

Réussir ses yaourts et ses crèmes desserts



R044/2023/

OBJECTIFS

Maîtriser la technologie de transformation du lait en yaourt au lait de chèvre, de vache et de brebis et en crème dessert au lait de vache.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

Acquérir les connaissances techniques pour mettre en place une fabrication de yaourt ou de crème dessert en maîtrisant les phases de fabrication.

PUBLIC

Producteurs fermiers ou salariés en fromagerie fermière souhaitant élargir leurs connaissances, améliorer leur technique ou souhaitant démarrer une production de ce type dans leur atelier.

Pré-requis : aucun MODALITÉS D'ÉVALUATION : Questionnaire d'évaluation en fin de formation



Modalités

2 jours (14 heures) 24 et 25 octobre 2023 à Orbev

(Ferme du Schoultzbach)

9h - 12h30 / 13h30 - 17h Repas livré sur place (à la charge du participant)

Intervenant:

Laurent CHARLE, technicien fromager AMF

Coût de la formation : 400 € (nets de taxes)

Chef/associé/collaborateur

exploitant*:

Exploitant en démarche

d'installation : nous contacter

Retraité de l'activité

100 € agricole:

Salarié d'une entreprise

affiliée Ocapiat (ex-FAFSEA): 300 € (prise en charge partielle possible)

Autre salarié/particulier : 400 €

Formation cofinancée par :



Contenu:

- Etude comparative de la composition des différents laits : chèvre, vache et brebis
- Fabrication de yaourts fermes et brassés en atelier avec 3 types de lait et fabrication de crèmes desserts au lait de vache
- ◆ Explication des paramètres de fabrication et focus sur les conditions de réussite
- Analyse des principaux accidents de fabrication et comprendre comment y remédier
- Connaître ses obligations par rapport à la mise en marché des produits

Méthodes pédagogiques :

Fabrication en atelier fermier, exposé en salle, retours d'expérience

