

Note de lecture

Microbiochimie et alimentation Éducagri

« Microbiochimie et alimentation » Branger, Richer, Roustel et al.,
Éducagri, 2007. ISBN 978-2-84444-558-2

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



« Ce qui se conçoit bien, s'énonce clairement, et les mots pour le dire arrivent aisément »

Ainsi pourrait-on résumer, avec Nicolas Boileau, cet ouvrage, coordonné par les mêmes auteurs que « Alimentation et processus technologiques », « Alimentation, sécurité et contrôles microbiologiques », et construit pédagogiquement avec la même clarté et la même rigueur.

Nous ne répéterons pas qu'à l'exemple de ces derniers ce recueil, au delà du public visé, peut et devrait être lu par l'ensemble des acteurs de l'alimentaire.

En ces temps de « Paquet-hygiène », d'HACCP et de bonnes pratiques, et dieu sait s'il reste du chemin à parcourir, comprendre l'écologie microbienne, la vie des petites bêtes que nous sommes censés éradiquer de nos labos et de nos frigos, mais aussi de celles qui nous évitent de ne trouver que des hosties chez le boulanger et nous offrent d'incomparables saucisses sèches (voir le § métabiose, p150), peut sembler indispensable à tout professionnel avisé et un tant soit peu curieux.

Comprendre donc les processus de fermentation des fromages et des liquides « à consommer avec modération » permet de poser un autre regard sur les produits que nous manipulons journallement et, sans aller jusqu'au célèbre « objets inanimés, avez-vous donc une âme ? », de ne pas perdre de vue ce que l'on ne voit pas (sic.). Cela nous rappelle également que nous sommes *, malgré nos techniques et notre supériorité affichée, irrémédiablement partagés entre concurrence et collaboration avec des acteurs tout aussi « décidés » que nous à assurer le présent et l'avenir.

Les deux parties majeures de l'ouvrage, écologie et fermentation, sont précédées d'une claire et complète présentation des cellules et de leurs mécanismes et suivies d'enrichissants chapitres sur la nutrition **, les nutriments, sans oublier les nouvelles étoiles qui illuminent les plafonds des places boursières, les alicaments !

A la lecture des derniers, et sérieux, ouvrages parus, il est intéressant, en conclusion, de voir que se dessine une certaine sagesse nutritionnelle qui, à la lumière des avancées scientifiques, se débarrasse des luttes de clans, d'écoles et qui, progressivement, validant ou invalidant les recettes ancestrales, assoie son autorité face aux pressions économiques.

Les grands problèmes de santé publique ne sont certes pas encore résolus, les consommateurs sont encore perdus, par manque d'éducation et d'information claire, entre danger et plaisir, mais les outils se forgent actuellement et leur ergonomie prend forme.

- [http://www.jouy.inra.fr/apprendre et travailler/la science et vous/microbiote prebiotiques et probiotiques/le microbiote](http://www.jouy.inra.fr/apprendre_et_travailler/la_science_et_vous/microbiote_prebiotiques_et_probiotiques/le_microbiote)

** Lire ou relire « A la découverte des aliments », Charreau, Étienne, Ingargiola ; Educagri, 2006.

Bernard Pichetto, Toil'd'épices

<http://www.toildepices.com>