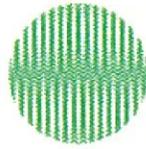




PÔLE FROMAGER
ALPES MASSIF CENTRAL



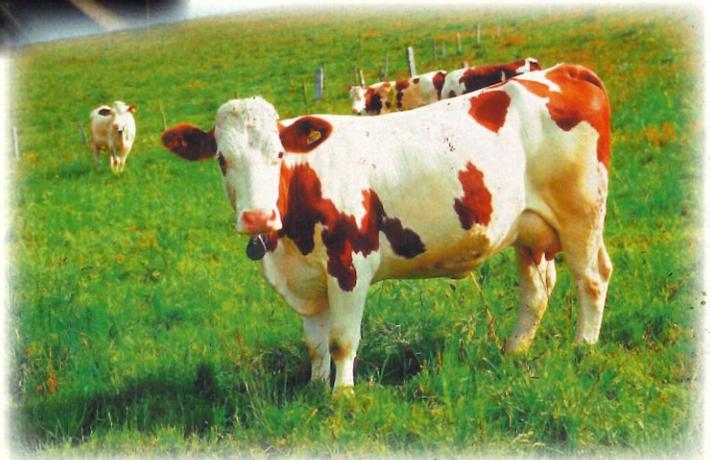
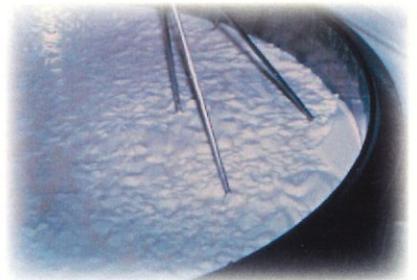
INRA

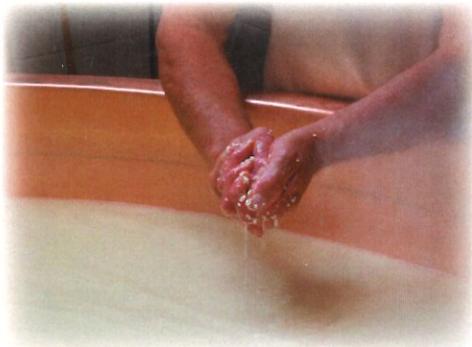


GIS Alpes du Nord

Caractéristiques sensorielles des fromages,

**quelles influences
des conditions
de production
du lait ?**





La profession agricole et les interprofessions fromagères des Alpes du Nord et du Massif central se sont engagées, dès le début des années 90, dans des programmes de recherche-développement visant à mettre en évidence et expliciter les relations entre les conditions de production du lait et les caractéristiques sensorielles des fromages.

Compte tenu des préoccupations transversales à ces deux massifs montagneux, les travaux ont été réalisés alternativement ou conjointement dans le cadre du programme de recherche-développement du GIS Alpes du Nord et dans celui du Pôle fromager AOC Massif central. Ces travaux ont été conduits en partenariat avec plusieurs équipes de l'INRA.

Cet ouvrage fait la synthèse des résultats des différents travaux réalisés ces dernières années sur le thème de l'influence des facteurs de production sur les caractéristiques sensorielles des fromages : effets de l'animal, de l'alimentation et du système de production.

Ce document a été réalisé dans le cadre des programmes de recherche-développement du Pôle Fromager AOC Massif central et du GIS Alpes du Nord,

avec la participation financière :

- de l'Office National Interprofessionnel du Lait
- et de la Communauté Européenne (Fonds Européen de Développement Régional) Projet INTERREG III, ProAlp-Alpages et fromages.



Prix : 15 €

Février 2004