

Le chant du pissenlit  
La Bouichère 11140 Galinagues  
04 68 20 90 82  
[lechantdupissenlit@orange.fr](mailto:lechantdupissenlit@orange.fr)  
[www.lechantdupissenlit.org](http://www.lechantdupissenlit.org)  
Siret: 504 721 929 00017  
APE: 8559B  
MSA 1100080



## ELEVAGE: LA TRANSFORMATION DU LAIT DU 1er AU 04 JUIN 2010

( 12 places maximum )

**Le mardi 1er juin**

**Législation relative à la transformation du lait:** Les normes à connaître dans l'atelier, la législation et la commercialisation des produits. Comment rendre le lait de meilleure qualité, quelle alimentation pour quelle qualité.

- Jeannine Garrigaud
- Lieu: Galinagues

**Le mercredi 02 juin**

**Fabrication de yaourt:** Connaître le matériel adapté et les emballages. quels sont les ferments et comment les faire soi-même; atelier pratique de fabrication de yaourt

- Jeannine Garrigaud
- Lieu: Galinagues

**Le jeudi 03 juin**

**Fabrication de fromage blanc:** Les différents ferments, le caillage et le séchage: explication et mise en pratique. Le matériel adapté et les emballages. Fabrication de fromage blanc

- Jeannine Garrigaud
- Lieu: Galinagues

**Le vendredi 04 juin**

**Fabrication de tomme:** Connaître les ferments, les saumures, le matériel adapté et les emballages. Fabrication de tomme

- Jeannine Garrigaud
- Lieu: Galinagues

**Le prix de la journée de formation s'élève à 50€.**

Les exploitants agricoles, les cotisants solidaires ainsi que les porteurs de projets agricoles en voie d'installation sont pris en charge par le VIVEA.

**Une participation personnelle de 5 € est demandée par jour.**

**Pour des raisons sanitaires et de sécurité, les chiens sont autorisés sur le site à condition d'être tenus en laisse ou enfermés.**

Les repas seront tirés du sac, possibilité d'hébergement (nous contacter).

**MERCI DE RESERVER LE PLUS TÔT POSSIBLE**

