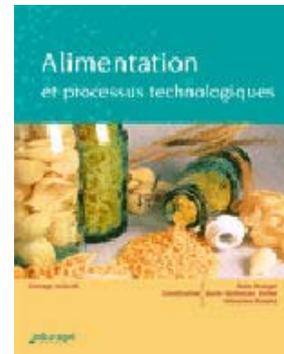


Note de lecture
Alimentation et processus technologiques
Éducagri

« Alimentation et processus technologiques »,
Branger, Richer, Roustel et al.,
éditions Éducagri, 2007, ISBN 978-2-84444-559-9

Éducagri éditions
BP 97999 – 21079 Dijon
03.80.77.26.32
editions@educagri.fr – <http://www.editions.educagri.fr>
Frais de port : 4€ par commande.



Il est des ouvrages qui dissimulent sous des titres techniques un contenu plus riche et varié que la première idée que le commun des mortels pourrait s'en faire. Ainsi, « Alimentation et processus technologiques » laisse penser que les méthodes et les matériels dominent le sujet. Or, cet ouvrage, destiné, selon la '4 de couverture' aux enseignants, étudiants et professionnels, aborde, verticalement, en 294 pages grand format, l'ensemble du fait alimentaire, ce qui mérite amplement d'être signalé et l'autorise à sortir de son lectorat dédié.

Certes, ce n'est pas la première fois que j'écris cela concernant Éducagri, l'éditeur, et certains vont finir par penser qu'ils m'ont embauché comme attaché de presse, mais, encore une fois pourquoi diable les ouvrages scolaires restent-ils confinés à leurs rayons et ne sont-ils pas 'redistribués', comme celui-là, dans la partie « Cuisine » ?

Soit les éditeurs spécialisés n'osent pas demander, pensant que le lectorat est trop restreint, mais je ne crois pas franchement qu'ils se contentent de cette situation, soit les distributeurs fonctionnent sur des schémas sectoriels révolus, soit les libraires n'ont pas encore compris que l'alimentation, dans l'ensemble de son acception, réintègre le champ social, et ils se contentent de vendre la dernière resucée d'un « chef » en vogue, les ultimes variations des verrines ou du régime martien, sans compter les recettes de grand-mère, absolument tendance... !

« Les auteurs de cet ouvrage se sont donné comme objectif de présenter un état des lieux des connaissances actuelles relatives à l'organisation des processus de la chaîne de l'alimentation, aux outils de la qualité et aux procédés de transformation et de stabilisation des aliments, sans oublier d'évoquer le processus d'innovation et les outils permettant sa mise en œuvre. »

Cette phrase de l'introduction résume bien cet ouvrage pluridisciplinaire (multi- ou trans- au choix !) où se côtoient sociologie, mathématique statistique, physique et mécanique, droit, économie et marketing et analyses de cas qui donnent du corps et du sens au sujet. J'avoue, comme beaucoup, avoir toujours mieux compris mes professeurs quand ils revêtaient ce qui semble pathos à de jeunes têtes d'un habit de réalité.

Ce qui peut paraître réducteur à certains autorise pourtant, souvent, la transposition, le transfert, le 'toucher du doigt' et la mise en fonction.

Et, en cela, « Alimentation et processus technologiques » devrait être lu par l'ensemble des acteurs de l'alimentaire, qui, faut-il le souligner, sont tous des consommateurs !

Chacun y trouvera son compte, l'agriculteur-éleveur par le devenir de ses produits, le responsable qualité, en va et vient permanent entre acquis, éthique, nécessité et pressions de production, le cuisinier qui regardera ses cartons fraîchement débarqués autrement, et qui se dira peut-être « C'est pas si compliqué l'HACCP ! » , le consommateur (très jolie formule), celui qui cherche vraiment à savoir ce qu'il y a dans son assiette, disposera d'une base solide et objective.

Et tous pourront, grâce à l'importante bibliographie et les liens vers la toile, approfondir leurs champs respectifs.

L'heureuse formule de Jean-Pierre Corbeau, « De la fourche à la fourchette », qui a fait florès au point qu'il semble que l'on en oublie l'auteur, éminent sociologue, s'applique pleinement à cet ouvrage.

Bernard Pichetto, Toil'd'épices

<http://www.toildepices.com>