

Accompagner l'évolution des pratiques d'affinage dans les filières fromagères de qualité en AURA



Actalia

Pour certaines filières fromagères AOP/IGP, lors de l'affinage des fromages, une solution de frottage appelée "**morge**" est appliquée sur les fromages par frottement. Traditionnellement, la morge est conservée et **réutilisée** d'un soin à l'autre : l'affineur commence par frotter les fromages les plus anciens et termine par les plus jeunes ; la morge, au fil des jours et des semaines, se charge donc de la microflore apportée par les fromages, constituant ainsi un **écosystème complexe et résilient**. Cependant, les pratiques de morgeage sont très diverses, et les services techniques des filières constatent désormais des évolutions les concernant.

Finalités du projet

- **Acquérir des connaissances** pour la formation des fromagers et des affineurs sur la diversité des pratiques, leur évolution et la composition des morges.
- Permettre aux ateliers de **prendre des décisions** en ayant plus de recul sur les impacts de certaines pratiques sur la composition (microbiologique et physicochimique) des fromages et leurs qualités organoleptiques.
- **Valoriser** le rôle des fromagers en tant que véritables gestionnaires du vivant et valoriser la diversité des microflores des fromages.



Savoicôme

Objectifs

Apporter de nouveaux éclairages aux acteurs des filières sur les liens entre :

les **pratiques**
d'emmoreage

les **microbiotes**
des morges et
des fromages

les **qualités**
organoleptiques
des fromages

3

Valorisation auprès des
opérateurs des filières
(conseillers, fromagers...)
et du réseau scientifique

Actions

1

Etat des lieux des
pratiques de soin et
étude de la diversité
des morges

2

Étudier l'effet des pratiques de
morgeage sur la composition
(microbiologique et physico-
chimique) et les **qualités**
organoleptiques des fromages

Résultats attendus



Acquérir des références sur
les **pratiques de morgeage**.



Caractériser les **microbiotes**
des morges et des fromages
à croûte morgée en AURA.



Documenter l'évolution sur
15 ans des microbiotes des
morges.



Mettre en évidence l'**impact des**
pratiques de morgeage sur la
composition (microbienne et
physicochimique) et la **qualité**
des fromages.



Principal public cible :
conseillers et acteurs
des filières fromagères



Actalia



Actalia



Canva

Productions prévues



Fiches techniques et
synthèse de résultats



Intégration des résultats
dans l'outil Docamex



Présentations notamment
lors d'un webinar dédié



Valorisation scientifique
(posters, article(s))

Pour en savoir plus



Les résultats du projet seront mis en ligne sur la plateforme R&D
Agri et sur les sites des partenaires du projet (à partir de 2025).

Partenaires

