



©Carre d'Qualites

## 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.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Échanges entre participants.  
Apports théoriques et pratiques.

## INFORMATIONS PRATIQUES



### Dates

Octobre 2022,  
Décembre 2022,  
Janvier 2023.



### Durée

3 jours  
(3 x 6 h 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.

## PRÉ-REQUIS

Aucun.

## RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

### CIVAM BIO

Moïse CORNÉE

Animateur circuits courts

02 43 49 97 21 ou 07 83 12 11 92

[circuitscourts@civambio53.fr](mailto:circuitscourts@civambio53.fr)



• Civam BIO 53 •  
Les Agriculteurs BIO de la Mayenne