



# Le Gwell<sup>®</sup>, un produit laitier fermenté unique issu de la tradition bretonne



## Conférence finale

Action préparatoire de l'Union Européenne sur les ressources génétiques végétales et animales en agriculture

*Nantes, le 6 septembre 2018*

# Le Gwell<sup>®</sup>, Définition et histoire



# Le Gwel<sup>®</sup>, une marque déposée de Gros-Lait de Bretonne Pie Noir

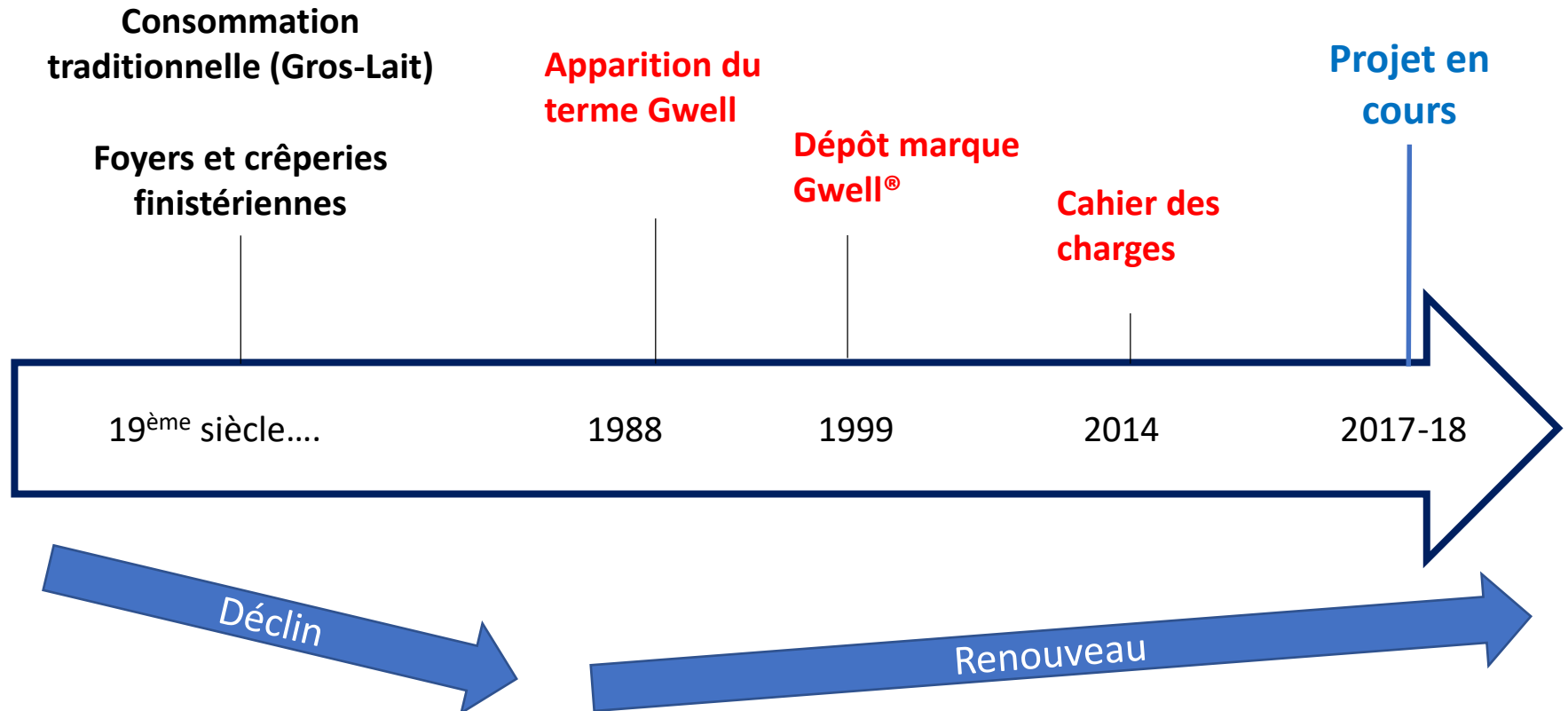
- Un produit laitier fermenté issu d'un levain naturel originaire de Bretagne
- Ensemencement par backslopping : utilisation d'une proportion de la fabrication précédente (qui sert de levain) pour ensemer la fabrication suivante sans recours à des levains exogènes.
- Levain maintenu au cours du temps et pouvant se transmettre entre éleveurs



Sa spécificité gustative le distingue des autres produits laitiers



# Le Gwell<sup>®</sup>, un produit patrimonial issu de la tradition culinaire bretonne



# Le Gwell® et la race Bretonne Pie Noir

- Race de petite taille d'origine bretonne
- Présence majoritaire : Ouest de la France
- Robe noire à tâches blanches. Cornes en forme de lyre
- Race rustique, très bonnes qualités maternelles
- Lait riche et très fromageable. Viande très persillée.

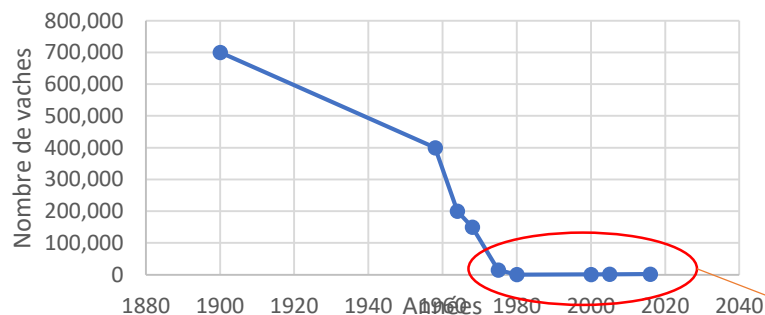
Systèmes très herbagers,  
souvent en AB et de petites  
tailles



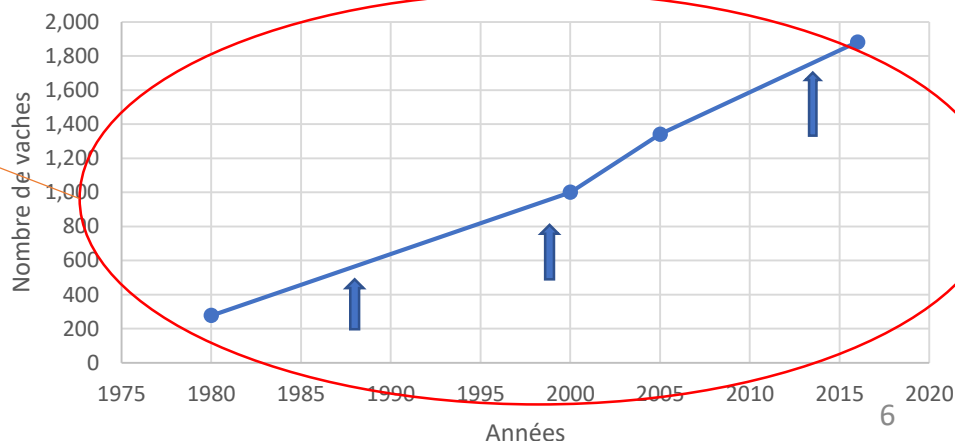
# Le Gwell® et la race Bretonne Pie Noir

La race a frôlé l'extinction, les effectifs restent très faibles

Evolution des effectifs de vaches Bretonnes Pie Noir depuis 1900



Evolution des effectifs de vaches Bretonnes Pie Noir depuis 1975



# Cahier des charges de fabrication

## Quelques règles :

- Lait de la race Bretonne Pie Noir
- Ferment issu des producteurs de Gwell
- Lait entier pasteurisé
- Taux d'ensemencement (5 à 10%)
- Etuvage à basse température (30°C)

⇒ **Flore microbienne spécifique.**

⇒ **Fragilité liée aux risques de perte de ferment**



# Contenu de l'action préparatoire





# Le Gwell<sup>®</sup>, une opportunité pour

- ❑ Contribuer à la sauvegarde de la race BPN
- ❑ Développer des systèmes agricoles durables en Bretagne

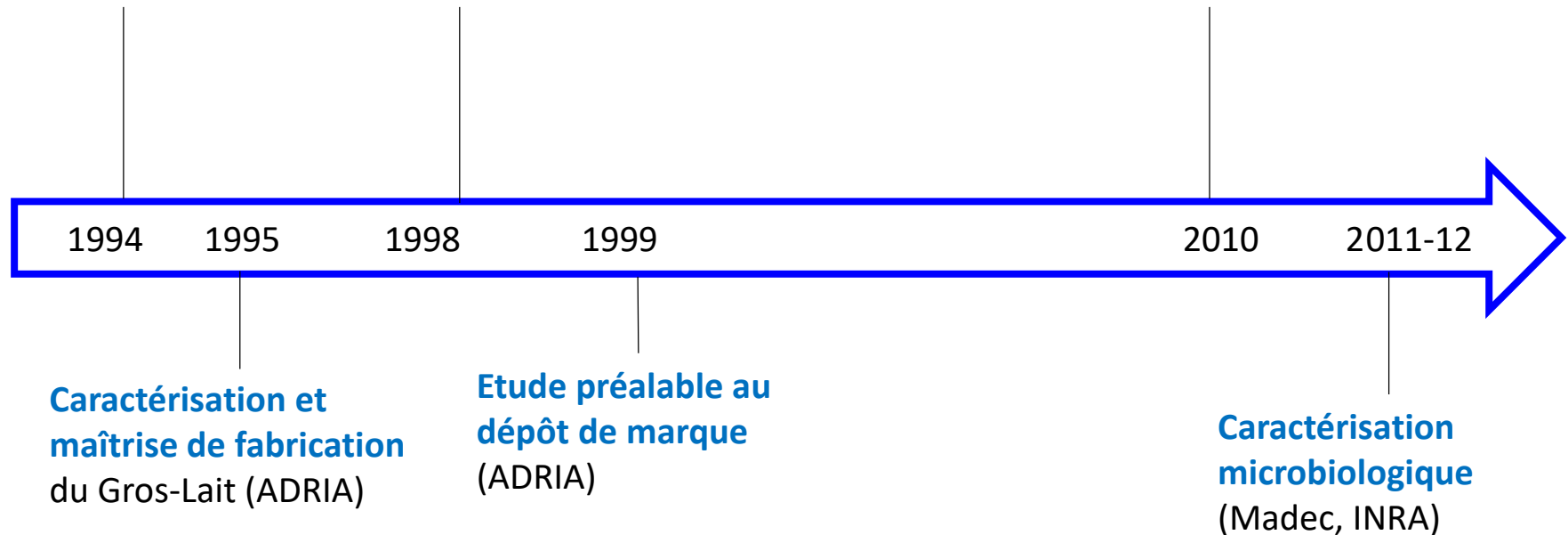


# Travaux passés pour caractériser le Gwell...

**Caractérisation et microbiologie**  
(Grosclaude, INRA)

**Etude géographique et socio-historique**  
(Leborgne)

**Caractérisation sensorielle** (Le Mens, Slow Food)



...Mais de nombreuses questions demeurent, et la dynamique stagne

**Action préparatoire**

=

**Opportunité pour poursuivre la démarche de sécurisation et de développement du Gwell**



# Le collectif impliqué dans la projet

- **L'Union Bretonne Pie Noir (UBPN) :**

- 20 éleveurs producteurs de Gwell (majoritairement Bretagne et Pays de la Loire)
- 2 Animateurs

- **1 Centre de ressources biologiques :**

- CIRM-BIA, INRA Rennes : travaux de microbiologie

- **1 laboratoires de recherche**

- CNRS/Muséum National d'Histoire Naturelle : étude sociologique



# ...Les constats des éleveurs, et ... les objectifs du projet

## Variabilité de la qualité gustative des Gwell

- ⇒ Caractériser la **typicité** gustative et les risques de **dérive** : analyses sensorielles
- ⇒ Améliorer les **pratiques** pour garantir la typicité du Gwell<sup>®</sup>, tout en conservant une **diversité** liée aux élevages.
- ⇒ Mettre à jour le **cahier des charges**



# ...Les constats des éleveurs, et ... les objectifs du projet

## Pertes récurrentes de levains

- ⇒ **Caractériser le ferment** des échantillons définis comme typiques
- ⇒ Développer une **méthode de conservation** du ferment assurant le maintien d'une diversité microbologique maximale
- ⇒ Améliorer le **réseau d'échange** de ferment
- ⇒ Améliorer les **pratiques**



# ...Les constats des éleveurs, et ... les objectifs du projet

## Une connaissance approximative de l'offre et du potentiel de développement du Gwell

- ⇒ **Recenser** les producteurs (actuel et futurs) et préciser leur **offre** actuelle et prévisionnelle
- ⇒ Recueillir les **avis des consommateurs** vis-à-vis du Gwell
- ⇒ Evaluer le **potentiel de développement** du produit



# ...Les constats des éleveurs, et ... les objectifs du projet

## Une dynamique collective à relancer

- ⇒ Définir les **valeurs** communes et **objectifs** prioritaires du collectif
- ⇒ Développer / rénover des outils de **communication** via une approche **marketing** concertée
- ⇒ Evaluer l'opportunité de déposer une demande de **Signe Officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine**.





# Principaux résultats issus du projet



# Principaux résultats – dynamique collective

## 1- Apprendre à se connaître



### Phase d'enquête sur les pratiques de fabrication :

- Caractéristiques des élevages
- Pratiques de fabrication : points communs et divergences
- Difficultés rencontrées

- Des pratiques relativement homogènes, et conformes au cahier des charges...

... Mais grande diversité de matériel, et

Quelques écarts au cahier des charges : utilisation de lait écrémé, temps de refroidissement du lait, taux d'ensemencement, durée étuvage

- Grande variabilité de fréquence de pertes de ferment

# Principaux résultats – dynamique collective

## 2- Apprendre à travailler ensemble :

Valeurs communes du collectif

Travail de groupe  
3 mai 2017

Travail équivalent sur les  
objectifs prioritaires à long  
terme

Sauvergarde et  
développement des races

Produit de qualité

Produit typique et local

Produit fermier, non  
industrialisé

Cohérence des systèmes

Un collectif soudé

Apport de revenu aux  
éleveurs

Favoriser l'installation

Patrimoine culinaire  
breton

Lien avec le  
consommateur



# Principaux résultats – analyses sensorielles et microbiologiques

## Démarche scientifique

10 Gwell

Analyse sensorielle en 2 séances

Analyse microbiologique (dénombrement)

5  
Gwells



### Caractérisation microbiologique fine



Isolement et Tri de souches

Identification

Diversité clonale

Caractérisation (acidification)

# Principaux résultats – analyses sensorielles

## Caractérisation de la typicité gustative



### Dégustations de 10 Gwell

#### 1- Entre éleveurs (15 dégustateurs) :

Classement «caractéristique - non caractéristique», dégustation de duplicats.

#### 2- Par un jury néophyte (29 dégustateurs) :

Tri par proximité gustative et qualification

« Vous avez 9 échantillons de Gwell à votre disposition : regardez les, sentez les, goûtez les... Faites des groupes en fonction de leur ressemblance puis caractérisez ces groupes par les mots qui vous viennent à l'esprit ».



# Exemple de matrice de résultats : Evaluation sensorielle par les éleveurs

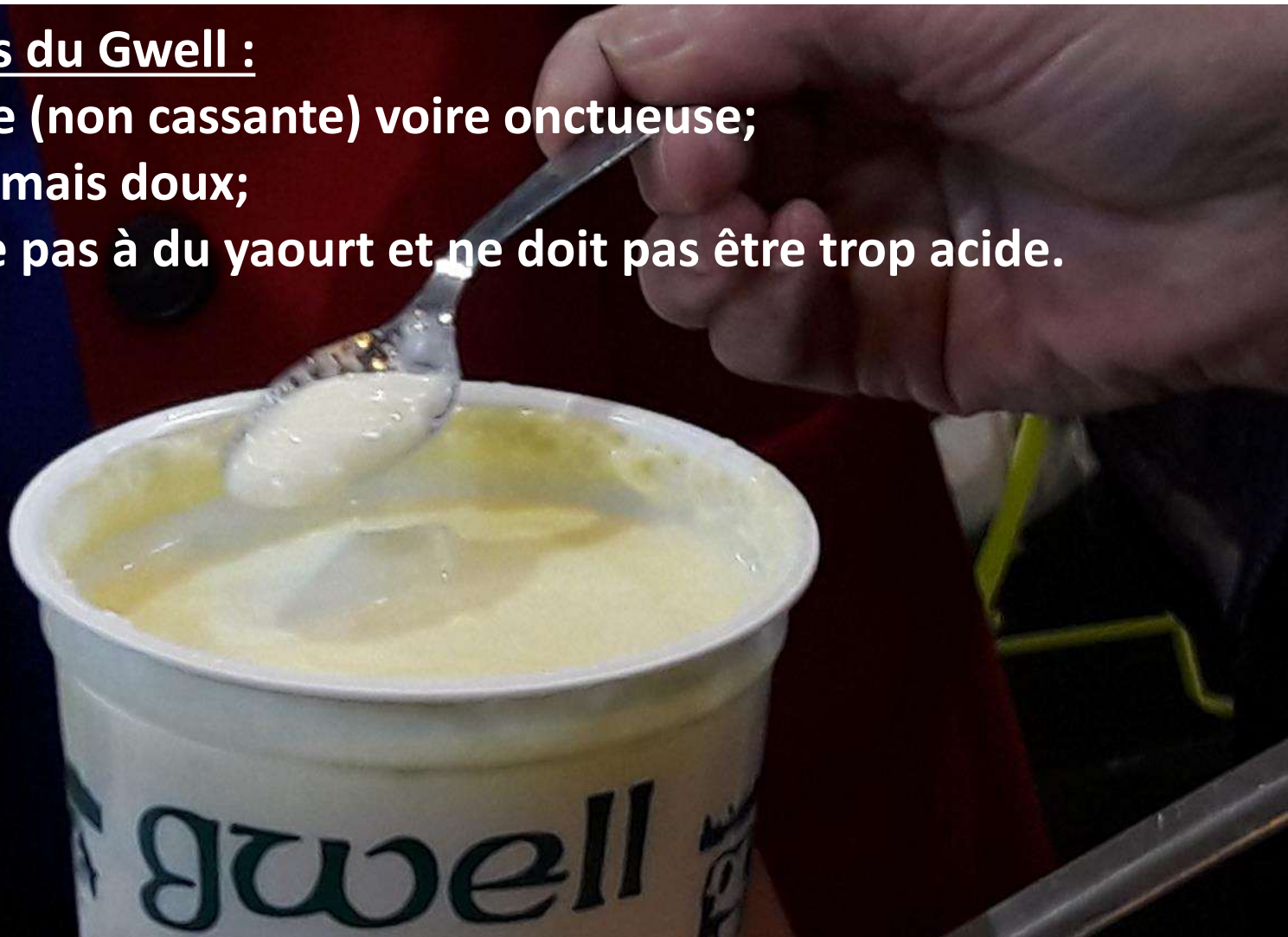
Code échantillon	504	220	342	672	327	832	431	764	123	908
Code échantillon doublon	885	245	266	218	582	758	234	869	739	994
Cochy Jacques										
Cochy M française										
Bourvellec Gurvan										
Clozel yann										
Laudren Elise						?				
Lintanf Maeleg										
Begat Sophie										
Briand Cédric										
Lemarchand Thierry										
Hautchamp Violaine										
Touchais Eglantine										
Guérin Nicolas										
Allain Isabelle										
Bohers céline										
Henri Marion										



**Analyse statistique => clé de tri identique pour les 2 jurys !**

**Caractéristiques du Gwell :**

- **Texture ferme (non cassante) voire onctueuse;**
- **Goût acidulé mais doux;**
- **Ne ressemble pas à du yaourt et ne doit pas être trop acide.**



**=> Pré-sélection de 5 Gwell pour analyses microbiologiques**

# Principaux résultats – Composition microbiologique

## Objectif

=

Caractériser, conserver (sécurité) et comparer avec les analyses passées





# 1- Dénombrement flores microbiennes

Producteur	Ferme	T° étuvage (% inoc)	Dégustation Loudeac 15 dégustateurs "avertis" (10 gwell testés en duplicat)	Dégustation STLO 28 dégustateurs "néophytes"	Analyse Mbio										
			% gwell perçus comme "caractéristiques"	Résultats en cours d'analyse	Observation microscope	pH	Coliformes	Levures	Moisissures	Lactiques mesophiles O2	Lactiques mésophiles anaérobies	Lactiques thermophiles anaérobies	Lactocoques mesophiles	PCA meso O2	Strepto thermo
Guérin	Ferme de Bois Joubert	30°C	53	x	Coques en longues chaines ou par 2 ou 4	4,10	<10	<10	1,6+E03	1,3+E08	6+E08	5+E07	1,3+E07	5,5+E07	<10
Touchais	Les fromages d'Eglantine	30°C (5%)	53	x	Coques en longues chaines, coques ronds en chainettes, coques par 2	4,15	<10	<10	1,1+E03	3,8+E08	1,3+E08	1,8+E08	7+E07	2+E07	<10
Allain	Ferme Du Wern	30°C	63	x	coques en longues chaines ou par 2 ou 4	4,20	<10	1,2+E05	1,8+E03	8,7+E08	4+E08	<10	2+E08	1,1+E07	<10
Bourvellec	Suscinio	30°C	30	o	Coques en courtes chaines et bacilles	4,35	5,7+E02	<10	1,3+E04	7,5+E07	3+E08	1,1+E07	1,2+E08	1,8+E08	2+E06
Mougeot/Bohers	Ferme de Logodec	25°C	30	x	coques par 2 ou 4, bacilles	4,30	6+E01	2,5+E04	1,2+E03	1,7+E08	3+E08	1,3+E08	7+E07	9,3+E08	<10
Briand	Ferme des 7 chemins	> 35°C (10%)	60	x	coques en longues chaines ou par 2 ou 4	4,30	<10	<10	3+E02	3,1+E08	5,5+E08	3+E07	1,4+E08	3+E07	<10
Hautchamp	Gaec Lait au Champ	35°C	43	x	Coques par 2, quelques chaines, bacilles	4,10	<10	<10	1,2+E03	4+E08	5+E08	1,1+E09	4,1+E08	9+E08	1+E07
Clozel	?	?	36	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Leroux	Ferme de laTrinité	30°C	3	x	coques par 2 ou 4, bacilles	4,00	<10	<10	1,3+E05	1+E07	3,5+E08	1,7+E09	1,7+E09	2,4+E9	3+E08
Royan / Van Meuwen	Ferme du Dour Du	30°C	46	x	Coques en longues chaines ou par 2, bacilles	4,10	<10	1,5+E05	1+E02	2+E08	5+E08	<10	5,1+E08	1,5+E08	<10



# Principaux résultats – Composition microbiologique

10 Gwell

Analyses sensorielles en 2 temps

Même clé de classement pour les 2 jurys

Dénombrement microbiologique

5 Gwell avec caractéristiques proches et sans flore non désirée (ex. *S. thermophilus*)

Les 5 Gwells « caractéristiques » ont une forte proximité microbiologique



Isolement et Tri de souches

Identification biochimique et moléculaire

Caractérisation (acidification)



# Principaux résultats – Composition microbiologique

## Souches distinctes identifiées et conservées par congélation et lyophilisation

- 6 *L. lactis* sp. *cremoris*
- 10 *L. lactis* sp. *Lactis* biovar *diacetylactis*
- 1 souche atypique non acidifiante
- 1 *Streptococcus thermophilus*



# Principaux résultats – Composition microbiologique

## Caractéristiques des écosystèmes (= flores dominantes) :

- *L. lactis* sp. *cremoris* systématiquement associé à *L. lactis* sp. *lactis*
  - Toutes les souches de *L. lactis* sp. *lactis* ont le biovar *diacetylactis*
  - *S. thermophilus* présent dans 3 Gwell apparentés mais  $\ll$  *L. lactis*
  - Acidification : *L. cremoris* > *L. lactis* = *S. thermophilus*
  - Grande proximité avec les souches identifiées lors des travaux passés (1999)
- => Des écosystème extrêmement résilients ! (objet d'une thèse qui débute)

## Signature d'un contrat de recherche INRA-UBPN :

⇒ Propriété des souches et résultats, communication, ...



# Principaux résultats

Mise en œuvre d'une démarche de conservation intégrale du ferment

**Changement de cap sur la méthode de conservation!**

Réassociation de souches

= crainte d'une baisse de diversité microbologique

Réorientation vers une technique de **conservation intégrale**  
Champ émergent de la recherche en microbiologie.



# Principaux résultats

Mise en œuvre d'une démarche de conservation intégrale du ferment

## Stage Lucas Von Gastrow

=> présentation des 1ers résultats le 7 septembre (Fête de la Vache Nantaise)

### Objectifs =

- 1- Tester la résistance du ferment à différentes modalités de conservation
- 2- Proposer des solutions techniques ou opérationnelles pour répondre aux problèmes de perte de ferment



# Principaux résultats

Mise en œuvre d'une démarche de conservation intégrale du ferment

## **Evaluation de divers modes de conservation :**

- Congélation à - 20°C ;
- Congélation à - 80°C ; - 80°C puis conservation à - 20°C
- Congélation dans l'azote liquide puis conservation à - 20°C
- Lyophilisation

## **Pour chaque modalité, à j+1 mois et j+3 mois après congélation :**

- Dénombrement de flore microbiologique
  - Analyse sensorielle
  - Suivi d'acidification
  - Profils aromatiques
- } Avant et après conservation



# Et demain, quelles perspectives?

- Définition d'une **stratégie de marketing**, en association avec les autres races.
- Dépôt d'une **demande de SIQO**?
- Un **ferment** pour la tomme, le beurre, la crème,...
- Thèse de Lucas von Gastrow sur la **résilience des écosystèmes bactériens alimentaires**

*Thème : étude de la résilience de l'écosystème microbien du Gwell. Impact des pratiques de conservation sur la stabilité du levain.*





# Et demain, quelles perspectives?

- Le collectif est constitué et actif
- Recherche d'un nouveau cadre financier pour poursuivre les travaux engagés





**Merci de votre attention**

