Un livre blanc sur la biodiversité microbienne des fromages au lait cru

À l'occasion d'un colloque organisé le 14 octobre 2024 à l'Académie de médecine de Paris, la Fondation pour la biodiversité fromagère a présenté un livre blanc consacré aux effets de la consommation de fromages, notamment au lait cru, sur la santé humaine. Cette première synthèse explore la balance des bénéfices et des risques liés à la consommation de fromages.

Ce travail inédit, dont le résultat est un ouvrage intitulé « **Bénéfices et risques pour la santé de la consommation de fromage – intérêts de la biodiversité microbienne** », est une synthèse des connaissances scientifiques et des recherches actuelles sur le sujet. Il se base sur plus de 6 000 études issues de la littérature scientifique et médicale française et internationale. 2500 publications socles en ont été extraites. La réalisation de ce livre blanc a été suivie par un comité d'experts intersectoriel et interdisciplinaire, avec le concours de la Fondation pour la biodiversité fromagère, VetAgro Sup, l'Institut de l'Élevage (IDELE), du CNAOL, de la Fondation de l'Académie de Médecine (FAM).

Des pistes concrètes pour poursuivre la recherche

Ce travail aborde clairement les enjeux de notre modèle alimentaire. Il met en lumière le rôle bénéfique mais méconnu de la flore microbienne abondante et variée que recèlent les fromages, en particulier ceux au lait cru. Le colloque a permis aux chercheurs, médecins et professionnels de débattre sur l'alimentation. La question de la balance bénéfices/risques de la consommation des fromages au lait cru constitue aujourd'hui un enjeu sanitaire majeur, et en tant que front de sciences, elle ouvre la voie à de nombreux questionnements scientifiques que la recherche pourrait explorer. Le colloque a été suivi par près de 500 personnes.

Pour aller plus loin

1. Consulter le livre blanc sur le site internet de la fondation pour la biodiversité fromagère : **https://www.fondationlaitcru.org/fondation-lait-cru/news/article/le-livre-blanc-en-pdf-telechargeable**
2. MetaPDOCheese : une étude révèle la richesse et la diversité microbienne dans les fromages et laits AOP : **https://www.inao.gouv.fr/Nos-actualites/metapdocheese-etude-fromages-aop**

L’INAO développe ses liens avec la recherche

Aborder les enjeux contemporains suppose d’intensifier des liens avec la recherche appliquée et les structures de développement afin d’identifier les innovations disponibles et de faire évoluer les pratiques. L’INAO dispose déjà de partenariats avec le monde de la recherche, à l’image d’une convention entre l’Institut et l’INRAE, renouvelée en 2023 et permettant la mise en place d’un agent partagé. L’INAO poursuit ces développements en participant à de nombreux colloques scientifiques.

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/livre-blanc-biodiversite-microbienne*

List of links present in page

1. https://www.fondationlaitcru.org/fondation-lait-cru/news/article/le-livre-blanc-en-pdf-telechargeable
2. https://www.inao.gouv.fr/Nos-actualites/metapdocheese-etude-fromages-aop
3. https://www.inrae.fr/
4. https://www.inao.gouv.fr/actualites/fromages