



Affinage des fromages : conduite et caractéristiques organoleptiques



19 au 23 octobre 2026

01 au 05 février 2027

12 au 16 avril 2027



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...