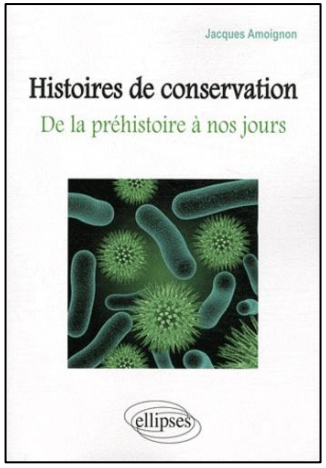
La bibliothèque universitaire est ouverte à tous !

En relation avec la conférence de **Monika Coton**,

« Aliments moisis : un défi pour réduire le gaspillage alimentaire »

la BU vous propose une sélection de documents issue de ses collections

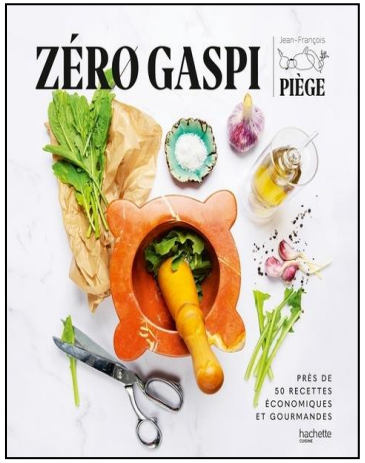
http://www.univ-ubs.fr onglet « Bibliothèque », puis « Hyppokamp », moteur de recherche de la BU



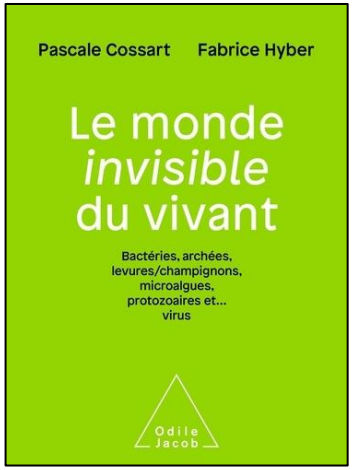
Histoires de conservation : de la préhistoire à nos jours / J. Amoignon



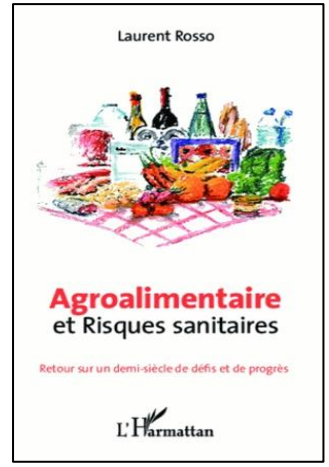
Et si ma fourchette pouvait sauver la planète : avec 100 recettes / M. Haas



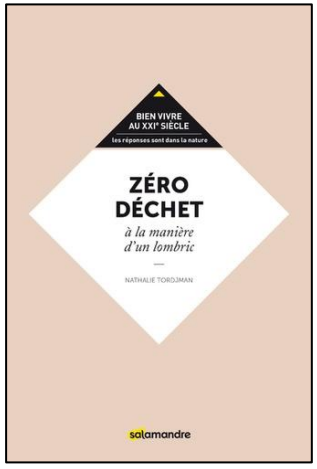
Zéro gaspi : près de 50 recettes économiques et gourmandes / J.F. Piège



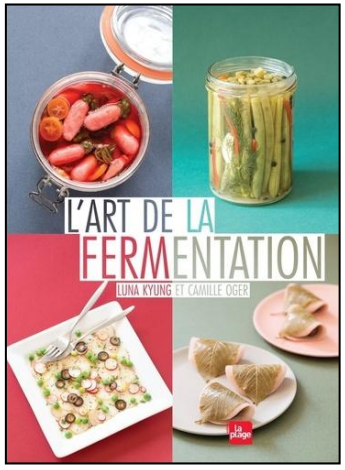
Le monde invisible du vivant : bactéries, archées, levure/champignons, microalgues, protozoaires et… virus / P. Cossart, F. Hyber



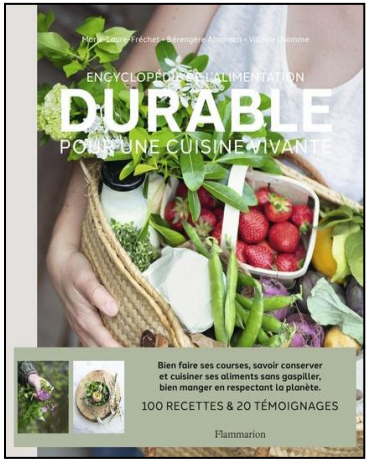
Agroalimentaire et risques sanitaires : retour sur un demi-siècle de défis et de progrès / L. Russo



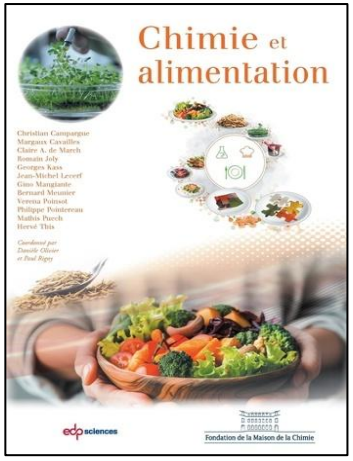
Zéro déchet : à la manière d'un lombric / N. Tordjman



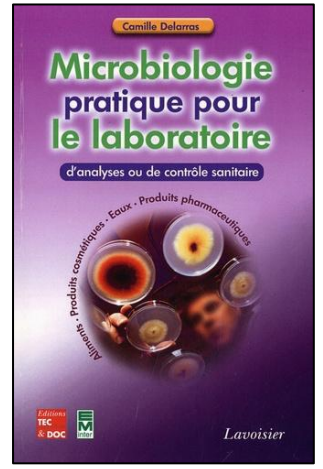
L'art de la fermentation / L. Kyung et C. Oger



Encyclopédie de l'alimentation durable pour une cuisine vivante / M.L. Fréchet, B. Abraham, V. Lhomme



Chimie et alimentation / Collectif



Microbiologie pratique pour le laboratoire d'analyses ou de contrôle sanitaire / C. Delarras