

## Séminaire REPASTOL 2

# Apprivoiser le vivant invisible – Savoirs, usages, appropriations de la biodiversité fromagère

15 et 16 décembre 2016 –  
Grand Amphithéâtre d'Entomologie, Muséum national d'Histoire, 43 rue Buffon,  
Paris 5<sup>ème</sup> arrondissement.

### PROGRAMME

- La première partie de ces deux journées évoque les changements historiques de cadrage sur les micro-organismes (les dimensions épistémiques et les effets très matériels qu'ils ont produit).
- La deuxième partie évoque la diversité des pratiques développées pour faire du fromage au XXI<sup>e</sup> siècle, contexte caractérisé par un appauvrissement de la flore native des ambiances de fabrication et des laits (laits dits « paucimicrobiens ») dans les pays industriels et par une globalisation des fromages et des ferments. Elle devrait déboucher sur le débat « quelle biodiversité favorise-t-on ? ».
- La troisième partie aborde les questions d'accès aux ressources, les enjeux d'appropriation et ouvre sur la piste d'un droit pour les microbes.

### Jeudi 15 décembre

- 8h45 **Accueil café**  
9h15 **Ouverture et introduction des deux journées.**  
Elise Demeulenaere, anthropologue. 10 min.

### Conférences introductives

- 9h30 **Pierre-Henri Gouyon**, Professeur de Systématique et Evolution au MNHN :  
« la biodiversité microbienne... »
- 10h00 **Laurence Bérard**, anthropologue CNRS, spécialiste des productions alimentaires localisées :  
« **Pratiques, savoirs, représentations liées à la gestion du vivant invisible. L'exemple des fabrications fromagères artisanales** »

### 1<sup>ère</sup> session : De la découverte des fermentations, aux politiques de pasteurisation, à l'attention au microbiote (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle) : les régimes historiques de gouvernement des microbes

- 10h30 **Christine Moissinac**, auteure de *Emile Duclaux, de Pasteur à Dreyfus* (Hermann, 2015) :  
« **Dévoiler les "infiniment petits". Pasteur, Duclaux et les autres** »
- 10h55 **Pierre-Olivier Fanica**, ingénieur agronome à la retraite et passionné par l'histoire de l'agriculture et de l'élevage, auteur de *Le lait, la vache et le citoyen. Du XVII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècle* (2008, Quae) :  
« **Lait cru, lait vivant ? De Pasteur à nos jours, quelques étapes de la maîtrise des microbes** »
- 11h20 **Olivier Cerf**, chercheur INRA retraité, spécialiste de l'analyse du risque  
**Témoignage sur la mise en place de la directive 92/46**

11h45 Intervention sur les regards nouveaux sur le **microbiote**

12h10 **Richard Delerins**, anthropologue, ISCC, Food 2.0 LAB Paris.  
**‘Cheese Tech’ - Microbes, bactéries et biologie synthétique : la révolution Food 2.0 en Californie**

*12h45-14h00 - Déjeuner*

*Déjeuner à La Baleine (45 rue Buffon, Paris 5ème) pour les organisateurs et intervenants.*

*Déjeuner libre pour les autres.*

**2<sup>ème</sup> session : Faire du fromage au XXI<sup>e</sup> siècle**

Cette session aborde les divers usages de microorganismes dans la fabrication fromagères, dans un contexte caractérisé par un appauvrissement des flores natives dans les pays industrialisés et par une globalisation du marché des fromages (parfois associée à des stratégies de différenciation valorisant les typicités locales) et des ferments.

14h00 Intervention sur la mise en place de **souchothèques** par les ODG.

14h25 **Sébastien Breton**

14h50 **Giampaolo Gagarin**, technicien qui a accompagné plusieurs filières d’origine, en particulier le Trentin Grana –  
Point de vue d’une filière AOC qui n’a pas fait le choix de constituer une collection de souche

*Mariagiulia  
(réponse en  
attente)*

15h15 **Riwanon Lemée**, Standa Industrie :  
le point de vue d’un producteur de ferment

15h20 **David \*\*\***, pour évoquer le travail de **Marc-Henri Horner**, fromager producteur de Gruyère et Vacherin fribourgeois pour produire ses propres ferments d’exploitation.

15h45 **Jacky Mège**, technicien fromager. **Sélection de communautés complexes en jouant sur des paramètres technologiques.**

16h10 *Pause*

16h30 **Débora Pereira**, sociologue, fondatrice de SertãoBras et **Livia Pinheiro**, microbiologiste, membre de Slow Food Belo Horizonte/Minas Gerais :  
« Panorama des usages des ferments au Brésil »

16h55 Un contre-point australien

17h15 Discussion

18h00 *Fin de la journée*

## Vendredi 16 décembre

### **3<sup>ème</sup> Session : Appropriation des microorganismes : usages effectifs, usages légaux, usages légitimes**

Dans cette session, seront abordées les modalités d'accès aux ressources, telles qu'on les observe sur différents terrains (projets de recherche action, collections de ressources génétiques) et telles qu'elles sont régulées par le droit (accords privés de consortium, droit public). Nous évoquerons les principes d'« accès et partage équitable des avantages liées à l'utilisation de la biodiversité » posés par le Protocole de Nagoya (2010), et récemment transcrit dans le droit français. Qu'est-ce que ce nouveau contexte va-t-il changer ? Quelles précautions doivent prendre les chercheurs engagés dans des projets de recherche action collaborative pour échapper à des accusations de biopiraterie, liées à une appropriation désormais jugée illégitime des souches issues des productions fermières ? Et s'il ne fallait pas plutôt considérer que le vivant n'est pas appropriable, et que les communautés microbiennes devraient avoir des droits ?

9h30 **François Casabianca**, INRA, sur l'expérience en Corse de distribution de ferments aux producteurs fermiers comme auxiliaires des flores présentes dans les laits

-

10h00 **Delphine Sicard**, microbiologiste INRA, responsable du projet ANR BAKERY, sur les levains boulangers en partenariat avec des paysans-boulangers → sur les difficultés d'instaurer des partenariats équitables et offrant une relative sécurité juridique avec des paysans entretenant des levains à la ferme, dans un contexte de vide juridique (attente de la loi Biodiversité)

10h30 **Florence Valence-Bertel** (responsable du CRB bactéries d'intérêt alimentaire)  
« De l'intérêt de dédier des structures d'accueil et d'étude aux ressources microbiennes d'intérêt alimentaire »

11h00

*Pause*

11h20 **Sarah Aubertie**, juriste à la Fondation de Recherche sur la Biodiversité, en charge des questions juridiques relatives à l'accès et l'utilisation des ressources génétiques et au partage juste et équitable des avantages (APA) lié à l'entrée en vigueur du protocole de Nagoya sur la gestion des ressources biologiques → sur ce que va changer (ou pas), l'adoption de la Loi Biodiversité (article 4 sur les APA)

11h50 **Présentation de l'article de Charles S. Cockell**, 2004, « Rights for microbes ».

12h10 **Intervention vidéo d'Antonio Di Nucci** : Point de vue d'un producteur sur la « vie » du lait et du fromage

12h20 **Discussion**

13h *Clôture du séminaire*