

Pré-Programme

Colloque international

Le fromage, patrimoine culturel Français et Européen

Une réflexion pluridisciplinaire sur cet aliment mythique, emblème de notre culture et de notre gastronomie, s'appuyant sur les derniers résultats de la recherche dans les domaines historique, préhistorique, géographique, sociologique et scientifique.

MODÉRATEUR : ALEX TAYLOR,

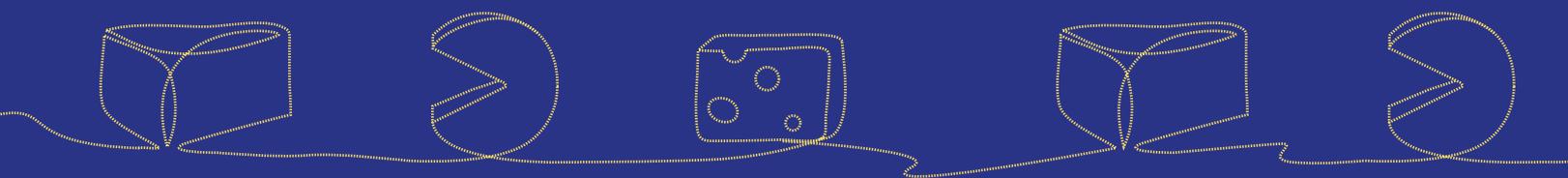
Journaliste européen (*Revue de presse européenne, France Inter*)

Colloque organisé dans le cadre du programme

«**Cheese up your life**» *Coordonné par European Milk Forum*

Judi 15 octobre 2015
9h30 -16h30

Hôtel des Arts et Métiers
9 bis avenue d'Iéna, 75116 Paris





Colloque international Le fromage, patrimoine culturel Français et Européen

Ce colloque invite à une réflexion pluridisciplinaire sur le fromage, emblème de notre culture et de notre gastronomie en France et en Europe. Des experts internationaux échangeront autour de grandes thématiques, s'appuyant sur les derniers résultats de la recherche dans les domaines historique, préhistorique, géographique, sociologique et scientifique. Il sera animé tout au long de la journée par Alex Taylor, journaliste européen, présentateur de la Revue de presse européenne sur France Inter.

ACCUEIL DES PARTICIPANTS à partir de **9h00**

PRÉSENTATION DU PROGRAMME par **ALEX TAYLOR**
9h30 – 9h35

ALLOCUTIONS D'ACCUEIL par un **REPRÉSENTANT DE L'UNION EUROPÉENNE, D'EMF ET DU CNIEL**
9h35 - 10h00

FROMAGES EUROPÉENS ET PATRIMOINE CULTUREL

————— Conférences
10h00 – 11h30

Conférence 1 (25mn) : **MÉLANIE ROFFET-SALQUE** (Organic Geochemistry Unit, University of Bristol) « Les premières traces de fabrication du fromage dans l'Europe Néolithique. »

Conférence 2 (25mn) : **MARC DE FERRIÈRE LE VAYER** (Président de LÉA - Université François-Rabelais à Tours ; Chaire Unesco) « Sauvegarde et Valorisation des Patrimoines Culturels Alimentaires. »

Conférence 3 (25mn) : **JEAN-ROBERT PITTE** (Membre de l'Institut - Académie des Sciences morales et politiques, Président de la Société de Géographie, Président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires) « La géographie des fromages, expression de la diversité des terroirs et héritage de l'histoire économique : l'exemplarité des fromages français. »

Questions / Réponses

PAUSE CAFÉ
11h30 - 11h45



Campagne financée
avec le concours de
l'Union Européenne

FROMAGES ET APPROCHE SCIENTIFIQUE

————— *Conférence*

11h45 – 12h15

EDMUND T ROLLS : (Oxford Centre for Computational Neuroscience)
« Plaisir et équilibre alimentaire sont-ils compatibles ? Comment le cerveau influence-t-il nos comportements alimentaires ? »

CHEESE SHOW LIVE & COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

12h15 – 14h00

ÉVOLUTION DES GOÛTS ET DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

————— *Table ronde*

14h00 – 14h45

PASCALE HÉBEL (Directrice du Pôle Consommation et Entreprises du CREDOC)

CÉLINE LAISNEY (Directrice d'AlimAvenir)

ERIC BIRLOUEZ (Ingénieur agronome et sociologue de l'alimentation)

PAUSE CAFÉ

14h45 – 15h00

UNE OFFRE INNOVANTE DE FROMAGES EN EUROPE

————— *Table ronde*

15h00 – 15h45

ANNE-CLAIRE PARÉ (Fondatrice et dirigeante de Bento, cabinet de Tendances & Marketing pour la Restauration) « Le fromage en RHD : les concepts, les présentations et les modes de préparation qui font la tendance... Et indiquent un début de révolution ! »

AVEC PLUSIEURS REPRÉSENTANTS DE L'INDUSTRIE FROMAGÈRE

Questions / Réponses

CONCLUSION

16h00 – 16h30

**Traduction simultanée
Inscriptions et programme complet**

Marie Bellego · Sopexa France
Tel : 33 01 55 37 51 53 E-mail: marie.bellego@sopexa.com

Plus d'informations sur: **cheeseupyourlife.com**