

DU JEUNE AU FROMAGE : Techniques et pratiques pour une amélioration de sa production

Exposé des motifs de la formation

Le lait comme tous les autres produits d'élevage est valorisé en fonction de critères dits de qualité. Or, cette qualité est actuellement définie par des notions de technologie et d'hygiène. La fromagerie fermière, en rétablissant le lien direct entre la production et la transformation, valorise au mieux les qualités intrinsèques du lait. L'enjeu est de permettre de fournir des aliments sains et complets pour l'homme et ses enfants. Du pré à la cuve, du jeune (veau, cabri ou agneau) au fromage.. Pour plus d'autonomie, une meilleure santé de son troupeau et de maîtrise de la qualité.

Objectif général de l'action de formation

- Améliorer les conditions d'exercice de son métier
- Gagner en autonomie
- Améliorer sa production laitière, la sécuriser
- Améliorer la santé de son troupeau

Première journée

Matin :

Présentation de l'intervenant, du groupement Zone Verte et des modalités de financement du stage. Tour de table des participants.

Conduite et rationnement du troupeau. Aspects alimentaires : quels aliments pour un fromage. Produire du lait fromageable : repérer dans le troupeau les animaux déficients et les animaux produisant le lait le plus intéressant.

L'élevage des jeunes : comment le mener pour obtenir l'animal le plus performant en lactation.

Choix des fourrages, choix des concentrés.

Suivi des objectifs de croissance des jeunes

Après-midi :

Point et échanges sur les pratiques de chacun.

Mise en place des outils présentés dans d'autres formations et utilisation régulière

L'importance d'une médecine sans résidu pour un lait propre

Du lait au fromage : les étapes majeures sur lesquelles veiller.

Les lactofermentations, le microcaillage.

Seconde journée

Matin :

Evolution des pratiques autour de la machine et entretien du matériel : expériences des stagiaires et résolution de problèmes.

La traite : Lipolyse, flores indésirables, ensemencements involontaires dans le lait, traumatismes du lait.

La fromagerie : Comment l'adapter pour garder à son lait sa qualité optimale. Notion de biofilm.

Après-midi :

La conservation et la maturation du lait : Conséquences du refroidissement, préparation.

Les ensemencements : flores, origine des ferments, flore indigène, supports d'ensemencements, lactosérums, cultures de levains, fabrications spécifiques.

Le salage, la maturation et la conservation.

L'ergonomie du travail du fromager, son bien-être.

Méthodes pédagogiques moyens matériels

Exposés et exemples, en salle, sont la base d'échanges avec les participants.

Contenu adapté aux particularités et demandes des participants.

Intervenant : Docteur Hubert Hiron, ancien éleveur et fromager, spécialisé dans la production laitière.