

# Des ferments sauvages pour ensemer ses fromages

## Objectifs de la formation

Permettre aux paysans-fromagers de se réapproprier la fabrication artisanale des ferments lactiques pour gagner en autonomie et typicité.

## Pré-requis

Aucun

## Déroulé

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);
- ATELIERS DE MISE EN PRATIQUE.

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 15/11/2017

### Tarifs

Adhérent 0€

Non adhérent 0€

Non agricole 0€

Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA

### Plus de renseignements

Responsable de stage : Herbert Leleu

addear73@fadear.org

ADDEAR de Savoie

40 rue du terraillet

73190 St Baldoph

09 72 56 67 09

## Dates, lieux et intervenants

**23 nov 2017**

09:00 - 17:00 (7hrs)

MAF

73190 St Baldoph

Christian FOILLERET,

conseiller indépendant en technologies fromagères

## Financier(s)



## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

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