



DTF 15 – TECHNOLOGIE DES FROMAGES DE CHEVRE



ORGANISATION

DATE :	Du 15 au 19 Octobre 2012 (semaine 42)
DUREE :	4 jours – 28 heures
PUBLIC :	Chefs de fabrication, techniciens fromagers
ANIMATEUR :	Franck Neyers : franck.neyers@educagri.fr
TARIF :	1100 euros HT par stagiaire, hors hébergement et restauration
LIEU :	ENILIA – ENSMIC de SURGERES Avenue François Mitterrand – BP 49 17700 SURGERES

RENSEIGNEMENTS

ENILIA/ENSMIC
Avenue François Mitterrand – BP 29
17700 SURGERES
Mr Emmanuel AUDEBERT
enil.surgeres@educagri.fr

INSCRIPTION

ANFOPEIL
Tél. 03-84-37-27-24
Fax. 03-84-37-08-61
anfopeil.enils@wanadoo.fr



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques seront très largement illustrés par des travaux pratiques (réalisation de fabrication tests + conduites d'analyses) au sein de l'atelier technologique laitier (pâtes molles, pâtes pressées, lactiques).

OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront :

- Evaluer l'aptitude fermentaire et la fromageabilité du lait cru,
- Caractériser les caillés lactiques, les pâtes molles, les pâtes pressées ;
- Contrôler et interpréter les paramètres de coagulation et d'égouttage ;
- Maîtriser en œuvre les cycles de salage, ressuage et d'affinage, spécifiques aux produits fabriqués ;
- Justifier le rôle des étapes et ingrédients utilisés lors de la fabrication des fromages au lait de chèvre,
- Mettre en œuvre les raisonnements et calculs nécessaires à la fabrication des fromages au lait de chèvre.

CONTENU de la FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation : 0,5 h

Composition du lait et des co-produits laitiers : 3h

- Composition du lait de chèvre, valeur nutritionnelle, facteurs de variation, aptitude fermentaire, fromageabilité du lait.

Technologie lactique au lait de chèvre : 8h

- Mise en œuvre en atelier – Prévion de rendement – Maîtrise des étapes et ingrédients utilisés.

Technologie pâte molle au lait de chèvre : 8h

- Mise en œuvre en atelier – Prévion de rendement – Maîtrise des étapes et ingrédients utilisés.

Analyse des étapes de fabrication : 8h

- Suivi analytique et interprétation des résultats,
- Caractérisation des fromages au démoulage et en cours d'affinage,
- Eléments de maîtrise des étapes de fabrication (lait cru et pasteurisé),
- Défaut de fabrication et leviers de correction.

Synthèse et bilan du stage : 0,5h

Remarque : Possibilité de prise en compte des besoins et attentes de chaque participant.