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. 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

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR de l'Ain

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 19/01/2024

TARIFS
Pris en charge intégralement par Vivea pour les contributeurs à jour du paiement de leur cotisation. Autre public : nous contacter. Adhésion à l'Addear demandée.

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Claudine Pitiot-Bêche
pratiquespaysannes@addear01.fr
ADDEAR de l'Ain
4 Allées des Brotteaux
01006 BOURG EN BRESSE
Tel. 07 70 19 76 58

MENTIONS
Pour réussir votre formation, notre organis me est en capacité d'adapter ses prestati ons aux éventuelles situations de handica p, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble le s possibilités d'adaptation

SATISFACTION : 92% de nos stagiaires sont satisfaits par notre offre de formation

NOTE : Repas partagé tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
30/01/2024	4 allées des Brotteaux 01000 Ain	Cédric Albert, Fromager et formateur à From'ac
29/01/2024	4 allées des Brotteaux 01000 Ain	Cédric Albert, Fromager et formateur à From'ac

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