Maîtriser les ensemencements fermiers en fromagerie

OBJECTIFS

- Différencier les différents microorganismes présents en levains fermiers;
- Cultiver un ferment fermier;
- Utiliser et pérenniser son lactosérum comme ensemencement, un levain indigène

PRÉ-REQUIS

A destination des producteurs fermiers fromagers. Artisans et porteurs de projets: nous consulter.
Les prérequis sont d'avoir déjà réaliser des formations en fromagerie et d'avoir pratiquer au moins les technologies lactiques et pâtes pressées.

CONTENU

A préparer par les producteurs en amont pour avoir des exemples pendant la formation: levain indigène & lactosérum.

J-1
Matin
- Les différents moyens d'ensemencer un lait (commerce et fermiers)
- Les étapes de la fabrication des levains indigènes
- Les différentes flores du lait: lactiques et affinage
- Caractéristiques des bactéries lactiques: différence, courbe de croissance
- Comment choisir les bactéries?

A.M.
- Les levains fermiers: mini fabrications avec les levains
- Utilisation du lactosérum et levain indigène mésophile en lactique
- Utilisation d'un levain indigène thermophile en pâte pressée
- Choix des ferments

J-2
Matin
- Suivi des fabrications de la veille
- Repiquage des solutions mères
- Démoulage des tomes et moulage des lactiques en fromages frais

A.M.
- Organisation pour la fabrication des levains indigènes
- Suivi des acidifications des levains
- Conservation et pérennisation des levains indigènes
- Dégustation de fromages des producteurs

Des temps individuels, sur la ferme de chacun pourront être envisagé dans le cadre de prestation rattachable sur demande des participants.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Questionnaire d'auto-évaluation remplis en fin de formation

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR Loire

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 21/11/2022

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

gratuit pour les agriculteurs eligibles VIVEA Adhésion ADDEAR 42 agriculteur 100euros/an et porteur de projet 20euros/an. Frais pédagogiques pour les personnes non éligibles: nous consulter. L'absence de droit formation ne doit pas être un frein, nous con

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Pierre Crouzoulon
pierre@addear42.fr
ADDEAR Loire
148, chemin du Treuil
42330 CHAMBOEUF
Tel. 07 60 74 80 27
N° d'organisme de formation : 82420117742

SATISFACTION : 92% de nos stagiaires sont satisfait·e·s de nos formations.

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
22/11/2022	A préciser 42 Loire	Cédric Albert - From'AC, formateur en technologie fromagère du CFPPA d'Aurillac

21/11/2022	A préciser 42 Loire	Cédric Albert - From'AC, formateur en technologie fromagère du CFPPA d'Aurillac

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)