



Programme - Journée fromagère des Artisans fromagers

Activité conjointe avec le

Symposium international en sciences et technologie fromagères de la FIL

Mardi, 2 juin 2020 - Salle Montmagny B – Étage inférieur	
9:00	<p>Cultures post-pasteuriennes : La fromagerie artisanale dans une perspective anthropologique Heather Paxson, Professeur d'anthropologie au Massachusetts Institute of Technology</p> <p>Qu'est-ce qui distingue le fromage artisanal ? L'anthropologue alimentaire Heather Paxson discutera de la pratique contemporaine de la fabrication artisanale du fromage, en mettant l'accent sur les efforts déployés pour favoriser le développement du fromage en dirigeant l'environnement microbien.</p>
9:45	<p>Piloter l'écosystème microbien au bénéfice de la qualité fromagère Sébastien Roustel, technologue chez CHR Hansen</p> <p>L'enjeu de cette conférence sera de discerner les points clés : la façon dont on reporte le lait, par exemple, ou encore dont on gère la courbe d'acidification par rapport à l'égouttage et au moulage.</p>
10:25 Pause et session d'affiches scientifiques	
10:45	<p>La voie de l'écologie microbienne dirigée, pour fournir des fromages à la fois sûrs, expressifs et révélateurs de leur terroir Arnaud Sperat, rédacteur en chef du magazine Profession Fromager</p> <p>Laits de plus en plus pauvres, pression sanitaire très forte, crise des vocations... : la filière des fromages au lait cru est confrontée en France et en Europe à des défis qui menacent sa raison d'être. Après un demi-siècle d'une politique sanitaire qui a fait la chasse, sans discrimination, aux bons comme aux mauvais microbes, une autre voie s'esquisse, celle de l'écologie microbienne dirigée, pour fournir des fromages à la fois sûrs, expressifs et révélateurs de leur terroir.</p>
11:30	<p>Ferments traditionnels pour le fromager post-moderne David Asher, agriculteur biologique, fromager et éducateur en matière de fromage</p> <p>Les inoculant microbiens modernes dans la fabrication du fromage pourraient être moins efficaces qu'ils ne le paraissent et peuvent produire des fromages qui ont un goût de laboratoire et non du terroir. Les ferments traditionnels fournissent une diversité de microorganismes qui peuvent aider le lait cru ou pasteurisé à évoluer naturellement vers une diversité de fromages</p>



Mardi, 2 juin 2020 (suite)	
12:15	Dîner avec les participants du Symposium international en sciences et technologie fromagères de la FIL
13 :30	<p style="text-align: center;">Conférence conjointe avec le Symposium international en sciences et technologie fromagères de la FIL</p> <p style="text-align: center;">Salle de bal</p> <p>Overview of new designer cheese - from specialized starters to personalized cheeses Valérie Gagnaire, UMR Science & Technologie du Lait et de l'Oeuf, Agrocampus Ouest, France</p>
14:20	<p style="text-align: center;">Salle Montmagny B</p> <p>Titre à venir Olivier Laurin – Responsable technique des ventes, Lallemand Specialty Cultures</p>
15h00	<p>A la recherche de la biodiversité microbienne perdue Claude Dumarche, Flores de Terroirs Society</p> <p>1 – La biodiversité microbienne du lait natif 2 – Approche Pasteurienne de la biodiversité microbienne 3 – La biodiversité microbienne retrouvée 4 - La société Flores de terroirs</p>
15 :35	Pause et session d'affiches scientifiques
16 :00	<p>Table ronde Précisions à venir</p>
17 :00	Fin de la journée Fromagère