Maitriser l’affinage des fromages

PUBLIC CIBLE

Eleveurs et Eleveuses qui pratiquent la transformation fromagère

OBJECTIFS

Comprendre les processus d’affinage des fromages pour limiter les défauts d’affinage, savoir gérer la cave et les soins aux fromages.
Comprendre les réactions de l’affinage
Gérer les paramètres d’ambiance de la cave
Gérer les soins des fromages en affinage
Comprendre l’origine des défauts en affinage

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

J1 :
- Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires
- Tour d’horizon des problématiques de chacun et échanges
- Rappels sur la technologie fromagère
- Les réactions d’affinage : protéolyse, lipolyse, neutralisation
- Les flores d’affinage
- Paramètres technologique et affinage : pH/sel/Aw/
- Paramètres d’ambiance en affinage et leur gestion :
- Température , Froid statique, ventilé, systèmes D
- Humidification : Nébulisation, systèmes D
- Gestion de l’air

J2
- Supports en cave , soins des planches , dimensionnement des caves d’affinage
- Visite d’une cave d’affinage
- Les soins en affinage : lavage, frottage, retournements
- Organisation des soins, outils
- Défauts et altérations des fromages
- Questions diverses
- Évaluation et Conclusion

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports ciblés
Echanges
Visite d'une cave

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Les capacités acquises par chacun des stagiaires seront évaluées au moyen d’un questionnaire individuel remis en fin de formation

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR de l'Ain

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 13/01/2025

TARIFS
Adhésion à l'ADDEAR 01 demandée

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Claudine PITIOT-BECHE
pratiquespaysannes@addear01.fr
ADDEAR 01
07 70 19 76 58
pratiquespaysannes@addear01.fr

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.
Pas d’équivalence ni de passerelles vers d’autres formations.

SATISFACTION : 95,75%
NOTE : Repas partagé avec les produits de chacun

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
20/01/2025	Salle des associations 01 Ain	Avec Cédric Albert, fromager, formateur de From’Ac
21/01/2025	Salle des associations 01 Ain	Avec Cédric Albert, fromager, formateur de From’Ac

THÈMES

FINANCEURS

Etre acteur sur son territoire | Réfléchir à ses pratiques | S’installer en AP | Alimentation, conduite d\'élevage | Approche globale | Pratiques d\'élevage | Autonomie

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