



Université de Bretagne Occidentale



Brest,  
Le 21/03/23

# Communiqué

**16 chercheurs de l'Université de Bretagne occidentale et de l'Université de Montpellier lancent une opération de science participative afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.**



## **MYcotoxiN migratiON. Nom de code : MYNION**

MYNION, projet de recherche financé par l'Agence Nationale de Recherche (ANR) dans le cadre de l'appel à projet de recherche « Alimentation et Systèmes alimentaires », s'intéresse, d'une part, au comportement des consommateurs vis-à-vis des produits moisissés et, d'autre part, à la réalité de la contamination fongique au sein des ménages français via une approche de science participative.

Ce projet vise à déterminer des pratiques/scénarii à risque et à donner aux consommateurs des recommandations simples pour réduire le gaspillage alimentaire tout en assurant leur sécurité.

Ces recommandations seront largement diffusées par les partenaires du projet à destination du grand public et de la communauté scientifique.

Ce projet s'inscrit dans les objectifs récemment annoncés pour l'European Green Deal (Pacte vert pour l'Europe) et la stratégie "de la ferme à l'assiette" visant à rendre nos systèmes alimentaires plus durables, et plus largement dans des objectifs généraux de développement durable au niveau mondial.

### **Faire face au gaspillage alimentaire et à un potentiel risque sanitaire.**

Les moisissures contaminent et altèrent la qualité des produits jusqu'à les rendre impropres à la consommation, conduisant à un gaspillage alimentaire. De plus, elles peuvent constituer un risque sanitaire car certaines espèces fongiques peuvent produire des mycotoxines, potentiellement problématiques pour la santé et susceptibles de migrer dans l'aliment.

Un levier pour réduire ce gaspillage serait de ne plus jeter systématiquement les aliments qui présentent une contamination visible par des moisissures, mais dans ce cas, le risque sanitaire doit être pris en compte pour établir des recommandations pour les consommateurs.

### **Le projet MYNION : réaliser une collection de moisissures pour améliorer les connaissances scientifiques**

À ce jour nous manquons de connaissances sur les moisissures qui contaminent les aliments chez les consommateurs.

Le projet MYNION vise à combler ce déficit de connaissances en établissant une collection de ces moisissures, en étudiant les pratiques des consommateurs dans ce domaine : jettera, jettera pas ? Enlèvera, grattera ou encore cuisinera ? et enfin en analysant en profondeur les phénomènes de toxicité et de migration des mycotoxines produites par les moisissures dans les aliments.

### **Un projet qui fait appel à la participation du grand public**

Pour atteindre leurs objectifs, les scientifiques des universités impliqués ont besoin de l'aide du grand public et lancent une opération de science participative à laquelle chacun peut contribuer en commandant son kit MYNION.

Le kit permet de renvoyer aux chercheurs un prélèvement d'un aliment moisi trouvé chez soi.

Il est possible de réserver son kit jusqu'en juin 2023, mais leur nombre est limité. Nous vous conseillons de vous inscrire au plus vite, directement en ligne -> <https://lnkd.in/ecNgUDx5>

## **INFORMATIONS PRATIQUES :**

### **Informations sur MYNION :**

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

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

### **Contact :**

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

[Monika.coton@univ-brest.fr](mailto:Monika.coton@univ-brest.fr) | 02 90 91 51 55

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

[Kimberley.girardon@univ-brest.fr](mailto:Kimberley.girardon@univ-brest.fr) | 06 26 47 82 07