

# PRODUCTEURS FROMAGERS

## PLANNING DES FORMATIONS 2017-2018

Responsable de stage : B. LAMOUREUX



|  |   |
|--|---|
| <p><b>Se perfectionner dans la fabrication des ferments à la ferme</b></p> <p>Connaître toutes les possibilités d'ensemencement du lait cru avec l'utilisation de ferments indigènes et de ferments du commerce ; adapter les ferments en fonction des accidents de fabrication éventuels.</p> | <p><b>16 Novembre 2017</b><br/>CHATEAUROUX<br/><b>Intervenant</b> : D. BILIEN<br/>(Technicien fromager GDS41)</p>           |
| <p><b>Accidents de fabrication (fromagers)</b></p> <p>Rappels sur les grandes étapes de la fabrication lactique fromagère. Choix et utilisation des ferments. Fabrication d'un levain fermier. Techniques de nettoyage et de désinfection. Les principaux accidents de fromagerie.</p>         | <p><b>18 Janvier 2018</b><br/>CHATEAUROUX<br/><b>Intervenant</b> : D. BILIEN<br/>(Technicien fromager GDS41)</p>            |
| <p><b>Valoriser la matière utile du lait pour améliorer le rendement fromager</b></p> <p>Connaître les caractéristiques physico-chimiques des laits et maîtriser les étapes de la fabrication fromagère pour une meilleur rendement .</p>  | <p><b>30 Janvier 2018</b><br/>CHATEAUROUX<br/><b>Intervenant</b> : S. DRILLAUD<br/>(Chargé de mission ENILIA - ENS-MIC)</p> |
| <p><b>Maîtriser l'affinage des fromages</b></p> <p>Approfondir les techniques d'affinage et maîtriser les différentes étapes de la fabrication.</p>  | <p><b>01 Février 2018</b><br/>CHATEAUROUX<br/><b>Intervenant</b> : S. DRILLAUD<br/>(Chargé de mission ENILIA - ENS-MIC)</p> |

*Une formation vous intéresse ? Vous pouvez vous inscrire dès maintenant !*



**Coupon à retourner au GDMA**

4 rue Robert Mallet Stevens - CS 60501 - 36018 CHATEAUROUX

Nom Prénom ou Raison sociale : .....

N° cheptel : .....

**Je suis intéressé par la formation :**

- Maîtriser l'ensemencement du lait cru en fabriquant les ferments à la ferme.
- Accidents de fabrication (fromagers).
- Valoriser la matière utile du lait pour améliorer le rendement fromager.
- Maîtriser l'affinage des fromages.

|             |           |
|-------------|-----------|
| 03/10/16    | ENR-FOR08 |
| Indice : 00 |           |

# PRODUCTEURS FROMAGERS

## PLANNING DES FORMATIONS 2017-2018

Responsable de stage : B. LAMOUREUX



|  |   |
|--|---|
| <p><b>Se perfectionner dans la fabrication des ferments à la ferme</b></p> <p>Connaître toutes les possibilités d'ensemencement du lait cru avec l'utilisation de ferments indigènes et de ferments du commerce ; adapter les ferments en fonction des accidents de fabrication éventuels.</p> | <p><b>16 Novembre 2017</b><br/>CHATEAUROUX<br/><b>Intervenant</b> : D. BILIEN<br/>(Technicien fromager GDS41)</p>           |
| <p><b>Accidents de fabrication (fromagers)</b></p> <p>Rappels sur les grandes étapes de la fabrication lactique fromagère. Choix et utilisation des ferments. Fabrication d'un levain fermier. Techniques de nettoyage et de désinfection. Les principaux accidents de fromagerie.</p>         | <p><b>18 Janvier 2018</b><br/>CHATEAUROUX<br/><b>Intervenant</b> : D. BILIEN<br/>(Technicien fromager GDS41)</p>            |
| <p><b>Valoriser la matière utile du lait pour améliorer le rendement fromager</b></p> <p>Connaître les caractéristiques physico-chimiques des laits et maîtriser les étapes de la fabrication fromagère pour une meilleur rendement .</p>  | <p><b>30 Janvier 2018</b><br/>CHATEAUROUX<br/><b>Intervenant</b> : S. DRILLAUD<br/>(Chargé de mission ENILIA - ENS-MIC)</p> |
| <p><b>Maîtriser l'affinage des fromages</b></p> <p>Approfondir les techniques d'affinage et maîtriser les différentes étapes de la fabrication.</p>  | <p><b>01 Février 2018</b><br/>CHATEAUROUX<br/><b>Intervenant</b> : S. DRILLAUD<br/>(Chargé de mission ENILIA - ENS-MIC)</p> |

*Une formation vous intéresse ? Vous pouvez vous inscrire dès maintenant !*



**Coupon à retourner au GDMA**

4 rue Robert Mallet Stevens - CS 60501 - 36018 CHATEAUROUX

Nom Prénom ou Raison sociale : .....

N° cheptel : .....

**Je suis intéressé par la formation :**

- Maîtriser l'ensemencement du lait cru en fabriquant les ferments à la ferme.
- Accidents de fabrication (fromagers).
- Valoriser la matière utile du lait pour améliorer le rendement fromager.
- Maîtriser l'affinage des fromages.

|             |           |
|-------------|-----------|
| 03/10/16    | ENR-FOR08 |
| Indice : 00 |           |