

## Colloque Livre Blanc de la Fondation pour la Biodiversité Fromagère

### Contexte

La FNEC et la FNPL sont membres de la Fondation pour la Biodiversité Fromagère. Celle-ci a pour but de soutenir des projets d'intérêt général pour concourir à la pérennité des fromages de terroir au lait cru en tant qu'objet du patrimoine culinaire français, favorisant la biodiversité et la bonne santé humaine.

Le colloque « Entre bénéfiques et risques : Un nouveau regard sur les fromages et leurs richesses en flores microbiennes » a été organisé le 14 octobre 2024 à l'Académie de Médecine par la Fondation pour la Biodiversité Fromagère. Ce colloque a été l'occasion de lancer la parution du livre blanc « Bénéfiques et risques pour la santé de la consommation de fromages ».

### Le livre blanc « Bénéfiques et risques pour la santé de la consommation de fromages »

Ce livre blanc est un ouvrage scientifique. Toutes les données proviennent d'articles scientifiques à partir d'un travail de synthèse bibliographique. Le but est de présenter des résultats objectifs issus de la recherche.

Par ailleurs, ce livre ne se concentre pas uniquement sur les faits scientifiques en lien avec les fromages au lait cru, par manque d'études spécifiques sur ces derniers. Cependant, le livre spécifie, lorsque c'est possible, l'origine du lait utilisé pour fabriquer les fromages et les technologies de fabrication.

Le livre blanc est composé de huit chapitres :

- Chapitre 1. Méthodes d'évaluation des bénéfiques et des risques chez l'être humain
- Chapitre 2. Rappels et généralités concernant les fromages et le microbiote digestif
- Chapitre 3. Bénéfiques et risques vis-à-vis de l'allergie au lait et des maladies allergiques atopiques
- Chapitre 4. Bénéfiques et risques vis-à-vis des maladies inflammatoires du tractus digestif
- Chapitre 5. Bénéfiques et risques vis-à-vis des maladies cardio-vasculaires
- Chapitre 6. Bénéfiques et risques vis-à-vis des maladies infectieuses
- Chapitre 7. Bénéfiques et risques vis-à-vis des cancers et du vieillissement
- Chapitre 8. Bénéfiques et risques vis-à-vis des maladies neurologiques

Au début de chaque chapitre, un résumé d'une dizaine de lignes présente les enseignements principaux.

Le livre blanc « Bénéfiques et risques pour la santé de la consommation de fromages » est téléchargeable en ligne [en cliquant sur ce lien](#).

### Compte rendu du colloque

Le colloque à l'occasion de la parution du livre blanc s'est déroulé en deux parties.

Le matin était dédié au corps médical et aux chercheurs afin de présenter la méthodologie et les enseignements du livre blanc, tandis que l'après-midi était dédiée aux professionnels de la filière.

Pour plus d'information, veuillez contacter Armance Brisedoux : [abrisedoux@fnec.fr](mailto:abrisedoux@fnec.fr)

La première partie du colloque a mis en lumière les enjeux sanitaires liés aux fromages, particulièrement autour de la flore microbienne. Les intervenants ont insisté sur la nécessité de réévaluer le regard porté sur les fromages, en intégrant mieux les bénéfices de la diversité microbienne dans les politiques sanitaires. Cependant, d'après eux, les différences individuelles et leurs conséquences sur les bienfaits et les risques, rend difficile de formuler des recommandations universelles.

L'après-midi était dédié aux professionnels de la filière.

Les débats se sont concentrés sur les risques et bénéfices des fromages, en particulier ceux au lait cru. Ces échanges ont rappelé l'importance de sensibiliser le grand public aux bienfaits des fromages au lait cru, avec des outils de communication adaptés comme des affiches en magasin ou des éléments de langage. La journée s'est conclue sur la possibilité d'un nouveau modèle alimentaire. Il a été expliqué la nécessité de repenser les pratiques de stérilisation des aliments, trop souvent vues comme un gage de sécurité, mais pouvant aussi poser des risques pour la biodiversité microbienne et pour la santé.

[Ce lien rappelle l'ordre des sujets traités et les intervenants.](#)

Pour conclure, le colloque a permis de souligner la complexité de la balance bénéfico-risque des fromages, notamment au lait cru. Au fil des interventions, nos administrateurs FNEC-FNPL ont rappelé la pression sanitaire actuelle qui pèse sur les producteurs et la menace que cela représente pour la filière fermière et les produits au lait cru. La journée a également souligné la nécessité de poursuivre les recherches et de diffuser ces nouvelles connaissances auprès des professionnels de la santé et des consommateurs.

### La suite ....

La rediffusion du colloque sera bientôt disponible en ligne, sur le site de la Fondation pour la Biodiversité Fromagère et republié sur les réseaux de la FNEC.

Les affiches résumant des conclusions disponibles dans le livre blanc, et pouvant être affichées sur les lieux de vente, seront bientôt disponibles en ligne.

Enfin, ce livre et ce colloque sont des premières briques à l'avancement des connaissances sur les bienfaits du fromage. Le travail de la fondation pour la Biodiversité Fromagère, en collaboration avec la FNEC-FNPL, continue.

Merci à toutes les personnes impliquées pour avoir produit ces documents instructifs, pouvant être une base de réflexion et de travail pour la filière.

\*\*\*