

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Caen, le vendredi 19 avril 2024

SOUTIEN À LA FILIÈRE DES FROMAGES AOP DE NORMANDIE INAUGURATION D'UNE SALLE DE FERMENTS À L'UNIVERSITÉ

L'université de Caen Normandie accueille une cellule d'essai dédiée à la production de ferments pour la filière AOP laitière de Normandie.

DÉFENDRE LE PATRIMOINE ET LE SAVOIR-FAIRE DU TERRITOIRE

Derrière l'appellation d'origine protégée (AOP) des quatre fromages de Normandie se cache un cahier des charges rigoureux, reposant sur un savoir-faire historique. Parmi les ingrédients indispensables à la fabrication : les microorganismes, qui jouent un rôle clé dans la fermentation des fromages. Issus du terroir normand, ces ferments renforcent la typicité des fromages, leur offrant leur goût et leur consistance caractéristiques.

C'est pour conserver et valoriser cette biodiversité microbienne que l'Association de gestion des ODG laitiers normands collabore avec l'université de Caen Normandie depuis près de dix ans, avec le soutien constant de la Région Normandie. « *Nous avons inauguré ensemble, en 2015, le CONOBIAL, le Conservatoire normand de la biodiversité alimentaire qui, aujourd'hui, compte plus de 8 000 souches microbiennes – bactéries, levures, moisissures* », précise Marina Cretenet, maître de conférences en microbiologie (unité de recherche ABTE). « *Cette collection de microorganismes est issue de nos travaux de recherche, menés depuis les années 1970. Ces souches, propres au terroir normand, sont caractérisées et développées en laboratoire en soutien aux producteurs normands. C'est à la fois un patrimoine universitaire et un patrimoine culturel local.* »

UNE CELLULE D'ESSAI DÉDIÉE À LA PRODUCTION DE FERMENTS

Pour répondre aux besoins de la filière des fromages AOP normands, la prochaine étape consiste à produire des ferments en petites quantités, issus de la collection du CONOBIAL. L'université de Caen Normandie s'équipe ainsi d'une cellule d'essai, cofinancée par l'Union européenne (fonds FEADER) et la Région Normandie, pour transférer les résultats des travaux de recherche et soutenir le développement de ferments.

« *Nous nous positionnons comme intermédiaires, pour accompagner techniquement et scientifiquement les essais de développement et la validation du modèle économique*, souligne Marina Cretenet. *Il ne s'agit pas de remplacer les professionnels sur ce marché, mais de faire le lien car nous avons un rôle de proximité à jouer pour soutenir la filière, constituée de 560 producteurs de lait et 24 transformateurs.* » À terme, cette cellule sera élargie aux besoins de la filière cidricole et de la filière algues.

Ce projet a été cofinancé par l'Union européenne (FEADER) et la Région Normandie.



CONTACT PRESSE

UNIVERSITÉ DE CAEN NORMANDIE
Direction de la communication
02 31 56 53 71 · communication@unicaen.fr