

Des ferments sauvages pour ensemencher 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€

gratuit pour les agriculteurs 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](#))