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

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR Loire

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 05/11/2024

MODALITÉS D'ACCÈS
Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription.

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

ATTESTATION
Remise en fin de formation

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

MENTIONS
Accessibilité aux personnes handicapées : nous vous invitons à nous contacter dire ctement sur ce sujet pour évaluer et adapt er si besoin.

SATISFACTION : 92% de nos stagiaires sont satifait.e.s de nos formations

NOTE : Repas partagé tiré du sac

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.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR
82690566569

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
06/11/2024	Le Treuil 42330 Loire	Aurélie Ménadier, Formatrice à From'AC
05/11/2024	Le Treuil 42330 Loire	Aurélie Ménadier, Formatrice à From'AC

FINANCEURS

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)