

Transformation fromagère : les pâtes persillées

PUBLIC CIBLE

Agriculteur et agricultrice ayant une transformation fromagère à la ferme

OBJECTIFS

- Identifier les critères de qualité du lait cru pour la fabrication des pâtes persillées
- Choisir des ensemencements adaptés
- Expliquer les étapes de la fabrication des pâtes persillées,
- Mesurer et interpréter les paramètres cibles à J+1,
- Présenter l'affinage des pâtes persillées.
- Reconnaître et résoudre un défaut de fabrication en bleus

ENJEUX

La réussite de sa transformation fromagère est complexe et de nombreux paramètres peuvent jouer.

PRÉ-REQUIS

Expériences en fabrication fromagère

CONTENU

Partie en distanciel (2h30):

Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires.

Qualité du lait à mettre en œuvre en technologie pâtes persillées. Caractéristiques des pâtes persillées. Diagramme des fabrications. Evaluation.

Jour 1 (7h)

- Préparation du lait, ensemencement, maturation.
- Choix des ferments et d'affinage
- Fabrication des différentes pâtes persillées en cuve de 25-30 L
- Coagulation et égouttage en pratique.
- Moulage, retournements et suivis des acidifications.

Jour 2 (7h)

Coagulation et égouttage

Démoulage et suivi des fabrications de la veille

le salage : à sec, saumure, dans le caillé

ressuyage et repiquage des pâtes persillées

Affinage, gestion des cave et des soins

Schéma bilan des fabrications

Partie en distanciel (2h30)

Défauts et altérations. Schéma bilan des fabrications. Questions diverses.

Evaluation, tour de table et conclusion.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et de mise en pratique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Les connaissances et compétences acquises par chacun des stagiaires seront évaluées au moyen d'un questionnaire individuel remis en fin de formation

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ADDEAR de l'Ain

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 18/12/2026

MODALITÉS D'ACCÈS

les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

Pris en charge intégralement par Vivea pour les contributeurs à jour du paiement de leur cotisation. Adhésion à l'Addear obligatoire.

ATTESTATION

Aucune

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

MENTIONS

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.

Pas d'équivalence ni de passerelles vers d'autres formations.

Conditions générales d'utilisation : <https://www.agriculturepaysanne.org/Conditions-Generales>

SATISFACTION : 95,75% (MAJ juill/25)

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
18/01/2027	Arandas 01 Ain	Fromac, Formateur en fromagerie depuis 2008

19/01/2027

Arandas 01 Ain

Fromac, Formateur en fromagerie depuis
2008

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

Alimentation, conduite d'élevage

Pratiques d'élevage

Autonomie

FINANCEURS



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