



## Public concerné

Producteurs fermiers fromagers des Pays de Loire



## Durée

2 jour(s) / 14h



## Lieux / dates

Du 04/11/2024 au 05/11/2024 > Montreuil-sur-Loir

### Responsables de stage :

Nelly CHARGE

### Contacts :

Geraldine DANNENHOFFER

## Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode



## FORMATION

### Maitriser les levains fermiers



#### Objectifs

- Connaître les différents microorganismes du lait cru et des levains
- Connaître les étapes de la fabrication d'un levain indigène
- Savoir utiliser les levains fermiers : repiquage, dosage, pérennisation et conservation



#### Prérequis

- Aucun



#### Contenu

- Les différents moyens d'ensemencer un lait (commerce, fermiers)
- Les différentes flores du lait : lactiques et affinage
- Caractéristiques des bactéries lactiques : différences, courbe de croissance
- Les étapes de la fabrication des levains indigènes
- Les levains fermiers : création des solutions mères (TP)
- Utilisation des levains fermiers selon les technologies
- Les différents ferments lactiques en fromagerie et les moyens de les ensemenecer
- Comment choisir les ferments en fonction des différentes technologies.
- Dégustation des levains
- Repiquage des solutions mère
- Fabrication des levains et organisation
- Suivi des acidifications des levains et analyses
- Conservation et pérennisation des levains indigènes
- Suivi des acidifications des levains et analyse
- Dosage des levains en fonction des technologies



#### Méthodes pédagogiques

- Exposé théorique avec présentation d'un support / suivi de fabrication / échanges et questions réponses avec les stagiaires



#### Modalités d'évaluation

- En début et fin de formation



#### Modalités pratiques

A conserver uniquement pour les formations DT ou formations spécifiques (si FMD, si classe virtuelle)

