

FROMAGEABILITÉ DU LAIT, FAIRE LE LIEN ENTRE L'ALIMENTATION DES VACHES ET LA PRODUCTION FROMAGÈRE



Les agriculteurs adhérents au GAB 70 et producteur de lait bio pour différentes fromageries. Ils souhaitent connaître les aboutissants de leur travail et avoir les connaissances de leur produit afin de se perfectionner dans la qualité du lait.

Cette formation est basée sur les analyses de chaque participant.

En amont, ils ont suivi une formation « Obsalim », et un besoin de formation leur permettant de faire le lien entre la qualité de leur lait et l'alimentation de leur vaches se faire ressentir.

OBJECTIF DE FORMATION

COMPRENDRE LE RAPPORT CALCIUM/PHOSPHORE

Connaître le rendement fromager de chaque ration/vache. Prendre conscience de la qualité du lactosérum et connaître la récupération sur la santé des veaux.

FAIRE LE LIEN ENTRE L'OBSERVATION OBSALIM ET LA FROMAGEABILITÉ DU LAIT

Observation sur une ferme support, présentation des résultats sur l'étude faite en Franche-Comté : le lien entre l'alimentation et la fromageabilité du lait.

CONTENU DE LA FORMATION

En amont le formateur aura récupéré du lait de chaque participant pour analyser les micro caillés 3 à 4 jours avant la formation, il aura analysé les micros caillés au labo.

Présentation des résultats des analyses de micro caillé de chaque participant. Comprendre le rapport Calcium/Phosphore. Prendre connaissance de la qualité du lactosérum et connaître le rendement fromager de chaque ration / vache.

Adapter la ration des vaches pour répondre aux objectifs fromagers. Observation sur une ferme support, présentation des résultats sur l'étude faite en Franche-Comté : le lien entre l'alimentation et fromageabilité du lait avec plus de 100 cas de diagnostics OBSALIM et résultats micro caillés. Lien physiologique animale et fromageabilité du lait appliqué au résultat de micro caillés des éleveurs.

Exposé de l'intervenant et témoignage des fromagers d'une laiterie.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques

Alternances d'apports théoriques et pratiques, échanges entre agriculteurs et travail de groupe.

Modalité d'évaluation, des acquis et de la satisfaction

Questionnaire d'auto-évaluation en début et fin de formation + tour de table

DATES ET HORAIRES

Jeudi 4 janvier 2024 de 9H à 17H

SOIT 7 H DE FORMATION

PUBLIC ET PRÉREQUIS

Public

Les producteurs de lait BIO

Prérequis

Aucun

LIEU ET RESTAURATION

Lieu : JASNEY (70)

Repas : Le repas sera pris en commun (réservé par l'AFPASA) et sera à régler par vos soins le jour de la formation.

INTERVENANTS

Alban MONDIERE, technicien « OBSALIM » en élevage, spécialisé en alimentation des vaches laitières, Bruno GIBOUDOT, vétérinaire fondateur de la méthode « OBSALIM » et Marion CHUROUT, conseillère en agriculture biologique de la Chambre d'Agriculture de Haute-Saône

RÉFÉRENTS ET INSCRIPTION

Responsable de formation : Christelle DEPLANTE

Inscription jusqu'au **24 décembre 2023**, via le formulaire de contact sur le site internet ou par téléphone auprès de l'assistante Julie CHEA – BICHET au 03 84 77 14 38

PRIX

Pour les contributeurs VIVEA

35 euros

Pour les non-contributeurs

224 euros

HANDICAP

Toute personne en situation de handicap intéressée par la formation est invitée à prendre contact avec l'AFPASA afin d'envisager les aménagements possibles. 03 84 77 14 38