



Ateliers en ligne - Module n°4 : Fromage et développement durable

Public : Tout public

Prérequis : Aucun prérequis exigé

Durée : 6h (3 séances de 2h)

Format : En ligne

Jour : Le lundi ou le jeudi, de 20h à 22h

Objectifs pédagogiques :

- Évaluer l'impact environnemental de la production et de la consommation de fromage ;
- Comprendre le modèle de l'agriculture biologique dans le secteur fromager ;
- Cibler les qualités d'un produit laitier en tant que consommateur

Destinataire : Particulier, actif.ve ou pensionné.e, en reconversion, professionnel.le d'autres secteurs...

Ressources : Les modules proposés sont des ateliers de formation en ligne. Un support informatique (ordinateur, tablette, téléphone), une connexion internet de bonne qualité et l'installation d'un logiciel de visioconférence vous seront donc nécessaire.

Modalités pédagogiques : Face à face pédagogique, découverte de la filière, supports théoriques remis aux participants.

Prix : 235,95€ TTC

Programme

Séance n°1 : L'impact environnemental de la production laitière et fromagère

- Recenser et définir les risques écologiques de la production laitière et fromagère
- Étude de cas : l'exemple du Comté AOP
- Étendre la réflexion aux fromages végétaux

Séance n°2 : Répondre aux défis de la production et de la consommation de fromages

- Réduire l'impact environnemental à la production et la distribution
- Limiter les changements climatiques en tant que consommateur

Séance n°3 : Agriculture biologique et développement durable

- Distinguer les modèles d'agricultures : industrielle, raisonnée, durable, biologique
- L'agriculture biologique en transformation laitière : principes, forces et faiblesses
- Identifier les engagements du développement durable