

Deltagande på: *IDF Global Dairy Conference 2021*



December 2021

Innehållsförteckning

Sammanfattning	3
Bakgrund till studien	4
Avsikt och syfte.....	5
Resultat.....	6
Sessionen "Global dairy outlook"	6
Sessionen "Processing and technology"	7
Sessionerna "Food Safety" och "Policies & Economics"	7
Slutsatser.....	9
Bilaga.....	10

Sammanfattning

Jag, Frida Lewerentz som är forskare på Institutionen för Livsmedelsteknik på Lunds universitet, fick ett stipendium från Mejeritekniskt forum för att delta i IDF Global Dairy Conference i Köpenhamn i oktober 2021. Jag sökte stipendiet eftersom jag som forskare och lärare på Institutionen för livsmedelsteknik på Lunds universitet behöver jag hålla mig à jour med vad som händer både i industrin och i forskningsvärlden inom mejeriområdet. Stipendiet möjliggjorde för mig att delta på konferensen live och interagera med andra forskare och industrirepresentanter. Konferensen belyste väldigt bra det som var temat, A changing climate for dairy, genom att berätta om vad som har gjorts och vad som kommer att göras inom detta område från mejeribranschens perspektiv. Som deltagare fick man en varierad inblick i hur både de stora mejeriföretagen, forskare inom ämnet och representanter från internationella organisationer som IDF och FAO ser på dagens situation. Jag kommer att ha nytta av vad jag lärde mig på konferensen både i min undervisning och i min forskning genom insikter i vilka forskningsområden som är intressant för mejeribranschen i stort idag.

Bakgrund till studien

Som forskare och lärare på Institutionen för livsmedelsteknik på Lunds Universitet behöver jag hålla mig à jour med vad som händer både i industrin och i forskningsvärlden inom mejeriområdet. Ett utmärkt sätt för detta är att medverka i konferenser som anordnas av International Dairy Federation (Internationella mejerifederationen, **IDF**). Vanligtvis arrangeras IDF World Dairy Summit varje höst på olika ställen i världen. Av förklarliga skäl blev konferensen inställd år 2020. Däremot bestämde sig IDF i Danmark att genomföra en nerskalad mejerikonferens i Köpenhamn 2021. Konferensen skulle äga rum både på plats för de deltagare som kunde/ville delta live men med möjlighet för delegater från hela världen att vara med online. I och med att konferensen var så nära så önskade jag delta personligen för att kunna träffa gamla och nya kontakter samtidigt som jag kunde få mer inblick i vad som händer i mejeribranschen just nu.

Avsikt och syfte

IDF konferensen hade det ytterst relevanta temat ”A changing climate for dairy” som på svenska skulle bli ungefär ”Mejeriindustrin i ett klimat under förändring”. Just detta år fokuserar alltså IDF konferensen på klimatet och hur mjölkproducenterna och mejeriindustrin kan vara med och påverka klimatarbetet på ett positivt sätt. Jag tycker detta är ett viktigt område att fördjupa sig i och syftet för mig att delta på konferensen var att få höra hur mejeriindustrin jobbar med dagens utmaningar med klimatet på global nivå. Under COVID-perioden har jag deltagit på flera konferenser online. När det gäller de vetenskapliga presentationerna får man ut mycket av det som man hade fått från en konferens på plats. Men interaktionen med andra deltagare och forskare blir definitivt lidande och det är svårt att få en dialog och diskussion online. Stipendiet möjliggjorde för mig att delta på konferensen live och interagera med andra forskare och industrirepresentanter. Deltagandet kommer att vara till stor nytta i min egen framtida forskning och möjliggöra nya inslag och infallsvinklar i undervisningen inom dessa ämnen.

Resultat

IDF Global Dairy Conference pågick i tre dagar. Första dagen så var alla deltagare samlade i samma rum och deltog i sessionen "Global dairy outlook". Dag två och tre pågick tre parallella sessioner per dag. Dag två kunde man välja mellan "Sustainable diets", "Processing and technology" och "Farming" medan man dag tre kunde "Marketing", "Food safety" och "Policies and Economics". Jag kommer nedan sammanfatta och reflektera över de sessioner som jag medverkade i och tyckte var mest intressant.

Sessionen "Global dairy outlook"

Som jag tidigare nämnt inleddes konferensen med en "global dairy outlook". På denna session talades det om stora utmaningar för mejerisektorn och att de tillsammans globalt måste verka för en "green transition". Representanter från den danska Mejeriföreningen pratade om att den Danska mejeriindustrin måste fokusera på matsvinn eftersom mejeriindustrin står för den största andelen i Danmark. Dagen fortsatte med att fyra representanter från the stora mejeriföretagen Arla Foods (DK), Lactalis group (FR), Dairy farmers of America (USA) och Mengniu (CH) hade varsin presentation om situationen för deras företag idag och sedan hade dessa fyra en paneldebatt. Det var klart att fokus låg på hur mejeriindustrin ska navigera i dagens marknad där klimatfrågor och nya konsumentbeteendemönster ligger i fokus.

Peder Tuborgh, CEO på Arla Foods, talade om hur Arla just nu har sin fokus på gårdsnivå eftersom bönderna är nyckeln till en hållbar mejeriindustri. De fokuserar nu på fem områden: optimerad och ändamålsenlig gödsling, effektiv mark- och åkeranvändning samt skötsel, optimerad foderstat, minskning av proteinöverskott i foder samt friska kor. Philippe Palazzi som är CEO för Lactalis group pratade om att mejeriindustrin måste visa sig vara en del av lösningen för framtiden men att man blev lite motarbetad av dagens näringsvärdessystem. I dagens näringsvärdesbeskrivning på livsmedel presenteras allt per 100 g vilket blir missvisande när man konsumerar 10 g smör jämfört 500 g läsk i en måltid. I paneldebatten kom det fram att det var viktigt att mejeriföretagen måste förstå konsumenterna och föra en dialog för att mejeriindustrin ska kunna vara i framkant när det gäller klimatet och hållbarhet. Representanterna flaggade för att mejeriindustrin och andra mejeriorganisationer skulle vara uppmärksamma på när olika länder satte upp och uppdaterade sina klimat och hållbarhetspolicys så att mjölkbönder och mejeriindustrin inte hamnar i kläm. Det underströks att mejeriprodukter och växtbaserade alternativ kan samexistera och att det inte gav något att försöka konkurrera ut varandra.

Dr Judith Bryans som är CEO på Dairy UK medverkade på FN's "World food systems summit" som representant för mejerisektorn. Syftet med denna world summit var att vi från ett globalt perspektiv ska göra våra livsmedelssystem mer hållbara. Detta för att hjälpa utvecklingen så att vi kan uppfylla de uppsatta målen i Agenda 2030. Judith poängterade att mejerisektorn skulle kunna bidra inom barnnutrition men även inom livsmedelssäkerhet och livsmedelskvalitet som IDF har arbetat med länge.

Brian Lindsay som är ledare för Dairy Sustainability Framework berättade om dess verksamhet. Denna verksamhet har funnits sedan 2013 och har medlemmar från hälften av den formella mejerimarknaden. Medlemmarna följer FAOs rapportsystem för att prioritera och förbättra enligt

olika hållbarhetskriterier såsom växthusgasutläpp, biodiversitet, djurvälstånd, jordkvalitet etc.

Sessionen "Processing and technology"

På sessionen för mejeriteknologi och mejeriprocesser inledde Thom Huppertz från FrieslandCampina & Wageningen University (NL) med att prata om hållbara mejeriprocesser och livsmedelssystem. Han pratade om att man borde titta mer på flödet av näringsämnen genom hela mejerikedjan från gård till färdig produkt. Hur ska vi få alla näringsämnen som finns i den obehandlade mjölken att nå hela vägen fram till konsumenten? Exempel är processinducerad näringsförluster, produkternas hållbarhet, biprodukter som inte används i livsmedel och matsvinn. Som exempel visade han på att i Nederländerna står mejeriprodukter för mycket av invånarnas intag av kalcium (60%), vitamin B2 and B12 (40%), fosfor (>30%) och jod (>20%). Vattenlösliga vitaminer och mineraler kan försvinna med sidoströmmar som vassle från ost och yoghurtproduktion. Vitaminer kan även förstöras vid värmebehandling.

Patrik Derkx som är vice president på ChrHansen berättade om hur de arbetar för reducerat matsvinn. Statistik säger att 20% av alla mejeriprodukter går förlorat som matsvinn och att en stor del av detta är yoghurt som slängs för att den har gått ut i datum. ChrHansen har haft yoghurtkulturer som visar sig hämma tillväxt av produktförstörande mikroorganismer som jäst och mögel men även listeria. Efter forskning på ämnet med hjälp av olika universitet och forskningsinstitut visade det sig att vissa laktobaciller band in spårämnet magnan till sina celler och därmed gjorde det otillgängligt för andra mikroorganismer. Detta är ett steg i rätt riktning för att kunna förlänga hållbarheten på syrade produkter som yoghurt.

Det är lätt att tänka på mejeriindustrin globalt så som den är i Europa där t.ex. ostvassle tas om hand och omvandlas till produkter som används i andra livsmedelsprodukter. Pablo Juliano berättade om ett projekt som utfördes i Sydamerika där man inte använder vasslen till annat än djurfoder eller i värsta fall bara som avfall. Det är en hög ostproduktion i Sydamerika men i länder som Brasilien, Argentina och Columbia går 55%, 45% och 70% av vasslen förlorat. Pablo Juliano jobbade med ett projekt där det ville få fram en infrastruktur för att kunna ta till vara på vasslen från alla dessa ystrier.

Dr Matthias Eisner som är Open Innovation Manager på Yili Group (NL), berättade om framtida sätt att producera mjölk ingredienser – genom fermentering. Sedan det blev möjligt att producera livsmedels ingredienser via fermentering har utvecklingen gått snabbt framåt med t.ex. citronsyra och ostlöpe. Man har lyckats introducera generna för de individuella mjölkproteinerna i olika mikroorganismer men problem uppstår i och med så kallade post translationella modifikationer där fosforgrupper eller sockerarter binds till proteinet. Dessa modifikationer av proteinerna regleras av andra gener än just de specifika för mjölkprotein. Vidare så finns kaseinerna, vilka utgör 80% av totala proteininnehållet, i mikroskopiska partiklar så kallat kaseinmiceller vilka bildas i kornas mjölk körtlar. Det är inte helt enkelt att återskapa dessa kaseinmiceller på annat sätt. Dessa problem gäller enbart mjölkproteinerna. Sedan har vi alla andra ingredienser som laktos, fettsyror och mineraler. Så det är en bit kvar innan vi kan göra mjölk utan kor.

Sessionerna "Food Safety" och "Policies & Economics"

På sessionen för Livsmedelssäkerhet pratade Jeffrey Lejeune som är ansvarig för livsmedelssäkerhetsområdet på FAO (FNs livsmedels- och jordbruksorganisation) deras perspektiv

angående nyckelteknologier för livsmedelssäkerhet och hur man i detta område måste arbeta över olika discipliner. Han pratade om olika viktiga områden med betydelse för livsmedelssäkerhet: förändring, utmaningar, vetenskap och samarbete. Förändring syftar till att förändringar måste ske inom jordbruket för att kunna mätta den ökade världspopulationen och för att minska jordbrukets belastning på klimatet. Framtida klimatförändringar kan även påverka den mikrobiella säkerheten i mejeriprodukter. Utmaningar syftar till att livsmedelsrelaterad sjukdom fortfarande är ett problem i världen. Vi måste följa upp och hindra patogena och produktförstörande mikroorganismer samt kemiska föroreningar. Även antibiotikaresistens kan nämnas i denna kategori. Vetenskap syftar till att utvecklingen ständigt behöver gå framåt inom bland annat diagnostik och livsmedelanalyser för att analysera livsmedel med avseende på säkerhet. Samarbete syftar till att det behövs samverkan mellan industri, myndigheter, akademi och civilsamhället för att förbättra livsmedelssäkerheten. Även samarbeten mellan olika discipliner så som jordbruk, livsmedelsindustri och medicin behövs. Han avslutade med att propagera för "call for action" i livsmedelsindustrin angående livsmedels-säkerhet eftersom det är så viktigt att alla borde engagera sig i och jobba med detta område.

Antoine Auvray på CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière, Frankrike) presenterade den årliga mejerirapporten från IDF. Han inledde med att berätta att det har skett en ökning i den globala mjölkproduktionen på 3%. Drygt 80% av mjölken kommer från kor. 32% av mjölkproduktionen sker i Asien vilket även är den region där mjölkproduktionen ökar mest med en tillväxt på 4%. Smör och smöroljeproduktionen ökar i världen ökar mycket och ostproduktionen ökar med samma hastighet som tidigare år. Konsumtionsmjölksproduktionen ökar för första gången på 3 år. Det skedde en global ökning av sålda mejeriprodukter i detaljhandeln under 2020. Detta tror man beror på alla nedstängningar som har gjort att folk konsumerar mer livsmedel hemma. Angående prisnivån på mejeriprodukter så föll priserna under inledningen av COVID men nivåerna kom sedan tillbaka till de som man hade under 2019.

Slutsatser

Konferensen belyste väldigt bra det som var temat, A changing climate for dairy, genom att diskutera vad som har gjorts och vad som kommer att göras inom detta område från mejeribranschens perspektiv. Som deltagare fick man en varierad inblick i hur både de stora mejeriföretagen, forskare inom ämnet och representanter från internationella organisationer som IDF och FAO ser på dagens situation.

Det gav väldigt mycket att kunna nätverka med andra deltagare på gemensamma luncher och middagar. Jag pratade med representanter från olika företag vilket inte bara var mejeriföretag (som Arla Foods och FrieslandCampina) utan även leverantörer av djurfoder och dess tillsatser (DSM), analysutrustning (FOSS) och processutrustning (KxS Technologies). Även lantbrukssektorn var representerad på konferensen och jag pratade med en brittisk lantbrukare om nedstängningar, brexit och brist på drivmedel.

Jag kommer att ha stor nytta av vad jag lärde mig på konferensen både i min undervisning och forskning genom insikter i vilka forskningsområden som är intressant för mejeribranschen i stort idag.

Bilaga

Program för konferensen



Programme for the IDF Global Dairy Conference 2021

Programme as per **14th October 2021**.

Wednesday 13th October

08:00-17:00	Registration Venue: <i>Axelborg, 4 Vesterbrogade, 1609 Copenhagen</i>
11:30-12:45	Lunch Venue: <i>Tivoli, 3 Vesterbrogade, 1630 Copenhagen – Restaurant "Paafuglen"</i>

Global Dairy Outlook

13:00-17.00 Venue: "Axelborgsalen" , Axelborg, 4 Vesterbrogade, 1609 Copenhagen		
13:00	Welcome	Jørgen Hald Christensen, CEO, Danish Dairy Board Steen Nørgaard Madsen, Chair, Danish Dairy Board
	Introduction	Piercristiano Brazzale, IDF President (IT)
13:10	Cultural intermission: Reading of short fairy tale by Hans Christian Andersen	Susse Wold (Danish actress)
13:30	Introduction to the Danish dairy sector	Danish Minister for Food, Agriculture and Fisheries Rasmus Prehn (video message)
13:35	Welcome speech	EU Commissioner Stella Kyriakides (video message)

Dairy Leaders Panel

Opportunities for the dairy sector.

The CEO's will share their visions for the global dairy sector, how they foresee the sector developing in years to come and their companies' strategies to nourish the world with safe, nutritious and sustainable dairy.

13:40	Welcome and introductory remarks	Piercristiano Brazzale, IDF President (IT)
13:50	Opening remarks by panelists	Peder Tuborgh, CEO, Arla Foods (DK) Philippe Palazzi, CEO, Lactalis (F) Minfang (Jeffrey) Lu, CEO, Mengniu Dairy (CN) Rick Smith, President / CEO, Dairy Farmers of America (US)
14:30	Moderated panel discussion moderated	Piercristiano Brazzale, IDF President (IT) R.S. Sodhi, Managing Director, Amul (IN)
15:20	Coffee break	
15:50	Take-aways from the UN WFSS	Dr Judith Bryans, CEO, Dairy UK (UK)
16:20	Update on DSF - Dairy Sustainability Framework	Brian Lindsay, Director of the Dairy Sustainability Framework (UK)

IDF Forum

16:40	IDF Forum	
16:45	A dynamic sector with a bright future	Piercristiano Brazzale, IDF President (IT)
16:55	IDF: A modern and resilient organization	Caroline Emond, Director General, IDF
17:05	A productive community of experts	Jamie Jonker, Chair SPCC, IDF (US)
17:15	Moderated Q&A	Caroline Emond, Director General, IDF
17:30	End of day 1	
19:00-22:00	Wine & Cheese Event – informal get-together Venue: " Axelborgsalen ", Axelborg, 4 Vesterbrogade, 1609 Copenhagen	

Thursday 14th October

11:00-12:00 Registration for new arrivals
Venue: Axelborg, 4 Vesterbrogade, 1609 Copenhagen

Session 1: Sustainable Diets

Dairy products are challenged in the current marketplace because of an increased - and important - focus on the environment.

We need to highlight the importance of nutrients and health effects of dairy, so that the discussion around sustainable diets considers health, cultural, economic and environmental issues. Several models have been developed with the aim of combining nutritional health actors and environmental measures.

These models help to demonstrate the relationship between food patterns, health and climate.

11:30-12:45	Lunch Venue: Tivoli, 3 Vesterbrogade, 1630 Copenhagen – Restaurant "Paafuglen"	
13:00-17:00	Venue for the Sustainable Diets session: " Rådssalen ", Axelborg, 3 Axeltorv, 1609 Copenhagen	
13:00	Welcome and introduction	Stephan Peters, Manager Nutrition and Sustainability, The Dutch Dairy Association, NZO (NL)
13:00	Food models to calculate sustainability and health value of foods using a food systems approach	Stephan Peters, Manager Nutrition and Sustainability, The Dutch Dairy Association, NZO (NL)
13:15	Sustainable Food Systems approach – a health perspective	Imke de Boer, Professor, Wageningen University (NL)
13:35	The US combined nutritional and environmental based DALY-model	Olivier Jolliet, Professor, University of Michigan (US)
13:55	The Dutch OPTIMEAL food model	Prof. Thom Huppertz, FrieslandCampina & Wageningen University (NL)
14:15	Healthy diets within planetary boundaries: the Eat Lancet guidelines	Dr. Fabrice DeClerk, Director of Science EAT/OneCGIAR
14:35	Panel discussion with moderator	
15:00	Coffee break	
15:30	Models with a consumer focus. Introduction by moderator	Donald Moore, CEO, GDP (US)
15:35	The European SHARP food model	Sander Biesbroek, PhD, Human Nutrition and Health, Wageningen University (NL)
15:55	The DELTA model – examining the nutritional performance of global food systems	Dr Nick Smith, Research Officer, Riddet Institute (NZ)
16:15	Moderated panel discussion	Donald Moore, CEO, GDP (US)
16:40	Implications and next steps for the dairy sector	Donald Moore, CEO, GDP (US)
17:00	End of session 1	

Session 2: Processing & Technology

Dairy processes and implemented technologies are now required to contribute to improved sustainability in the whole value chain ensuring that all the raw material reaches the consumer without loss of the well-known high quality nutrients inherent in the milk. This session gives examples on how this is possible in different steps in the processing value chain while also providing insight into the potential of new technologies for dairy protein analogues production and the sustainability aspects of these.

10:30-11:30	FOSS Sponsor event: FOSS: From farm to fork – New opportunities through milk analysis Venue: " Axelborgsalen " (see below)	
11:30-12:45	Lunch Venue: <i>Tivoli, 3 Vesterbrogade, 1630 Copenhagen</i> – Restaurant "Paafuglen"	
13:00-17:00	Venue for the Processing & Technology session: " Axelborgsalen ", <i>Axelborg, 4 Vesterbrogade, 1609 Copenhagen</i>	
13:00	Introduction	Moderator
13:05	Sustainable dairy processing food systems perspectives	Prof. Thom Huppertz, FrieslandCampina & Wageningen University (NL)
13:30	Reduce food waste through fermentation enabled bio-protection	Patrick Derkx, Vice President, Chr. Hansen (DK)
13:55	Value addition to underutilized whey in South America	Pablo Juliano, Group Leader, Food Processing and Supply Chain, CSIRO (AU)
14:15	Future of the side-streams in the dairy industry - sustainable solutions	Saeed Rahimi Yazdi, Senior Research Scientist, Arla Foods (DK)
14:40	Dairy processing for nutrition	Ian Givens, Professor, University of Reading (UK)
15:00	Coffee break	
15:30	Introduction to the afternoon sessions	Moderator
15:30	Milk by fermentation	Matthias Eisner, Open Innovation Manager, PhD, Yili Group (NL)
16:00	Sustainability of fermented milk protein production	Sara Mason, Policy Associate, Duke University (US) Pradnya Bhandari, Special Assistant EPA (US)
16:30	Facilitated discussion	Diarmuid Sheehan, MSc, PhD, Chair SC DST
17:00	End of session 2	

Session 3: Farming

This session will tell you about reducing the climatic footprint of dairy farming.

Where are we today with sustainable milk production and what are the possibilities and challenges? What is the role of the cow and the future of dairy farming? In the second part we will focus on precision dairy farming to meet future demands and on sustainable management of production, health and fertility with sensor technology.

10:30-11:30	 DeLaval Sponsor event: How innovations drive sustainability by increasing efficiency at farm level Venue: "Bankboksen" (see below)
11:30-12:45	Lunch Venue: <i>Tivoli, 3 Vesterbrogade, 1630 Copenhagen</i> – Restaurant "Paafuglen"
13:00-17:00	Venue for the Farming session: "Bankboksen" , <i>Axelborg, 4 Vesterbrogade, 1609 Copenhagen</i>
13:00	Introduction Dr Ilka Klaas, Director, DeLaval (SE) Anna Flyvsjö, SCENV/LCA action team
13:05	Sustainability challenges for dairy - where are the knowledge gaps? Dr Jude Capper, I&A (UK)
13:35	A pathway to carbon neutral agriculture in Denmark Tim Searchinger, Senior Fellow, World Resources Institute (US)
13:55	Feeding strategies to reduce methane emission – feeding Mette Olaf Nielsen, Professor, University of Aarhus (DK)
14:15	MVP Dairy Ohio - regenerative farming in practice. Farm goals, visions and achievements Ken McCarty, Co-Owner and General Manager, MVP Dairy Ohio (US)
14:35	Panel discussion All speakers
15:00	Coffee break
15:30	Introduction Moderator: David Kelton, Chair SCAHW
15:35	Breeding & Genetics: Genetic selection for improved efficiency and reduced environmental impact in dairy cattle Christine Baes, Associate Professor, University of Guelph (CA)
15:55	Managing the sustainable cow. Longevity and economics vs. climatic footprint - conflicting interests? Albert de Vries, Professor, University of Florida (US)
16:15	Managing the sustainable cow - sensor driven decision making Dr Ilka Klaas, Director, DeLaval (SE)
16:35	Panel discussion All speakers
17:00	End of session 3

Session 4

19:00-24:00 Conference dinner and IDF Awards
Venue: **The Hans Christian Andersen Castle** in *Tivoli, H.C. Andersens Boulevard 22, 1553 Copenhagen*

Friday 15th October

11:00-12:00 Registration for new arrivals
Venue: Axelborg, 4 Vesterbrogade, 1609 Copenhagen

Session 1: Marketing

2020 and 2021 has brought disruption on an unprecedented scale to all aspects of our daily lives - how we eat, work, shop and live. The climate and sustainability agenda is still the biggest challenge for the dairy industry.

However, the COVID-19 pandemic has stressed the importance of quick responses to sudden changes in consumer behaviour. The marketing session will present valuable insights and cases in order to better understand the ways in which people's food-related behaviours have altered as a result of COVID-19.

What is the dairy industry's strategy for handling unexpected future changes in consumer behavior?

11:30-12:45 Lunch
Venue: Tivoli, 3 Vesterbrogade, 1630 Copenhagen – **Restaurant "Paafuglen"**

13:00-17:00 Venue for the Marketing session: "**Bankboksen**", Axelborg, 4 Vesterbrogade, 1609 Copenhagen

13:00	Welcome and introduction	R.S. Sodhi, Managing Director, Amul (IN)
13:00	Trends affecting the consumers in the wake of the pandemic	Tea Thaning, Senior Analyst, Euromonitor International
13:30	COVID-19 impact on consumer food behaviours in Europe	Eva Steensig, Sociologist and founder - Steensig partners (DK)
14:00	Case from CNIEL, France	Dominique Poisson, Director, European Projects, CNIEL
14:20	Case from National Dairy Council, Ireland	Zöe Kavanagh, CEO National Dairy Council (IE)
14:40	Panel discussion	R.S. Sodhi, Managing Director, Amul (IN) and Laurent Damiens, CNIEL (F)
15:00	Coffee break	
15:30	Introduction to the afternoon session	R.S. Sodhi, Managing Director, Amul (IN)
15:30	Communicating sustainability to stakeholders?	Martin Vith Ankerstjerne, CEO Decisions
15:50	Stop wasting food - largest movement against food waste in Northern Europe	Selina Juul, CEO, Stop Wasting Food (DK)
16:10	Panel discussion	R.S. Sodhi, Managing Director, Amul (IN) Laurent Damiens, CNIEL (F)
16:30	Presentation of IMP finalists	Zöe Kavanagh, CEO National Dairy Council (IE)
17:00	End of session 1	

Session 2: Food Safety

The Food Safety session will address various themes that occupy the food safety community today.

Hear about FSC (food safety culture), challenges in traceability and the newest developments in food culture and gut health. Further presentations will address new testing techniques and approaches.

11:30-12:45	Lunch Venue: <i>Tivoli, 3 Vesterbrogade, 1630 Copenhagen – Restaurant "Paafuglen"</i>	
13:00-17:00	Venue for the Food Safety session: " Rådssalen ", <i>Axelborg, 3 Axeltorv, 1609 Copenhagen</i>	
13:00	Welcome and introduction	Francois Bourdichon, Food Safety Microbiologist PhD, Chair of the IDF SCMH (F)
13:00	FAO perspective on the key technologies for food safety and how food safety needs to include multidisciplinary approaches	Jeffrey Lejeune, Food Safety and Quality Officer, FAO
13:20	Food safety culture to mitigate the pressure on the dairy chain	John Donaghy, Head of Food Safety, Nestlé (IE)
13:40	Building consumer trust through tech-enabled traceability	Edward Sliwinski, Senior R&D Manager, FFoST (NL)
14:10	PEM - Processing Environmental Monitoring	Ellen Wemmenhove, Arla Foods Ingredients (DK)
14:40	Food cultures & gut health	Catherine Stanton, Professor, TEAGASC (EI)
15:00	Coffee break	
15:30	Introduction to the afternoon sessions	Francois Bourdichon, Food Safety Microbiologist PhD, Chair of the IDF SCMH (F)
15:30	Targeted and non-targeted screening - State of the art	Bert Pöpping, FOCOS, Food Consulting Strategically (DE)
15:55	Case study 1: FTIR Milk Screening	Hélène Soyeurt, Professor, Gembloux Agro-Bio Tech (BE)
16:10	Case study 2: Electrochemical biosensors for the fast detection of contaminants in food	Dr Valérie Gaudin, Senior Scientist, ANSES (FR)
16:25	Precision food safety through application of next generation sequencing	Dr Séamus Fanning, University College Dublin (EI)
16:45	Case Study 3: Lessons learned from a retrospective epidemiological study of Dublin contamination in raw milk cheese	Valérie Michel, Laboratory Manager, AC-TALIA (FR)
17:05	End of session 2	

Session 3: Policies & Economics

The World Market situation for dairy and the implications for the industry of the changes in policies and consumer behaviour.

This session will address conditions for production and trade, forecasts by both the dairy industry and international organisations.

What are the dairy producers' and the industry's strategies for handling the challenges ahead?

11:30-12:45	Lunch Venue: Tivoli, 3 Vesterbrogade, 1630 Copenhagen – Restaurant "Paafuglen"	
13:00-17:00	Venue for the Policies & Economics session: " Axelborgsalen ", Axelborg, 4 Vesterbrogade, 1609 Copenhagen	
13:00	Welcome and introduction	Caroline Emond, Director General, IDF Richard Scheper, Dairy Analyst, Rabobank (NL)
13:00	Presentation of the IDF World Dairy Situation Report	Antoine Auvray, CNIEL
13:30	FAO Outlook - Feeding the World in a changing climate	Henning Steinfeldt, Chief of the Livestock Information, Sector Analysis and Policy Branch, FAO
13:50	OECD - perspective on world production and trade in dairy products	Lee Ann Jackson, Head of Division, Agro-food Trade and Markets, OECD
14:10	IFCN - Developments seen from the dairy producer perspective	Dr Torsten Hemme, Managing Director, IFCN Dairy Research Center (DE)
14:30	Moderated panel discussion	Richard Scheper, Dairy Analyst, Rabobank (NL)
15:00	Coffee break	
15:30	A Danish strategy for reaching net zero emissions by 2050	Kristian Eriknaer, Vice President, Corporate Responsibility, Arla Foods (DK)
16:00	"Why do people hate agriculture?"	Peter Österberg, PhD, University of Helsinki (FI)
16:20	Future trends in agricultural policies - expectations of the next generation	Anne-Catherine Dalcq, Vice-president, CEJA (BE)
16:40	Moderated panel discussion	Kirsten Holm Svendsen, Managing Director, Danish Dairy Board Brussels, Chair of the IDF SCDPE
17:00	End of session 3	

IDF Global Dairy Conference 2021 sponsors

Main Sponsors



Conference supporters Plus+



Conference supporters

