

# 2024-54-Technologie des pâtes pressées, cas pratique du casgiu Sartinesu



Date : 21/05/2024



**PIETRI Victoria,**  
formatrice diplômée de  
l'ENILV la Roche-sur-  
Foron

231 € TTC



Lieu : Sartenais



Durée : 07h en présentiel  
9h00-17h00

Possibilités de  
financement par Vivéa,  
fonds propres

## CONTEXTE ET OBJECTIFS GENERAUX

La formation porte sur la fabrication des fromages à pâtes pressées dans les conditions d'un atelier laitier fermier, dans le but d'améliorer les compétences techniques des producteurs fermiers en Corse, dans un contexte de perfectionnement et/ou de diversification de leur production. La formation se concentre aussi sur les spécificités en Sartenais.

### Objectifs généraux :

Appréhender et maîtriser les paramètres technologiques des pâtes pressées

Assurer la qualité sanitaire et organoleptique du produit

Prévenir et résoudre les accidents et les défauts de fabrication et mettre en place les actions correctives

Connaitre les spécificités traditionnelles en Sartenais

## PUBLIC et PRE-REQUIS

Cette formation s'adresse aux producteurs transformateurs laitiers, aux futurs producteurs, ainsi qu'aux conjoints ou associés d'exploitation, aides familiaux, et salariés d'exploitation de la région Corse.

Pré-requis : aucun

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Maîtriser les différentes étapes de fabrication des pâtes pressées
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Adapter le type d'ensemencement à la technologie concernée
- Appréhender les paramètres physico-chimiques pour assurer la qualité du produit
- Connaitre les spécificités traditionnelles en Sartenais
- Connaitre les différents outils nécessaires à la fabrication

## CONTENU

### **Module 1 :**

Accueil des participants

Tour de table, exposé des attentes et motivations des participants

QCM

1. Théorie : la technologie des pâtes pressées, cas du Sartenais
  - Les différents types de pâtes pressées
  - Les différentes étapes de fabrication d'un fromage type pâte pressée
  - Les différentes étapes d'un fromage à pâte pressée type Sartenais
2. Pratique : cas pratique du Sartenais
  - Contrôle du pH et Acidité Dornic du lait
  - Chauffage du lait, ensemencement, coagulation

### **Module 2 :**

1. Pratique : cas pratique du Sartenais
  - Décaillage du caillé, moulage et égouttage des fromages
2. Théorie : la technologie des pâtes pressées ; cas du Sartenais
  - Maîtrise de l'égouttage d'un fromage type pâte pressée ; cas du Sartenais
  - Maîtrise du salage d'un fromage type pâte pressée ; cas du Sartenais
  - Maîtrise de l'affinage d'un fromage type pâte pressée ; cas du Sartenais
  - Choix des fournisseurs, du matériel et des fournitures



# 2024-54-Technologie des pâtes pressées, cas pratique du casgiu Sartinesu

4. Théorie : Evaluation et Bilan de formation
- Fiche d'exercices
  - QCM

## METHODES PEDAGOGIQUES ET MOYENS MATERIELS

QCM d'évaluation des connaissances / Exposé théorique / Questions-Réponses / Mise en pratique avec une transformation de fromage type Sartenais chez un producteur fermier / 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

## 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 - 12 stagiaires maximum) :

**Jokin DARRIEUMERLOU - 06.25.62.18.34 / [animation@casgiucasanu.fr](mailto:animation@casgiucasanu.fr)**

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

**Sylvie Deloye- 07.88.42.41.28 / [contact@casgiucasanu.fr](mailto:contact@casgiucasanu.fr)**