

Présentation du sujet de thèse

Etude d'un fromage corse typique : *u casgiu venachese*. Influence des pratiques de fabrication sur le développement des communautés microbiennes et conséquences sur les caractéristiques organoleptiques

Directrice de thèse : Pr. Liliane Berti

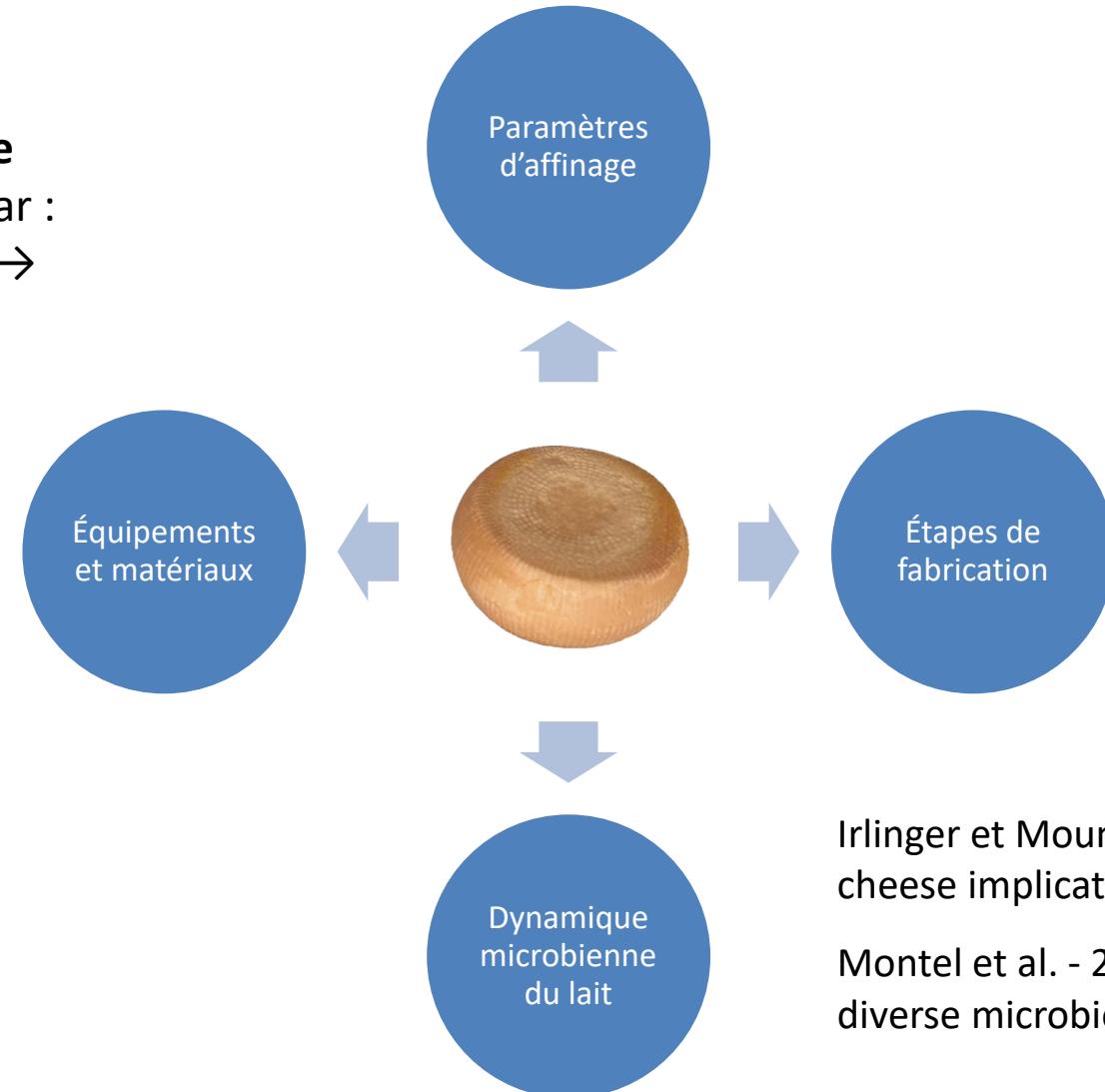
Co-directrice de thèse : Dr. MCF Élodie Guinoiseau

Responsable scientifique du salarié-doctorant dans l'entreprise :
Dr. Ange Bianchini

Introduction

Pourquoi les dynamiques microbiennes sont centrales dans le *venachese* ?

Le fromage affiné n'est que la signature finale d'une dynamique microbienne complexe, pilotée par : la traite → le lait → les pratiques → l'environnement → l'affinage.



Irlinger et Mounier - 2009 - Microbial interactions in cheese implications for cheese quality and safety

Montel et al. - 2014 - Traditional cheeses Rich and diverse microbiota with associated benefits

Problématique

- Comment les pratiques d'obtention et de stockage du lait façonnent-elles les équilibres microbiens initiaux du lait cru et conditionnent-elles les dynamiques qui s'établissent lors de la fabrication ?
- Comment les étapes technologiques structurent-elles les communautés microbiennes du fromage et comment ces communautés pilotent-elles les trajectoires biochimiques responsables de la typicité du *venachese* ?

Objectifs de la thèse

- Caractériser l'impact des pratiques amont sur les équilibres microbiens initiaux du lait cru
- Décrire la construction des communautés microbiennes le long du continuum réservoirs d'ensemencement → lait → fromage
- Relier les dynamiques microbiennes aux transformations biochimiques et à la typicité du *venachese*

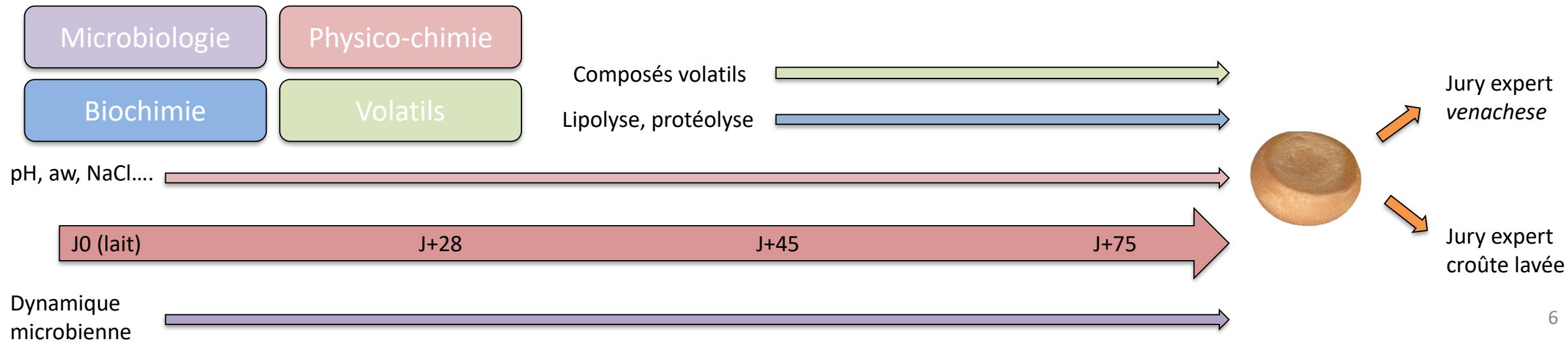
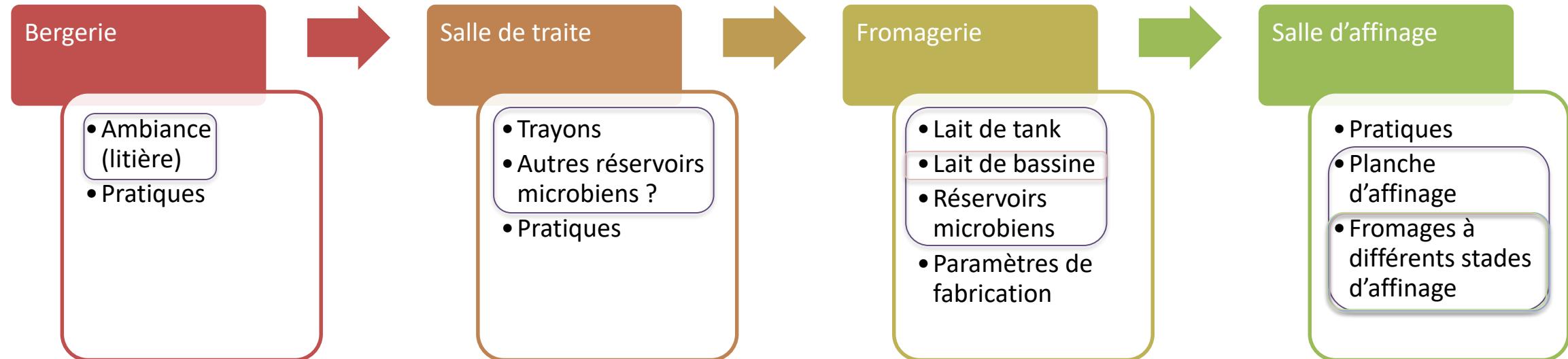
Matériel et méthodes

Une dizaine
d'exploitations
suivies

- Troupeau de 20 à 400 bêtes
- Bi-traité/mono-traité mécanique et manuelle
- Pratiques de fabrication

Matériel et méthodes

Analyses prévues et paramètres suivis



Je vous remercie pour
votre attention