

Les bases de la production fromagère fermière

Public

Eleveurs
ovins et
bovins

Objectif

Transformer du lait en différents types de fromages. Maîtriser les bases de la production fermière : process de fabrication, chimie et microbiologie, équipement minimum. Etre capable de corriger des "défauts" par l'observation et la dégustation du produit.

F O R M A T I O N

Organisation**1 session de 3 jours**

- 24 et 25 novembre 2008
01 décembre 2008
à Laurède

Horaires : 9h – 17 h**Animation**

Jean-François Gourdon –
conseiller de la Chambre
d'Agriculture des Landes

Intervenants

Michel Lepage – consultant en
fromagerie fermière et artisanale

Frais de repas

36 € pour les trois jours

*Ce coût tient compte de la
participation financière de
VIVEA et du FEADER*

Pour les salariés :

Nous consulter ou s'adresser
minimum un mois avant à votre
fonds de formation (FAFSEA...)

**P R O G R A M M E****Objectif**

Au fil du temps et des différentes formations proposées, un groupe de producteurs de fromages fermier s'est constitué. Ce public maîtrise en partie les process de fabrication. Ils souhaitent continuer à améliorer la qualité de leur production et lors de ces formations, réaliser le contact et l'échange avec la DSV qui est invitée pour valider les méthodes. Un travail continu sur les bases technologiques et microbiologiques s'impose pour maîtriser la fabrication des différents types de fromages. Ceci permet une production et une commercialisation plus rationnelle et rigoureuse vis à vis du consommateur, de la santé, de l'hygiène et de la réglementation.

Séquence 1

Acquérir les bases de la fabrication de fromages, lactiques et pâtes pressées : bases théoriques de fabrication, physico-chimie du lait et microbiologie, technologie fromagère.

Séquence 2

Fabriquer différents types de fromages en mettant en œuvre la théorie : fabrication de lactiques et de pâtes pressées, affinage du fromage (conditions, moyens).
Cave d'affinage. Tome de pâte pressée.

Séquence 3

Observer les résultats de fabrication et les qualités ou défauts obtenus. Evaluer les qualités et défauts gustatifs.
Définition ou précision des projets individuels : types de produit, circuits, équipements.

Moyens pédagogiques

La session de formation se tiendra chez un éleveur fabriquant du fromage.
Sa salle et son matériel seront utilisés pour la mise en pratique.

**Date limite d'inscription :
10 novembre 2008**

Renseignements et inscription : 05 58 85 45 14 [lundi, mardi, jeudi & vendredi]