

Fromagerie fermière: du lait au fromage

Objectifs de la formation

optimiser la qualité fromagère et mieux gérer les intersaisons

Déroulé

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



• AGRIBIO 06 •
Les Paysans Bio des Alpes-Maritimes

Durée de la formation 2 jour(s)

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de 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

25 janv 2017
09:00 - 17:00

06000 Nice

Hubert Hiron