

Transformer les **produits** **laitiers frais** à la ferme



- Comment fabriquer les produits laitiers frais ?
- Hygiène, qualité et chaîne du froid
- La réglementation en vigueur

SOMMAIRE

Avant-propos	9
Introduction	11
CHAPITRE 1 : OÙ S'INFORMER ET SE FORMER ?	19
1 - Les établissements d'enseignement agricole de la DGER	21
2 - Les structures partenaires des établissements d'enseignement	25
3 - L'Institut de l'Élevage	28
4 - Les associations et groupements de producteurs fermiers	29
5 - Les chambres d'agriculture	31
6 - Les interlocuteurs institutionnels	32
7 - Les adresses des centres de formation et d'information	33
CHAPITRE 2 : COMMENT FABRIQUER LES PRODUITS LAITIERS FRAIS ?	39
1 - LES YAOURTS	45
2 - LES CRÈMES DESSERTS	63
3 - LES FROMAGES BLANCS FRAIS	77
4 - LES CRÈMES	95
5 - LES BEURRES	105
6 - LES CRÈMES GLACÉES	121
7 - LE SÉRAC	137
8 - DES IDÉES POUR DIVERSIFIER VOS PRODUITS	143
CHAPITRE 3 : LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ	153
1 - Travailler un lait propre et sain	155
2 - Intégrer l'hygiène dans les gestes du métier	161
3 - Garantir la sécurité des aliments au consommateur	167

CHAPITRE 4 : L'ATELIER DE FABRICATION ET LA CHAÎNE DU FROID 175

- 1 - Concevoir un atelier de produits laitiers frais
adapté à ses besoins 178
- 2 - Maintenir la chaîne du froid jusqu'à la vente
au consommateur 185

CHAPITRE 5 : LES PRODUITS LAITIERS FRAIS ET LA RÉGLEMENTATION 193

- 1 - Les obligations légales du transformateur 195
- 2 - La déclaration auprès de la direction départementale de
la Protection des Populations (DDPP) 197
- 3 - La date limite de consommation 202
- 4 - Les transports des produits laitiers frais 203
- 5 - La qualification sanitaire du cheptel 206
- 6 - Les dispositions particulières pour les transformateurs
de lait cru de vache 206
- 7 - Cas particulier : produire et transformer en bio 207

CHAPITRE 6 : UNE EXPÉRIENCE D'AGRICULTEUR 213

La production de yaourts de M. Legrand et la rentabilité 216

Pour en savoir plus 223

Annexe 1 226

Annexe 2 228

Crédits 233





Transformer les produits laitiers frais à la ferme

Installer une activité de transformation du lait à la ferme, diversifier une fromagerie, ou tout simplement se perfectionner, autant de projets que ce guide propose d'accompagner.

Rédigé par des enseignants formant chaque jour des producteurs fermiers, il se présente comme un outil de mémorisation précieux, tant pour le stagiaire en formation que pour les personnes qui souhaitent approfondir leurs connaissances sur les produits laitiers frais.

Les principales questions auxquelles le producteur fermier est confronté sont abordées : où trouver des idées de recettes originales? quels sont les procédés de transformation, les erreurs à éviter, les astuces à connaître? comment construire un atelier de transformation? quels sont les équipements à utiliser? comment déclarer son activité au plan sanitaire? quelles sont les règles d'hygiène?

L'ouvrage fournit également les coordonnées des organismes de formation et d'information sur le sujet.

IA1003

Prix : 19 €

ISBN 978-2-84444-814-9



9 782844 448149

educagri
éditions

26, Bd Docteur Petitjean - BP 87999
21079 DIJON CEDEX
Tél. 03 80 77 26 32 - 03 80 77 26 33
Fax 03 80 77 26 34
editions@educagri.fr
www.editions.educagri.fr

GRET

