



HAL
open science

PROMEDFOODS : Promouvoir les aliments fermentés méditerranéens grâce à une meilleure connaissance de leur diversité microbienne

Marine Penland, Stéphanie-Marie Deutsch, Hélène Falentin, Emmanuel Coton, Jérôme Mounier, Monika Coton

► To cite this version:

Marine Penland, Stéphanie-Marie Deutsch, Hélène Falentin, Emmanuel Coton, Jérôme Mounier, et al.. PROMEDFOODS : Promouvoir les aliments fermentés méditerranéens grâce à une meilleure connaissance de leur diversité microbienne. Colloque de l'AFEM (Association française d'écologie microbienne), Oct 2017, Camaret-sur-Mer, France. Actes du Colloque de l'AFEM. hal-03343657

HAL Id: hal-03343657

<https://hal.science/hal-03343657>

Submitted on 14 Sep 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Promouvoir les aliments fermentés méditerranéens grâce à une meilleure connaissance de leur diversité microbienne

¹Marine PENLAND, ²Stéphanie Marie DEUTSCH, ²Hélène FALENTIN, ¹Emmanuel COTON, ¹Jérôme MOUNIER et ¹Monika COTON

¹Université de Brest, EA 3882, Laboratoire Universitaire de Biodiversité et Ecologie Microbienne, IBSAM, ESIAB, Technopôle Brest-Iroise, 29280 Plouzané, France

²Institut National de la Recherche Agronomique, UMR1253, Science et Technologie du Lait et de l'Œuf, F-35042 Rennes, France

Email : Marine.Penland@univ-brest.fr

Le projet ProMedFoods (2017-2020)

Les **aliments fermentés traditionnels** occupent une place importante dans le régime méditerranéen et constituent un **patrimoine gastronomique** riche **parfois en danger** du fait de l'industrialisation et de la standardisation associée. La production et les qualités organoleptiques uniques associées à ces aliments reposent principalement sur l'activité du **microbiote naturellement présent**. Ces consortia microbiens, parfois très complexes, sont encore mal connus.

Le projet européen **ProMedFoods** a pour objectif de **valoriser** les produits fermentés méditerranéens en étudiant leur diversité et, par une **meilleure maîtrise** de ces écosystèmes, de permettre aux producteurs artisanaux d'améliorer la **qualité organoleptique** et **sanitaire** des produits. Le projet réunit **6 pays** et repose sur une étroite collaboration avec des **producteurs locaux** pour chacun des **8 produits** étudiés.

	Aliment fermenté	Type d'aliment	Pays d'origine	Equipe d'étude
1	Smen/ D'han	Beurre	Algérie	
2	Galotyri	Fromage	Grèce	
3	Varé	Fromage frais	Espagne	
4	Castelmagno	Fromage	Italie	
5	Pélaridon	Fromage	France	
6	Olives de Nyons	Olives	France	
7	Meski	Olives	Tunisie	
8	Salame piemonte	Saucisse	Italie	



Aliments fermentés traditionnels étudiés (A), dont deux en France et leur lieu respectif de production (B)

Comprendre la typicité & le savoir-faire associés à l'aliment fermenté

Étude ethno-biologique de l'aliment fermenté

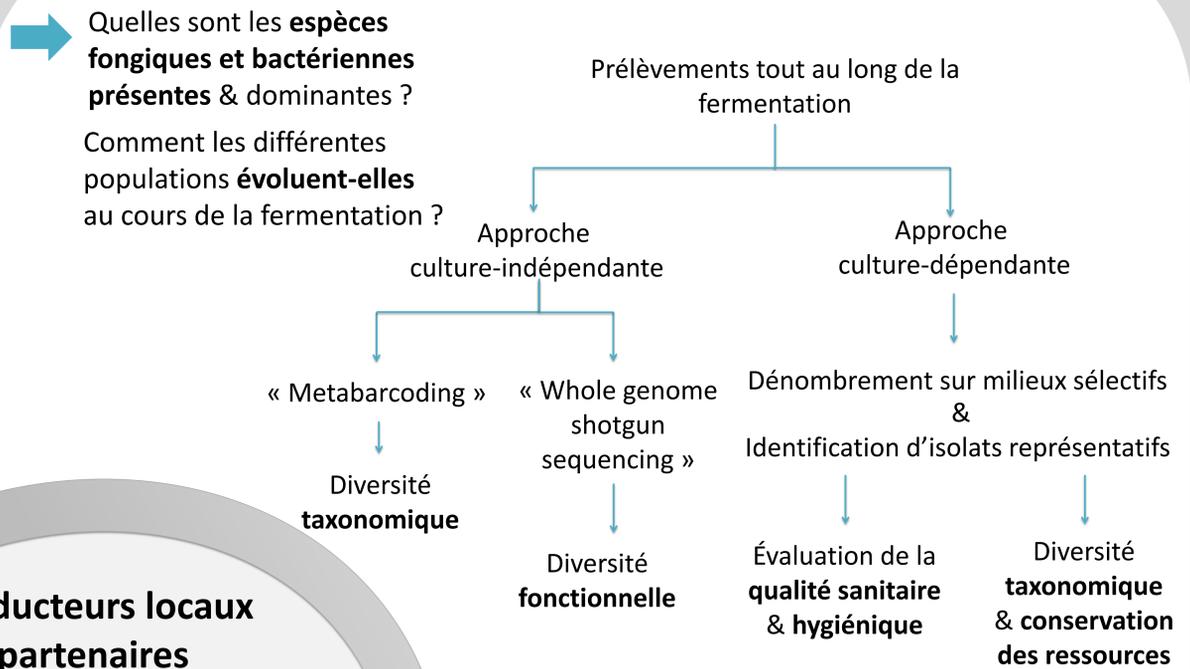
- Caractéristiques attendues de l'aliment fini
- Utilisation et mode de consommation traditionnels
- Existence d'un cahier des charges propre à sa production
- ...

Etude du savoir-faire

- Caractéristiques des matières premières
- Etude de l'environnement de production (matériel)
- Description complète du processus de fabrication
- Inventaire des qualités et des défauts des produits

- Quelle est la **place de l'aliment** dans la **culture locale** et les **freins** à son développement? Quels sont les éléments contribuant à la **typicité** des produits ?

Révéler la diversité microbienne associée...



Producteurs locaux partenaires



Olives de table de Nyons (AOP)
Coopérative du Nyonsais



Pélaridon (AOP)



Exploiter les ressources microbiennes au profit des producteurs

- Comment une meilleure connaissance des **souches indigènes** peut contribuer à améliorer la **maîtrise de la fermentation**, la **qualité** et la **durée de vie** des aliments ?

Souches autochtones isolées

Identification de **souches bénéfiques** à la fermentation

Évaluation de l'**innocuité** des souches (résistance aux antibiotiques, production d'amines biogènes, mycotoxines...)

Sélection de souches et/ou consortia

Test à l'échelle pilote chez le producteur des **cultures sélectionnées**

Comparaison aux produits originaux

Transfert des **solutions développées** au producteur

Amélioration de l'hygiène des procédés de production

Financements

PROMEDFOODS est un projet financé dans le cadre de l'édition 2017 de d'ARIMNet2 par l'ANR, la ELGO-DEMETER, le MESRS, le MIPAF, l'INIA et le MHESR.
ARIMNet2 (2014-2017) est un ERA-Net soutenu et financé par la Commission Européenne via le 7^{ème} Programme Cadre (FP7) pour la recherche, le développement technologique et la démonstration selon l'accord de subvention n° 618127.

