

ASIRPA

Analyse des impacts sociétaux de la recherche

UMRF

Unité Mixte de Recherche
sur le fromage
Hal-03948251

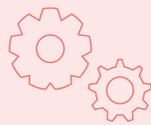


Aurillac

ÉCOLOGIE MICROBIENNE DES FROMAGES AU LAIT CRU

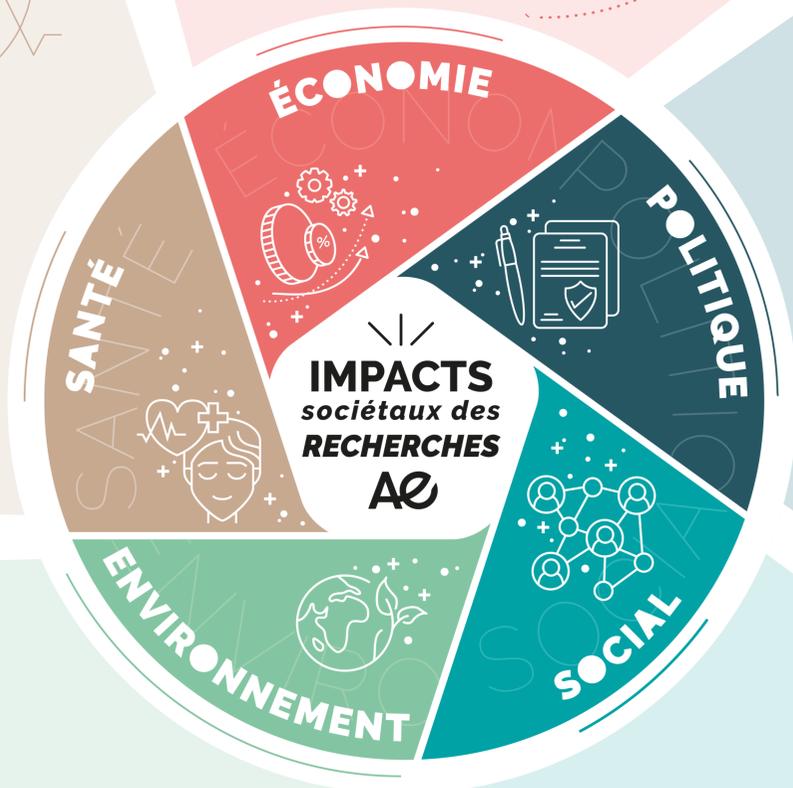
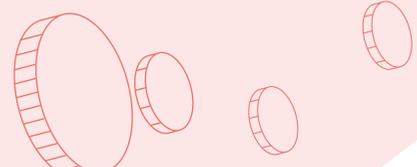


PRODUCTION SAINE
*de fromages au lait cru
affinés*

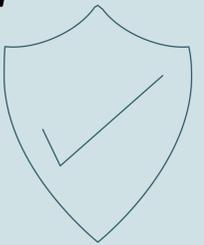


**AUGMENTATION
DE L'ACTIVITÉ
ÉCONOMIQUE**
*des filières fromagères AOP
de moyenne montagne*

LARGE COMMERCIALISATION
DES FROMAGES DANS LES RÉSEAUX
DE DISTRIBUTION



**RECONNAISSANCE
NATIONALE
& INTERNATIONALE**
*de la qualité
des fromages
au lait cru*

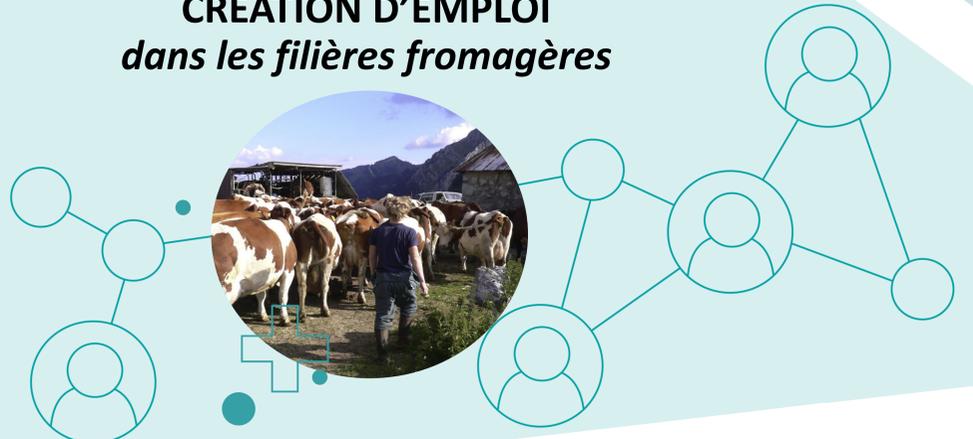


**MAINTIEN DE PRAIRIES
NATURELLES PÂTURÉES**
dans le Massif Central

PRÉSERVATION
DE LA BIODIVERSITÉ



**MAINTIEN DE L'ACTIVITÉ
en moyenne montagne &
CRÉATION D'EMPLOI**
dans les filières fromagères



Centre
Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes

Crédit photos : Inrae



PARTENAIRES
LIP, Lallement, DVS du cantal,
Syndicats des fromages AOP
d'Auvergne et Massif-Central,
Pôle fromager



INRAE UMR
20, côte de Reyne
15000 AURILLAC / FRANCE
www6.clermont.inrae.fr/umrf/
Département : MICA Microbiologie
et chaîne alimentaire