

# &quot;Affiner&quot; ses techniques de transformation fromagère et &quot;écrémer&quot; les incidents de fabrication !

**3 journées pour maîtriser l'hygiène et la méthode HACCP en fromagerie, la fabrication de fromages lactiques et de pâtes pressées.**

## OBJECTIFS

Maîtriser le savoir faire de la production de fromages fermiers à partir de laits (vaches et/ou chèvres et/ou brebis) pour proposer cette gamme de produits en circuits courts

## CONTENU

Initiation à la microbiologie de base et celle spécifique à l'atelier de transformation. Présentation des sources possibles de contamination et des protocoles de nettoyage, désinfection et de la mise en œuvre de la démarche HACCP sur un atelier de fabrication.

Définition des fromages lactique et à pâtes pressées. Présentation de leur diversité (laits de vache, chèvres, brebis) et approche théorique et pratique pour chacun d'entre eux de la préparation du lait, du caillage, du moulage, de l'égouttage, du retournement, du salage, de l'affinage et d'emballage des fromages.

## Infos complémentaires

**ORGANISÉE PAR**  
ADDEAR Loire

**DURÉE** : 3 jour(s)

### TARIFS

VIVEA

**Gratuit**

[Autres nous consulter](#)

### ATTESTATION

**Aucune**

### RENSEIGNEMENTS

Martial GRANJON - 04 77 26 45 51  
addear.42@wanadoo.fr  
ADDEAR 42

**NOTE** : Repas partagé

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
03/11/2014	A définir 42 Loire	Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.
21/10/2014	A définir 42 Loire	Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.
13/10/2014	A définir 42 Loire	Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.

## FINANCEURS

VIVEA