**Fromagerie fermière : Comment produire et innover dans le respect microbiologique et la régularité des produits fabriqués**

 1°) Les ferments : toutes les réponses à vos questions

 2°) diversités des souches commerciales toutes technologies confondues

 -          Sur le plan visuel : ferments d’affinage pigmentés

-          Sur le plan gustatif : ferments d’aromatisation

-          Sur le plan bio protection : ferments de compétition

-          Sur le plan texture et ouverture de pate : ferments protéolytiques et lipolytiques

-          Sur le plan rendement fromager : ferments producteurs d’exo polysaccharides

3°) Les grandes tendances d’innovation coté fermier pour les années à venir

 -          Les produits laitiers frais et affinés sans conservateurs et additifs chimiques ou industriels  (exemple : yaourts fermiers sans addition de poudre de lait au lait entier et avec 42 jours de DLC)

-          Les produits sans lactose (fromages affinés : quelles technologies et quels ferments)

-          Les fromages à gout reconnaissables par leur aspect

-          Les produits végétaux fermentés sans lactose : lait de soja, de coco, d’avoine…

 4°) discussion et dégustation des produits fabriqués au préalable sur l’atelier fromager de l’EPASC.

[www.standa-fr.com](http://www.standa-fr.com/)