



# Affinage des fromages : conduite et caractéristiques organoleptiques



20 au 24 octobre 2025

20 au 24 avril 2026

8 au 12 juin 2026



**Durée** 28 h, 4 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1360 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Décrire objectivement la qualité des fromages affinés
- ✓ Maîtriser les paramètres clés de l'affinage
- ✓ Identifier les défauts pour garantir la qualité du produit fini

## Programme :

### Les réactions de l'affinage

- Les grandes réactions biochimiques de l'affinage :
  - Lipolyse, protéolyse, glycolyse / désacidification
- Le monde microscopique à l'œuvre :
  - Rôle des micro-organismes, moyens de contrôle et surveillance microbiologique

### Maîtriser l'affinage

- La freinte : une perte naturelle à anticiper :
  - Nature, suivi, analyse et réduction de l'impact économique
- Gérer son affinage selon ses objectifs produits :
  - Adapter l'environnement à la typicité recherchée
  - Organisation d'une cave d'affinage selon les besoins spécifiques

### Technologie et régulation des caves d'affinage

- Bases du génie industriel appliquées à l'affinage :
  - Principes de conception d'une cave fonctionnelle (matériaux, volumes, flux d'air, hygrométrie)
- Les 3 paramètres clés de l'affinage :
  - Température, humidité, ventilation
  - Moyens mécaniques et méthodologies de régulation
- Diagnostic et intervention

### Affinage en pratique

- Immersion professionnelle : organisation et gestion : stocks, personnel, flux de produits
- Typologies d'affinage selon les familles fromagères :
  - Pâte molle, pâte pressée cuite/non cuite, croûte lavée/fleurie...