



Sécuriser la qualité sanitaire des fromages fermiers au lait cru

DUREE : 14 h soit 2 jour(s)

INTERVENANT : HUBERT HIRON, ex vétérinaire agréé bien être animal

La pression sanitaire sur les élevages en transformation fromagère au lait cru est très forte. La production de fromages fermiers au lait cru nécessite d'avoir un lait d'une haute qualité bactériologique et de sécuriser la transformation, du pré au consommateur. Les élevages de la région PACA sont demandeurs d'une formation leur permettant d'accéder à une meilleure connaissance et une meilleure prévention des risques

OBJECTIFS

Les éleveurs approfondiront les facteurs influents sur la qualité du lait destiné à la fabrication fromagère. Ils apprendront ensuite les outils de maîtrise, du pré au fromage.

PROGRAMME

JOUR 1 MATIN

Prendre conscience de la nécessité d'une approche systémique. Savoir identifier l'ensemble des points à risque et leur inter-dépendance.

Définition d'objectifs.

Le fromage, résultante d'un long processus. Rappels réglementaires.

Le cycle agronomique et les écosystèmes microbiens.

Facteurs d'équilibre et de déséquilibre écosystémiques. L'activité de l'eau, la bio-électronique, les biofilms, les équilibres physiologiques.

Flore indésirable : nature et sources de contamination, conséquences.

Flore pathogène : nature et sources de contamination, conséquences. Contaminations d'origine externe et interne.

JOUR 1 APRES MIDI

Mieux comprendre la qualité bactériologique des laits et les contaminations

Contenus :

Contaminations externes

La question de l'eau technique et de l'eau d'abreuvement

Les contraintes systémiques et les points critiques

Etude des points d'amplification (récolte et conservation des fourrages, refus, écosystème intestinal, litières, parcelles « parking », recyclage par les engrais de ferme)

JOUR 2 MATIN

Savoir prévenir, détecter et corriger les contaminations bactériologiques en fromagerie

Contenus :

Les règles sanitaires de base en fromagerie.

Division de l'espace, gestion de personnel, entretien et gestion du gros et petit matériel,

Lavage, égouttage, séchage, entreposage.

Identification des conduites et gestes à risque.

La gestion de l'eau.

Lavage et désinfection, entretien d'un écosystème positif.

Ensemencements, levains, maturation. Saumure, affinage.

Conservation, emballage, expédition. Retours de marché, nettoyage.

Règles relatives à la commercialisation et aux étals.

JOUR 2 APRES MIDI

Maîtriser les ensemencements aux différents stades de la fabrication

Maîtriser les levains et repiquages.

Contenus :

Les différents types de levains.

Peut-on faire ses levains à la ferme ?

Levain initial : plusieurs approches. En pratique.

Conditions. Techniques de sélection. Evaluation, sécurisation, analyses.

Gestion des levains, repiquages, pilotage des équilibres en fonction des objectifs et des types de technologie

Utilisation : les ensemencements de cuve.

Prématuration ou pas. Comment ?

GIE ZONE VERTE sas - 32 Grande Rue - 39600 ARBOIS - France - Tél. : 03.84.66.13.17

Courriel : zoneverte@giezoneverte.com - Internet : www.odfi-zoneverte.com

Siren : 823 246 871 – APE 7022Z - N° Formation professionnelle : 27 39 01126 39



METHODES PEDAGOGIQUES ET MOYENS

Cours en salle : en alternance apports théoriques et études de cas concrets

Des exposés présentent les notions essentielles des différents sujets abordés dans une dynamique d'échanges et de réflexions partagées.

Echanges tout au long du stage

Des projections informatiques, des tableaux élaborés en salle, éclairent et soutiennent les thèmes développés.

QCM d'évaluation des acquis et des compétences en début et fin de formation

Un document complet est remis à chaque participant.

Moyens matériels : pas de matériel spécifique requis

MODALITE D'EVALUATION

Quizz en début et fin de formation pour évaluer le niveau d'acquisition.

Bilan oral en fin de formation et questionnaire de satisfaction

TARIFS

Stagiaire non contributeur VIVEA : 140 € la journée

Stagiaire contributeur VIVEA : possibilité de prise en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel

Tous les paiements s'effectuent par chèque.

Un chèque de caution de 100 € par jour est exigé à l'inscription. Il est rendu en fin de formation.

En cas de difficultés financières, veuillez contacter le secrétariat

PUBLICS

Tous les éleveurs agriculteurs installés ou en cours d'installation, aux porteurs de projets en ordre de cotisations MSA pour VIVEA ainsi qu'aux salariés et techniciens agricoles.

PRE REQUIS

Aucun

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

En présentiel

Délivrance d'une attestation de formation

Groupe de 8 personnes minimum pour que la formation puisse démarrer, maximum 15 personnes

Pour inscription : elles sont recommandées au minimum un 15 jours avant la date prévue.

Calendrier et formulaire d'inscription disponible sur notre site www.odfi-zoneverte.com

Délais d'annulation : le stagiaire peut annuler jusqu'à 15 jours avant le début de la formation, le GIE Zone Verte se réserve le droit d'annuler une formation si le nombre de stagiaires est insuffisant et/ou trop important

Nous contacter pour plus d'information

Retrouvez nos conditions générales de formation et notre règlement intérieur en ligne sur [www.odfi-zoneverte.com/nos formations/FAQ formations](http://www.odfi-zoneverte.com/nos-formations/FAQ-formations)

CONTACT

Adresse internet : zoneverte@giezoneverte.com

Responsable administrative et formation : Mme DALVARD Céline TEL : 03 84 66 13 17 de 9h à 12h le mardi et le jeudi.

Courrier : 32 Grande rue 39600 Arbois

Si vous êtes en situation d'handicap, n'hésitez pas à contacter Mme Dalvard Céline afin de connaître les modalités d'accueil possible

Formation financée par

