



## DTF20 – TECHNOLOGIE DES FROMAGES AU LAIT DE CHEVRE



### ORGANISATION

<b>DATE :</b>	Du lundi 17 octobre à 14 H au vendredi 21 octobre à 12 H
<b>DUREE :</b>	4 jours – 28 heures
<b>PUBLIC :</b>	Chefs de fabrication, techniciens fromagers
<b>ANIMATEUR :</b>	Pierre SECHET – pierre.sechet@educagri.fr
<b>TARIF :</b>	1 100 euros HT par stagiaire, hors hébergement et restauration
<b>LIEU :</b>	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 .

### OBJECTIFS GENERAUX

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

- Etre capables d'évaluer l'aptitude fermentaire du lait cru,
- Etre capables de caractériser les caillés lactiques et les pâtes molles,
- Etre capables de maîtriser les paramètres de coagulation et d'égouttage,
- Etre capables de maîtriser les cycles de salage, ressuage et d'affinage,
- Etre capables de justifier le rôle des étapes et ingrédients utilisés lors de la fabrication des fromages au lait de chèvre,
- Etre capables de 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 – Prévission de rendement – Maîtrise des étapes et ingrédients utilisés.

**Technologie pâte molle au lait de chèvre : 8h**

- Mise en œuvre en atelier – Prévission 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.

