

## MODULES TRANSFORMATION LAITIERE – 2020-2021

### Objectif général

Situer et organiser son activité de transformation laitière sur les plans technique, économique et réglementaire en lien avec l'activité de production et du territoire

### Déroulement de la formation

Les modules de formation sont indépendants les uns des autres horaires 8h00-12h00 et 13h00-17h00 en fonction des besoins pédagogiques.

<p><b>Paquet Hygiène 14h</b> Date à programmer</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différents statuts sanitaires</li> <li>• Composition du plan de maîtrise sanitaire</li> <li>• Paquet Hygiène</li> <li>• La méthode HACCP en lien avec GBPH</li> <li>• Apprécier la qualité biochimique et microbiologique d'un lait à destination de la transformation fermière</li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Cette journée de formation est obligatoire avant de suivre les autres modules</i></p>
<p><b>L'aménagement d'un atelier de transformation laitière</b> 16h 17/02/2021 et 18/02/2021</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractéristiques de la conception des locaux et des équipements et justification de leur importance dans le processus de fabrication (marche en avant, matériaux, choix technologiques).</li> <li>• Organisation des locaux et choix techniques en fonction des objectifs et des contraintes d'utilisation</li> <li>• Mise en place de la traçabilité,</li> <li>• Conception d'une fiche de fabrication</li> <li>• Identification des non-conformités (5M, action correctives et préventives).</li> </ul>
<p><b>La fabrication fromages frais 24h</b> 17, 18, 30 mars 2021</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriquer différents produits laitiers à partir de la technologie des fromages frais (fromage blanc, faisselles)</li> <li>• Maîtriser les différentes étapes de la fabrication fromages frais (réception du lait au fromage)</li> <li>• Fabrication de la faisselle</li> </ul>
<p><b>La fabrication du beurre et de la crème 23h</b> 14, 15 et 16 avril 2021</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrication de crème + maturation</li> <li>• Remplir et suivre la fiche de fabrication</li> <li>• Réalisation des étapes de fabrication du barattage de la crème en beurre (de la réception de la crème maturée au malaxage).</li> <li>• Rappel des éléments biochimiques du lait (MG, protéines, lipides).</li> <li>• Théorie sur la technologie du beurre + crème</li> <li>• Connaissance des éléments technologiques de base de la fabrication de crèmes et du beurre - en particulier des conditions d'écémage et de maturation des crèmes (paramètres, matériels, rendement, conditions et durée de conservation...), description et explications des problèmes de fabrication.</li> </ul>
<p><b>La technologie des desserts lactés</b> 16h 28 et 29 avril 2021</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriquer différents produits laitiers à partir de la technologie des desserts lactés (crème dessert, flans...)</li> <li>• Remplir et suivre la fiche de fabrication</li> <li>• Théorie sur les desserts lactés</li> </ul>

<p><b>La technologie des fromages à pâte molle (croûte fleurie et lavée) 23h</b> 19, 20 et 21 mai 2021</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les étapes de fabrication de fromages à pâte molle : de la réception au moulage (pâte molle à croûte fleurie type camembert et à croûte lavée type maroilles)</li> <li>• Suivre et remplir la fiche de fabrication</li> <li>• Acquérir les bases de la technologie des fromages à pâte molle</li> <li>• Démoulage, retournement</li> </ul>
<p><b>La technologie des crèmes glacées</b> 16h 2 et 3 juin 2021</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les opérations de transformation de la technologie « crème glacée » et « sorbet »</li> <li>• Suivre et remplir la fiche de fabrication</li> <li>• Théorie de base de la fabrication du sorbet et de la crème glacée</li> </ul>

### Modalités pratiques

**Tarifs :** Prise en charge pour les contributeurs VIVEA (participation de 3euros/h obligatoire) pour les statuts agricoles reconnus\*.

**Pour tout autre public, nous contacter au 03/27/20/07/40 ou au 06/15/97/52/11. [maria.mascaro@educagri.fr](mailto:maria.mascaro@educagri.fr)**

**Service de restauration :** 7,80€ le repas du midi (entrée, plat du jour, fromage, dessert, boisson).

**Desserte SNCF** à environ 2 km du site de formation.

**Pour les journées de formation pratique en atelier de transformation,** prévoir si possible des bottes (*prêt de bottes possible*), un maillot et un pantalon, si possible blancs, à utiliser uniquement en atelier.

*\*Frais d'une session de formation réduits grâce aux soutiens financiers du VIVEA (fonds pour la formation de la profession agricole) pour les statuts agricoles suivants : chef d'exploitation, conjointe collaboratrice, aide familial, toute personne engagée dans une démarche d'installation.*

**18/12/2020**