



PROJET FLEGME : un projet de sciences participatives pour une conservation plus durable des légumes et une diversification de leur mode de consommation

Contact : unité précompétitive de VEGEPOLYS VALLEY : unite-precompetitive@vegepolys-valley.eu

Introduction & chiffres-clés



Le projet précompétitif **FLEGME** est porté par VEGEPOLYS VALLEY avec une coordination scientifique INRAE STLO (CIRM BIA)
Démarrage : octobre 2019
Durée : 36 mois

Ce projet de sciences participatives implique des acteurs économiques, des organismes professionnels agricoles, des organismes de recherche et de formation, mais aussi des citoyens !



Partenaires experts associés : Xavier Hamon (Université des Sciences et des Pratiques Gastronomiques), Ju Hyun Lee & Ludovic Burel (Laboratoire de Fermentation Alimentaire et Sociale), Christine Raiffaud (à titre privé), Julie Maenhout (Les Jarres Crues)

Fig. 1 : Partenaires du projet précompétitif FLEGME

Contexte & objectifs

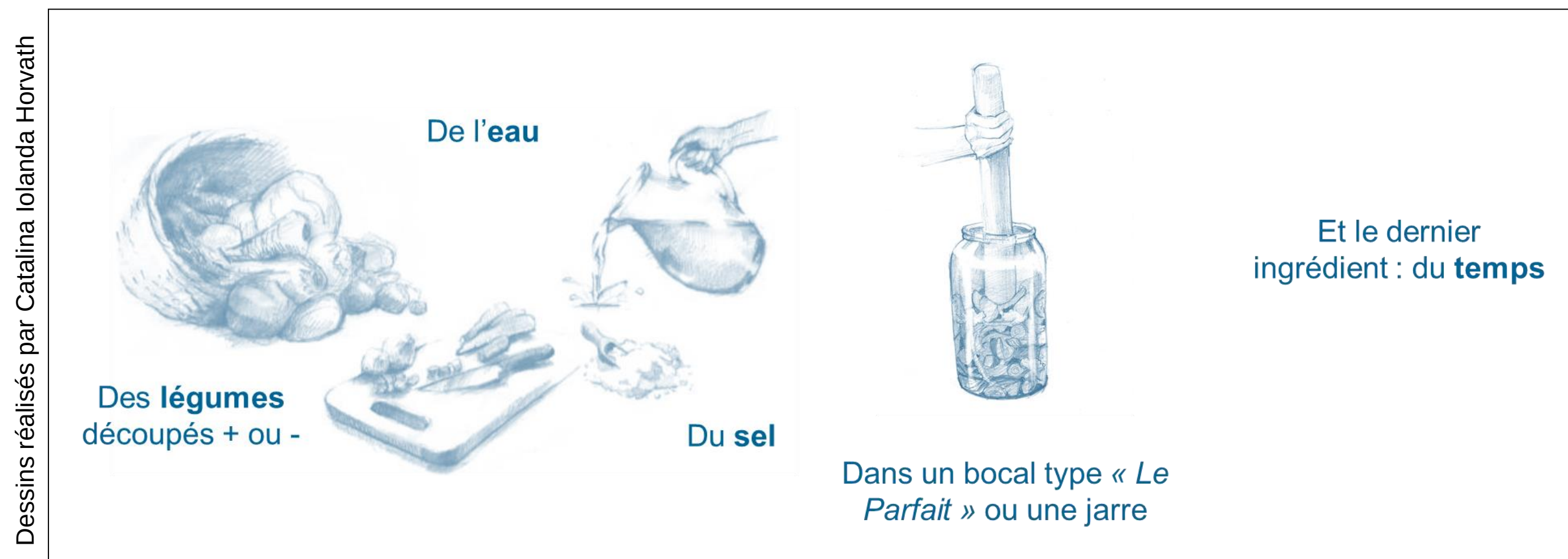


Fig. 2 : Etapes de lactofermentation des légumes

La fermentation des légumes, à domicile comme à l'échelle d'une ferme maraîchère, est une vraie **tendance émergente de conservation (ancestrale) des légumes**. Elle constitue, pour le citoyen, une manière de préserver ses légumes en se réappropriant toujours plus son alimentation, et pour le maraîcher, une voie durable de valorisation de ses productions. La fermentation des végétaux est extrêmement développée en Europe de l'est ou en Asie mais beaucoup moins en France, à l'exception de la fermentation du chou pour la choucroute.

À ce titre, il n'existe aucune donnée sur les écosystèmes fermentaires de ces produits, leur conservation, leur valeur nutritionnelle, leur usage culinaire... **C'est l'objet du projet FLEGME !**

L'objectif est double : **produire de la connaissance** et **créer un réseau d'acteurs** dans l'ouest de la France autour de la thématique de la fermentation des légumes. Ce projet vise à poser les bases d'un **développement sûr et documenté** de ce procédé.

Organisation et résultats

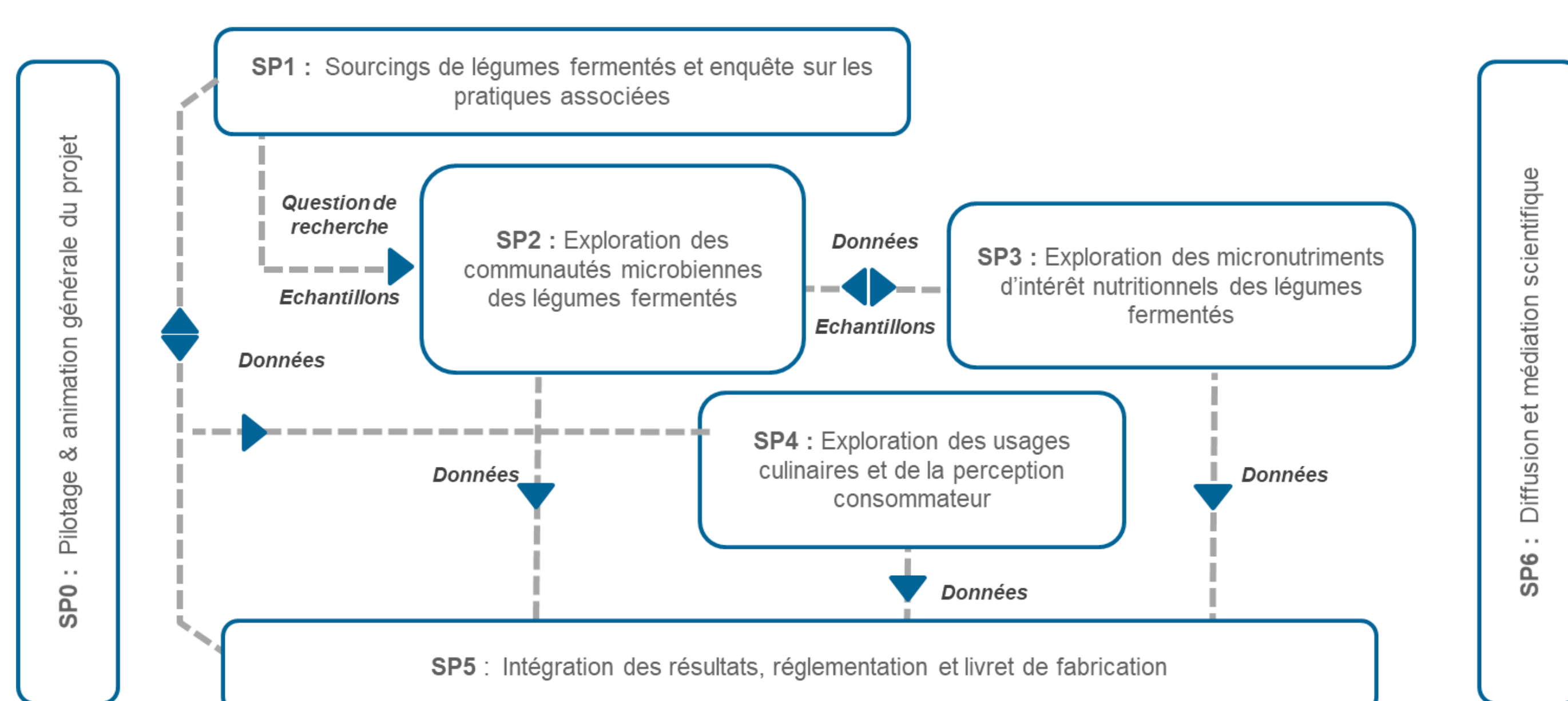


Fig. 3 : Organisation du projet

Pour répondre aux objectifs visés, les partenaires ont décidé d'organiser collectivement le projet FLEGME en 5 sous-projets scientifiques et techniques qui ont donné différents **résultats / livrables**, par exemple :



Fig.4 : Exemple de résultats du projet FLEGME

Conclusions & perspectives

Le projet précompétitif FLEGME a permis aux partenaires du projet de commencer à comprendre ce qui se passe dans les bocaux lors de la fermentation des légumes mais beaucoup de questions se posent encore et méritent d'être étudiées... Réfléchissons ensemble à un nouveau projet !

+ d'infos sur le projet précompétitif FLEGME et ses résultats :



Le projet FLEGME est financé par les partenaires du projet et

