Activité 4 bis : référencement bibliographique

La Source – Isara 10/10/2022 (modifié HH 15/10/22)

Retrouvez toutes les informations nécessaires à la citation et à la rédaction de références bibliographiques sur le portail *doc.isara* dans le **Guide de référencement bibliographique.**

**Enoncé de l’exercice**

Pour chaque extrait ci-dessous,

1°insérez l'appel de citation en vous appuyant sur les références bibliographiques données en fin de document ;

2°reprenez le texte en le mettant en forme (indentation, interligne etc.), en rédigeant les références dans le style APA et en produisant la bibliographie de manière automatique.

**Corps du texte**

**1. Rapport de stage**

Avant mon départ j’avais entendu dire que les salaires étaient plus élevés aux Etats-Unis qu’en France.Cependant, “vous devez payer pour tout ce que vous consommez, les systèmes sociaux et l’intervention de l’État étant réduits au minimum” (**Appel de citation**). J’ai donc compris que le niveau de rémunération est à mettre en perspective avec les dépenses de santé, de retraite, d’accès aux études, etc.

**2. Dossier Culture**

La consommation de tomates s’est vraiment démocratisée au 20ème siècle. Ce légume a fait son apparition sur les tables sous de nombreuses formes : entière, en morceaux ou en jus, cuite ou crue et constitue une source de sels minéraux et de vitamines non négligeable dans la ration alimentaire moderne (**Appel de citation**).

**3. Compte-rendu de TP TEA**

Il est important de pouvoir quantifier la teneur en azote d’un aliment. Elle peut être dosée en laboratoire par la Méthode Kjeldahl ou DUMAS (**Appel de citation**) qui permet de comparer la teneur en azote à la valeur nutritionnelle azotée.

**4. Rapport IDS**

En fonction des espèces d’abeilles, le miel produit peut être “mis en réserve dans des cellules ou rayons (Apis) ou dans des urnes (Meliponideae)” (**Appel de citation**). Ce miel est ensuite extrait par écoulement, pression, centrifugation.

**Références bibliographiques**

BLANCARD, Dominique, 2009. Les maladies de la tomate ; identifier, connaître, maîtriser. Paris:Quae, 268 p. ISBN 9782759203284.

CAPITAINE, Mathieu et JEANNEAUX, Philippe, 2016. Agriculture en mouvement : Innovations

stratégiques et performance globale. Dijon : Educagri. Chemins durables. ISBN 979-10-275-0090-1.

CHAPOUTOT, Patrick, LECLERC, Marie-Catherine, BRUNSCHWIG, Philippe et BOULAN, Pierrick,

2009. Guide pour la prévision de la valeur nutritive des coproduits pour les ruminants [en ligne]. Paris :

Institut de l’Elevage. [Consulté le 9 avril 2020]. ISBN 978-2-84148-570-3. Disponible à l’adresse :

http://idele.fr/no\_cache/recherche/publication/idelesolr/recommends/guide-pour-la-prevision-de-lavaleur-nutritive-des-coproduits-pour-les-ruminants.html.

FAO, 2017. Les légumineuses et la biodiversité. In : Organisation des Nation unies pour l’alimentation

et l’agriculture [en ligne]. 2 mars 2017. [Consulté le 1 novembre 2018]. Disponible à l’adresse : http:

//www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/fr/c/472576/.

JUNGERMAN, Marc, 2017. Communiquer, s’expatrier, travailler aux Etats-Unis [en ligne]. La Plaine Saint-Denis : AFNOR. [Consulté le 14 avril 2020]. ISBN 978-2-12-465595-3. Disponible à l’adresse : http://unrra.scholarvox.com/catalog/book/88848432.

LOBREAU-CALLEN, Danielle, CLÉMENT, Marie-Claude et MARMION, Vincent, 2000. Élaboration du

miel (Réf : F7000 v1). In : Techniques de l’Ingénieur [en ligne]. 10 juin 2000. [Consulté le 14 avril 2020].Disponible à l’adresse : https://www.techniques-ingenieur.fr/base-documentaire/procedes-chimie-bioagro-th2/filiere-de-production-produits-d-origine-animale-42432210/les-miels-f7000/elaboration-du-mielf7000niv10001.html.

VANACKER, Marie, WEZEL, Alexander, ARTHAUD, Florent, GUÉRIN, Mathieu et ROBIN, Joël, 2016.

Determination of tipping points for aquatic plants and water quality parameters in fish pond systems: A

multi-year approach. In : Ecological Indicators. mai 2016. Vol. 64, p. 39-48.

**SOLUTION Exo 4bis**

**Corps du texte**

**1. Rapport de stage**

Avant mon départ j’avais entendu dire que les salaires étaient plus élevés aux Etats-Unis qu’en France. Cependant, “vous devez payer pour tout ce que vous consommez, les systèmes sociaux et l’intervention de l’État étant réduits au minimum” (JUNGERMAN, M, 2017). J’ai donc compris que le niveau de rémunération est à mettre en perspective avec les dépenses de santé, de retraite, d’accès aux études, etc.

**2. Dossier Culture**

La consommation de tomates s’est vraiment démocratisée au 20ème siècle. Ce légume a fait son apparition sur les tables sous de nombreuses formes : entière, en morceaux ou en jus, cuite ou crue et constitue une source de sels minéraux et de vitamines non négligeable dans la ration alimentaire moderne (BLANCARD, D., 2009).

**3. Compte-rendu de TP TEA**

Il est important de pouvoir quantifier la teneur en azote d’un aliment. Elle peut être dosée en laboratoire par la Méthode Kjeldahl ou DUMAS (CHAPOUTOT, P. & al, 2009) qui permet de comparer la teneur en azote à la valeur nutritionnelle azotée.

**4. Rapport IDS**

En fonction des espèces d’abeilles, le miel produit peut être “mis en réserve dans des cellules ou rayons (Apis) ou dans des urnes (Meliponideae)” (LOBREAU-CALLEN, D., CLÉMENT, M.C., MARMION, V., 2000). Ce miel est ensuite extrait par écoulement, pression, centrifugation.

**Références bibliographiques**(à revoir pour la conformité avec le style APA)

BLANCARD, Dominique, 2009. Les maladies de la tomate ; identifier, connaître, maîtriser. Paris:Quae, 268 p. ISBN 9782759203284.

CHAPOUTOT, Patrick, LECLERC, Marie-Catherine, BRUNSCHWIG, Philippe et BOULAN, Pierrick,2009. Guide pour la prévision de la valeur nutritive des coproduits pour les ruminants [en ligne]. Paris :

Institut de l’Elevage. [Consulté le 9 avril 2020]. ISBN 978-2-84148-570-3. Disponible à l’adresse :

http://idele.fr/no\_cache/recherche/publication/idelesolr/recommends/guide-pour-la-prevision-de-lavaleur-nutritive-des-coproduits-pour-les-ruminants.html.

LOBREAU-CALLEN, Danielle, CLÉMENT, Marie-Claude et MARMION, Vincent, 2000. Élaboration du

miel (Réf : F7000 v1). In : Techniques de l’Ingénieur [en ligne]. 10 juin 2000. [Consulté le 14 avril 2020].Disponible à l’adresse : https://www.techniques-ingenieur.fr/base-documentaire/procedes-chimie-bioagro-th2/filiere-de-production-produits-d-origine-animale-42432210/les-miels-f7000/elaboration-du-mielf7000niv10001.html.

JUNGERMAN, Marc, 2017. Communiquer, s’expatrier, travailler aux Etats-Unis [en ligne]. La Plaine Saint-Denis : AFNOR. [Consulté le 14 avril 2020]. ISBN 978-2-12-465595-3. Disponible à l’adresse : http://unrra.scholarvox.com/catalog/book/88848432.