

REPASTOL

Les systèmes agri-alimentaires au lait cru : retour sur l'évidence pasteurienne

Financé par le Métaprogramme GloFoodS, REPASTOL est un pré-projet visant à constituer un consortium international de recherche autour de la problématique des fromages au lait cru. Dans ce cadre, un collectif de recherche interdisciplinaire, baptisé REPASTOL, pour «*Retour sur l'évidence pasteurienne laitière*», remet en cause l'approche selon laquelle la pasteurisation serait la solution universelle pour garantir la sécurité sanitaire des produits laitiers et entend montrer les richesses et les potentialités des productions fromagères au lait cru en France et dans le monde.

Enjeux

La filière laitière est une filière mondialisée, marquée par d'importants échanges internationaux de produits, de technologies et de capitaux. Les firmes laitières sont parmi les agro-industries les plus concentrées, y compris dans les pays du Sud. On observe cependant le maintien et le développement de productions fromagères fermières et artisanales, fabriquées le plus souvent au lait cru. Nous faisons l'hypothèse que ces produits sont un atout pour de nombreuses régions laitières pour valoriser des ressources locales et assurer la durabilité des filières à travers un accès différencié aux marchés. Or, ces fromages au lait cru sont fragilisés par le renforcement des normes sanitaires.

Objectifs

Le collectif REPASTOL associe des chercheurs en sciences sociales (géographie, sociologie, anthropologie, économie et droit) et en sciences biotechniques (technologues, microbiologistes) travaillant sur différents terrains en Europe (France, Italie) en Australie, aux Etats-Unis et dans des pays du sud (Brésil, Maroc, Inde). REPASTOL a pour objectifs :

- de dresser un état des lieux des productions fromagères au lait cru dans le monde ;
- d'établir un diagnostic sur le risque sanitaire et sa maîtrise par des pratiques alternatives à la pasteurisation ;
- d'évaluer les conséquences de ces alternatives sur les formes de production et la diversité alimentaire.

Activités

Echelonné sur 24 mois (2016-2017), le programme prévoit :

- une veille sur la littérature internationale autour des fromages au lait cru,
- des enquêtes de terrain en lien avec les partenaires professionnels
- la tenue de trois séminaires de recherche (ouverts aux professionnels) sur les normes sanitaires qui encadrent les productions fromagères (29 et 30 juin), les questions de propriété sur la biodiversité microbienne et les savoirs associés (octobre 2016) et sur la gouvernance des systèmes alimentaires laitiers (printemps 2017).

Actions de communication

Soucieux de renforcer le dialogue « recherche-société », REPASTOL organise régulièrement des événements à destination des professionnels et du public tels que :

- lancement du programme à l'occasion du salon international Slow Cheese de Bra (Italie) en collaboration avec l'Université des Sciences gastronomiques (Septembre 2015).
- Table ronde « *Le fromage dans tous ses états : quelles perspectives pour les fromages au lait cru dans le monde* » au Salon International de l'Agriculture à Paris (mars 2016)

Participants

INRA, SADAPT	Geneviève Teil, sociologue genevieve.teil@agroparistech.fr
CIRAD, UMR innovation	Claire Cerdan, géographe- cerdan@cirad.fr
INRA, SADAPT & RITME	Christine de Sainte Marie, économie politique Débora Pereira, sciences de la communication (collaboration).
CIRAD UMR innovation	Mariagiulia Mariani, doctorante géographie
INRA, UMR Qualisud	Gérard Loiseau, technologie laitière et microbiologie
INRA, Unité de recherches fromagères, Aurillac	Marie Christine Montel et Céline Delbes, microbiologie
UMR 7206 CNRS-MNHN Eco-anthropologie	Laurence Bérard et Elise Demeulenaere, ethnologie et anthropologie
INRA CRRRA Tanger Maroc	M. Chentouf, S. Zantar (productions animales)
GRUPAM UFS, UPEL, UFRJ, MAPA - Brésil	Jacqueline Sgarbi (anthropologie), Sonia Menezes (géographie), Ligia Inhan (économie), Gilberto Mascarenhas (sociologie)
Bond University, Brisbane Australie	William van Caenighem, droit comparé