

42_Appréhender et maîtriser les ensemencements fermiers en transformation fromagère

Public cible

A destination des producteurs fermiers fromagers.

Objectifs

Apporter les connaissances théoriques nécessaires pour mieux maîtriser la fabrication des levains indigènes et leur utilisation selon les technologies. A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de : • Différencier les différents microorganismes présents en levains fermiers • Cultiver un ferment fermier (lactosérum et levains indigènes) • Utiliser et pérenniser son lactosérum comme ensemencements • Utiliser et pérenniser un levain indigène.

Enjeux

Les producteurs fermiers, souhaitant faire des fromages typiques et correspondant à leur ferme, sont intéressés par la fabrication de leurs propres ferments, les levains indigènes. Par une approche globale, innovante et transversale, la formation permettra au stagiaire d'appréhender tous les facteurs impactant la transformation fromagère fermière.

Pré-requis

Les prérequis sont d'avoir déjà réaliser des formations en fromagerie et d'avoir pratiquer au moins les technologies lactiques et pâtes pressées.

Contenu

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 des levains fermiers selon les technologies
- Les différents ferments lactiques en fromagerie et les moyens de les ensemencer
- Choix des ferments en fonction des différentes technologies

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
- Analyses externes et à la ferme, interprétation et valorisation.
Contraintes sanitaires, analyses, plans de correction.

Modalité d'enseignement

présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques

Apports théoriques, avec supports de formation. Échanges collectifs entre participants.
Fabrication de ses levains fermiers.

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

Infos complémentaires

Organisée par ADDEAR Loire

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 30/01/2024

Tarifs

Pris en charge intégralement par Vivea pour les contributeurs à jour du paiement de leur cotisation. Gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA Adhésion ADDEAR 42 agriculteur 100euros/an et porteur de projet 20euros/an. Frais pédagogiques pour les pers

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

Accessibilité aux personnes handicapées : nous vous invitons à nous contacter directement sur ce sujet pour évaluer et adapter si besoin.

Taux de satisfaction : 92% de nos stagiaires sont satisfait.e.s de nos formations%

Repas partagé tiré du sac



Modalités d'accès : Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription.

31 janv 2024
09:30 - 17:00 (7hrs)

Le Treuil
42330 CHAMBOEUF

Aurélie Ménadier, Formatrice à From'AC

01 févr 2024
09:30 - 17:00 (7hrs)

Le Treuil
42330 CHAMBOEUF

Aurélie Ménadier, Formatrice à From'AC

Co-organisateur(s)



Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____ Téléphone _____