

CFPC LA LANDE DU BREIL

Rue Fernand Robert

CS 84233

35042 RENNES cedex

02 99 59 34 94

cfpc@lycee-landedubreil.org

AGROBIO 35

17, rue du Bas Village

35577 Cesson Sévigné

02 99 77 09 47

agrobio35@agrobio-bretagne.org

CAMPUS
LA LANDE DU BREIL
Pôle Formation Continue

AgroBio35
Groupement des Agriculteurs Biologistes d'Ille & Vilaine

Valoriser le lait
issu de l'agriculture biologique
en restauration collective

Nous rejoindre...



Objectif de la formation

Préparer des plats et desserts attractifs
à base de lait cru
en restauration collective

Durée de la formation

14 heures

Lieu de la formation

Une demi journée aura lieu sur une exploitation laitière.
Les 3 autres demi journées se dérouleront dans le hall
technologique de la Lande du Breil à Rennes

Coût global

940 € le module

Contacts

Yann JAFFRE, coordinateur Agrobio 35

Florence PICHOT, responsable formation continue

Lande du Breil

Programme

- ↪ Découverte de la production laitière issus de l'agriculture biologique. Différenciation et spécificité de la production en agriculture biologique. Les particularités organoleptiques, nutritionnelles et technologiques de ces produits
- ↪ Comment valoriser le lait cru , la crème ou le beurre..Exemple de recettes transférables en cuisine collective. Fabrication de desserts lactés et plats cuisinés. Utilisation de produits simples.
- ↪ La législation concernant l'utilisation de produits laitiers à base de lait cru en restauration collective.

Intervenants

Gilles GARRIC, responsable du hall technologique et enseignant en technologie laitière

Un producteur agrobiologiste d'Ille et Vilaine
en production laitière

