



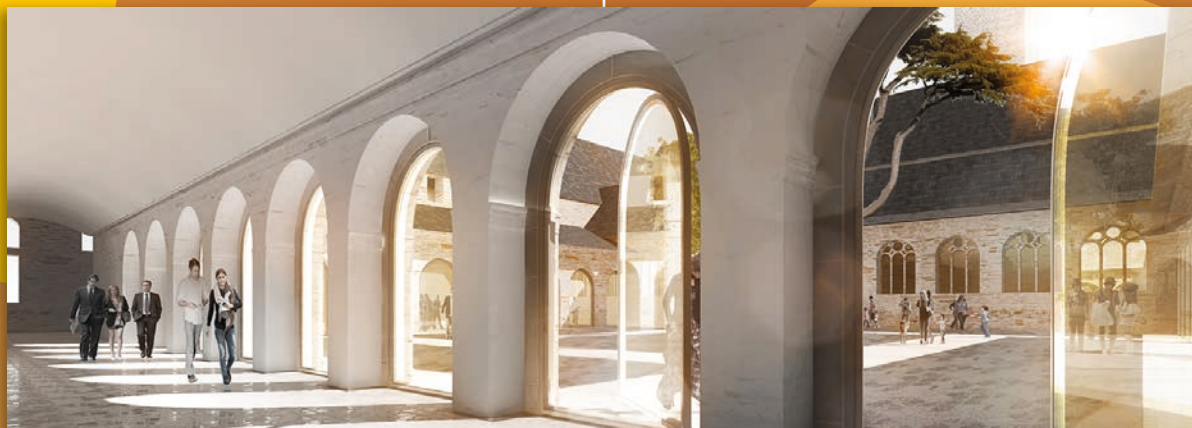
THE TENTH
Cheese
Symposium

INRA - Teagasc
Rennes, FRANCE

Save the date!

April 4-6, 2018

Couvent des Jacobins Conference Centre
Rennes, France



Contact
Website

cheese2018@inra.fr

<https://symposium.inra.fr/cheese2018>

Organised by INRA in collaboration with UCC and Teagasc.

Scope of the Conference

This 10th Cheese Symposium continues a tradition to showcase recent developments in both fundamental and applied research. It is organized by INRA in collaboration with Teagasc and University College Cork. It aims to cover a broad range of themes associated with ongoing cheese research and current market trends.

Topics • Plenary Speakers

- **Drivers of technological changes in cheese manufacture**
Véronique Pilet, CNIEL, FR
- **Breakthroughs and innovation in cheese manufacture**
John Hannon, Chr Hansen, DK
Michel Britten, Agriculture and Agri-Food Canada, Ca
- **Quality and safety of cheese**
Paul Cotter Teagasc, IE
- **Artisan and PDO cheeses**
Luca Settani, Palermo Univ, IT / Diarmuid Sheehan, Teagasc, IR /
Paul Kindstedt, Vermont Univ, USA / François Casabianca, INRA, FR
- **Nutrition, health, and cheese**
Anthony Fardet, INRA, FR
- **Analytical methods and other topics**

Who should attend

The conference will provide a unique forum for academia and industry to share experiences on the latest developments and applications of cheese research. The program will appeal to all involved in cheese research or production.

Language

The language of the Symposium will be English.

Périmètre du Symposium

Ce 10^e Cheese Symposium s'inscrit dans la continuité pour présenter les développements récents en recherche tant fondamentale qu'appliquée.

Il est organisé par l'INRA en partenariat avec le Teagasc et l'Université de Cork. Il vise à couvrir une vaste diversité de thèmes relatifs à la recherche fromagère actuelle et aux tendances du marché.

Thèmes • Conférenciers sessions plénières

- **Facteurs de changements technologiques en fabrication fromagère**
Véronique Pilet, CNIEL, FR
- **Avancées et innovation en fabrication fromagère**
John Hannon, Chr Hansen, DK
Michel Britten, Agriculture et Agro-alimentaire Canada, Ca
- **Qualité et sécurité des fromages**
Paul Cotter Teagasc, IE
- **Fromages traditionnels et AOP**
Luca Settani, Palermo Univ, IT / Diarmuid Sheehan, Teagasc, IR /
Paul Kindstedt, Vermont Univ, USA / François Casabianca, INRA, FR
- **Nutrition, santé et fromage**
Anthony Fardet, INRA, FR
- **Méthodes d'analyse et autres thèmes**

Public concerné

Ce symposium offrira un forum unique aux chercheurs des secteurs publics et privés pour partager leur expérience sur les derniers développements et applications des recherches sur les fromages. Le programme fera appel à toute personne impliquée dans la recherche ou la production fromagère.

Langue

La langue officielle du Symposium sera l'anglais.

Scientific Committee Comité Scientifique

Christophe Chassard, INRA Clermont-Ferrand, FR
Paul Cotter, Teagasc, IE
Valérie Gagnaire, INRA Rennes, FR
Gilles Garric, INRA Rennes, FR
Kieran Jordan, Teagasc, IE
Alan Kelly, UCC, IE
Kieran Kilcawley, Teagasc, IE
Sylvie Lortal, INRA Rennes, FR
Olivia McAuliffe, Teagasc, IE
Paul Mc Sweeney, UCC, IE
Marie-Christine Montel, INRA Aurillac, FR
Romain Richoux, Actalia Produits laitiers, FR
Diarmuid Sheehan, Teagasc, IE
Anne Thierry, INRA Rennes, FR
Philippe Trossat, Actalia Cevalait, FR

Contact

cheese2018@inra.fr

Website

More details on / plus de détails à venir sur :
<https://symposium.inra.fr/cheese2018>

