Affinage et gestion de sa cave en transformation fromagère fermière

OBJECTIFS

Comprendre et raisonner les principes de l'affinage dans sa cave.
Connaître les rôles des différentes flores d'affinage.
Mettre en œuvre un affinage à la ferme.
Raisonner les divers accidents d'affinage.

ENJEUX

Mieux comprendre et maîtriser l'affinage de ses fromages en cave.

Appréhender les bases théoriques de la fabrication et d'approfondir les réactions d'affinage.
Donner des astuces pratiques pour les soins et comprendre les origines des réussites et défauts.
Elle donnera les connaissances et compétences pour mieux gérer les paramètres d'affinage et améliorer la gestion/conception de sa cave.

PRÉ-REQUIS

A destination des producteurs fermiers fromagers. Artisans et porteurs de projets: nous consulter.
Aucun pré-requis nécessaire.
Avoir suivi ou pris connaissance de la formation Levains indigènes du 16/11/2023 est un plus.

CONTENU

Les soins à apporter aux fromages en cave et le suivi en cave.
Les accidents rencontrés en affinage.
Quelles caves pour quels fromages ? et inversement. Possibilités de (ré)orienter sa cave ?
Rôles des différentes flores d'affinage (sur la base d'un travail avec des flores indigènes)
Défauts, altérations et problèmes techno en cave
Soins et la gestion de la cave et des fromages.
Amélioration ou Mise en place d'une cave, les paramètres d'affinage, investissements, locaux et équipements.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, avec supports de formation.
Retours d"expériences.
Échanges collectifs entre participants.
Visite de caves sur 2 fermes

Des temps individuels d'une 1/2 journée, sur la ferme de chacun sont proposées dans le cadre de suivi individualisés.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

En continu au cours des interventions et des mises en situation. L'évaluation se fera avec un questionnaire bilan écrit de fin de formation portant sur le contenu et la forme de la formation.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR
82690566569

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR Loire

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 20/11/2023

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 co

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Mathilde Venet
agriculturepaysanne@addear42.fr
ADDEAR Loire
148, chemin du Treuil
42330 CHAMBOEUF
Tel. 07 60 74 80 27
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.

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
21/11/2023	Sauvain 42990 Loire	idem
20/11/2023	Sauvain 42990 Loire	Cédric Albert - From'AC, formateur en technologie fromagère du CFPPA d'Aurillac

THÈMES

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

FINANCEURS

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