

# LES 10<sup>es</sup> RENCONTRES DU FROMAGE FERMIER

## Jeudi 8 novembre 2018

Lycée agricole de Carmejane - Le Chaffaut / Digne les Bains (04)

Echanger

Des ateliers au choix :

- *Préserver la qualité sanitaire de son lait cru*
- *Améliorer la texture des yaourts au lait de chèvre*
- *Maîtriser la qualité des fromages de brebis à pâte souple et à pâte pressée non cuite*
- *L'énergie et les gaz à effet de serre dans les exploitations fromagères fermières*
- *Le GBPH européen, un nouvel outil pour élaborer son plan de maîtrise sanitaire*

S'informer

Renseignements

MRE - Tél : 04 92 87 47 55

Email : [v.enjalbert@mre-paca.fr](mailto:v.enjalbert@mre-paca.fr)

[www.evise.fr](http://www.evise.fr)

Débattre

