



“ L’essentiel est sans cesse menacé par l’insignifiant “

Le site du mois	Que fait votre site pour vous ?
<p>Voici un bien joli site pour tout comprendre des AOP laitières</p>  <p>Les appellations origines protégées laitières</p> <p>France et Europe http://www.fromages-aop.com/</p>	<p>Vous avez aimé restocours.net en 2008 ? Vous allez l'adorer en 2009 !</p> <p>Vous êtes de plus en plus nombreux à rejoindre restocours.net et nous vous en remercions. Votre fidélité encourage notre volonté intacte à vous proposer toujours plus. Sur notre temps libre (c'est-à-dire après toute obligation professionnelle) nous reprenons depuis un an tous les dossiers des régions de France pour vous apporter une ressource plus proche de l'actualité. Redécouvrez votre région, découvrez celles que vous ne connaissez pas encore, maîtrisez celles que vous apprenez !</p> <ul style="list-style-type: none">- Quant à l'Europe nous continuons à vous proposer des dossiers complets que vous ne trouverez nulle part ailleurs (ou mal copiés) demandés au référentiel bac pro.- Les cours de BEP ne sont pas en reste ! Nous les retravaillons, nous les corrigeons et nous les complétons. Cette année, nous allons vous surprendre avec des dossiers que vous ne trouverez nulle part ailleurs... <p>Nous ? Nous n'en parlons pas, nous le faisons !</p> <p>Et si vous maîtrisiez enfin vos acquis ! Rejoignez nous sur www.restocours.net</p>

Par une signalétique plus claire, pour une lecture plus actuelle, restocours.net actualise constamment ses dossiers régionaux. Redécouvrez la région Midi-Pyrénées, La Bourgogne.

Les bruits... de couverts



Depuis le 29 février 2008 un fromage de chèvre nommé « rigotte de Condrieu », de forme ronde, et à pâte molle attend après un vote positif du Comité National des Appellations Laitières, Agroalimentaires et Forestières (CNALAF) de l'INAO, son entrée officielle dans la liste prestigieuse des fromages AOC.

La rigotte est fabriquée avec du lait cru entier de chèvre et selon un mode de fabrication à caillage lactique. Le nom de « rigotte de Condrieu » est attribué seulement à partir de huit jours après le démoulage et fait l'objet d'un affinage de trois semaines. Le poids de ce petit fromage est de 35 grammes. Ce produit est fabriqué dans la zone du Parc du Pilat (13 communes du Rhône et 35 de la Loire)

Pour avoir le droit d'adosser le logo « AOC » sur l'étiquette du fromage, il faut maintenant attendre le décret au journal officiel Ce sera la troisième AOC caprine de la région Rhône-Alpes après le picodon de la Drôme et le chevrotin. Actualisez vos cours !

Abonnez-vous à la lettre d'informations www.restocours.net est inscrit à la CNIL sous la déclaration n° 1062840 Conformément à la loi Informatique et liberté, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et de suppression de ces données (loi du 06/01/1978)