



# 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



19 au 22 juillet 2027



**Durée** 30 h, 4 jours



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



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1620 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU