Maîtriser les ensemencements fermiers en fromagerie

PUBLIC CIBLE

A destination des producteurs fermiers fromagers.
Artisans et porteurs de projets: nous consulter.

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :
- connaître les différents micro-organismes du lait cru et des levains ;
- connaître les étapes de la fabrication d'un levain indigène ;
- mettre en oeuvre une fabrication avec un levain fermier comme ensemencement
- pérenniser l'utilisation d'un levain fermier

PRÉ-REQUIS

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.

Jour 1
Matin
Connaître les différents micro-organismes du lait cru et des levains
- Introduction et tour de table
- Les différents moyens d'ensemencer un lait (commerce et fermiers)
- Les différentes flores du lait : lactiques et affinage
- Caractéristiques des bactéries lactiques : différence, courbe de croissance
- Les étapes de la fabrication des levains indigènes

A.M.
Connaître les étapes de la fabrication d'un levain indigène
- Les levains fermiers : création des solutions mères
- Utilisation des levains fermiers selon les technologies
- Les différents ferments lactiques en fromagerie et les moyens de les ensemencer
- Choix des ferments

Jour 2
Matin
Mettre en oeuvre une fabrication avec un levain fermier comme ensemencement
- Réveil pédagogique
- Dégustation des levains
- Repiquage des solutions mères
- Etapes de fabrication des levains et organisation
- suivi des acidifications des levains et analyses

A.M.
Pérenniser l'utilisation d'un levain fermier
- Conservation et pérennisation des levains indigènes
- Utilisation du lactosérum en ensemencement
- Dosage des levains en fonction des technologies
- Evaluation et tour de table

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

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR Rhône

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 17/11/2023

MODALITÉS D'ACCÈS
Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

Frais pédagogiques pour les personnes non éligibles : nous consulter.

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Charlotte PENEL
agriculturepaysanne69@gmail.com
ADDEAR Rhône
58 rue Raulin
69007 Lyon
Tel. 06 01 38 91 45

MENTIONS
Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

SATISFACTION : 92

NOTE : Repas tiré du sac, possibilité de dormir sur place la nuit entre les 2 jours de formation. Nous mentionner vos besoins lors de l'inscription

Le formateur développera différentes méthodes pédagogiques afin de donner un caractère dynamique et concret à la formation :
- exposé théorique avec présentation support
- suivi de la fabrication avec les stagiaires
- echanges et questions réponses avec les stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Questionnaire d'auto-évaluation remplis en fin de formation

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR Auvergne Rhône-Alpes. N° d'organisme de formation : 82420117742

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
22/11/2023	69620 Rhône	Aurélie Ménadier, From'AC
21/11/2023	69620 Rhône	Aurélie Ménadier, From'AC

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

FINANCEURS

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