



# Les spécificités du lait cru :

appréhension de la variabilité de ses composantes



30 juin au 1 juillet 2026



**Durée** 14 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 650 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaître les composants d'un lait cru et sa réglementation
- ✓ Identifier les mécanismes de production de lait dans la mamelle
- ✓ Identifier les facteurs de variation du lait
- ✓ S'adapter aux différents laits crus en transformation fromagère

## Programme :

### Composition du lait cru

- Composition biochimique
- Composition microbiologique (normes microbiennes)

### Mécanismes de production

- Les mécanismes de production du lait dans la mamelle
- Conduite de traite

### Facteurs de variation de la production de lait cru

- Saisonnalité
- Lactation
- Alimentation

### Impact des pratiques d'élevage sur les variations du lait

- Relation éleveur / acheteur

### Impact de la variation des composants du lait sur la transformation fromagère

- Profil fermentaire
- Coagulation
- Egouttage
- Rendement