

# INFINYLEV : INNOVATION DANS LA FILIÈRE LAITIÈRE PAR LE DÉVELOPPEMENT DE L'UTILISATION DE SOUCHES DU TERROIR ET UNE NOUVELLE CONCEPTION DU SYSTÈME D'UTILISATION DES LEVAINS

Date de mise à jour : 05/02/2021

Esplanade de la Paix 14032 CAEN



## Identification du projet

Porteur de projet  
Université de Caen Normandie

Responsable du projet  
Nathalie Desmasures

Esplanade de la Paix 14032 CAEN

nathalie.desmasures@unicaen.fr

02 31 56 55 22

Localisation géographique	Régional Normandie
Principale zone géographique (GO PEI)	FR251 - Calvados
Autre(s) zone(s) géographique(s) (GO PEI)	FR252 - Manche FR253 - Orne
Programme de développement rural	Basse-Normandie
Fonds	FEADER
Mesure	Mesures 16.1 / 16.2 - Emergence et/ou réalisation de projets d'un groupe opérationnel PEI-AGRI
Thèmes	Agriculture Coopération, recherche et innovation
Thème PEI	Chaîne d'approvisionnement, commercialisation et consommation Qualité des aliments / transformation et nutrition
Statut	En cours
Début du projet	01/09/2016
Fin du projet	31/05/2019
Coût total	129 128,00€

## Description du projet

### Contexte et objectif

Le Conservatoire Normand de la Microbiodiversité Alimentaire dispose d'une réserve de 5.000 souches microbiennes locales. Le projet vise à sélectionner, parmi les ferments présents, ceux présentant un intérêt technologique pour les producteurs de fromages normands. Ce projet permettra d'expliquer les fondements de la typicité du pré à l'assiette, renforcer cette typicité des fromages, conserver et mettre à disposition de nouvelles références de levains et de définir un système collectif pour

les fromagers. Ce projet traduit une volonté de la profession de définir un nouveau système collectif d'accès à des cocktails de levains plutôt que de poursuivre un schéma de fonctionnement individuel.

## Description du projet et de ses activités

Identification des besoins technologiques, traduction en activité microbienne, mise au point de tests de laboratoire, validation et fabrication pilote, production de levains du terroir, diffusion et transfert des résultats

## Résultats du projet et recommandations

Rapport de synthèse des interviews listant les besoins technologiques, rapport de synthèse bibliographique sur les activités microbiennes et les protocoles disponibles, fiches protocoles pour alimenter la documentation qualité, rapport de fin de projet reprenant les résultats obtenus sur isolats, liste des isolats à tester en fabrications pilotes, rapport avec les résultats de caractérisation des fromages pilotes et de caractérisation des isolats testés, cahier des charges reprenant les besoins de la filière quant à la production de levains à façon, liste de solutions proposées pour la re-conception du système d'utilisation des levains, fiches descriptives « Comment accéder aux isolats du CONOBIAL » « Comment tester des isolats du CONOBIAL dans ma fromagerie ? »

## Partenariat

Noms des partenaires	Pays concernés	Programme de développement rural	Type de partenaire
<b>Association de gestion des ODG des laitiers normands</b> 82 rue de Bernières 14000 CAEN c.pacary@fromage-normandie.com 02 31 85 50 93		Basse-Normandie	Conseiller

## Informations supplémentaires

- **Rubriques :**

FEADER en France

Partenariat européen pour l'innovation

- **Année**

2016

