

Affinage et gestion de sa cave en transformation fromagère fermière

3 jours de formation, avec Cédric Albert, formateur indépendant : From'AC.

Public cible

Installés et porteurs de projet

Objectifs

Comprendre et Raisonner les principes de l'affinage dans sa cave. Connaître les rôles des différentes flores d'affinage. Mettre en œuvre un affinage à la ferme. Raisonner les divers accidents d'affinage.

Enjeux

Mieux comprendre et maîtriser l'affinage de ses fromages en cave. Appréhender les bases théoriques de la fabrication et d'approfondir les réactions d'affinage. Donner des astuces pratiques pour les soins et comprendre les origines des réussites et défauts. Elle donnera les connaissances et compétences pour mieux gérer les paramètres d'affinage et améliorer la gestion/conception de sa cave.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire Avoir suivi ou pris connaissance de la formation Levains indigènes est un plus.

Contenu

Les soins à apporter aux fromages en cave et le suivi en cave.

Les accidents rencontrés en affinage.

Quelles caves pour quels fromages ? et inversement. Possibilités de (ré)orienter sa cave ?

Rôles des différentes flores d'affinage (sur la base d'un travail avec des flores indigènes)

Défauts, altérations et problèmes techno en cave

Soins et la gestion de la cave et des fromages.

Amélioration ou Mise en place d'une cave, les paramètres d'affinage, investissements, locaux et équipements.

Modalité d'enseignement

présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques

Apports théoriques, avec supports de formation. Retours d'expériences. Échanges collectifs entre participants. Visite de caves sur 3 fermes

Modalités d'évaluation des acquis

En continu au cours des interventions et des mises en situation. L'évaluation se fera avec un questionnaire bilan écrit de fin de formation portant sur le contenu et la forme de la formation.

Nom et numéro de déclaration d'activité de l'OF

ARDEAR

82690566569

Références qualités

qualicert, qualiopi, datadock

Dates, lieux et intervenants

21 mars 2022

09:00 - 17:00 (7hrs)

Ferme 1 à définir

38000 Grenoble

Avec Cédric Albert, formateur indépendant : From'AC.

Animation : Charlène Mignot, ADDEAR38.

22 mars 2022

09:00 - 17:00 (7hrs)

Ferme 2 à définir

38000 Grenoble

Avec Cédric Albert, formateur indépendant : From'AC.

Animation : Charlène Mignot, ADDEAR38.

24 mars 2022

09:00 - 17:00 (7hrs)

Ferme 3 à définir

38000 Grenoble

Avec Cédric Albert, formateur indépendant : From'AC.

Animation : Charlène Mignot, ADDEAR38.

Co-organisateur(s)



Financeur(s)

Infos complémentaires

Organisée par ADDEAR 38

Durée de la formation 3 jour(s)

Date limite d'inscription 14/03/2022

Tarifs

Adhérent 0€

Non adhérent 50€

Non agricole 50€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Non éligibles VIVEA, porteurs de projets : nous contacter svp !

Plus de renseignements

Mignot Charlène

addear38@wanadoo.fr

Tél. : 09 60 03 50 14 / 07 66 79 68 60

Addear 38

117, rue des Alliés

38 030 Grenoble

les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

Taux de satisfaction : 92%

Repas à apporter.



Modalités d'accès : Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à