



Haute école
spécialisée bernoise



Formation continue ASMA Lait de fromagerie

Quel est le niveau de propreté suffisant ?
Apprenez-en davantage sur les exigences et les mesures autour
des techniques correctes de traite et de nettoyage. Un cours donné
par des professionnel-le-s.

Vendredi 10 janvier 2025 | 8 h 30 – 17 h

Grangeneuve
Route de Grangeneuve 31
1725 Posieux

Lait de fromagerie

8 h 30 – 8 h 45	Aperçu du programme Présentations	Benoît Genoud CASEi
8 h 45 – 9 h 45	Effets des bactéries sur la qualité du fromage	Nicolas Fehér, Agroscope
9 h 45 – 10 h 15	Pause	
10 h 15 – 11 h	Échantillonnage de lait en fromagerie	Nicolas Fehér, Agroscope
11 h – 12 h	Points faibles des installations de traite en matière d'hygiène Retours d'expériences pratiques du service de conseil ¹	
12 h – 13 h	Repas de midi	
13 h – 14 h	Visite du laboratoire et de la fromagerie de la fromagerie-école à Grangeneuve	¹ Benoît Genoud, CASEi
14 h – 14 h 45	Visite d'une exploitation en stabulation libre à Grangeneuve Lait de fromagerie : points faibles et aspects importants ¹	
14 h 45 – 15 h 10	Trajet et pause	
15 h 10 – 16 h 50	Quel est le niveau de propreté suffisant ? Utilisation de différents produits de nettoyage avec des exemples pratiques	Stéphane Turberg HALAG
16 h 50 – 17 h	Discussion	

Couts

Membres de l'ASMA CHF 460.–

Non-membres CHF 510.–

Délai d'inscription

31 décembre 2024



Inscription contraignante sous www.melkforum.ch

