

# Lait cru : Innovations et techniques pour une amélioration de sa production en fromagerie fermière

Offre déposée le 02/09/2020

## 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

Public visé : Éleveurs (ovins, bovins, caprins), transformateurs de lait cru en fromages fermiers, de la Loire et des territoires limitrophes.

## PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

## CONTENU

J1 Contenu : Le lait aliment du nouveau-né. Les laits, produits laitiers, fromages : définitions, intérêts comparés. Composition et fabrication mammaire du lait : rappels physiologiques.

Fonctionnement du lait lors de la digestion, comparaison avec la fromagerie.

Produire du lait fromageable : Conduite et rationnement du troupeau (choix des fourrages et concentrés).

L'élevage des jeunes : comment le mener pour obtenir l'animal le plus performant en lactation.

L'importance d'une médecine sans résidu pour un lait propre. Les cellules, la qualité bactériologique du lait : flores interdites et réglementation sanitaire, flore indésirable.

Gestion écosystémique interne et externe. Ensemencements. Qualité de l'eau, conditions de traite.

Contraintes sanitaires, analyses, plans de correction.

Méthodes pédagogiques : Exposé, schémas commentés, tableaux, discussions.

Échanges sur les pratiques de chacun

J2 Contenu : Evolution du lait en fonction des températures (contrôle et maîtrise).

Report, maturation et maîtrise des flores (ensemencements).

Le salage, geste technique délicat.

La fromagerie : commentaires sur les aménagements. Gestion des surfaces.

Gestion du matériel (matériel de mesure, brosse, matériel inox). Choix, lavage, stockage.

Les accidents dus au psychrotrophes (fluo). Accident du bleu. Accident du mucor.

Accidents de cuve, accidents en moule, accidents d'affinage.

Réflexion sur les choix de gamme.

Organisation du travail. Organisation multi-production.

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Exposé, schémas commentés, tableaux, discussions. Échanges sur les pratiques de chacun.

Modalités d'évaluation des acquis : Les capacités acquises par chacun des stagiaires seront évaluées en continu au cours des interventions et échanges. L'évaluation se fera avec le groupe au moyen d'un questionnaire bilan écrit global de fin de formation portant sur le contenu et la forme de la formation.

## Infos complémentaires

### ORGANISÉE PAR

ADDEAR Loire

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 01/10/2020

### TARIFS

VIVEA

Gratuit

Hors Vivéa ou plafond 2000€ dépassé : nous contacter pour un devis sur simple demande

### 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 :** Accessibilité aux personnes en situation de handicap non prévue initialement pour cette formation. Nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation à votre situation. / 92% de nos stagiaires sont satisfaits par notre offre de formation.

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
20/10/2020	Locaux de l'ADDEAR 42, 148 chemin du Treuil 42330 Loire	Hubert HIRON (Vétérinaire GIE Zone Verte)

06/10/2020

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**

VIVEA