

## 2022\_106 – Composition des laits et grands principes de la transformation



Formateur : **Pietri Victoria**  
Qualifications : formatrice  
diplômée de l'ENILV la Roche-  
Sur-Foron



€ HT  
**175€ TTC**

Possibilités de financement par  
Vivéa, OPCO, fonds propres, etc



Lieu : **Station expérimentales  
Altiani - ODARC**



Durée : **07h** soit 01 jours  
En présentiel  
9h00-17h00



Date(s) **13/10/2022**

### CONTEXTE ET OBJECTIF GENERAL

#### Contexte :

La formation porte sur la composition des laits et les grands principes de la transformation fromagère. Cette formation a pour but d'améliorer les compétences techniques et théoriques des producteurs fermiers en Corse, dans un contexte de perfectionnement, de maîtrise et/ou de diversification de leur production

#### Objectif général

Rappel sur la composition des laits. Connaître les principales étapes de la transformation fromagère dans le détail ainsi que les différentes catégories de fromages.

Connaître les qualités bactériologiques et hygiénique du lait ainsi que la microbiologie du lait cru

### PUBLIC et PRE-REQUIS

Éleveurs et producteurs de fromages fermiers en Corse ou en parcours d'installation

Pré-requis : aucun

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Prendre connaissance de la composition des laits
- Connaître des qualités bactériologiques et hygiéniques du lait
- Connaître les principales étapes de fabrication en transformation fromagère ainsi que les différentes catégories de fromages

### CONTENU

Accueil des stagiaires et présentation de la formatrice et du déroulé de la formation.

Tour de table, exposé des attentes et motivations des participants.

#### 1. Le lait

- Définition/Généralités
- Composition du lait (vache, brebis, chèvre) et variabilité de composition
- Les différentes phases du lait
- Altérabilité du lait
- Qualité bactériologique et hygiénique du lait
- Microbiologie du lait cru

#### 2. Les principales étapes de fabrication

- Réception du lait
- Préparation du lait
- Maturation
- Coagulation

## 2022\_106 – Composition des laits et grands principes de la transformation

- Egouttage
- Salage
- Affinage

### 3. Les différentes catégories de fromages

- Fromage à pâte fraîche
- Fromage à pâte filée
- Fromage à pâte molle et croûte fleurie
- Fromage à pâte molle et croûte lavée
- Fromage à pâte pressée non cuite
- Fromage à pâte pressée cuite
- Fromage à pâte persillée
- Fromage fondu
- Fromage de lactosérum

## METHODES PEDAGOGIQUES ET MOYENS MATERIELS

Exposé théorique

Questions/Réponses

Partage d'expériences et difficultés rencontrées

## MODALITES D'EVALUATION ET VALIDATION DE LA FORMATION

- Evaluation par la formatrice via un questionnaire (QCM).en début et fin de formation
- **Autoévaluation par les stagiaires des acquis par rapport aux objectifs pédagogiques avant et après la formation (formulaire spécifique fourni par Casgiu Casanu)**
- Une attestation de formation sera remise à tous les participants à l'issue de la formation par Casgiu Casanu

## CONTACT/INSCRIPTION

- Inscription obligatoire auprès de Casgiu Casanu, possible jusqu'au jour de la formation dans la limite des places disponibles (Cf. Demande de financement Vivéa - XX stagiaires maximum) :

**Aurore Timellini - 06.25.62.18.34 / [animation@casgiucasanu.fr](mailto:animation@casgiucasanu.fr)**

- Si vous êtes en situation de handicap, afin que nous puissions organiser votre venue dans les meilleures conditions, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins spécifiques !