

Transformation laitière



Public

Personnes souhaitant développer un atelier de transformation laitière sur une exploitation existante ou à créer. **Pré-requis : Bases de compétences en élevage (bovin, ovin, caprin)**

Objectifs

- x S'initier à la transformation laitière
- x Connaître les processus de transformation fromagère et laitière
- x Connaître la réglementation sanitaire
- x Réfléchir à la conception d'un atelier de fromagerie

Déroulé, contenu, méthodes pédagogiques

- x Constituants du lait, biologie
- x Présentation du déroulement de la fabrication
- x Problèmes de fabrication et de séchage, Interprétation des analyses biologiques
- x Réglementation sanitaire : Plan de Maîtrise Sanitaire, HACCP et agrément CE
- x Conception et dimensionnement d'un atelier de fromagerie

Apports théoriques, ateliers pratiques en laboratoire (1 à 2 jours de fabrication) et visites
Possibilité de réaliser un stage complémentaire en atelier

.....

Validé par : Attestation de formation

Durée et lieu, dates ou période

66,5 heures, soit 9,5 journées de 7h (semaine 1 : 2 dates possibles) – en 2023
au CFPPA Savoie-Bugey et à la Fromagerie Reinach à La Motte-Servolex

S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	Jt	A

Intervenant

Pascale Guillot, Johanne Lhomme, formatrices au CFPPPA Savoie-Bugey, Laurent Pineau spécialiste bâtiment et Pierre Frigout, fromager depuis plus de 25 ans à la ferme Reinach

Coût et financement

Tarif 1330€ - Financements possibles. Prise en charge variable selon le financement. Nous contacter pour tout renseignement.

Contacts et inscription

Responsable formation : Pascale GUILLOT pascale.guillot@educagri.fr

Informations administratives et financières : Céline RADIGALES celine.radigales@educagri.fr et Sophie Hauser sophie.hauser@educagri.fr

CFPPA Savoie Bugey | Tel : 04 79 25 42 02 | www.reinach.fr
Domaine Reinach – 1031 Avenue C. Albert – 73290 La Motte-Servolex

