LA QUALITE DU LAIT PAR LA PRATIQUE

le lien entre la technique fromagère et la santé des veaux...

FROCUI

ENJEUX :

L'éleveur laitier a pour mission de fournir à la filière un lait de qualité, tant sur le plan technique (qualité physico-chimique), que sanitaire (respect des normes bactériologiques et cellules). La conscientisation et le respect des normes est d'autant plus facile que l'éleveur connait et comprend le lait en tant que matière vivante. Les éleveurs (souvent les éleveuses) s'essaient à la maison à transformer leur lait pour un usage familial, mais avec plus ou moins de maîtrise et de réussite.
La compréhension de la nature du lait, de son comportement naturel, des écosystèmes microbiens est un facteur d'amélioration des pratiques laitières.
Cette formation pratique, à travers l'enseignement de fabrications simples (yaourts, fromages lactiques et tommes) dans des conditions familiales permet de mieux comprendre le lait, les flores, les lactofermentations et le caillage

OBJECTIFS

Comprendre le lait en tant que matière vivante, appréhender les critères de qualité et les facteurs permettant de les obtenir, comprendre l'origine des flores (tétines, litières, machine à traire), comprendre le caillage par une approche pratique
Applications en élevage : améliorer la qualité du lait, lacto-fermentations, levains, maîtrise de l'allaitement des veaux. Applications familiale : réalisation maîtrisée de yaourts et fromages à la maison

CONTENUS

Les deux journées sont séparées par au moins une semaine, de préférence deux
Premier jour :
Matin : exposé sur la nature du lait, composition physicochimique et bactériologique, le lait natif, le lait de la traite (machine à traire, conservation), évolution naturelle du lait (processus de lactofermentation, caillage)
Après-midi : présentation de trois techniques fromagères
- les laits fermentés (exemple du yaourt)
- les fromages : deux schémas de base : lactiques (format Saint Marcellin)
- les tommes (1,2 kg)

présentation et appréciation d'un caillé lactique et moulage
Fabrication de tommes en situation dans une cuisine (à partir de 10 litres de lait)
Deuxième jour
Matin : les stagiaires apportent leurs réalisations : lacto-fermentations, yaourts et fromages.
Analyse des produits, commentaires et reprise des facteurs de réussite, analyse des points critiques.
Après-midi : nouvelle fabrication de tomme. Les applications des techniques de lacto-fermentations (naturelle ou dirigée, analytique ou préparative) et de caillage (élevage des veaux) en élevage.

METHODES

Exposé théorique oral et visuel (schémas et tableaux), présentation des matériels et ingrédients nécessaires, réalisation pratique en cuisine, analyse sensorielle des produits.

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