

Transformer son lait à la ferme vers l'autonomie fromagère

Fabriquez vos fromages et yaourts et apprenez à valoriser votre production en circuits courts

Catégorie(s) :

Transformation alimentaire & Bien-être



Objectifs

- Maîtriser les bases de la transformation laitière fermière pour produire fromages lactiques et yaourts en autonomie
- Intégrer les enjeux sanitaires, économiques et organisationnels d'un atelier de transformation à la ferme

Contenu

- Qualité du lait et préparation à la transformation
- Procédés de fabrication : caillage, moulage, égouttage
- Fabrication de fromages lactiques et yaourts
- Hygiène, sécurité sanitaire et suivi de production
- Analyse des produits et adaptation aux circuits courts

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel
105 h (70 h en centre de formation (2 sessions d'une semaine) + 35 h minimum de pratique chez un fromager)

Compléments d'informations

- Formation animée par un formateur expert en transformation fromagère fermière avec approche orientée installation, autonomie et circuits courts et fort ancrage terrain, avec des liens directs avec des producteurs locaux
- 1 session de 3 jours tous les mois (novembre, janvier, mars, avril et mai)
- Stage pratique de 1 à 2 semaines en immersion chez un producteur partenaire ou sur l'exploitation du stagiaire (observation active, participation aux fabrications, mise en pratique encadrée)
- La validation de cette formation certifie l'acquisition d'un des blocs de compétences constitutif du BP Responsable d'Entreprise Agricole et du CS conduite élevage caprin

Informations pratiques

Durée : 105 heures

Tarif : 1750 € TTC

Financement : Autres, CPF

Localisation : Nouvelle-Aquitaine

Lieu : Melle (79)

Cette fiche de formation est une offre du collectif
Devenir Paysanne Paysan qui est une marque déposée.
www.devenir-paysan.fr

