

FROMAGES, BEURRE ET CRÈME : LES FAIRE SOI-MÊME



Date de début

27/10/2023

Durée

16 heures, soit 2 jours

Date de fin

28/10/2023

Département

[Haute-Garonne \(31\)](#)

Présentation

Fabriquez chez vous, quand vous le souhaitez, des fromages lactiques, de la tomme, votre beurre et votre crème, de la ricotta, C'est possible et à la portée de chacun

Que ce soit pour votre consommation familiale, dans le cadre d'une activité d'accueil (chambre d'hôte, restaurant, tiers lieu...), ou associative, vous apprenez ici, par la pratique, les savoir-faire nécessaires pour réussir, mais également à être le plus autonome possible (en évitant les ferments industriels par ex).

Nous vous guidons pour créer votre atelier fromager familial, avec des conseils pratiques, sur le petit équipement à utiliser, les conditions d'affinage, l'approvisionnement en lait de qualité...

Au delà du plaisir de faire vous-même, vous obtiendrez des aliments naturels, nutritifs, gustatifs. Vous économiserez tous les jours de l'année sur votre budget fromage et produits laitiers.

Objectifs de la formation, objectifs pédagogiques

- Être capable de faire des fromages lactiques, tomme, ricotta, beurre et crème de qualité, dans le cadre d'une démarche de type familial ou associative
- Savoir créer son atelier et organiser la fabrication

Équipe de formation

Anthony LEFEBURE, créateur de la laiterie toulousaine.

Public cible

Public cible

- Toute personne souhaitant être autonome dans la fabrication de produits laitiers chez lui
- Animateur d'association
- Responsable de chambre d'hôte ou lieu d'accueil

Si vous êtes en situation de handicap, veuillez nous contacter afin d'adapter au mieux les modalités pédagogiques de la formation.

Prérequis

Pré-requis

Savoir lire, écrire et compter en français.

Il n'y a pas de pré-requis pour participer à cette formation.

Le faible nombre de stagiaires permet au formateur de s'adapter au niveau de chacun.

Contenu

Jour 1

Matin

- Présentation de l'atelier, du matériel nécessaire pour fabriquer du fromage et des principales étapes de fabrication
- Mise en pratique, avec fabrication (avec deux types de lait : vache et chèvre - ou brebis - selon appro)
 - écrémage du lait
 - mise en fabrication de tomme
 - mise en fabrication de crème et des yaourts
 - maturation du lait pour fromages lactiques

Après-midi

- Théorie, en s'appuyant sur les réalisations du matin
 - la qualité de la matière première
 - les différents types de fabrication (ou technologies) fromagères, les ferments, la présure...
 - la qualité nutritionnelle des produits laitiers
 - emprésurage des fromages lactiques

Jour 2

- Mise en pratique, avec fabrication
 - moulage d'un fromage de type lactique
 - barratage de la crème
 - malaxage et moulage du beurre
 - salage tomme fraîche (suite)
- Conseils et gestion des soins d'affinage
- Analyse du résultat de la production (incluant dégustation)
- S'organiser pour produire chez soi
 - dans quel environnement
 - adaptation éventuelle des techniques selon son contexte (lait cru de la ferme ou du commerce... par ex) et ses objectifs

-
- le matériel nécessaire, l'approvisionnement en présure, ferments, les fournisseurs
 - l'importance du nettoyage

Chaque participant repart avec :

- 1 kg de fromage lactique
- 800 g de tomme
- du beurre
- de la crème
- Un livret de recettes
- Une synthèse personnalisée de ce que je peux faire chez moi en autonomie

Méthodes pédagogiques

Tous nos stages et formations ont lieu en présentiel, en immersion dans le savoir-faire.

Le savoir-faire comme cœur de métier

- Chaque formateur est un professionnel de l'activité proposée qui possède l'envie et les compétences lui permettant de transmettre ses connaissances et de transmettre son savoir-faire par alternance de théorie et de mise en pratique. Il travaille seul, en famille ou dans le cadre d'une entreprise artisanale.

Une pédagogie participative, un accueil de qualité, dans l'univers professionnel

- Chaque professionnel formateur reçoit les participants sur son lieu d'activité et passe la(les) journée(s) à leurs côtés pour montrer les gestes et les aider à pratiquer par eux-mêmes.
- La mise en situation doit permettre à chaque stagiaire de développer ses capacités d'initiative et entrepreneuriales, dans le domaine de connaissance concerné et l'analyse des pratiques acquises.
- Il/Elle met en perspective sa connaissance de l'environnement local (humain, naturel, culturel, économique) lié au savoir-faire transmis.
- Il/Elle sait accueillir, écouter et comprendre les besoins des participants et accepte si nécessaire de suivre une formation spécifique.

-
- Il/Elle fournit sur demande des adresses de fournisseurs, partage son modèle technico-économique, donne des références d'ouvrages et des conseils aux participants pour la mise en œuvre de leurs projets. Il/Elle accueille les débutants (sauf certains métiers très spécifiques).

Un engagement éco-responsable

- Le mode de production est respectueux de l'environnement. Les matériaux sont, si possible, d'origine locale, et si alimentaire, labellisés « bio ».
- Nous favorisons celles et ceux qui s'engagent dans la création de filières locales.
- La commercialisation se réalise le plus souvent en circuit court.
- Certains ont mis en place un mode de fonctionnement de type coopératif (SCOP). Tous contribuent d'une manière ou une autre à l'animation de leur territoire (bio-région).

Modalité d'enseignement

Cette formation a lieu en présentiel

Modalité d'évaluation des compétences acquises

Modalités d'évaluation

L'évaluation des compétences acquises est réalisée via l'analyse de la manière dont la formation fait évoluer les projets de création d'activité de chacun.

L'évaluation se formalise par une fiche individuelle, complétée par le stagiaire, dans le cadre d'un échange avec le professionnel formateur, tout au long ou en fin de formation. Cette fiche est à la disposition du stagiaire. Une attestation de formation est remise au stagiaire à l'issue de la formation.

Module ouvert

non

Taux de satisfaction

Sur la totalité de l'offre de formation de Savoir-FAire & Découverte : 95,4 %

Thématique

Environnement socio-professionnel

Outils et techniques

Fonctionnement de la structure

Communication

Démarche projet

Connaissance

Alimentation

DATES, LIEUX ET INFOS

Début

ven 27/10/2023 - 09:00

Fin

sam 28/10/2023 - 17:00

Lieu

La Laiterie Toulousaine

Infos pratiques (programmes, intervenants, matériels, etc)

À prévoir : un pique-nique pour le repas du midi, des contenants pour repartir avec sa production.

Chaque participant repart avec :

- 1 kg de fromage lactique
- 800 g de tomme
- du beurre
- de la crème
- Un livret de recettes
- Une synthèse personnalisée de ce que je peux faire chez moi en autonomie

INFOS

Structures porteuses



Savoir-Faire & Découverte GroupeSOS

Savoir-Faire & Découverte



La Laiterie Toulousaine

Tarif

460 € Tarif Plein

298 € Tarif préférentiel particulier.

Les financements possibles

Financement OPCO, Pôle EMPLOI, etc.

Pas de financement CPF.

Contacts

Gestion administrative et référente handicap : Elsa Edynak,
formation@lesavoirfaire.fr, 09 70 80 52 62

Coordination pédagogique : Arnaud Trollé, 09 70 80 52 62

Inscription

Inscription sur la page programme : <https://lesavoirfaire.fr/accueil/306-fabriquer-ses-fromages-beurre-et-creme.html?style=formation>

Date limite : 48h avant le début de la session.

Pour en savoir plus : <https://emploi.graine-occitanie.org/>
