

Un élevage et une fromagerie fermière équipés pour répondre aux enjeux de sa filière

ACCOMPAGNER LES FROMAGERS FERMIERES

Des références acquises transmises aux éleveurs via un réseau de techniciens fromagers



230 000
Picodon
AOP / an

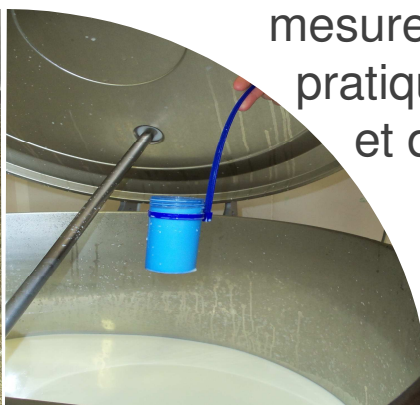


DÉVELOPPER LES AOP

La transformation du lait en Picodon AOP implique que les techniques développées au Pradel sont compatibles avec le cahier des charges

SÉCURISER LE LAIT CRU

Des données enregistrées quotidiennement pour mesurer l'impact des pratiques d'élevage et de traite sur la qualité des fromages



240 chèvres
alpines
réparties en
5 lots

OPTIMISER LA FABRICATION

Une fromagerie équipée en outils de mesure et micro-unités de fabrication pour mener des expérimentations en technologie lactique ou autres

Une station adaptée à la réalisation d'expérimentations en lien avec l'Institut de l'Élevage.

LA MACHINE À TRAIRE (MAT) AU CŒUR DE LA QUALITÉ

• CMaFLAuRA

Évaluation des incidences d'un changement de MAT, sur le fonctionnement et l'organisation de la traite, sur la qualité du lait et la production de Picodon

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



• FuTraite

Mise au point d'une MAT pilote, spécifiquement conçue pour travailler sur la qualité du lait, incluant un dispositif d'étude des biofilms (dont prélevés au Pradel).



SÉCURISER L'ENVIRONNEMENT D'ÉLEVAGE POUR SÉCURISER LE LAIT

• Caractérisation des litières

Suivi de l'effet de différents modes de gestion de la litière et de nettoyage des trayons pour limiter la transmission des *E. coli* productrices de shigatoxines (STEC), grâce à la possibilité de réunir les chèvres en lots comparables



DÉVELOPPER DES OUTILS POUR LES PRODUCTEURS FERMIS

• Rendement fromager

Élaboration d'une nouvelle équation de prédiction du rendement fromager grâce au suivi de production de l'atelier du Pradel.

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes