

Utilisation des cultures bio-protectrices de bactéries lactiques en combinaison avec des extraits de plantes pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments traditionnels: les grandes lignes du projet PRIMA *ArtiSaneFood*

Fouad ACHEMCHAM

*Equipe Bioprocédés et Environnement, Laboratoire LASIME, Ecole Supérieure de Technologie (EST Agadir),
Université Ibn Zohr, Agadir, Morocco*

Résumé :

Les aliments traditionnels (AT) font partie intégrante de la culture et du patrimoine méditerranéens. Néanmoins, les producteurs de ces aliments sont toujours confrontés au défi d'améliorer encore plus la sécurité sanitaire et la durée de conservation de leurs produits. La demande croissante des consommateurs d'aujourd'hui pour des produits alimentaires peu ou pas transformés avec une sécurité et une durée de conservation maximales met en évidence le défi des producteurs des AT qui doivent se tourner vers des moyens alternatifs de conservation des aliments.

La bioconservation fait référence à une durée de stockage prolongée et à une sécurité sanitaire accrue des aliments en utilisant la microflore naturelle, notamment les bactéries lactiques (BAL) et/ou les produits antimicrobiens d'origine microbienne et/ou végétale. L'action inhibitrice des BAL est essentiellement due à la production d'acides organiques avec la diminution concomitante du pH. De plus, certaines souches de BAL produisent des peptides antimicrobiens appelés bactériocines comme la nisine qui est approuvée par la FDA dans plus de 50 pays à travers le monde. Cette communication se concentrera sur les développements récents et les défis liés aux applications des bactériocines et des BAL producteurs de bactériocines en tant que bio-préservateurs alimentaires en combinaison avec les extraits de plantes. Ces technologies innovantes qui constituent les piliers du projet PRIMA *ArtiSaneFood* qui vise la production d'aliments traditionnels sûrs et sains dans le pourtour Méditerranéen.

Mots-clés: Projet PRIMA, bactéries lactiques, bactériocines, PAM, extraits de plantes, aliments traditionnels