

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](#))