

Juin 2018 (fiches n°1971 à 1980)

La dixième édition du *Cheese Symposium* a rassemblé plus de 220 chercheurs et professionnels du 4 au 6 avril 2018 à Rennes. La fiche 1971-1972/41 présente une sélection des conférences parmi les 33 communications orales. Le résumé n°1973-1974 rend compte des posters en général et la fiche n°1975-1976 des affiches exposées par Actalia Produits Laitiers.

L'introduction de micro-algues dans la ration des vaches laitières permet d'enrichir les fromages en acides gras oméga-3 à très longue chaîne sans perturber trop la saveur. Mais avec de fortes chutes de

rendements (résumé n°1977/11).

A la fiche n°1978/12, Sy-Lab et l'Université de Vienne en Autriche proposent une nouvelle méthode de dénombrement des butyriques. Avec à la clef, une amélioration des délais d'analyse et de sensibilité.

Au résumé n°1979/24, des technologues italiens chiffrent les écarts de dégradation de la caséine alpha s₁ dans des crescenza fabriquées avec de la présure ou de la chymosine recombinante de camélidés.

La morge du bergkäse renferme des bactéries Gram négatives à fort potentiel aromatique (fiche n°1980/33). ■

Retraite pour Jean-René Kerjean

C'est après 37 ans de bons et loyaux services à Actalia Produits Laitiers que Jean-René Kerjean a pris sa retraite le 30 avril dernier.

Rentré à l'ITG (qui est devenu ITFF, Actilait puis Actalia) en 1981, il dirigeait depuis lors la délégation régionale rennaise et occupait la fonction de responsable scientifique du pôle laitier après le départ de Jean-François Chamba en 2007.

Fondateur de *La Documentation Fromagère Résumée*, initiateur de la minifabrication expérimentale, son activité s'est surtout concentrée sur la qualité du lait (taux protéique, mammites, butyriques), les bactéries propioniques, les fonctionnalités des fromages ou la modélisation fromagère. C'était aussi un homme de marché puisqu'il a animé pendant plusieurs années la commission marketing du Sigf.

L'équipe de *La Documentation Fromagère Résumée* lui souhaite bon vent. ■

on peut déjà penser à se ré-abonner



INFORMATION FROMAGÈRE

Le Fromage

Il aura fallu plusieurs années de gestation mais ça y est : la quatrième édition de l'ouvrage *Le Fromage* est parue. Avec plus de 80 auteurs et plus de 1000 pages, c'est une édition significativement augmentée que proposent ses deux coordinateurs : Jean-Claude Gillis, ancien directeur du service scientifique d'ATLA, et André Ayerbe, ex directeur d'Arilait Recherches.

Epaulés par un comité de relecture composé de Jean-Louis Maubois, Bernard Mietton et Jean-Pierre Gallacier (ex R&D Bridel), les coordinateurs ont su mettre en musique la partition des nombreux contributeurs. Rédacteurs parmi lesquels on retrouve plusieurs membres d'Actalia, Jean-René Kerjean, Valérie Michel ou Philippe Trossat, par exemple. Y figurent plus généralement «des personnalités parmi les plus connues du monde de la recherche, de l'industrie, de

l'interprofession laitière, d'organismes publics ou privés»

Six grandes parties composent cet ouvrage de référence : histoire, aspects réglementaires, science et technologie, qualité et, enfin, perspectives. C'est, bien entendu, le chapitre «science et technologie» qui en constitue l'essentiel (700 pages environ). On y retrouve en grande partie les concepts développés par Bernard Mietton dans le domaine de la fabrication et de l'affinage. S'y ajoutent les contributions des biochimistes du lait, des microbiologistes de l'affinage, des spécialistes du conditionnement des locaux, etc.

La partie qualité est également bien fournie avec près de 200 pages. Elle couvre l'évaluation sensorielle, les qualités nutritionnelles, les aspects sanitaires et l'assurance qualité.

Le Fromage est disponible au prix de 195 euros. ■

Responsable de la rédaction : Romain Richoux
Actalia Produits Laitiers - BP 50915,
35009 Rennes Cedex - France
Tél. (33) 02.23.48.55.88
Fax. (33) 02.23.48.55.89