



FORMATION **DES FERMENTS SAUVAGES POUR** **ENSEMENCER SES FROMAGES**

Lundi 29 mai 2017

A la fromagerie du GAEC Poil et Laine, Route de Chez le Bois 74370 Les Ollières

Intervenant : Christian FOILLERET,
conseiller indépendant en technologies fromagères

Au-delà de la qualité du lait ou du savoir-faire du fromager, le choix des ferments lactiques est essentiel puisqu'il détermine le goût, la texture et la « typicité » du fromage. Fabriqués en quantité industrielle, ces ferments se sont peu à peu standardisés. L'objectif de cette formation est de permettre aux paysans-fromagers de se réapproprier la fabrication artisanale des ferments lactiques, pour gagner en autonomie et retrouver « typicité » et « originalité ».

Renseignement **Inscription**

Manon Robert
04 50 88 18 47
addear74@gmail.com

Programme

Voir au dos

Modalités financières

Pris en charge par VIVEA



ADDEAR
HAUTE-SAVOIE
Réseau de
l'agriculture
paysanne

DES FERMENTS SAUVAGES POUR ENSEMENTER SES FROMAGES

9h - 12h :

S'approprier la notion de ferment lactique sauvage et être en capacité d'identifier leur influence sur les processus de fabrication et la qualité finale du fromage.

- ▶ Initiation à la microbiologie de base appliquée aux ferments lactiques (propriété des ferments, aptitudes au développement). Présentation des sources possibles de contamination, des moyens de contrôles et des indicateurs d'hygiène.
- ▶ Ferments lactiques et technologies fromagères : Place des ferments lactiques dans les processus fromagers, critères de choix des ferments et des milieux en fromagerie, Influence des ferments lactiques sur l'acidification des fromages, les accidents d'acidification incidences sur l'affinage. Exemples de conduite de maturation (pâtes pressées, pâtes molles, lactique) /

Repas tiré du sac : pensez à apporter à boire/à manger à partager !

13h - 17h : Atelier pratique

- ▶ Fabrication d'un ferment sauvage (préparation du matériel, choix et préparation du milieu, conduite des opérations de stérilisation et de maturation), puis présentation des différentes étapes de fabrication de fromages lactiques à partir du ferment sauvage précédemment fabriqué (caillage, moulage, égouttage, retournements, salage et affinage).

Tout au long de la démonstration de fabrication des ferments et du fromage lactique, les différents types de contrôles (pouvoir acidifiant, acidité, pH, résazurine, observations microscopiques...), l'intérêt et les limites de ces contrôles, les problématiques qualité, les défauts de fabrication seront abordés.

**Une formation pratique,
vivante et collective !**



Pensez à vous inscrire auprès de l'ADDEAR 74 et n'hésitez pas à nous contacter pour toute information supplémentaire.