

OUVERTURE DE MYCOSCOPIA, LABORATOIRE SPÉCIALISÉ DANS LA MYCOLOGIE DES ALIMENTS ET DE L'ENVIRONNEMENT

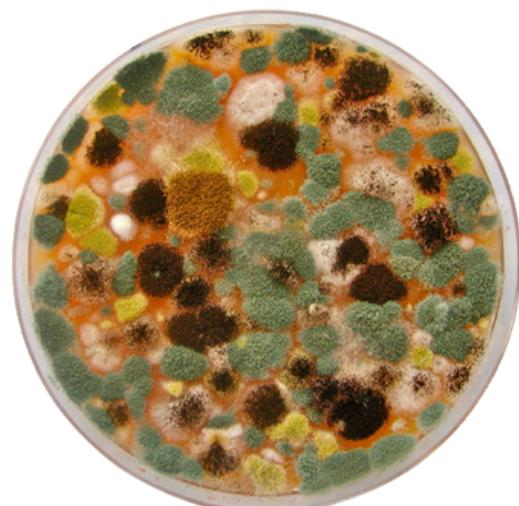
Le laboratoire MYCOSCOPIA a ouvert ses portes début septembre 2022. Ce laboratoire a été créé par Sylviane Bailly, vétérinaire de formation et qui travaille depuis plus de 20 ans dans le domaine de la mycologie. Il est spécialisé dans l'analyse et l'identification des moisissures capables de se développer sur les aliments mais aussi dans l'environnement ou les habitations.

> Les moisissures, des microorganismes omniprésents

Les moisissures sont des contaminants très fréquents des aliments destinés à l'homme et aux animaux. Les céréales notamment ont une composition favorable à leur développement. Certaines espèces fongiques sont aussi capables de se développer sur des substrats moins riches comme le foin, la paille, l'herbe morte mais aussi le carton, le papier peint...

Le développement des moisissures peut entraîner :

- une altération des qualités organoleptiques (aspect, odeur, goût) et nutritionnelles des aliments et par conséquent être responsable de gaspillage alimentaire.
- une accumulation de composés toxiques, les mycotoxines, dont les effets sont très variables en fonction de l'espèce animale, de la dose et de la durée d'exposition.
- une altération de la salubrité des habitations et de la qualité de l'air intérieur.



Multi-contamination fongique d'un échantillon de céréales

> Plus qu'un laboratoire d'analyse, un partenaire à votre écoute

MYCOSCOPIA est spécialisé dans l'identification des moisissures présentes sur les aliments ou dans les habitations : analyse mycologique complète de tout substrat, recherche spécifique d'espèces d'intérêt... L'expertise du laboratoire permet d'accompagner ces analyses d'une interprétation afin de :

- Comprendre l'origine du problème (physiologie des espèces présentes)
- Evaluer le risque sanitaire associé (mycotoxines potentielles, allergies, toxicité de contact...)
- Expliquer certains accidents toxiques en élevage
- Définir des mesures correctives et préventives

MYCOSCOPIA peut aussi être partenaire de projets de recherche et développement (tests antifongiques, développement de méthode de détection rapide...).

> Plus de 20 ans d'expertise en mycologie

Le savoir-faire nécessaire à l'analyse de la flore fongique globale avec une identification au rang d'espèce est devenu très rare en France.

La directrice du laboratoire, Sylviane Bailly, est vétérinaire de formation et travaille depuis plus de 20 ans dans le domaine de la mycologie. Après avoir géré un laboratoire d'analyse privé, elle a travaillé pendant plus de 10 ans comme ingénieure de recherche dans le secteur public, notamment à l'Ecole Vétérinaire de Toulouse et au sein de l'UMR INRAe Toxalim. Son parcours universitaire et professionnel lui a permis d'acquérir des compétences transverses, allant de l'analyse de la contamination des matières premières jusqu'à l'évaluation de l'impact possible sur la santé de l'homme et de l'animal.

« J'ai baigné dans le monde des moisissures depuis ma plus tendre enfance (mes parents ont fait partie des pionniers de la mycotoxicologie en France). Je suis passionnée par ces micro-organismes aux structures et aux couleurs si variées.

Je suis aussi fascinée par leur capacité d'adaptation et leur potentiel à produire une multitude de composés parfois utiles, parfois très toxiques. Je suis convaincue que la connaissance de ces micromycètes est une des clés à de nombreuses problématiques sociétales majeures : changements climatiques et impact sur la biodiversité (émergence de nouvelles espèces), réduction des pesticides, diminution du gaspillage alimentaire, développement de matériaux de construction bio-sourcés ... »



Sylviane Bailly, fondatrice de MYCOSCOPIA

Contact

MYCOSCOPIA

Mycologie des aliments et de l'environnement

3 rue Jean Monnet 31470 Fonsorbes

06 14 60 02 39



mycoscopia@gmail.com



<http://mycoscopia.com>



<https://www.linkedin.com/company/mycoscopia/about/>

