



Cette formation se fait à l'initiative des producteurs fermiers Franc-Comtois.

OBJECTIF DE FORMATION

JOURNÉE 1 : MATINÉE

MAITRISER LA FABRICATION DU BLEU DE CHEVRE/BREBIS/VACHE

Rappel sur les notions de base de la fabrication des pâtes persillées pour les 3 laits.

Présentation des différents types de bleus et des modes de fabrication et choix des ferments.

JOURNÉE 1 : APRES-MIDI

MAITRISER ET CONNAITRE LES MATÉRIAUX ET LES PROCESS UTILISABLES EN FROMAGERIE LORS DE LA TRANSFORMATION, DE L’AFFINAGE ET DU PRÉEMBALLAGE DES PRODUITS

Présentation des différents types de matériels utilisables pour la transformation : quel matériel pour quoi faire, qualité, avantage, limites, cout, entretien.

Rappel réglementaire sur les matériels et process autorisés et interdits.

CONTENU DE LA FORMATION

Présentations des différents types de pâtes persillées possibles
Présentations de la fiche processus, fabrication et comparaison des techniques et des caractéristiques technologiques d'un bleu de chèvre/brebis/vache.

Rappel des points clés

Présentation des risques et des avantages liés à l'utilisation des différents matériaux de conception du local de transformation, d'affinage et des outils de fabrication et d'affinage des fromages.

Quels sont les atouts et les contraintes des différents types d'emballage des fromage pré emballés : qualité alimentaire, affinage, DLUO, DLC, couts...

Présentation de la réglementation en lien avec l'étiquetage des fromages : liste des ingrédients, info trie, DLUO, DLC origine des laits, adresses numéro de lot...

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 producteurs de fromages fermiers de chèvre/brebis/vache

Prérequis

Aucun

LIEU ET RESTAURATION

Lieu : ENILBIO de POLIGNY (39)

Repas : Le repas sera pris en commun (réservé par l'AFPASA) et sera à régler par vos soins le jour de la formation.

INTERVENANTS

Joëlle BIRCKNER et Delphine LÜHRING, formatrices en technologie laitière chez ENILBIO Poligny

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

RÉFÉRENTS ET INSCRIPTION

Responsable de formation : Mickaël GREVILLOT

Inscription jusqu'au **17 octobre 2023** via le formulaire de contact sur le site internet ou par téléphone auprès de l'assistante Julie CHEA – BICHET au 03 84 77 14 38

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