RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Une étude révèle la richesse et la diversité microbienne dans les fromages et laits AOP

En France, 51 produits laitiers dont 46 fromages emblématiques bénéficient de l'Appellation d'origine protégée (AOP). La richesse des terroirs français donne un goût unique aux fromages AOP.

Une étude publiée en août montre qu'elle jouerait également un rôle dans la diversité microbienne de ces derniers.

Une équipe de chercheurs de l'INRAE, du CEA, du Conseil national des appellations d'origine laitières (CNAOL) et du Centre national d'interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL) ont analysé les bactéries, les levures et les moisissures présentes dans plus de 2 000 échantillons de fromages français labellisés AOP et dans 400 laits associés. Dans le cadre du projet MetaPDOcheese, grâce à la forte mobilisation des acteurs des filières AOP, ces chercheurs ont analysé des échantillons collectés auprès de 386 producteurs fermiers et fromageries répartis dans toute la France, tout en recueillant des informations détaillées sur les modes de production. Les résultats, publiés le 6 août dans la revue ISME Communications, associent de manière inédite les données sur les communautés microbiennes avec les modes de production et les savoir-faire locaux.

Les bactéries, levures et moisissures présentes dans le lait et celles introduites durant la

fermentation permettent de donner le goût, la texture au fromage et de participer à la formation de sa croûte, et contribuent à augmenter la richesse du microbiote intestinal des consommateurs de ce produit fermenté.

Pour en savoir plus

1. Communiqué de l'INRAE : **https://www.inrae.fr/actualites/fromages-laits-aop-analyse-grande-ampleur-revele-leur-diversite-microbienne**
2. Étude sur la revue ISME Communications : **https://academic.oup.com/ismecommun/article/4/1/ycae095/7712259**

Source URL: *https://inao.gouv.fr/metapdocheese-etude-fromages-aop*

List of links present in page

1. https://academic.oup.com/ismecommun/article/4/1/ycae095/7712259
2. https://www.inrae.fr/actualites/fromages-laits-aop-analyse-grande-ampleur-revele-leur-diversite-microbienne
3. https://www.cea.fr/
4. https://www.produits-laitiers-aop.fr/
5. https://www.filiere-laitiere.fr/fr/les-organisations/cniel
6. https://academic.oup.com/ismecommun/article/4/1/ycae095/7712259
7. https://www.inrae.fr/actualites/fromages-laits-aop-analyse-grande-ampleur-revele-leur-diversite-microbienne
8. https://academic.oup.com/ismecommun/article/4/1/ycae095/7712259
9. https://inao.gouv.fr/actualites/fromages