

Brest,
Le 08/09/23

Communiqué

**Premiers résultats de l'étude des
moisissures alimentaires domestiques par
les chercheurs de l'Université de Bretagne
Occidentale (UBO) et de l'Université de
Montpellier**



Rappel du projet MYNION : étudier les moisissures pour lutter contre le gaspillage alimentaire chez soi

Il y a six mois, une opération de science participative menée dans le cadre du projet de recherche MYNION (MYcotoxiN migratiON) et financée par l'Agence Nationale de Recherche (ANR) a été lancée par une équipe de scientifiques de l'Université de Bretagne Occidentale (UBO) et de l'Université de Montpellier.

Leur objectif : établir une collection de moisissures à partir d'aliments contaminés chez les consommateurs, afin d'en savoir davantage sur leur diversité et leur degré de dangerosité pour la santé et de déterminer des recommandations pour lutter contre le gaspillage alimentaire chez soi.

Cette collection a été établie en faisant appel aux ménages ayant trouvé un aliment moisi chez eux, et à qui les chercheurs ont envoyé un kit de prélèvement.

Un point à mi-parcours : déjà plus de 100 échantillons analysés

Arrivé à mi-parcours, environ 200 kits de prélèvement ont été obtenus par les chercheurs des universités impliqués et plus de 100 échantillons ont déjà été analysés. Pain complet, confiture de fraise, crème vanille, fromage râpé, pamplemousse ou encore rosette, ces échantillons ont d'ores et déjà permis d'identifier de nombreuses espèces de moisissures surtout appartenant aux genres *Penicillium* (~75% des moisissures), *Fusarium*, *Alternaria*, *Botrytis* ou encore *Aspergillus*. Si certaines comme la *Penicillium italicum*, *Penicillium digitatum* ou *Botrytis cinerea* se révèlent sans risque, d'autres comme la *Penicillium expansum*, *Penicillium crustosum*, *Aspergillus protuberus* ou *Alternaria alternata* produisent des mycotoxines potentiellement dangereuses pour la santé et susceptibles de migrer dans l'aliment. Une analyse en profondeur permettra par la suite de déterminer des pratiques/scénarii à risque et de donner aux consommateurs des recommandations simples par rapport à leurs pratiques actuelles pour réduire le gaspillage alimentaire tout en assurant leur sécurité.

L'étude continue ! La science a encore besoin de vos moisissures

Afin d'alimenter la collection de moisissures déjà en cours, l'étude se poursuit jusqu'à la fin d'année 2023. Toute personne résidant en France métropolitaine est donc susceptible de faire avancer la science. Pour cela, rien de plus simple, il suffit de s'inscrire directement en ligne pour réserver son kit -> <https://forms.gle/7fKUzDmxkdTf99nc6>

INFORMATIONS sur le projet MYNION :

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

<https://www.labo-lego.fr/anr-mynion/>

[Communiqué de presse du 21/03/23](#)

Contact :

Pr. Monika COTON, Coordinatrice du projet (laboratoire LUBEM)

Monika.coton@univ-brest.fr | 02 90 91 51 55

Dr. Kimberley GIRARDON, Ingénieure de Recherche (laboratoire LEGO)

Kimberley.girardon@univ-brest.fr | 06 26 47 82 07