

3^{ème} Journée Technique Fromagère Régionale Occitanie / Bassin Sud-Ouest

**Judi 19 novembre 2020 à la Chambre d'agriculture
d'Albi**

De 9h30 à 16h30

PROGRAMME

Accueil café

- Introduction de la journée – Aude Rolland – CILAISUD Caprin/GIE Occitanie
- Les enjeux du nettoyage et de la désinfection en atelier de transformation, de l'élevage à la commercialisation.

Jean-Victor SHILLING-FORD, Agriculteur à La Ferme de Demain (Hérépian, Hérault) et CHRISTEYNS FOOD HYGIENE, acteur innovant dans le monde de la chimie en agro-alimentaire

- Actualités réglementaires en filière fromagère (bilan actions COVID, bilan sur les formations au GBPH européen, transmission résultats autocontrôles, terme « fermier » ...) – Estelle Boullu – Chargée de mission à la FNEC/FNPL

REPAS avec plateau de fromages d'Occitanie

- Etat des connaissances sur les bénéfices et risques du lait cru - Céline Delbes, chargée de recherche - INRAE Aurillac et Estelle Boullu, chargée de mission - FNEC/FNPL
- L'utilisation de levains indigènes (lactosérum et lactofermentation) en technologies lactiques et PPNC – Hélène Tormo, El Purpan et Cédric Albert, CFPPA Aurillac



BULLETIN D'INSCRIPTION

A renvoyer avant le 10 novembre 2020 à :

Julie Barral
Chambre d'agriculture de l'Hérault
1, Place Francis Morand
34700 LODEVÉ
barral@herault.chambagri.fr

**Participation aux frais de 10€ par personne (repas inclus) : à régler sur place
par chèque ou espèces**

Nom :

Structure :

Participera à la journée technique : OUI NON

Participera au repas : OUI NON

Plan d'accès