

22 MAI – JOURNÉE MONDIALE DE LA BIODIVERSITÉ

Les fromages au lait cru, des réservoirs de biodiversité microbienne

La biodiversité, c'est la diversité des espèces vivantes. Les animaux et les végétaux, bien sûr... mais pas que ! **La biodiversité, c'est aussi la diversité des microorganismes** présents dans notre environnement mais aussi dans notre corps. Notre alimentation joue un rôle déterminant vis-à-vis de cette biodiversité microbienne.

Les fromages au lait cru sont des fromages fabriqués de manière traditionnelle, sans chauffer le lait avant de le mettre en fabrication. De cette manière, **les microorganismes présents dans le lait cru, issu de la traite des animaux, vont pouvoir se développer dans les fromages...** et être consommés !

Aujourd'hui 10% des fromages fabriqués en France sont au lait cru, 75% des fromages d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) le sont aussi : ils sont fermiers ou laitiers, au lait de vache, de chèvre ou de brebis, à pâte molle, à pâte persillée, à pâte pressée cuite ou non cuite...



Le lait cru, une diversité de microorganismes qu'on continue de découvrir !

L'analyse de 400 laits, servant à la fabrication des 44 fromages AOP affinés a permis d'identifier **1410 espèces bactériennes différentes** dans les échantillons. **En moyenne, un lait cru peut contenir 200 à 240 espèces de bactéries différentes.** Les bactéries, les levures et les moisissures présentes dépendent de nombreux facteurs : espèces animale, saison, alimentation du troupeau, pratiques de traite de l'éleveur, etc... Le projet MétaPDOcheese¹, porté par INRAE en collaboration avec le Cnaol, le Cniel et le RMT Fromages de Terroirs, cherche à les analyser et à les comprendre.

La diversité microbienne des laits crus, une richesse sensorielle pour les fromages au lait cru

Les fromages au lait cru sont fabriqués à partir de ce lait non chauffé, ce qui permet d'en valoriser les microorganismes ! Ces derniers vont pouvoir se développer et contribuer à l'élaboration d'arômes complexes et diversifiés dans la pâte et la croûte des fromages. Ce microbiote du lait cru n'est pas le seul à être actif, il est accompagné par les ferments, les microorganismes présents dans le sel utilisé pour le salage des fromages, dans l'ambiance des caves d'affinage... sous la main experte du fromager. **Cette microflore initiale issue du lait cru contribue au caractère unique et à la typicité des fromages au lait cru.**

Une diversité à protéger

La diversité microbienne des laits crus est permise par un ensemble de savoir-faire mis en œuvre par les éleveurs : qualité des fourrages du troupeau, lieu d'hébergement propre des animaux et ambiance des bâtiments, pratiques de traite respectueuses des équilibres microbiens, entretien des équipements de traite et de stockage du lait... Chaque éleveur a des équilibres microbiens différents dans son lait cru, qui évoluent au cours de l'année ! **Les fromagers et affineurs travaillent avec cette biodiversité pour la faire s'exprimer et permettre l'obtention de fromages de qualité, aux goûts non standardisés.**

La fabrication de fromages au lait cru permet de valoriser une diversité de savoir-faire et de les entretenir.

¹ Projet MétaPDOcheese – lauréat grands projets de séquençage France Génomique 2017-2022. INRAE CNIEL CNAOL Genoscope

Contact presse : Marylène Bezamat – 06.03.99.62.07 – mbezamat@cnaol.fr

Pour en savoir plus : www.fromages-aop.com

www.fromagesaulaitcru.fr

Twitter : @AOPlaitières

A propos du Cnaol

Créé en 2002, le Cnaol, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine laitières, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 51 AOP laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes.

Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP laitières.