



FROMEX Plateforme de Recherche Régionale Bourgogne-Franche-Comté Minifromagerie expérimentale

Un outil performant pour expérimenter et innover

- Réalisation de fromages expérimentaux pour répondre à des questions de recherche et de développement
 - Mise au point d'itinéraires technologiques innovants
 - Développement de capteurs en technologie laitière
 - Expertise et conseils vers les partenaires académiques et socio-économiques



✓ un outil modulable

La polyvalence de la minifromagerie permet la mise en œuvre de nombreux itinéraires technologiques :

- fabrication de **fromages expérimentaux de 0,2 kg à 10 kg**
- cuves de fabrication en **inox** et en **cuivre**
- quatre **caves d'affinage**

Un plateau analytique pour la caractérisation fine du lait et des fromages complète cet espace de travail.

✓ un outil original

- La minifromagerie est équipée pour travailler en **atmosphère contrôlée** avec l'injection de gaz en cuve et en cave d'affinage
- Sondes pour le suivi de l'environnement oxydo-réducteur
- Collections de bactéries lactiques d'origine laitière
- Possible transfert à des matrices non laitières

✓ un outil de formation

Formation, animation, diffusion des savoirs à travers des **ateliers pédagogiques** pour sensibiliser le public aux techniques et savoir-faire fromagers avec une approche participative.

✓ un outil connecté

Une stratégie numérique pour la **mutualisation des données** : capteurs de mesure, enregistrements.

✓ un outil pour le transfert

Développement / qualification de **capteurs pour une mesure en ligne** afin de permettre la caractérisation des matrices laitières ainsi que la collecte d'indicateurs technologiques.

Centre
Bourgogne-Franche-Comté

Responsable technique
Pascal Barbet - pascal.barbet@inrae.fr
Responsable scientifique
Eric Beuvier - eric.beuvier@inrae.fr



➤ Rue de Versailles
39800 Poligny
Tél. : + 33 (0)3 63 57 20 00
www.inrae.fr/centres/bourgogne-franche-comte
<https://minifromagerie-poligny.hub.inrae.fr>