

Projet 2022-2026

MYNION

« Les mycotoxines produites dans les aliments moisissés: pratiques du consommateur et recommandations pour assurer leur sécurité et limiter le gaspillage alimentaire »

MYcotoxin migratiON in moldy foods and exposure at the consumer level: one step further to determine consumer habits, provide safe consumer recommendations and limit food losses

3 UNITÉS DE RECHERCHE

LUBEM UR 3882
(PORTEUSE DU PROJET)

LEGO (PARTENAIRE),

UMR QUALISUD (PARTENAIRE)

ET
EN COLLABORATION AVEC
DES CHERCHEURS DE L'ANSES

16 CHERCHEURS IMPLIQUÉS

4 PARTENAIRES
UBO, UBS, ALOEN
LORIENT AGGLOMÉRATION

500 MÉNAGES FRANÇAIS
ET 1500 CONSOMMATEURS
PARTICIPANTS

BUDGET
604 000 €

ACCORDÉ PAR L'ANR

DURÉE 4 ANS

anr[®]
agence nationale
de la recherche
AU SERVICE DE LA SCIENCE

Les enjeux

Le gaspillage alimentaire, dû pour partie aux aliments moisissus chez le consommateur dans les pays industrialisés, est un enjeu mondial majeur. Un levier pour réduire ce gaspillage serait de ne plus jeter systématiquement les aliments qui présentent une contamination visible par des moisissures. Cependant, certaines espèces fongiques contaminantes étant capables de produire des mycotoxines qui migrent dans les aliments, le risque sanitaire doit être pris en compte pour établir des recommandations pour des consommateurs.

Le projet MYNION répond donc à des questionnements écologiques, sanitaires et économiques en apportant des données originales (comportement du consommateur vis-à-vis des produits moisissus, et risques liés à la consommation d'aliments moisissus) et innovantes (par les approches pluridisciplinaires proposées).

Les grandes étapes

Le projet MYNION vise à recueillir des données par une approche de science participative pour connaître, d'une part, le comportement des consommateurs vis-à-vis des produits moisissus et, d'autre part, collecter les moisissures contaminantes les plus fréquemment rencontrées dans les produits concernés. La migration des mycotoxines dans les aliments moisissus sera ensuite suivie par une approche "pire cas" et une hypothèse de migration en 3D. Trois modèles compléteront ce travail, le premier en lien avec la diffusivité des mycotoxines sur plusieurs matrices alimentaires, le second en toxicologie prédictive et le troisième correspondant à une analyse d'exposition quantitative intégrant l'ensemble des données du projet. L'efficacité des recommandations sera optimisée en prenant en compte le comportement des consommateurs et les décisions au sein d'un foyer.

Les objectifs

Ce projet vise à déterminer des pratiques/scénarii à risque sous l'angle de la contamination fongique des aliments et à donner aux consommateurs des recommandations simples pour réduire le gaspillage alimentaire tout en assurant leur sécurité. Ces recommandations seront largement diffusées par les partenaires du projet à destination du grand public et de la communauté scientifique. Ce projet s'inscrit dans les objectifs récemment annoncés pour l'European Green Deal (Pacte vert pour l'Europe) et la stratégie "de la ferme à l'assiette" visant à rendre nos systèmes alimentaires plus durables, et plus largement dans des objectifs généraux de développement durable au niveau mondial.

Contact projet :

Dr. Monika COTON
Enseignante-chercheuse
monika.coton@univ-brest.fr

Contact :

Laboratoire LUBEM UR3882
Technopôle Brest-Iroise
29280 Plouzané, France
Tél 02 90 91 51 00