Les 1ères Rencontres du Fromage Fermier de chèvre et de brebis

Invitation

Jeudi 9 décembre 2021 de 9 h 45 à 15 h 45

Lycée Agricole Reinach 1031 Avenue Charles Albert 73290 La Motte Servolex en Auvergne-Rhône-Alpes

Une journée technique pour répondre aux questions des producteurs fromagers fermiers en lait de chèvre et de brebis.

- > Organisée sous forme d'ateliers pour échanger avec les intervenants sur diverses thématiques.
 - > Ouverte à tous les éleveurs caprins et ovins lait, ainsi qu'aux techniciens.

Rencontrer

S'informer

Echanger

Participez à 3 ateliers parmi les 5 proposés

voir le programme ci-après

Inscrivez-vous

avant le 2 décembre

https://forms.office.com/r/DDYuTUgPLJ

ou par mail: contact@aurafilieres.fr





PROGRAMME Accueil des participants à partir de 9h45

10h15 : Ouverture de la journée par les représentants des associations régionales Caprin AURA et Bergers Fromagers AURA

Matinée en ateliers

Choisissez 2 ateliers parmi les 3 thèmes proposés



 Des glaces fermières au lait de chèvre ou de brebis, c'est possible! Quelles conditions pour les réussir, comment choisir ou créer ma recette? – Emilien FATET (ACTALIA La Roche sur Foron)



 L'affinage des lactiques, les bons réflexes! Comment bien orienter l'implantation et la pousse des flores de surface sur nos lactiques? - Sabrina RAYNAUD (Idele) et Vivien BENEZECH (Ferme caprine du Pradel)



Des solutions existent pour reporter vos lactiques et PPNC : on vous dit tout ! Des techniques utiles pour faire correspondre votre production à vos débouchés - Valérie BEROULLE (Syndicat Caprin de la Drôme) et Sylvie MORGE (Chambre d'Agriculture de l'Ardèche)

13h15: Repas (offert)

Après-midi en ateliers

Choisissez 1 atelier parmi les 2 thèmes proposés



Comment valoriser son lactosérum de brebis ?
Que donne la fabrication de beurre à partir de lactosérum ? Les clés de la fabrication de brousse / sérac - Emilien FATET (ACTALIA La Roche sur Foron)
Echanges sur vos pratiques et autres pistes



Valorisation des cabris :
Repères technico-économiques sur la valorisation - Philippe THOREY (Idele)
Sur les Savoie, un projet collectif porteur de solutions - Bertrand MARX (Syndicat Caprin des Savoie)
Monter en gamme avec la démarche Label Rouge – Damien BRUNET (Syndicat Caprin de la Drôme)

Inscrivez vous!

Participation gratuite mais inscription obligatoire avant le 2 décembre 2021

sur:

https://forms.office.com/r/DDYuTUgPLJ

ou par mail : contact@aurafilieres.fr

Pass sanitaire et port du masque obligatoires

Si une jauge est imposée, les inscriptions seront prises par ordre d'arrivée.

Nos intervenants:











15 h 45 : Clôture de la journée

Accès depuis la route :

A partir de l'autoroute d'Annecy, Lyon ou Grenoble :

Quitter la Voie Rapide urbaine sortie « La Motte-Servolex »

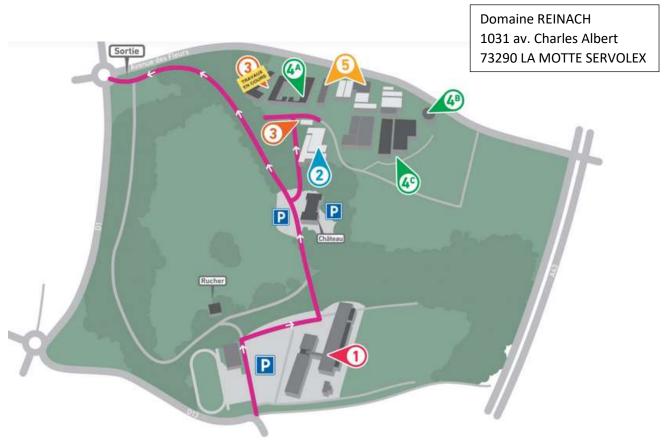
A droite, au premier rond point après Formule 1 et Entreprise Brossette

Suivre la rocade externe jusqu'au rond point après Super U

Suivre le fléchage pour arriver à l'entrée Nord (côté lycée) : seule entrée pour les automobilistes.

Attention sens unique dans le domaine !





Les Rencontres du Fromage Fermier se tiendront au niveau de l'entrée principale du Lycée (n° 1 sur le plan)