

2026-136-Technologie des pâtes pressées, Maîtriser la fabrication de Casgiu Sartinesu

	Date : 07/09/2026		LEANDRI Corine, Formatrice en Transformation fromagère, Campus Agricorsica		175 € TTC
	Lieu : Figari		Durée : 07h en présentiel 8h30-17h00		Possibilités de financement par Vivéa, OPCO, 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 sur les spécificités en Casgiu Sartinesu.

Objectifs généraux :

Appréhender et maîtriser les paramètres technologiques des pâtes pressées non cuites

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

Connaître les spécificités traditionnelles en Casgiu sartinesu

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

- Connaître et comprendre les obligations vestimentaires de la transformation et adaptations éventuelles.
- Savoir organiser au mieux la salle de transformation
- Savoir apprécier la qualité du lait avant de le transformer et prendre les mesures adéquates (refus, pasteurisation, ajout de gluconate de calcium...).
- Connaître et comprendre les différentes étapes de fabrication du Casgiu Sartinesu et ses variantes. Apprécier la qualité de réalisation
- Connaître et comprendre l'influence des paramètres technologiques sur les différentes étapes et la qualité du produit fini.
- Comprendre les différences et indications des différents types ensemencements
- Savoir se référer au PMS et appliquer ses recommandations en cours de fabrication
- Connaître et savoir réaliser les soins de routine en cave d'affinage
- Comprendre le rôle des paramètres d'ambiance en affinage, en assurer contrôle et réglage
- Savoir identifier les principaux défauts et accidents de transformation et appliquer les mesures correctives.
- Connaître et appliquer les obligations réglementaires en atelier de transformation
- Connaître les différentes étapes du nettoyage de l'atelier. Savoir se référer au PMS et appliquer ses recommandations.
- Connaître le rôle et l'utilisation des bases et acides en hygiène des ateliers,
- Optimiser la gestion des déchets et limiter l'impact environnemental de la transformation

CONTENU

- Accueil des participants, Tour de table, exposé des attentes et motivations des participants
- Hygiène, barrières de contamination, réglementation vestimentaire en transformation
- Organisation, rapprochement du matériel, retrait des obstacles et matériels inutiles, gestes et postures.
- Qualité et conservation du lait, contamination, chaîne du froid, maturation, acidification, décision.

2026-136-Technologie des pâtes pressées, Maîtriser la fabrication de Casgiu Sartinesu

- Chauffage du lait, emprésurage, caillage, testage du caillé, découpage du caillé, brassage, pré-pressage, moulage, pressage, égouttage, acidification, salage, affinage.
- Température, humidité, acidité, égouttage, homogénéité de la pâte, croissance de la flore lactique, succession des flores d'acidification et d'affinage. Valeurs recommandées en Casgiu sartinesu. Conséquences en cas de résultats hors recommandation et mesures correctives.
- Flore lactique du cheptel, flores industrielles. Utilités. Typicité du produit fini.
- Zones propres/zones sales, marche en avant, hygiène de fabrication, auto-contrôles
- Connaître et savoir réaliser les soins de routine en cave d'affinage
- Comprendre le rôle des paramètres d'ambiance en affinage, en assurer contrôle et réglage
- Savoir identifier les principaux défauts et accidents de transformation et appliquer les mesures correctives.
- Connaître et appliquer les obligations réglementaires en atelier de transformation
- Connaître les différentes étapes du nettoyage de l'atelier. Savoir se référer au PMS et appliquer ses recommandations.
- Connaître le rôle et l'utilisation des bases et acides en hygiène des ateliers,
- Optimiser la gestion des déchets et limiter l'impact environnemental de la transformation
- Evaluer les acquis

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 (6 stagiaires maximum) :

Clara LUCCHINI – 06.22.39.42.07 / technique@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 !

Jean-Christophe ALBERTI – 06.31.02.97.27 / contact@casgiucasanu.fr