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, brosserie, matériel inox). Choix, lavage, stockage.
Les accidents dûs 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
Finançable par le fond de formation Vivea

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

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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