

# 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, ...

## Dates, lieux et intervenants

**25 janv 2017**  
09:00 - 17:00

06000 Nice

Hubert Hiron

## 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