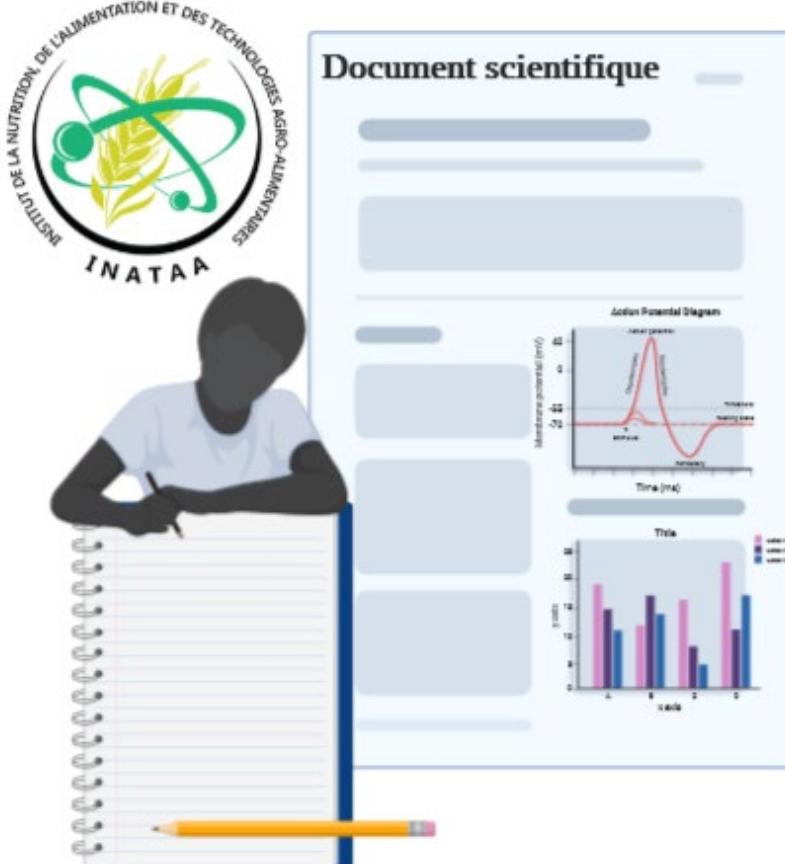




Matière

Expressions écrites et orales

<https://telum.umc.edu.dz/course/view.php?id=3292>



Contenu de la matière (cours-TD) :

- La messagerie électronique
- La communication orale
- La présentation écrite (le CV) et la lettre de motivation
- Le document scientifique
- La structure IMReD
- Les illustrations scientifiques
- **Les références bibliographiques**
- L'article scientifique
- Le résumé
- La communication affichée (poster)
- La présentation orale

TD06. Les références bibliographiques

Une bibliographie est une liste structurée
des **sources** d'information **consultées**
(citées ou non) pour la rédaction d'un
document scientifique ou professionnel.

Ces sources d'informations peuvent être très variées : livres, livres collectifs, chapitres de livres, articles de périodique, documents non publiés (mémoire, thèse, communication, cours, rapport), documents électroniques, etc.

Le référencement bibliographique est l'action de mentionner, de manière structurée et normalisée, les **sources d'information** utilisées dans un document scientifique, ou professionnel.

Une liste de références bibliographiques
est une liste structurée des sources
d'information utilisées (citées) pour la
rédaction d'un document scientifique ou
professionnel.

L'emploi du référencement bibliographique a pour objectifs de :

i.Citer les sources d'informations utilisées et éviter le plagiat :

Reconnaître les travaux des autres et garantir l'intégrité scientifique.

Consultez l'arrêté n°1082 du 27 décembre 2020 sur ce [lien](#).

i.Renforcer la crédibilité : Appuyer les arguments scientifiques

avancés avec des sources fiables.

ii.Faciliter les vérifications : Permettre aux lecteurs de retrouver les

sources.

Une référence bibliographique est l'ensemble des éléments (auteurs, année de publication, titre, revue, éditeur, pagination, DOI (« *Digital Object Identifier* » : identifiant numérique permanent et unique d'un objet numérique: <https://doi.org/10.xxxx/xxxx>), ISBN (« *International Standard Book Number* » : numéro standard unique en 13 chiffres d'un livre), etc.) qui permettent d'identifier un document.

- L'ensemble **des références bibliographiques** forment **la bibliographie** ou **la liste des références bibliographiques**.
- **La citation** (auteur, date) est **la description abrégée** du document consulté.

Le référencement se fait dans le texte (citations) du document et à la fin du même document (liste des références bibliographiques).

Principe du référencement :

1. Citation de la référence dans le texte correspondant

D'après la citation bibliographique 1, Texte scientifique texte scientifique. Texte scientifique (citation bibliographique 2)...Texte scientifique texte scientifique (citation bibliographique n).

2. Liste des références citées (à la fin du document)

Liste des références bibliographiques (organisées par ordre alphabétique)

Référence bibliographique 1.

Référence bibliographique 2.

...

Référence bibliographique n.

Il n'y a pas une seule norme universelle (ISO, APA, MLA, Chicago, etc.). Cependant, une fois qu'une norme est **choisie** pour un document, elle devient une **règle absolue**. La cohérence est la clé. Vous devez **suivre la norme choisie** (ou imposée) avec une **rigueur totale**.

Les principales normes de référencement bibliographique employées sont :

1. **ISO 690** : norme élaborée par l'Organisation internationale de normalisation (en anglais *International Organization for Standardization* ou ISO). Très utilisée en France et dans les pays francophones dans les travaux scientifiques de différents domaines.

Les principales normes de référencement bibliographique employées sont :

2. **APA** : définie par l'*American Psychological Association* (APA), pour les publications et écrits scientifiques, dans les domaines des sciences humaines et des sciences du comportement.

Les principales normes de référencement bibliographique employées sont :

3. MLA : définie par la *Modern Language Association* (MLA).

Elle est utilisée dans les travaux universitaires dans le domaine des sciences humaines ainsi que les autres domaines.

Tableau comparatif des principaux styles de référencement bibliographique

Élément	ISO 690:2010	APA 7 ^e édition	MLA 9 ^e édition
Domaine d'utilisation	Sciences, techniques, francophonie	Sciences sociales, psychologie	Lettres, sciences humaines, etc.
Système de citation	Auteur-date ou numérique	Auteur-date	Auteur-page
Citation dans le texte	(Dupont et Martin, 2020)/(DUPONT et MARTIN, 2020) ou [1]	(Dupont, 2020)	(Dupont 123)
Ordre des références	Alphabétique	Alphabétique	Alphabétique
Nom de l'auteur	DUPONT J. ou Dupont J.	Dupont, J.	Dupont, Jean
Exemple - Article	DUPONT J., MARTIN A. (2023). Les effets des probiotiques. <i>Revue de microbiologie</i> , vol. 45, no 3, pp. 123-134. Ou Dupont J., Martin A. (2023)...	Dupont, J., & Martin, A. (2023). Les effets des probiotiques. <i>Revue de microbiologie</i> , 45(3), 123-134.	Dupont, Jean, et Anne Martin. "Les effets des probiotiques." <i>Revue de Microbiologie</i> , vol. 45, no 3, 2023, pp. 123-134.

Dans ce cours et pour vos travaux à l'INATAA, nous utiliserons une méthode basée sur la norme ISO 690 (style auteur-date).

Système de citation «du nom et de la date»

- Utilise le nom de l'auteur et l'année dans le texte.
- Les références détaillées sont listées en bibliographie.

Exemple :

Citation dans le texte :

Les probiotiques ont divers bénéfices (**Dupont, 2020**).

En bibliographie (à la fin du document) :

Dupont J., 2020. Introduction aux probiotiques. 2^e éd. Paris : Éditions Santé, 245 p.

Système de citation numérique

- Un autre système très courant en sciences utilise des numéros [1] dans le texte. La bibliographie est ensuite une liste numérotée, soit par ordre d'apparition, soit par ordre alphabétique.
- Vous devez être capable de reconnaître ce système, mais, dans ce cours, nous n'utiliserons que le système 'Nom-Date'.

Principe du référencement numérique :

1. Citation de la référence dans le texte correspondant

Texte scientifique [1]. Texte scientifique texte scientifique texte scientifique texte scientifique texte scientifique texte scientifique texte scientifique. Texte scientifique [2]...Texte scientifique texte scientifique [n].

2. Liste des références citées (à la fin du document)

Liste des références bibliographiques (organisées par ordre d'apparition)

1: référence bibliographique 1.

2: référence bibliographique 2.

...

n: référence bibliographique n.

Système de citation «du nom et de la date»

1. Citation dans le texte : deux styles possibles :

i. Citation intégrée dans une phrase (auteur-date) : Le nom de l'auteur est mentionné directement dans la phrase, suivi de l'année entre parenthèses.

Exemple : Selon Dupont (2020), les probiotiques jouent un rôle clé dans la santé intestinale.

Système de citation «du nom et de la date»

1. Citation dans le texte

ii. Citation en fin de phrase (auteur-date) : La référence est indiquée entre parenthèses, regroupant l'auteur et l'année.

Exemple : Les probiotiques sont essentiels à la digestion (Dupont, 2020).

Système de citation «du nom et de la date»

1. Citation dans le texte : selon le nombre d'auteurs :

i. Un auteur

Lorsque le document a un seul auteur, le **nom de famille** de l'auteur est suivi de l'**année de publication** entre parenthèses.

Exemple :

Selon **Dupont (2020)**, les probiotiques sont essentiels à la digestion.

ou

Les probiotiques sont essentiels à la digestion (**Dupont, 2020**).

Système de citation «du nom et de la date»

1. Citation dans le texte : selon le nombre d'auteurs : ii. Deux auteurs

Lorsque le document a deux auteurs, les deux noms sont mentionnés, séparés par "et" (pour le système auteur-date en français). Les deux noms sont suivis de l'année de publication :

Exemple (en français) :

Selon **Dupont et Martin (2020)**, les probiotiques jouent un rôle crucial.

ou :

Les probiotiques jouent un rôle crucial (**Dupont et Martin, 2020**).

Système de citation «du nom et de la date»

1. Citation dans le texte : selon le nombre d'auteurs : iii. Plus de deux auteurs

Lorsque le document a plus de deux auteurs, on mentionne seulement le nom de famille du premier auteur suivi de "*et al.*" (abréviation de "*et alii*" signifiant "et les autres").

Exemple

Selon **Dupont *et al.* (2020)**, les probiotiques ont des effets prouvés sur la santé intestinale.

ou

Les probiotiques ont des effets prouvés sur la santé intestinale
(Dupont *et al.*, 2020).

Système de citation «du nom et de la date»

1. Citation dans le texte : selon le nombre d'auteurs : **iii. Plus de deux auteurs**

Dans le **système francophone**, on peut remplacer *et al.* par **et coll.** (abréviation de « et collaborateurs »).

Exemple

Selon **Dupont et coll. (2020)**, les probiotiques ont des effets prouvés sur la santé intestinale.

ou

Les probiotiques ont des effets prouvés sur la santé intestinale
(Dupont et coll., 2020).

Contenu de la matière (cours-TD) :

- La messagerie électronique
- La communication orale
- La présentation écrite (le CV) et la lettre de motivation
- Le document scientifique
- La structure IMReD
- Les illustrations scientifiques
- **Les références bibliographiques**
- L'article scientifique
- Le résumé
- La communication affichée (poster)
- La présentation orale

Système de citation «du nom et de la date»

1. Citation dans le texte : selon le nombre d'auteurs :

Pour résumer :

Un auteur : Dupont (2020) ou (Dupont, 2020)

Deux auteurs : Dupont et Martin (2020) ou (Dupont et Martin, 2020)

Plus de deux auteurs : Dupont *et al.* (2020) ou (Dupont *et al.*, 2020)

Système de citation «du nom et de la date»

1. Citation dans le texte : selon le nombre d'auteurs :

Dans la norme ISO 690, on peut également écrire :

Un auteur : DUPONT (2020) ou (DUPONT, 2020)

Deux auteurs : DUPONT et MARTIN (2020) ou (DUPONT et MARTIN, 2020)

Plus de deux auteurs : DUPONT *et al.* (2020) ou (DUPONT *et al.*, 2020)

Système de citation «du nom et de la date»

2. Références

Toutes les références des ressources citées dans le texte sont présentées, à la fin du document, dans une liste détaillée, organisée par ordre alphabétique :

Système de citation «du nom et de la date»

2. Références : exemple d'une liste de références :

- Dupont J. (2020). « Les prébiotiques et leur impact sur la digestion. » *Le Magazine de la Santé*, vol. 45, no 3, 32-35.
- Dupont J. (2021). *Les bases de la biologie cellulaire* (4^e éd.). Paris : Éditions Scientifiques. 512 p.
- Dupont J. (2022, 12 mars). « L'essor des probiotiques dans l'industrie alimentaire. » *Le Monde*, A5-A6.
- Lemoine A. (2022). *Les effets des probiotiques sur la flore intestinale humaine* (Thèse de doctorat, Université de Paris). 310 p.
- Lemoine S., Martin A., Dupont J. (2023). « Probiotiques et système immunitaire : une revue des recherches récentes. » *Journal of Immunology Research*, vol. 58, no 5 ,210-223.
- Organisation mondiale de la Santé. (2021). *Les probiotiques dans la santé publique*. Genève : OMS. 56 p. Disponible à : <https://www.who.int/probiotics> (consulté le 1 décembre 2024).
- Probiotiques et Santé. (2021). *Les avantages des probiotiques pour la flore intestinale*. Disponible à : <https://www.probiotiquesetsante.com/probiotiques> (consulté le 3 décembre 2024).

Système de citation «du nom et de la date»

2. Références :

Chaque référence aura la structure et les éléments suivants :

Nom(s) et initiales des prénoms de(s) auteur(s) (mention de

tous les auteurs). **(Année de publication)**. **Titre du document.**

Informations sur l'édition. Pages consultées. DOI (cas d'un

document numérique) ou **ISBN** (cas d'un livre).

Système de citation «du nom et de la date»

2. Références : exemples :

Exemple 1 : Livre avec un seul auteur

[Auteur.] [(Année).] [Titre du livre (en italique).] [Édition (si applicable).] [Lieu de publication :] [Éditeur,] [Pages totales p.]

Dupont J. (2020). *Les bienfaits des probiotiques*. 2^e édition. Paris : Éditions Santé, 345 p.

Exemple 2 : Livre avec plusieurs auteurs

[Auteur 1, Auteur 2, Auteur 3.] [(Année).] [Titre du livre (en italique).] [Édition (si applicable).] [Lieu de publication :] [Éditeur.] [Pages p.]

Martin A., Lemoine S., Dupont J. (2021). *Introduction à la microbiologie*. 3^e éd. Lyon : Éditions Universitaires. 432 p.

Système de citation «du nom et de la date»

2. Références : exemples :

Exemple 3 : Article scientifique dans une revue

[Auteurs.] [(Année).] [Titre de l'article.] [Nom de la revue (en italique),]
[Volume (vol.),] [Numéro (no),] [Pages consultées pp.]

Dupont J., Martin A. (2020). Les effets des probiotiques sur la santé intestinale. *Revue de microbiologie*, vol. 45, no 3, pp. 123-134.

Exemple 4 : Chapitre d'un livre collectif

[Auteur du chapitre.] [(Année).] [Titre du chapitre.] [Dans :]
[Directeur(s) du livre (éd.),] [Titre du livre (en italique),] [Lieu de publication :] [Éditeur,] [Pages consultées pp.]

Lemoine S. (2019). Probiotiques et régulation du métabolisme. **Dans :**
Dupont, J., Martin, A. (éd.), *Médecine et microbiologie*, Paris : Éditions Médicales, pp. 156-178.

Système de citation «du nom et de la date»

2. Références : exemples :

Exemple 5 : Thèse ou mémoire

[Auteur.] [(Année.)] [Titre de la thèse (en italique).] [Type de document (Thèse de doctorat, de master, etc.),] [Université.] [Pages totales p.]

Lemoine A. (2022). *Les effets des probiotiques sur la flore intestinale humaine*. Thèse de doctorat, Université de Paris. 310 p.

Exemple 6 : Article sur un site web

[Auteur.] [(Année.)] [Titre de l'article.] [Nom du site web (en italique).] [Disponible à :] [URL,] [consulté le Date.]

Dupont J. (2020). Les avantages des probiotiques pour la santé. *Santé et bien-être*. Disponible à : www.santebienetre.com/probiotiques, consulté le 3 décembre 2024.

Système de citation «du nom et de la date»

2. Références : exemples :

Exemple 7 : Article d'un magazine

[Auteur.] [(Année).] [Titre de l'article.] [Nom du magazine (en italique),]
[Volume (vol.),] [Numéro (no),] [Pages consultées pp.]

Dupont J. (2020). Les prébiotiques et leur impact sur la digestion. *Le Magazine de la Santé*, vol. 15, no 7, pp. 32-35.

Exemple 8 : Rapport d'une organisation

[Nom de l'organisation.] [(Année).] [Titre du rapport (en italique).] [Lieu de publication :] [Éditeur.] [Pages totales p.] [Disponible à :] [URL,] [consulté le Date.]

Organisation Mondiale de la Santé. (2021). *Les probiotiques dans la santé publique*. Genève : OMS. 56 p. Disponible à : www.who.int/probiotics, consulté le 1er décembre 2024.

Système de citation «du nom et de la date»

2. Références : exemples :

Exemple 9 : Site internet sans auteur spécifique

[Nom du site.] [(Année).] [Titre de la page.] [Disponible à :] [URL,] [consulté le Date.]

Probiotiques et Santé. (2021). Les avantages des probiotiques pour la flore intestinale. Disponible à : www.probiotiquesetsante.com, consulté le 3 décembre 2024.

Exemple 10 : Article de presse

[Auteur.] [(Année).] [Titre de l'article.] [Nom du journal (en italique),] [Date de publication,] [Pages consultées pp.]

Dupont J. (2022). L'essor des probiotiques dans l'industrie alimentaire. *Le Monde*, 12 mars 2022, pp. A5-A6.

Activité TD6 : Compléter un texte par sa bibliographie :

Exercice 1

Écrivez les références bibliographiques complètes correspondant aux documents suivants :

Journal of Food Science and Technology (August 2025) 62(8):1537–1546

<https://doi.org/10.1007/s13197-024-06125-7>



ORIGINAL ARTICLE



Impact of tiger nut milk as a substitute for cow milk on the rheological, physiochemical, and organoleptic properties of functional ice cream

Hesham A. Ismail¹  · Wafaa M. Salama² · Arwa A. Ali¹ · Rezk A. Awad³

Revised: 11 October 2024 / Accepted: 22 October 2024 / Published online: 13 November 2024

© The Author(s) 2024

Article scientifique dans une revue

[Auteurs.] [(Année).] [Titre de l'article.] [Nom de la revue (en italique),]
[Volume (vol.),] [Numéro (no),] [Pages consultées pp.]. [DOI.]

Date de parution du numéro de la revue qui contient l'article

Journal of Food Science and Technology (August 2025) 62(8):1537–1546
<https://doi.org/10.1007/s13197-024-06125-7>



ORIGINAL ARTICLE



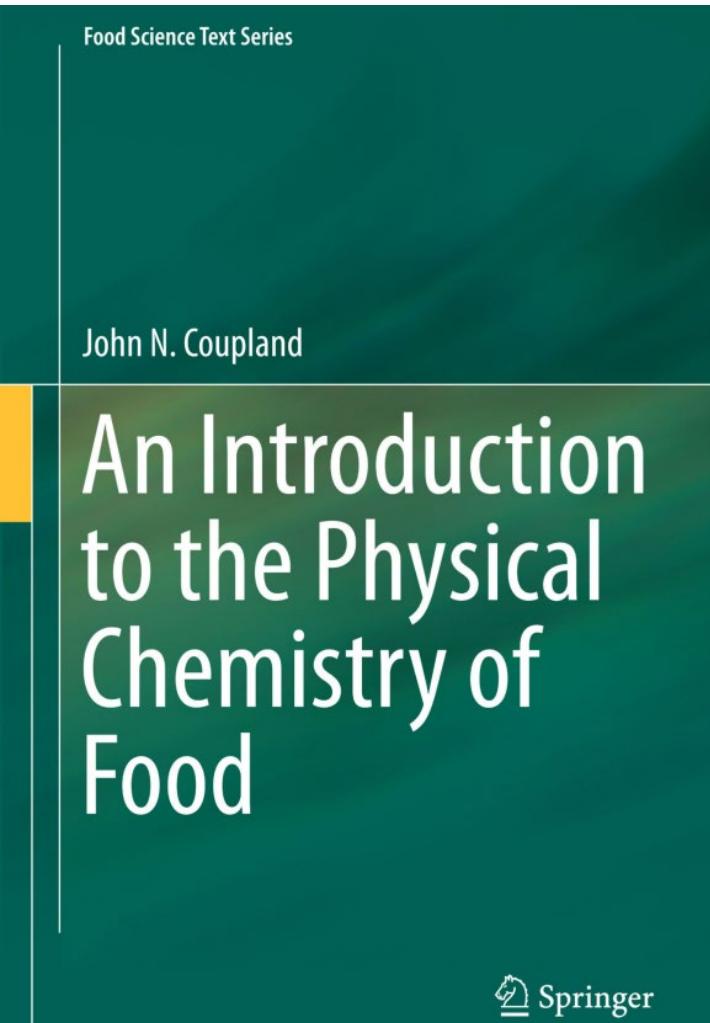
Impact of tiger nut milk as a substitute for cow milk on the rheological, physicochemical, and organoleptic properties of functional ice cream

Hesham A. Ismail¹  · Wafaa M. Salama² · Arwa A. Ali¹ · Rezk A. Awad³

Revised: 11 October 2024 / Accepted: 22 October 2024 / Published online: 13 November 2024
© The Author(s) 2024

**Date de la première parution
de l'article en ligne**

Ismail H. A., Salama W. M., Ali A. A., Awad R. A. (2024). Impact of tiger nut milk as a substitute for cow milk on the rheological, physicochemical, and organoleptic properties of functional ice cream. *Journal of Food Science and Technology*, vol. 62, no 8, pp. 1537-1546.
<https://doi.org/10.1007/s13197-024-06125-7>



ISSN 1572-0330

ISBN 978-1-4939-0760-1

DOI 10.1007/978-1-4939-0761-8

Springer New York Heidelberg Dordrecht London

ISSN 2214-7799 (electronic)

ISBN 978-1-4939-0761-8 (eBook)

Library of Congress Control Number: 2014936636

© Springer Science+Business Media New York 2014

Number of pages : 192

Livre avec un seul auteur

[Auteur.] [(Année).] [Titre du livre (en italique).] [Édition (si applicable).] [Lieu de publication :] [Éditeur,] [Pages totales p.]. [ISBN.]

Food Science Text Series

John N. Coupland

An Introduction to the Physical Chemistry of Food

 Springer

ISSN 1572-0330
ISBN 978-1-4939-0760-1
DOI 10.1007/978-1-4939-0761-8
Springer New York Heidelberg Dordrecht London

ISSN 2214-7799 (electronic)
ISBN 978-1-4939-0761-8 (eBook)

Library of Congress Control Number: 2014936636

© Springer Science+Business Media New York 2014

Number of pages : 192

Coupland J. N. (2014). *An Introduction to the Physical Chemistry of Food*. New York : Springer, 192 p. ISBN 978-1-4939-0760-1.



Chapter 2

Probiotic Cheeses

Celso Fasura Balthazar, Julien Chamberland, and Marie-Claude Gentès

Abstract

Chemical and microbiological stresses experienced by probiotic bacteria in certain fermented milks, especially in low-pH products, led to loss of viability in commercial products in a strain- and product-dependent manner. In this scenario, cheeses appeared as a valid alternative for delivering probiotic bacteria. A large number of scientific reports showed the suitability of different kind of cheeses for protecting cell viability due to special characteristics of this food matrix, especially in fresh and semi-hard cheeses. Yet, certain technological characteristics of cheese manufacture should still be considered when designing a probiotic cheese such as salt content, heating of the curd, temperature during ripening, or cheese shelf life in order to improve the cell viability and the sensory features of the product. For the moment, the market success of probiotic cheese is still far behind that of probiotic fermented milks. The suitability of cheese for the inclusion of probiotics should be highlighted, leading to the development of novel functional cheeses. As well, there is no single recipe for selecting the appropriate probiotic for large-scale application. A deep overview of the process and factors to ensure viability of the probiotic throughout cheese processing and shelf life has to be performed, as well, consumer's acceptability, because probiotic selection should have minimal impact on taste and texture. Sensory testing and quality control plan are tools that the dairy industry can rely on to assess these changes and as a decision-making aid.

Key words Bacteria, Cheese, Dairy, Functional, Healthy, Probiotic

1 Introduction

Cheese production involves complex interactions between milk components, coagulant enzymes, and a wide diversity of microorganisms. Among them, lactic acid bacteria (LAB) in starter culture play a crucial role during all phases of cheese making and ripening processes. When LAB grow in milk, they convert lactose to lactic acid, acidifying the media and promoting curd syneresis through its demineralization. During ripening, LAB also influence the development of flavor, aroma, texture, and eye formation, depending on the starter selected and the cheese type produced. Moreover, health-promoting bacteria, so-called probiotic can be included in some starter cultures to provide additional functionality to the

Adriano Gomes da Cruz et al. (eds.), *Probiotic Foods and Beverages: Technologies and Protocols*, Methods and Protocols in Food Science, https://doi.org/10.1007/978-1-0716-3187-4_2, © The Author(s), under exclusive license to Springer Science+Business Media, LLC, part of Springer Nature 2023

35



Chapter 2

Probiotic Cheeses

Celso Fasura Balthazar, Julien Chamberland, and Marie-Claude Gentès

Adriano Gomes da Cruz et al. (eds.), *Probiotic Foods and Beverages: Technologies and Protocols*, Methods and Protocols in Food Science, https://doi.org/10.1007/978-1-0716-3187-4_2, © The Author(s), under exclusive license to Springer Science+Business Media, LLC, part of Springer Nature 2023

35

Chapitre d'un livre collectif

[Auteur du chapitre.] [(Année).] [Titre du chapitre.] [Dans :] [Directeur(s) du livre (éd.),] [Titre du livre (en italique),] [Éditeur,] [Page consultée pp.]. [DOI.]

44



Chapter 2

Probiotic Cheeses

Celso Fasura Balthazar, Julien Chamberland, and Marie-Claude Gentès

Abstract

Chemical and microbiological stresses experienced by probiotic bacteria in certain fermented milks, especially in low-pH products, led to loss of viability in commercial products in a strain- and product-dependent manner. In this scenario, cheeses appeared as a valid alternative for delivering probiotic bacteria. A large number of scientific reports showed the suitability of different kind of cheeses for protecting cell viability due to special characteristics of this food matrix, especially in fresh and semi-hard cheeses. Yet, certain technological characteristics of cheese manufacture should still be considered when designing a probiotic cheese such as salt content, heating of the curd, temperature during ripening, or cheese shelf life in order to improve the cell viability and the sensory features of the product. For the moment, the market success of probiotic cheese is still far behind that of probiotic fermented milks. The suitability of cheese for the inclusion of probiotics should be highlighted, leading to the development of novel functional cheeses. As well, there is no single recipe for selecting the appropriate probiotic for large-scale application. A deep overview of the process and factors to ensure viability of the probiotic throughout cheese processing and shelf life has to be performed, as well, consumer's acceptability, because probiotic selection should have minimal impact on taste and texture. Sensory testing and quality control plan are tools that the dairy industry can rely on to assess these changes and as a decision-making aid.

Key words Bacteria, Cheese, Dairy, Functional, Healthy, Probiotic

1 Introduction

Cheese production involves complex interactions between milk components, coagulant enzymes, and a wide diversity of microorganisms. Among them, lactic acid bacteria (LAB) in starter culture play a crucial role during all phases of cheese making and ripening processes. When LAB grow in milk, they convert lactose to lactic acid, acidifying the media and promoting curd syneresis through its demineralization. During ripening, LAB also influence the development of flavor, aroma, texture, and eye formation, depending on the starter selected and the cheese type produced. Moreover, health-promoting bacteria, so-called probiotic can be included in some starter cultures to provide additional functionality to the



Chapter 2

Probiotic Cheeses

Celso Fasura Balthazar, Julien Chamberland, and Marie-Claude Gentès

Adriano Gomes da Cruz et al. (eds.), *Probiotic Foods and Beverages: Technologies and Protocols, Methods and Protocols in Food Science*, https://doi.org/10.1007/978-1-0716-3187-4_2, © The Author(s), under exclusive license to Springer Science+Business Media, LLC, part of Springer Nature 2023

Adriano Gomes da Cruz et al. (eds.), *Probiotic Foods and Beverages: Technologies and Protocols, Methods and Protocols in Food Science*, https://doi.org/10.1007/978-1-0716-3187-4_2, © The Author(s), under exclusive license to Springer Science+Business Media, LLC, part of Springer Nature 2023

35

35

Balthazar C. F., Chamberland J., Gentès M.-C. (2023). Probiotic Cheeses. Dans : Gomes da Cruz A. *et al.* (éd.), *Probiotic Foods and Beverages: Technologies and Protocols, Methods and Protocols in Food Science*. Springer Science+Business Media, pp. 35. https://doi.org/10.1007/978-1-0716-3167-4_2.

45

Thèse de doctorat

de L'UNIVERSITÉ D'ANGERS

Sous le sceau de
LA COMUE ANGERS – LE MANS

ECOLE DOCTORALE N° 640
Sciences Economiques et sciences De Gestion – Pays de Loire
Spécialité : « Sciences de gestion »

Par Ida FARTSI

La transformation alimentaire est-elle toujours compatible avec les promesses de valeur du bio ?

Une étude du point de vue des consommateurs à travers les représentations mentales et la valeur perçue

Thèse présentée et soutenue à Angers, le 12 janvier 2024

Unité de recherche : Groupe de Recherche Angevin en Economie et Management (EA N°7456)
Thèse n° 227716

Direction de thèse

Ivan Dufeu
Gildas Appéré
Gwenaelle Briand-Decré

Professeur des Universités, Université d'Angers. Directeur de thèse
Professeur des Universités, Université d'Angers. Directeur de thèse
Maître de conférences, Université de Nantes. Encadrante de thèse

Composition du Jury :

Marine Le Gall-Ely
Sihem Dekhili
Bernard Pras
Sandra Camus
Muriel Travers

Professeure des Universités, Université de Bretagne Occidentale. Rapporteur
Professeure à l'ESSCA, HDR de l'Université de Strasbourg. Rapporteur
Professeur des Universités, Université Paris-Dauphine et ESSEC Business School.
Professeure des Universités, Université d'Angers.
Professeure des Universités, Université de Nantes. Membre invité.

de L'UNIVERSITÉ D'ANGERS

Sous le sceau de
LA COMUE ANGERS – LE MANS

ECOLE DOCTORALE N° 640

Sciences Economiques et sciences De Gestion – Pays de Loire
Spécialité : « Sciences de gestion »

Par Ida FARTSI

La transformation alimentaire est-elle toujours compatible avec les promesses de valeur du bio ?

Une étude du point de vue des consommateurs à travers les représentations mentales et la valeur perçue

Thèse présentée et soutenue à Angers, le 12 janvier 2024

Unité de recherche : Groupe de Recherche Angevin en Economie et Management (EA N°7456)
Thèse n° 227716

Nombre de pages : 461

Thèse ou mémoire

[Auteur.] [(Année).] [Titre de la thèse (en italique).] [Type de document (Thèse de doctorat, de master, etc.),] [Université.] [Pages totales p.]

Thèse de doctorat

de L'UNIVERSITÉ D'ANGERS

Sous le sceau de
LA COMUE ANGERS – LE MANS

ECOLE DOCTORALE N° 640
Sciences Economiques et sciences De Gestion – Pays de Loire
Spécialité : « Sciences de gestion »

Par Ida FARTSI

La transformation alimentaire est-elle toujours compatible avec les promesses de valeur du bio ?

Une étude du point de vue des consommateurs à travers les représentations mentales et la valeur perçue

Thèse présentée et soutenue à Angers, le 12 janvier 2024

Unité de recherche : Groupe de Recherche Angevin en Economie et Management (EA N°7456)
Thèse n° 227716

Direction de thèse

Ivan Dufeu
Gildas Appéré
Gwenaelle Briand-Decré

Professeur des Universités, Université d'Angers. Directeur de thèse
Professeur des Universités, Université d'Angers. Directeur de thèse
Maître de conférences, Université de Nantes. Encadrante de thèse

Composition du Jury :

Marine Le Gall-Ely
Sihem Dekhili
Bernard Pras
Sandra Camus
Muriel Travers

Professeure des Universités, Université de Bretagne Occidentale. Rapporteur
Professeure à l'ESSCA, HDR de l'Université de Strasbourg. Rapporteur
Professeur des Universités, Université Paris-Dauphine et ESSEC Business School.
Professeure des Universités, Université d'Angers.
Professeure des Universités, Université de Nantes. Membre invité.

de L'UNIVERSITÉ D'ANGERS

Sous le sceau de
LA COMUE ANGERS – LE MANS

ECOLE DOCTORALE N° 640

Sciences Economiques et sciences De Gestion – Pays de Loire
Spécialité : « Sciences de gestion »

Par Ida FARTSI

La transformation alimentaire est-elle toujours compatible avec les promesses de valeur du bio ?

Une étude du point de vue des consommateurs à travers les représentations mentales et la valeur perçue

Thèse présentée et soutenue à Angers, le 12 janvier 2024

Unité de recherche : Groupe de Recherche Angevin en Economie et Management (EA N°7456)
Thèse n° 227716

Nombre de pages : 461

Fartsi I. (2024). *La transformation alimentaire est-elle toujours compatible avec les promesses de valeur du bio ? Une étude du point de vue des consommateurs à travers les représentations mentales et la valeur perçue.* Thèse de doctorat, Université d'Angers. 461 p.

Activité TD6 : Compléter un texte par sa bibliographie :

Exercice 2

Remplacez les chiffres entre () dans le texte suivant par les citations bibliographiques correspondantes :

Texte 1

Les probiotiques ont des effets bénéfiques sur la santé intestinale (1.....). Une étude a montré leur rôle dans la régulation du système immunitaire (2.....). Leur impact sur la flore intestinale humaine est largement étudié (3.....). D'après 4....., les mécanismes sous-jacents à leur action sont encore en développement. Une meilleure compréhension pourrait ouvrir de nouvelles avenues thérapeutiques (5.....).

Liste des références bibliographiques

1. Dupont J. (2021). *Les bases de la biologie cellulaire*. 4^e éd. Paris : Éditions Scientifiques. 512 p.
2. Lemoine S., Martin A., Dupont J. (2023). Probiotiques et système immunitaire : Une revue des recherches récentes. *Journal of Immunology Research*, vol. 58, no 2, pp. 210-223. <https://doi.org/10.1016/j.jimres.2023.01.003>.
3. Lemoine A. (2022). Les effets des probiotiques sur la flore intestinale humaine. Thèse de doctorat, Université de Paris. 310 p.
4. Dupont J. (2020). Les prébiotiques et leur impact sur la digestion. *Le Magazine de la Santé*, vol. 15, no 7, pp. 32-35.
5. Martin A. Dupont, J. (2021). *Les probiotiques dans la santé publique*. Genève : OMS. 56 p. Disponible à : www.who.int/probiotics, consulté le 1er décembre 2024.

Texte 1 corrigé

Les probiotiques ont des effets bénéfiques sur la santé intestinale (**Dupont, 2021**). Une étude a montré leur rôle dans la régulation du système immunitaire (**Lemoine *et al.*, 2023**). Leur impact sur la flore intestinale humaine est largement étudié (**Lemoine, 2022**). D'après **Dupont (2020)**, les mécanismes sous-jacents à leur action sont encore en développement. Une meilleure compréhension pourrait ouvrir de nouvelles avenues thérapeutiques (**Martin et Dupont, 2021**).

Texte 2

The Sustainable Development Goals (SDGs) aim to protect the planet and improve global well-being (1:.....). They build on the idea that development must meet present needs without harming future generations and help bridge North–South divides (2:.....). Debates on what “growth” means created tensions (3:.....), and the SDGs emerged as shared norms to reconcile these views (4:.....). Like the Millennium Development Goals (MDGs), they set priorities, deadlines, and measurable targets to monitor progress (5:.....).

Liste des références bibliographiques

1. **MORTON S., PENCHEON D., SQUIRES N. (2017).** Sustainable Development Goals (SDGs), and their implementation: A national global framework for health, development and equity needs a systems approach at every level. *British Medical Bulletin*, vol. 124, no 1, 81-90. <https://doi.org/10.1093/bmb/ldx031>
2. **SIEGEL K.M., LIMA M.G. (2020).** When international sustainability frameworks encounter domestic politics: The sustainable development goals and agri-food governance in South America. *World Development*, vol. 135, no 2, 105053. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2020.105053>
3. **FUKUDA S. (2019).** Keeping Out Extreme Inequality from the SDG Agenda - The Politics of Indicators. *Global Policy*, vol. 10, no 1, 61-69. <https://doi.org/10.1111/1758-5899.12602>
4. **FUKUDA S., MCNEILL D. (2019).** Knowledge and Politics in Setting and Measuring the SDGs: Introduction to Special Issue. *Global Policy*, vol. 10, no 2, 5-15. <https://doi.org/10.1111/1758-5899.12604>
5. **MOKRANE S., BUONOCORE E., CAPONE R., FRANZESE P. P. (2023).** Exploring the Global Scientific Literature on Food Waste and Loss. *Sustainability*, vol. 15, no 6, pp. 4757. <https://doi.org/10.3390/su15064757>

Texte 2 corrigé

The Sustainable Development Goals (SDGs) aim to protect the planet and improve global well-being (**MORTON *et al.*, 2017**). They build on the idea that development must meet present needs without harming future generations and help bridge North–South divides (**SIEGEL et LIMA, 2020**). Debates on what “growth” means created tensions (**FUKUDA et McNEILL, 2019**), and the SDGs emerged as shared norms to reconcile these views (**FUKUDA, 2019**). Like the Millennium Development Goals (MDGs), they set priorities, deadlines, and measurable targets to monitor progress (**MOKRANE *et al.*, 2023**).