

DEUXIÈME COLLOQUE

**FROMAGES AU LAIT CRU,  
DU PRÉ À L'ASSIETTE,  
L'INDISPENSABLE  
APPROCHE GLOBALE**

16 et 17 novembre 2023

📍 Centre des congrès – Aurillac



 RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

INRAE

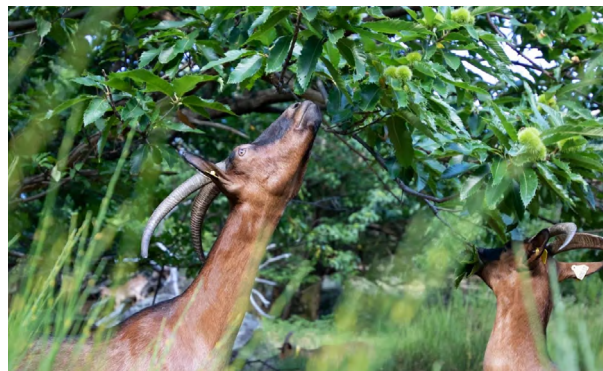
chnol\*  
CONSEIL NATIONAL  
DES APPELLATIONS  
D'ORIGINE LACTIÈRES

## À PROPOS

Les fromages au lait cru AOP/IGP sont au coeur de multiples enjeux touchant à la fois à la santé humaine et animale mais aussi à la préservation des ressources et des aménités associées, dans une approche durable.

La complexité des défis actuels pour appréhender la question du lait cru dans les fromages est telle qu'elle nécessite désormais de mettre en oeuvre une vision globale, décroisée, « du pré à l'assiette ». Ce deuxième colloque Fromages au lait cru donnera à voir comment cette approche interdisciplinaire et systémique, « One Health », pourrait, en pratique, apporter certaines clés de lecture et des réponses quant aux qualités plurielles des fromages au lait cru.

*Des animations, visites, présentations de projet... seront proposées en amont le 15 après midi et le 16 novembre matin.*



# DÉROULÉ DU COLLOQUE

## Jeudi 16 Novembre 2023

**13h15**

**Accueil au Centre des Congrès d'Aurillac**

**13h30**

**Ouverture du colloque par le CNAOL, l'INAO et l'INRAE**

**14h**

**Les fromages au lait cru sous le prisme sanitaire : vers une pluralité des expertises**

Avec des présentations de Laurent Guillier (Microbiologiste, ANSES), Mathilde Lagrola (Socio-anthropologue, Université Paul Valéry Montpellier 2), Chohreh Farrokh (Directrice « Sécurité sanitaire », CNIEL), Stéphane Miszczycha (Microbiologiste, VetAgroSup).

**17h**

**Table ronde / Débat : Sécurité sanitaire et bénéfices des fromages au lait cru : complexité et multi-expertises pour appuyer les politiques publiques sur plusieurs temporalités.**

En présence, des représentants des pouvoirs publics, des professionnels de la recherche, notamment Maud Faipoux (Directrice Générale de l'Alimentation) et Philippe Mauguin (Président Directeur Général d'INRAE)

**19h**

**Dîner à L'Espace des Carmes**

## Vendredi 17 Novembre 2023

**8h**

**Accueil au Centre des Congrès d'Aurillac**

**8h30**

**Microbiodiversité fromagère : vers une approche systémique**

Avec des présentations de Céline Delbès (Microbiologiste, INRAE), Nadège Bel (Responsable Technologie fromagère, Actalia), Vincent Flammier (Responsable Service Technique, Union des Producteurs de Beaufort), Damien Paineau (Ferments du Futur).

**10h45**

**Vers de nouveaux cadrages pour les fromages au lait cru ?**

Avec des présentations de Tristan Fournier (Sociologue, CNRS), Elise Demeulenaere (Anthropologue, CNRS), Jean Luc Angot (Vétérinaire, CGAER).

**12h30**

**Et maintenant, concrètement ? par Benoît Assemat  
Inspecteur Général - Ministère de l'Agriculture**

*Des sessions de présentations de posters seront prévues pendant les pauses*

## INFORMATIONS PRATIQUES

### Inscription gratuite mais obligatoire avant le 10 novembre 2023

Vous recevez une confirmation dans la limite des places disponibles en présentiel.

Pour vous inscrire, remplissez **le formulaire en ligne** : [cliquez ici](#)

Pour suivre à distance les présentations et échanges, des retransmissions en direct sont organisées dans différentes régions. Si vous êtes intéressé par ce format, vous pouvez l'indiquer lors de votre inscription.

Pour plus d'information, rendez-vous sur notre **site internet** :

### Colloque Fromages au lait cru 2023

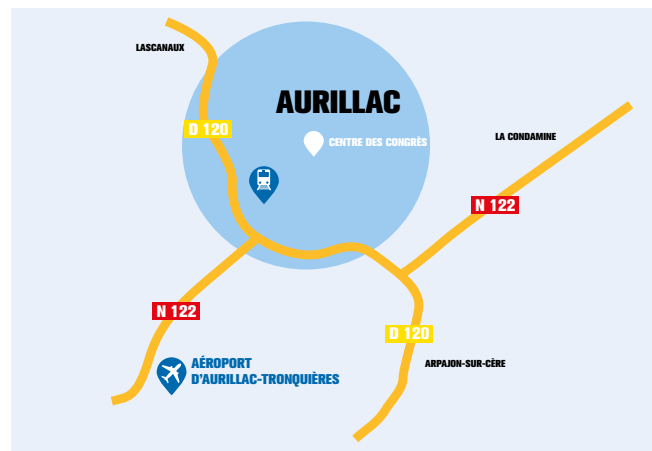
Avec le soutien de :



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



Pour vous y rendre :



### Parkings proches du centre :

Centre des congrès d'Aurillac - 1 bis Place des Carmes  
15000 Aurillac

Pour réserver un hôtel, remplir **le formulaire suivant** : [cliquez ici](#)

Place Pierre Semard à 750m (navette gratuite vers le centre-ville, toutes les 10 minutes, de 7h30 à 19h20)

Parking payant Paul Doumer – Rue Paul Doumer à 220m

Parking payant **ouvert** Le Square – Place du Square à 500m