

Journée de restitution FROM'MIR :

développer des outils de prédiction et de conseils
pour maîtriser la fromageabilité des laits.

Programme prévisionnel



09h30-10h00 **Accueil café**

10h00-10h30 **Introduction** D. Pourchet, P. Groperrin (Conseil Elevage 25-90), T. Geslain (CNIEL), C. Laithier (Idele), V. Wolf (Conseil Elevage 25-90)

Du lait fromageable ?

- 10h30-12h00
- **Qu'est-ce qu'un lait fromageable ?** A. Delacroix-Buchet (INRA Jouy-en-Josas)
 - **Prédire la fromageabilité par le Moyen Infra-Rouge : mise au point des équations et validation sur minifabrications**
 - **Dispositif mis en place :** C. Laithier (Idele) & V. Wolf (CEL 25-90)
 - **Résultats obtenus :** M. El Jabri (Idele), P. Trossat (Actalia) & C. Laithier (Idele)
 - **Quid de l'effet échelle – Vache - Troupeau - Cuve de fromagerie - sur les liens entre composition physico-chimique fine et aptitude fromagère des laits ?**
E. Beuvier (INRA Poligny) & S. Gavoye (Actalia)

Quels sont les facteurs qui impactent la fromageabilité des laits ?

- 12h00-12h30 • **À l'échelle individuelle ?**
puis M. Gelé (Idele), M-P Sanchez (INRA Jouy-en-Josas) & M. Brochard (UMOTEST)
- 14h00-15h00 • **À l'échelle troupeaux ?** N. Gaudillière (Conseil Elevage 25-90)
- **À l'échelle des cuves de fromagerie ?**
E. Notz (CTFC) & Y. Bouton (CIGC)

Quelle suites à FROM'MIR ?

- 15h00-15h45 • **Suite donnée à FROM'MIR en Franche Comté : construction d'un observatoire de la fromageabilité**
E. Chevalier (CIGC)
- **Témoignages d'autres filières intéressées pour travailler sur la fromageabilité du lait**

Conclusions générales

15h45-16h30 P. Martin (INRA Jouy en Josas), M. Marguet (Idele) & T. Geslain (CNIEL)



Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois

