

Les 11^{es} Rencontres du Fromager Fermier

Provence – Alpes – Côte d'Azur

Mardi 19 octobre 2021

à partir de 9h30

Lycée Agricole de Carmejane

Le Chaffaut - 04



Renseignements

Tél : 04 92 72 28 80



Echanger



S'informer



Débattre

Fiche d'inscription individuelle

A retourner par mail avant le 8 octobre 2021
(c.digregorio@mre-paca.fr)

ou

[Inscription en ligne ICI](#)

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Tél :

Email :

Technicien

Eleveur

Autres (à préciser) :

INSCRIPTION AUX ATELIERS

10h30

Atelier 1 : Fabriquer une gamme de glaces fermières au lait de petits ruminants

OU

Atelier 2 : Influence de la température de caillage sur l'acidification et la qualité des fromages lactiques de chèvre

14h00

Atelier 1 : La valorisation des chevreaux dans notre région

OU

Atelier 2 : Impact du pré-égouttage sur la qualité des fromages lactiques fermiers au lait de petits ruminants

OU

Atelier 3 : Quelle valorisation du lait écrémé ?

Je déjeunerai sur le site : oui non

PROGRAMME

Accueil des participants à partir de 9h30

10h00 : Ouverture par Dominique GUEYTTE et Brigitte CORDIER, Maison Régionale de l'Élevage

10h30 : TRAVAUX EN ATELIER (1^{ère} partie)

Atelier 1 : Fabriquer une gamme de glaces fermières au lait de petits ruminants

Identifier les caractéristiques optimales d'une glace et principaux leviers technologiques pour obtenir un résultat sans défaut et régulier – Henri TONGLET (Actalia Carmejane)

OU



Atelier 2 : Influence de la température de caillage sur l'acidification et la qualité des fromages lactiques de chèvre

Mal maîtrisée, la température impacte directement la qualité du caillé obtenu. Point sur les résultats récents et perspectives - Coline SABIK (Actalia Carmejane)

12h30 : REPAS

14h00 : TRAVAUX EN ATELIER (2^e partie)

Atelier 1 : La valorisation des chevreaux dans notre région

Trouver une complémentarité entre l'engraissement du chevreau à la ferme et la filière longue en atelier d'engraissement. Venez faire part de vos idées, de votre expérience, (atelier participatif...) - Techniciens caprins (Chambres d'Agriculture, Syndicat caprin 05, 26) - Christine GUINAMARD (Institut de l'Élevage) - Candice VIONNET (MRE) - Témoignages de producteurs



OU



Atelier 2 : Impact du pré-égouttage sur la qualité des fromages lactiques fermiers au lait de petits ruminants

Le pré-égouttage améliore-t-il la texture et la régularité des fromages ? Coline SABIK (Actalia Carmejane)

OU

Atelier 3 : Quelle valorisation du lait écrémé ?

Elaborer un fromage de qualité avec le lait écrémé de chèvre ou de vache issu d'une fabrication de crème et de beurre. Pourquoi pas aussi extraire la crème du lactosérum de PPNC de brebis ? Henri TONGLET (Actalia Carmejane)

16H00 : Clôture de la journée

Renseignements et inscriptions avant

le 8 octobre 2021

MRE : 04 92 72 28 80

Email : c.digregorio@mre-paca.fr
v.enjalbert@mre-paca.fr

Pass sanitaire et port du masque obligatoires

En cas d'une jauge imposée, les inscriptions seront prises par ordre d'arrivée.

Rencontres organisées par
la Maison Régionale de l'Élevage,

avec le concours technique de l'EPL de Carmejane,
les Chambres d'Agriculture PACA, Actalia Carmejane,
l'Institut de l'Élevage, les Syndicats caprins et fromagers fermiers
de PACA, Brebis Lait Provence

Avec le soutien financier

