

Bienvenue à

The 13th European Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Meeting 2023

Grangeneuve, Suisse

11 – 13 Octobre 2023

<https://meeting2023.face-network.eu/>

ou <https://www.rohcruraw.ch/>

Hôte: Centre de compétence pour les produits au lait cru



- Notre programme (Version du 14 juin 2023) -

Mercredi 11 Octobre 2023	
🕒 08:30 – 17:00	Sélection facultative de visites de laiteries et de fermes (1 laiterie et 2 fermes par visite technique)
🕒 18:00 – 19:30	Apéritif commun
🕒 19:30 – 22:00	Dîner commun avec des représentants de l'économie laitière suisse. Le conseiller fédéral Guy Parmelin sera parmi nous, si possible.
Jeudi 12 Octobre 2023	
🕒 08:30 – 12:00	Sélection facultative d'ateliers et de présentations ainsi qu'une visite de Liebefeld Kulturen AG
🕒 12:00 – 13:30	Déjeuner Possibilité de visiter l'exposition de posters et les stands d'information
🕒 12:00 – 13:30	FACE Assemblée générale
🕒 13:30 – 18:00	FACE Conference
🕒 13:30 – 14:45	Ouverture (<i>Présidé par Marie-Therese Fröhlich-Wyder, responsable du comité du programme scientifique</i>) Mots de bienvenue <ul style="list-style-type: none">- Christian Hofer, Directeur de l'Office fédéral de l'agriculture- Didier Castella, Conseiller d'État du canton de Fribourg- Kerstin Jürss, Présidente du réseau FACE- Hans Aschwanden, Président de Fromarte- Daniela Weber, Fromagère et gérante Présentation du programme de la conférence
🕒 14:45 – 15:15	Pause café Possibilité de visiter l'exposition de posters et les stands d'information
🕒 15:15 – 16:25	Focus 1 "Qualité et sécurité" (<i>Présidé par Eva Reinhard, Responsable d'Agroscope</i>) <ul style="list-style-type: none">- Présentation de Catherine Donnelly, Université de Vermont, Professeur émérite (États-Unis): "Mettre fin à la guerre contre le fromage artisanal"- Présentation de Hans-Peter Bachmann, Agroscope (Suisse): "Sécurité et qualité des fromages au lait cru : Les deux faces d'une même médaille"
🕒 16:25 – 16:40	3 courtes présentations de posters (<i>Présidé par Hans-Peter Bachmann, comité du programme scientifique et comité local d'organisation</i>)
🕒 16:40 – 17:10	Table ronde sur "Défis actuels et futurs pour les produits à base de lait cru" (<i>Animée par Monika Lüscher Bertocco, comité local d'organisation</i>)

Jeudi 12 Octobre 2023, suite	
🕒 16:40 – 17:10	Pause Possibilité de visiter l'exposition de posters et les stands d'information
🕒 18:00 – 21:00	Buffet de fromages européens
Vendredi 13 Octobre 2023	
🕒 09:30 – 16:30	FACE Conference, suite
🕒 09:30 – 10:40	Focus 2 "Durabilité" (<i>Présidé par TBD, Responsable d'un domaine de recherche stratégique d'Agroscope</i>) <ul style="list-style-type: none"> - Présentation de Urs Niggli, agroecology.science (Suisse): "Le rôle de la gestion durable des prairies pour la sécurité alimentaire et la préservation des ressources naturelles" - Présentation de Elisabeth Eugster, Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL, Zollikofen (Suisse): "Guide pour la durabilité des fromageries artisanales en Suisse"
🕒 10:40 – 11:10	Pause café Possibilité de visiter l'exposition de posters et les stands d'information
🕒 11:10 – 12:20	Focus 3 "Effets sur la santé" (<i>Présidé par Fabian Wahl, Responsable d'un domaine de recherche stratégique d'Agroscope</i>) <ul style="list-style-type: none"> - Présentation de Franziska Roth-Walter, Université de Vienne (Autriche): "Transport des micronutriments vers les cellules immunitaires par les protéines de lactosérum : Un chaînon manquant pour la santé et la résilience immunitaire " - Présentation de Betty van Esch, Université d'Utrecht (Pays-Bas): "L'effet protecteur du lait cru et du kéfir de lait cru sur le développement des maladies allergiques"
🕒 12:20 – 14:00	Déjeuner Possibilité de visiter l'exposition de posters et les stands d'information
🕒 14:00 – 15:10	Focus 4 "Biodiversité microbienne" (<i>Présidé par Corinne Jud, Responsable d'un domaine de compétence d'Agroscope</i>) <ul style="list-style-type: none"> - Présentation de Céline Delbès, INRAe Aurillac (France): "Transferts microbiens à travers une chaîne alimentaire: de la prairie au fromage par des approches systémiques et multidisciplinaires" - Présentation de Elena Bancalari, Université de Parme (Italie): "Importance des bactéries lactiques du lait cru pour la fabrication du fromage: une nouvelle approche pour leur détection"
🕒 15:10 – 15:40	Pause café Possibilité de visiter l'exposition de posters et les stands d'information
🕒 15:40 – 16:10	Table ronde sur "Conclusions de la conférence" (<i>animée par Stefan Truttmann, comité d'organisation local</i>)
🕒 16:10 – 16:20	Clôture (<i>Présidé par Hans-Peter Bachmann, comité du programme scientifique et comité local d'organisation</i>) <ul style="list-style-type: none"> - Prix du poster - Remerciements et perspectives pour 2024
🕒 16:20 – 18:00	Apéro riche - Un verre de l'amitié à la fin