

Le roquefort et le camembert en voie d'extinction ?

Les fromages hébergent une multitude de micro-organismes capables de transformer le lait. Sélectionnés par l'humain, ces ferments ne sont pas épargnés par les standards de l'industrie agro-alimentaire, au point que les fromages bleus ou le camembert pourraient disparaître.

Connaissez-vous le bleu de Termignon ? Ce fromage confidentiel, confectionné dans les Alpes françaises dans une poignée de fermes seulement, pourrait bien sauver la filière des fromages bleus, menacée de disparition par la standardisation des processus de production. La raison ? Ses moisissures bleu-vert caractéristiques proviennent d'une population jusqu'alors inconnue de *Penicillium roqueforti*, le champignon impliqué dans la fermentation de tous les fromages bleus et persillés. Cette découverte est une petite bombe dans le monde du fromage.

« Le secteur de l'agro-alimentaire a exercé une pression de sélection sur les champignons si grande que les fromages, non fermiers et non protégés par une AOP, présentent aujourd'hui une diversité de micro-organismes extrêmement pauvre. »

LIRE L'ARTICLE EN FRANCAIS