



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



CONSEIL NATIONAL  
DES APPELLATIONS  
D'ORIGINE LAITIÈRES

## INFORMATION PRESSE

Le 19 février 2019

### « Fromages au lait cru, entre risques et bénéfiques : la biodiversité microbienne au cœur du débat »

## Un an pour enrichir les débats qui se clôtureront par un colloque scientifique

Le 30 Janvier 2020 à Paris

« Le lait cru, et en particulier les fromages au lait cru, nourrissent de nombreuses controverses » affirme Patrice Chassard, président du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'INAO. En effet, lait cru et lait pasteurisé sont souvent opposés, et par là, production fermière et production industrielle. Les questions sanitaires sont au centre de ce débat de société.

Alors que 75% des fromages AOP sont au lait cru, **le Conseil national des appellations d'origine laitières (CNAOL) et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) organisent un colloque sur le thème « Fromages au lait cru, entre risques et bénéfiques : la biodiversité microbienne au cœur du débat », le 30 janvier 2020, à Paris.**

Ce colloque a pour ambition **d'ouvrir le débat sur la place des fromages au lait cru** dans l'alimentation et de l'éclairer par des apports scientifiques récents, grâce notamment à l'appui de l'INRA et de Vetagro-sup.

**Afin de préparer cette journée, les organisateurs souhaitent recueillir les remarques et questions que suscite cette thématique.**

#### Thèmes abordés

- Définition du lait cru
- Bénéfices et risques du lait cru pour la santé
- Impacts socio-culturels et dimension gastronomique
- Savoir-faire associés à la gestion des écosystèmes microbiens

**Au cours de cette année, consommateurs, restaurateurs, fromagers, distributeurs... sont invités à partager leurs questionnements qui nourriront la construction du programme en adressant un mail à : [questionsouvertes@fromagesaulaitcru.fr](mailto:questionsouvertes@fromagesaulaitcru.fr)**

#### Contacts Presse

##### INAO

Nadia Michaud

01 73 30 38 78 – [n.michaud@inao.gouv.fr](mailto:n.michaud@inao.gouv.fr)

[www.inao.gouv.fr/](http://www.inao.gouv.fr/) /  INAO

##### CNAOL

Marylène Bezamat

06 03 99 62 07 – [mbezamat@cnaol.fr](mailto:mbezamat@cnaol.fr)

[www.fromages-aop.com/](http://www.fromages-aop.com/) /  AOP laitières\_CNAOL