



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



CONSEIL NATIONAL
DES APPELLATIONS
D'ORIGINE LAITIÈRES

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 31 janvier 2020

« Fromages au lait cru, entre risques et bénéfices : la diversité au cœur du débat ! »

A Paris, s'est tenu le 30 janvier, un colloque sur les risques et les bénéfices des fromages au lait cru. Placé sous le haut patronage du Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et conclu par Anne Bronner, conseillère du ministre, ce colloque était organisé par le Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL) et l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) avec le concours d'INRAE, de VetAgro Sup et du RMT Fromages de Terroirs*. Il a permis de dresser **un état des lieux sur les connaissances scientifiques et médicales relatives à ces produits emblématiques de la culture et de la gastronomie françaises.**

En France, 1 fromage sur 10 produits est au lait cru et 75% des fromages AOP sont au lait cru. « ***Il est crucial, pour nous producteurs et transformateurs, de mieux connaître cette matière première vivante, pour proposer des fromages AOP toujours plus sûrs et qualitatifs élaborés dans le respect de la tradition*** », introduit Michel Lacoste, président du Cnaol.

Derrière les risques sanitaires, de nombreux bénéfices

Plus de 500 participants ont suivi les échanges depuis Paris ou l'un des 18 points de retransmission organisés en région.

17 experts, chercheurs, allergologue, gastro-entérologue, pédiatres, responsables d'organismes publics... sont venus présenter les avancées de la recherche pour alimenter la réflexion sur la place des fromages au lait cru dans l'alimentation.

S'il s'est avéré nécessaire et utile de partager les informations relatives aux risques sanitaires représentés par les fromages au lait cru, grâce à l'intervention d'Henriette De Valk de Santé Publique France, il a été tout aussi important de mettre en perspective leurs différents bénéfices : éducation au goût, santé, patrimoine culturel et paysager...

Des connaissances nouvelles sur la biodiversité microbienne

La recherche sur la diversité microbienne du lait cru et son impact a débuté à la fin des années 1990. Dès 2010, les connaissances prennent de nouvelles orientations avec l'utilisation du séquençage de l'ADN (métagénomique).

Un fromage au lait cru, c'est plus d'un million de micro-organismes. Ils varient d'un produit à l'autre en fonction des pratiques d'élevage et de transformation. Bruno Martin, ingénieur de recherche à l'UMR Herbivores INRAE et Céline Delbès, chargée de recherche à l'UMR Fromages INRA expliquent que « *la qualité sanitaire du lait cru et la diversité de la flore microbienne se jouent sur la ferme par la mise en place d'un certain nombre de pratiques (hébergement, animaux, traite...) qui commencent dès la gestion des surfaces fourragères (pâturages, herbe, foin...) pour alimenter les troupeaux.* »

La flore microbienne en danger

Depuis 40 ans, **une réduction des micro-organismes présents dans le lait cru** liée à l'évolution des pratiques dans les fermes est observée. « *L'enjeu est de maintenir une diversité microbienne de qualité pour préserver la biodiversité environnementale mais aussi pour conserver la typicité des fromages au lait cru et les interactions bénéfiques qu'ils peuvent avoir avec le microbiote humain* » explique Marc-André Selosse, professeur au Muséum national d'Histoire naturelle. « *Il est crucial de vivre avec les microbes et ils sont un enjeu majeur de notre alimentation* ».

Des risques maîtrisés et des bénéfices santé

Les micro-organismes présents en nombre dans le fromage apportent goût, arômes, typicité, diversité et ont aussi des bienfaits pour la santé. Christophe Chassard, directeur de l'UMR Fromage INRAE et le Docteur Amandine Divaret-Chauveau, allergologue au service pédiatrie du CHU de Nancy, mettent en évidence une corrélation positive entre la consommation des aliments microbiens comme les fromages au lait cru et le microbiote intestinal ou la diminution notamment du risque d'allergie.

Bruno Ferreira, Directeur général de l'alimentation au Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, rappelle « *la nécessité de conduire des travaux pour mobiliser les efforts de la recherche afin de pouvoir proposer aux professionnels des outils et méthodes permettant de toujours mieux prévenir les risques sanitaires de la production du lait jusqu'à la remise des produits aux consommateurs pour garantir la performance sanitaire des filières* ».

« Alors que dans les années à venir, de nombreux bouleversements comme le dérèglement climatique vont secouer les liens sociaux, et que le chacun pour soi pourrait être plus privilégié que la solidarité, charge [aux filières] de travailler ensemble, de construire l'avenir, à travers les fromages au lait cru, et de tisser des liens dans la diversité », a conclu Bernard Chevassus-au-Louis, grand témoin, ancien président de l'AFSSA et du Muséum national d'Histoire naturelle, président de l'association « Humanité et Biodiversité ».

Pour en savoir plus

www.rmtfromagesdeterroirs.com/colloque-fromages-aulait-cru/

Contacts presse

CNAOL – Marylène Bezamat - 06 03 99 62 07 – mbezamat@cnaol.fr

INAO – Nadia Michaud – 06 69 97 54 82 – n.michaud@inao.gouv.fr

A propos de

Créé en 2002, le **Cnaol**, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine laitières, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 50 AOP laitières françaises : 45 fromages, 3 beurres et 2 crèmes. Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP laitières.

Pour en savoir plus : www.fromages-aop.com ou @AOPlaitières

Fort de son expertise forgée depuis plus de 80 ans, l'INAO assure la reconnaissance et la protection des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) des produits agricoles, agroalimentaires et forestiers. L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est un établissement public administratif sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Il est chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires : Appellation d'origine contrôlée (AOC), Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), Label rouge (LR) et agriculture biologique (AB).

Pour en savoir plus : www.inao.gouv.fr

*Réseau Mixte Technologique Filières fromagères valorisant leur terroir.

Pour en savoir plus : www.rmtfromagesdeterroirs.com www.rmtfromagesdeterroirs.com