

Fiche d'inscription individuelle à retourner avant le **29 octobre 2018**
accompagnée d'un chèque de 10 € par personne
de participation aux frais de la journée et de repas.
(Libellé à l'ordre de la MRE)

(Veuillez s'il vous plaît dupliquer ce modèle pour les inscriptions supplémentaires)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél :

Email :

Technicien Eleveur

Autre (à préciser).....

Inscription aux ateliers

10h30

Atelier 1 : Maîtriser la qualité des fromages de brebis
à pâte souple et à pâte pressée non cuite

Atelier 2 : L'énergie et les gaz à effet de serre dans les
exploitations fromagères fermières

Atelier 3 : Améliorer la texture des yaourts au lait de
chèvre

14h30

Atelier 1 : Le GBPH Européen, un nouvel outil pour
élaborer son plan de maîtrise sanitaire

Atelier 2 : Préserver la qualité sanitaire du lait cru

• Je déjeunerai sur le site : **OUI / NON**
(Rayer la mention inutile)

PLAN D'ACCES DES 10^{es} RENCONTRES

Lycée Agricole de Carmejane
04510 LE CHAFFAUT



Conception Gaya Communication - Crédit photos : MRE
Imprim'Vert - Document imprimé sur papier issu de forêts durablement gérées

Renseignements et inscriptions avant
le 29 octobre 2018

MRE - Tél : 04 92 87 47 55
Email : v.enjalbert@mre-paca.fr
www.evise.fr

Rencontres organisées par
la MAISON REGIONALE DE L'ELEVAGE,

Avec le concours technique de l'EPL de Carmejane,
les Chambres d'Agriculture PACA, Actalia Carmejane,
l'Institut de l'Elevage, les Syndicats caprins PACA,
Brebis Lait Provence.

Avec le soutien financier



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur



FranceAgriMer

LES 10^{es} RENCONTRES DU FROMAGE FERMIER

Provence - Alpes - Côte d'Azur

Jeudi 8 Novembre 2018

à partir de 9h30

Carmejane
LE CHAFFAUT / Digne-les-Bains

Echanger

S'informer

Débattre



Renseignements
Tél : 04 92 87 47 55



Actions de diffusion régionale des filières d'élevage
MAISON REGIONALE DE L'ELEVAGE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

PROGRAMME

Accueil des participants à partir de 9h30

10h00 : Ouverture par Eric LIONS et Brigitte CORDIER, Maison Régionale de l'Elevage

Frédéric ESMIOL, Président de la Chambre d'Agriculture des Alpes de Haute-Provence
Eliane BARREILLE, Vice-présidente du Conseil Régional Provence-Alpes-Côte d'Azur déléguée à la ruralité et au pastoralisme, Présidente de l'EPL de Carmejane
René MASSETTE, Président du Conseil Départemental des Alpes de Haute-Provence
Patrice de LAURENS, Directeur de la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt

10h30 : Travaux en atelier (1^{ère} partie)

Atelier 1 :
Maîtriser la qualité des fromages de brebis à pâte souple et à pâte pressée non cuite

- Principaux leviers technologiques pour obtenir souplesse et fondant de pâte.

- Coline SABIK (Actalia Carmejane)

ou **Atelier 2 :**
L'énergie et les gaz à effet de serre dans les exploitations fromagères fermières

- Réaliser son auto diagnostic énergétique et infléchir ses pratiques.

- Laurence MUNDLER (Maison Régionale de l'Elevage)

ou **Atelier 3 :**
Améliorer la texture des yaourts au lait de chèvre

- Quelle combinaison de paramètres améliorateurs de la texture mettre en œuvre.

- Henri TONGLET (Actalia Carmejane)

12h30 : Repas

14h30 : Travaux en atelier (2^e partie)

Atelier 1 :
Le GBPH Européen, un nouvel outil pour élaborer son plan de maîtrise sanitaire

- Cécile LAITHIER (Institut de l'Elevage)

ou **Atelier 2 :**
Préserver la qualité sanitaire du lait cru

- Quels moyens de prévention et les bonnes pratiques d'élevage.

- Techniciens caprins (Chambres d'Agriculture, Syndicat caprin 05)
- Christine GUINAMARD (Institut de l'Elevage)

16h30 : Conclusion de la journée



**LES 10^{es} RENCONTRES
DU FROMAGE FERMIER
Jeudi 8 novembre 2018
A partir de 9h30**

Fiche d'inscription à envoyer sous enveloppe timbrée à :

**Maison Régionale de l'Elevage
570 Avenue de la Libération
04100 MANOSQUE**