

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

Massif
des
Alpes
en Auvergne-Rhône-Alpes

Une journée
à l'initiative de :



Rencontrer

S'informer

Echanger

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.

Participez à 3 ateliers
parmi les 5 proposés
voir le programme ci-après

Inscrivez-vous
avant le 2 décembre
sur :

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

ou par mail :
contact@aurafilieres.fr

Avec le soutien de

RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité
FONDS NATIONAL
D'AMÉNAGEMENT
ET DE DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE
Massif des Alpes

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

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 FATEP (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 BEROLLE (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 FATEP (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)

15 h 45 : Clôture de la journée

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 :



