

Enjeux :

Le lait comme tous les autres produits d'élevage est valorisé en fonction de critères dits de « qualité ». La qualité du lait est actuellement définie par des notions technologiques (MSU, stabilité à la conservation...) et d'hygiène (détection de bactéries dites pathogènes, appréciation de l'état inflammatoire de la mamelle). La production laitière doit donc s'adapter aux pratiques industrielles (ramassage différé, réfrigération, mélange, stérilisation et transports multiples) en s'éloignant de la finalité des produits laitiers : **fournir des aliments sains et des plus complets pour l'homme et ses enfants.**

Objectifs :

- acquérir les outils de maîtrise technique et sanitaire de la qualité fromagère du lait
- optimiser la qualité fromagère au long de l'année
- gérer la production fromagère lors des grandes transitions alimentaires
- réduire les accidents de fabrication et les fromages déclassés

Contenu :**J1 LE LAIT : QU'ATTEND-T-ON EN FROMAGERIE**

Du lait au fromage : les différentes étapes d'une transformation naturelle

Composition du lait

Approche biochimique

Approche bactériologique : du respect de la réglementation à l'écologie microbienne

Notion de corps bactérien, approche selon B. Berthet

Écologie microbienne systémique de l'élevage

PRODUIRE DU LAIT FROMAGEABLE**LES ANIMAUX**

Repérer dans le troupeau les animaux déficients et les animaux produisant le lait le plus intéressant

- par l'observation des animaux
- par l'analyse comportementale du lait : lactofermentations, microcaillage

Utilisation dans la sélection : introduction de nouveaux critères

ASPECTS ALIMENTAIRES :

Quels aliments, aliments déconseillés pour la fromagerie, conduite et rationnement (bilan de la séance précédente), transitions, constantes.

J2 LE LAIT DE LA TRAITE AU FROMAGE**LA TRAITE ET LA MACHINE À TRAIRE**

Lipolyse, Flores indésirables, Ensemencements involontaires,

LA CONSERVATION ET LA MATURATION DU LAIT

Conséquences du refroidissement du lait, préparer le lait

LES ENSEMENCEMENTS

Flores, origine des ferments, cultiver la flore indigène de votre élevage, supports d'ensemencements, lactosérums, cultures de levains,

Méthode :

Des exposés expliquent les bases physiologiques de la nutrition des ruminants en relation avec la dynamique santé – pathologie.

Des documents photographiques, des schémas, des exemples d'analyses de situation viennent les illustrer.