

# ENTRE VINS ET FROMAGES

Regards croisés sur les levains indigènes

## 17 JUIN 2024

à partir de 13h45 à  
**La Maison du Comté**

ORGANISÉ PAR

PÔLE  
BOURGOGNE  
VIGNE & VIN  
GROUPEMENT D'INTÉRÊT PUBLIC



# PROGRAMME\*

**13h45 - Accueil des participants**

**14h - Mots d'ouverture**

*Alain Mathieu, Président du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté*

**14h10 - Présentation du projet ALIVE :  
Impact quAlitatif des Levains Indigènes en Vin et fromage**

*Raphaëlle Tourdot-Maréchal*

**14h20 - 1<sup>ère</sup> partie**

**Vin : Comparaison de 3 stratégies de lancement  
des fermentations**

Présentation des expérimentations réalisées et des résultats des analyses microbiologiques

*Raphaëlle Tourdot-Maréchal*

Résultats des analyses chimiques et profils métaboliques (métabolomique)

*Chloé Roullier-Gall*

Résultats des analyses sensorielles

*Jordi Ballester*

Discussion (animateur/trice à venir)

**15h20 - Pause**

**15h45 : 2<sup>ème</sup> partie**

**Fromage : Comparaison de Comtés fabriqués avec  
deux types de levains**

Diversité microbienne et viabilité cellulaire de levains ambiants  
utilisés en technologie fromagère Comté

*Jade Lutin*

Résultats des analyses sensorielles

*Jordi Ballester et Jade Lutin*

Discussion animée par *Solange Buchin et Yvette Bouton*

16h45 : Clôture de l'après-midi et poursuite des échanges autour d'un verre



Formulaire d'inscription

*\*programme définitif à venir*

