

42_Lait cru : Maîtriser les écosystèmes microbiens pour sécuriser ses flores fromagères

Objectifs

Approfondir les facteurs influents sur la qualité du lait cru destiné à la fabrication fromagère. S'approprier les outils de maîtrise, du pré au fromage.

Enjeux

Les éleveurs transformateurs de lait cru sont demandeurs d'une formation leur permettant d'accéder à une meilleure connaissance et une meilleure prévention des risques sur leurs fermes.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

J1 : Le fromage, résultante d'un long processus : rappels réglementaires.

Le cycle agronomique et les écosystèmes microbiens.

Facteurs d'équilibre et de déséquilibre écosystémiques. L'activité de l'eau, la bio-électronique, les biofilms, les équilibres physiologiques.

Flore indésirable et pathogène: Du lait natif au lait de tank nature et sources de contamination, conséquences.

La question de l'eau technique et de l'eau d'abreuvement

Les contraintes systémiques et les points critiques

Etude des points d'amplification (récolte et conservation des fourrages, refus, écosystème intestinal, litières, parcelles « parking », recyclage par les engrais de ferme)

Sécuriser les écosystèmes microbiens, de la naissance à l'adulte, de la litière à la machine à traire

Conditions d'équilibre des écosystèmes, ensemencements de sécurisation, flores d'ensemencement.

Ensemencement post traite, ensemencements de litière, ensemencements fourragers.

J2 : Bien préparer la lactation, le tarissement pour sécuriser le sanitaire : conduite alimentaire de fin de gestation

Éléments de santé mammaire le triangle de l'infection. Comprendre les causes de déséquilibre. Savoir les prévenir.

Les cellules indicateurs physiologiques.

Les principaux pathogènes et leur signification. Le cas particulier des Staphylococcies.

Moyens de maîtrise.

Les règles sanitaires de base en fromagerie.

Division de l'espace, gestion de personnel, entretien et gestion du gros et petit matériel,

Lavage, égouttage, séchage, entreposage.

Identification des conduites et gestes à risque.

Lavage et désinfection, entretien d'un écosystème positif.

Ensemencements, levains, maturation. Saumure, affinage.

Conservation, emballage, expédition. Retours de marché, nettoyage.

Règles relatives à la commercialisation et aux étals.

Dates, lieux et intervenants

02 mars 2020

09:30 - 17:00 (7hrs)

Locaux de l'ADDEAR 42, 148 chemin du Treuil
42330 CHAMBOEUF

Hubert HIRON (Vétérinaire GIE Zone Verte)

19 oct 2020

09:30 - 17:00 (7hrs)

Locaux de l'ADDEAR 42, 148 chemin du Treuil
42330 CHAMBOEUF

Hubert HIRON (Vétérinaire GIE Zone Verte)

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____ Téléphone _____

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

Infos complémentaires

Organisée par ADDEAR Loire

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 24/02/2020

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Hors Vivéa ou plafond 2000€ dépassé :
nous contacter

Plus de renseignements

Martial Granjon

martial@addear42.fr

ADDEAR Loire

148, chemin du Treuil - 42330

CHAMBOEUF

Tel. 04 77 26 45 51

N° d'organisme de formation :

82420117742

Taux de satisfaction : %

Repas partagé tiré du sac. Cette formation sera validée par une attestation de formation.



Modalités d'accès :