



# Programme Formations 2016/2017

## Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées

### 1. La réglementation applicable aux ateliers fromagers fermiers

**Durée :** 1 jour

**Dates :** 17/11/16

**Secteur :** Saint-Gaudens (31)

**Public :** Fromagers/Futurs fromagers

**Intervenante :** Florence DAVIAUD

**Objectif :** Appliquer la réglementation en matière de locaux, d'équipements, de fonctionnement et d'étiquetage des produits

**Contenu général :**

- \* La réglementation en matière de traite, de stockage du lait et de fabrication de produits laitiers. Les mesures de flexibilité prévues pour les petits ateliers.
- \* La réglementation en matière de stockage, de transport, de vente et d'étiquetage de produits laitiers.

### 2. Bonnes Pratiques d'Hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire en Atelier Fromager Fermier (GBPH)

*Cette formation est l'équivalent de la formation HACCP, obligatoire pour les exploitants du secteur alimentaire*

**Durée :** 2 jours

**Dates :** 22/11/16 et 24/11/16

**Secteur :** Saint-Gaudens (31)

**Public :** Fromagers/Futurs fromagers

**Intervenante :** Florence DAVIAUD

**Objectif :** Etre capable de construire et de faire évoluer son Plan de Maîtrise Sanitaire.

**Contenu général :**

- \* La réglementation sanitaire relative à la transformation de produits laitiers fermiers
- \* Origine et développement des germes pathogènes dans le lait et les produits
- \* Utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour construire et savoir faire évoluer son Plan de Maîtrise Sanitaire

### 3. Initiation à la technologie de la Tomme des Pyrénées

**Durée :** 2 jours

**Dates :** 08/12/16 et 09/12/16

**Secteur :** Saint-Gaudens (31)

**Public :** Futurs fromagers/ Fromagers

**Intervenante :** Florence DAVIAUD

**Objectif :** Etre capable de mettre en oeuvre une fabrication de tomme et d'identifier les leviers pour prévenir ou corriger des défauts de goût, de texture ou d'aspect

**Contenu général (Alternance de pratique et apports théoriques) :**

- \* mise en oeuvre pratique d'une fabrication dans une fromagerie
- \* incidence des paramètres de fabrication et d'affinage sur le produit fini
- \* les principaux défauts et leurs moyens de maîtrise

### 4. L'affinage des fromages fermiers

**Durée :** 2 jours

**Dates :** 12/12/16 et 13/12/16

**Secteur :** Foix (09)

**Public :** Fromagers/Futurs fromagers

**Intervenant :** Jean-François COMBES (CFPPA Aurillac)

**Objectif :** Etre capable de maîtriser l'affinage des fromages fermiers et de régler les défauts et altérations en affinage.

**Contenu général :**

- \* les agents responsables et les conditions d'ambiance nécessaire au bon déroulement de l'affinage
- \* les soins en cours d'affinage
- \* causes et remèdes des défauts d'affinage

### 5. Maîtriser lesensemencements

**Durée :** 2 jours

**Date :** 14/12/16 et 15/12/16

**Secteur :** Saint-Gaudens (31)

**Public :** Fromagers/Futurs fromagers

**Intervenant :** Jean-François COMBES (CFPPA Aurillac)

**Objectif :** Etre capable de choisir et de préparer les ferments lactiques adaptés à ses fabrications

**Contenu général (apports pratiques et théoriques) :**

- \* Les différentes sources de ferments lactiques (sérum, ferments indigènes, yaourts, ferments du commerce)
- \* Quel ferment, quel dosage et quelle préparation
- \* Les défauts sur les produits liés à une mauvaise maîtrise des ferments

## 6. Initiation à la technologie lactique

**Durée :** 2 jours                      **Dates :** 05/01/17 et 06/01/17                      **Secteur :** Saint-Girons (09)  
**Public :** Futurs fromagers/ Fromagers                      **Intervenante :** Florence DAVIAUD

**Objectif :** Etre capable de mettre en oeuvre une fabrication de lactique et d'identifier les leviers pour prévenir ou corriger des défauts de goût, de texture ou d'aspect

**Contenu général (Alternance de pratique et apports théoriques) :**

- \* mise en oeuvre pratique d'une fabrication dans une fromagerie
- \* incidence des paramètres de fabrication et d'affinage sur le produit fini
- \* les principaux défauts et leurs moyens de maîtrise

## 7. Qualité du lait

**Durée :** 1 jour                      **Date :** 10/01/17                      **Secteur :** Foix (09)  
OU  
**Durée :** 1 jour                      **Date :** 23/01/17                      **Secteur :** La Barthe-de-Neste (65)

**Public :** Fromagers/Futurs fromagers

**Intervenant :** Michel BONNEMASOU (technicien qualité lait à l'Union des Producteurs Fermiers du 64)

**Objectif :** Etre capable de maîtriser le lait cru pour fabriquer des fromages de qualité

**Contenu général :**

- \* composition chimique et microbiologique du lait cru
- \* comment contrôler et interpréter la qualité de son lait (tests en ferme ou analyses en laboratoire)
- \* modifier ses pratiques et ses paramètres de fabrication pour obtenir un produit de bonne qualité

## 8. Perfectionnement Tomme de Chèvre

**Durée :** 1 jour                      **Date :** 12/01/17                      **Secteur :** La Barthe-de-Neste (65) ou Saint-Gaudens

**Public :** Fromagers

**Intervenant :** Gaetan MARSY (technicien fromager à l'Union des Producteurs Fermiers du 64)

**Objectif :** Etre capable de modifier ses fabrications en fonction du type de pâte recherché

**Contenu général :**

- \* dégustation de tommes de chèvre pour décrire les différents types de texture
- \* les particularités du lait de chèvre et incidences sur les paramètres de fabrication
- \* les leviers en fabrication pour orienter la texture du produit fini

## 9. Les produits frais et desserts lactés

**Durée :** 2 jours                      **Date :** 18 et 19 avril 2017                      **Secteur :** Ariège  
**Public :** Futurs fromagers/ Fromagers                      **Intervenant :** Michel LEPAGE (Consultant)

**Objectif :** Maîtriser la fabrication des produits frais

**Contenu général (Alternance de pratiques et apports théoriques) :**

- \* fabrication de fromage blanc, faisselle, tartinable nature et aromatisé, yaourt nature aromatisé et aux fruits, flanc de lait, flanc aux oeufs, caillé chocolaté, brousse de lait
- \* critères de composition du lait en relation avec ces produits laitiers
- \* analyse sensorielle pour l'amélioration du goût des produits