

17&18 mars - Levains indigènes en transformation fromagère

« Maitrise des levains indigènes »

Objectifs de la formation

Apporter les connaissances théoriques nécessaires pour mieux maîtriser la fabrication des levains indigènes et leur utilisation selon les technologies.

Enjeux

Maîtrise des levains indigènes

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Déroulé

1er jour matin : Cours théorique

- Les flores du lait cru.
- Courbe de croissance des bactéries lactiques et technologies
- Les différents moyens d'ensemencements rencontrés :
 - o levains indigènes mésophiles, thermophiles,
 - o lactosérum de lactique,
 - o culture sur sérum...

1er jour après midi : Cours théorique et pratique

- Les précautions à prendre lors de la création des levains
- Création des levains
- Equilibres et acidité

2er jour matin : Cours théorique et pratique

- Mise en œuvre de divers levains
- Fabrication avec les levains indigènes

2er jour après midi : Cours théorique

- Dosage en fonction des technologies
- Défauts de fabrication des levains
- Conservation des levains

A prévoir pour l'organisation de la formation :

Pour les producteurs de lait intéressés par les ferments indigènes : Veuillez amener environ 500 ml de lait frais (de la traite du soir, veille de la formation), trait à la main (mains propres), dans un bocal en verre (bien propre et désinfecté) maintenu si possible à 20° (T° ambiante).

Pour les producteurs fabriquant des lactiques : Veuillez amener du lactosérum si vous en utilisez pour semer.

Pour les personnes qui fabriquent du fromage avec les levains indigènes : Veuillez prendre vos fiches de fabrication, les levains que vous utilisez et leur dosage.

Dates, lieux et intervenants

17 mars 2021 38000 Grenoble
09:00 - 17:00 (7hrs)

Cédric ALBERT, formateur en technologie fromagère
du CFPPA d'Aurillac

18 mars 2021 38000 Grenoble
09:00 - 17:00 (7hrs)

Cédric ALBERT, formateur en technologie fromagère
du CFPPA d'Aurillac

Financeur(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Infos complémentaires

Organisée par ADDEAR 38

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 08/03/2021

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Non éligibles nous contacter !

Plus de renseignements

Charlène MIGNOT

addear38@wanadoo.fr

ADDEAR38

117 rue des allées

38030 GRENOBLE Cedex 02

Tel : 07 66 79 68 60/ 09 60 03 50 14

Repas partagé sur place (selon les
conditions sanitaires)