



OBJECTIFS

Connaître l'incidence de l'alimentation sur la qualité du lait cru.

Connaître les impacts pour la santé de la consommation du lait cru ou fromage au lait cru.

Savoir communiquer sur le lait cru auprès des consommateurs.

CONTENU

- Incidence de l'alimentation des animaux sur la qualité du lait cru ou fromage au lait cru ;
- Les éléments microbiens du lait cru et fromages au lait cru ;
- Impact santé des aliments microbiens ;
- Intérêts nutritionnels du lait cru ou fromage au lait cru ;
- Le VRAI FAUX des bienfaits du lait cru pour la santé.

INFORMATIONS PRATIQUES



Dates

Novembre 2020



Durée

2 jours (7 heures de 10h à 17h)



Lieu

En Mayenne



Intervenant

Christophe Chassard
Directeur de l'UMR Fromage
INRAE/Université Clermont
Auvergne/VetAgro Sup



Public visé

Éleveurs laitiers bio avec ou sans activité de transformation fermière.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques de l'intervenant.
Échanges entre participants.



Date limite d'inscription

Octobre 2020

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