

PROBLEMES POSES PAR LA DEFINITION DES ALIMENTS SECTION DE NUTRITION

Table des matières

<i>Introduction J. Tremolière</i>	7
Première partie : Production et qualité alimentaire	13
La qualité des fromages - G. MOCQUOT	15
Comment Nestlé conçoit la notion de qualité ? H. PEILLON	24
Qualité des margarines. Problèmes et solutions - R. FERON	31
La qualité des vins de Champagne - J. DARGENT	37
L'action de l'Institut Français du Manioc pour promouvoir la qualité du tapioca - P.-B. GROULT	45
La qualité du poulet - R. PERO	48
Deuxième partie : Organisation professionnelles et qualité alimentaire	55
Problèmes de la qualité au niveau d'une Fédération d'Industries de Produits Alimentaires - M. DIETLIN	57
Points de vue d'un syndicat particulier - E. DE LINIERES	66
Prise de conscience chez les cultivateurs - A. DUFFAURE	76
Troisième partie : Information et publicité	79
Réflexions sur l'information en matière d'alimentation - B. BEAUCHESNE	81
Défense du consommateur, l'information - F. CUSTOT	84
Quatrième partie : Econométrie	93
La notion de qualité dans l'économétrie de la demande - G. ROTTIER	95
L'économiste agricole et les problèmes de la qualité des produits - J. LE BIHAN	99

Cinquième partie : Aspects nutritionnels de la qualité	105
Critères permettant de qualifier un aliment comme "Bon pour la santé", J. TREMOLIERES	107
Problèmes posés par l'information médicale pour une industrie alimentaire, G. HERAUD	127
Remarques sur les mots : Qualité et Naturel - J. GATTINO	131
<i>Remarques terminales</i>	135
Annexe 1 - Catalogues de caricatures en forme de matière à réflexion tirée des discussions	141
Annexe 2 - Les "Qualités" des aliments de l'homme industriel - J. TREMOLIERES	153

Unité de Recherches de Nutrition Humaine de l'Institut National d'Hygiène