Mountain Cheese Network

Bruno Martin

Master EPAT, VetAgro Sup

ALIMENTATION
AGRICULTURE
ENVIRONNEMENT

INRA

Le réseau Mountain Cheese

- Réseau informel d'une trentaine de chercheurs
  (France, Italie, Suisse, Grèce)

- 11 rencontres organisées depuis 1999 (30 – 90 participants)
  (3 co-organisées avec le réseau FAO Mountain Pasture)

  l'Etivaz, Switzerland (1999) - Luz Saint Sauveur, France (2000)
  Bella, Italy (2001) - Aosta, Italy (2002) - Arèches, France (2003),
  Ragusa, Italy (2004) - Vallée de Joux, Switzerland (2005)
  Metsovo, Greece (2006) - Saint Eulalie, France (2009)
  Dronero, Italy (2011) - Clermont Ferrand, France (2014)

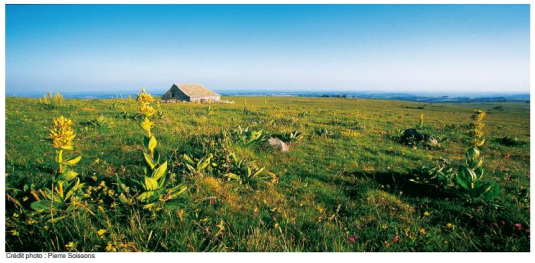
- Thématiques : production de lait en montagne pour la fabrication fromagère
  (élevage – biochimie – microbiologie)

- Acteurs principaux : JO Bosset (CH) – M Collomb (CH) – R Rubino (IT) –
  C Montel & B Martin (FR)

Les dernières rencontres

- **2009 : Sainte Eulalie (Cantal)**
  18 communications orales + posters
  2 journées (Exposés – Visites)
  45 participants (FR, CH, IT, GR)
  recueil de résumés

Production Conditions and Characteristics of Cheeses in Mountains



- **2013 : Dronero (Italie)**
  23 communications orales + posters
  2 journées (Exposés – Visites) + Cheese
  90 participants - proceedings

10th INTERNATIONAL Meeting on Mountain Cheese

14-15 september 2011
Dronero (CN), Italy

Wednesday 14 September
Scientific communications :
- Cheese microbiology and process
- Mountain farming systems and animal feeding

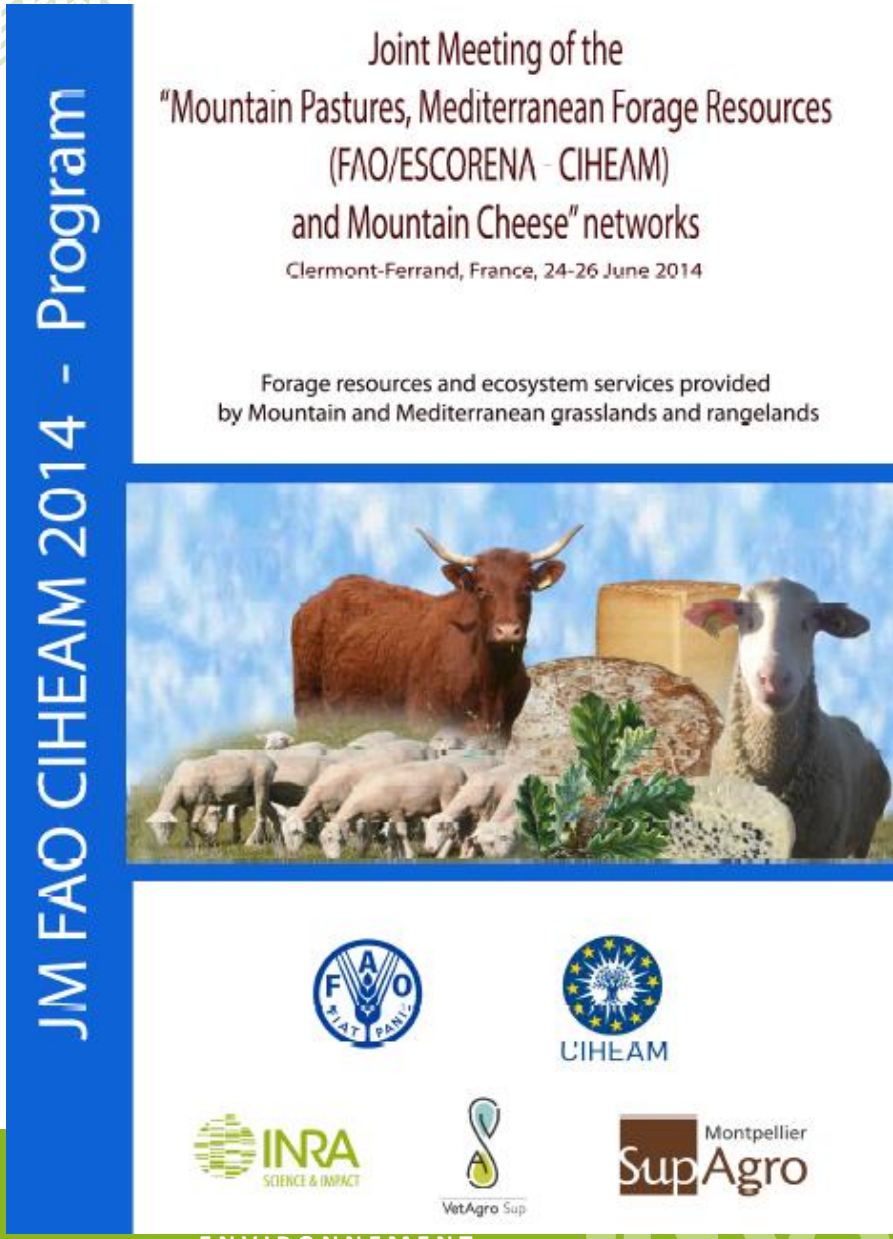
Thursday 15 September
Technical tour to alpine pasture :
Piemontese breed for "Nostrale d'Apeggio" cheese production

Friday 16 September
Post conference tour to "Cheese 2011"
(Organised by SlowFood)

Contact : Mauro Coppa
mauro.coppa@unito.it

Les dernières rencontres

- **2014 : Clermont-Ferrand (France)**
  27 communications orales + posters
  3 journées (Exposés – Visites - Exposés)
  200 participants
  Proceedings



Mountain Cheeses 2017

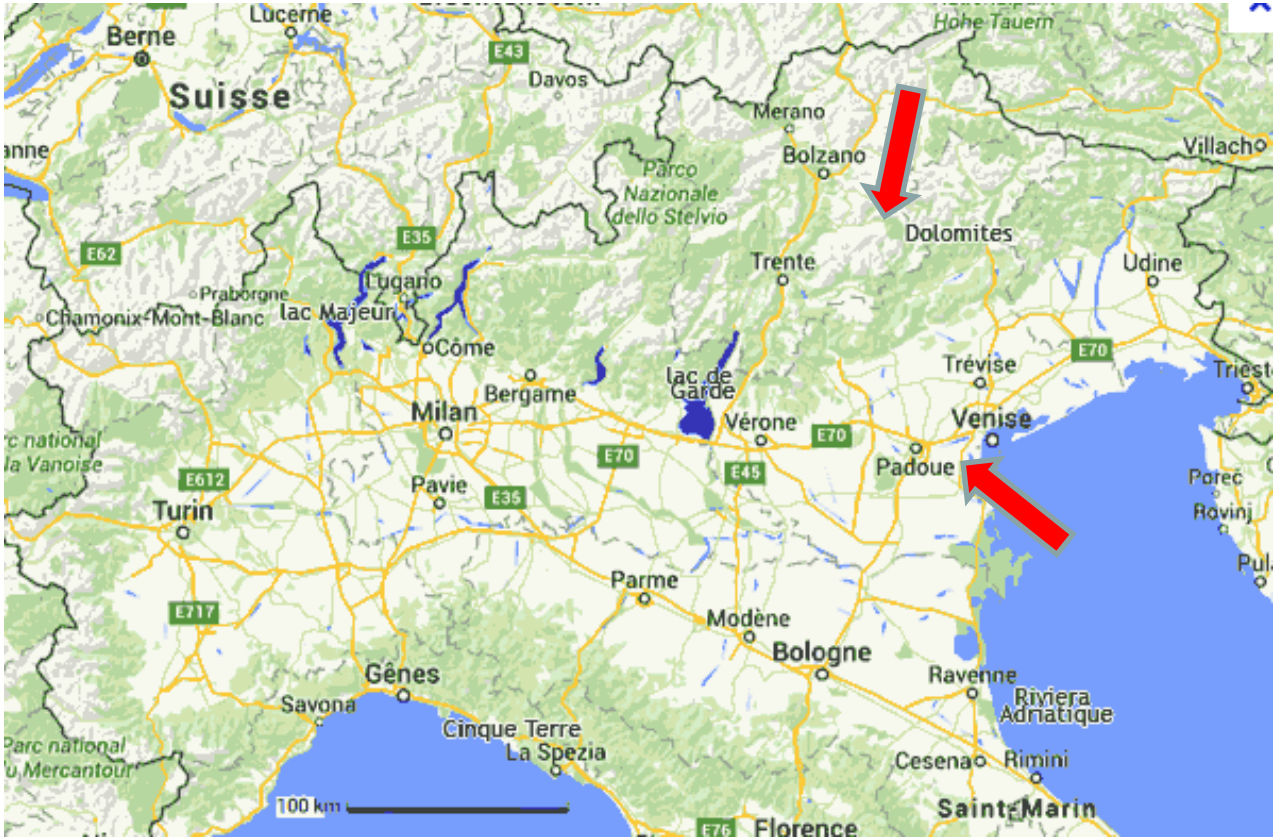
20-23 Juin 2017 - Padoue – Italie

- Organisateurs :
  - Enrico Sturaro
  - Alessio Cecchinato
  - Giovanni Bitante…

J1 : exposés en salle (Univ Padoue)

J2 : Visite ferme Dolomites

J3 : Venise – ½ journée table ronde + ½ visite



Programme Mountain Cheese 2017

- **Jour 1 : Session Scientifique - Univ Padoue (mardi 20 juin)**

3 sessions de 2 h – 2h30 :

1 ou 2 exposés de synthèse (35 min)

+ 3 ou 4 communications courtes (20 min)

Thématiques proposées :

1. Phenotypage des qualités fromagères du lait (et selection génétique)
2. Microbiote de l'environnement au fromage

3. Qualité des systèmes de production et des fromages

Programme Mountain Cheese 2017

- **Jour 2 : Ferme expérimentale Dolomites (mercredi 21 juin)**

Visite alpage – Filières fromagères

Présentation posters (3 min)

Départ 7 h Padoue – Retour 20h

Bruno Martin
Le 15 novembre 2016

Programme Mountain Cheese 2017

- **Jour 3 : Session Professionnelle + 'Post conference tour' (jeudi 22 juin) - Venise**

  matin : Session Professionnelle (contenu à préciser)
  proposition de contour : Table Ronde label Montagne ?

  après-midi : Visite de Venise

- **Logistique :**
  - Hébergement à Padoue (1 hotel pré-reserve)
  - les repas de midi offerts
  - coût : 150 € / participant ('social event' + transport)
  - proceedings en ligne (4 pages/comm)