

La fabrication du fromage de chèvre fermier**Institut de l'élevage - 6^{ème} réédition 2001 - 209 pages.**

Cet ouvrage reprend les informations sur la production et la qualité, les principes fondamentaux de la fromagerie, la conduite pratique de la fabrication fermière du fromage de chèvre.

Code BLA 0002

**Transformer les produits laitiers frais à la ferme****Ouvrage collectif bénéficiant du soutien de l'Onilait - 2002 - 237 pages.**

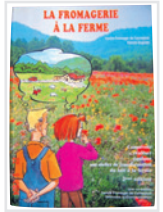
Ce livre très concret aborde les principales questions auxquelles est confronté le producteur laitier: procédés de fabrication, erreurs à éviter, astuces à connaître, quels équipements, déclaration aux services vétérinaires, règles d'hygiène.

Code BLA 0003

**La fromagerie à la ferme****Centre Fromager de Carméjane - 1998 - 208 pages.**

A l'heure de l'Union Européenne et de l'harmonisation des réglementations relatives aux ateliers de transformation du lait, cet ouvrage propose une méthode pour construire son atelier de transformation du lait à la ferme. Il est destiné à tous ceux qui transforment ou souhaitent transformer du lait à la ferme, quelle que soit l'espèce (vache, chèvre ou brebis) et les produits fabriqués.

Code BLA 0004

**Pour une installation réussie en élevage caprin****2^{ème} édition revue et complétée - Institut de l'élevage - ANICAP - 2005 - 124 pages.**

Ce guide conçu par l'ensemble des acteurs de la filière caprine s'adresse à tous les candidats à l'installation en production laitière ou fromagère.

Il décrit la filière et son environnement et s'attache à donner tous les éléments techniques, réglementaires et administratifs nécessaires pour réussir une première installation.

Code BLA 0011

**Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers****3^{ème} édition - FNEC - FNPL et l'Institut de l'élevage - 2007 - Pochette contenant plusieurs guides et un CR rom.**

Elaboré sous l'égide de la Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres, de la Fédération Nationale des Producteurs de Lait et avec l'ensemble des professionnels fermiers du secteur lait ; ce guide s'adresse aux producteurs fermiers, aux exploitants agricoles transformant le lait de leur propre exploitation, sur site et selon des techniques traditionnelles.

Code BLA 1003

**Guide d'appui technique pour la résolution de problèmes de fabrication en production fermière - Tome 1****Institut de l'Élevage - ITFF - CDEO - 2008 - 105 pages.**

Cette étude identifie les origines de l'apparition des lainures en fromages à pâtes pressées non cuites de type Ossau Iraty.

Code BLA 1004

**Guide d'appui technique pour la résolution de problèmes de fabrication en production fermière - Tome 2****Institut de l'Élevage - Centre Fromager de Carméjane - ENILBIO Poligny - UCBL PEP Caprins Rhône Alpes - 2008 - 107 pages.**

Ce guide est une étude de l'ensemble des facteurs qui causent l'accident « du bleu » et apporte les solutions techniques pour y remédier.

Code BLA 1005

**Installations de traite pour les chèvres****Editions France Agricole - 2006 - Institut de l'Élevage - Chambres d'Agriculture 156 pages.**

Ce document entièrement consacré à la traite mécanique des chèvres, fait le point sur les différentes techniques ou solutions qui s'offrent aux éleveurs. Il renseigne aussi sur le bon fonctionnement et l'entretien des installations de traites.

Code BLA 1006