



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères
Lait, Céréales & Aliments

QUOI DE NEUF AU CDI ?
Novembre 2024



Revue & périodiques

Alternatives économiques, 11/2024, 452

Dossier : **budget 2025**, la revanche de l'impôt.

Immigration : les contre-vérités de *Bruno Retailleau*.

Politique : le passage à une **proportionnelle**, un chantier urgent ?

International : au Sud du **Liban**, les travailleurs agricoles ont tout perdu.

Entreprise : pourquoi **Sanofi** se désengage-t-il du **Doliprane** ?

Écologie : **infractions environnementales**, mais que fait la police ?

Collectivités territoriales : plus que 10 milliards à trouver pour le **climat**.

Entretien : " On ne sortira pas de la **crise écologique** en restant dans le **capitalisme** ".

Agir : **poissons** mal aimés cherchent **consommateurs**.

Cahier : agir pour une **France** plus **juste**.

Bimsa (Le), 11/2024, 244

Agriculture : comment donner plus de **place** aux **femmes** ?

Réinsertion : la **ferme** avant la **liberté**.

Cahiers français, 11/2024, 442

Dossier : la **dette**, jusqu'où ?

Entretien : comment faire face aux **inondations** ?

Le point sur... la prévention des **ingérences étrangères** en France.

C'était en... novembre **1954** : les débuts de la **guerre d'Algérie**.

Cahiers pédagogiques, 11/2024, 596

Dossier : **éduquer** au **citoyenneté**, au civisme ou aux civilités.

Actualité éducative : mieux enseigner l'**orthographe**.

Faits et idées : **harcèlement**, une nouvelle responsabilité pour les chefs d'établissement

⇒ Conférence : <https://www.reseau-canope.fr/notice/agir-contre-le-harcèlement-une-preoccupation-partagée>

Campagnes solidaires, 11/2024, 410

Dossier : une **Pac** pour des paysannes et paysans nombreux.

Champs culturels, 10/2024, 32

Éduquer aux **transitions** : la place des **arts** ?

I love english world, 11/2024, 376

Elections in the **USA**

- US presidency, fast facts and numbers.
- The making of **Donald Trump**.
- Inside the White House.
- How democratic are the US elections ?
- The coming of **Kamala Harris**.

I love english world, 12/2024, 377

Worlds of fantasy

- Iconic scenes from fantasy films.
- The origins of fantasy.
- Fantasy villains we love to hate.
- Our pick of books, series and films.
- Oxford, the birthplace of fantasy fiction.
- How to write a fantasy bestseller.

Journal du pâtissier (Le), 10/2024, 510

Enjeu : comment s'adapter lorsque le **chocolat** se mue en or noir ?

Dossier : l'**avenir** sera **responsable**.

Recettes : la **bûche** au **chocolat** n'a rien de banal.

Une gourmandise à la loupe : la **barre** au **chocolat** de Quiberon.

Journal du pâtissier (Le), 11/2024, 511

A la une : spécial mignardises.

En coulisses : le mythe du "sans sucre" en pâtisserie.

Le grand témoin : Nina Métayer.

L'avenir sera responsable : gâteaux, chocolat, matières premières... **N'en jetez plus !**

Recettes : le **praliné noisette**.

Une gourmandise à la loupe : le **panettone** italien.

Nutri-info : le **logiciel d'étiquetage** dédié aux artisans du sucre.

Monde des boulangers et des pâtissiers (Le), 10/2024, 162-1

Dossier : le **fournil** de **demain** (fours connectés, consommation énergétique, entretien des équipements, traitement de l'eau, féminisation du métier).

Pâtisserie : comment les **grands classiques** boostent créativité et rentabilité.

Matières grasses : supports infinis d'innovation.

Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie (Les), 01/11/2024, 1099

Édito : envolée du **prix du beurre** et **pénurie de cacao**.

Dossier : sécurité des aliments, comment faire face aux **contrôles d'hygiène** ?

Conseils de pro : développer une gamme de **cake design**.

Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie (Les), 15/11/2024, 1100

Édito : force de l'**apprentissage** et **taxe sucre**.

Dossier formation : 80 % des entreprises satisfaites de leur **apprenti**.

Juridique : l'**étiquetage** des produits alimentaires **congelés**.

Process alimentaire, 11/2024, 1427

Protéines alternatives : en désaccord avec le **décret** français, l'Europe arbitre en faveur des "**saucisses**" et "**steaks**" **végétaux**.

Dans l'usine : *Monin* inaugure une **station d'épuration** de l'eau par **filtration membranaire**.

Traçabilité : **blockchain**, **réemploi**, **IGP**, de nouvelles opportunités pour la filière alimentaire.

Ingrédients : le **FIE 2024** se prépare à Francfort.

Procédés : la **digitalisation** au cœur de l'écosystème industriel.

Emballages secondaires : la réduction, levier majeur d'optimisation des **suremballages**.

Qualité : risques emballage, l'aptitude au **contact alimentaire** des **matériaux**.

Focus : la **filière laitière** poursuit sa quête de **durabilité** et de compétitivité.

Que choisir ? 11/2024, 640

Substances chimiques : quand l'industrie sabote l'évaluation sur les molécules dangereuses.

Détergents ménagers : abus de fragrances. Bruit : comment bien protéger son logement.

Numéro d'urgence 114 : appeler sans entendre, sans parler...

Tests : thermostats et vannes connectés, air fryers, pneus.

Que choisir ? 12/2024, 641

DPE erronés : des litiges qui explosent.

Envoi de colis : les concurrents de La Poste mettent le paquet.

Crèches : un système à bout de souffle.

Boissons fermentées : la première gorgée de... microbes.

Train : vous prendrez bien votre temps...

Applis antigaspi : que valent-elles ?

Tests : champagnes, truites et saumons fumés, ordinateurs portables 16 pouces, aspirateurs robots, bouilloires électriques.

Revue de l'alimentation animale (La), 11/2024, 781

Actualités : le **SNIA** (syndicat nationale de l'industrie de la nutrition animale) confiant pour l'avenir.

Entreprises : *Sanders*, durabilité, sécurité et pérennité.

Space : une édition 2024 positive et constructive.

Revue générale du froid & du conditionnement d'air, 09/2024, 1192

Dossier : le **froid** et la **santé** (crise covid et logistique du froid, produits thermosensibles, caisses isothermes, salles propres optimisées).

Focus : quels **frigorigènes** pour les **installations frigorifiques commerciales** ?

Mémofroid : **calcul des incertitudes**.

RIA, 11/2024, 871

Usine du mois : cap sur le FoodLab d'UniLaSalle, **école d'ingénieurs** et vétérinaire de Beauvais.

Entreprendre : *Géant Vert* verdit ses **conserves** ; ambitions de *Thiriet* pour la *Fabrique Givrée*.

Dossier : **emballages**, les cinq défis des industriels.

Production : le plan *Lactalis* pour atteindre le net **zéro carbone**.

Qualité : les terroirs dopent la **diversité microbienne** des **AOP**.

Ingrédients : un centre d'innovation unique en Europe sur les **ferments**.

Ressources humaines : nouvelles **compétences** recherchées dans d'**agroalimentaire**.

RIA, 11/2024, 2024-11 HS Ingrédients

Le végétal dans tous ses états : consommation, fermentation, réglementation, légumineuses, texturants, aquaculture, nutrition...

Science & Vie Junior, 11/2024, 422

Que répondre à ton pote... qui se fiche de la **disparition** des **insectes** ?

Bizarre : l'effet **Taylor Swift**.

Science : les **androïdes** débarquent.

Biologie : **être ado**, ça fait suer !.

Science & Vie Junior, 12/2024, 423

Que répondre à ton pote... qui **mange** trop de **bœuf** ?

Biologie : ton **corps**, ce survivaliste.

Sciences humaines, 11/2024, 373

Reportage : Bruxelles décolonise son musée d'**art africain**.

Santé mentale : les **bons élèves** peuvent aussi aller mal.

Enjeu : existe-t-il un nouvel **antisémitisme** ?

Entretien : " **1789** a pour terreau une **haine** collective du **gouvernement** ".

Dossier : de la **dépendance** à l'**addiction**.

Référence : *Simone Weil*, la révolte face à l'**injustice** du monde.

Sport et vie, 11/2024, 207

Entraînement : à la découverte de la **durabilité**.

Diététique : est-ce que la **bière** nuit vraiment à la **performance** ?

Reproductibilité : pourquoi les **hommes** ne sont pas des robots ?

Psychologie : pourquoi tant de champions tirent la langue ?

Hongrie : la montée au pouvoir d'*Orban* expliquée par le foot.

Bangladesh : enquête sur le pays le moins sportif de la planète.

Performance : pourquoi les **hommes** sont-ils **plus forts** et puissants que les **femmes** ?

Livres du fonds documentaire

Sacchetti, Ange. **Guide de survie au lycée**. Magnard, 2024. 240 p.

Résumé :

Guide de survie pour tous les lycéens, de la Seconde à la Terminale, par Ange Sacchetti, le lycéen qui aide déjà plus de 750 000 jeunes sur ses réseaux sociaux. Il partage tous ses conseils dans un ouvrage complet. Kit de secours avec toutes les méthodes indispensables et efficaces pour travailler en autonomie et sans stress. Un chapitre adapté à chaque niveau : 2de, 1re et 1le. Des méthodes de révisions pour préparer le Bac. 8 fiches détachables et personnalisables pour mettre en pratique toutes les astuces. Des vidéos et audios à écouter qui enrichissent le texte.

Cote : **001 SAC**

Anquetin Rault, Juline. **La prof qui murmure à l'oreille des ados**. Larousse, 2023. 224 p.

Résumé :

"Enseigner autrement est mon combat. Face à une génération d'adolescents avides de numérique, de rapidité, d'images et de simplicité, j'ai développé des pédagogies différentes, changé la posture traditionnelle de l'enseignant, appris à regarder et à comprendre les adolescents. Je propose aussi bien aux enseignants qu'aux parents du matériel pédagogique et de nombreux outils pour accompagner l'adolescent dans sa réussite. Ma pédagogie, la classe autonome, est une approche pragmatique, ludique mais non sans exigence. Ma devise : j'enseigne moins, ils apprennent plus !".

Cote : **37 ANQ**

Duvelle-Charles, E. / Nasica, C. **Pop-porn : le porno c'est pas la vraie vie**. Dargaud, 2024. 65 p.

Résumé :

L'essayiste Elvire Duvelle-Charles et la dessinatrice Caroline Nasica détricotent les mécanismes du porno pour faire la part des choses entre fiction et réalité. « Ce qu'on explique, c'est qu'il n'y a rien de mal à avoir une sexualité et des fantasmes, par contre on explique aussi pourquoi consommer du porno peut impacter négativement notre sexualité ». Un guide indispensable au moment où l'exposition des enfants et adolescents à la cyberpornographie intervient de manière toujours plus précoce. Il permet également aux parents ou aux éducateurs d'entamer le dialogue avec les jeunes.

Cote : **61 DUV**

Vermont, Charline. **Corps, amour, sexualité : y'a pas d'âge pour se poser des questions**. Albin Michel, 2023. 319 p.

Résumé :

La sexualité s'apprend et il n'est jamais trop tard pour s'éduquer. Cet ouvrage de référence est accessible dès la "majorité sexuelle", permettant à chacun de prendre soin de sa santé sexuelle et de construire des relations affectives saines. A travers 10 chapitres et plus de 130 questions, ce guide aborde autant les volets préventifs et médicaux (consentement, anatomie, IST, contraception...) que le plaisir solo et partagé, l'estime de soi, les identités de genre, les orientations sexuelles et les relations affectives.

Cote : **61 VER**

Bolzinger, M-A. / Briançon, S. / Chevalier, Y. **Les ingrédients cosmétiques : excipients et leurs fonctionnalités pour la formulation**. Cosmetic valley, 2022. 465 p.

Résumé :

Étapes du développement cosmétique et différentes formes galéniques du soin de la peau. Contraintes réglementaires. Réglementation européenne des matières premières cosmétiques. L'eau dans l'industrie cosmétique : un excipient et un actif. La phase grasse des systèmes émulsionnés : origine synthétique (hydrocarbures, silicones et esters gras) et origine végétale (huiles végétales, beurres végétaux, corps gras végétaux chimiquement modifiés et adultérations). La phase grasse des systèmes formulés : les cires et les agents texturants (alcools gras et acides gras).

Les polysaccharides : galactomannanes, carraghénanes, gomme xanthane & dérivés de la cellulose.
Les polymères d'origine synthétique : polymères acryliques et sulfoniques.
Les matières premières sous forme de poudre : argiles & gélifiants minéraux, colloïdes, silicates & silices.
Les tensioactifs de la détergence : anioniques, zwitterioniques, non-ioniques (APG : Alkyl polyglycosides).
Les émulsionnants : éthers et esters de PEG, sucroses esters, esters de glucose, lécithine, glycérol et dérivés, bases auto-émulsionnables. La conservation des produits cosmétiques.
Le développement durable, enjeu des prochaines décennies.

Cote : **615 BOL**

Grisel, Michel / Savary, Géraldine. **Matières premières cosmétiques. Ingrédients sensoriels, volume 1 : le toucher, la vision, le goût**. Cosmetic valley, 2019. 310 p.

Résumé :

Le toucher : sensibilité tactile, caractéristiques sensorielles des corps gras, esters, apport des silicones, polymères texturants, contributions sensorielles des tensioactifs, poudres "texturantes" ou additifs de formulation pour texturation.

La vision et le goût : vision colorante humaine, colorants, pigments et nacres en maquillage, colorants et coloration capillaire, goût des ingrédients et des produits cosmétiques.

Évaluation instrumentale des ingrédients sensoriels.

Cote : **615 GRI**

Levacher, Eric. **Phi41 : pharmacotechnie industrielle**. 3e éd. IMT éditions, 2016. 749 p.

Résumé :

Qualité pharmaceutique : assurance de la qualité, HSE (Hygiène, sécurité, environnement).

Techniques générales : traitement et filtration des ambiances de travail, isotechnie, dissolution, lyophilisation, filtration des liquides, stérilisation, homéopathie, production en cosmétologie.

Formes solides : principes actifs, excipients, applications spécifiques des lipides pour les formes sèches, opérations préliminaires, process de mélange, mise en forme galénique, schématisation de procédés de fabrication, méthodes générales d'analyse.

Formes liquides : contenu, matériaux des contenants, préparation, répartition, conception des unités de fabrication.

Formes semi-solides : capsules molles de gélatine, dispositifs transdermiques, suppositoires.

Conditionnement : organisation d'un atelier de conditionnement, articles de conditionnement (AC) pharmaceutique, cadre réglementaire des AC et traçabilité, conditionnement dans l'industrie pharmaceutique.

Cote : **615 LEV**

Levacher, Eric. **Gélules : domaines d'application & technologies industrielles**. IMT éditions, 2022. 108 p.

Résumé :

Historique de la gélule.

Fabrication : définition, aspect, composition, dimensions, capacités, teneur en eau, temps de désagrégation, procédé de fabrication, contrôles en cours de fabrication. Produit de remplissage.

Gélules pour applications spécifiques : libération modifiée, gélules pour système de dispensation pulmonaire ou nasale, formulations liquides en gélules, autres technologies.

Répondre aux enjeux actuels : patient centric design, quality by design et efficacité industrielle.

Cycle de remplissage des gélules : orientation et ouverture, remplissage, fermeture, éjection.

Machines alternatives : cycle de fonctionnement général.

Machines continues : principes monotourelle et multi-tourelles.

Techniques de dosage : dosage de poudre ; remplissage de microgranules, de formes unitaires solides, de microcomprimés, de liquides et semi-solides.

Système de régulation : contrôle individuel du dosage de poudre avec jauges de contrainte, du dosage des pellets, du dosage des microcomprimés avec caméra ; systèmes de contrôle des masses.

Implantation et configuration de la géluleuse. Dispositifs de tri et contrôle en sortie machine : élimination des gélules déformés, vides ou partiellement remplies, détecteurs de métaux.

Confinement. Traitements ultérieurs des gélules : scellage, banderolage, pelliculage entérique.

Troubleshooting : généralités, défauts et diagnostics.

Cote : **615 LEV**

Martini, Marie-Claude. **Introduction à la cosmétologie**. Cosmetic valley, 2021. 375 p.

Résumé :

Législation du produit cosmétique : règlement cosmétique européen, étiquetage, règlement REACH et CLP, dossier cosmétique, produits "frontière", cosmétovigilance.

La peau : nature, description, pénétration cutanée, types de peau.

Les grandes familles de la cosmétique : parfums et matières aromatiques ; maquillage ; produits de soins de la peau (crèmes de soin, masques, gommage, laits corporels hydratants, exfoliants, autobronzants, huiles de massage) ; produits capillaires (shampoings, laques, cire, masques, mousses...) ; produits d'hygiène (déodorants, dentifrices, démaquillants, savons...).

Composition et fonctions des cosmétiques : ingrédients cosmétiques, formes galéniques des produits cosmétiques, vieillissement cutané, hydratation cutanée, pigmentation et produits antisolaires, dépigmentations et bronzants artificiels, irritations et allergies, perturbateurs endocriniens.

Tendances cosmétiques : phytocosmétique et biocosmétique (labels, référentiel COSMOS, marché), produits cosmétiques "vegan", cosmétophobie, cosmétique solide.

Territoires cosmétiques : nutricosmétique, cosmétotextiles, cosmétique et sport.

Cote : **615 MAR**

Pensé-Lhéritier, Anne-Marie. **Conception des produits cosmétiques : la formulation**. 3e éd. Cosmetic valley, 2022. 470 p.

Résumé :

Enjeux de la formulation.

Développer un produit cosmétique conforme à l'environnement réglementaire.

Développer un produit stable : conditions d'étude et tests de stabilité.

Développer un produit aux attentes des consommateurs : évaluation sensorielle et formulation.

Évaluation clinique de l'innocuité du produit cosmétique : principe et mise en œuvre.

Les fondamentaux de la formulations : solutions et solutions moussantes, gels, émulsions, poudres, suspensions, cosmétique solide de formulations non moussante et moussante, savons.

Le maquillage : choix des matières colorantes, rouges à lèvres, fonds de teint, mascaras, crayons de maquillage, blushs, bronzers, fards à paupières et vernis à ongles.

Les produits solaires.

Cote : **615 PEN**

Fédération des fromagers de France. **Le lexique anglais du fromager**. Fédération des fromagers de France, 2022. 46 p.

Résumé : lexique permettant de s'exprimer en anglais autour du fromage sur de nombreux thèmes
La fabrication : pouvoir expliquer la fabrication d'un fromage de A à Z. L'affinage. Le conseil : savoir présenter l'origine géographique et les familles de fromages. La dégustation. Les autres conseils clients : service, coupe, emballage, conservation, transport, remerciements, prise de congés, conversion de poids, longueur, température et volume. La description emblématique des terroirs français : crottin de Chavignol, brie de Meaux, camembert de Normandie, tomme de Savoie, Saint-Nectaire, Roquefort et Comté. Quelques recettes traditionnelles faciles : raclette, fondue savoyarde, tartiflette et tarte au Maroilles.

Cote : **637.3 FED**

Miszczycha, Stéphane. **Livre blanc : bénéfiques et risques pour la santé de la consommation de fromages - Intérêts de la biodiversité microbienne**. Fondation pour la biodiversité fromagère / VetAgro Sup / Institut de l'élevage / CNAOL, 2024. 147 p.

Résumé :

Méthodes d'évaluation des bénéfiques et des risques chez l'être humain. Généralités concernant les fromages et le microbiote digestif. Bénéfiques et risques vis-à-vis de l'allergie au lait et des maladies allergiques atopiques, des maladies inflammatoires du tractus digestif, des maladies cardiovasculaires, des maladies infectieuses, des cancers et du vieillissement, des maladies neurologiques.

Annexes : caractéristiques des épidémies impliquant les STEC, *Listeria monocytogenes* et les *Salmonella* suite à la consommation

de fromages au lait cru en France entre 2004 et 2019 ; métabolites synthétisés par les bactéries lactiques ayant un effet inhibiteur sur les bactéries pathogènes ; méthodes permettant d'éliminer les agents pathogènes dans le lait ou les fromages.

Cote : **637.3 MIS**

Puccini, Sylvain. **Fabriquer son fromage maison : techniques et recettes pour débiter.** Éditions de l'homme, 2023. 221 p.

Résumé : au Québec, le fromage coûte cher, alors l'auteur propose ici 30 recettes accessibles pour fabriquer son fromage chez soi.

Étapes de fabrication, ingrédients, matériel, affinage, règles d'hygiène et de salubrité.

Fromages frais : express, paneer, type leipäjuusto, type halloumi, faisselle, fromage à la crème, chèvre frais, quark, cottage, type feta, cheddar en grains, type stracchino, mozzarella et burrata, ricotta et ricotta salata, mascarpone, brunost, type cancoillotte.

Produits laitiers fermentés : yogourt (yaourt/yoghourt), skyr, kefir, crème fraîche et crème sure, beurre de culture.

Fromages affinés : camembert, chèvre affiné, triple crème, tomme à la bière, style reblochon, gouda, cheddar affiné, bleu.

Annexes : journal de fabrication, tableau des cultures et leurs options, problèmes, causes et solutions.

Cote : **637.3 PUC**

Sperat-Czar, Arnaud. **Affineurs et détaillants : SOS défauts.** Éditions ADS, 2021. 58 p.

Résumé : solutions pour différents défauts observés sur les fromages.

Les fromages sont mous et humides, peinent à s'affiner, sèchent et se rétractent, détalonnent, se liquéfient, se fissurent, gonflent, suintent Des trous sont en excès dans la pâte.

Intrus et absents : bleu indésirable, poil de chat, croûte virant au jaune, cirons, absences de la flore de surface, ferment du rouge trop pâle ou trop vif, bleu trop discret.

Dégradation du fromage : la croûte se détache de la pâte, le duvet blanc jaunit ou noircit, la croûte est toute fripée, des tâches humides sont présentes sur la croûte, le fromage a un goût amer, le fromage est âcre et rance.

Savoir-faire : réalisation de sa propre morge, techniques de maquillage. Lexique.

Cote : **637.3 SPE**

Sperat-Czar, Arnaud. **Fromageries de détail : concevoir et équiper son point de vente.** Éditions ADS, 2022. 66 p.

Résumé :

Comment arbitrer entre froid statique et froid ventilé ? Quelles sont les atouts et contraintes des vitrines horizontales ou murales ? Faut-il s'équiper d'un ou plusieurs groupes froid ? Comment gérer la conservation des fromages ? Les affiner ? Comment organiser la circulation dans son espace de vente ? Orienter la climatisation ?

Autant de questions qui se posent aux fromagers novices au moment de créer leur point de vente, ou aux professionnels plus expérimentés qui souhaitent rénover ou faire évoluer leur installation. Bâti à partir des témoignages et conseils de fromagers et d'équipementiers, ce guide pratique apporte des réponses concrètes et précises permettant de choisir à bon escient les équipements et outils nécessaires au fonctionnement optimal de son point de vente, qu'il s'agisse d'opérer en boutique ou sur les marchés.

Cote : **637.3 SPE**

Viard, Aurélie / Viard, Eric. **Algues au quotidien : tout savoir sur ces super végétaux + 40 recettes pour les utiliser.** Gallimard, 2024. 141 p.

Résumé :

Les algues de mer. Les microalgues en eau douce.

Rôle de l'eau : l'eau de mer pour les macroalgues, l'eau douce pour les microalgues. 13 algues incontournables : kombu, nori, dulse, laitue de mer, wakamé, haricots ou spaghettis de mer, agar-agar, goémon noir, hijiki, irish moss, spiruline, chlorelle et klamath.

Les algues en cuisine : recettes de petits déjeuners, apéritifs et entrées, plats et soupes, desserts, condiments (coulis cru de tomates, margarine salée, eau équilibrante, furikake).

Les algues en cosmétique : masques, baumes, gommage.

Annexes : purin d'algues, mélange de graines pour les oiseaux.

Cote : **639 VIA**

Bowls : 100 recettes incontournables. Hachette Cuisine, 2022. 159 p.

Résumé :

Recettes de bowls sucrés à manger au petit-déjeuner, de bowls cake, de buddah bowls, de poke bowls, d'açaï bowl, de soup bowls, de bowls salés du monde et de bowls sucrés à déguster en dessert.

Cote : **641.55 BOW**

Chamalo, Ju. **Mes flans 2 pâtisseries : 50 recettes de flans originaux d'ici et d'ailleurs**. Éditions de La Martinière, 2024. 159 p.

Résumé :

Les pâtes : sucrée vergeoise, sablée, brisée, feuilletée express.

Les bases pas à pas : le flan et l'insert praliné.

Recettes de flans classiques, de flans originaux, de flans en collaboration & création exclusive.

Cote : **641.55 CHA**

Guédès, Elisabeth. **Juste une poêle**. Marabout, 2024. 149 p.

Résumé :

65 recettes originales qui ne nécessitent qu'une poêle pour les réaliser : poêlées, gratins veggies, pâtes et céréales, omelettes, tortillas et frittatas, pains, pizzas, quiches, pancakes, crêpes à partager, desserts à la poêle (cookie géant...).

Cote : **641.55 GUE**

Mallet, Jean-François. **Simplissime 100 recettes : spécial étudiants fauchés et mal équipés**. Hachette Cuisine, 2021. 218 p.

Résumé :

Cuisiner tous les jours n'est pas évident, surtout quand on a peu (ou pas) de matériel et peu d'espace. Pour éviter de mourir de faim ou de se nourrir exclusivement de plats préparés (voire exclusivement de céréales) ou bien encore de dépenser tout son budget au fast-food, voici 100 recettes faciles et rapides. Avec une plaque électrique, un minifour ou un four à micro-ondes, et sans autre ustensile, beaucoup de choses sont possibles. Comme le budget d'un étudiant est très serré, les plats sélectionnés ne coûtent pas plus de 2 euros par portion.

Cote : **641.55 MAL**

San Nicolas, Cyril. **Cream'lé : le canelé au cœur crémeux**. Éditions Sud Ouest, 2024. 77 p.

Résumé :

Maître Artisan Pâtissier Chocolatier, Cyril San Nicolas a fait du canelé sa pâtisserie signature, sous le nom de Cream'lé. Matériel à prévoir pour réaliser les Cream'lés. Recette de base des canelés bordelais. Pâte à canelés. Masse de gélatine. Sucre vanillé maison. Recettes de Cream'lés sucrés et salés.

Cote : **641.55 SAN**

Collin, Sonia. **Traité de brasserie, tome 1 : la bière et ses matières premières**. Dunod, 2022. 576 p.

Résumé :

Historique de l'École de brasserie de l'Université catholique de Louvain en Belgique. Les matières premières : l'orge, les grains crus et les sucres, le houblon, l'eau. Le maltage : la préparation, le trempage et la germination de l'orge, le touraillage, l'appréciation du malt, les malts spéciaux. Le paysage brassicole mondial et les principaux types de bière. Les qualités et les défauts de la bière : qualités visuelles, flaveur, valeurs nutritives, arômes et goût, instabilité microbiologique. Le débit de la bière : tirage d'une bière à pression, servir la bière, tendances et innovations, entretien du bar.

Cote : **663.4 COL**

Collin, Sonia. **Traité de brasserie**, tome 2 : **étapes du procédé brassicole**. Dunod, 2022. 704 p.

Résumé :

Le bloc chaud : concassage, brassage ou extraction du grain, filtration du moût et lavage des drêches, cuisson et houblonnage du moût, clarification et refroidissement du moût, construction de la salle de brassage, qualité du moût, rendement au brassage, nettoyage et désinfection du matériel de brasserie. Le bloc froid : théorie de la fermentation ; technologie de fermentation et construction du bloc froid ; garde, stabilisation colloïdale et houblonnage à cru ; filtration de la bière ; conditionnement et refermentation en bouteille, en fût ou en canette ; pasteurisation et contrôle microbiologique de la bière. Gestion de la production en brasserie et développement durable. Organisation des services techniques généraux et des utilités.

Cote : **663.4 COL**

Framery, Geoffroy / Faure, Olivier. **Créer et développer sa microbrasserie : business plan, matériel, marketing, législation**. Eyrolles, 2019. 144 p.

Résumé :

Préparer son lancement : faire le point et se former. Dimensionner son projet : la révolution du brewpub. Se lancer : financement, statut, local, matériel, ingrédients, modes de distribution et comptabilité. Communiquer pour mieux vendre : règles et plan de communication, partenariats, concours et plan média.

Cote : **663.4 FRE**

Imbreckx, Nicolas. **Technologie brassicole**. Edi pro, 2022. 256 p.

Résumé :

Définition légale de la bière. Historique. Définition d'une micro-brasserie. Patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Matières premières. Brassage : concassage, empâtage et brassage. Filtration, ébullition et traitements du moût. Fermentation principale : composition générale d'un moût, types de fermentation, métabolisation du moût, conduire la fermentation.

Garde : définition, buts, types de fermentation. Soutirage, filtration et pasteurisation.

Conditionnement. Refermentation.

Quelques produits particuliers : Pils, gueuzes, bières de "saison" belge, IPA, bières trappistes, bières d'abbaye, concours interprovincial de bières. Analyse sensorielle. Étiquetage.

Composition de la bière fine : composition générale, bienfaits et méfaits. Introduction à la conception d'une bière : méthodes et procédure, organisation optimale lors du brassage.

Défauts aromatiques et gustatifs dans la bière.

Cote : **663.4 IMB**

Le Cordon Bleu. **L'école de la confiserie : nougats, guimauves, rochers, pralines... 90 recettes emblématiques de France et d'ailleurs**. Larousse, 2023. 308 p.

Résumé :

Le Cordon Bleu : dates, repères et instituts à travers le monde.

Techniques de la confiserie : ingrédients, matériel, cuisson du sucre, confisage, sirops, fondant, coffret d'amidon, pâtes, tempérage, enrobage, moulage, décorations, fritures de Pâques.

Confiseries classiques : pâtes de fruits, réglisses, candis, guimauves, nougats, pâte à tartiner, caramels, pétales de roses et de violettes, bonbons, marrons confits et glacés, orangettes, mendiants, pastilles, amandes, truffes, rochers, palets d'or, bonbons Griottines et cerises au fondant, sucettes.

Confiseries régionales : calissons, pralines roses, bergamotes de Nancy, berlingots effervescents, sucres de pommes, mirabelles de Lorraine, nougatine de Nevers, coussins de Lyon, caprices, menhirs, tas de sel, sarments, ardoises.

Confiseries internationales : marmelade d'oranges, loukoums, wine gums, sucettes au tamarin et noix de coco, fudges vanille et toffees au café, butterscotch, dalgona, chikki, dattes fourrées, turrón, halva, cremino, gianduja et gianduiotto, Mozartkugel, schokoküss, brigadeiro.

Confiseries modernes : barres pressées, poires confites, confiture de framboises, chips de fruits, barres granola, pralinés aux noix de pécan, nougats mous, caramels mous, sucettes allégées, tablettes de chocolat maison, bouchées au café et sarrasin sans gluten, truffes sans lactose.

Décoration et pièces artistiques : sujets en pâte d'amande, nougatine, pastillage, sucre tiré, sucre tassé, sucre coulé et glace royale, pièce de Saint-Valentin, œuf de Pâques, sapin de Noël, pièce artistique.

Cote : **664.1 LEC**

Crétot, Arnaud. **La boulangerie solaire** : un **exemple pour** un **futur radieux**. Terre Vivante, 2023. 93 p.

Résumé :

"Changer le monde grâce à l'énergie solaire ? Ce livre présente une illustration concrète, réussie et reproductible, du pouvoir d'une source d'énergie gratuite et disponible partout. Voici l'histoire d'Arnaud Crétot, ingénieur en thermique énergétique, qui, à l'issue d'un voyage à la découverte des différentes sources d'énergie sur la plupart des continents, a choisi de valoriser son expérience acquise en développant un savoir-faire unique, en devenant boulanger solaire et en créant la première activité de boulangerie/torréfaction solaire artisanale d'Europe, NeoLoco, en Normandie. Ce livre propose une exploration du pouvoir de l'énergie solaire (au-delà du photovoltaïque et du solaire thermique) pour sortir la boulangerie de sa dépendance aux énergies dangereuses pour le futur, mais également une réflexion sur l'utilisation de l'énergie solaire et sur nos comportements face à l'énergie en règle générale."

Cote : **664.6 CRE**

El Makhloufi Belhassan, Karima. **Pains & brioches du monde**. Marabout, 2023. 135 p.

Résumé :

Pains du monde : baguette, pain de maïs, pain de mie, bagel, pain cocotte, pain viennois, navettes, bretzel, focaccia, pita, panini, pain kebab, tortilla, pâte à pizza, batbout, chapati tunisien, matlouh, pain oriental, msemen, kesra, fricassé tunisien, bun, pain burger à la farine de maïs, pain hot dog, flatbread, naan, pain de mie au tangzhong, sando japonais.

Brioches du monde : brioche pur beurre, brioche suisse, pain au lait fourré chocolat, briochettes, babka, scone anglais, cinnamon roll, chinois praliné, beignets, couronne des rois aux fruits confits, maritzzi, mouna, krachel, hallah, brioche hokkaido comme au Japon.

Cote : **664.6 ELM**

Lallement, Brigitte / Pierret, Nathalie / Pierret, Mathilde. **L'anglais en 15 minutes par jour pour les nuls**. First éditions, 2021. 502 p.

Résumé :

Apprenez l'anglais en seulement 15 minutes par jour. Le vocabulaire essentiel. Les règles de grammaire et de conjugaison pour s'exprimer au quotidien. Des enregistrements audio pour travailler la prononciation et la compréhension orale. De nombreux exercices pour s'entraîner.

Cote : **802 LAL**

Romans

Joy, David. **Les deux visages du monde**. Sonatine éditions, 2024. 432 p.

Résumé :

Après quelques années passées à Atlanta, Toya Gardner, une jeune artiste afro-américaine, revient dans la petite ville des montagnes de Caroline du Nord d'où sa famille est originaire. Déterminée à dénoncer l'histoire esclavagiste de la région, elle ne tarde pas à s'y livrer à quelques actions d'éclat, provoquant de violentes tensions dans la communauté. Au même moment, Ernie, un policier du comté, arrête un mystérieux voyageur qui se révèle être un suprémaciste blanc. Celui-ci a en sa possession un carnet dans lequel figurent les noms de notables de la région... Quelques semaines plus tard, deux crimes viennent endeuiller la région...

Cote : **R JOY**

Slimani, Leïla. **Le parfum des fleurs la nuit**. Folio, 2022. 160 p.

Résumé :

Invitée à contribuer à la collection "Une nuit au musée", Leïla Slimani a accepté de se laisser enfermer, un soir venu, à la Punta della Dogana, musée d'art contemporain situé dans les anciennes douanes de Venise. De ce tête-à-tête nocturne avec les oeuvres exposées dans ce lieu chargé d'histoire est sorti ce texte très personnel sur la création littéraire.

Cote : **R SLI**

King, Stephen. **Shining**. Livre de poche, 2024. 768 p.

Résumé :

Situé dans les montagnes Rocheuses, l'Overlook Palace passe pour être l'un des plus beaux lieux du monde. Confort, luxe, volupté... L'hiver, l'hôtel est fermé, coupé du monde par le froid et la neige. Alors, seul l'habite un gardien. Celui qui a été engagé cet hiver-là s'appelle Jack Torrance : c'est un alcoolique, un écrivain raté, qui tente d'échapper au désespoir. Avec lui vivent sa femme, Wendy, et leur enfant, Danny qui possède le don de voir, de ressusciter les choses et les êtres que l'on croit disparus. Ce qu'il sent, lui, dans les cent dix chambres vides de l'Overlook Palace, c'est la présence du démon. Cauchemar ou réalité, le corps de cette femme assassinée ? Ces bruits de fête qui dérivent dans les couloirs ? Cette vie si étrange qui anime l'hôtel ?

Cote : **RF KIN**

Trébor, Carole. **U4 : Jules**. Pocket Jeunesse, 2019. 456 p.

Résumé :

Un filovirus, appelé U4 (U pour Utrecht qui est la ville des Pays-Bas dans laquelle il est apparu, et 4 pour "4ème génération") a décimé en quelques jours près de 90 % de la population. Les survivants sont essentiellement des adolescents entre 15 et 18 ans (à cause d'un vaccin défectueux que plusieurs groupes d'âges ont reçu quelques années auparavant), quelques militaires (protégés par les infrastructures) et de très rares individus d'âge divers (pour des raisons plus mystérieuses). Quatre de ces adolescents, Jules, Koridwen, Yannis et Stéphane ont reçu, comme d'autres experts du jeu en ligne "Warriors of Time" (WOT), un étrange message le 1er novembre, dernier jour où Internet a fonctionné, émanant du mystérieux Khronos, le maître de jeu, les enjoignant à se regrouper à Paris le 24 décembre pour remonter le temps et empêcher la catastrophe. Commence alors pour les quatre une traversée de la France plongée dans le chaos, où s'affrontent bandes délinquantes, autorités prêtes au pire pour rétablir l'ordre et survivants décidés à défendre leur indépendance coûte que coûte. Tous finiront par se rencontrer mais leur destin sera différent.

Cote : **RF TRE**

BD - Manga

Cothias, Patrick / Juillard, André. **Les 7 vies de l'épervier**, deuxième époque, tome 1 : **la folle et l'assassin**. Dargaud, 2014. 48 p.

Résumé :

Gaston d'Orléans, frère de Louis XIII, arrive dans un sinistre asile de folles. C'est là qu'on retrouve Ariane, l'âme dévastée, mutique, enceinte de Germain depuis bientôt neuf mois. Personne ne sait qui elle est, mais Gaston d'Orléans la reconnaît et l'emmène : il tient à savoir ce qu'est devenu Masquerouge, bizarrement disparu en même temps qu'elle.

Cothias, Patrick / Juillard, André. **Les 7 vies de l'épervier**, deuxième époque, tome 2 : **l'Oiseau-Tonnerre**. Dargaud, 2014. 48 p.

Résumé :

Par flashback, Ariane narre son épopée en terre iroquoise, à la recherche de son père.

Cothias, Patrick / Juillard, André. **Les 7 vies de l'épervier**, deuxième époque, tome 3 : **Beau-Ténébreux**. Dargaud, 2014. 56 p.

Résumé :

Ariane, baronne de Troïl pour les Français et "Plume aux vents" ou "Lionne des montagnes" pour les Indiens, est au Québec à la recherche de son père qu'on appelle en iroquoisie, "L'Oiseau-Tonnerre".

Cothias, Patrick / Juillard, André. **Les 7 vies de l'épervier**, troisième époque, tome 1 : **quinze ans après**. Dargaud, 2014. 56 p.

Résumé :

Ariane, Germain et Beau sont de retour après un long voyage sur continent nord-américain. La jeune femme est provoquée en duel par le vicomte de Roquefeuille, qu'elle a autrefois elle-même gravement blessé. La jeune femme l'éconduit, et les trois amis décident de quitter Paris en attendant que la situation se calme. Ils se rendent à Fougny, là même où Ariane fut internée et accoucha. Les souvenirs reviennent peu à peu, et Ariane découvre que sa fille, Ninon, a survécu malgré les conditions tragiques de sa naissance. Le groupe part à la recherche de l'enfant, réveillant certaines blessures du passé, quinze ans après....

Cothias, Patrick / Juillard, André. **Les 7 vies de l'épervier**, troisième époque, tome 2 : **qu'est-ce que ce monde ?** Dargaud, 2021. 56 p.

Résumé :

Paris, mai 1642. Après bien des tribulations, la baronne Ariane de Troïl, accompagnée de son père Gabriel, de son mari amérindien Beau-Ténébreux et de son amant Germain Grandpin, est parvenue à retrouver sa fille, Ninon, entretemps adoptée par le couple Lenclos. Encore plongée dans un maelstrom d'émotions, Ariane apprend que le fils qu'elle a eu avec Louis XIII, et qui lui avait été enlevé sitôt né, en janvier 1622, est lui aussi toujours en vie. Elle et ses compagnons partent enquêter pour résoudre ce mystère. Ils sont loin de se douter qu'ils vont plonger au cœur d'une vaste conspiration visant le puissant Premier ministre du roi, Richelieu.

Cothias, Patrick / Juillard, André. **Les 7 vies de l'épervier**, troisième époque, tome 3 : **le fils d'Ariane**. Dargaud, 2022. 56 p.

Résumé :

La mort du cardinal Richelieu agite la monarchie mais, au milieu de ce tourbillon politique, Ariane part cette fois à la recherche de son fils, fruit d'une union avec le roi de France lui-même...

Cote : **BD COT**

Pellerin, Patrice. **L'Épervier**, tome 9 : **coulez la méduse!** Soleil, 2015. 48 p.

Résumé :

Sur ordre de Louis XV, L'Épervier doit rejoindre le Canada pour sauver une périlleuse mission. Les Anglais, ennemis de toujours, alimentent là-bas de surnoises intrigues, y mêlant les populations indigènes. Yann de Kermeur devra succéder à un espion français qu'un certain Masque de fer a massacré. Mais la mer est peuplée de navires anglais, la promiscuité sur la Méduse est pesante, et la traversée si longue...

Cote : **BD PEL**

Pellerin, Patrice. **L'Épervier**, tome 10 : **la princesse indienne**. Soleil, 2020. 48 p.

Résumé :

A peine L'Épervier accoste-t-il à Louisbourg qu'il est agressé par le capitaine de Karrer. La tension de la traversée n'est pas près de s'apaiser. Cette mission royale devient chaque jour un peu plus difficile. Yann bout d'impatience d'ouvrir sa prochaine lettre de mission, ces ordres que le roi essaime tout au long du voyage pour en garantir le secret et l'issue. Quels dangers recèlent les vastes terres canadiennes inconnues du marin brestois ?

Cote : **BD PEL**

Vialletelle, Clara. **Le K-voyage**. L'Atelier des cahiers, 2024. 211 p.

Résumé :

Carnet de voyage et roman graphique pour découvrir la Corée du Sud. "Pour ce voyage je m'étais préparée avec rigueur : j'avais repris le croquis, entrepris d'apprendre le coréen, visionné des drama jusqu'à plus soif et optimisé mon sac à dos pour voyager en toute sérénité.

J'avais mis à jour ma playlist K-pop et fait tous les tests PCR existants. Je pensais tout contrôler. Mais voilà, on ne prépare pas un coup de foudre pour les temples somptueux face à la mer, les minichiens avec des costumes de légumes, les claquettes de salle de bain, le piment à toutes les sauces, les cafés perchés sur des montagnes, le poisson plus ou moins vivant au menu, les radars de recul qui jouent "La Lettre à Elise", les transports en commun si bien organisés et les gens formidables. Les yeux grands ouverts, j'ai essayé de tout dessiner pour le plaisir de tout raconter...".

Cote : **BD VIA**

Jeux

Bidault, Vincent / Roubira, Jean-Louis. **Feelings, le jeu des émotions**. Act in games, 2018.

226 cartes "Situations", "Emotions", "Vote", "Score" + 1 plateau de jeu + 1 pion + 1 livret de règles

Jeu basé sur le partage des émotions, la communication et l'écoute. Que ressentirez-vous si « Vous découvrez que vous avez la possibilité de ne pas vieillir » ? De la joie ? De la surprise ? De la peur ? Et surtout, que vont ressentir les autres ?

2 à 8 joueurs.

Cote : **79 FEE**

Kramer, Wolfgang. **6 qui prend ! Gare aux vacheries !** Gigamic, 1994.

104 cartes + 1 règle du jeu

Dans ce jeu de défausse, il vous faudra placer vos cartes à tête de bœuf dans les différentes rangées sans jamais poser la 6ème ! Les choix de cartes étant secrets et simultanés, il vous faudra être un poil calculateur pour ne pas finir une rangée et ramasser le tas de têtes de bœuf et ses pénalités. Un jeu énormeuuhh !

De 2 à 10 joueurs. Durée d'une partie d'environ 45 min.

Cote : **79 KRA**