

## **Avant propos**

### **12<sup>e</sup> Colloque du Club des Bactéries Lactiques Centre des Congrès les Carmes, Aurillac 19, 20, 21 mai 2003**

La 12<sup>e</sup> édition du colloque du Club des Bactéries Lactiques, « CBL2003 » intitulé : « Des gènes des bactéries lactiques ... aux écosystèmes », s'est tenue les 19, 20 et 21 mai 2003 à Aurillac, chef lieu du Cantal et ville où naquit l'éminent microbiologiste Émile Duclaux, disciple de Louis Pasteur. Pendant trois jours, 230 chercheurs et professionnels du secteur agro-alimentaire, utilisateurs des fermentations lactiques, ont partagé leurs questions et leur savoir sur ces bactéries en faisant un tour d'horizon passionné des recherches actuelles.

Trente quatre communications orales réparties en quatre sessions ont dévoilé les dernières avancées des recherches sur : le décryptage des génomes, les voies métaboliques impliquées dans la production de molécules aromatiques indispensables à la flaveur des produits, l'adaptation aux diverses conditions de l'environnement, le rôle dans la biopréservation des aliments, et les effets bénéfiques de leur ingestion sur la santé humaine ou animale. Des avancées techniques significatives dues à la généralisation des méthodes moléculaires permettent aujourd'hui d'aborder déjà la structure des populations et la dynamique des interactions entre microorganismes directement dans les produits fermentés animaux et végétaux. Les temps sont proches où les chercheurs étudieront en routine les bactéries lactiques parmi l'ensemble de la flore directement dans le tube digestif, le saucisson, les produits laitiers et plus particulièrement les fromages, le vin... pour en comprendre la vie secrète se traduisant in fine par la typicité des produits tant industriels qu'artisansaux et de terroir.

Ces journées, riches d'interventions de qualité, orales ou affichées (88 communications sous forme d'affiches), discussions formelles ou informelles, ont illustré combien des connaissances scientifiques de plus en plus fines sur ces bactéries sont indispensables pour des utilisations de plus en plus rationnelles dans les domaines de l'agro-alimentaire et de la nutrition en particulier.

Ce numéro rassemble une sélection significative de ces interventions.

Marie-Christine Montel  
Jean-Claude Hubert