



## SF 13 : Fabrications de beurre, yaourts, fromages frais à la ferme : module initiation

### ORGANISATION

Date :	Du lundi 18 février 14h au vendredi 22 février 12 h 2013
Durée :	4 jours
Public :	Agriculteurs, salariés agricoles
Animateur :	Sylvain DRILLAUD
Places disponibles :	8
Tarif :	Nous consulter
Lieu :	ENILIA-ENSMIC

### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILIA -ENSMIC  
Avenue François MITTERRAND  
17 700 SURGERES  
Tél. : 05 – 46 – 27 – 69 - 00  
Sylvain DRILLAUD  
Emmanuel AUDEBERT  
Aude HENRY (secrétariat)  
[emmanuel.audebert@educagri.fr](mailto:emmanuel.audebert@educagri.fr)  
[aude.henry@educagri.fr](mailto:aude.henry@educagri.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 être capable
- de maîtriser les différentes étapes technologiques de fabrication du beurre, du yaourt et du fromage frais.
- d'identifier, d'évaluer la qualité des beurres, yaourts et fromages frais.

### CONTENU DE LA FORMATION

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

#### Composition du lait : 2h

- Composition physico-chimique et bactériologique des laits et intérêt des composants en fabrication.

#### Technologie du beurre : 7h

- Présentation, des étapes de fabrication du beurre, de la législation et des défauts.
- Mise en œuvre à l'atelier.

#### Technologie du yaourt : 7h

- Présentation, des étapes de fabrication du yaourt, de la législation et des défauts.
- Mise en œuvre à l'atelier.

#### Technologie du fromage frais : 7h

- Présentation, des étapes de fabrication du fromage frais, de la législation et des défauts.
- Mise en œuvre à l'atelier.

#### Dégustation des produits obtenus : 1h30

#### Bilans techniques des fabrications : 2h30

#### Synthèse et bilan du stage : 0,5h