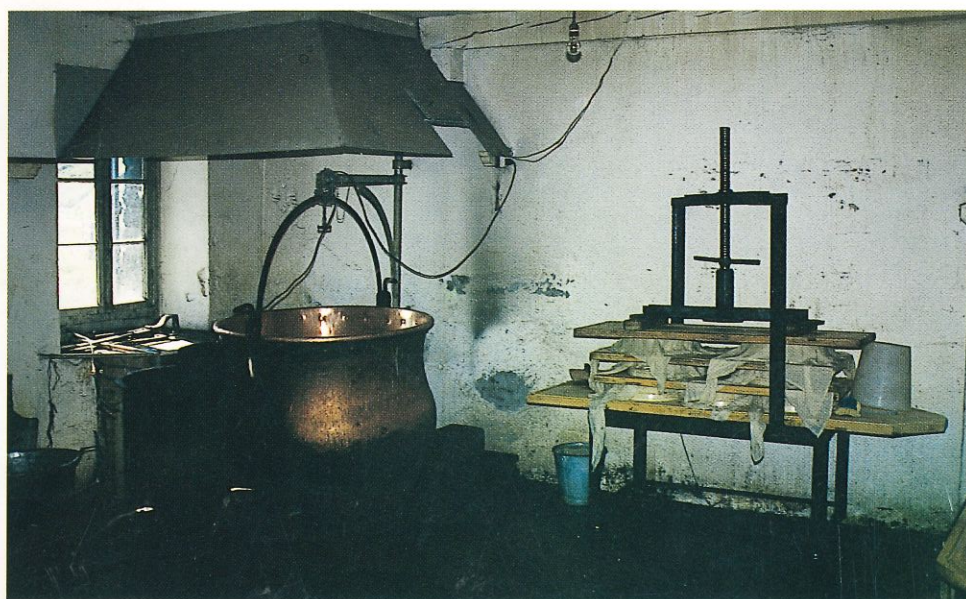


la mise aux normes des locaux
de fabrication de
**fromage fermier
en alpage**



fiches techniques

les plans de locaux
les revêtements adaptés
leurs coûts

S O M M A I R E

pages

Les matériaux

Références réglementaires.....	3
Le carrelage.....	5
Le PVC.....	7
Les peintures et résines.....	9
Choix des revêtements.....	11
Délais de réalisation.....	14

Les salles de fabrication

Reblochon-Chevrotin - 250 l/jour.....	15-16
Reblochon-Chevrotin - 500 l/jour.....	17-18
Abondance - 400 l/jour.....	19
Abondance - 600 l/jour.....	20
Tomme - 300 l/jour.....	21
Tomme - 600 l/jour.....	22
Fontine - 1000 l/jour.....	23
Fontine - 2000 l/jour.....	24

Quelques adresses.....	25
------------------------	----

Mots clés.....	26
----------------	----