

📍 Campus Agro Paris-Saclay, Palaiseau (91)

🌐 <https://www.linkedin.com/in/ayit%C3%A9-adama-hondegla-683636283/>

Ayité ADAMA HONDEGLA

Doctorant

ayite.adama-hondegla@inrae.fr



Début du projet : 2024

A PROPOS DE MOI

Fervent croyant au potentiel des microorganismes pour des solutions d'avenir, j'ai souhaité faire une thèse en microbiologie alimentaire après mon master en microbiologie pour la santé et l'environnement à l'université Clermont -Auvergne



Équipe CoMiAI

Communautés Microbiennes Alimentaires

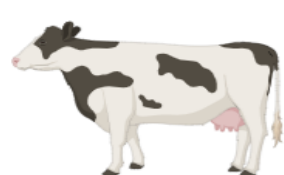
Superviseurs : Pascal BONNARME, Vincent HERVÉ et Eric DUGAT-BONY

Mots-clés

Ecologie synthétique, Fermentation, Légumineuses, Aliments sains et durables

Assemblage de communautés microbiennes et diversité métabolique dans une matrice enrichie en légumineuses

Graphical abstract



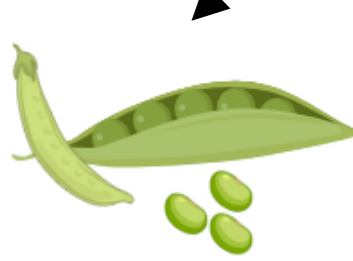
Production animale = Consommation d'eau, pollution, problèmes de santé



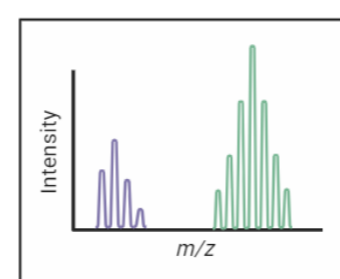
Légumineuses = importante source de protéines, bonnes pour les sols



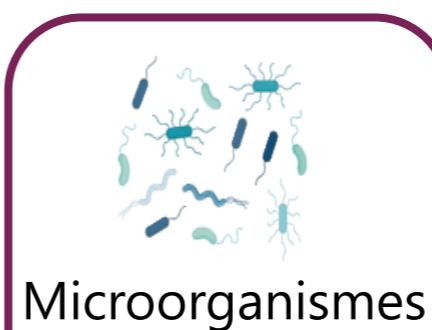
Consortium synthétique



Aliments à base de légumineuses



Caractérisation fonctionnelle et sensorielle



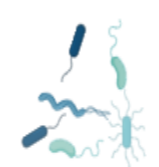
Microorganismes



Génomes



Modélisation



Meilleur consortium

Objectifs

- Mettre en place une approche d'écologie synthétique
- Améliorer les qualités organoleptiques des légumineuses
- Proposer de nouveaux aliments à base de légumineuses

Techniques utilisées

- Culture microbienne
- Métagénomique
- *Genome-scale metabolic modeling*
- Caractérisation sensorielle et fonctionnelle des aliments

Financiers & Collaborateurs