

UTILISATION DU BOIS POUR L’AFFINAGE

STAGE N° 17 - 2026

NIVEAU EXPERTISE

INFORMATIONS GENERALES

Date : 11/02 (13h30) au 12/02/2026 (12h) (Semaine 7)
Durée : 1 jour – 7 heures
Formateur référent : Valérie Michel – Actalia Produits Laitiers
Tarif : 590 € HT
Lieu : Actalia 419 route des champs laitiers
74 801 LA ROCHE SUR FORON

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : ACTALIA
Tél. : 02 23 48 55 86
Contact : Michel NEDELLEC – m.nedellec@actalia.eu

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
Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

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

La formation inclut des exposés théoriques et des études de cas pour favoriser l’acquisition et impliquer les participants sur son contenu. Un document pédagogique contenant les diapositives présentées est distribué à chaque stagiaire.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Utiliser correctement le bois pour l'affinage des fromages en conformité avec la réglementation sanitaire actuelle
Application de la réglementation pour l'utilisation du bois en fromagerie

CONTENU DE LA FORMATION

- Application de la réglementation pour l'utilisation du bois en fromagerie
 - Textes de références
 - Conditions d'utilisation du bois en fromagerie
- Appréciation des avantages technologiques du bois pour l'affinage
 - Structures et composition du bois biomatériau
 - Propriétés des planches : paramètres à prendre en compte
 - Choix de ses planches d'affinage
- Appréciation de l'écologie microbienne des planches d'affinage
 - Le concept de biofilms : définition et méthodes de prélèvement
 - Caractéristiques microbiennes des biofilms
 - Rôle des biofilms : croutage, effet barrière
- Utilisation des fonctionnalités technologiques du bois pour l'affinage
 - Les planches d'affinages : mode d'emploi en fromagerie
 - Les bonnes pratiques de nettoyage et séchage des planches
- Gestion du risque sanitaire du bois pour l'affinage des fromages
 - Pratiques curatives et vérification du procédé de nettoyage, désinfection et de séchage des planches
 - Gestion des planches en cas de problème sanitaire

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.