

De l'herbe au fromage : Techniques et pratiques pour une amélioration de sa production en fromagerie fermière

PUBLIC CIBLE

Éleveurs ou futurs éleveurs avec un projet de transformation en fromagerie fermière

OBJECTIFS

Améliorer les conditions d'exercice de son métier et gagner en autonomie
Améliorer sa production laitière en vue de la transformation
Acquérir des moyens de maîtrise dans la fromagerie

ENJEUX

La fromagerie fermière, en rétablissant le lien direct entre la production et la transformation, valorise au mieux les qualités intrinsèques du lait. L'enjeu est de permettre de fournir des aliments sains et complets pour l'homme et ses enfants. Du pré à la cuve, de la cuve au fromage, pour plus d'autonomie, une meilleure santé de son troupeau et une bonne maîtrise de la qualité des produits.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Tour de table. Présentation des participants, présentation de l'intervenant, des modalités de financement du stage.
Le lait aliment du nouveau-né. Les laits, produits laitiers, fromages : définitions, intérêts comparés.
Composition et fabrication mammaire du lait : rappels physiologiques.
Fonctionnement du lait lors de la digestion, comparaison avec la fromagerie.
Produire du lait fromageable : Conduite et rationnement du troupeau. Aspects alimentaires : quels aliments pour un fromage, choix des fourrages, choix des concentrés. Transitions. Pâturage. Minéralisation.
Repérage des animaux déficients et des animaux produisant le lait le plus intéressant en vue de la sélection fromagère : moyens analytiques.
L'élevage des jeunes : comment le mener pour obtenir l'animal le plus performant en lactation.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé, Conférence gesticulée, schémas commentés, tableaux, discussions.
Échanges sur les pratiques de chacun.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Évaluation des acquis :
Une évaluation des acquis orale, sera proposée et une attestation de formation sera délivrée à l'issue de la formation.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR n°82690566569

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR 38

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 29/01/2025

MODALITÉS D'ACCÈS
Accessibilité aux personnes handicapées : nous vous invitons à nous contacter directement sur ce sujet pour évaluer et adapter si besoin

TARIFS	
Adhérent	0 si éligible VIVEA €
Non adhérent	0 si éligible VIVEA €
Non agricole	Nous contacter ! €

Finançable par le fond de formation Vivea

Non éligibles nous contacter !

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Juliette BELLAY
pratiquespaysannes@addear38.fr
Tél. : 07 49 90 08 48
Addear 38
117, rue des Alliés
38 030 Grenoble

MENTIONS
les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription.

SATISFACTION : 92% de nos stagiaires sont satisfait-e-s de nos formations

NOTE : Repas partagé tiré du sac, sur place.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
------	------	-------------

06/02/2025	38000 Isère	Hubert Hiron, Docteur vétérinaire, ancien fromager fermier, membre du GIE Zone Verte Aude Marcou, animatrice technique agricole, ADDEAR 38
05/02/2025	38000 Isère	Hubert Hiron, Docteur vétérinaire, ancien fromager fermier, membre du GIE Zone Verte Aude Marcou, animatrice technique agricole, ADDEAR 38

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

S'installer en AP

Alimentation, conduite d'élevage

Approche globale

Pratiques d'élevage

Autonomie

FINANCEURS



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