

Créer et Gérer son Atelier de Transformation Laitière : Technologie, Hygiène et Rentabilité

Lien : https://afrique-formation.com/formation/creer-et-gerer-son-atelier-de-transformation-laitiere-technologie-hygiene-et-rentabilite

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA115

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Maitriser les phénomènes biochimiques de la transformation du lait (Acidification, Coagulation)
- Fabriquer une gamme diversifiée de produits laitiers fermiers (Yaourts, Fromages frais, Affines)
- Concevoir et aménager un atelier de transformation conforme aux normes sanitaires
- Mettre en œuvre le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) et la méthode HACCP
- Piloter l'affinage en gérant les paramètres d'ambiance de la cave (T, HR)
- Identifier et corriger les défauts de fabrication et accidents technologiques
- Assurer la qualité microbiologique des produits, notamment au lait cru
- Calculer le cout de revient des produits transformes pour fixer un prix de vente juste
- Réaliser les opérations de nettoyage et désinfection selon des protocoles valides
- Commercialiser ses produits en respectant la règlementation sur l'étiquetage

POUR QUI ?

- Eleveurs laitiers (Vache, Chèvre, Brebis) souhaitant créer un atelier de transformation
- Porteurs de projet a l'installation agricole avec volet transformation
- Salaries agricoles ou conjoints collaborateurs prenant en charge la fromagerie
- Fromagers fermiers en activité souhaitant se perfectionner ou diversifier leur gamme
- Techniciens d'élevage désirant acquérir des compétences en transformation
- Personnes en reconversion professionnelle visant le métier de crémier-fromager producteur

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Biochimie du lait et aptitude a la transformation

- Composition du lait (Vache, Chèvre, Brebis) : Protéines (Caséines), Matière Grasse, Lactose
- Qualité bactériologique : Gestion de la flore lactique indigène vs pathogènes (Listeria, Staph)
- Impact de l'alimentation des animaux sur la frangibilité (Taux Butyreux/Protéique)

2 / Conception de la fromagerie et règlementation sanitaire

- Respect du principe de la Marche en avant : Zones sales, Zones propres
- Choix des matériaux (Inox, sols, murs) et gestion des fluides (Eau, effluents)
- Le Paquet Hygiène et la constitution du dossier d'agrément sanitaire

3 / Fondamentaux de la technologie fromagère : La coagulation

- Coagulation lactique (Acidification) vs Coagulation enzymatique (Présure)
- Facteurs influençant la prise du caille : Température, pH, Dose de présure
- Mesure de l'acidification : Utilisation du pH-mètre et de l'acidimètre (Degré Dornic)

4 / Fondamentaux de la technologie fromagère : L'égouttage

- Mécanismes de synérèse : Evacuation du lactosérum (Petit-lait)
- Techniques d'égouttage : Spontané, En sac, En moule, Pressage
- Contrôle de l'Extrait Sec (ES) pour la conservation et la texture

Afrique Formation

5 / Technologie des Pates Fraiches et Laits fermentes

- Fabrication de Yaourts (Etuve, Ferments thermophiles) et Laits cailles
- Fromage Blanc et Faisselle : Caillage lent et égouttage partiel
- Beurre et Crème : Ecrémage, maturation des crèmes et barattage

6 / Technologie des Pates Lactiques (Type Crottin, Saint-Marcellin)

- Ensemencement en ferments mésophiles et emprésurage a basse température
- Moulage a la louche et ressuyage : Importance de la température de la salle
- Défauts courants : Peau de crapaud, poil de chat, coulures

7 / Technologie des Pates Molles a Croute Fleurie et Lavée (Type Camembert, Reblochon)

- Technologie mixte : Equilibre entre acidification et présure
- D'écaillage (Coupe du caille) et brassage pour régler la texture
- Ensemencement de surface : Penicillium camembert et Gorinchem candidum

8 / Technologie des Pates Pressées (Type Tomme, Raclette)

- Cuisson ou chauffage du caille pour l'extrait sec
- Moulage et pressage mécanique : Gestion de la montée en acidité sous presse
- Salage en saumure : Concentration, Temps et Densité

9 / L'Affinage : L'art de la cave

- Gestion de l'ambiance : Température (10-14 degrés) et Hygrométrie (85-95%)
- Soins de croute : Lavage (Morge), Brossage, Retournement
- Succession des flores d'affinage et développement des aromes (Lipolyse, Protéolyse)

10 / Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) et HACCP

- Analyse des dangers : Biologiques, Chimiques, Physiques aux différentes étapes

Afrique Formation

- Définition des Points Critiques (CCP) et mesures préventives
- Traçabilité et gestion des alertes sanitaires (Retrait/Rappel)

11 / Nettoyage et Désinfection en fromagerie

- Cercle de Sinner : Action mécanique, Température, Chimie, Temps
- Alternance des produits : Alcalins (Dégraissants) et Acides (Détartrants)
- Contrôle de l'efficacité du nettoyage (Test de surface)

12 / Analyse sensorielle et défauts de fabrication

- Caractérisation organoleptique des produits : Aspect, Odeur, Gout, Texture
- Identification des défauts : Gonflement précoce/tardif, amertume, croute collante
- Causes microbiologiques et technologiques des accidents de fromagerie

13 / Conditionnement et Etiquetage

- Choix des emballages : Papier fromager, boites bois, pots verre/plastique
- Règlementation INCO : Mentions obligatoires, allergènes, origine, valeurs nutritionnelles
- Gestion de la Date de Durabilité Minimale (DDM) et Date Limite de Consommation (DLC)

14 / Commercialisation et calcul de cout de revient

- Calcul du prix de revient au kilo ou a la pièce (Cout du lait + Charges)
- Stratégies de vente : Vente directe a la ferme, marches, circuits courts
- Valorisation marketing de la production fermière et du terroir

Afrique Formation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

23 Nov. au 04 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
18 au 29 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
15 au 26 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
10 au 21 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 16 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés