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

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

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

25 janv 2017 09:00 - 17:00	06000 Nice	Hubert Hiron