



# Ateliers laitiers



## Activités

- Formation et expérimentation dans des ateliers modernes
- Performances techniques et économiques
- Formation pratique des technologues en industrie laitière
- Démonstrations pour technologues en denrées alimentaires
- Exercices sur procédés unitaires pour techniciens ES en agroalimentaire

## Particularités pédagogiques

- Réception biquotidienne du lait
- Lignes de fabrication AOC, artisanale et industrielle
- Fabrications aux laits: cru, thermisé et pasteurisé
- Certification ISO 9001
- Equipements automatisés
- Nombreux produits en démonstration

## Produits

### Spécialités fromagères

Pâtes dures:  
Gruyère AOC, Emmental

Pâtes mi-dures:  
Vacherin Fribourgeois AOC, Gottéron, fromage de chèvre «Cabriol», Raclette

Pâtes molles:  
Camembert «Fermier de Grangeneuve», brie «Fleur d'Hauterive», reblochon «Duc de Zähringen», «Bleu de Fribourg», tomme au lait de vache «Guillaume de Glâne», tomme au lait de chèvre «Giblotin»

### Spécialités laitières

Lait pasteurisé, yogourt, crème, séré, crèmes glacées, beurre, plateaux de fromages, mélange pour fondue



## Adresses utiles

**Web**  
[www.grangeneuve.ch](http://www.grangeneuve.ch)

### Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire

Métiers du lait et de l'agroalimentaire  
Bâtiment P  
Grangeneuve  
CH-1725 Posieux

Tél +41 26 305 57 00  
Fax +41 26 305 57 04  
[iag-cila-p@fr.ch](mailto:iag-cila-p@fr.ch)





## Achat et utilisation du lait

Fournisseurs de lait	kg lait (en 1'000 kg)	kg lait (%)
Ecuwillens	983	49.1
Posieux	232	11.6
Exploitation agricole Grangeneuve	380	19.0
Agroscope Liebefeld-Posieux	380	19.0
Lait de chèvre	25	1.3

Utilisation du lait	kg lait (en 1'000 kg)	kg lait (%)
Lait de consommation	43	2.1
Pâtes dures	1'249	62.4
Pâtes mi-dures	315	15.8
Pâtes molles	36	1.8
Yogourt	18	1.0
Autres	339	16.9
<b>Total</b>	<b>2'000</b>	<b>100.0</b>

Résultats de qualité	
Marchandise de 1 <sup>er</sup> choix	Nombreuses distinctions

## «Le Magasin»

Vente de fromage, lait, yogourts, crème, beurre, crèmes glacées, légumes, salades, fruits, fleurs, viande de Grangeneuve, miel de Grangeneuve, vin de l'Etat et farines du Moulin Neuf de Posieux

## Heures d'ouverture

Jours ouvrables:  
15.00 – 18.00 heures

Samedi:  
10.00 – 11.30 heures

## Emplacement

