



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# LES FROMAGES

## Les pâtes persillées, les fromages de chèvre



### Objectifs

► **Acquérir les bases de la transformation fromagère** ► **Pratiquer l'évaluation sensorielle** sur les fromages ► **Appréhender les pratiques des opérateurs** ► **Utiliser un vocabulaire professionnel** ► **Apprécier les critères de qualité** des fromages ► **Valoriser** les fromages AOP dans leur dimension culturelle et gustative.

### Contenu

**Comment fabrique-t-on un fromage ?** Les bases de la transformation fromagère : le lait, sa mise en œuvre, les différentes étapes de fabrication /transformation, l'affinage.

**Découverte des fromages sous signes de qualité (AOP – IGP – Label Rouge).** Poids de la filière, milieu géographique, signe d'identification, cahier des charges, particularités.

**Méthodologie d'évaluation sensorielle des fromages.** Conditions de dégustation. Présentation des caractères types sensoriels des fromages.

**Les qualités spécifiques des fromages AOP étudiés.** Système d'élevage et de fabrication et pratiques locales en lien avec les qualités organoleptiques des fromages. Visite d'une exploitation et d'une structure de transformation. Echanges avec les professionnels pour comprendre leur démarche qualité. Typicité et lien au terroir.

### Pour qui ?

► **Professionnels de la distribution, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme** ► **agents des collectivités territoriales et des organismes consulaires** ► **Professionnels de la filière laitière.** ► **Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur ce sujet.**

### Pédagogie

► **De nombreuses séances de dégustation** pour concrétiser les exposés théoriques ► **Visites commentées d'une exploitation (laitière, fruitière ou caprine) et d'une structure de transformation/affinage** ► **Echanges avec des producteurs** ► **Repas d'application** autour des accords fromages/vins.