



Cette formation s'adresse aux agriculteur-rices, fromagèr-es et personnes intéressées par la thématique.



Introduction et classification des fromages – Principes généraux de fromagerie

Fabrication de fromages à pâte cuite

Fabrication de fromages à pâte pressée

Normes en fromagerie

Alimentation et fromageabilité du lait

Fabrication de fromages mi-dure

Fabrication de fromages de type « bleu »

Techniques d'affinage

Fabrication de fromages à pâte molle

Fabrication de fromages lactiques

Fabrication de yaourt et de crème glacée

Rentabilité financière

Composition d'un plateau de fromages, découpe et conservation

Cette formation se déroule de septembre à fin décembre le jeudi (12h45 – 16h45) ou le samedi (9h00 – 13h00) ; à la Bergerie d'Acremont. Quelques samedis réunissent les deux groupes.

Les formateur-rices sont des expert-es de la transformation laitière et ont à cœur de promouvoir ce type de transformation qualitative. Des cours théoriques et pratiques aborderont tous les aspects utiles pour une transformation réussie et conforme aux normes sanitaires exigées.

Avec le soutien de