

# FROMAGERIE FERMIERE : DU LAIT AU FROMAGE

## ENJEUX :

La fromagerie fermière, en rétablissant le lien direct entre la production et la transformation, valorise au mieux les qualités intrinsèques du lait. Au-delà des normes imposées par les contraintes industrielles technologiques et sanitaires, la qualité du lait, produit vivant, doit être repensée dans le cadre de la transformation à la ferme. Bien connaître les qualités du lait, les processus naturels de son évolution et les processus dynamiques de sa transformation permettent d'assurer à la fois une meilleure sécurité sanitaire et la qualité technique attendue, tout en mettant en valeur la personnalité de votre produit. La nature fait bien les choses, profitons-en !

## OBJECTIFS :

- acquérir les outils de maîtrise technique et sanitaire de la qualité fromagère du lait
- optimiser la qualité fromagère au long de l'année
- gérer la production fromagère lors des grandes transitions alimentaires
- réduire les accidents de fabrication et les fromages déclassés

## CONTENU :

### J1 - LE LAIT : QU'ATTEND-T-ON EN FROMAGERIE

**Matinée Du lait au fromage** : les différentes étapes d'une transformation naturelle

#### Composition du lait

Approche biochimique

Approche bactériologique : du respect de la réglementation à l'écologie microbienne

Écologie microbienne systémique de l'élevage

De l'élevage au fromage et du fromage à l'élevage...

**2 heures : LES ANIMAUX**

Pratique de la sélection : critères pour rechercher les animaux déficients et les animaux produisant le lait le plus intéressant

- par l'observation des animaux
- par l'analyse comportementale du lait : lactofermentations (naturelle et dirigée), micro caillage

#### ASPECTS ALIMENTAIRES :

Quels aliments, aliments déconseillés pour la fromagerie, conduite et rationnement, transitions, constantes.

**2 heures : LA TRAITE ET LA MACHINE À TRAIRE**

Flores d'ambiance, Ensemencements involontaires, Biofilms, Flores indésirables,

Lavage de la machine à traire,

Lipolyse

### J2 - LE LAIT DE LA TRAITE AU FROMAGE

**3 heures : Adaptation aux techniques de FABRICATIONS SPECIFIQUES**

**2 heures : LA CONSERVATION ET LA MATURATION DU LAIT**

Conséquences du refroidissement du lait, préparer le lait

**2 heures : LES ENSEMENCEMENTS**

Flores, origine des ferments, cultiver la flore indigène de votre élevage, supports d'ensemencements, lactosérums, cultures et utilisation de levains

Présures et emprésurage.

## METHODE :

Des exposés théoriques et pratiques, partage d'expérience

Des documents photographiques, des schémas, des exemples d'analyses de situation viennent les illustrer.

Études et interprétations des analyses disponibles