

Les 2^{èmes} Rencontres du Fromage Fermier de chèvre et de brebis

Invitation

Mardi 5 décembre 2023
De 9h30 à 16h

Lycée Agricole Reinach
1031 Avenue Charles Albert
73290 La Motte Servolex

Massif
des
en Auvergne-Rhône-Alpes

RFF
Massif
des
Auvergne-Rhône-Alpes

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

- 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 ICI !



Inscription gratuite
mais obligatoire
avant le
25/11/2023
dans la limite des 100
places disponibles.

Une journée
à l'initiative de :



Rencontrer

S'informer

Echanger

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 9h30

**10h : 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



- **Les levains indigènes : une multitude de pratiques, une rigueur indispensable !**
Emilien FATET (ACTALIA La Roche sur Foron) & Simon FRESSINAUD (Ferme caprine du Pradel)



- **Le rendement fromager : un outil de pilotage !**
Comment s'organiser au quotidien pour mesurer le rendement fromager et l'optimiser ?
Sabrina RAYNAUD (Institut de l'Elevage) & Valérie BEROULLE (Syndicat Caprin de la Drôme)



- **La diversification vous tente ? Ne partez pas tous azimuts !**
Des pistes utiles pour faire coïncider votre atelier et votre travail à vos demandes commerciales
Sandrine ANSELMET (Chambre d'Agriculture de l'Isère) & Sylvie MORGE (Chambre d'Agriculture de l'Ardèche)

13h15 : Repas offert

→ Si cela vous est possible, nous vous proposons d'amener un échantillon d'un de vos fromages pour composer un beau plateau à partager !

Après-midi en ateliers

Choisissez 1 atelier parmi les 2 thèmes proposés



- **Maîtriser l'égouttage en technologie lactique (chèvre et brebis) : quels leviers activer pour orienter l'égouttage ?**
Emilien FATET (ACTALIA La Roche sur Foron), Simon FRESSINAUD (Ferme caprine du Pradel) & Sylvie MORGE (Chambre d'Agriculture de l'Ardèche)



- **Se faciliter le travail en fromagerie : s'organiser pour gagner du temps et réduire la pénibilité !**
Sandrine ANSELMET (Chambre d'Agriculture de l'Isère) & Valérie BEROULLE (Syndicat Caprin de la Drôme)

16h : Clôture de la journée

→ **Inscrivez-vous ICI !**



Inscription **gratuite** mais obligatoire **avant le 25 novembre 2023** dans la limite des **100 places disponibles**.

**Pensez au
covoiturage !**



Pour l'organisation des covoitureurs, **consultez le tableau ici !**

Nos intervenants :



Contact :

nmorardet@aurafilieres.fr