

Les rencontres Bba Milk Valley

8^{èmes} Rencontres Bba MV : « Rôle et place de la fermentation dans les transitions alimentaires »

La fermentation est un procédé à la fois simple et complexe, formidable vecteur d'innovation pour la santé, les process, l'environnement, le gout ...

Simple, économe et durable, la fermentation est un processus biologique naturel, résultant de l'activité de microorganismes. C'est le plus ancien mode de conservation de denrées alimentaires. Les premiers produits fermentés issus du lait datent de 8 000 ans.

La fermentation permet de modifier les caractéristiques physicochimiques des aliments, favorisant généralement leur conservation, mais également leur composition. Les ferments libèrent, en effet, dans nos aliments des métabolites, des protéines, des vitamines, et modifient la biodisponibilité d'autres composés présents dans l'aliment.

Il en résulte des propriétés nutritionnelles et organoleptiques nouvelles, des fonctionnalités technologiques modifiées, des effets sur la santé, ...

Un autre intérêt des fermentations est que c'est un mécanisme biologique, et donc « autonome ». Il ne consomme donc pas ou peu d'énergie.

Et comme la diversité biologique des ferments est quasiment infinie, ils nous offrent un terrain d'innovation illimité.

Jeudi 16 mai 2024
De 14h00 à 17h15

**Grand Amphithéâtre
ONIRIS
Rue de la Géraudière,
44300 Nantes**

Participation gratuite

Inscription obligatoire

Contacts :

Karine Le Roux et Stéphan
Rouverand, VALORIAL

contact@milksvalley.fr

milksvalley.fr





« Bba Milk Valley place la fermentation au cœur des transitions alimentaires »

- **14h00** : Ouverture

Mot d'accueil d'un représentant ONIRIS.

- **14h20** : Présentation de Bba MV, intérêt de la recherche précompétitive et présentation des objectifs de la journée.

Raphaël CHACON, Directeur R&D SILL et Président de Bba Milk Valley.

- **14h40** : Introduction sur les ferments, entre tradition et innovation, regard sur les microorganismes au fil du temps.

Yves LE LOIR, INRAE Directeur Unité UMR STLO et Vice-Pdt de Bba Milk Valley.

- **15h00** : Les ferments au service du goût : La fermentation peut-elle nous aider à maîtriser les propriétés organoleptiques des fromages et de leurs substituts végétaux ? (projet FROMASDIG)

Carole PROST, Professeur ONIRIS.

15h30 : Pause

- **15h45** : Les ferments au service de la santé des nourrissons (projet PROLIFIC)

Sergine EVEN, Chargée de recherche INRAE STLO

- **16h05** : Les ferments au service du développement durable (projet FAIRCHAIN)

Geneviève GESAN GUIZIOU, INRAE.

- **16h25** : Illustrations à partir des résultats du Défi d'Innovation 2024 de la Chaire industrielle « L'Innovation au service des métiers du lait »

Karine LE ROUX, VALORIAL

- **16h45** : Questions – Discussion

- **17h00** : Bilan et synthèse de la journée

Luc CASTILLO, Directeur R&D Entremont Sodiaal, Président du Conseil scientifique de Bba Milk Valley.

17h15 : Troisième mi-temps autour de quelques rafraichissements

ADHÉRENTS INDUSTRIELS



ADHÉRENTS SCIENTIFIQUES



MEMBRES ASSOCIÉS



PARTENAIRES

