1993.

ONNO Bernard, *Les levains*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994.

ONNO Bernard & Philippe ROUSSEL, *Technologie & Microbiologie de la panification au levain*, paru dans *Bactéries lactiques*, Tome II, éd. Loriga 1994.

ONNO Bernard, R. VALCHEVA et X.DOUSSET, *Les levains de panifications : un écosystème microbien céréalier complexe et des fonctionnalités spécifiques*, publié dans *Bactéries lactiques, Physiologie, métabolisme, génomique et applications industrielles*, éd. Économica, 2009.

ONNO Bernard, ROUSSEL Philippe, Elisa MICHEL et Delphine SICARD, *Du blé au pain, Impact des levains en panification biologique, Effet des variétés de blés et des pratiques boulangères sur la biodiversité et l'activité des levains* éditions universitaires européennes 2021.

ORTESCHI Adèle, *Le pain italien*, éd. Minerva, 2002.

ORTIZ Joe, *The Village Baker*, -trad.libre ; *La boulangerie du village mondial*-, Ten Speed Press, 1993.

ORSZAGH Joseph, *Les petites gouttières font les grandes rivières*, dans L'Echopain, Bul. des gallo-pains n°14, mai 1996.

OUALI A. et V.LARRETA-GARDE, *Enzymes et produits carnés*, dans *Enzymes en agroalimentaire*, éd. Lavoisier 1997.

OUBAHLI Mohamed, *La main et le pétrin, alimentation céréalière et pratiques culinaires en Occident musulman au Moyen Âge*, Fondation du Roi Abdul-Aziz Al Saoud, Casablanca, 2011.

P

PAGANI Maria-Ambrogina, Gabriella BOTTEGA et Manuela MARIOTTI, *Technology of Baked Goods*, publié dans le *Sourdough Biotechnology* chez Springer, 2013.

PAN, PESTICIDE ACTION NETWORK : site <http://pan-international.org/fr/pesticides-action-network-europe-pan-eu/>

PAPA Cristina, *The farre de Montelione : landrace and representation* soit « L'épeautre » de Monteleone : variété locale et représentation, publié dans *Hulled Wheat (soit Blés vêtus)* Compte-rendu du premier atelier international sur les blés vêtus de juillet 1995 à Castelvecchio en Toscane (I)

PAPASHVILY Georges, *La cuisine russe*, éd. Time-Life, 1969.

PARMENTIER A.A., *Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes sur la meilleure manière de faire leur pain*, Imprimerie Royale, 1777.

PARMENTIER A.A., *Le parfait boulanger ou traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*, réédition chez Jeanne Laffitte en 1981 de l'édition de Paris en 1778.

PARMENTIER A.A., *Manière de faire le pain de pomme de terre sans mélange de farine*, Imprimerie Royale, Paris, 1779.

PARMENTIER A.A. et A.A. CADET DE VAUX, *Discours prononcés à l'ouverture de l'école gratuite de boulangerie*, imprimé chez Ph.D.Pierres, Paris, le 8 mai 1780.

PARMENTIER Bruno, *Nourrir l'humanité. Les grands problèmes de l'agriculture mondiale au XXI^e siècle*, Edition La Découverte, 2007.

PATUREL Lionel, *Textiles de boulangerie. Faire le bon choix et bien les entretenir*, Publié dans la revue *Alvéoles (ex-Fidèle au pain)*, n° 46, Janvier 2019.

PAULSEN Gary M. and James P. SHROYER, *The Early History of Wheat Improvement in the Great Plains*, soit *Les prémices de l'histoire du blé dans la grande plaine*, A Supplement to Agronomy Journal Celebrate the Centennial, 2008.

PAYEN Anselme et Jean-François PERSOZ, *Mémoire sur la diastase, les principaux produits de ses réactions et leurs applications aux arts industriels* publiée dans les annales de chimie et de physique en 1833.

PAYEN Anselme, *Précis de chimie industrielle*, tome second, Librairie L.Hachette, Paris, 1859.

PECOT Daniel, *Le blé, la farine, le pain... et la santé de l'homme*, édition Agriculture et vie, 1969.

PEDRON Martine, *Médecine traditionnelle au Mexique: des Aztèques à nos jours*, éditions Dangles, 2009.

PELHATE Joseph, *Ecologie de la microflore des grains et graines* publié dans *Conservation des grains et graines et produits dérivés*, éd. Lavoisier 1982.

PELIGOT Eugène M., *La composition du blé*, Mémoires lu à l'Académie des sciences le 5 février 1849, extrait des *Annales de Chimie et de Physique*, 3^{ème} série, Tome XXIX, 1849.

PELLETIER Adrien et Yanis IRHIR, *Paysans-Boulangers, le guide très pratique*, éditions France Agricole, 2019.

PENG Junhua, Dongfa SUN et Eviatar NEVO, *L'amidonner sauvage occupe une place centrale dans le processus de domestication du blé*, extrait de l' *Australian Journal of Crop Science* » de janvier 2011.

PERNOT Anne-Gaëlle, Michel DUBOIS & Christian COSTE, *Dépelliculage des grains de blé par le traitement Oxygreen* ®, dans revue *Industries des Céréales*, n°152, mai 2007.

PERROGON, *Histoire et ethnologie des industries de premières transformations des céréales*, publié dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998.

PETERS Lulu Hunt, *Diet and Health, with key to the calories*, soit *Régime nutritionnel et santé, basé sur le calcul des calories*, édité par Eilly and Lee, 1918.

PETRELLA Ricardo, *L'eau ou la grande révolution du XX^e siècle* dans la revue *Ecolobby*, n°13 du 1^{er} trimestre 2000.

PETRICH-MURRAY Hélène & Paul DUCROO, *Les pentosanases en panification*, dans revue *Industries des Céréales*, n°97, 2^{ème} trimestre 1996.

PEVETAUX April, *Gluten is my bitch*, soit *Le gluten est celui qui m'importune*, édité par Abrams Book, Steward, Tabori et Chang, 2013.

PEYRA Docteur, *Du gluten et de ses diverses préparations et de son emploi au point de vue de la thérapeutique et dans l'hygiène du traitement du diabète*, Mirecourt, 1866.

PEYRON Stéphane, Jean-Claude AUTRAN, Xavier ROUAU et Joël ABECASSIS, *La séparabilité amande-enveloppes : Une nouvelle composante de la valeur semoulière des blés durs*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n°132, avril 2003.

PEYRUCHAUD F., *Réglementation sur les contaminants dans les céréales*, revue *Industries des céréales* n°121, mars 2001.

PICKEL Michael et Bo PEDERSEN, *A comparison of existing standards for ecological bread production*, trad. : *Comparaison des cahiers des charges existants pour la production de pain biologique*, 8 pages, édition IFOAM 1990.

- PIDOUX Michel et Loïc BALAC, *Etude de la qualité de pains dits « au levain » fabriqués à partir de blés dits de « l'agriculture biologique »*, enquête réalisée par la commission de prospection de la CABA - Service de Génie Alimentaire, rue de la Géraudière, Nantes, 1984.
- PIMBERT Michel, *L'effritement d'un capital* dans le mensuel *Solagrail*, n° 36 d'avril 1985.
- PIMENTA Amandio, *Respectus panis ® & levains*, publié dans *Du levain au pain*, édition enrichie des Ambassadeurs du pain, 2020.
- PINEAU J.-P., *Un risque redécouvert : les explosions de poussières de céréales* dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998
- PIRART Dr. Jean, *Quelques sottises et préjugés concernant le pain quotidien*, publié dans le mensuel *Le Moniteur de la fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie-confiserie-glaceries belge*, septembre 1990.
- PIRAS Claudia et Eugenio MEDIGLIANI, *Les tables d'Italie d'Aoste à Palerme*, éd. Culinaria Könemann, 2000.
- PITTON DE TOURNEFORT Joseph, *Institutiones rei Herbariae*, Imprimerie Royale, Paris, 1700.
- PLINE l'Ancien, *Histoire Naturelle*, Livre XVII, chapitre 7, traduction Émile Littré, Paris, Dubochet, 1848-1850.
- PLONER Richard & Christoph MAYR, *Il Pane, 100 ricette tradizionali nelle Dolomiti*, soit *Le Pain, 100 recettes traditionnelles des Dolomites*, Casa editrice Athesia, Bolzano (Bozen), 1999.
- PLUCHET R., *Raoul Lemaire, le père du « pain bio »*, *Des blés de force à la culture. Le « pain Lemaire »*, publié dans la revue *Ressources* n°2, dédié au pain, 1982.
- POKORNY Ada, *Backen von Brot und Gebäck aus allem 7 Getreidearten mit dem Spezial-Backferment* soit *Cuisson du pain et de pâtisserie avec 7 types de céréales et la fermentation spéciale au Backferment* édité par l'Arbeitskreis für Ernährungsforschung, 1989.
- POLDERMANS Bob (Gist-Brocades devenu DSM ingrédients en 1999), article *Notre approche de la fermentation est globale*, revue *Filière gourmande*, juillet 1998.
- POILANE Lionel, *Guide de l'amateur du pain*, éd. Éd.R.Laffont, 1981.
- POILANE Lionel, *Faire son pain*, éd. Dessain & Tolra, 1982.
- POILANE Apollonia et Lionel, *Le pain par Poilâne*, éd. Éd.Cherche Midi, 2005.
- POINTILLARD A. & L.GUEGUEN, *Influence des fibres alimentaires sur la biodisponibilité des minéraux*, dans le cahiers de l'ENSBANA de Dijon intitulé *Aspects nutritionnels des constituants des aliments. Influences des technologies*, 1992.
- POITRENAUD Bernard, *Pétrissage. Différentes techniques de développement des pâtes à pain dans le Monde*, publié dans *Industries des Céréales*, n° 83, juillet-août-septembre, 1993.
- POITRENAUD Bernard, *La levure*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994.
- POITRENAUD Bernard, *La maîtrise des levains*, exposé au CEBP à Orly, le 22-09-1994 b.
- POITRENAUD Bernard (Lessafre) article *Des ferments qui poussent au débat*, publié dans la revue *Filière gourmande* novembre 1999.
- POIRIE B., *Les millets en France et dans le Monde*, publié dans *Industries des Céréales*, juillet 1994.
- POIRIE Marylène & Nicole PASTEUR, *La résistance des insectes aux insecticides*, publié dans la revue *La recherche*, juillet-août 1991
- POLLACK Andrew, *OGM, les plantes font de la résistance*, article de *The New York Times* traduit et publié dans le *Courrier International* du 30-01 au 05-02-2003.
- PONCELET Edouard, Maurice YANS & Georges HANSOTTE, *Record de coutumes du pays de Stavelot*, Commissions royales des anciennes ordonnances de Belgique, 1953.
- PONCIN C., *Impact de la farineuse dans une boulangerie industrielle*, travail de fin d'étude du Centre régional d'études pour l'amélioration des conditions de travail -C.R.E.A.C.T., juin 1994.
- PONCIN J., *Une levure si humaine, son génome est connu, il reste à l'interpréter pour la médecine et l'industrie*, quotidien belge *Le Soir*, supplément *Le 7^{ème} soir* des 04 et 05-05-1996.
- PONGE Francis, *Le Parti-pris des choses*, Editions Gallimard, 1942.
- POPINEAU Yves, P.MASSON & J.-L. THEBAUDIN, *Les transformations enzymatiques des protéines de blé*, dans *Biotransformation des produits céréaliers*, éd. Lavoisier 1991.
- POPPER Lutz, *Enzymes, les meilleurs amis de la farine. De précieux auxiliaires au service des meuniers*, Mühlenchemie, mis en ligne sur le site www.muehlenchemie.de, 2009.
- POPULER Michèle, *Aspects historiques de l'intoxication par le seigle et de son utilisation volontaire* publié dans *Le seigle, histoire et ethnologie*, éd. DIRE, 1995.
- PORSCHÉ Wolfgang & Michael TAYLOR, *German Wheat Pool* du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.
- POTUS Jacques, *Mise au point du conseiller scientifique. Quand la musique adoucit le raisonnement*, dans la revue *Industries des Céréales*, janvier 1994.
- POTUS Jacques, Roger DRAPRON et A.POIFFAIT, *Les enzymes* publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994.
- POTUS Jacques, F. EL AMRANI, V.AMEILLE et N.KAID, *Les hydrolases en panification*, revue *Industries des Céréales*, mars 1996.
- POTUS Jacques, *Des enzymes*, éditorial de la revue *Industries des Céréales*, n°138, juillet 2004.
- POTUS Jacques et Jacques NICOLAS, *Enzymologie céréalière*, Cours de licence professionnelle Industries des céréales, *Conservatoire National des Arts et Métiers*, Chaire de biochimie industrielle et agro-alimentaire, 2009-2010.
- POTUS Jacques et Jacques NICOLAS, *L'oxygène, un ingrédient oublié de la pâte à pain*, revue *Industries des Céréales*, n°166, mars 2010.
- POULLAIN F., *Evolution des préparations commerciales de ferments lactiques*, publié dans le tome 1 de *Bactéries Lactiques*, éd. Loriga, 1994.
- POURCEL Christian, *Synthèse comparative de panification au levain naturel*, édité par l'auteur, 2007.
- POUSSET Joseph, *Agriculture sans herbicides*, Editions France Agricole, 2016.

PRASAD Ananda S., *Discovery of human zinc deficiency and studies in an experimental human model*, The American Society for Clinical Nutrition, 1991.

PRAKASH A.Surya, *Quatre brevets pour un vieux remède indien*, publié dans l' *Asian Times* de Bangkok et traduit dans le *Courrier International* du 5 au 11 septembre 1996.

PREVOST Bénédict, *Mémoire sur la cause immédiate de la carie ou charbon des blés*, Publié à Paris , chez Bernard, Quai des Augustins, 1807.

Projet ÉCO AGRI, *Rapport sur les analyses nutritionnelles* , présenté sur le site <https://www.semencespaysannes.org>.

PROST Carole, *Le levain et sa contribution à l'arôme du pain: un aperçu*, communication lors du 6^{ème} Sourdough Symposium de Nantes du 30-10-2015 au 02-11-2015.

PORTÈRE Roland, *Les appellations de céréales en Afrique*, *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*, nov.1958.

PUSZTAI Apárd, *The Lancet* 354, p.1353-1354, oct-1999.

PYPAERT Anne Françoise , *Les levures, cas pratique à la brasserie d'Orval*, exposé aux rencontres du groupe européen Lets' Liberate Diversity- LLD, à Sommethone - Virton -BE- le 22 juin 2017.

Q

QAROONI Jalal, *Flat bread Technology*, trad. : *Technologie du pain plat*, éd. Chapman & Hall, 1996.

R

RABATE Edmond, *Le blé, la farine, le pain*, édition Hachette, 1909.

RABAUD Véronique, *L'utilisation des produits phytosanitaires sur blé et maïs en 2001. Davantage de traitements, mais réduction des doses*, *Revue Agreste Primeur*, n°137, décembre 2003.

RABE Eckhard, *Nährwert –Valeur nutritionnelle-* publié dans *Roggen –Seigle*, éd.Berhr, 1988.

RABE Ute, *Dinkel und Grünkern, -Epeautre et grain vert-*, Edition Pala, 1990.

RABHI Pierre, *L'agro-écologie, une éthique de vie*, Ed. Actes Sud, 2015

RAES Françoise, *Qu'est-ce qu'un bon pain ?* publié dans l'hebdomadaire belge Moustique, du 15-02-2012.

RAJARAM Sanjaya & Martin VAN GINKEL, *Mexico, 50 Years of International Wheat Breeding -Mexico, 50 années de sélection internationale du blé-* du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001.

RAKOTOZAFY Lalatiana, Rebeca GARCIA, Jacques POTUS et Jacques NICOLAS, *Tentative de mise en évidence de la formation des liaisons protéines-protéines ou protéines-arabinoxylanes au cours du pétrissage*, revue *Industries des Céréales*, mai 2008.

RAMAZZINI Bernardino, augmenté par Ph. PÂTISSIER et Antoine -François FOURCROY, *Traité des maladies des artisans*, traduction française enrichie de *De morbis artificum diatriba* de 1713, Librairie Baillièrre, Paris, 1822.

RAMSAYER Johan et Delphine SICARD, *Explorer et conserver la diversité de la flore des levains, un potentiel en boulangerie*, publié dans *Innovations agronomiques*, n°44, 2015.

RANCOULE Louis-Guillaume, *On tue notre pain quotidien. Le pain « chimiqué »*, chez A. Marchand, imprimeur, 1931.

RAWN D., *Traité de Biochimie*, éd. De Boeck, 1990.

RAYNAL, G.-T., F.-M. GRIMM, , VOLTAIRE, D.DIDEROT, Etc., *Correspondance littéraire Philosophique et critique par...*, Notices, Table générale par Maurice TOURNEUX, Tome Cinquième, Garnier éditeur 1878.

REBELLE Bruno, Dossier : *Organismes génétiquement modifiés*, publié dans la trimestriel *Greenpeace*, n° 39 automne 1998.

REINHOLD J.G., *Phytate destruction by yeast fermentation in whole wheat meals*, soit *Dégradation des phytates avec une fermentation levure sur farine de froment complète*, publié dans *Journal of the american dietetic association*, n°66 de 1975.

REMESY Christian, *Valoriser les blés et améliorer la qualité du pain*, à Lyon pour l'ADEAR Rhone-Alpes, intervention du 08-02-2016 a.

REMESY Christian, *Une nouvelle méthode de panification avec un très faible ensemencement de levain*, à Paris pour EKIP, intervention lors du colloque *Pain au levain, entre tradition et modernité* du 28-11-2016 b.

REMESY Christian, *La nutri-écologie, le seul futur alimentaire possible*, Thierry Souccar éditions, 2020.

REMESY Christian, *Promouvoir un pain au levain de haute densité nutritionnelle pour sauver le pain*, publié dans *Du levain au pain*, édition enrichie des Ambassadeurs du pain, 2020b.

REMESY Christian, *Sauvons le pain. Boulangers, citoyens, amorçons la révolution nutritionnelle du pain*, Thierry Souccar Editions, 2022.

REMILLEUX - RAST Catherine, *Le régime sans gluten. Difficultés et étiquetages*, Diaporama d'intervention de l'AFDIAG pour l'Amicale Calvel, à EUROGERM, Dijon, le 23-11-2010.

REVESZ Rachel, *Le pain essence Gaïa*, dans la revue Sat'Info de janvier 2013 ou sur <http://www.satoriz.fr/infos-produits/le-pain-essence-gaia-entretien-rachel-revesz/>

RICHARD-MOLARD D. et B. CAHAGNIER, *Analyse microbiologique des grains et des farines*, publié dans *Le Guide des analyses des industries de céréales*, Ed. Lavoisier, 1975.

RICHARD-MOLARD D., *Le gout du pain*, publié dans *La panification française*, édition Technique et documentation chez Lavoisier, 1994.

RICHARDSON Benjamin W., *On the Healthy Manufacture of Bread: A Memoir on the System of Dr. Daughlish*, Baillièrre, Tindall, & Cox, 1884.

RICHEMONT Ecole, *Connaissance de base, Boulangerie, Pâtisserie, Confiserie*, édité par l'école en 2011.

RITZEL Peter, *Anbau und Ernte*, trad. : *Culture et récolte* publié dans *Roggen*, trad. : *Seigle*, éd. Behr's, 1988.

RIFKIN Jeremy, *Le siècle biotech, Le commerce des gènes dans le meilleur des mondes* éd. La Découverte, 1998 traduit de l'américain.

RIOS G., J.ABECASSIS, L.PINSON-GADAIS, F.RICHARD-FORGERT, M.-F.SAMSON, N.ZAKHIA-ROZIS & V.LULLIEN-PELLERIN, *Effets des procédés technologiques sur la distribution des mycotoxines présentes dans les grains de blé dur*, publié dans la revue *Industries des Céréales*, n°165, déc. 2009.

- RIOUX Jean-Pierre, *Frissons fin de siècle, 1889-1900, 7. Le canard à un sou*, dans le quotidien *Le Monde* du 25-07-1990.
- RIVAS Claude, *Pierre Roulet, la vie d'un meunier*, éd. Jeanne Laffitte, 1983.
- RIVIERE Pierre, *Méthodologie de la sélection décentralisée et participative, un exemple sur le blé tendre*, Thèse de doctorat de l'Université de Paris-Sud, soutenue le 14 janvier 2014
- RIVIERE Pierre, Julie DAWSON, Sophie PIN, Yannick DE OLIVEIRA, Olivier DAVID, Patrick DE KOCHKO, Jean-François BERTHELLOT, Isabelle GOLDRINGER, *Une méthodologie de la sélection décentralisée et participative sur le blé tendre*, Projet Solibam, , avril 2015.
- RIZELLO C.G., R.CODA, J.-A. CUIEL, B.HERNANDEZ-LESDEMA, D.PINTO, M. DE ANGELIS, M.GOBETTI, *Sourdough fermentation of italian legumes, nutritional and fonctionnal advantages, soit Fermentation au levain des légumineuses italiennes. Avantages nutritionnels et fonctionnels*, communication lors du sixième Sourdough Symposium de Nantes, du 30 septembre au 2 octobre 2015.
- ROBIN Marie-Monique, *Le Monde selon Monsanto*, La Découverte - ARTE éditions, 2008.
- ROCCHICCIOLI - DELTCHEFF Claude, *Le pH et sa mesure*, éd. Presses Universitaires de France, Collection Que sais-je ?, 1967.
- RODDIER François, *Le pain, le levain et les gènes*, éd. Parole, 2009.
- ROIG Antoine, *Guide des additifs et polluants alimentaires*, éditions du Rocher, 1988.
- ROUAU X. et J.-F. THIBAUT, *Les fibres alimentaires*, éd. APRIA, octobre 1987.
- ROUAU X., *Les hémicellulases en panification*, dans revue *Industries des Céréales*, n°96, 1^{er} trimestre 1996.
- ROUMEGOUX Marianne, *Quand la boulangerie traque les pertes d'énergie*, publié dans la revue *Industries de céréales*, n°198 de juillet-août-septembre 2016.
- ROUSSEAU-TRAORE Cécile, *Premières rencontres sur la biodiversité à Toulouse : un succès*, dans la revue *Nature & Progrès France*, mai-juin 2003.
- ROUSSEL Philippe et G. CRASE, *Évolution et automatisation des matériels modernes de pétrissage en France*, dans la revue *Industries des céréales*, n° 83, septembre 1993.
- ROUSSEL Philippe, *Influence des conditions de pétrissage sur les caractéristiques des pâtes et des pains en panification française*, revue *Industries des céréales*, n°83 de juillet 1993b.
- ROUSSEL Philippe, *Utilisation de l'expression levain naturel*, revue *Industries des céréales*, juillet-août-sept. 1995.
- ROUSSEL Philippe, *Amélioration de la qualité des farines* publié dans *Les industries de première transformation des céréales*, éd. Lavoisier, 1998 a.
- ROUSSEL Philippe, *Modalité d'amélioration des farines de la campagne 1998* dans la revue *Industries des céréales*, décembre, 1998 b.
- ROUSSEL Philippe, *Approche corrective de la qualité des blés et farines de l'année 2000*, Revue *Industries des Céréales*, décembre 2000.
- ROUSSEL Philippe et Hubert CHIRON, *Les pains français*, Maé-Erti Editeurs, 2002.
- ROUSSEL Philippe, *A nouvelles techniques de panification, nouvelles exigences qualitatives*, dans Revue *Industries des céréales* août 2002.
- ROUSSEL Philippe, *Lecture et compréhension des analyses physico-chimiques sur les blés et farines. Du champ au fournil, s'approprier les analyses physico-chimiques pour définir et caractériser la qualité technologique*, intervention pour l'association « Graines de Noé » le 14-01-2019.
- ROUSSEL Philippe, Bernard ONNO, Elisa MICHEL et Delphine SICARD (coord.), *La panification au levain naturel. Glossaire des savoirs*, éditions QUAE, 2020.
- ROUSSEL V., Jean KOENIG, M. BECKERT et François BALFOURIER, *Diversité moléculaire dans les accessions de blé tendre français liée aux tendances temporelles et aux programmes de sélection* publié dans la revue *Theoretical and Applied Genetics*, 111, 2005.
- ROUSSET M. et J.AUTRAN, *La qualité des blés*, publié dans *Le pain*, édition CNRS, 1979.
- ROY P. et P.DURAND, *Les enzymes dans la fabrication d'aliments de base de produits de la mer*, dans V.LARRETA-GARDE, coord., *Enzymes en agroalimentaire*, éd. Lavoisier 1997.
- ROYER Alice, *l'alimentation vivante et les essentiels*, publié sur <http://www.crudivorisme.com>, le 29-11-2010.
- ROZIER François l'abbé..., *Cours complet d'Agriculture*, Hotel Serpente, Paris, Tome 5, 1784 -1796.
- ROZIER François l'abbé..., *Cours complet d'agriculture ou nouveau dictionnaire d'agriculture théorique et pratique d'économie rurale et de médecine vétérinaire*, 1809.
- RUBIAL-MENDIETA Nike Luisa, *Lipids and minerals in spelt and common wheat. Chemical and nutritional distinction between both cereals, soit Lipides et minéraux dans l'épeautre et le froment. Distinction chimique et nutritionnelle de ces céréales*. Thèse de doctorat de l'Université de Louvain (B) août 2004.
- RUEL Jean (lat. : Ruellio), : *De Natura stirpium libri tres*, soit *-La nature des plantes en 3 volumes*, Paris, 1536.
- RYLE Sarah & Robin MAC KIE, *Patates génétiques : les anglais en font tout un plat*, article de *The Observer* (G-B) traduit & publié dans *Le courrier international* n° 435, du 4 au 10 mars 1999.
- ## S
- SAAT Tom, *Essai de froment en culture biologique*, compte-rendu de son exposé lors du colloque *Le froment biologique, aspect qualitatif*, organisé par le C.R.A.B.E., Namur le 28.03.1990.
- SAIBRON Dominique, *Voyage du pain de Paris à Tokyo*, Agnès Veniot éditions, 2010.
- SALOVAARA Hannu, Hilpi KATUNPÄÄ & Jouko SAVOLAINEN, *Une approche de classification de lactobacilles (et) Type de levures, isolés dans le levain de seigle finlandais*, dans *Acta Alimentaria Polonica*, , vol.X, 1984.
- SALVI Sergio, Article *Nazareno Strampelli*, dans la revue de *Rete Semi Rurali*, décembre 2012
- SANDMEIER Michel, *Apports des outils de la génétique des populations à l'histoire du seigle*, publié dans *Le seigle, histoire et ethnologie*, éd. Dire, 1995.
- SANGLIER J.J., *Synthèse et biotransformations*, publié dans *Moississures utiles et nuisibles*, éd. Masson, 1985.

- SANTICH Barbara, *Testo, Tegamo, Tiella, Tiam, The Mediterranean Camp Oven*, Oxford Symposium on Food & Cookery, The Cooking Pot : Proceedings, 1988.
- SARAIVA Tiago, *Fascist Pigs, Technoscientific Organisms and the History of Fascism* soit *Cochons fascistes : organismes technoscientifiques et histoire du fascisme*, Cambridge, Mass./Londres, MIT Press, 2016.
- SAUBADE, F., Y. HEMERY, C. HUMBLLOT, et J.-P. GUYOT, *Influence of fermentation and other process steps on folate content of a traditional African pearl millet based fermented food*, intervention lors du Sourdough Symposium d'octobre 2015.
- SAUVAGEOT F., *L'évaluation sensorielle dans les industries de cuisson : une comparaison entre 1995 et 2001*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n°126 de janvier 2002.
- SCHÄDELI Alfred, *Peter Kunz : Enfin le temps de la moisson*, à l'encadré : *L'épeautre doit-il être primitif?* publié dans la revue *bio actualités* (CH) d'avril 2004.
- SCHILPEROORD Peer, *Kulturpflanzen in der Schweiz. Dinkel*, traduit en français *Plantes cultivées en Suisse. L'épeautre* édités par la Verein für Alpine Kulturpflanzen, Alvaneu, septembre 2013.
- SCHIELD-TREHERNE qui revoit entièrement le *Nouveau Manuel Roret du boulanger* de J.FONTENELLE ET F.MALEPEYRE, tome 2 Paris, 1914.
- SCHMIDT M., *Bernard Ganachaud*, Revue *Le Boulanger-Pâtissier*, n°12, décembre 1987.
- SCHNEIDER Ulrike et Jutta, *Backen mit Urkorn - Dinkel, Emmer, Kamut und andere Getreide*, soit *Panification avec vieux grains, Epeautre, Amidonnier, Khorazan et autres céréales*, éditions Thorbeke, 2016
- SCHNITZER Johan Georg, *Backen mit Vollkorn für Hausfrauen und Hobby-Bäcker*, soit *Panification avec l'intégralité du grain pour les ménagères et les boulangers amateurs*, édition Schnitzer, 1987.
- SCHNÜRER Johan, Jesper MAGNUSON, *Anti-fungal lactic acid bacteria as Biopreservatives*, publié dans *Trends in Food Science & Technology*, n°16, 2005.
- SCHREINEMACHERS Dina, *Birth Malformations and other adverse perinatal outcomes in four U.S. wheat-producing States environ health perpect*, -trad. *Les malformations de naissance et autres résultats périnataux défavorables dans quatre états producteurs de blé des Etats-Unis*. *Perspect santé* 111, 1259-1264, 2003.
- SCHUPPISSER Jürg et Christine PIRON, *Bienvenue aux Moulins de Ertvelde*, publié dans la série *Le retour des moulins à meules de pierre* (8), *Revue Valériane* n° 129 de Nature & Progrès Belgique, janvier-février 2018.
- SCHUPPISSER Jürg, *Le retour en grâce du grand épeautre, 6^{ème} épisode. Nos plantes cultivées : des mutants permanents*, publié dans la revue *Valériane*, d'août 2019.
- SCHWENCK Théodor, *Sauvons notre eau menacée*, texte repris des idées émises dans *Le Chaos sensible*, éd. Triades 1962.
- SCOTT Alan et Daniel WING *Bread Builder, hearth loaves and massonry oven*, trad. : *Les maçons du pain, pain cuit dans le foyer et fours maçonnés*, éd. Chelsea green Publishing Company, 1999.
- SCOTTEZ Yoanne et Thibault DEBAILLEUL, *Les blés tendres cultivés dans le Nord - Pas de Calais de 1800 à 1930*, ADEARN, 2014.
- SEIBEL Wilfried, *Bedeutung als Kulturpflanze* soit *Etat de la production -du seigle*, publié dans *Roggen*, soit *Seigle*, éd. Behr's, 1988.
- SEIBEL Wilfried, sous la direction de..., *Bio-Lebensmittel aus Getreide*, soit *Alimentation biologique à base de céréales*, Behr's Verlag, 1990.
- SEIBEL Wilfried & Werner STELLER; sous la direction de..., *Speltz und Schälgetreide*, trad. libre : *Céréales vêtues et nues*, éd. Behr, 1993.
- SEIBEL Wilfried et Gottfried SPICHER, *Brotsorten und Brotformen*, soit *Sortes et formes de pain*, publié dans *Brot Kultur* sous la direction de Hermann EISELEN, édité chez DuMont, 1995.
- SEIGNALET, Jean, *L'alimentation ou la troisième médecine*, 1^{er} édition en 1996, 5^{ème} édition refondue et augmentée, aux éditions François-Xavier de Guibert, 2004.
- SEMERTIER Charles, *Vocabulaire -wallon- des boulangers, pâtisseries, confiseurs, etc.* dans *Bulletin de la société liégeoise de littérature wallonne, deuxième série tome XXI*, 1894.
- SEMLANGNE J.J. et G.DEHANDSCHOWERCKER, *Influence de la qualité de l'eau en panification*, dans revue *Fidèle au bon pain*, n°13, 1^{er} et 2^{ème} trimestre 1995.
- SERALINI Gilles-Eric, *Ces OGM qui changent le Monde*, éd. Flammarion, 2010.
- SERINGE Nicolas Charles *Monographie des céréales de la Suisse*, Berne, 1818.
- SERVICE DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES ET DE LA QUALITÉ, *L'application du terme naturel*, dans le Bulletin Intérieur de la Documentation, n°12 / 1992.
- SHIRREFF Patrick, *Improvement of the cereals*, édité par William Blackwood, 1873.
- SICARD Delphine, *Diversité des pratiques et des microorganismes dans les levains*, Compte -rendu des journées de restitution du programme ANR Bakery, les 8 et 9 janvier 2018.
- SICARD Delphine, Elisa MICHEL, Bernard ONNO et Philippe ROUSSEL, *Du blé au pain. Impact des levains en panification biologique*, Editions universitaires européennes, 2021.
- SICOT Dominique, *Four à bois, Choisir entre la chauffe directe et indirecte*, revue *Filière Gourmande*, n°64, oct.1999.
- SIGAUT François, *Les spécificités de l'épeautre et l'évolution des techniques*, publié dans *L'épeautre, Histoire et ethnologie*, éd. Dire, 1989.
- SIGAUT François, *Les millets en Eurasie*, publié dans *Industries des céréales*, octobre 1994.
- SIMATOS D., G.BLOND, M. LE MESTE, et M. MORICE, *Conservation des bactéries lactiques par congélation et lyophilisation* publié dans le tome 1 de *Bactéries lactiques*, éd. Loric, 1994.
- SIMÕES NUNES Carlos, *Une enzyme contre les nuisances de l'élevage industriel*, dans *Revue du Palais de la découverte*, n°216, mars 1994.
- SIMONIS Werner Christian, *Du grain au pain* traduit de l'allemand, *Brot und Korn*, éd. Triades, 1979.
- SINAI Agnès, *Comment Monsanto vend les O.G.M.. Enquête sur une stratégie de communication*, publié dans le mensuel *Le Monde Diplomatique* de juillet 2001.

- SINGH Gyanendra, Jag SHORAN, B.S. TYAGI et S.S.SINGH, *Wheat Research and breeding strategies in India*, publié dans *The World Wheat Book, 2e Vol.*, éd.Lavoisier, 2011.
- SIVERY G., *Structures agraires et vie rurale dans le Hainaut à la fin du Moyen Âge*, Lille, tome I, 1977-1980.
- SLUIMER Piet , *Le rôle de la levure dans la fabrication du pain*, revue *Industries des Céréales* n°109 d'août-sept. 1998
- SMITH Corinne, *La véritable histoire de Percy Schmeiser ou le principe pollueur payeur*, publié dans la revue *L'écologiste*, n° 10, juin 2003.
- SMITH Henri, *Smith's Story of the Mennonites : Revised and expanded by Cornelius Krahn*, soit, *L'histoire de Smith, des mennonites: révisée et développée par Cornelius Krahn*, Newton, Kansas, Faith and Life Press, 1981.
- SOENEN M. et F.L.PELSCHENKE, *Problème relatif à la qualité du blé, de la farine et du pain dans la CEE*, Commission économique européenne, Série agriculture n°7, 1962.
- SOLTNER Dominique, *L'arbre et la haie, pour la production agricole, pour l'équilibre écologique et le cadre de vie rurale*, édition Sciences et techniques agricoles, 1988.
- SOLTNER Dominique, *Les grandes productions végétales*, édition Sciences et techniques agricoles, 15^{ème} édition, 1987.
- SOLTNER Dominique, *Guide de la nouvelle agriculture sur sol vivant. L'agriculture de conservation: Sans labour, avec couverts, légumineuses et rotations*, édition Sciences et techniques agricoles, 2015.
- SOUCAR Thierry et Isabelle ROBARD, *Santé, mensonges et propagande. Arrêtons d'avaler n'importe quoi !*, édition Seuil, 2004.
- SPICHER Gottfried, E.RABE et Chr.ROHSCHENKEL, *Etude sur la caractérisation et l'appréciation de différents procédés pour la préparation de levains spontanés -naturels-*, dans la revue *Getreide, Mehl & Brot*, d'avril et décembre 1987 b.
- SPICHER Gottfried et Hans STEPHAN, *Handbuch Sauerteig*, soit *Manuel du levain*, 3^{ème} éd. Behr, 1987.
- SPICHER Gottfried, L.BENZING et W.SCHRÖDER, *Hygiene bei der Backwarenherstellung*, soit *Hygiène en production boulangère*, Behr's Verlag, 1992.
- SPICHER Gottfried et Hans STEPHAN, *Handbuch Sauerteig*, soit *Manuel du levain*, 4^{ème} éd. Behr, 1993.
- SPITERI Daniele et Chantal REUX, *De la pierre au moulin*, exposition sur *L'industrie meulière à La Ferté sous Jouarre*, mars-avril 1993.
- SPITZER Jana et Reiner DITTRICH, *Backöfen in Haus und Garten selbst gebaut*, éd. Silberburg, 2012 traduit en français : *Construire un four à pain, dans la maison ou dans le jardin*, éd. Ulmer 2013
- SPENNEMANN Dirk, *Wheat varieties grown in 19^{ème} century Australia*, Farrer Center 2001.
- STAUB, Magasin... à Turkheim (Alsace-France), *Le pain en Cocotte Staub*, reçu en janvier 2014.
- STEFFEN Franz-Josef, *Brotland Deutschland - trad.libre : Pains régionaux allemands – Deutscher Bäcker Verlag*, 1989.
- STEGASSY Ruth et Jean-Pierre BOLOGNINI, *Blés de pays et autres céréales à paille. Histoires, portraits et conseils de culture à l'usage des jardiniers et petits cultivateurs*, éditions Ulmer, 2018.
- STEINBRECHER Ricarda A. & Pat Roy MOONEY, *La technologie Terminator, une menace sur la sécurité alimentaire du monde*, publié dans la revue *The Ecologist* fin de l'année 1998 dans *The Monsanto Files*. La traduction française a été publiée par *Le courrier international*, n° 452 du 1^{er} au 7 juillet 1999.
- STEINKRAUS K.H. dans *Handbook of indigenous fermented foods – Manuel des aliments fermentés indigènes-*, éd.Dekker, 1996.
- STERR Yasemin Arzu, *Isolierung universell einsetzbarer und mikrobiologisch stabiler Sauerteigstarterkulturen durch spontane Fermentationen mit Amaranth*, soit, *Isolement universellement applicable et microbiologiquement stable de cultures de levain par des fermentations spontanées à l'amarante*, Dissertation pour l'obtention d'un doctorat en sciences naturelles à l'Université de Hohenheim, 2009.
- STOLKOWSKI J., *Les enzymes*, collection Que sais-je ? , éd. P.U.F. 1950.
- STOLL Heinrich, *Der Spelz, kleine Geschichte, Kultur und Züchtung*, soit *L'épeautre, petite histoire, culture et sélection*, Berlin , édition Paul Parey, 1902.
- SUGIHARA T.Frank, Léo KLINE & Linda B. MAC CREADY, *Nature of the San-Francisco sour dough French bread process, II. Microbiological aspects – La nature du procédé au levain du pain français de San-Francisco au levain, aspects microbiologiques – publié dans la revue *Bakers Digest* n°44-2 de 1970.*
- SUREGES Anne, *Le bon pain d'épeautre*, publié dans l'hebdomadaire *Femmes d'aujourd'hui* vers le milieu des années 1980.
- SURGET Anne et Cécile BARRON, *Histologie du grain*, Revue Industrie des céréales, n°145, Décembre 2005.
- SVENSSON Gunnar et Anders NILSSON, *The history of breeding in Sweden*, publié dans le volume 3 de *World Wheat Book*, édition Lavoisier 2016.
- SYMKO Stephan, *Il n'aura fallu qu'une seule graine. L'Odyssée heureuse du blé Marquis au Canada depuis ses origines en Ukraine*, texte mis en ligne sur le site d'Agriculture et agroalimentaire Canada en 99, à l'adresse suivante ; http://res2.agr.gc.ca/publications/marquis/index_f.htm
- SZABO Attila T. et Karl HAMMER, *Notes on the taxonomy of farro: Triticum monococcum, T.dicoccon and T.spelta*, publié dans *Hulled Wheat* , soit *Blés vêtus*, Compte-rendu du premier atelier international sur les blés vêtus à Castelvecchio en Toscane (I), juillet 1995.
- T**
- TANGKONGCHITR U., P.A.SEIB & R.C.HOSENEY, *Phytic acid. III. Two barriers to the loss of phytate during breadmaking*, soit *Deux barrières pour la dégradation des phytates pendant la panification* publié dans la revue *Cereal Chemistry*, n°59, 3, p.216-221, 1982.
- TAPIAU Jacques, Daniel MOREAU et Pierre CHASSERAY, *La maturité des farines*, publié dans la revue *Fidèle au bon pain*, n°16, années 1997-1998.
- TAUPIER- LEPAGE Bruno, *La qualité des blés panifiables en agriculture biologique*, Revue Alter-Agri, mai-juin 2005.
- TAYO, *Fonds de manioc : Où en est le pain de manioc ?* <https://economicconfidential.com/cassava-fuds-where-is-cassav-bread>

- TEFFRI-CHAMBELLAND Thomas, *Traité de Boulangerie au levain*, en deux tomes, Ducasse édition, 2019.
- TEFFRI-CHAMBELLAND Thomas, *Panettone et viennoiserie au levain*, Bread éditions, 2020.
- TERNAUX Guillaume-Louis, *Mémoire sur la conservation des grains dans des silos ou fosses souterraines*, d'après les expériences faites à Saint-Ouen, près Paris, Saint-Ouen, imprimerie Carpentier-Méricourt, 1825
- TER-SARKISSIAN & col., *Journal of the American dietetic association* n°65 de 1974.
- TERRASIER Alfred, *Tarif Fours économiques en pièces réfractaires*, à Tain dans la Drôme, 1901.
- TESSIER Alexandre-Henri: *Encyclopédie méthodique*, vol 4, chez Panckoucke libraire, Paris, 1796
- TESTARD Daniel, *Que fais-tu boulanger ?*, édition CoPain-GalloPain, 1985.
- TESTARD Daniel, *Où vas-tu d'un si bon pain ?*, édition CoPain-GalloPain, 1994.
- TESTARD Daniel, *Commentaires sur l'étude de la flore lactique des levains de panification provenant de diverses régions françaises de Michel Infantes et Colette Tourneur*, dans la revue *Les miettes de la bio*, n° 6 & 7, mai 1994.
- TESTARD Daniel, *Sauve qui pleut !*, dans L'Echopain, Bulletin des gallo-pains n°14, mai 1996.
- TESTARD Daniel et Marc DEWALQUE, *La force du levain ? Echange entre gallo-pain et panem ardennais*, revue *Episème de Triptolème*, 2008.
- TESTARD Jacques, *La biotechnologie sème à tout vent*, dans le mensuel *Le Monde diplomatique* de mai 1997.
- THEODORE M. et E., *Les céréales, Histoire et travail*, Liège, édition Desoer, 1927.
- THIBAUT Denis- Michel, *Une nouvelle céréale du Manitoba pourrait bientôt prendre le marché d'assaut*, publié sur Radio Canada, le 30-12-2017.
- THIBAUT Jean-François, *Les propriétés physico-chimiques des fibres* publié dans *Les fibres alimentaires*, éd. APRIA, 1987.
- THINARD Florence, *Richesse et démesure. Le grand business des plantes*, éditions plume de carotte, 2015
- THIS Hervé, *Les secrets de la casserole*, éd. Belin, 1993.
- THIS Hervé, *Who discovered the gluten and who discovered its production by lixiviation ?*, soit *Qui a découvert le gluten et qui a découvert sa production par lixiviation ?* dans Notes académiques de l'académie d'agriculture de France (N3AF), 2018.
- THOEN Cécile, *Grande eau-de-vie et petit pèkèt*, édition Lanor, 1996.
- THOMAS Frédéric, *Droit de propriétés industriels et communs agricoles. Comment repenser l'articulation entre domaine public, biens collectifs et biens privés*, Edition: Droits de l'environnement, Chapitre 11, Presse Universitaire d'Aix Marseille, 2015
- THOMPSON Edward P., *L'économie morale de la foule dans l'Angleterre du XVIII^{ème} siècle*, publié dans *La guerre du blé au XVIII^{ème} siècle*, éd. de la Passion, 1988.
- TITS-DIEUAIDE Marie-Jeanne, *La formation des prix céréaliers au XV^e siècle, en Brabant et Flandres*, Editions de l'Université de Bruxelles, 1975.
- TOKAR Brian, *Monsanto, une histoire à facettes*, publié dans la revue « *The Ecologist* » fin de l'année 1998 dans « *The Monsanto Files* ». La traduction française a été publiée par « *Le courrier international* », n°452 du 1^{er} au 7 juillet 1999.
- TÖMÖSKÖZI S, SZ. SZENDI, A.BAGDI, A.HARASZTOS, G.BALAZS, D.DIEVEVEEN, R.APPELS ET F.BEKES, *New possibilities in micro-scale wheat quality characterisation*, Gluten Workshop, Beijing, 2012.
- TREBUCHET Georges et Christian GAUTHIER, *Une famille, une maison, Vilmorin-Andrieux*. Édité par *L'historique de Verrières*, 1982.
- TRIPTOLEME (association) -Contrat PaysBlé-, *Mise en place d'une méthodologie d'évaluation de la qualité boulangère de variétés de pays et modernes de blés*, 2009-2012.
- TRIPTOLEME (association) -Contrat PaysBlé-, *Comportement en mouture sur meule Astrié de variétés anciennes et modernes de blé*, 2010-2013.
- TRITORDEUM, *une nouvelle céréale au gluten facilement digestive*, signé F.G. et publié dans la rubrique Productions et Marchés dans la revue *Industries des Céréales*, n°195 de novembre 2016.
- TROTTET Maxime, *Histoire du blé*, publié dans la revue *Industries des céréales*, juillet, 2014.
- TROUVE Aurélie, *Le business est dans le pré*, édition Fayard, 2015.
- TURBIN A., H.CHIRON, G. DELLA VALLE, J-L DOUBLIER, D.MARION, B.NOVALES, S.MARZE et A-L. REGUERRE, *Propriétés moussantes et rhéologiques de la phase aqueuse de la pâte à pain*, dans la revue *Industries des Céréales*, n° 170 de 12-2010.
- TURGAN Jules, *Les grandes usines, Boulangerie Centrale de l'Assistance Publique de la Seine*, imprimé chez Michel Lévy frères, Paris, 1863.

U

- UCHIBAYASHI Masso, *Maize in Pre-Colombia China*, publié dans *The Pharmaceutical Society of Japan*, Vol.125, 2005.
- URBAIN-DUBOIS Félix, *Le boulanger d'aujourd'hui*, Editions Joinville, 1933
- URIEN Charlotte, *Les levures du levain, quelle diversité ?*, Table Ronde, *Levain du futur, Futur des levains*, organisé par l'AIPF-amicale Calvel, Exposition Européen le 11 mars 2014.
- URIEN Charlotte, *Diversité des espèces de levures dans des levains naturels français produits à partir de farine issue de l'Agriculture Biologique : une étude pilote pour analyser les pratiques boulangères et les patterns des communautés microbiennes*, Thèse de doctorat de l'Université de Paris-Sud, soutenue le 23-01-2015.

V

- VALDEBOUZE P. & D.TOME, *Dosage des composés à action anti-nutritionnelle dans les graines de céréales*, publié dans le *Guide pratique des analyses dans les industries des céréales*, coord. par B.GODON & W.LOISEL, éd. Lavoisier 1984.
- VAN BELLE Eddy, (président de l'UNIFA), *EUROBA, la fête de l'innovation*, publié dans la revue *Vie Professionnelle* de mars 1989.
- VAN DEN BOSCH Robert & Jean-Paul AESCHLIMAN, *L'engrenage des pesticides*, édition originale sous le titre ; *The Pesticide Conspiracy*, Doubleday & Company Inc. 1978, éd. Payot, 1986.

- VANDENBROEKE C., *Agriculture et alimentation dans les Pays-Bas autrichiens . Contribution à l'histoire économique et sociale à la fin de l'ancien régime*, Publication n°49, Centre belge d'histoire rurale, Gent-Leuven, 1975.
- VAN DEN BROEK Hetty, Hein C. DE JONG, Elma M.J. SALENTIJN, Liesbeth DEKKING, Dirk BOSCH, Rober J. HAMER, Ludovicus J.W.J. GILISEN, Ingrid M. VAN DEN MEER et Martinus J.M. SMULDERS, *Présence of celiac disease epitopes in modern and old hexaploid wheat varieties : wheat breeding may have contributed to increased prevalence of celiac disease*, publié dans la revue *Theorie Applied Genetique*, 120 , 2010
- VANDER LINDEN Freddy, *Les produits contenant de l'avoine sont-ils compatibles avec le régime sans gluten*, dans la revue *Coeliac Info* n°2 de 1996.
- VAN HOOFSTADT F., *L'harmonisation des réglementations du pain dans les pays de la CEE*, publié dans la revue *Echo de Zeelandia* n°2, 1972.
- VAN LONKHUYSEN H.J. & A.W. VAN GENDEREN, *Veranderingen in de gehalten aan fytezuur tijdens het broodbakken met gist en met zuurdesem soit Changement de la teneur en acide phytique pendant la panification à la levure et au levain* publié dans la revue *Voeding* n°6 de 1985.
- VAN MOL Jean-Jacques et al., *Les servitudes du blé* publié dans le livre *Une vie de pain*, éd. Crédit Communal, 1994
- VAN SANTBERGEN René, *Les bons métiers des meuniers, des boulangers et des brasseurs de la cité de Liège*, Faculté de philosophie et Lettres, Fascicule CXV, 1949.
- VAN SANTBERGEN René, *Règlements et privilèges des XXXII métiers de la cité de Liège. Fascicule IV, Les Meuniers et Fascicule V, Les Boulangers*, édition de la commission communale d'histoire de l'ancien pays de Liège., 1953 & 1958.
- VAUQUELIN Louis-Nicolas, *Journal de Pharmacie*, 1822
- VAURY S., *Le guide du boulanger, indiquant les moyens à prendre pour bien fabriquer le pain, et les économies que le boulanger peut apporter dans son travail*. Chez Legoux, Paris 1834.
- VAUTRIN Frédéric, Frédéric LASNE et Sébastien JOLLET, *Effets de l'autolyse*, revue *Fidèle au bon pain*, n°25, mars 2008.
- VAVILOV N. I., *The origin, variation, immunity and breeding of cultivated plants*, Sélection d'écrits de 1927 et traduit du russe par K.S.CHESTER dans la *Chronica Botanica*, vol. 13, 1951.
- VAVILOV N. I., *La théorie des centres d'origine des plantes cultivées*, avec introduction de Michel CHAUVET, édition Petit Génie, 2015.
- VAVILOV Nicolaï Iv., *Biography of Nicolai.I.Vavilov*, en anglais sur le site russe <http://www.vir.nw.ru/history/vavilov.htm>
- VAYSSIER Y.et P.VEAU, *Moisissures des produits laitiers et carnés*, publié dans *Moisissures utiles et nuisibles*, éd. Masson, 1985.
- VAZZANA Concetta, *The role of farmers'associations in safeguarding endangered populations of farro in Italy soit Le rôle des associations de fermiers en Italie sauvegardant les populations « d'épeautre » mises en danger*, publié dans *Hulled Wheat (soit Blés vêtus)* Compte-rendu du premier atelier international sur les blés vêtus de juillet 1995 à Castelvecchio en Toscane (I).
- VEILLERETTE François, et Catherine WATTIEZ pour la préface, *Pesticides, le piège se referme*, éd. Terre Vivante, 2002.
- VEN KAM Pei, Andrea BIANCHINI et Lloyd B.BULLERMAN, *Inhibition of mold growth by sourdough bread cultures soit Inhibition de la croissance de moisissures par des cultures pures de microorganismes dans le pain au levain* publié dans *RURALS*, vol.2, 2007.
- VENESSON Julien, *Gluten, comment le blé moderne nous intoxique*, Thierry Souccar édition, 2013.
- VERA Annabelle, de Philibert Savours, *Microbiologie du levain*, publié dans la revue *Fidèle au bon pain*, juin 2013.
- VERA Annabelle, de Philibert Savours, *La fermentation levain*, publié dans *Du levain au pain*, édition enrichie des Ambassadeurs du pain, 2020.
- VERLAET Myriam, *Le pain au levain*, publié dans la revue *Nature & Progrès Belgique*, n°100, d'avril- mai 1994.
- VERLINDEN Michel, *Le bon pain d'épeautre*, publié dans l'hebdomadaire *Le Vif/L'express* du 9 novembre 2001.
- VIBERT Emmanuelle, *Ce boulanger cuit son pain dans un four solaire*, publié dans le Magazine *WE Demain* n°33, 2021.
- VIE PROFESSIONNELLE rubrique *agenda* de la revue..., organe de la fédération belge des boulangers, février 1989.
- VIGNON Dominique, *L'E.P.A. fait des bulles*, publié dans la revue *La lettre de Solagral*, juil-août 1987.
- VILLERS François-Agustin, *Dictionnaire wallon - français à l'usage de ses enfants*, éd. Club Wallon de Malmedy, 1957.
- VINDRAS Camille, *BARAMAD, Évaluer et faire connaître les qualités nutritionnels et organoleptiques du pain en boulangerie artisanale fabriqués à partir des blés du terroir en recherche participative pour l'agriculture biologique en Bretagne*, ASOSC -Association SOciale des SCience- Bretagne 2012.
- VINDRAS-FOUILLET Camille, *Evaluation de la qualité sensorielle de produits pour la sélection participative en agriculture biologique. Cas du blé et du brocoli*, Thèse de doctorat à Agro campus Ouest, présentée le 17-12-2014
- VINDRAS Camille, *Diapo d'intervention Analyses nutritionnelles*, recherche dans le cadre d'Ecoagri lors des rencontres *De la sélection participative au gluten*, à la Ferme du Roc, Port Sainte-Marie le 16-06-2016.
- VIROBEN G. *La détoxification des stocks destinés à l'alimentation humaine*, publié dans *Conservation et stockage des grains et graines*, Ed. Lavoisier 1982.
- VISALLI Michel et Pascal SCHLICH, Equipe Analyse sensorielle de la société EUROGERM, *Utilisation de la dominance temporelle des sensations pour la caractérisation sensorielle des produits de la filière blé-farine-pain*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n°177 d'avril 2012.
- VOGLER Bernard -sous la direction de...-, Georges BISCHOFF, François IGRSHEIM, François PETRY & Charles ZUMSTEEG, *L'Alsace, une histoire*, édition Oberlin, 6^{ème} éd. 1995.
- VOGT Ernest et Fritz CALMBACH, *Le boulanger-Pâtissier suisse, tome I, Le boulanger*, édition Ott, 1944.
- VOGT Ernest, Fritz BOLLIGER et Joseph MATTLE, *Manuel de Boulangerie-Pâtisserie*, édité par l'association suisse des maîtres boulangers-pâtissiers, 1949.

VON BÜREN Michael, Markus STADLER & Jürg LÜTHY, *Detection of wheat adulteration of spelt flour and products by PCR*, soit *Détection par PCR de l'adulteration par le froment de la farine et produits d'épeautre* publié dans la revue *European Food Research and Technology*, éd. Springer Heidelberg (D), janvier 2001.

VON LIEBIG Justus, *Le point capital de ma vie*, chronique publiée dans la revue *Nature et Progrès Belgique* du n°45 à 50, 1985

Von STOCKAR W., *Der Ursprung unseres Hausbrottes. Eine archaologische Betrachtung*, soit, *L'origine de notre pain de ménage. Une vue archéologique*, revue *Brot un Geback*, 1956.

W

WÄHREN Max, *Du pain depuis des siècles, Les formes du pain et la boulangerie au cours du temps*, édition bilingue française-allemande, par l'association suisse des patrons boulangers-pâtisseries à Berne, 3^{ème} édition de 1981.

WAIENGINIER David, assisté de Alain DOORNAERT, Axel COLIN, *Petit traité de boulangerie traditionnelle*, CEBE- MOB, Fournil de l'Hoff ter Musschen, 2017.

WARWICK Hugh, *Après Terminator, voici Traitor, ou la nouvelle façon d'enchaîner les agriculteurs*, article de la revue *The Ecologist*, traduit et publié dans le *Courrier International* du 15 au 21/06/2000.

WATSON James, *ADN, le secret de la vie*, éd. Odile Jacob, 2003.

WEIPERT Dorian & Jürgen-Michael BRÜMMER, *Untersuchung von Roggen und Roggen-mahlerzeugnissen* – trad. : *Recherche sur le seigle et ses produits de mouture* - publié dans le livre *Roggen – Seigle-*, Behr's Verlag, 1988.

WEIR David & Mark SCHAPIRO, *Pesticides sans frontières*, éd. CETIM (CH) 1982.

WEISS Ehud et Daniel ZOHARI, *The neolithic Southwest Asian Founder Crops, Their Biology and Archeobotanic, The origins of Agriculture, New data, New Ideas*, soit *Les cultures fondatrices néolithiques de l'Asie du Sud-Ouest, leur biologie et leur archéobotanique, Les origines de l'agriculture, Nouvelles données, Nouvelles idées*, publié dans *Current Anthropology* Vol.52, Octobre 2011.

WEISS Rick, *L'agriculture à l'heure des brevets*, article du *Washington Post*, publié dans le *Courrier International*, n° 435 du 10 mars 1999.

WILDE Peer, *Genetical Improvement on Rye*, publié dans *Le seigle, histoire et ethnologie*, éd. Dire, 1995.

WILL Nicolas, *La filière française du blé face au marché mondial*, Revue *Industries des céréales*, 112, 04-05-1999.

WILLM Claude, *Comportement en mouture de 9 variétés de blé tendre. Influence de la dureté et de l'apport d'azote*, dans la revue *Industries des Céréales*, avril 1995 (a) et octobre 1995 (b).

WILLM Claude, éditorial *Résistance* (à l'écrasement), publié dans la revue *Industries des céréales* n°101, janvier 1997.

WILLM Claude, *La mouture semi-humide du maïs*, dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998 a.

WILLM Claude, *Le blutage, le sassage, la turbo-séparation*, dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998 b.

WILLM Claude, *Extraction du germe en mouture du blé tendre*, revue *Industries des céréales*, janvier-février, mars 2005 et avril, mai 2005.

WILLM Claude, *La meunerie au 20^e siècle en France: évolution et révolution*, dans revue *Industries des Céréales*, n°146, janv. 2006.

WILLM Claude, *Les surfaces travaillantes en mouture du blé*, dans revue *Industries des Céréales*, n°174, août 2011.

WINGERT Helga, *La maison polluée*, traduit de l'allemand aux éditions Terre Vivante 1986.

WINK Debra, *La solution du jus d'ananas*, dans *Bread Lines*, publication de The Bread Bakers Guild of America. Vol. 16, Issue 1, Mars 2008, mis en ligne sur le groupe de news *re.food.sourdough* le 06-03-2010.

WINTSCH-LUSTENBERGER Ruth, *Buchweizen in der Schweiz*, trad.: *Le sarrasin en Suisse*, publié dans *Das Buchweizen Buch – Le livre du sarrasin-*, éd. Sankt-Palus Druckerei (LUX), 1999.

WIRSTA. P., G.BROCHOIRE, D.MOREAU, F.GUERY ET C.LECORNU, *La pousse contrôlée dans la fabrication du pain de tradition française* publié dans la revue *Industries de Céréales*, n°87, du 2^{ème} trimestre 1994

WIRSTA P., Cl. LE DIZES, V L'HUILLER, C.LECORNU, A.BOUSSARD, *Le dosage de l'acide ascorbique dans des pains*, Revue *Industries des céréales*, n° 135, décembre 2003 et n° 136, mars 2004.

WOLFE Martin S., Kay HINSCHLIFFE, Sarah M. CLARKE, Anna JONES, Zoë HAIGH, John SNAPE et Lesley FISCH, *Evolutionary breeding in wheat for low input system*, DEFRA, 2006.

WOLFF Anthony, *Wheat X Rye = Triticale*, publié dans *Cimmyt Today*, n°5, 1976.

WOLFF Joachim, *Mutterkorn in Getreide und Getreideprodukten*, soit *L'ergotisme dans les céréales et produits dérivés*, publié dans H.-D. OCKER, *Rückstände und Kontaminanten in Getreide und Getreideprodukten*, éd. Berhrs 1992

WONNECKE VON CAUB Johann (lat. : Johannes de Cuba), attribué à ... : *Hortus Sanitatis*, (soit en français *-le jardin de santé-*) édité par Jacob Meydenbach à Francfort/Main, 1491.

WOODWORTH John, *Russian roots and Canadian wings- Des racines russes et des ailes canadiennes-* préfacé par Vladimir Tolstoï, éd. Penumbra Press, 1999.

X

Y

YAN XU, YAQIN WANG, R.CODA, K.KATINA, M.TENKANEN, *Screening of exopolysaccharides producing lactic acid bacteria by fermentation of faba flour*, soit *Criblage d'exopolysaccharides produit par des bactéries lactiques lors de fermentation de farine de fabacées*, Poster exposé lors du sixième Sourdough Symposium de Nantes, du 30 septembre au 2 octobre 2015.

YARZA Ibàn, *Pan de Pueblo, Recetas e historias de los panes y panaderías de España* soit *Pain de village, Recettes et histoires des pains et des boulangeries d'Espagne*, édit. Grijalbo Ilustrados, 2017.

YUDKIN John, *Dictionnaire de l'alimentation*, éd. Robert Laffont, 1988-titre original : *The Penguin Encyclopaedia of Nutrition-* éd.Penguin en 1985.

Z

ZAHARIA H       (coord.), Elise DEMEULENAERE, Florent MERCIER, Christophe BONNEUIL, Bernard RONO  , Julie BERTRAND, Vincent CHESNEAU, Véronique CHABLE, Daniel TESTARD, Nicolas SUPLOT, Christian DALMASSO, Gilles PEREAU, Guy KASTLER, Jean KOENIG, *Voyage autour des blés paysans*, édité par Réseau Semences Paysannes, 2008

ZAHARIA H      , Patrice GAUDIN, François DELMOND, Guy KASTLER, Serge MOULENE, *Variétés paysannes de maïs et tournesol pour une agriculture écologique et économique*, édité par Réseau Semences Paysannes, Agrobio Périgord et Bio d'Aquitaine, mai 2009.

ZECCHINI Alain, *Menaces sur la biodiversité, La nature en sursis*, dans le mensuel *Le Monde diplomatique* d'octobre 1998.

ZEEVI D. et al., *Personalized Nutrition by Prediction of Glycemic Responses*, soit *Nutrition personnalisée par prédiction des réponses glycémiques*, Cellpress, Nov.2015.

ZEWEN Christian & Christian RIES (a), *Buchweizen in Islek* trad.: *Le sarrasin dans l'Islek* (région luxembourgeoise sur 3 frontières), publié dans *Das Buchweizen Buch – Le livre du sarrasin-*,   d. Sankt-Palus Druckerei (LUX), 1999.

ZEWEN Christian & Christian RIES (b), *Die Buchweizenpflanze : Botanik- Anbau*, trad.: *La plante de sarrasin : botanique et culture*, publié dans *Das Buchweizen Buch – Le livre du sarrasin-*,   d. Sankt-Palus Druckerei (LUX), 1999.

ZEWEN Christian (c), *Buchweizen als Bienenweide, Gründung, Tierfutter und F  rberpflanze* trad.: *Le sarrasin comme pastorale des abeilles, qualité agronomique, fourrage et couleur végétale*, publié dans *Das Buchweizen Buch – Le livre du sarrasin-*,   d. Sankt-Palus Druckerei (LUX), 1999.

ZIEHR W., *Le pain*, édition Herm  , 1985.

ZINEDINE Abdellah, Samira WLAKHDARI, Asmae CHAOUI, Mohamed FAID, Requia BELHCEN & Mohamed BENLEMLIH, *Aflatoxins reduction in sourdough bread fermentation*, publié dans la revue *Alimentaria*, n  353 de 2004.

ZISCHKA Aton, *Du pain pour deux milliards d'hommes*, trad. de l'allemand par Collin DELEVAUD, Paris, Flammarion, 1944.

ZHONGHU HE et Alain BONJEAN, *Cereals in China*,   d. Cimmyt, 2010.

ZOHARI Daniel, Maria HOPF et Ehud WEISS, *La domestication des plantes*, traduit de l'anglais par Michel CHAUVET,   ditions Acte Sud, 2018.

ZWINGELBERG Heinz, *Vermahlung und Roggenmahlerzeugnisse*, trad. libre: *Mouture et farine de seigle*, publié dans *Roggen*, trad. : *Seigle*,   d. Behr's, 1988.

ZWINGELBERG Heinz, *M  llnerische Bearbeitung* trad.: *Façonnage meunier* publié dans *Speltz und Schälgetreide*, trad.libre : *Céréales vêtues et nues*, sous la direction de Wilfried SEIBEL & Werner STELLER,   d. Behr, 1993.