

Tout savoir sur les fromages au lait cru

Plus de 4 Français sur 5 ont une bonne image des fromages au lait cru. Seul 1 Français sur 4 est capable de faire référence aux recommandations santé concernant les populations sensibles. La filière des fromages au lait cru souhaite informer les consommateurs sur les spécificités et les bénéfices de ce fleuron de la gastronomie française, liée à l'histoire nos territoires.

Réalisée en novembre 2018 par l'IFOP, l'étude¹ « Perception du consommateur des fromages au lait cru » montre **le fort attachement des consommateurs** français aux fromages au lait cru, qui plébiscitent **leur goût et leur caractère authentique**, et ce malgré une conscience des risques sanitaires pouvant exister.

- Plus de 9 Français sur 10 connaissant la mention « au lait cru »
- Plus de 3 Français sur 5 la considèrent comme un critère de choix dans l'achat d'un fromage
- Près de 4 Français sur 5 déclarent que ces produits inspirent confiance
- Plus de 4 français sur 5 trouvent que c'est un produit appétissant, avec un goût authentique, qui conserve ses qualités nutritionnelles et est riche en microorganismes.

- Près de 1 Français sur 2 estime que les fromages présentent un risque sanitaire
- Près de 1 Français sur 2 pense qu'il existe des recommandations de consommation

www.fromagesaulaitcru.fr, le site de référence des fromages au lait cru

Ces derniers mois, plusieurs incidents sanitaires impliquant des fromages au lait cru mettent en exergue la **nécessité de mieux faire connaître les recommandations** à destination des publics sensibles et plus particulièrement des jeunes enfants de moins de 5 ans tout en valorisant les bénéfices de ces produits.

En ligne depuis début juillet, le site internet www.fromagesaulaitcru.fr a pour vocation de fournir aux consommateurs une information précise, complète et pédagogique sur les fromages au lait cru. Rédigé par l'ensemble des acteurs de la filière fromages au lait cru (Cniel, Cnaol, Anicap et Fneq), il propose de nombreuses informations : définitions et spécificités, comment les reconnaître, bénéfiques (goût et organoleptique, biodiversité microbienne, lien au terroir, santé...) et informations sur les précautions de consommation pour les publics sensibles.

Relais sur les emballages

La mention « au lait cru » est déjà étiquetée sur les fromages. **Pour aller plus loin** dans l'information des consommateurs, les metteurs en marché des fromages au lait cru (fromagers, affineurs, laiteries...) sont vivement **encouragés à intégrer, dès septembre, sur leurs emballages et étiquetages** un renvoi vers ce site internet d'information.

¹ Etude qualitative « Perception du consommateur des fromages au lait cru » réalisée par l'IFOP pour le Cniel et le Cnaol auprès de 2002 personnes représentative de la population française âgée de 15 ans et plus.

Un colloque, pour étudier les bénéfices et les risques des fromages au lait cru

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 bénéfices : la biodiversité 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. 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.

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

Pour en savoir plus : Les chiffres clés des fromages au lait cru

Contact presse Cnaol

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

 AOP laitières_CNAOL