

Information presse

Le 9 décembre 2019

Trois acteurs académiques réunis autour de la recherche fromagère

Mardi 3 décembre, l'Inra, l'Université Clermont-Auvergne et VetAgro Sup étaient réunis à Aurillac, au sein de l'Unité mixte de recherche (UMR) Fromage pour signer la convention de partenariat qui scelle la triple tutelle du laboratoire.

Des enjeux de recherche en lien direct avec le territoire

L'UMR Fromage, implantée sur la « colline fromagère » d'Aurillac, est une force collective de plus de 40 personnes qui œuvre pour une meilleure compréhension, par une approche intégrative et transdisciplinaire, de la construction des qualités sensorielle et nutritionnelle des fromages traditionnels à microbiote¹ complexe, afin d'accompagner leurs évolutions et les innovations en intégrant les attentes des consommateurs, les exigences sociétales et les politiques de santé publiques en terme de sécurité sanitaire, de durabilité mais également d'alimentation saine et rémunératrice pour les producteurs.

Ce partenariat académique renforce notre force de frappe et apporte de la visibilité aux recherches menées sur le fromage, au cœur du territoire et en lien avec l'ensemble de la filière.



De g. à d.: Jean-Baptiste Coulon, président du Centre Inra Auvergne Rhône-Alpes, Mathias Bernard, président de l'Université Clermont-Auvergne, Emmanuelle Soubeyran, directrice de VetAgro Sup signent la convention qui concrétise l'entrée de VetAgroSup comme tutelle de l'UMR Fromage.

¹ Le microbiote est l'ensemble des micro-organismes -bactéries, microchampignons, protistes, virus- vivant dans un environnement spécifique chez un hôte ou une matière.

Zoom sur quelques projets

> **AMONT SAINT NECTAIRE** - en relation avec les pratiques d'élevage, l'UMR développe des études en collaboration avec les professionnels de la filière pour caractériser les écosystèmes microbiens des fermes qui produisent le Saint-Nectaire, afin de proposer des solutions dès l'amont de la production, pour concilier diversité microbienne et sécurité sanitaire des fromages au lait cru.

> **GERLE ET ECOSYSTEMES MICROBIENS** : l'UMR cherche à comprendre comment s'effectuent les échanges de microorganismes entre le bois et le lait, et comment ceux-ci vont contribuer à la qualité et la typicité du fromager Salers. Le projet vise aussi à préciser quelle dimension de gerles favorise l'encensement du lait, puis à élaborer des stratégies pour une colonisation dirigée.

> **FROMACTIVE** : les fromages, bio fermenteurs naturels, sont des sources de métabolites importantes ! Aujourd'hui seulement 1% de la biodiversité microbienne est étudiée. Développer une méthodologie preuve de concept permettrait l'isolement et l'identification des métabolites bioactifs dans un objectif de pouvoir les utiliser pour développer des « produits santé » pour l'Homme ou l'animal.