



## Formation continue ASMA Fromagerie d'alpage et techniques de traite. L'hygiène, un facteur de réussite

Quel est le niveau de propreté suffisant ?

Apprenez-en davantage sur les exigences et les mesures autour des techniques correctes de traite et de nettoyage. Un cours donné par des professionnel-le-s.

**Mardi 13 octobre 2026 | 8 h 30 – 16 h 45**

**Grangeneuve**

**Route de Grangeneuve 31**

**1725 Posieux**

# Lait de fromagerie

|                   |                                                                                                                           |                                              |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 8 h 30 – 8 h 45   | Aperçu du programme<br>Présentations<br>Échantillonnage de lait en fromagerie                                             | Benoît Genoud, CASEi<br>Benoît Genoud, CASEi |
| 8 h 45 – 9 h 30   | Points faibles des installations de traite en matière d'hygiène. Retours d'expériences pratiques du service de conseil    | Benoît Genoud, CASEi                         |
| 9 h 30 – 10 h 15  | Contrôle du nettoyage avec le formulaire de Contrôle (8a)                                                                 | Benoît Genoud, CASEi                         |
| 10 h 15 – 10 h 35 | Pause                                                                                                                     |                                              |
| 10 h 35 – 11 h 45 | Visite du laboratoire école à Grangeneuve                                                                                 |                                              |
| 11 h 45 – 12 h 45 | Repas de midi                                                                                                             |                                              |
| 12 h 45 – 14 h 30 | Effets des bactéries sur la qualité du fromage                                                                            | Julien Mache, CASEi                          |
| 14 h 30 – 16 h 30 | Évaluation active d'un nettoyage dans une étable Laitière.<br>Connaître et évaluer activement les paramètres de nettoyage | Benoît Genoud, CASEi<br>Julien Yerli, Halag  |
| 16 h 30 – 16 h 45 | Discussion                                                                                                                |                                              |

## Couts

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| Membres de l'ASMA | CHF 460.– |
| Non-membres       | CHF 510.– |

## Délai d'inscription

8 octobre 2026



Inscription contraignante sous [www.melkforum.ch](http://www.melkforum.ch)

