



ASSOCIATION RÉGIONALE DES PRODUCTEURS DE FROMAGES FERMISERS DE CORSE

CASGIU CASANU

A Casa Sebiaghja 20250 RIVENTOSA- Tél : 09 65 01 06 01/06 25 62 18 34

Email : casgiucasanu@yahoo.fr - site web : www.casgiucasanu.fr

Formation

"Maîtriser la qualité du lait pour des fromages fermiers au lait cru de qualité"

Pourquoi cette formation ?

Nous partons du constat qu'un fermier qui maîtrise la qualité de son lait cru aura toutes les cartes pour produire ensuite les fromages de la qualité qu'il souhaite. Toutefois de nombreux facteurs interviennent dans la qualité initiale du lait cru transformé : niveau bactérien liée à l'hygiène de traite (notamment la maîtrise de la machine à traire), richesse en matière grasse liée à l'alimentation...

Objectif général de la formation :

Vous permettre de connaître les principaux facteurs de variation rencontrés en Corse et savoir réagir en conséquence.

Déroulement de la formation :

1^e après midi : Comprendre au sein des accidents de fromagerie rencontrés ce qui résulte de la qualité chimique ou bactériologique des laits et être capable d'intervenir au mieux pour préserver la spécificité de ses produits.

2^e après midi : Séance pratique sur le déroulement de la traite, les aspects essentiels à maîtriser et notamment sur le fonctionnement des machines à traire.

Public visé :

Éleveurs de brebis et chèvres de la Région Corse.

Intervenants : conseillers élevage & fromager région Corse.

Lieu & Durée prévue :

Corse du Sud : Ajaccio, Sartène, Porto Vecchio, Vico.

Haute Corse : Corté, Aregno.

Nous contacter pour connaître les horaires et lieux précis

Participation/stagiaire :

Aucune, cette formation est intégralement financée par le VIVEA et le FEADER :

