

RENDEZ-VOUS SCIENTIFIQUE ANNUEL Op+lait RÉUNION « GLANDE MAMMAIRE, LAIT » - GALACTINNOV

17 OCTOBRE

	7h30 - 7h50	Accueil
	7h50 - 8h00	Mot de bienvenue
	8h00 - 8h30	Rodrigo Prado Martins , P. Gomes Noletto, F. Gilbert, C. Danzelle, P. Rainard, P. Germon Immunité de la glande mammaire et son impact sur le développement de vaccin contre les mammites.
WEBDIFFUSION	8h30 - 9h00	Mariana Fonseca , D. Kurban, J.P. Roy, D. Santschi, S. Dufour Effect of intramammary infections, DIM, quarter location, and parity on quarter-level differential somatic cell count.
	9h00 - 9h30	Nadia Berkova Unveiling the Secrets of Long-Term <i>Staphylococcus aureus</i> Infections: Insights into Inflammation, Metabolism, and Epigenetic Changes from Non-Immune Cells' Transcriptomes.
	9h30 - 10h00	Benoit Graulet et Milka Popova Peut-on moduler les teneurs en vitamines B du lait chez les ruminants ?
	10h00 - 10h30	Pause-café
WEBDIFFUSION	10h30 - 11h00	Lucie Auzance , B. Martin, C. Delbes, I. Verdier-Metz, M. Bouchon, G. Jan, V. Gagnaire, M.C. Michalski, M. Duplessis, M. Popova, J. Ronholm, B. Graulet Effet de régimes contrastés sur les concentrations en vitamines B des produits laitiers de vache.
	11h00 - 11h30	Éric Paquet Détection précoce des problèmes de santé chez le veau laitier à l'aide des technologies et de l'intelligence artificielle.
	11h30 - 12h00	Elisa Manzocchi , B. Martin, C. Bord, M. Bouchon, M. Coppa, C. Delbès et I. Verdier-Metz Effets de la diversité botanique et bactérienne des prairies sur la qualité sensorielle des fromages au lait cru de type Cantal
	12h00 - 13h30	Dîner
	13h45 - 15h45	Session d'affiches
	15h45 - 16h30	Assemblée générale des membres (ouverte à tous)
	16h30 - 16h45	Présentation des candidatures reçues pour les prix de transfert de connaissance
	16h45 - 17h00	Remise des différents prix et mot de remerciement
	17h00 - 19h00	Cocktail de réseautage et animation par le comité étudiants

18 OCTOBRE

WEBDIFFUSION

7h45 - 8h15 Accueil

8h15 - 8h45 **Rey-Cadilhac**, Laurent, Ferlay, Botreau, Martin
Méthodologie d'évaluation multicritère de la qualité intrinsèque du lait et possibles adaptations aux qualités extrinsèques et à d'autres produits.

8h45 - 9h15 **Rey-Cadilhac**, Gelé, Léger, Laurent, Ferlay
Identification des combinaisons de pratiques d'élevage permettant d'obtenir la meilleure qualité intrinsèque globale du lait de tank: utilisation des arbres de régression (Projet OverallMilkQual).

9h15 - 9h30 Pause-café

9h30 - 10h00 **Marjorie Cellier**, N. Aigueperse et E. Vasseur
Alors, on sort ? Caractérisation de l'anticipation des vaches laitières pour un accès à l'extérieur.

10h00 - 10h30 **M. Mantel**, T. F. da Silva, R. Gloria, D. Vassaux, K. Duarte Vital, V. Nascimento Cardoso, S. O. Antunes Fernandes, E. Guédon, Y. Le Loir, A. M. Caetano Faria, M. Rolli-Derkinderen, V. Azevedo, G. Jan
Fat matters : fermented whole milk potentiates the anti-colitis effect of *Propionibacterium freudenreichii*.

10h30 - 11h00 **R Lefebvre**, S. Barbey, F. Launay, M. Gaborit, L. Delaby, P. Martin, D. Boichard
Association entre les valeurs génomiques de santé de la mamelle et les caractères laitiers et de santé chez les vaches françaises.

11h00 - 11h15 Mot de remerciement et clôture de la rencontre

11h15 - 13h00 Dîner

