

Lait cru : Innovations et techniques pour une amélioration de sa production en fromagerie fermière

Offre déposée le 02/09/2020

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

Public visé : Éleveurs (ovins, bovins, caprins), transformateurs de lait cru en fromages fermiers, de la Loire et des territoires limitrophes.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

J1 Contenu : Le lait aliment du nouveau-né. Les laits, produits laitiers, fromages : définitions, intérêts comparés. Composition et fabrication mammaire du lait : rappels physiologiques.

Fonctionnement du lait lors de la digestion, comparaison avec la fromagerie.

Produire du lait fromageable : Conduite et rationnement du troupeau (choix des fourrages et concentrés).

L'élevage des jeunes : comment le mener pour obtenir l'animal le plus performant en lactation.

L'importance d'une médecine sans résidu pour un lait propre. Les cellules, la qualité bactériologique du lait : flores interdites et réglementation sanitaire, flore indésirable.

Gestion écosystémique interne et externe. Ensemencements. Qualité de l'eau, conditions de traite.

Contraintes sanitaires, analyses, plans de correction.

Méthodes pédagogiques : Exposé, schémas commentés, tableaux, discussions.

Échanges sur les pratiques de chacun

J2 Contenu : Evolution du lait en fonction des températures (contrôle et maîtrise).

Report, maturation et maîtrise des flores (ensemencements).

Le salage, geste technique délicat.

La fromagerie : commentaires sur les aménagements. Gestion des surfaces.

Gestion du matériel (matériel de mesure, brosse, matériel inox). Choix, lavage, stockage.

Les accidents dus au psychrotrophes (fluo). Accident du bleu. Accident du mucor.

Accidents de cuve, accidents en moule, accidents d'affinage.

Réflexion sur les choix de gamme.

Organisation du travail. Organisation multi-production.

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Exposé, schémas commentés, tableaux, discussions. Échanges sur les pratiques de chacun.

Modalités d'évaluation des acquis : Les capacités acquises par chacun des stagiaires

seront évaluées en continu au cours des interventions et échanges. L'évaluation se

fera avec le groupe au moyen d'un questionnaire bilan écrit global de fin de formation portant sur le contenu et la forme de la formation.

Dates, lieux et intervenants

06 oct 2020

09:30 - 17:00 (7hrs)

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

Hubert HIRON (Vétérinaire GIE Zone Verte)

20 oct 2020

09:30 - 17:00 (7hrs)

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

Hubert HIRON (Vétérinaire GIE Zone Verte)

Financeur(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 01/10/2020

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Hors Vivéa ou plafond 2000€ dépassé :
nous contacter pour un devis sur simple
demande

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 : %

Accessibilité aux personnes en situation
de handicap non prévue initialement
pour cette formation. Nous contacter
pour évaluer la possibilité d'adaptation à
votre situation. / 92% de nos stagiaires
sont satisfaits par notre offre de
formation.



Modalités d'accès :