

“

Félicitations !



Vous venez de découvrir **une moisissure alimentaire** chez vous, vous allez pouvoir alimenter la collection en cours de formation des chercheurs des Universités de Brest et de Montpellier.

”

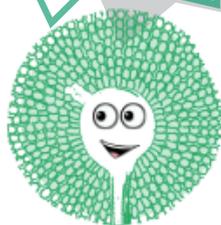
Le projet MYNION en quelques mots

LES ENJEUX

Le gaspillage alimentaire se révèle un enjeu mondial majeur. Pour le réduire, il suffirait de ne plus jeter systématiquement ses aliments moisis. Dans certains cas, la moisissure peut cependant présenter un risque sanitaire. Cela doit donc être pris en compte pour établir des recommandations adaptées faisant la part des choses entre gaspillage inutile et risque pour la santé.

LES OBJECTIFS

Ce projet a pour objectifs de déterminer les pratiques à risque sous l'angle de la contamination fongique des aliments et de donner aux consommateurs des recommandations simples pour réduire le gaspillage alimentaire tout en assurant leur sécurité.



LES GRANDES ÉTAPES

Le projet MYNION vise à recueillir des données par une approche de science participative pour, d'une part, collecter les moisissures les plus fréquemment rencontrées dans 6 catégories de produits alimentaires en vue de mieux connaître leur toxicité, et d'autre part, mieux appréhender le comportement des consommateurs vis-à-vis des produits altérés par ces moisissures.

Les grandes étapes de l'étude

1

Je vérifie que mon produit est bien moisi (à l'aide des photos fournies sur le site internet).



2

Je complète le questionnaire en ligne en renseignant le numéro figurant sur mon kit de prélèvement: **scanner le QR CODE ci dessous ou se rendre sur le lien en bas.**



3

Je prélève un échantillon de mon produit moisi à l'aide de mon kit Mynion et je l'envoie aux chercheurs.



Liens utiles et informations



Retrouvez tous les liens utiles

https://linktr.ee/anr_mynion



Remplir le questionnaire en ligne

https://cvip.sphinxonline.net/surveyserver/s/labo_lego/Projet_Mynion/questionnaire.htm



Site web du projet

<https://nouveau.univ-brest.fr/projet-anr-mynion/fr>



Dans votre kit Mynion :

1 boîte de pétri
numérotée
+ 1 étiquette à
renseigner



Paraffine

1 sac Ziplog



1 Enveloppe
préaffranchie



Précautions à prendre avant le prélèvement :

Penser à vous laver les mains et à utiliser un couteau ou une cuillère bien propre.

Instructions pour le prélèvement :

1



Préparer le matériel nécessaire

2



Indiquer la date de prélèvement et
la nature du produit sur l'étiquette
prévue à cet effet

3



Prélever (avec un couteau ou une
cuillère bien propre) une partie
du produit avec du mois

4



Déposer le prélèvement dans la
boîte de pétri

5



Refermer la boîte de pétri

6



Sceller la boîte de pétri à l'aide
de la paraffine

7



Faire environ 1 tour et demi avec
la paraffine autour de la boîte de
pétri

...



8



Insérer le prélèvement dans le
sac ziploc

9



Refermer soigneusement le sac
ziploc

10



Insérer le sac dans l'enveloppe
préaffranchie mise à votre
disposition dans le Kit Mynion

Remplir le questionnaire
en ligne



Les partenaires du projet



Le Laboratoire Universitaire de Biodiversité et d'Écologie Microbienne (UR3882 USC INRAE) est un laboratoire de recherche de l'Université de Bretagne Occidentale spécialisé dans l'étude de la biodiversité et de l'écologie des micro-organismes, en particulier en agro-alimentaire. Les travaux réalisés portent, entre autres, sur les moisissures, leur écologie, leur diversité, leur physiologie, leur métabolisme et leur maîtrise.



Le Laboratoire d'Économie et de Gestion de l'Ouest couvre la recherche en sciences économiques et en sciences de gestion. Fondé par l'Université de Bretagne Occidentale, l'Université de Bretagne Sud et l'Institut Mines-Telecom Atlantique, le LEGO a développé un domaine d'expertise dans les pratiques responsables et l'alimentation et est notamment à l'initiative de la Chaire des Pratiques Alimentaires Durables (PADE).



L'Unité Mixte de Recherche Qualisud développe une démarche intégrée pour la production maîtrisée et durable d'aliments de qualités organoleptique, sanitaire et nutritionnelle optimales. L'équipe « Communauté microbienne et sûreté des aliments » est spécialisée dans la caractérisation des écosystèmes microbiens et l'étude de contaminants fongiques et de mycotoxines des aliments ainsi que dans l'utilisation d'agents biologiques, de molécules actives et de traitements physiques pour la protection des plantes, la conservation, la biopréservation et la transformation des denrées alimentaires.

