



FROMAGERIE FERMIERE : DU LAIT AU FROMAGE 2J

FROFERM

ENJEUX

La fromagerie fermière, en rétablissant le lien direct entre la production et la transformation, valorise au mieux les qualités intrinsèques du lait. Au-delà des normes imposées par les contraintes industrielles technologiques et sanitaires, la qualité du lait, produit vivant, doit être repensée dans le cadre de la transformation à la ferme.

Bien connaître les qualités du lait, les processus naturels de son évolution et les processus dynamiques de sa transformation permettent d'assurer à la fois une meilleure sécurité sanitaire et la qualité technique attendue, tout en mettant en valeur la personnalité de votre produit. La nature fait bien les choses, profitons-en !

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

Matinée 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

Écologie microbienne systémique de l'élevage

De l'élevage au fromage et du fromage à l'élevage...

2 heures : LES ANIMAUX

Pratique de la sélection : critères pour rechercher les animaux déficients et les animaux produisant le

lait le plus intéressant

- par l'observation des animaux

- par l'analyse comportementale du lait : lactofermentations (naturelle et dirigée), micro caillage

ASPECTS ALIMENTAIRES :

Quels aliments, aliments déconseillés pour la fromagerie, conduite et rationnement, transitions, constantes.

2 heures : LA TRAITE ET LA MACHINE À TRAIRE

Flores d'ambiance, Ensemencements involontaires, Biofilms, Flores indésirables,

Lavage de la machine à traire,

Lipolyse



J2 - LE LAIT DE LA TRAITE AU FROMAGE

3 heures : Adaptation aux techniques de FABRICATIONS SPECIFIQUES

2 heures : LA CONSERVATION ET LA MATURATION DU LAIT

Conséquences du refroidissement du lait, préparer le lait

2 heures : LES ENSEMENCEMENTS

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

lactosérums, cultures et utilisation de levains

Présures et emprésurage.

METHODE :

Des exposés théoriques et pratiques, partage d'expérience

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

Etudes et interprétations des analyses disponibles

PRÉ-REQUIS DES STAGIAIRES

Aucun pré-requis

CRITÈRES ET MODALITÉS D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS

Évaluation des capacités

La formation étant basée sur des échanges actifs entre éleveurs et intervenant, sur des moments interactifs et des résolutions d'exercices. L'évaluation s'effectuera tout au long de la formation. Un QCM en début et en fin de formation permettra d'évaluer l'évolution des acquis.

Satisfaction des stagiaires

Questionnaire de satisfaction écrit en fin de journée

Moyens d'encadrement

un vétérinaire du GIE Zone Verte sas

Type de séance : présentielle