

Rencontre

Savoir-faire et biodiversité de la ferme à des fromages de qualité

Comment vos savoir-faire influencent-ils la biodiversité ?
Quelles conséquences sur la qualité des fromages ?



Réservez la date

Mardi 28 novembre 2023
de 10h à 13h

Amphithéâtre de l'ENILV,
212 rue Anatole France
74 800 La Roche sur Foron



Inscription obligatoire

Avant le 21 novembre

Formulaire d'inscription

<https://tinyurl.com/28novembre>



Bonjour à tous et à toutes,

Nous avons le plaisir de vous inviter à participer à la rencontre :

"Savoir-faire et biodiversité, de la ferme à des fromages de qualité »

Elle se tiendra le **mardi 28 novembre 2023** à l'ENILV de La Roche sur Foron. Les présentations se dérouleront de 10h à 13h et seront suivies d'une session poster pendant le buffet. Les inscriptions sont gratuites mais obligatoires (nombre de places limitées). **Vous pouvez vous inscrire via le lien en première page** (date limite : 21 novembre).

Cette rencontre sera l'occasion de découvrir les derniers résultats obtenus sur l'étude des **écosystèmes microbiens** des fermes, des laits et des fromages. Comment sont-ils influencés par les **pratiques** ? Comment influencent-ils la **qualité des fromages** ? Des résultats seront notamment présentés sur les effets d'un paramètre technologique (Comté) et de la culture traditionnelle de ferments (Beaufort) sur les écosystèmes microbiens et la qualité organoleptique des fromages. Vous pourrez également en savoir plus sur la recherche de l'origine d'un défaut organoleptique (Bleu d'Auvergne), sur les écosystèmes microbiens des litières des vaches laitières, et plus globalement, sur les écosystèmes microbiens de 44 fromages affinés AOP de France.

Faites suivre cette invitation ! Conseillers, éleveurs, fromagers, étudiants, enseignants..., sont les bienvenus.

Au plaisir de vous accueillir,



Blandine Polturat
blandine.polturat@ceraq.fr
06 18 48 31 70

9h30

Accueil

10h

Introduction aux écosystèmes microbiens

Sarah Chuzeville



Les méthodes méta-omiques

Eric Dugat-Bony



Le projet Adamos :

Un nouveau regard sur les écosystèmes laitiers et fromagers.

Un nouveau regard sur le **développement de l'amertume** dans les fromages Bleu d'Auvergne et ses relations avec le microbiote du fromage.

Blandine Polturat



Céline Delbès



Un nouveau regard sur la diversité microbienne de **ferments indigènes** et leur influence sur les qualités organoleptiques des fromages Beaufort.

Blandine Polturat



Un nouveau regard sur l'effet de la **température de chauffage en cuve** sur le microbiote et la qualité organoleptique du Comté.

Yvette Bouton



Les **ressources** à disposition des acteurs des filières sur les écosystèmes microbiens et l'utilisation des méthodes omiques.

Cécile Charles



Le projet Litières :

Quelle influence des pratiques d'élevage sur les écosystèmes microbiens des fermes ?

Blandine Polturat



Le projet MetaPDOCheese :

Cartographie de la diversité microbienne des laits et des fromages AOP français et exploration des déterminants technologiques

Céline Delbès



13h

Présentation de posters sur la thématique des écosystèmes microbiens dans les filières fromagères
Buffet

14h

Evènement organisé dans le cadre du projet CASDAR **Adamos** (2019-2023),
bénéficiant d'un financement du Ministère de l'Agriculture et du Plan filière Lait Cru (départements Savoie et Haute-Savoie)

