Programme de formation

Formation "Perfectionnement des techniciens Produits laitiers fermiers"

Les objectifs

- Expliquer l'organisation et les travaux de la filière laitière fermière locale
- Conseiller les éleveurs sur la fabrication des fromages à pâte pressée cuite et mi-cuite
- Accompagner les producteurs sur le respect de la réglementation et en cas d'alerte sanitaire
- Expliquer les principes des consommations d'énergie en atelier de transformation

Public :
Conseillers, animateurs et techniciens accompagnant les producteurs laitiers fermiers

Pré-requis
Aucun

Programme
La filière laitière fermière en Franche-Comté

- Présentation de la filière laitière fermière locale et de son accompagnement technique et des AOP fromagères
- Présentation des travaux menés localement
- Visite chez des acteurs locaux de la filière (Jura) : un producteur fermier en Morbier AOP et un affineur

La technologie laitière fermière

- Atelier pratique et apports théoriques sur la fabrication de fromages à pâte pressée cuite et mi-cuite : points clés de maîtrise de la fabrication pour éviter les accidents technologiques, suivi de fabrication à l'aide de logiciel
- Démonstration et apports théoriques sur la fabrication de cancoillotte
- Échanges en atelier
- Références pour concevoir et faire évoluer son atelier de transformation de produits laitiers fermiers
- Résultats de projet mené sur l'impact du changement climatique en technologie lactique au lait de chèvre et solutions technologiques
- Les spectres MIR au service de la fromageabilité du lait : de l'échelle pilote franc-comtoise au déploiement national
- Actualités des projets en cours et à venir sur la technologie laitière fermière

Accompagnement des producteurs sur la réglementation et la qualité sanitaire

- Actualités réglementaires
- Échanges en atelier sur un cas concret sanitaire

Consommation d'énergie et ateliers laitiers fermiers : actualités des projets

Evaluation des acquis
Questionnaire

Méthodes pédagogiques
Exposé et échanges
Atelier pratique en halle technologique
Visite d'un producteur fermier et d'un affineur

Partenariat
Formation organisée en partenariat avec l'ENILBIO de Poligny, le Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC), l'Association des Producteurs Fermiers Franc-Comtois (AP2FC) et la FNEC-FNPL.

Durée : 21 heures

Dates, lieux et cout

- Du 3 octobre au 6 octobre à Poligny (39), Coût pédagogique : 800 euros, hébergement-restauration : 185 euros (net de TVA)

Référence : TFROM