



Cette formation se fait à l'initiative des producteurs fermiers Franc-Comtois, suite à l'organisation du concours de Fromage de Bletterans.

OBJECTIF DE FORMATION

JOURNÉE 1 : MATINÉE

MAITRISER LA FABRICATION DU BLEU DE CHEVRE/BREBIS

Rappel des notions de base de fabrication. Présentation de la fiche processus, fabrication et comparaison d'un bleu de chèvre/brebis/vache. Rappel des caractéristiques du ferment du bleu, les différents type de bleu possible.

JOURNÉE 2 : APRES-MIDI

CONNAITRE LES MATERIAUX ET PROCESS UTILISABLES EN FORMAGERIE LORS DE LA TRANSFORMATION.

Connaitre la qualité alimentaire, maîtriser les techniques de lavage et d'entretien au quotidien. Maîtriser la réglementation en lien avec l'étiquetage.

CONTENU DE LA FORMATION

- JOURNÉE 1 -

Présentation des différents types de tommes possibles, de la fiche processus, fabrication et comparaison d'un bleu de chèvre/brebis/vache.

Rappel des caractéristiques du ferment du bleu et des différents types de bleu.

Présentation des différents types de matériels utilisables pour la transformation.

Rappel réglementaire sur les matériels et process autorisés et interdits.

Présentation des différents types de matériels utilisables pour l'affinage.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques

Alternances d'apports théoriques et pratiques, échanges entre agriculteurs et travail de groupe.

Modalité d'évaluation, des acquis et de la satisfaction

Questionnaire d'auto-évaluation en début et fin de formation + tour de table

DATES ET HORAIRES

Vendredi 27 octobre 2023 de 9H à 17H

SOIT 7 H DE FORMATION

PUBLIC ET PRÉREQUIS

Public

Éleveurs de chèvres fromagers fermiers de la région

Prérequis

Aucun

LIEU

ENILBIO de POLIGNY (39)

INTERVENANT

Joëlle BIRCKNER, formatrice en technologie laitière chez ENILBIO Poligny

Lucie LEGROUX, conseillère petits ruminants de la Chambre d'Agriculture de Haute-Saône

RESPONSABLE DE LA FORMATION INSCRIPTION

Responsable : Mickaël GREVILLOT

Inscription jusqu'au **17 octobre 2023**

PRIX

Pour les contributeurs VIVEA

35 euros

Pour les non-contributeurs

224 euros

HANDICAP

Toute personne en situation de handicap intéressée par la formation est invitée à prendre contact avec l'AFPASA afin d'envisager les aménagements possibles. 03 84 77 14 38