

Colloque

Les fermentations au service des produits de terroir

Des microbes, amis et gardiens de notre alimentation,
de sa diversité, de ses goûts et de ses cultures

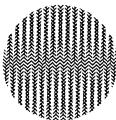
organisé par l'Inra et l'Inao

Sous le haut patronage :

du ministre de la Santé, de la Famille et des Personnes Handicapées
du ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires Rurales
de la ministre déléguée à la Recherche et aux Nouvelles Technologies

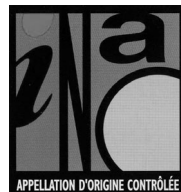
mercredi 8 octobre 2003
9h30 - 18h

Palais de la découverte
Avenue F-D Roosevelt 75008 Paris



INRA

Institut national de la recherche agronomique



PROGRAMME

—■ 09h15 ACCUEIL DES PARTICIPANTS ■—

09h45 Introduction

Jean Pinchon, président d'honneur de l'Inao

10h00 Histoire et géographie des fermentations

Pierre Germain, professeur, Ensaia-INPL-Nancy

10h30 Les produits de terroir et les fermentations ; quelques exemples

- **L'exemple du vin**

Claude Martel, viticulteur - CN Inao et *Denis Dubourdieu*, professeur, université de Bordeaux - CN Inao

- **Un exemple de fromage à pâte pressée cuite : le Comté**

Claude Vermot-Desroches, président du CIGC et *Eric Beuvier*, ingénieur de recherche, Inra Poligny

- **Un exemple de fromage à pâte molle : le Livarot**

Thierry Graindorge, fromager, CNPL Inao et *Micheline Gueguen*, professeur, université de Caen

- **Un exemple de produit carné : le saucisson sec d'Auvergne**

Jean Sirami, directeur de la SA Adiv développement et *Régine Talon*, chargée de recherche, Inra Clermont-Ferrand-Theix

Président de séance : André Valadier, président du CNPL-Inao

—■ 12h00 PAUSE ■—

12h20 Les particularités des écosystèmes microbiens

- **L'exemple du vin**

Aline Lonvaud-Funel, professeur, université de Bordeaux

- **L'exemple des fromages**

Marie-Christine Montel, directeur de recherche, Inra Aurillac

Président de séance : Jean-Paul Jamet, directeur du Cniel

—■ 13h15 DÉJEUNER/BUFFET AVEC LES PRODUITS DU TERROIR ■—

14h30 La sécurité sanitaire

Pierre Pardon, directeur de recherche, Inra-ENV Maisons-Alfort
et *Vincent Carlier*, professeur, ENV Maisons-Alfort

14h50 La richesse sensorielle par la diversité microbienne

Eric Spinnler, professeur, INA-PG

Président de séance : Gérard Pascal, directeur scientifique "Nutrition humaine et sécurité des aliments", Inra

15h25 Les apports de la biologie moléculaire et de la génétique microbienne

Stéphane Aymerich, directeur de recherche, Inra Versailles-Grignon
et *Emmanuelle Maguin*, directeur de recherche, Inra Jouy-en-Josas

Président de séance : Jean-Claude Hubert, professeur, université de Strasbourg

—■ 15h55 PAUSE ■—

16h15 Le regard des ethnologues et sociologues

Philippe Marchenay, chargé de recherche, CNRS, *Laurence Bérard*, chargée de recherche, CNRS, *Françoise Sabban*, directeur de recherche, CNRS-EHESS et *Annie Hubert*, directeur de recherche, CNRS-Université de Bordeaux

17h05 Les enjeux économiques

Bertil Sylvander, directeur de recherche, Inra Le Mans

Président de séance : Philippe Mauguin, directeur de l'Inao

17h35 Conclusion

Bertrand Hervieu, président de l'Inra

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION :

Inra – Mission communication

Anne-Marie Le Bastard

Mél. : ferment@paris.inra.fr

Fax. : 01 42 75 91 72

Colloque réservé aux professionnels et aux journalistes, uniquement sur invitation et inscription

Ce colloque a lieu dans le cadre de l'exposition "A table ! l'alimentation en questions", co-produite par l'Inra et le Palais de la découverte, du 1^{er} avril 2003 au 4 janvier 2004.

Pain, vin, fromages, salaisons : ces aliments (et bien d'autres encore), si divers soient-ils, s'élaborent tous sous l'action de microorganismes responsables de fermentations, qui génèrent des saveurs particulières, tout en contribuant à leur conservation. Avec la plupart des grandes civilisations sont apparus des savoir-faire d'élaboration et de conservation des aliments par les fermentations, générant des saveurs particulières, ceux-ci participant à l'identité de ces civilisations.

Ces "savoir-faire fermentaires", présents dans toutes les grandes civilisations, ont commencé à être élucidés à la fin du XIX^e siècle, notamment grâce aux travaux de Pasteur. Au cours de la seconde moitié du XX^e siècle, l'industrie alimentaire a privilégié la sécurité et l'homogénéité des produits, s'intéressant peu aux écosystèmes microbiens des produits de tradition.

Or l'élaboration des qualités gustatives si diverses de ces produits mobilise l'activité de communautés microbiennes complexes, en interaction entre elles et avec les constituants des matières premières. Le maintien et le développement des produits traditionnels, qui font souvent partie intégrante d'un terroir et d'une culture locale, bénéficient du renouveau actuel des recherches sur les écosystèmes microbiens complexes, afin d'assurer la sécurité, la saveur et la diversité de ces produits.

L'objectif du colloque est de faire le point scientifique sur ces connaissances, alors que nous nous trouvons à une période charnière, où les enjeux commerciaux et réglementaires peuvent conduire à voir disparaître ces "savoir-faire fermentaires", composante essentielle de notre "savoir manger".