

FORMATION PROFESSIONNELLE



Bio en Grand Est

Défauts et altérations des fromages lactiques fermiers : comment les résoudre ?

Mercredi 5 février 2025

A définir - en fonction lieu fermes des pré-inscrits

Indice de satisfaction des stagiaires : nouvelle formation

Durée : 7 heures soit 1 jour(s)
Intervenant(s) : Joshua CHEVILLARD, Formateur à From'AC, fromager en Haute-Savoie
Pré-requis : Avoir déjà fabriqué des lactiques. Avoir reçu une formation de base en fromagerie

	Adhérent	Non-adhérent
	Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel	
Stagiaire contributeur VIVEA	-	-
Stagiaire non contributeur VIVEA - prix/j	252,00 €	378,00 €
Demi-Tarif - prix/j	126,00 €	189,00 €

Pour les stagiaires non contributeurs Vivea, des financements sont possibles, consultez notre site pour plus d'informations biograndest.org/seformer

Responsable de la formation : SICARD Julia
julia.sicard@biograndest.org
06 52 69 13 89

Programme de la formation :

05/02/2025	A définir	9h30-12h30	Qualité du lait à mettre en oeuvre en lactique. Les étapes de fabrication des lactiques. La courbe d'acidification en lactiques: pH et A°D Défauts d'acidification (phage, qualité lait, suracidification). Défauts de texture des gels lactiques. Défauts d'ouverture (Coliformes, Hétérofermentaires, Levures)
05/02/2025	A définir	13h30-17h30	Défauts d'affinage :Pseudomonas, Mucor, Bleu, Peau de Crapaud, Géotrichum Sauvage, Taches diverses Outils pour comprendre les défauts Mieux gérer l'organisation et les paramètres de ma fromagerie

Objectif de la formation :
Définir les défauts en technologie lactique
Trouver l'origine des défauts
Mettre en place les pratiques pour les limiter
Adapter la technologie pour résoudre le problème

Méthodes pédagogiques :
Méthode active basée sur l'échange de pratiques, le questionnement et la synthèse des acquis.

Moyens d'évaluation :
Questionnaire d'auto-évaluation en entrée et sortie de formation

Date limite inscription : jeudi 9 janvier.

Repas du midi : soit restaurant soit repas partagé

Si vous êtes en situation de handicap, contactez le responsable de la formation afin de connaître les modalités d'accueil possible.

Association Bio en Grand Est

SIRET : 839 088 085 00031

Déclaration d'activité n° 44540375054 / Préfet Région Grand Est

Retrouvez nos Conditions générales de formation et notre Règlement intérieur en ligne sur biograndest.org/se-former/



Bulletin d'inscription

à la formation : **Défauts et altérations des fromages lactiques fermiers : comment les résoudre ?**

NOM - Prénom :
Mail :
Tél. :
Date de naissance :

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations) :

- chef d'exploitation
 Conjoint(e) collaborateur(trice)
 Aide familiale
 Cotisant(e) solidaire
 Salarié(e)
 Autre – précisez :

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le 09/01/2025

julia.sicard@biograndest.org

Bio en Grand Est, bâtiment Picardie, les Provinces, 1 Av. de l'Europe, 54520 Laxou

NB : en cas d'annulation de votre part, des frais de dossier pourront vous être facturés.