

CRÉATION ET VALORISATION D'UNE SOUCHOTHÈQUE DE MICRO-ORGANISMES SPÉCIFIQUES À L'AOP PICODON

Date de mise à jour : 28/07/2021

Quartier Pontinat Ouest - 26120 MONTELIER



Identification du projet

Porteur de projet

Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du PICODON AOP

Responsable du projet

Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du PICODON AOP

Quartier Pontinat Ouest - 26120 MONTELIER

info@picodon-aop.fr

04 75 56 26 06

Localisation géographique

Régional

Auvergne-Rhône-Alpes
Principale zone géographique (GO PEI)

FR712 - Ardèche

Autre(s) zone(s) géographique(s) (GO PEI)

FR713 - Drôme

FR718 - Haute-Savoie

Programme de développement rural

Rhône-Alpes

Fonds

FEADER

Mesure

Mesures 16.1 / 16.2 - Emergence et/ou
réalisation de projets d'un groupe
opérationnel PEI-AGRI

Thèmes

Agriculture
Alimentation
Coopération, recherche et innovation
Environnement

Thème PEI

Gestion de la biodiversité et de la nature
Qualité des aliments / transformation et
nutrition

Statut

En cours

Début du projet

01/01/2015

Fin du projet

31/12/2019

Coût total

147 468,00€

Description du projet

Contexte et objectif

Le projet « Souchothèque PICODON » a pour objectif la constitution d'une collection de micro-organismes autochtones de la zone PICODON AOP et sa valorisation. Après des travaux d'isolement, d'identification et de caractérisation les souches d'intérêts technologiques seront proposées aux opérateurs de la filière. Elles constitueront une alternative aux ferments commerciaux actuels en proposant une signature typique de l'AOP et des souches adaptées à cette technologie lactique ; renforçant ainsi le lien au terroir et garantissant la préservation d'un patrimoine technologique fromager pour cette filière.

Valeur ajoutée scientifique : Ce sera la première souchothèque pour un fromage lactique, pour un fromage de chèvre qui plus est en AOP. Cette souchothèque

permettra d'apporter du lien au terroir et de maintenir la diversité : 2 éléments essentiels et constants à démontrer en appellation d'origine.

Impacts économiques, compétitivité des exploitations : Ce lien au terroir représentera une identité commune aux producteurs d'AOP PICODON. L'utilisation de souches autochtones apportera un gain de production par l'amélioration du rendement et de l'acidification. Ceci permettra la pérennisation des exploitations. En utilisant un ferment stable cela évitera des accidents de fromagerie notamment chez les producteurs qui font du repiquage sauvage de petit lait (sécurité sanitaire).

Impact environnemental : Limitation de la diffusion de pathogènes

Impact social. Conservation du patrimoine, projet collectif, indépendance par rapport aux fournisseurs.

Description du projet et de ses activités

Tout d'abord une cartographie de la diversité de l'écosystème microbien de l'AOP PICODON et une Souchothèque sont réalisées. Des prélèvements dans des exploitations représentatives de la diversité des pratiques et des conditions de production permettront de capter la biodiversité de cette AOP. Un listing des souches de microorganismes présents dans ces échantillons est réalisé par des méthodes d'analyses de biologie moléculaire. Puis cette collection sera valorisée par la sélection de souches d'intérêts technologiques (isolement, identification, caractérisation), la mise au point de cocktails des souches autochtones et l'accompagnement des fromagers à l'utilisation de ces ferments.

Résultats du projet et recommandations

En fin de projet la filière AOP PICODON sera propriétaire de deux collections de souches de micro-organismes autochtones, signatures de leur terroir et de leurs pratiques technologiques : une 1ère collection dite «de consortia » constituée de tous les échantillons bruts prélevés sur des exploitations représentatives de la diversité de l'AOP PICODON ; une 2ème collection avec des souches destinées à être produites sous forme de cocktails et proposées aux fromagers. Elles seront sélectionnées selon leurs potentialités technologiques pour répondre aux besoins des fromagers.

Cette phase nécessitera de longs et complexes travaux d'isolement, d'identification et de caractérisation des souches de microorganismes. Les opérateurs de la filière auront ainsi des données très précises sur la biodiversité microbienne présente dans le consortia et ses potentialités. Dans le cadre de ce projet les souches étudiées seront des souches dites acidifiantes. L'utilisation d'un ferment autochtone spécifique apportera un gain de productivité (amélioration du rendement) et limitera les accidents de fromagerie lors de repiquages sauvages de petit lait garantissant ainsi la sécurité sanitaire des produits et renforçant la pérennisation des exploitations. Ces souches autochtones constitueront souches adaptées à la technologie lactique ; renforçant ainsi le lien au terroir et garantissant la préservation d'un patrimoine technologique fromager pour cette filière.

Partenariat

Noms des partenaires	Pays concernés	Programme de développement rural	Type de partenaire
Syndicat Drôme Ardèche de Défense et de Promotion du PICODON AOP Quartier Pontinat Ouest - 26120 MONTELIER info@picodon-aop.fr 04 75 56 26 06		Rhône-Alpes	Autre
ACTALIA 310, rue de Popielujko - 50000 SAINT-LO m.martin@actalia.eu 02 14 29 01 10		Rhône-Alpes	Conseiller
ENILV (Ecole Nationale des Industriess du Lait et des Viandes) 212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 LA-ROCHE-SUR-FORON Cédex experimentation@enilv.fr 04 50 03 01 03		Rhône-Alpes	Autre
Ferme du Pradel Lieu dit Saint Martin - BP 150 - 07205 AUBENAS Cédex pierre.ulrich@educagri.fr 04 75 36 74 37		Rhône-Alpes	Autre
PEP Caprin Rhône Alpes 4, avenue de l'Europe Unie - BP 114 - 07001 PRIVAS Cédex philippe.thorey@ardeche.chambagri.fr 04 75 20 28 06		Rhône-Alpes	Autre

Informations supplémentaires

- **Rubriques :**

FEADER en France

Partenariat européen pour l'innovation

- **Année**

2015

