



ASSOCIATION DES ANCIENS ÉLÈVES DE L'INSTITUT D'ÉTUDES
SUPÉRIEURES D'INDUSTRIE ET D'ÉCONOMIE LAITIÈRES

JOURNÉE D'ÉTUDE

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE MONSIEUR LE MINISTRE
DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



Le mercredi 6 décembre 2023

MAISON DU LAIT
42 Rue de Châteaudun
75009 PARIS

Fromages : nouvelles formes de consommation

Impacts sur la filière ?



©

Sous les présidences de
Caroline LE POULTIER – Directrice Générale CNIEL
&
Richard REVY – Président de l'AFDIL



Avec le soutien des institutions laitières





PROGRAMME

8h15 Accueil des participants

8h45 Mot de bienvenue par le Président de l'Association **Henri FROMHEIM** et
Ouverture de la journée par **Caroline LE POULTIER – Directrice Générale - CNIEL**

9h00 – 10h00 **Enjeux sociétaux et managériaux de la nouvelle génération.**
Les futurs défis que pose la génération Z en entreprise

*Elodie GENTINA – Professor in Management & Marketing – Docteur en
science de gestion
IESEG School of management*

10h00 – 10H45 **Comment se projette la génération Z dans son alimentation ?**
Valeur, représentation, consommation

*Véronique PARDO – Anthropologue - Pôle Prospective
CNIEL*

10h45 – 11h00 **PAUSE**

11h00 – 12h00 **Les Français et le fromage**

*Laurence DESCHEMIN – Directrice d'unité
KANTAR*

Conclusion de la matinée par
Caroline LE POULTIER – Directrice Générale – CNIEL

12h20– 13h40

Déjeuner



Ouverture de l'après-midi présidée par Richard REVY – Président de l'AFDIL

14h00 – 14h45 **La découpe des fromages et les nouvelles consommations :**
Nouveaux emballages, nouvelles présentations

*Benoit ANTICO – Responsable industriel & R&D
CENTURION FROMAGER*

14h45 – 15h30 **Une autre façon de consommer les AOP :**
Les crèmes d'AOP

*Jean-Pierre CANAL - Consultant/Formateur
Société JP2C*

15h30 – 16h15 **Boom de la mozzarella et des fromages italiens sur les tables françaises. Perspectives transalpines sur les fromages à pâte filée.**

*Massimo NURISSO – Business Manager – Dairy Cultures & Enzymes
Chr. HANSEN Italia S.p.A.*

16h15 – 17h00 **Comment les innovations technologiques dans le domaine fromager sont perçues par le consommateur ?
Exemple d'une étude sur une pâte molle.**

*Gilles GARRIC – Ingénieur de Recherche, équipe Plate-Forme Lait
INRAE*

**Conclusion de l'après-midi par
Richard REVY – Président de l'AFDIL**

[17h00 CONCLUSIONS DE LA JOURNÉE](#)

17h15 Clôture de la journée



ASSOCIATION DES ANCIENS ÈLÈVES SESIL- IESIEL
42, rue de Châteaudun - 75314 PARIS Cedex 09

E-mail : secretariat@aae-iesiel.com – Site : www.iesiel.asso.fr

Métro : Trinité d'Estienne d'Orves – ligne 12

La journée sera enregistrée et adressée par voie électronique
(A l'exception de l'intervention de Elodie GENTINA)

En participant à la journée d'étude de l'iesiel, vous acceptez que l'Association publie toute photographie ou image vidéo prises à l'occasion de la manifestation. Ces images peuvent être exploitées sous quelque forme que ce soit y compris sur Internet, pour la promotion de l'Association.