



JOURNÉE DE FORMATION—LAIT DE CHÈVRE

Mercredi 20 février 2013

BEST WESTERN PLUS — Hôtel Universel Drummondville
915, rue Hains Drummondville (Québec) J2C 3A1

Objectif

Sensibiliser et informer les producteurs de chèvres quant aux moyens d'améliorer la performance et la rentabilité de leur ferme, et ce, dans le but d'assurer un approvisionnement régulier et uniforme pour l'année.

Clientèle visée

Les producteurs et les productrices de lait de chèvre.

Modalités d'inscription

Veuillez confirmer votre présence par courriel à chevres@upa.qc.ca ou par téléphone au 450 679-0540, poste 8548 avant le 18 février 2013

Coût (sans les repas)

Producteurs membres : gratuit
Producteurs non membres et intervenants : 30 \$ (taxes incluses)

PROGRAMME

- 9 h **Accueil des participants**
- 9 h 30 **Mot de bienvenue et rappel des objectifs de la journée**
Mme Marie Vaillancourt, productrice et coordonnatrice du Comité lait
- 9 h 45 **Techniques de désaisonnement pour produire à l'année!**
M. André Charest, producteur et conseiller CEPOQ
- 11 h **L'inspection du lait de chèvre : de la ferme à l'usine**
M. Claude Beurivage, chef d'équipe et coordonnateur technique secteur laitier, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, MAPAQ - DGSAIA
- 12 h **Dîner**
- 13 h 15 **Lorsque qualité rime avec productivité**
Mme Caroline Brunelle, Conseillère provinciale en production laitière caprine, R et D, Valacta
- 14 h 10 **Présentation des capsules Web**
- 14 h 15 **Un lait de qualité pour faire bon fromage**
M. Simon Hamel de la Fromagerie L'Atelier
- 15 h 10 **Votre échantillon de lait : de la ferme à la paie**
Mme Geneviève Maher, Coordinatrice du secteur des petits ruminants ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- 15 h 40 **Témoignage d'une productrice de lait de chèvre**
Mme Caroline Tardif de la fromagerie Ruban Bleu
- 15 h 55 **Mot de la fin**