Transformation fromagère : les pâtes molles

PUBLIC CIBLE

Agriculteur et agricultrice ayant une transformation fromagère à la ferme

OBJECTIFS

- Identifier les critères de qualité du lait cru pour la fabrication des pâtes molles,
- Expliquer les étapes de la fabrication des pâtes molles,
- Reconnaitre et résoudre un défaut de fabrication,
- Présenter l'affinage des pâtes molles.

ENJEUX

La réussite de sa transformation fromagère est complexe et de nombreux paramètres peuvent jouer.

PRÉ-REQUIS

Expériences en fabrication fromagère

CONTENU

Partie en distanciel (2h30):
Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires.
Qualité du lait à mettre en œuvre en technologie pâtes molles. Caractéristiques de chaque technologie de pâtes molles. Evaluation.

Jour 1 (7h)
- Préparation du lait, ensemencement, maturation.
- Fabrication des différentes pâtes molles (croûtes lavées/croûtes fleuries) en cuve de 25-30 litres (lait de vache/brebis/chèvre). - Coagulation et égouttage en pratique.
Retournements et suivis des
acidifications.

Jour 2 (7h)
Suivi des fabrications de la veille (pH ; minéralisation, poids).
Démoulage et salage des fromages.
Coagulation et égouttage en théorie.
Organisation des fabrications, retournements.
Le salage : à sec, saumure, dans le caillé
Ressuyage : Temps/ T°C.
Les bases de l'affinage des pâtes molles.
Organisation des soins, gestion des caves.

Partie en distanciel (2h30)
Défauts et altérations. Schéma bilan des fabrications. Questions diverses.
Evaluation, tour de table et conclusion.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et de mise en pratique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Les connaissances et compétences 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 : 19/01/2026

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

Pris en charge intégralement par Vivea pour les contributeurs à jour du paiement de leur cotisation. Adhésion à l'Addear obligatoire.

ATTESTATION

Aucune

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.
Pas d'équivalence ni de passerelles vers d'autres formations.
Conditions générales d'utilisation : https:// www.agriculturepaysanne.org/Conditions-Generales

SATISFACTION : 95,75% (MAJ juill/25)

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
22/01/2026	Lieu à définir 01 Ain	Cédric Albert, Formateur en fromagerie depuis 2008

23/01/2026	Lieu à définir 01 Ain	Cédric Albert, Formateur en fromagerie depuis 2008

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques | Alimentation, conduite d\'élevage | Pratiques d\'élevage | Autonomie

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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