



Association fromages
de terroirs



**Etats généraux
du lait cru**
27 Mars 2019

**LE LAIT CRU
DANS TOUS
SES ÉTATS**

Une journée de tables rondes en présence de scientifiques, chercheurs, nutritionnistes, spécialistes, fromagers de France et d'ailleurs, cuisiniers, pâtisseries ... pour répondre à toutes vos questions, vos inquiétudes, vos doutes.

Entrée ouverte au public
Accès à la journée et au buffet de fromages fermiers au lait cru *Pass : 20 euros Étudiants : 10 euros*

  

Infos : fromages-de-terroirs.com @associationfromagesdeterroirs @fromagesdeterroirs @MadameFromageFr

Communiqué de presse, le 15 février 2019

-ÉVÉNEMENT-

Pour la première fois en France, à l'occasion de la
**Journée nationale du fromage le 27 mars 2019, se tiendront
les États généraux du lait cru**

Alors que la demande de naturalité n'a jamais été aussi forte de la part des consommateurs, que les microbes reviennent en grâce par l'entremise de la communauté scientifique et que le retour à la ferme devient la nouvelle tendance en Europe et dans le monde, les services sanitaires français ont relevé de manière inédite les niveaux de contrôles, mettant en danger une filière fermière et artisanale déjà très contrôlée et très sûre. Ce climat de suspicion est renforcé par une méconnaissance du lait cru de manière générale, sujet sur lequel on entretient fantasmes et idées reçues.

C'est pourquoi, le 27 mars 2019, l'Association Fromages de Terroirs très impliquée sur ce terrain, organise une journée de conférences à orientation scientifique sous forme de tables rondes thématiques pour délivrer une information étayée, indépendante et pédagogique sur tous les aspects du lait natif, de la microbiologie à la gastronomie. On note depuis un an concomitamment à l'affaire des laits en poudre infantiles contaminés qui pourtant sont stérilisés plusieurs fois, et n'ont rien à voir avec du lait cru, une sorte de frénésie de contrôles de la part de la DGAL mais aussi, de la grande distribution, jusqu'à demander des attestations « 0 risque » à certains fournisseurs sous peine de les déréférencer, ou encore, une circulaire officielle alertant en juillet dernier, sur le risque de manger des fromages au lait cru pour les enfants, à tel point que certains s'interrogent sur l'avenir du lait cru et des fromages au lait cru, en France. Pourra-t-on encore y produire des fromages au lait cru dans un avenir proche ?

Le pays du fromage serait-il victime à son tour du syndrome de l'hygiénisme à la mode américaine, sans nuances ? Des fermiers, des petites laiteries, des Pme, se voient demander des analyses

renforcées, coûteuses et jugées disproportionnées, mettant en danger leur pérennité économique. Alors, que cherche-t-on vraiment ? Veut-on des fermes sans microbes ? Veut-on rayer de la carte les derniers artisans ? Il est temps que les scientifiques aient la parole !

On ne parle que des risques, rarement des bénéfices. Pourtant, le lait à l'état natif est un produit radicalement différent des laits conventionnels stérilisés, homogénéisés et transformés. Des scientifiques, chercheurs, spécialistes du lait expliqueront lors de tables rondes thématiques, les qualités physiologiques naturelles du lait cru, sa microbiologie, ses bienfaits en terme de nutrition, ses vertus immunologiques, ses véritables risques ... et puis, ses qualités sensorielles et fonctionnelles lors de la fabrication de fromages et de laitages. Toutes les questions seront sur la table.

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

9h45 : Ouverture par Richard Ramos, député et spécialiste des questions agroalimentaires

11h – 12h30 : Du lait oui, mais cru !

Table ronde n°1 : Volet physiologique, immunologique et nutritionnel

- ▶ *Le lait cru, c'est quoi ? Composition. Comparaison avec le lait pasteurisé et UHT. Barèmes de température, explication des différents traitements. Les modifications moléculaires suite aux traitements thermiques et cracking et les conséquences sur les vitamines, le calcium. L'homogénéisation, qu'est-ce que c'est ? Quelle différence physiologique entre lait cru de vache, de chèvre, et de brebis ?*
- ▶ *Les bénéfices du lait cru pour la santé humaine : L'étude de cohorte européenne Pasture portant sur 1000 enfants de 0 à 10 ans, lancée en 2004 a fourni une moisson d'informations essentielles. État des connaissances sur le sujet et dernières publications.*

Avec :

Pr Dominique Angèle Vuitton, immunologiste. Professor emeritus of Clinical Immunology. Corresponding Member of the French National Academy of Medicine. Université Bourgogne Franche-Comté

Jacques Fanni, Professeur retraité de l'Université Nancy Lorraine, Docteur en procédés biotechnologiques et alimentaires, spécialiste du lait

Tania Pacheff, diététicienne, nutritionniste

Producteur de lait (en cours)

LUNCH : BUFFET DE FROMAGES AU LAIT CRU OFFERT AUX PARTICIPANTS

13h45 – 15h: État des lieux des normes sanitaires en vigueur et leurs évolutions actuelles

Table ronde n°2 : Volet règlementaire

- ▶ *Sont-elles adaptées à tous les types d'exploitation ? La culture de l'ultra-hygiénisme est-il en train de gagner la France ?*
- ▶ *Définition et évolution de la réglementation du terme « fermier ».*
- ▶ *Étiquetage : réelle transparence ou illusion ? Peut-on faire confiance aux étiquettes ?*
- ▶ *Point sur le Nutriscore*

Avec :

Frédéric Blanchard, Président de l'ANPLF et producteur fermier.

Florence Arnaud, Maître de conférence et chercheur en droit de l'alimentation au Centre d'études et de recherche en droit de l'immatériel. (CERDI) Université Paris Sud.

Producteur fermier (en cours)
Ministère de l'Agriculture ou DGAL (en cours)

15h15 – 16h45 : Le renouveau du lait cru dans le monde

Table ronde n°3

- ▶ *Exemples anglais, norvégien, italien, américain.*

Avec :

Bronwen Percival, Cheese buyer de Neals Yard Dairy, cofondatrice de microbialFoods.org et London Gastronomy Seminars

Carlos Yescas, Program Director, Oldways Cheese Coalition, Oldways - Rediscover Goodness

Pascale Baudonnel, fromagère et directrice de Ystebui- Norvège

17h – 18h30 : Pourquoi le lait cru est-il la signature d'un terroir, d'une typicité et d'un goût unique ?

Table ronde n°4 : Volet dégustation / qualités sensorielles et organoleptiques

- ▶ *De la ferme au fromage. Diversité microbienne*
- ▶ *Peut-on utiliser le lait cru et la crème crue dans la cuisine et la pâtisserie ? Quelles différences ? Quels bénéfices ?*

Avec :

Nathalie Desmasures, Professeur des universités, Co-responsable du Master Nutrition et Sciences des Aliments, Directrice du GIS AOP Laitières de Normandie. Université de Caen Normandie

Arnaud Daguin, Porte-parole et Vice-président Pour une agriculture du Vivant

François Bourgon, fromager MOF

Nina Métayer, chef-pâtissier, pâtissier de l'Année 2017- Gault & Millau

Xavier Denamur, restaurateur utilisant du lait cru

INFORMATIONS PRATIQUES

- ▶ Ouvert au public.
- ▶ Tarif d'entrée : 20 euros / 10 euros pour les étudiants. Pass pour la journée
- ▶ Inscriptions, contacts et demandes d'informations : contact@fromages-de-terroirs.com
- ▶ www.fromages-de-terroirs.com Tél : + (0)1 42 76 96 82
- ▶ Forum 104, 104 rue de Vaugirard Paris VIè (Métro : Saint-Placide. Ligne 4)

- ▶ **Contact presse : Véronique Richez-Lerouge, présidente de l'Association Fromages de Terroirs et auteur de plusieurs ouvrages dont La Vache qui pleure. (2016) – contact@fromages-de-terroirs.com**
