



## Les spécificités du lait cru : appréhension de la variabilité de ses composantes



16 au 17 février 2027

### 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



**Durée** 14 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 650 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



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