



**HAL**  
open science

## Production de boissons fermentées à partir de lactosérum de fromage Frانس-Comtois : une plus-value pour la filière, un défi pour la recherche

Marine Penland, Elodie Lerolle-Rio, Odile Parizel, Virginie Herbreteau, Nadine Leconte, Fabienne Garnier-Lambrouin, Gaëlle Tanguy, Florence Valence, Sandrine Parayre, Nathalie Roland, et al.

### ► To cite this version:

Marine Penland, Elodie Lerolle-Rio, Odile Parizel, Virginie Herbreteau, Nadine Leconte, et al.. Production de boissons fermentées à partir de lactosérum de fromage Frانس-Comtois : une plus-value pour la filière, un défi pour la recherche. <https://www.sfm-microbiologie.org/evenement/cbl2024/>. 24e édition du Congrès du Club des Bactéries Lactiques (CBL), Jun 2024, Dijon, France. , 2024. hal-04615988

**HAL Id: hal-04615988**

**<https://hal.inrae.fr/hal-04615988>**

Submitted on 18 Jun 2024

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

M Penland<sup>1</sup>, É Lerolle-Rio<sup>2</sup>, O Parizel<sup>2</sup>, V Herbreteau<sup>2</sup>, N Leconte<sup>1</sup>, F Lambrouin<sup>1</sup>, G Tanguy<sup>1</sup>, S Parayre<sup>1</sup>, F Valence<sup>1</sup>, N Roland<sup>3</sup>, L Jolivet<sup>3</sup>, R Lemée-Michel<sup>3</sup>, M Romand<sup>4</sup>, O Cousin<sup>5</sup>, F Buchin<sup>6</sup>, I Cuvillier<sup>6</sup>, F Groualle<sup>6</sup>, L Raverot<sup>6</sup>, G Gésan-Guiziou<sup>1</sup>, S-M Deutsch<sup>1</sup>

<sup>1</sup>INRAE-UMR STLO, Rennes ; <sup>2</sup>Actalia, Saint-Lô ; <sup>3</sup>Laboratoires STANDA, Caen ; <sup>4</sup>Monts&Terroir ; <sup>5</sup>Sodiaal international, <sup>6</sup>ENILEA Poligny

## Comment donner plus de valeur au lactosérum de fromagerie ?

Lors de la production de fromage, une grande quantité de lactosérum (LS) est produite (jusqu'à 350L par meule de Comté). Une partie de ce LS est peu ou mal valorisée. L'ambition de ce travail, dans le cadre du projet FAIRCHAIN, était de produire des boissons fermentées originales à base de LS, afin de proposer aux producteurs une nouvelle source de valorisation pour leur LS. Le défi à relever était, grâce à la fermentation et à une aromatisation adéquate, d'atténuer le goût et l'odeur particulières du LS, pour proposer des boissons attractives aux consommateurs.

Dans cette optique, nous avons travaillé avec des LS de **Comté et Morbier**, deux fromages AOP emblématiques de la région Bourgogne Franche-Comté. Plusieurs étapes ont été mises en œuvre, combinant mise au point des paramètres du procédé (traitement thermique et fermentation), sélection des ferments, études marché et consommateurs et mise au point du procédé à l'échelle semi-industrielle.

