

Stage Indicateur Flore Utile des Laits

Contexte et Enjeux

Des travaux ont montrés, dans différentes technologies fromagères, que la microflore du lait cru avait une incidence positive sur les caractéristiques sensorielles des fromages. C'est cet aspect du lien au terroir influant sur la diversité et la typicité des fromages sous signe de qualité qui est revendiqué, et pour lequel beaucoup d'efforts sont faits, notamment en termes de prévention sanitaire.

Les mesures visant à réduire les flores d'altération et pathogène n'étant pas ou peu ciblées, ce sont toutes les flores microbiennes qui diminuent. Or parmi ces microflores qui disparaissent figurent celles qui élaborent la typicité, le lien au terroir des fromages sous signe de qualité.

Actuellement la qualité microbiologique du lait est définie uniquement en termes négatifs : en l'état actuel, un lait de bonne qualité microbiologique sera donc défini par une absence de germes pathogènes et une faible présence de flores d'altération. L'ambition de ce projet est donc de mettre à disposition un outil de mesure de la qualité microbiologique des laits prenant en compte les flores utiles et caractérisant les équilibres microbiens du lait.

L'indicateur des équilibres microbiens du lait recherché est un outil simple et peu coûteux, permettant l'évaluation de sa flore d'intérêt fromager (notamment aptitude acidifiante).

Objectifs et Mission

- ▶ A partir d'un état des lieux des indicateurs existants de la qualité microbiologique du lait, et des préoccupations et besoins des filières fromagères et des producteurs laitiers en termes d'indicateurs, proposer des améliorations envisageables des tests existants de l'aptitude acidifiante du lait.
- ▶ Mettre au point le ou les tests proposés et le ou les valider sur un échantillon représentatif des laits des Savoie.
- ▶ Réaliser en parallèle des analyses microbiologiques classiques de caractérisation des équilibres microbiens des laits. Analyser les relations existantes entre résultats du (des) test(s) et composition microbiologique des laits.
- ▶ Proposer des pistes de travail pour transférer l'outil aux fromageries, au laboratoire interdépartemental, voire aux producteurs.

Profil souhaité

- ▶ BAC+5, stage mémoire d'ingénieur
- ▶ Maîtrise des outils classiques de bureautique : Word, Excel, Powerpoint,
- ▶ Expérience en analyses microbiologiques (microorganismes d'intérêt laitier si possible)
- ▶ Goût pour l'analyse de données (statistique)
- ▶ Véhicule personnel et permis B

Conditions

- ▶ Stage de 6 mois à partir de février 2011
- ▶ Localisation : La Roche sur Foron (74) / Saint Baldoph (73)
- ▶ Indemnisation : 417€/mois, prise en charge des frais de déplacements

Responsable de stage à contacter

- ▶ Renseignements et candidatures :
Tiphaine CONVERT
tconvert@suacigis.com
tel: 04.79.70.86.86