

AFFINAGE DES FROMAGES : IMPORTANCE DES FERMENTS D’AFFINAGE

STAGE N° 20 - 2025

NIVEAU EXPERTISE

INFORMATIONS GENERALES

Date : 19/05 (13h30) au 21/05/2025 (12h00) (Semaine 21)

Durée : 2 jours – 14 heures

Formateur référent : Xavier GIGON

Tarif : 1025 € HT

Lieu : ENILEA Campus de Mamirolle - Grande rue –
25620 MAMIROLLE

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILEA MAMIROLLE

Tél. : 03.81.55.92.00

cfppa.mamirolle@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Responsables techniques, Techniciens R&D, Responsables qualité dans le secteur d’activité concerné par le stage avec une expérience significative dans le domaine

Posséder un socle de connaissances scientifiques (niveau post bac en microbiologie, biochimie ...)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.



CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l’ANFOPEIL se réserve le droit d’annuler ou reporter le stage. L’information est alors transmise au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Le stage est animé par des formateurs, membres du Service Recherche Appliquée de l’ENIL de Besançon-Mamirolle.

Cette formation alternera apports techniques, travaux pratiques en atelier fromager et travaux dirigés (Analyses de fabrications).



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Comprendre les mécanismes d'affinage
- Nommer et identifier les différents ferments d'affinage (levures, flores fongiques, flores bactériennes, cultures protectrices, ...)
- Identifier les particularités de chacun des ferments d'affinage
- Connaître les synergies entre ferments
- Comprendre l'évolution des différents ferments au cours de l'affinage
- Utiliser les ferments en fonction des différentes technologies fromagères.

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- Introduction
- Les mécanismes d'affinage
 - protéolyse,
 - lypolyse,
 - glycolyse
- Les différents ferments d'affinage
 - particularités
 - conditions de développement
 - synergies
 - offre commerciale des principaux fournisseurs
 - levures, Geotrichum, Penicillium candidum, Penicillium roqueforti, autres flores fongiques, corynébactéries, microcoques, propioniques, NSLAB, flore bactérienne de pâte, morge, culture protectrices
- Echanges avec le laboratoire Actalia sur les analyses des flores d'affinage
- Intervention du centre technique des fromages d'appellation comtois sur la morge à Comté et les flores protéolytiques
- Exemples de schémas de séchage et d'affinage des différentes technologies fromagères et évolution des flores microbiennes
 - Pâtes molles fleuries
 - Pâtes molles lavées
 - Pâtes molles lactiques et présure
 - Pâtes presses non-cuites
 - Pâtes pressées cuites

N'oubliez pas d'apporter un produit de votre fabrication. Pensez à lister vos questions ou problématiques en lien avec ce stage en amont, les formateurs pourront y répondre.

Organisation possible en intra-entreprise, nous consulter.

MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification