

Appréhender et maîtriser des levains indigènes en transformation fromagère

Aude

PUBLIC CIBLE

Éleveurs et porteurs de projets (ovins, bovins, caprins), transformateurs de lait cru en fromages fermiers, de l'Isère et des territoires limitrophes.

OBJECTIFS

Apporter les connaissances théoriques nécessaires pour mieux maîtriser la fabrication des levains indigènes et leur utilisation selon les technologies.

ENJEUX

Maîtrise des levains indigènes

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

1er jour matin : Cours théorique

- ☐ Les flores du lait cru.
- ☐ Courbe de croissance des bactéries lactiques et technologies
- ☐ Les différents moyens d'ensemencement rencontrés :
 - o levains indigènes mésophiles, thermophiles,
 - o lactosérum de lactique,
 - o culture sur sérum...

1er jour après midi : Cours théorique et pratique

- ☐ Les précautions à prendre lors de la création des levains
- ☐ Création des levains
- ☐ Equilibres et acidité

2er jour matin : Cours théorique et pratique

- ☐ Mise en œuvre de divers levains
- ☐ Fabrication avec les levains indigènes

2er jour après midi : Cours théorique

- ☐ Dosage en fonction des technologies
- ☐ Défauts de fabrication des levains
- ☐ Conservation des levains

A prévoir pour l'organisation de la formation :

Pour les producteurs de lait intéressés par les ferments indigènes : Veuillez amener environ 500 ml de lait frais (de la traite du soir, veille de la formation), traité à la main (mains propres), dans un bocal en verre (bien propre et désinfecté) maintenu si possible à 20° (T° ambiante).

Pour les producteurs fabriquant des lactiques : Veuillez amener du lactosérum si vous en utilisez pour semer.

Pour les personnes qui fabriquent du fromage avec les levains indigènes : Veuillez prendre vos fiches de fabrication, les levains que vous utilisez et leur dosage.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ADDEAR 38

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 13/11/2024

MODALITÉS D'ACCÈS

les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

Non éligibles nous contacter !

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Aude Marcou
contact@addear38.fr
ADDEAR38
117 rue des allées
38030 GRENOBLE Cedex 02
Tel : 07 59 59 12 46 / 09 60 03 50 14

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 partager

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et pratiques. Un support de formation sera remis lors de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Évaluation des acquis :

Une évaluation des acquis orale, sera proposée et une attestation de formation sera délivrée à l'issue de la formation.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR n°82690566569

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
21/11/2024	Selon les fermes pouvant nous accueillir. 38100 Isère	Cédric ALBERT, formateur en technologie fromagère du CFPPA d'Aurillac
20/11/2024	Selon les fermes pouvant nous accueillir. 38100 Isère	Cédric ALBERT, formateur en technologie fromagère du CFPPA d'Aurillac

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

Alimentation, conduite d'élevage

Approche globale

Pratiques d'élevage

Commercialisation, circuits courts

FINANCEURS



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