

COLLOQUE

Fromages au lait cru, entre risques et bénéfiques : la diversité au cœur du débat !

Jeudi 30 janvier 2020
de 9h à 17h30

Au Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Salle Gambetta
78, Rue de Varenne, Paris 7^{ème}



A PROPOS

Depuis quelques années, le lait cru, et en particulier les fromages au lait cru, nourrissent de nombreuses controverses. En effet, alors que ces fromages constituent une véritable attente des consommateurs, les producteurs et fabricants s'interrogent fortement sur la pérennité de la transformation fromagère au lait cru, en raison de la pression sanitaire jugée difficilement tenable. Des crises sanitaires récentes sont venues raviver ce débat de société.

En raison de l'importance du lait cru dans la production de fromages AOP, **le Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL) et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) organisent ce colloque pour enrichir le débat sur la place des fromages au lait cru** dans l'alimentation en s'appuyant sur des apports scientifiques récents, grâce notamment à l'appui de l'INRAE, de VetAgro Sup et du RMT Fromages de Terroirs.



POUR PARTAGER VOS QUESTIONNEMENTS
questionsouvertes@fromagesaulaitcru.fr



APERÇU DE LA JOURNÉE

8h30 - 9h15 : Accueil café

9h30 : Mots d'ouverture

Michel LACOSTE, Président du CNAOL

Jean-Louis PITON, Président du Conseil permanent de l'INAO

9h45 : Conférences inaugurales

Marc-André SELOSSE, professeur au Muséum national d'Histoire naturelle et professeur invité aux universités de Gdansk (Pologne) et Kunming (Chine) : « Vivre avec les microbes, enjeux dans notre alimentation »

Sylvie LORTAL, ex-directrice de recherche INRA : « Les fromages au lait cru, toute une histoire ... ! »

10h30-12h30 : Fromages au lait cru, quels bénéfices et quels risques pour la santé ?

Henriette DE VALK, Responsable de l'unité Infections alimentaires, vectorielles et zoonoses, Direction Maladies Infectieuses, Santé Publique France : « Surveillance épidémiologique en France et fromages au lait cru : quels enseignements ? »

Dr Eric OSWALD, Professeur de bactériologie, Service de bactériologie-hygiène du CHU de Toulouse et membre du CES Biorisk – Anses : « Évaluation des risques pour la population : de l'hygiène à la théorie hygiéniste, où mettre le curseur ? »

Christophe CHASSARD, Directeur de l'UMR Fromage – INRAE/Université Clermont Auvergne/VetAgro Sup : « De la recherche de corrélations positives à la démonstration de bénéfices santé »

Dr Alexis MOSCA, gastro-entérologue, service Pédiatrie Hôpital Robert Debré : « Microbiote intestinal du nouveau-né : naissance d'un écosystème »

Dr Amandine DIVARET-CHAUVEAU, allergologue, service pédiatrie CHU Nancy : « Impact de la consommation de lait cru et de fromage sur la protection contre les allergies et l'asthme »

Echanges avec la salle en présence de **Jeanne-Marie MEMBRÉ**, ingénieure de recherche en microbiologie prévisionnelle au SECALIM – INRAE et d'**Estelle MASSON**, maître de conférences en psychologie sociale à l'Université de Bretagne occidentale

12h30-14h : Déjeuner

14h-14h45 : Une diversité de goûts pour une diversité de consommateurs

Eric BEUVIER, Directeur de l'Unité de recherche Technologie et analyses laitières – INRAE : « Une diversité organoleptique née d'une diversité de pratiques et de microorganismes »

Camille SCHWARTZ, chargée de recherche au sein de l'équipe 'déterminants du comportement alimentaire' – INRAE : « Le fromage entre appréciation et dégoût : de l'enfance à l'âge adulte »

Echanges avec la salle

14h45-15h30 : Quel ancrage territorial et patrimonial des fromages au lait cru ?

François CASABIANCA, Laboratoire de recherche sur le Développement de l'élevage – INRAE et **Philippe JEANNEAUX**, VetAgro Sup UMR Metafort : « Le lait cru, créateur de valeurs ajoutées et partagées ? »

Elise DEMEULENEARE, chargée de recherche au CNRS, anthropologue, Centre Alexandre Koyré d'histoire des sciences et des techniques et **Claire DELFOSSE**, professeur de géographie Université Lyon 2, directrice du Laboratoire d'Etude Rurale : « Les fromages au lait cru, des produits phares des cultures alimentaires (XXe – XXIe siècle) »

Echanges avec la salle

15h30-16h00 : Pause

16h-16h50 : La qualité, un objectif partagé

Bruno FERREIRA, directeur général de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) - Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation : « Gestion du risque STEC dans les produits laitiers au lait cru »

Bruno MARTIN, ingénieur de recherche à l'UMR Herbivores – INRAE et **Céline DELBES**, chargée de recherche à l'UMR Fromages -INRAE « Vers une maîtrise de la qualité sanitaire du lait cru dès la gestion des surfaces fourragères »

Echanges avec la salle

16h50-17h30 : Conclusion

Bernard CHEVASSUS-AU-LOUIS, ancien président de l'AFSSA et du Muséum national d'Histoire naturelle, président de l'association « Humanité et biodiversité », grand témoin de la journée.

INFORMATIONS PRATIQUES

Inscription obligatoire avant le 14 janvier 2020

Pour vous inscrire

Remplissez le [formulaire en ligne](#)

L'inscription est gratuite mais obligatoire. Elle vous sera confirmée dans la limite des places disponibles.

Pour suivre à distance les échanges

Des retransmissions en direct seront organisées dans différentes villes de France. Vous êtes intéressé pour suivre les débats de la journée à distance ?

Mentionnez-le dans votre formulaire d'inscription.

Pour plus d'informations

Rendez-vous sur notre site internet :

www.rmtfromagesdeterroirs.com/colloque-fromages-au-lait-cru/

Réseaux sociaux :

 @AOPlaitieres

 @inao.gouv.fr



Pour vous y rendre

Obligatoire : Une pièce d'identité en cours de validité vous sera demandée à l'entrée du ministère.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Salle Gambetta

78 rue de Varenne, Paris 7^{ème}

En transports :

Métro : Varenne  13 Solférino  12

RER : Musée d'Orsay  C

Bus :  69

Plan du quartier

