

Maîtriser les ENSEMENCEMENTS FERMIERS en fromagerie

Objectifs

- Différencier les différents microorganismes présents en levains fermiers; - Cultiver un ferment fermier; - Utiliser et pérenniser son lactosérum comme ensemencement, un levain indigène

Pré-requis

A destination des producteurs fermiers fromagers. Les prérequis sont d'avoir déjà réalisé des formations en fromagerie et d'avoir pratiqué au moins les technologies lactiques et pâtes pressées

Contenu

A préparer par les producteurs en amont pour avoir des exemples pendant la formation: levain indigène & lactosérum.

J-1

Matin

- Les différents moyens d'ensemencer un lait (commerce et fermiers)
- Les étapes de la fabrication des levains indigènes
- Les différentes flores du lait: lactiques et affinage
- Caractéristiques des bactéries lactiques: différence, courbe de croissance
- Comment choisir les bactéries?

A.M.

- Les levains fermiers: mini fabrications avec les levains
- Utilisation du lactosérum et levain indigène mésophile en lactique
- Utilisation d'un levain indigène thermophile en pâte pressée
- Choix des ferments

J-2

Matin

- Suivi des fabrications de la veille
- Repiquage des solutions mères
- Démoulage des tomes et moulage des lactiques en fromages frais

A.M.

- Organisation pour la fabrication des levains indigènes
- Suivi des acidifications des levains
- Conservation et pérennisation des levains indigènes
- Dégustation de fromages des producteurs

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

29 janv 2024

09:30 - 17:00 (7hrs)

4 allées des Brotteaux

01000 Bourg-en-Bresse

Cédric Albert, Fromager et formateur à From'ac

30 janv 2024

09:30 - 17:00 (7hrs)

4 allées des Brotteaux

01000 Bourg-en-Bresse

Cédric Albert, Fromager et formateur à From'ac

Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à l'ADDEAR de l'Ain, 2 Bd Irène Joliot Curie, 01000 Bourg-en-Bresse.

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 19/01/2024

Tarifs

Pris en charge intégralement par Vivea pour les contributeurs à jour du paiement de leur cotisation. Autre public : nous contacter. Adhésion à l'Addear demandée.

Plus de renseignements

Claudine Pitiot-Bêche
pratiquespaysannes@addear01.fr
ADDEAR de l'Ain
4 Allées des Brotteaux
01006 BOURG EN BRESSE
Tel. 07 70 19 76 58

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

Taux de satisfaction : 92% de nos stagiaires sont satisfaits par notre offre de formation%

Repas partagé tiré du sac



Modalités d'accès :