Fromagerie fermière: du lait au fromage

OBJECTIFS

optimiser la qualité fromagère et mieux gérer les intersaisons

CONTENU

Premier jour, qu'attend-t-on en fromagerie : les différentes étapes d'une transformation naturelle, le choix des animaux, l'alimentation des animaux, la traite et la machine à traire
Deuxième jour, le lait de la traite au fromage : conservation et maturation du lait, ensemencements, …

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Agribio 06

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Nolwenn Yobé
agribio06-technique@bio-provence.org
Agribio 06
Box 58 - MIN Fleurs 6
06 296
NICE Cedex 3
Tel. 04 89 05 75 47

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
25/01/2017	06000 Alpes-Maritimes	Hubert Hiron

THÈMES

Elevage

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)