



Sécuriser la qualité sanitaire des fromages fermiers au lait cru.

SQSFF

ENJEUX

La pression sanitaire sur les élevages en transformation fromagère au lait cru est très forte. La production de fromages fermiers au lait cru nécessite d'avoir un lait d'une haute qualité bactériologique et de sécuriser la transformation, du pré au consommateur.

-Objectif général de l'action de formation :

Les éleveurs approfondiront les facteurs influents sur la qualité du lait destiné à la fabrication fromagère. Ils apprendront ensuite les outils de maîtrise, du pré au fromage.

-Public visé et zone géographique (pré-requis des stagiaires) :

Producteurs de fromages fermiers de la région

-Critères et modalités d'évaluation des résultats :

Les capacités acquises par chaque stagiaire. Comment et quand allez-vous les évaluer?

Échanges réguliers et interpellation des stagiaires tout au long de la formation. QCM au début, en cours et à la fin de formation avec correction collective.

La satisfaction des stagiaires. Comment et quand allez-vous l'évaluer?

Tours de table réguliers et questionnaire d'évaluation écrit (individuel) et discussion en fin de stage.

Liste des séances

Séance n° 1

Durée :

3h30

Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :

Prendre conscience de la nécessité d'une approche systémique. Savoir identifier l'ensemble des points à risque et leur inter-dépendance.

Contenus :

Accueil des stagiaires et recensement des attentes spécifiques du projet.
Identifier les attentes des participants

Définition d'objectifs.

Le fromage, résultante d'un long processus. Rappels réglementaires.

Le cycle agronomique et les écosystèmes microbiens.

Facteurs d'équilibre et de déséquilibre écosystémiques. L'activité de l'eau, la bio-électronique, les biofilms, les équilibres physiologiques.

Flore indésirable : nature et sources de contamination, conséquences.

Flore pathogène : nature et sources de contamination, conséquences. Contaminations d'origine externe et interne.

**Méthodes pédagogiques et moyens matériels :**

Exposé, schémas, tableaux, discussions.

Moyens d'encadrement (Nom/Prénom, Qualité du formateur et Compétences) :

Hubert HIRON (Vétérinaire GIE Zone Verte)

Type de séance :

Standard

Séance n° 2**Durée :**

3h30

Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :

Mieux comprendre la qualité bactériologique des laits et les contaminations

Contenus :

Contaminations externes

La question de l'eau technique et de l'eau d'abreuvement

Les contraintes systémiques et les points critiques

Etude des points d'amplification (récolte et conservation des fourrages, refus, écosystème intestinal, litières, parcelles « parking », recyclage par les engrais de ferme)

Sécuriser les écosystèmes microbiens, de la naissance à l'adulte, de la litière à la machine à traire

Conditions d'équilibre des écosystèmes, ensemencements de sécurisation, flores d'ensemencement.

Ensemencement post traite, ensemencements de litière, ensemencements fourragers.

Contaminations internes. Portage, détection, gestion. Approche systémique. Éléments de santé mammaire le triangle de l'infection. Comprendre les causes de déséquilibre. Savoir les prévenir.

Les cellules indicateurs physiologiques.

Les principaux pathogènes et leur signification. Le cas particulier des Staphylococcies.

Moyens de maîtrise.

Les médecines naturelles à la rescousse ? homéopathie, aromathérapie informationnelle, autres : quels apports ?

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Exposé, schémas, tableaux, discussions.

Moyens d'encadrement (Nom/Prénom, Qualité du formateur et Compétences) :

Hubert HIRON (Vétérinaire GIE Zone Verte)

Séance n° 3**Durée :**

3h30

Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :

Savoir prévenir, détecter et corriger les contaminations bactériologiques en fromagerie

Contenus :

Les règles sanitaires de base en fromagerie.

Division de l'espace, gestion de personnel, entretien et gestion du gros et petit matériel,

Lavage, égouttage, séchage, entreposage.



Identification des conduites et gestes à risque.

La gestion de l'eau.

Lavage et désinfection, entretien d'un écosystème positif.

Ensemencements, levains, maturation. Saumure, affinage.

Conservation, emballage, expédition. Retours de marché, nettoyage.

Règles relatives à la commercialisation et aux étals.

Bilan et synthèse de la formation : évaluation de la satisfaction, des acquis

Suites à donner.

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Exposé, schémas, tableaux, discussions.

Questions / réponses et partage d'expériences

Questionnaires, d'évaluation, Tour de table : échanges avec les stagiaires sur leur ressenti sur la formation.

Moyens d'encadrement (Nom/Prénom, Qualité du formateur et Compétences) :

Hubert HIRON (Vétérinaire GIE Zone Verte)

Type de séance :

Standard

Séance n° 4

Durée :

3h30

Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :

Maîtriser les ensemencements aux différents stades de la fabrication

Maîtriser les levains et repiquages.

Contenus :

Les différents types de levains.

Peut-on faire ses levains à la ferme ?

Levain initial : plusieurs approches. En pratique.

Conditions. Techniques de sélection. Evaluation, sécurisation, analyses.

Gestion des levains, repiquages, pilotage des équilibres en fonction des objectifs et des types de technologie

Utilisation : les ensemencements de cuve.

Prématuration ou pas. Comment ?

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Exposé, schémas, tableaux, discussions.

Moyens d'encadrement (Nom/Prénom, Qualité du formateur et Compétences) :

Hubert HIRON (Vétérinaire GIE Zone Verte)