

Sommaire

Avant-propos : par Paul Rigny	9
Préface : par Bernard Bigot	11

Introduction

Chapitre 1 : Bienfaits et risques : la recherche de l'équilibre Table ronde : par Valérie Baduel, Catherine Bonazzi, Cécile Canlet, Sylvie Chevolleau, Jean-Pierre Cravedi, Laurent Debrauwer, Pierre Feillet, Vincent Gros, Gérard Pascal et Gilles Trystram	17
Chapitre 2 : Alimentation : les différentes facettes de la qualité D'après la conférence de Xavier Lerverve	53

Partie 1

Manger : le plaisir des sens !

Chapitre 3 : Couleur et coloration des aliments, une simple affaire de chimie ? par Sylvain Guyot	69
Chapitre 4 : Des additifs pour texturer des aliments par Marc Desprairies	83
Chapitre 5 : La chimie au service du goût par Patrick Etiévant	101

Partie 2

Manger, à quoi ça sert ?

Chapitre 6 : Le chocolat est-il bon pour la santé ? par Michel Barel	121
Chapitre 7 : Que mangerons-nous demain ? par Hervé This	135
Chapitre 8 : L'homme et son métabolisme : une usine chimique par Marie-Josèphe Amiot-Carlin	151
Chapitre 9 : La construction des aliments : une question de chimie par Marc Anton et Monique Axelos	171

Partie 3

Manger autrement

Chapitre 10 : Au menu de nos cousins : diversité, perception gustative et chimie des aliments des primates par Sabrina Krief et Claude-Marcel Hladik	185
Chapitre 11 : La science et la technologie de l'alimentation vues par la chimie du bouillon par Hervé This	203

Conclusion

Chapitre 12 : La chimie en agriculture : les tensions et les défis pour l'agronomie par Pierre Stengel	217
Glossaire	239
Crédits photographiques	241