

Affinage et gestion de sa cave en transformation fromagère fermière

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

A destination des producteurs fermiers fromagers. Artisans et porteurs de projets: nous consulter. Aucun pré-requis nécessaire. Avoir suivi ou pris connaissance de la formation Levains indigènes du 16/11/2023 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 2 fermes Des temps individuels d'une 1/2 journée, sur la ferme de chacun sont proposées dans le cadre de suivi individualisés.

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

Dates, lieux et intervenants

20 nov 2023

09:30 - 17:00 (7hrs)

Sauvain

42990 Loire

Cédric Albert - From'AC, formateur en technologie fromagère du CFPPA d'Aurillac

21 nov 2023

09:30 - 17:00 (7hrs)

Sauvain

42990

idem

Co-organisateur(s)

Financeur(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____ Téléphone _____

Infos complémentaires

Organisée par ADDEAR Loire

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 20/11/2023

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA Adhésion ADDEAR 42 agriculteur 100euros/an et porteur de projet 20euros/an. Frais pédagogiques pour les personnes non éligibles: nous consulter. L'absence de droit formation ne doit pas être un frein, nous co

Plus de renseignements

Mathilde Venet

agriculturepaysanne@addear42.fr

ADDEAR Loire

148, chemin du Treuil

42330 CHAMBOEUF

Tel. 07 60 74 80 27

N° d'organisme de formation :

82420117742

Taux de satisfaction : %

Accessibilité aux personnes en situation de handicap non prévue initialement pour cette formation. Nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation à votre situation. / 92% de nos stagiaires sont satisfaits par notre offre de formation.



Modalités d'accès :