

Transformation laitière à la ferme : je confirme mon projet ?

Appel aux producteurs de lait interjurassien



Vous souhaitez être entrepreneur face au marché, savoir si vous pouvez transformer vous-même du lait sur l'exploitation ? Après le succès de la première formation pratique, nous vous invitons dans la halle technologique de Poligny (F) :

- Fabriquer des produits laitiers fermiers
- Valider un projet de transformation à la ferme. Suis fait pour cela ?
- Etudier les possibilités de diversifier les produits
- Définir les besoins en matériel et locaux.

Yaourts, fromages frais, fromages à pâte molle ou pressée sont autant de possibilités de transformer le lait à la ferme et d'augmenter ainsi la valeur ajoutée. Il convient cependant de connaître la composition des laits, ses impacts sur la transformation et de maîtriser les techniques de fabrication et d'affinage, sans oublier les règles d'hygiène. Ce cours s'adresse aux exploitants ou futurs exploitants, producteurs de lait qui souhaitent réaliser une transformation laitière artisanale.

- Contenu :
- Composition des laits et impacts en transformation.
 - Gammes des produits laitiers : produits frais (yaourts, fromages frais type faisselles) et fromages affinés (pâtes molles, pâtes pressées non cuites et cuites).
 - Les grandes étapes de fabrication.
 - Travaux pratiques : maturation des laits, travail en cuve, moulage, pressage, salage et affinage.
 - Etudes de cas concrets : exemples d'ateliers de transformation, besoins en matériels et locaux.

Durée : 4 jours "bloc".

Dates & lieu : 19 au 22 avril, Ecole nationale d'industrie laitière et des biotechnologies ENIL BIO, 39801 Poligny (F).

Autres infos : Voir page 13

