

Les publications fermières

Les techniciens de Actalia-Carnejane ont formalisé, dans divers documents, toute l'expérience qu'ils ont acquise sur le terrain au cours d'années de soutien technique aux producteurs fromagers fermiers et artisans.

Ces documents, ouvrages, fiches techniques, CD-Rom... sont conçus pour répondre aux questions techniques concrètes du secteur fermier et artisanal.

Contact

Fabienne Pustel
f.pustel@actalia.eu

ACTALIA

Centre de Carnejane
Le Château
04510 Le Chafaut St Jurson

Tél. : +33 (0)4 92 34 78 43
Fax : +33 (0)4 92 34 72 97

actalia04@actalia.eu

www.actalia.eu

Microbiologie du lait et des fromages : L'essentiel à connaître sur les germes utiles et nuisibles

Les différents points abordés dans cet ouvrage permettent d'aboutir à la conclusion qu'il serait totalement utopique de vouloir contrôler l'ensemble des interactions entrant en jeu dans la fabrication d'un fromage.

Ce quatrième numéro des cahiers techniques d'ACTALIA est un guide pratique relatif à la microbiologie de base et aux facteurs agissant sur la croissance des micro-organismes utiles comme indésirables ainsi que les ferments d'intérêt pour les fromages.

62 pages – 25,00 € TTC



Fabriquer des yaourts et des laits fermentés à la ferme

Ce troisième numéro des cahiers techniques d'ACTALIA Produits Laitiers (Ex Actilait) vous accompagne pas à pas dans la fabrication des yaourts et des laits fermentés à la ferme. Il détaille les modalités pratiques de toutes les étapes de fabrication, depuis la préparation du lait jusqu'à la conservation des produits finis, en apportant pour chacune d'elles, un éclairage théorique. Le tout est largement illustré par des schémas et des photographies. La réglementation en matière d'étiquetage, les apports nutritionnels ainsi que les équipements nécessaires à la fabrication des yaourts et laits fermentés sont également abordés.

66 pages – 25,00 € TTC



La fromagerie à la ferme

Ce livre s'adresse à tous ceux qui transforment ou souhaitent transformer du lait à la ferme. C'est le guide de référence pour concevoir, réaliser et équiper son atelier de transformation du lait à la ferme. Il aborde tous les aspects des questions : techniques, réglementaires, financiers, d'hygiène, d'organisation du travail ... et regorge de solutions concrètes et pratiques.

208 pages – 32,10 € TTC

