



Bases de la transformation fromagère en alpage

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaître les principales caractéristiques du lait et des fromages
- ✓ Comprendre les étapes clés de la fabrication fromagère
- ✓ Différencier les grandes familles de technologies fromagères
- ✓ Identifier les facteurs de maîtrise pour garantir la qualité du produit

Programme :

Comprendre le lait en fromagerie

- Composition du lait et implications technologiques :
 - Constituants majeurs
 - Impact de la composition sur la transformation fromagère
- Préparation des laits en fromagerie : écrémage, standardisation, thermisation/pasteurisation

Diversité fromagère et itinéraires technologiques

- Panorama des familles de fromages :
 - Classification par type de coagulation, taux d'humidité, croûte, affinage
- Schémas technologiques en fromagerie :
 - Grands itinéraires technologiques : lactique, présure, mixte, pâte pressée
 - Influence des choix stratégiques sur la texture, le goût et la durée de conservation

Les étapes clés de la transformation fromagère

- Les auxiliaires de fabrication : ferments lactiques, coagulants, levures et moisissures d'affinage
- La coagulation et l'égouttage : mécanismes, facteurs influents, contrôle qualité
- Le salage des fromages

Affinage, qualité et mise en pratique

- L'affinage : un savoir-faire au service du goût
- Suivi des rendements et qualité du produit
- Travaux pratiques : de la théorie à l'expérience
 - Réalisation de fabrications variées
 - Dégustation comparative



20 au 23 juillet 2026



Durée 30 h, 4 jours



ENILV La Roche sur foron
Alpage-Ecole de Sulens, Serraval



Format Présentiel



Tarifs 1620 €



Certifiant Oui (RNCP38876)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU