



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.

**Mardi 16 avril 2024 | 8 h 30 – 17 h 15**  
**Grangeneuve**  
**Route de Grangeneuve 31**  
**1725 Posieux**

# Lait de fromagerie

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

## Couts

Membres de l'ASMA CHF 460.–

Non-membres CHF 510.–

## Délai d'inscription

5 avril 2024



Inscription contraignante sous [www.melkforum.ch](http://www.melkforum.ch)

