



LABORATOIRE DE FERMENTATION DE CLAMOZAT	
THEMATIQUE SANTE	Nutrition et santé
OBJECTIFS	Sensibiliser à une alimentation diversifié et riche en probiotique, au lien entre alimentation et santé.
TERRITOIRE ET PUBLICS CONCERNES	Le territoire concerné est situé dans le périmètre du PNR du plateau de Millevaches. Tout public, les produits lacto-fermentés sont abordables de 0 à 99 ans.
DESCRIPTION DU PROJET	<p>Un grand nombre de nos cellules immunitaires se situent dans l'intestin. Cet organe, et plus particulièrement les bactéries qu'il contient (microbiote), joue un rôle majeur de défense contre les agents pathogènes. Son rôle est depuis récemment de mieux en mieux connu et les chercheurs tentent aujourd'hui de comprendre les liens entre les déséquilibres du microbiote et certaines pathologies, en particulier les maladies auto-immunes et inflammatoires. Préserver l'intégrité du microbiote intestinal est donc essentiel pour maintenir de bonnes défenses, et les probiotiques peuvent y contribuer. Les probiotiques sont des micro-organismes vivants qui peuvent interagir de façon bénéfique avec l'organisme et le microbiote.</p> <p>La lactofermentation est un procédé de conservation qui augmente la digestibilité des aliments et stimule le développement de la flore intestinale. Enrichis de millions de bactéries lactiques, les aliments fermentés contiennent davantage de vitamines et d'antioxydants. Cette pratique ancestrale de conservation des aliments, accessible et sans risque, à l'avantage d'être peu consommatrice de ressources et d'énergie.</p> <p>Nous souhaitons donc ouvrir un laboratoire communautaire équipé et dédié à la production de sources de ferments (comme le kéfir ou le kombucha), la préparation de recettes (fromage végétal, choucroute et kimchi,..), la distribution de produits probiotiques, ainsi que la valorisation d'une filière végétale en lien avec différents producteurs locaux (maraichers, laiteries..), et la promotion des différentes pratiques de fermentation et de conservation par le sel.</p> <p>Nous souhaitons aussi constituer un pôle de compétences sur ces questions ainsi qu'une base de ressources sur les liens entre l'alimentation et le soin du microbiote, tant au niveau médical et scientifique que des aspects nutritionnels et culturels, culinaires et sociaux.</p>
MONTANT ESTIME	15 000€ demandés à l'ARS