

CROQ'ALP

DD 210

- Films :
 - Supports documentaires « parfum de terroir ». Cinémathèque Ministère de l'agriculture
- Stage Forez DRAC-DRAF :
 - « Patrimoine, paysage, développement rural et biodiversité » : texte de présentation
 - Compte-rendu stage, Fanny Schalk
- Sites remarquables du goût :
 - « Vers une structuration régionale du SRG » : Bousquet M., 2007
 - « Règlement intérieur de l'association nationale des SRG ». 2006
 - « Statuts SRG »
 - « Les SRG, vitrine de la culture alimentaire française » : Bousquet M., 2006
 - « 8 actions SRG » : 2007
 - « Dossier de presse goût du Paysage » : ANSRG, 2008
 - « L'art de révéler des accords exceptionnels entre produit alimentaire et patrimoine » : Bousquet M., 2006
- Concours Prairies fleuries 2007 :
 - « Revue de presse concours prairies fleuries de l'Albanais » : 2007
 - « Reconnaître les prairies fleuries » : 2007
 - « Fiche concours prairies fleuries » : 2007
 - « Communiqué concours prairies fleuries » : 2007
- Que sont les MAE ? (Mesures Agricoles Environnementales) : article
- « Euromontana, une charte européenne des produits agro-alimentaires de montagne » : 2005, article de presse
- « Euromontana, association européenne pour les zones de montagne » : 2008, plaquette de présentation
- « Juste quatre fleurs pour évaluer la qualité écologique des prairies » : article de presse 2007
- « Aficar : des fonds pour le département rural ». Santé, arômes, qualité.
- « Quand l'Europe aseptise et tue nos fromages » : article
- « Le programme terroir »
- « Une priorité pour la recherche : la qualité de nos aliments » : INRA
- « Grille de dégustation pour l'Etivaz AOC » : coop producteurs Etivaz
- « Liste des descripteurs aromatiques » : INRA
- « Les bases de la dégustation d'un fromage » : coop. Producteurs Etivaz
- « Teneurs en calcium et en graisse de quelques fromages et produits laitiers frais ». Site INPES
- « Point fort du lait cru, risques sanitaires » : article, Conseil National de l'Alimentation
- « Qualités nutritionnelles des fromages et équilibre alimentaire » : brochure Institut Fromage et Santé
- « Fromage : comment allier plaisir et équilibre alimentaire ? » : brochure Institut Fromage et Santé
- Vitagora, pôle d'innovation Goût- Nutrition-Santé
- « Station de recherche agroscope Liebefeld-Posieux ALP » : brochure de présentation
- « Nouvelles méthodes et outils de sélection rapide des composés odorants clés des aliments : article, INRA 2006

- « Les relations entre les terroirs et les fromages de comté » : article, Monnet Jean-Claude