



Site de Grignon



LinkedIn.com/annagrizon

**Anna Grizon**

*Doctorante*

anna.grizon@inrae.fr



Début du projet : Nov. 2020

## A PROPOS DE MOI

Tout au long de mon cursus universitaire, je me suis spécialisée dans les biotechnologies alimentaires en lien avec les microorganismes, avec pour objectif d'exploiter leurs propriétés à des fins d'innovation alimentaire. Les différents stages que j'ai effectués ont été orientés dans ces domaines et m'ont permis de découvrir des sujets de recherche appliquée impliquant des ferments autochtones. Ces expériences m'ont véritablement passionné et m'ont rendue désireuse d'intégrer une équipe de recherche en lien avec l'univers laitier.



## Équipe CoMiAI

*Communautés Microbiennes  
Alimentaires*

Superviseur : Pascal Bonnarme

## Mots-clés

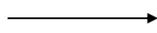
Ferments autochtones, écologie microbienne, technologie alimentaire, ingénierie écologique.

# Développement et assemblage de ferments autochtones d'intérêt technologique en mobilisant la diversité microbienne locale

## Graphical abstract



Densification des critères  
sanitaires



Réduction de la flore  
microbienne dans le lait cru



**Apparition de ferments commerciaux**

Homogénéisation des produits

Rupture des liens au terroir

## Développement de ferments autochtones : mobilisation de la diversité microbienne locale

Proposer de nouveaux ferments plus complexes

Renforcer les liens au terroir

Souveraineté alimentaire



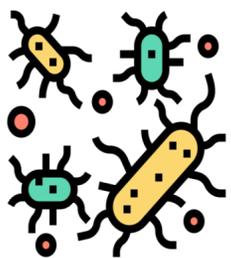
AOP  
SAINT-NECTAIRE

## Utilisation d'une démarche d'ingénierie écologique

Meilleure compréhension des assemblages de ferments en fonctions de contraintes technologiques

Nouvelles connaissances sur les interactions entre les microorganismes d'un même consortium

Sélection plus rapide et plus intégrée de ferments



## Objectifs

- Développer une approche **d'ingénierie écologique** pour constituer des ferments constitués de flores lactiques **autochtones**
- Mieux comprendre les **interactions** entre les bactéries lactiques pour faire avancer les connaissances en **écologie microbienne**
- **Rationaliser les étapes** de sélection et d'assemblage de ferments pour les déployer à plus large échelle et pour d'autres filières fromagères

## Techniques utilisées

- **Isolement, identification et caractérisation fonctionnelle** de souches autochtones (pouvoir acidifiant, activités protéolytiques)
- **Caractérisation génomique** des souches (traits adaptatifs, potentiel aromatique/métabolique)
- **Association de souches** (génie écologique) et **évaluation des interactions** positives et/ou négatives
- **Tests in caseo** des assemblages microbiens en atelier pilote et en transformation fermière

## Financeurs & Collaborateurs

