

Des ferments sauvages pour ensemer ses fromages

Objectifs de la formation

Deux journées de formation pour se réapproprier la fabrication artisanale de ferments lactiques.

Enjeux

Au-delà de la qualité du lait ou du savoir-faire du fromager, le choix des ferments lactiques est essentiel puisqu'il joue sur 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 ».

Pré-requis

Aucun pré-requis

Déroulé

Objectifs :

- S'approprier la notion de ferments lactiques sauvages
- Identifier leur influence sur les processus de fabrication et la qualité finale du fromage.
- Identifier les points clés de leur préparation selon les types de fromages.
- Préparer, contrôler et utiliser ses ferments.

Programme :

Première journée :

- *Présentation des participant(e)s. Discussion autour des pratiques : ferments employés, comment, à quel moment. Les participant.e.s sont invité.e.s à venir avec des échantillons des ferments qu'ils utilisent (et leur étiquette).
- *Introduction - les ferments lactiques fermiers en région Rhône-Alpes (histoire, diversité des approches).
- *Initiation à la microbiologie des ferments lactiques : propriété des ferments, aptitudes au développement.
- *Ferments lactiques et technologies fromagères : place des ferments lactiques dans les processus fromagers, critères de choix des ferments et de leurs milieux.
- *Maîtriser le risque sanitaire. Présentation des sources possibles de contamination, des moyens de contrôle et des indicateurs d'hygiène.
- *Atelier pratique. Fabrication de ferments sauvages : préparation du matériel, choix et préparation du milieu, conduite des opérations de stérilisation et de maturation.

Deuxième journée :

- *Influence des ferments lactiques sur l'acidification des fromages et l'affinage. Exemples de conduite de maturation (pâtes pressées, pâtes molles, lactique).
- *Accidents d'acidification : Comment les éviter ?
- *Atelier pratique : Transformation fromagère à partir des ferments fabriqués la veille.

Tout au long des ateliers pratiques de fabrication des ferments et des fromages, seront présentés les différents types de contrôles (pouvoir acidifiant, acidité, pH, résazurine, observations microscopiques...), l'intérêt et les limites de ces contrôles. Les problématiques qualité et défauts de fabrication seront abordés.

Choix des types de fabrication en fonction des demandes des participants

Dates, lieux et intervenants

28 nov 2018

09:30 - 17:00 (7hrs)

Chèvrerie la Ramaz La Bertinière

01110 Hauteville-Lompnes

Christian Foilleret, Conseiller indépendant en technologies fromagères et Elise Tancoigne, Spécialiste de l'histoire des ferments lactiques fermiers en Région Rhône Alpes.

29 nov 2018

09:30 - 17:00 (7hrs)

Chèvrerie la Ramaz La Bertinière

01110 Hauteville-Lompnes

Christian Foilleret, Conseiller indépendant en technologies fromagères.

Financeur(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 19/11/2018

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Autre situation, nous contacter

Plus de renseignements

Julie Pierson (responsable de stage)

adear01@orange.fr

Addear de l'Ain

2 boulevard Irène Joliot Curie

01000 Bourg en Bresse

Repas partagé le midi