

Les 12^{es} Rencontres du Fromage Fermier

Sud Provence – Alpes – Côte d'Azur

Mardi 17 octobre 2023

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 **6 octobre 2023**
(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 : Recherche d'identification du défaut
« grassex » en technologie lactique

OU

Atelier 2 : Etude du report de l'affinage des
fromages PPNC de vache, chèvre et
brebis, sous-vide et à basse
température

14h00

Atelier 1 : Résultats de deux années de travaux sur
la valorisation des chevreaux

OU

Atelier 2 : Maîtriser l'égouttage des fromages
lactiques de brebis

OU

Atelier 3 : Le fumage des fromages

Je déjeunerai sur le site : oui non

Programme

Accueil des participants à partir de 9h30

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

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



Atelier 1 : Recherche d'identification du défaut « grasseux » en technologie lactique
Y a-t-il un contexte commun à l'apparition du grasseux ? Identification microbiologique du défaut et présentation des essais en cours – Coline SABIK (Actalia)

OU

Atelier 2 : Etude du report de l'affinage des fromages PPNC de vache, chèvre et brebis, sous-vide et à basse température

Une solution pour décaler l'affinage de ses fromages et étaler leur commercialisation – Henri TONGLET (Actalia)



12h30 : REPAS

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



Atelier 1 : Résultats de deux années de travaux sur la valorisation des chevreaux
Bilan de l'état des lieux ; inventaire des outils d'abattage, découpe et transformation mobilisables pour les chevreaux ; partage d'initiatives avec les Alpes du Nord – Techniciens caprins (Chambres d'Agriculture, Syndicat caprin 05) – Christine GUINAMARD (Institut de l'Élevage) – Léna ORPHANT (INTERBEV AURA)

OU

Atelier 2 : Maîtriser l'égouttage des fromages lactiques de brebis
Homogénéiser la texture des fromages, en gardant les techniques de moulage traditionnelles – Henri TONGLET (Actalia)

OU

Atelier 3 : Le fumage des fromages
Conception, réglementations et recommandations sur le fumage des fromages fermiers – Coline SABIK (Actalia)

16h00 Clôture de la journée

Renseignements et inscriptions
avant le **6 octobre 2023**

MRE : 04 92 72 28 80

Mail : c.digregorio@mre-paca.fr

c.vionnet@mre-paca.fr

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

