



Initiation à la fabrication de tommes des Pyrénées au lait cru



Objectifs :

Etre capable de mettre en oeuvre des fabrications de tommes des Pyrénées au lait cru dans son atelier.

Public :

Éleveurs en phase de création d'atelier ou récemment installés ou éleveurs souhaitant diversifier leur gamme de production.

Pré-requis : Aucun

Déroulé :

- mise en oeuvre d'une fabrication de tomme
- mise en oeuvre de tests pratiques
- exposés et échanges
- dégustations

Contenu :

Jour 1 :

- les différentes techniques de d'ensemencement
- les paramètres d'emprésurage, de caillage et de découpage à ajuster
- les facteurs de fromageabilité du lait et variabilité de la composition du lait

Jours 2 :

- les différentes techniques de salage
- les soins de croûte en cours d'affinage
- matériel et locaux nécessaires

Durée : 2 jours

Dates : Les 22/11 et 23/11/18

Secteur : Tarascon en Ariège

Frais d'inscription

Adhérents AFFAP : gratuit **Non adhérents :** 40€

Stage organisé avec la participation financière de VIVEA
Non éligibles VIVEA : 294€

Intervenant : Florence DAVIAUD

Conseillère en technologie fromagère

Responsable de stage : Florence DAVIAUD
05.61.02.14.19 daviaud.affap@gmail.com

Objectif :

Etre capable de prendre en compte les contraintes techniques et réglementaires lors de la création ou de l'agrandissement d'un atelier laitier fermier.

Public :

Productrice et producteurs fermiers. Personnes en cours d'installation.

Pré-requis :

Aucun

Déroulé :

- exposés et échanges
- visite d'une fromagerie fermière

Contenu :

- les contraintes réglementaires générales et spécifiques selon les produits fabriqués (les différentes pièces, leurs tailles, la nature des revêtements, les équipements d'hygiène à prévoir selon les pièces)
- les exigences techniques selon les produits et les volumes transformés (isolation, aération, climatisation, gestion de l'hygrométrie)
- approvisionnement en eau et gestion des déchets : obligations réglementaires et solutions techniques

Durée : 1 jour

Dates : 10/12/18

Secteur : Saint-Gaudens

Frais d'inscription

Adhérents AFFAP : gratuits

Non adhérents : 40€

Stage organisé avec la participation financière de VIVEA
Non éligibles VIVEA : 147€

Intervenant : Florence DAVIAUD

Conseillère en technologie fromagère

Responsable de stage : Florence DAVIAUD

05.61.02.14.19 daviaud.affap@gmail.com

Objectifs :

Etre capable de mettre en oeuvre des fabrications de fromages lactiques et/ou de faisselles dans son atelier.

Public :

Éleveurs en phase de création d'atelier ou récemment installés ou éleveurs souhaitant diversifier leur gamme de production.

Pré-requis : Aucun

Déroulé :

- mise en oeuvre d'une fabrication de fromages lactiques
- mise en oeuvre de tests pratiques
- exposés et échanges
- dégustations

Contenu :**Jour 1 :**

- les différentes techniques d'ensemencement et de caillage
- les paramètres d'emprésurage à ajuster
- matériel et locaux nécessaires

Jours 2 :

- les différentes techniques d'égouttage et de salage
- les facteurs de fromageabilité du lait et variabilité de la composition du lait
- la conduite du séchage et de l'affinage selon le type de produit recherché.

Durée : 2 jours

Dates : Les 20/12 et 21/12/18

Secteur : Tarascon en Ariège

Frais d'inscription

Adhérents AFFAP : gratuit **Non adhérents :** 40€

Stage organisé avec la participation financière de VIVEA
Non éligibles VIVEA : 294€

Intervenant : Florence DAVIAUD

Conseillère en technologie fromagère

Responsable de stage : Florence DAVIAUD
05.61.02.14.19 daviaud.affap@gmail.com



Les dangers microbiologiques et les bonnes pratiques d'hygiène en atelier laitier fermier



Objectifs :

Prévenir les contaminations d'origine microbienne tout en préservant la flore utile de son lait pour garantir la salubrité et la typicité des produits au lait cru.

Public :

Productrices et producteurs laitiers fermiers n'ayant pas réalisé la formation hygiène obligatoire.
Personnes en cours d'installation.

Pré-requis : Aucun

Déroulé :

- exposés et échanges

Contenu :

- les dangers microbiologiques des produits laitiers
- d'où viennent les germes pathogènes et comment se développent-ils dans les produits
- Les bonnes pratiques d'hygiène et d'élevage permettant de réduire le risque de contamination des produits
- Nettoyage et désinfection en atelier laitier pour préserver la flore utile et prévenir la flore nuisible ou pathogène

Durée : 1 jour

Dates : 08/01/19

Secteur : Saint-Gaudens

Frais d'inscription

Adhérents AFFAP : gratuit

Non adhérents : 40€

*Stage organisé avec la participation financière de VIVEA
Non éligibles VIVEA : 147€*

Intervenant : Florence DAVIAUD

Conseillère en technologie fromagère

Responsable de stage : Florence DAVIAUD

05.61.02.14.19 daviaud.affap@gmail.com



Mettre à jour ou Elaborer son plan de maîtrise sanitaire en atelier laitier à l'aide du GBPH Européen



Objectifs :

Prévenir les dangers chimiques et physiques sur ses fabrications. Apprendre à utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen pour élaborer ou mettre à jour son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Public :

Productrices et producteurs laitiers fermiers n'ayant pas finalisé leur PMS ou n'ayant pas réalisé la formation PMS (ou HACCP) obligatoire.
Personnes en cours d'installation.

Pré-requis : Avoir suivi une formation sur les dangers microbiologiques et les bonnes pratiques d'hygiènes.

Déroulé :

- exposés et échanges
- travail à partir d'un plan de maîtrise sanitaire finalisé et à partir des outils de gestion du PMS

Contenu :

Jours 1 : Risques sanitaires et Guide des Bonnes Pratiques Européen

- les dangers physiques, chimiques et biologiques en produits laitiers
- les obligations réglementaires en matière de prévention des risques : le Plan de Maîtrise Sanitaires (principe et contenu)
- le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen (principe, contenu et utilisation)

Jours 2 : Le plan de maîtrise sanitaire

- Construire son plan de maîtrise sanitaire à partir du GBPH (Bonnes pratiques, Analyse des dangers, Surveillance des points déterminants et Plan d'autocontrôle)
- La gestion des non-conformités sur les résultats d'analyses : la réactivité

Durée : 2 jours

Dates : 14 et 15/01/19

Secteur : Saint-Gaudens

Frais d'inscription

Adhérents AFFAP : gratuit

Non adhérents : 40€

*Stage organisé avec la participation financière de VIVEA
Non éligibles VIVEA : 294€*

Intervenant : Florence DAVIAUD

Conseillère en technologie fromagère

Responsable de stage : Florence DAVIAUD

05.61.02.14.19 daviaud.affap@gmail.com



La technologie des pâtes-molles type Féta (sans croûte) et type Périail (croûte fleurie)



Objectif :

Etre capable de mettre en oeuvre des fabrications de pâte-molles dans son atelier.

Public :

Productrices et producteurs fermiers. Personnes en cours d'installation.

Pré-requis : Aucun

Déroulé :

- mise en oeuvre de deux fabrications (pâte-molle type Féta et pâte-molle type Périail)
- mise en oeuvre de tests pratiques
- exposés, échanges, dégustations

Contenu :

- les étapes de la fabrication des pâtes-molles types Féta ou type Périail
- les paramètres de fabrication à ajuster
- matériel et locaux nécessaires
- les techniques de salage et d'affinage selon le type de produit recherché

Durée : 2 jours

Dates : 10 et 11/01/19

Secteur : Saint-Gaudens

Frais d'inscription

Adhérents AFFAP : gratuit

Non adhérents : 40€

Stage organisé avec la participation financière de VIVEA

Non éligibles VIVEA : 294€

Intervenant : Florence DAVIAUD

Conseillère en technologie fromagère

Responsable de stage : Florence DAVIAUD

05.61.02.14.19 daviaud.affap@gmail.com

Objectif :

Etre capable d'adapter les paramètres technologiques pour améliorer la qualité et/ou la régularité de ses tommes.

Public :

Productrices et producteurs fermiers de tomme des Pyrénées au lait cru.

Pré-requis :

Connaissances pratiques de la technologie des pâtes-pressées.

Déroulé :

- exposés et échanges
- dégustations

Contenu :

- à partir de la dégustation de tommes, identification des différences organoleptiques en matière de texture, d'arômes et d'intensité de goût
- les principaux paramètres responsables de l'intensité du goût, de la texture et des arômes
- les leviers pour faire évoluer son produit ou pour compenser les évolutions de la composition du lait

Durée : 1 jour

Dates : 22/01/2019

Secteur : Tarbes

Frais d'inscription

Adhérents AFFAP : gratuit

Non adhérents : 40€

Stage organisé avec la participation financière de VIVEA
Non éligibles VIVEA : 147€

Intervenant : Florence DAVIAUD

Conseillère en technologie fromagère

Responsable de stage : Florence DAVIAUD

05.61.02.14.19 daviaud.affap@gmail.com

Objectif :

Etre capable d'adapter les paramètres technologiques pour améliorer la qualité et/ou la régularité de ses tommes.

Public :

Productrices et producteurs fermiers de tomme des Pyrénées au lait cru.

Pré-requis :

Connaissances pratiques de la technologie des pâtes-pressées.

Déroulé :

- exposés et échanges
- dégustations

Contenu :

- à partir de la dégustation de tommes, identification des différences organoleptiques en matière de texture, d'arômes et d'intensité de goût
- les principaux paramètres responsables de l'intensité du goût, de la texture et des arômes
- les leviers pour faire évoluer son produit ou pour compenser les évolutions de la composition du lait

Durée : 1 jour

Dates : 25/01/2019

Secteur : Foix

Frais d'inscription

Adhérents AFFAP : gratuit

Non adhérents : 40€

Stage organisé avec la participation financière de VIVEA
Non éligibles VIVEA : 147€

Intervenant : Florence DAVIAUD

Conseillère en technologie fromagère

Responsable de stage : Florence DAVIAUD

05.61.02.14.19 daviaud.affap@gmail.com

Objectifs :

Etre capable de mettre en oeuvre une fabrication de yaourts dans son atelier.

Public :

Éleveurs en phase de création d'atelier ou récemment installés ou éleveurs souhaitant diversifier leur gamme de production.

Pré-requis : Aucun

Déroulé :

- mise en oeuvre d'une fabrication de yaourts
- mise en oeuvre de tests pratiques
- exposés et échanges
- dégustations

Contenu :

- les différents types de yaourts (liquides, fermes, brassés, à la grec, aromatisés)
- les étapes de fabrication et les paramètres à ajuster selon la composition du lait)
- matériel et locaux nécessaires
- les règles d'étiquetage et les autocontrôles

Durée : 1 jour

Dates : Le 24/01/19

Secteur : Foix

Frais d'inscription

Adhérents AFFAP : gratuit **Non adhérents :** 40€

*Stage organisé avec la participation financière de VIVEA
Non éligibles VIVEA : 147€*

Intervenant : Florence DAVIAUD

Conseillère en technologie fromagère

Responsable de stage : Florence DAVIAUD

05.61.02.14.19 daviaud.affap@gmail.com

Objectifs :

Maîtriser les paramètres de fabrication, de séchage et d'affinage pour limiter les défauts des fromages lactiques.

Public :

Productrices et producteurs fermiers de fromages lactiques.

Pré-requis :

Connaissances pratiques de la technologie des fromages lactiques.

Déroulé :

- exposés et échanges

Contenu :

- les défauts d'acidification en technologie lactique et les leviers associés
- les défauts de séchage et d'affinage des fromages lactiques : causes et remèdes associés

Durée : 1 jour	Frais d'inscription	Intervenant : Florence DAVIAUD Conseillère en technologie fromagère
Dates : 01/02/19	Adhérents AFFAP : gratuit Non adhérents : 40€	Responsable de stage : Florence DAVIAUD 05.61.02.14.19 daviaud.affap@gmail.com
Secteur : LANNEMEZAN 65	<i>Stage organisé avec la participation financière de VIVEA</i> Non éligibles VIVEA : 147€	