



© freepik

OBJECTIFS

Se connaître entre producteurs fromagers fermiers en Mayenne.

Développer la transformation laitière à la ferme.

Améliorer sa technicité en transformation fromagère et affinage.

Optimiser son temps et ses conditions de travail.

CONTENU

- Visites de fromageries fermières en Mayenne ;
- Echanges de pratiques sur les techniques de transformation fromagère ;
- Solutions aux accidents de fabrication fromagère ;
- Entretien, hygiène et traçabilité.

INFORMATIONS PRATIQUES



Dates

Octobre 2020, janvier, octobre 2021



Durée

3 jours
(3 x 6 heures de 10h30 à 16h30)



Lieu

Dans des fermes avec activité de transformation laitière.



Public visé

Producteurs avec activité de transformation laitière fermière ou en projet.



Date limite d'inscription

Octobre 2020

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Echanges entre participants.
Apports théoriques et pratiques.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

CIVAM BIO
Moïse CORNÉE
Animateur circuits courts
02 43 49 97 21 ou 07 83 12 11 92
circuitscourts@civambio53.fr



• Civam BIO 53 •
Les Agriculteurs BIO de la Mayenne