

# SOMMAIRE

## 1ère PARTIE

### MODULE 1-1 : L'INDUSTRIE LAITIÈRE CAPRINE

<b>Objectifs :</b>	Page
<b>I - L'ELEVAGE CAPRIN</b>	7
1.1. - Généralités	7
1.2. - Statistiques	8
<b>II - LA PRODUCTION LAITIÈRE CAPRINE</b>	10
2.1. - Généralités	10
2.2. - Localisation	13
2.3. - Particularités zootechniques de la chèvre	15
2.4. - Composition du lait	17
2.5. - Paiement du lait	20
2.6. - Les falsifications du lait de chèvre	21
<b>III - LA FABRICATION DES FROMAGES DE CHEVRE</b>	22
3.1. - Production	22
3.2. - Législation	22
3.3. - Classification	26
3.4. - Fabrication en prise lente	28
3.5. - Fabrication en prise rapide	30
3.6. - Utilisation de l'ultrafiltration en transformation de lait de chèvre	31
<b>IV - LES DIFFICULTES DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE CAPRINE</b>	33
4.1. - Le problème de l'équilibre de la production fromagère	33
4.2. - Autres problèmes	35
<b>V - CONCLUSION</b>	36
<b>VI - RESUME</b>	37

# SOMMAIRE

## 2<sup>ème</sup> PARTIE

### MODULE 1-2 : *L'INDUSTRIE LAITIERE OVINE*

	Page
<b>I - L'ELEVAGE OVIN</b>	39
<b>II - LA PRODUCTION LAITIERE OVINE</b>	42
2.1. - Importance	42
2.2. - Particularités	42
2.3. - Composition du lait	44
<b>III - LES UTILISATIONS DU LAIT DE BREBIS</b>	47
3.1. - La fabrication du fromage des Pyrénées	47
3.2. - La fabrication du Roquefort	50
<b>IV - CONCLUSION</b>	57
<b>V - RESUME</b>	58

