42_Lait cru : Maîtriser les écosystèmes microbiens pour sécuriser ses flores fromagères

OBJECTIFS

Approfondir les facteurs influents sur la qualité du lait cru destiné à la fabrication fromagère. S'approprier les outils de maîtrise, du pré au fromage.

ENJEUX

Les éleveurs transformateurs de lait cru sont demandeurs d'une formation leur permettant d'accéder à une meilleure connaissance et une meilleure prévention des risques sur leurs fermes.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

J1 : Le fromage, résultante d'un long processus : rappels réglementaires.
Le cycle agronomique et les écosystèmes microbiens.
Facteurs d'équilibre et de déséquilibre écosystémiques. L'activité de l'eau, la bio-électronique, les biofilms, les équilibres physiologiques.
Flore indésirable et pathogène: Du lait natif au lait de tank nature et sources de contamination, conséquences.
La question de l'eau technique et de l'eau d'abreuvement
Les contraintes systémiques et les points critiques
Etude des points d'amplification (récolte et conservation des fourrages, refus, écosystème intestinal, litières, parcelles « parking », recyclage par les engrais de ferme)
Sécuriser les écosystèmes microbiens, de la naissance à l'adulte, de la litière à la machine à traire
Conditions d'équilibre des écosystèmes, ensemencements de sécurisation, flores d'ensemencement.
Ensemencement post traite, ensemencements de litière, ensemencements fourragers.
J2 : Bien préparer la lactation, le tarissement pour sécuriser le sanitaire : conduite alimentaire de fin de gestation
Éléments de santé mammaire le triangle de l'infection. Comprendre les causes de déséquilibre. Savoir les prévenir.
Les cellules indicateurs physiologiques.
Les principaux pathogènes et leur signification. Le cas particulier des Staphylococcies. Moyens de maîtrise.
Les règles sanitaires de base en fromagerie.
Division de l'espace, gestion de personnel, entretien et gestion du gros et petit matériel,
Lavage, égouttage, séchage, entreposage.
Identification des conduites et gestes à risque.
Lavage et désinfection, entretien d'un écosystème positif.
Ensemencements, levains, maturation. Saumure, affinage.
Conservation, emballage, expédition. Retours de marché, nettoyage.
Règles relatives à la commercialisation et aux étals.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR Loire

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 24/02/2020

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

Hors Vivéa ou plafond 2000€ dépassé : nous contacter

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Martial Granjon
martial@addear42.fr
ADDEAR Loire
148, chemin du Treuil - 42330 CHAMBOEUF
Tel. 04 77 26 45 51
N° d'organisme de formation : 82420117742

NOTE : Repas partagé tiré du sac. Cette formation sera validée par une attestation de formation.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
02/03/2020	Locaux de l'ADDEAR 42, 148 chemin du Treuil 42330 Loire	Hubert HIRON (Vétérinaire GIE Zone Verte)
19/10/2020	Locaux de l'ADDEAR 42, 148 chemin du Treuil 42330 Loire	Hubert HIRON (Vétérinaire GIE Zone Verte)

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques | Alimentation, conduite d\'élevage | Approche globale

FINANCEURS

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