



# 2024-74-Défauts, accidents et actions correctives en fabrication et affinage



Date : 11/06/2024



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

210 € TTC



Lieu : Altiani



Durée : 07h en présentiel  
9h00-17h00

Possibilités de  
financement par Vivéa,  
fonds propres

## CONTEXTE ET OBJECTIFS GENERAUX

La formation porte sur les accidents et les défauts de fabrication et d'affinage ainsi que sur les actions correctives à mettre en œuvre pour contrôler la fabrication et/ou l'affinage. 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.

Objectifs :

- Appréhender et maîtriser les paramètres technologiques.
- Prévenir, comprendre et résoudre des accidents et défauts de fabrication et d'affinage.
- Mettre en place des actions correctives.

## PUBLIC et PRE-REQUIS

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

Pré-requis : aucun

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Différencier les origines des défauts en transformation fromagère
- Identifier les points critiques des potentiels défauts
- Identifier les défauts de fabrication et mettre en œuvre les actions correctives
- Identifier les défauts d'affinage et mettre en œuvre les actions correctives
- Présenter les équipements et la conception de la fromagerie expérimentale

## CONTENU

Accueil des stagiaires

Tour de table

QCM

Les défauts de fabrication :

- 1) Origine des défauts de fabrication et de l'affinage :
  - origines microbiennes et technologiques
  - les points critiques à surveiller
- 2) Les défauts de fabrication
- 2) Visite fromagerie expérimentale :
  - présentation des équipements et visite de la cave d'affinage
- 4) Les défauts d'affinage :
  - Les défauts et actions correctives du format des fromages
  - Les défauts et actions correctives du croûtage des fromages
  - Les défauts et actions correctives du croûtage morgé des fromages
  - Les défauts et actions correctives des Pseudomonas
  - Les défauts et actions correctives du Mucor
  - Les défauts et actions correctives du Bleu



# 2024-74-Défauts, accidents et actions correctives en fabrication et affinage

- Les défauts et actions correctives Peau de crapaud
- Les défauts des fromages à la coupe
- Les défauts de goût des fromages

Fiche d'exercices QCM

## METHODES PEDAGOGIQUES ET MOYENS MATERIELS

QCM d'évaluation des connaissances / Méthode expositive, interrogative et démonstrative / Questions – Réponses / Partage d'expérience et difficultés rencontrées / Exercice collectif

## 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)**