

Quinzaine des ferments naturels, scientifiques, technologiques

En 1857, Louis Pasteur publie son *Mémoire sur la fermentation appelée lactique*, réponse scientifique aux demandes des industriels du Nord de la France. Quand un problème se pose sur un terrain, il l'« emporte » dans son laboratoire et fait retour au terrain qui l'avait sollicité. Par cette démarche, les résultats se trouvent démultipliés : dans le champ des fermentations d'abord (vin, vinaigre, bière...), dans celui des maladies ensuite (les « ferments » ne seraient-ils pas aussi responsables des maladies ?). Parce que levures et bactéries ne naissent plus par « génération spontanée », ils sont accessibles à l'expérience et à leur maîtrise par les hommes.

Trente ans plus tard, Émile Duclaux, originaire d'Auvergne, élève de Pasteur et son successeur à la direction de l'Institut, travaille sur les « bactéries lactiques » et en diversifie encore les applications et les usages, avec ses collègues les Docteurs Gaston Vainot et Henry de Rothschild et l'agronome allemand Franz Von Soxhlet : amélioration de la production du lait et des fromages, application de nouvelles techniques pour l'alimentation des enfants en lait. Conséquence majeure : une baisse considérable de la mortalité infantile.

Suivant l'exemple de Pasteur qui avait voulu réserver une place majeure à la formation dans son Institut, Émile Duclaux s'investit aussi dans le monde professionnel. Accompagnant souvent Pasteur à Arbois et ayant créé un laboratoire de galactologie en Auvergne (1876), il participe à la création des écoles de laiterie de Mamirolle (1888) et de Poligny (1889). Et, un peu plus tard, le pasteurien Elie Metchnikoff (Prix Nobel 1908), travaillant sur les yaourts des Balkans, émettra l'hypothèse que les ferments lactiques pouvaient combattre les effets nocifs de bactéries de l'intestin : le microbiote est presque né...

Les connaissances et les modèles scientifiques ont évolué. Les ferments lactiques sont devenus les bactéries lactiques et tous les ferments sont devenus microorganismes, restant souvent ferments dans les appellations populaires et publicitaires, ou répondant à la nouvelle appellation de probiotiques.

Soumis à l'épreuve du laboratoire et du terrain, les ferments naturels se transforment en ferments scientifiques et en ferments technologiques. Depuis le retournement fondamental opéré par Louis Pasteur, il s'agit de continuer de les comprendre et de les maîtriser...



La quinzaine des ferments est organisée par



Avec l'appui des collectivités



En partenariat avec les laboratoires PAM et CIMEOS (UBFC)



Avec le soutien du pôle de compétitivité agri-food & innovation



Avec des présentations de



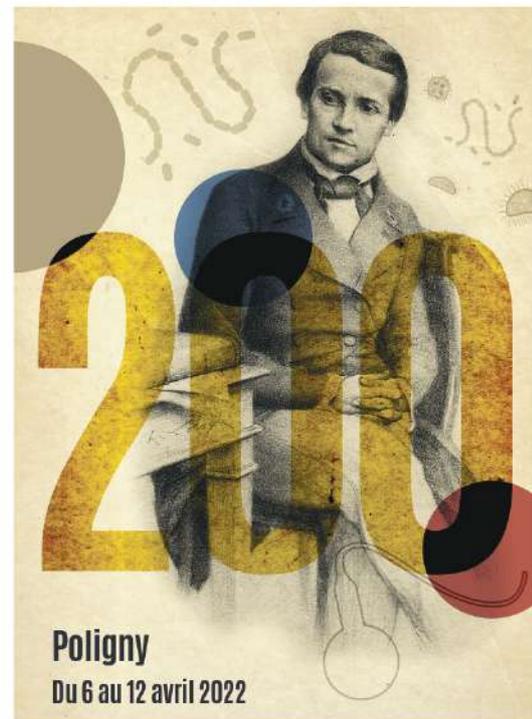
Avec l'aide financière de



Les événements se dérouleront dans le respect des consignes sanitaires en vigueur aux dates indiquées dans ce dépliant.

2021 - LE PASTEURISME EN JURA - 2022/2023 - Support imprimé avec plaisir par Fabrice Auber - Réalisé avec l'appui de la Région Bourgogne Franche Comté.

BICENTENAIRE de la NAISSANCE de Louis PASTEUR



Poligny
Du 6 au 12 avril 2022

Quinzaine des ferments naturels, scientifiques, technologiques

Mercredi 6 avril

Librairie La Fruitière des livres, 3 rue Travot

16.30-18.00 **Histoires de Microbes**

Accueil par Sarah THOUVENOT, responsable du secteur jeunesse.
Dialogue avec les jeunes lecteurs autour du livre « Les cinq cents millions du microbiome » (collection Raphaël, Éditions Universitaires de Dijon) avec Lorraine JOLY (auteure) et les scientifiques Piémé LAPAQUETTE et Aurélie RIEU-GUIGOU (Université de Bourgogne) et Anne-Gaëlle LE TUAL (Société Chr. Hansen).

Jeudi 7 avril

Ciné Comté, 19 rue Charles de Gaulle

09.00-09.20 **Colloque Ferments naturels, scientifiques et technologiques**

Frédérique BRUNIALX, Directrice adjointe de l'ENILBIO,
Jean-Baptiste GAGNOUX, Président de l'EPCC Terre de Louis Pasteur,
Dominique BONNET, Maire de Poligny et Président de la Communauté de Communes Cœur du Jura,
Bernard DUJON, Académie des sciences, parrain de la journée.

Inscription au 03 84 72 20 61

09.20-09.50 **Symbioses Acte 1**

Laurent BENEY, Directeur Unité Mixte de Recherche Procédés Alimentaires et Microorganismes (Uni. Bourgogne, Agrosup) et Stéphane GAVOYE, Responsable commercial Chr. Hansen.
Modération : Daniel RAICHVARG, Lab. CIMEOS, uni Bourgogne.

09.50-10.10

Yves WACHE, UMR PAM, Agrosup/uB : Fermentations traditionnelles.

10.10-10.30

Hervé ALEXANDRE, UMR PAM, Agrosup/uB : Biodiversité des ferments et typicité vins.

10.30-10.50

Eric BELUWER, INRAE, URVAL, Poligny : « Fromageabilité » du lait.

10.50-11.00

Dialogue avec Romain SCHMITT et sa Farmy.

11.00-11.30

Pause : Les ENILIENS et leurs petits pains, Chr. Hansen et ses SmartBey - thés fermentés, Farmy et ses sirops Basilic.
Coordination : Christelle MORBOIS, Laure RAVEROT-BOURGEOIS, Chrystelle GOUX, Charline GINDRE, professeures, ENILBIO.

11.30-11.50

Aurélié RIEU-GUIGOU, UMR PAM, Agrosup/uB : Ferments du ventre et probiotiques.

11.50-12.10

Anne-Gaëlle LE TUAL et Marc FAIVELEY, Chr. Hansen : Ferments lactiques et produits fermentés à base végétale.

12.10-12.20

Impressions de Bernard DUJON, Académie des sciences.

12.20-14.00 **Buffet : « Oh my Gaudes » - Maison du Comté**

Accueil par Alain MATHIEU, Président de l'Interprofession du Comté et Myriam CHEVALLIER-DOLE, Directrice de la Maison du Comté.

Symbioses Acte 2

Modération : Anne PARIZOT, Lab. CIMEOS, UFC : Quand les mois fermentent.

14.10-14.30

Fabien KNITTEL, Centre Lucien Febvre, UFC : Des gouttes de lait.

14.30-14.50

Maud CUSSEY-BESANCON, Centre Lucien Febvre, UFC :
Boire du lait dans les écoles du Jura sous l'Occupation.

14.50-15.10

Dominique-Angèle VUITTON, Lab. Carcinogénèse, UFC : Lait cru, ami public n°1 ?

15.10-15.30

Pascal BERION, Lab. THEMA, CNRS/UFC : Le Vacherin Mont d'Or, un fromage emblématique de la défense du lait cru.

15.30-15.50

Elisabeth PIERRE, Zythologue, Bierissima : Bières, gaudes, comté et autres fromages, mariages du siècle.

15.50-16.10

Gilles FUMEY, Lab. SIRICE, Sorbonne Université : Pains, vins et fromages, la trilogie fermentée qui a fait la France.

16.10-16.30 **Clôture**

Jean SCHMITT, Président de Jolt Capital.

Maison du Comté, 10 route de Lons

19.00-22.00 **Rencontres du terroir et de la science - entrée libre**

Ateliers dégustation

- Les ENILIENS et Farmy et leurs friandises Chocolat-Basilic
- La Maison du Comté et ses Comtés
- Bierissima et Office national du Tourisme de Thaïlande et leurs accords Bières-Mets

Ateliers science

Des doctorants de l'UBFC rencontrent le public à l'occasion d'ateliers courts centrés sur leurs activités de recherche (Coralie BIGUZZI, Mission Culture Scientifique, uB)

Les présentations seront accompagnées des Slams pasteurisés des ENILIENS (Malvina GREVOT, professeure ENILBIO et Salim NALAJOIE, artiste de mots).

Vendredi 8 avril

Café Le Barzing 70 Grande Rue

18.00-20.00 **Café Géo : « Lait et bières, goûts d'hier et de demain »**

Accueil par Isabelle Bouvet, tenancière du Barzing.

Animé par Gilles FUMEY, Professeur, Géographie culturelle (Sorbonne Université et Franc-comtois), initiateur des Cafés Géo, avec Dominique-Angèle VUITTON (UFC), Anne-Claire BAUQUIS (Chr. Hansen), Elisabeth PIERRE (zythologue, Bierissima).

Lundi 11 avril

Ciné Comté, 19 rue Charles de Gaulle

20.30-22.00 **Soirée de Cinéma agricole : « Hygiène du lait »**

Le film « Hygiène du lait » a été produit par le Ministère de l'Agriculture dans les années 1920-30 dans le cadre d'une série destinée à adapter le niveau technique des agriculteurs aux nouvelles exigences sociales et industrielles lors de séances du « cinéma agricole ». Il est présenté avec la participation de cinq experts : cinéma (Julien PEQUIGNOT, UBFC), géographie (Pascal BERION, UFC), histoire (Fabien KNITTEL, UFC), médecine (Dominique-Angèle VUITTON, UFC), biotechnologie (Marc FAIVELEY, Chr. Hansen).

Cette soirée « grand public » est mise en place par les ENILIENS dans le cadre de leurs projets d'animation culturelle (Laure BRIVOIS, professeur ENILBIO et Salim NALAJOIE, artiste de mots). Elle est accompagnée d'une dégustation de mignardises sucrées et salées et de Slams pasteurisés et du film *Farm Chokchai*, Thaïlande, une ferme intégrée dans un tour touristique qui mérite le détour (coordination : Christelle MORBOIS et Laure RAVEROT-BOURGEOIS (professeures, ENILBIO et Salim NALAJOIE, artiste de mots).

Entrée gratuite sur inscription avant le 8 avril au 03 84 72 20 61

Mardi 12 avril

Collège Grévy 13 rue des Petites Marnes

Experimentalium de l'UBFC Accès réservé aux collégiens

Des doctorants de l'UBFC rencontrent les élèves de 5ème avec des ateliers courts centrés sur leurs recherches en cours.
Coordination : Sébastien BENSARD, Principal adjoint, Collège Grévy et Aurélie VALEX, Mission Culture Scientifique (uB).

Ferments d'ici / Ferments d'ailleurs

Des activités expérimentales sont organisées autour des fermentations et de la fiche-ressource *La Main à la Pâte* : Ferments d'ici, ferments d'ailleurs et réalisées avec des ferments locaux et des ferments fournis par l'entreprise Chr-Hansen. Les élèves du collège Grévy et du collège Nazarbaiev (Kostanaï, Kazakhstan) font le point sur leurs expériences en visio et en direct.
Coordination : Florent TISSOT, Professeur de SVT et Sébastien BENSARD, Principal adjoint, Collège Grévy.

