

Téléchargez-moi :

www.actalia.eu

Formation / Formation inter



ACTALIA
PRODUITS LAITIERS



Formations fermières

2019 - 2020

*Fromages &
produits laitiers*



ACTALIA – CENTRE DE CARMEJANE : FORMATION – APPUI TECHNIQUE – EXPERIMENTATION

Centre de Carmejane - Le Château - 04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson – Tél : +33 (0)4 92 34 78 43 - Fax : +33 (0)4 92 34 72 97

www.actalia.eu

Des formations proches de vous...

Vos contacts

Saint-Lô

ACTALIA
310 rue Popielujko
50000 Saint-Lô

Responsable de stage :
Michel Nedellec
+33 (0)2 23 48 55 88
m.nedellec@actalia.eu

Rennes

ACTALIA Produits Laitiers
Rue de Saint Briec
35009 Rennes

Responsable de stage :
Michel Nedellec
+33 (0)2 23 48 55 88
m.nedellec@actalia.eu

Surgères

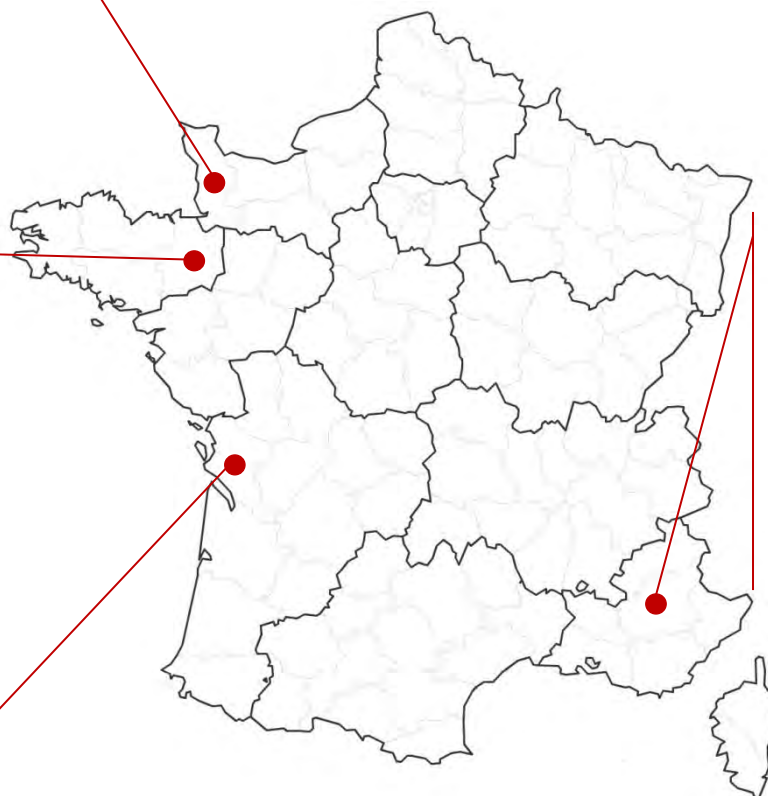
ACTALIA Produits Laitiers
Avenue François
Mitterrand
17700 Surgères

Responsable de stage :
Patrice Gaborit
+33 (0)5 46 27 69 85
p.gaborit@actalia.eu

Carmejane

ACTALIA Produits Laitiers
Centre de Carmejane
04510 le Chaffaut Saint Jurson

Responsable de stage :
Henri Tonglet
+33 (0)4 92 34 78 43
h.tonglet@actalia.eu



Pour plus d'informations, n'hésitez pas à
nous contacter au :

+33(0)4 92 34 78 43
actalia04@actalia.eu

Notre expérience au service du développement de vos compétences !

Notre équipe de formateurs ACTALIA Produits laitiers est composée de techniciens fromagers issus du terrain. Ce savoir-faire nous permet de vous proposer des formations réellement adaptées à vos pratiques et à vos besoins, avec une véritable approche fermière.

Tous nos formateurs sont également conseillers techniques et accompagnent chaque année des producteurs dans leurs installations, leurs projets de développement de gamme, la résolution de problèmes sanitaires ou technologiques. De plus, Ils participent à des programmes de recherche appliquée, permettant ainsi d'actualiser sans cesse les connaissances à diffuser.



Henri TONGLET
Carমেজান 04



Coline SABIK
Carমেজান 04



Marine NURDIN
Rennes 35



Michel NEDELLEC
Rennes 35



Brice BOURBON
Surgères 17
Spécialisé en gestion de l'eau et des effluents



Patrice GABORIT
Surgères 17



Emilien FATET
La Roche sur Foron 74

Sommaire

Nos formations fermières	5
Prise en charge par les fonds de formation.....	6
Comment s'inscrire à une formation ?.....	7
 Les formations fermières :	
Utilisation des ferments en atelier fermier.....	8
Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière.....	8
Les fromages lactiques.....	9
Les fromages à pâte pressée non cuite.....	9
Les fromages à pâte molle	10
Les fromages à pâte persillée.....	10
La brousse.....	11
Les fromages fondus et crèmes de fromages.....	11
Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière.....	12-13
Les fromages à pâte filée de type Mozzarella.....	14
Les fromages de type Feta.....	14
Les fromages à caillé doux.....	15
Les fromages à pâte pressée cuite.....	15
Perfectionnement à la technologie lactique.....	16
Perfectionnement à la technologie pâte pressée non cuite.....	16
Les glaces.....	17
Les desserts lactés.....	17
Les yaourts et autres laits fermentés.....	18
Les produits laitiers frais.....	18
La crème et le beurre.....	19
Stratégie de communication.....	19
Les accidents de fabrication en fromagerie.....	20
L'affinage.....	20
Gestion de l'eau et des effluents en atelier fermier.....	21
Optimisation du nettoyage en atelier fermier.....	21
Elaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire à l'aide du GBPH Européen.....	22
Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisansaux (GBPH) européen – Mise à jour	22
 Calendrier	 23

Nos formations fermières, plus de **28 ans** d'expérience

... sont dispensées depuis **1990** respectant les **6** engagements du décret qualité et certifiées **Qualicert** :



- Des formations construites à partir des besoins de nos stagiaires
- Une offre de formation facilement accessible aux professionnels du secteur
- Des méthodes de formations adaptées
- Des formateurs et intervenants compétents et pédagogues
- Une évaluation de la satisfaction et des acquis
- Un respect des procédures du financeur



28 formations proposées, dont **2 nouveautés**

... pour répondre à vos attentes, offrant une diversité de :

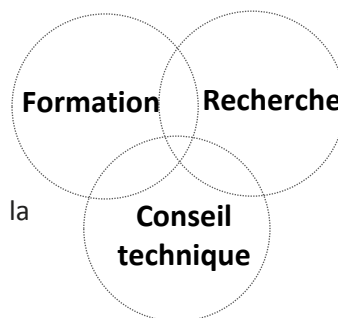


- **Thèmes** : technologies laitières et fromagères, hygiène, communication, environnement.
- **Niveaux** : formation d'initiation, de découverte ou de perfectionnement.
- **Durée de formation** : de 1 jour à 4 jours et un module de 3 semaines
- **Produits** : Fabrication à partir de laits de **vache, brebis, chèvre**

Transmission du savoir-faire

Nos formateurs sont également **conseillers technologiques** et travaillent sur des missions de **recherche appliquée**, leurs permettant un ressourcement continu, afin de faire face aux problématiques technologiques du terrain.

La formation est limitée à **12 stagiaires**, favorisant les échanges et la pratique en fromagerie.



Le réseau Actalia, www.actalia.eu/rubrique.Produits.laitiers



L'association Actalia, à travers ses **160 collaborateurs**, œuvre pour l'accompagnement de l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentaire. Cette mission est reconnue par le ministère chargé de l'Alimentation en attribuant la qualification d'**Institut Technique Agro-Industriel (ITAI)**.



L'unité Actalia Produits laitiers regroupe une équipe de **33 personnes** : Docteurs, Ingénieurs et Techniciens spécialisés, ayant pour missions générales la meilleure connaissance, l'amélioration, le contrôle et la valorisation des productions laitières, qu'elles soient **fermières, artisanales ou industrielles**.

Prise en charge par les fonds de formation

Suivant votre statut, différentes prises en charge financières peuvent être sollicitées.

Statut	Fonds de formation / Aide financière
Chef d'exploitation, Conjoint collaborateur, Gérant d'exploitation, Aide familial, Cotisant solidaire, Personne en cours d'installation 	Financement Vivea - Vous pouvez bénéficier, dans le cadre de formations collectives, d'une aide du Vivea, - ACTALIA se charge de mobiliser des fonds collectifs et de monter le dossier de prise en charge auprès du Vivea, - Les personnes bénéficiant du fonds Vivea devront fournir une attestation avec un flash code téléchargeable sur le site de la MSA, - Les personnes bénéficiant du statut « en cours d'installation » devront fournir - un original de l'attestation d'assiduité produite, soit un CEPPP signée, tamponnée et datée de l'année en cours, - un original de l'attestation d'engagement, - une copie du PPP signée des 2 conseillers et vous-même, - une copie écran de votre CPF, - Un crédit formation de 2000 euros par an et par stagiaire est alloué par vivea pour l'année 2019. Le stagiaire devra s'assurer d'avoir un crédit formation suffisant pour couvrir le montant des frais pédagogiques avant son entrée en formation. Nb : Un crédit insuffisant entrainera une facturation complémentaire
Salarié	Financement par un OPCO - Vous pouvez bénéficier d'une aide de votre fonds de formation 
Chef d'entreprise au régime du bénéfice réel	Crédit d'impôt formation - Vous pouvez obtenir, lorsque vous participez à une formation, un crédit d'impôt calculé sur la base du Smic horaire dans la limite de 40 heures par an.

Nos formations sont éligibles au plan de formation et aux actions collectives des OPCA.

Exemples avec une prise en charge Vivea

La TVA en vigueur est de 20% en 2019

Pour une formation de :	1 jour	4 jours
Estimation avec prise en charge par Vivea *	environ 46,67 € HT	environ 186,67 € HT
Sans prise en charge	235,33 € HT	942,33€ HT

*La part restant aux stagiaires indiquée dans le catalogue est sous réserve d'éligibilité au vivea

**Contact pour plus d'informations
sur les prises en charge financières :**

Sonia Fontaine

Tél. +33 (0)4 92 34 71 86

s.fontaine@actalia.eu

Comment s'inscrire à une formation ?

Pour garantir l'ouverture d'une formation,
validez votre inscription dans les meilleurs délais

C'est très simple...

1. Remplissez le bulletin de demande d'inscription que vous trouverez joint au présent catalogue ou que vous pouvez également télécharger sur notre site web :

www.actalia.eu

rubrique

Formation inter

rubrique

Formations fromagères fermières

2. Retournez le bulletin renseigné, par la poste, mail ou télécopie, aux coordonnées suivantes :

Adresse postale :

ACTALIA - Centre de Carmejane - Le Château –
04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson

Adresse mail : actalia04@actalia.eu

Télécopie : +33 (0)4 92 34 72 97

Ces éléments nous permettront d'établir une convention de formation qui vous sera adressée, accompagnée de nos conditions générales de vente ainsi que des informations pratiques.

A réception de la convention de formation, retournez-nous un exemplaire signé accompagné du règlement ou d'une attestation de prise en charge par les divers organismes financeurs .

Le nombre de places disponibles étant limité pour des raisons pédagogiques, les premiers inscrits seront prioritaires. Un nombre minimum de stagiaire est nécessaire pour ouvrir une formation. Nous vous invitons donc à vous inscrire le plus tôt possible.

L'inscription définitive sera effective à réception de la convention de formation signée accompagnée du règlement ou d'une attestation de prise en charge par les divers organismes financeurs, ainsi que d'une attestation justifiant du statut juridique du stagiaire.

Pour tout désistement non justifié moins de 10 jours avant le démarrage de la formation, aucun remboursement des frais d'inscription ne sera effectué. De même, toute formation commencée est due dans sa globalité.

ACTALIA se réserve la possibilité d'annuler une formation au cas où le nombre d'inscrits serait insuffisant ou si les organismes financeurs de formation ne donnaient pas leur accord concernant le financement prévu.

Convocation : Vous recevrez une convocation en stage par mail 10 jours avant le début de la formation.

Attestation de la formation : à l'issue de la formation, vous recevrez une attestation de présence et une attestation de fin de formation.

**Contact pour plus d'informations
sur les inscriptions :**

Fabienne Pustel

Tél. +33 (0)4 92 34 78 43

f.pustel@actalia.eu

Utilisation des ferments en atelier fermier

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Etudes de cas
- Echanges avec le formateur

Durée 2 jours (14 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 93,33 € HT

Autre public : 471,67 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsables de stage

Michel NEDELLEC (site 35)

Lieux et dates

Rennes (35)

- 7 au 8 novembre 2019
- 4 au 5 mars 2020



Objectifs :

- ✓ Choisir et utiliser les différents types de ferments, adaptés aux différents objectifs technologiques fixés
- ✓ Etre capable de préparer et d'utiliser des ferments indigènes

Contenu :

- Microbiologie du lait
- Les différents types de ferments et leurs rôles
- Obtention, préparation, conservation des ferments et contrôle de la qualité
- Défauts liés aux ferments
- Choix des ferments en fonction des produits laitiers

Travaux pratiques :

Préparation d'un levain

Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière

Prérequis Aucun

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 4 jours (28 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : **Prise en charge totale***

Autre public : 942,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsables de stage

Henri TONGLET (site 04)

Patrice GABORIT (site 17)

Michel NEDELLEC (site 35)

Lieux et dates

Carmejeane (04)

- 16 au 20 septembre 2019
- 17 au 21 février 2020

Surgères (17)

- 8 au 11 octobre 2019

Rennes (35)

- 24 au 27 septembre 2019
- 28 au 31 janvier 2020



Objectifs :

- ✓ Décrire et mettre en œuvre les différents mécanismes de la transformation fromagère
- ✓ Concevoir des locaux de fromagerie conformes et appliquer la réglementation fromagère fermière

Contenu :

- La composition physico-chimique et microbiologique du lait
- Les grandes étapes de la transformation fromagère
- Les éléments liés à la réglementation
- De la conception à la construction de son atelier fromager

Travaux pratiques :

Initiation aux grandes étapes de fabrication

Fabrication de fromages lactiques

Fabrication de fromages à pâte pressée non cuite

...aux laits de vache, chèvre et/ou brebis
(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Les fromages lactiques

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 4 jours (28 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 186,67 € HT

Autre public : 942,33€ HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsables de stage

Henri TONGLET (site 04)

Michel NEDELLEC (site 35)

Lieux et dates

Carmejeane (04)



4 au 8 novembre 2019

Rennes (35)



- 19 au 22 novembre 2019

- 17 au 20 mars 2020



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des fromages lactiques en atelier fermier
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité
- ✓ Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

- Rappels sur la composition du lait
- Les étapes de la fabrication de fromages lactiques : rôles et paramètres technologiques
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages lactiques frais de type faisselles ou fromages blancs

Fabrication de fromages lactiques affinés

...aux laits de vache, chèvre et/ou brebis

(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Les fromages à pâte pressée non cuite

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 4 jours (28 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 186,67 € HT

Autre public : 942,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Responsables de stage

Henri TONGLET (site 04)

Michel NEDELLEC (site 35)

Lieux et dates

Carmejeane (04)



- 7 au 11 octobre 2019

Rennes (35)



- 7 au 10 avril 2020



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des fromages à pâte pressée non cuite en atelier fermier
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité
- ✓ Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

- Rappels sur la composition du lait
- Les étapes de la fabrication de fromages à pâte pressée non cuite : rôles et paramètres technologiques
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à pâte pressée non cuite

- A pâte ferme
- A pâte souple

...aux laits de vache, chèvre et/ou brebis

(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Les fromages à pâte molle

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 4 jours (28 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 186,67 € HT

Autre public : 942,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Henri TONGLET

Lieu et date

Carmeiane (04)



- 14 au 18 octobre 2019



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des fromages de type pâte molle en atelier fermier
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité
- ✓ Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

- Rappels sur la composition du lait
- Les étapes de la fabrication de fromages à pâte molle : rôles et paramètres technologiques
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à pâte molle, de type traditionnel et moderne

- A croûte fleurie
 - A croûte lavée
- ...aux laits de vache, chèvre et/ou brebis
(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Les fromages à pâte persillée

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 4 jours (28 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 186,67 € HT

Autre public : 942,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Henri TONGLET

Lieu et date

Carmeiane (04)



- 23 au 27 septembre 2019



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des fromages de type pâte persillée en atelier fermier
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité
- ✓ Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

- Rappels sur la composition du lait
- Les étapes de la fabrication de fromages à pâte persillée : rôles et paramètres technologiques
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à pâte persillée de type :

- Bleu « fort »
- Bleu « doux »

...aux laits de vache, chèvre et/ou brebis
(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

La brousse

Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 1 jour (7 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 46,67 € HT

Autre public : 235,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Henri TONGLET (site 04)

Lieu et date

Carmejane (04)



- 14 novembre 2019



Objectifs :

- ✓ Fabriquer de la brousse à partir de lactosérum et/ou de lait selon des méthodes fermières
- ✓ Décrire les paramètres de fabrication et les ajuster afin d'améliorer la qualité du produit

Contenu :

- Les composants du lait et du sérum
- Les principes de fabrication de la brousse : rôles et paramètres technologiques
- Approche commerciale de la production
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de brousses à partir de :

- Sérum
- Lait
- Mélange lait-sérum
...obtenus à partir de lait de vache, chèvre et/ou brebis
(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Les fromages fondus et crèmes de fromages

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 2 jours (14 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 93,33 € HT

Autre public : 471,67 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Patrice GABORIT

Lieu et date

Surgères (17)



- 11 au 12 mars 2020



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des fromages fondus de type cancoillotte en atelier pour mieux diversifier sa gamme de produits
- ✓ Décrire les paramètres de fabrication et les ajuster afin d'améliorer la qualité du produit

Contenu :

- Les composants du lait et du sérum
- Les différents types de fromages fondus
- Les étapes de la fabrication de fromages fondus
- La fabrication des crèmes de fromages
- Approche commerciale de la production
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages fondus traditionnels

...aux laits de vache, chèvre et/ou brebis

(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

Construire son projet d'installation en fromagerie fermière

Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Présentation et observation de matériel
- Echanges avec le formateur
- Dégustations commentées
- **Stage en atelier**

Durée

23 jours (161 heures). composés de 13 jours de formation en centre et de 10 jours de stage en entreprise.

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 606,67€ HT

Autre public : 3029,00€ HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage

Henri TONGLET

+33 (0)4 92 34 78 43

h.tonglet@actalia.eu

Lieu et dates

CarmeJane (04)   

- 2 septembre au 3 octobre 2019

- 2 mars au 2 avril 2020

Objectifs :

Structurer et améliorer son projet d'installation en fromagerie fermière, au travers de la technologie, en ayant une approche globale de l'activité, avec des bases théoriques, pratiques, économiques et réglementaires.

En centre de formation :

- Mettre en œuvre les techniques de la transformation fromagère fermière
- Organiser et optimiser la production fromagère dans un atelier
- Sélectionner sa gamme de produits

En stage en atelier :

- Mettre en application sur le terrain les techniques de fabrication apprises en fromagerie pédagogique.
- Identifier ses compétences et ses lacunes
- Construire ou conforter son projet professionnel



Semaine 3 :

Consolider son projet :

- Retour sur vos expériences de stage
- Application des savoirs et savoir-faire sur une fabrication en autonomie

L'environnement de l'atelier fermier :

- Conception d'un atelier de transformation
- Gestion des effluents

BILAN

Travaux pratiques :

Fabrication libre, l'occasion de revenir sur une technologie ou d'en découvrir une nouvelle (choix selon le projet des stagiaires et de la disponibilité du matériel)

Stage en atelier

Semaine 1 :

Les bases de la transformation laitière :

- Composition physico-chimique du lait
- Microbiologie du lait

Les produits laitiers à coagulation acide :

- La fabrication des fromages de type lactique
- La fabrication des yaourts
- La gestion de l'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identifications et résolution des défauts

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages lactiques, faisselles, fromages blancs et tartare

Fabrication de yaourts fermes et brassés (natures et aromatisés)

Semaine 2 :

Les fromages à coagulation enzymatique :

- La fabrication des fromages de types : pâte pressée non cuite, pâte molle et pâte persillée (bleus)
- La gestion de l'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identifications et résolution des défauts

La Réglementation des ateliers fromagers fermiers

Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux

Travaux pratiques :

Fabrication des fromages à pâte pressée non cuite, à pâte molle et à pâte persillée (bleus)

Et fabrication de brousse de lactosérum

sept-19		oct-19		mars-20		avr-20	
1	Semaine 1	1	Semaine 3	1	Semaine 1	1	Semaine 3
2		2		2		2	
3		3		3		3	
4		4		4		4	
5		5		5		5	
6		6		6		6	
7	Semaine 2	7		7	Semaine 2	7	
8		8		8		8	
9		9		9		9	
10		10		10		10	
11		11		11		11	
12		12		12		12	
13	Stage en atelier	13		13		13	
14		14		14		14	
15		15		15		15	
16		16		16		16	
17		17		17		17	
18		18		18		18	
19	Stage en atelier	19		19	Stage en atelier	19	
20		20		20		20	
21		21		21		21	
22		22		22		22	
23		23		23		23	
24		24		24		24	
25	Semaine 3	25		25	Semaine 3	25	
26		26		26		26	
27		27		27		27	
28		28		28		28	
29		29		29		29	
30		30		30		30	
31		31		31		31	

Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 2 jours (14 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 93,33 € HT

Autre public : 471,67 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Michel NEDELLEC (site 35)

Lieu et date

Rennes (35)



- 5 au 6 novembre 2019
- 22 au 23 avril 2020



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des fromages de type mozzarella en atelier fermier
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits

Contenu :

- Rappels sur la composition du lait
- Les étapes de la fabrication de fromages à pâte filée : rôles et paramètres technologiques
- Les deux méthodes de fabrication : traditionnelle et citrique
- Les méthodes de conservation
- Approche commerciale de la production
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrications de fromages de type Mozzarella :

- *Par acidification fermentaire*
- *Par ajout d'acide*

...aux laits de vache, chèvre et/ou brebis

(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Les fromages de type Feta

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 1 jour (7 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 46,67 € HT

Autre public : 235,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Henri TONGLET

Lieu et date

Carmejane (04)



- 12 novembre 2019



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des fromages de type Feta en atelier fermier
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits

Contenu :

- Rappels sur la composition du lait
- Les grandes étapes de la fabrication des fromages de type Feta : rôles et paramètres technologiques
- Les méthodes de conservation
- Approche commerciale de la production
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages de type Feta aux laits de vache, chèvre et/ou brebis
(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Les fromages à caillé doux

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 1 jour (7 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 46,67 € HT

Autre public : 235,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Henri TONGLET

Lieu et date

Carmejane (04) 

- 13 novembre 2019



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des fromages à caillé doux en atelier fermier
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits
- ✓ Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

- Rappels sur la composition du lait
- Les étapes de la fabrication des fromages à caillé doux : rôles et paramètres technologiques
- L'affinage : paramètres d'ambiance et de soins
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à caillé doux

- Type Banon, Tome de Provence, Pérail et brique
...aux laits de vache, chèvre et/ou brebis
(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Les fromages à pâte pressée cuite

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 2 jours (14 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 93,33 € HT

Autre public : 471,67 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Henri TONGLET

Lieu et date

Carmejane (04) 

- 19 au 20 mars 2020



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des fromages à pâte pressée cuite en atelier fermier
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits
- ✓ Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

- Rappels sur la composition du lait
- Les étapes de la fabrication des fromages à pâte pressée cuite : rôles et paramètres technologiques
- L'affinage : paramètres d'ambiance et de soins
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à pâte pressée cuite

- ...aux laits de vache, chèvre et/ou brebis
(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Perfectionnement à la technologie lactique

Prérequis

Expérience en technologie lactique

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur

Durée 1 jour (7 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 46,67 € HT

Autre public : 235,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Henri TONGLET

Lieu et date

Carmejane (04) 

- 28 janvier 2020



Objectifs :

- ✓ Maîtriser les paramètres technologiques de la fabrication lactique
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits
- ✓ Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

- Les étapes de la fabrication de fromages lactiques : rôles et paramètres technologiques
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts de fabrication

Perfectionnement à la technologie PPNC

Prérequis

Expérience en technologie pâte pressée non cuite

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur

Durée 1 jour (7 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 46,67 € HT

Autre public : 235,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Henri TONGLET

Lieu et date

Carmejane (04) 

- 29 janvier 2020



Objectifs :

- ✓ Maîtriser les paramètres technologiques de la fabrication des pâtes pressées non cuites
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits
- ✓ Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

- Les étapes de la fabrication de fromages à pâtes pressées non cuites : rôles et paramètres technologiques
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts de fabrication

Les glaces

Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 2 jours (14 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 93,33 € HT

Autre public : 471,67 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Henri TONGLET

Lieu et date

Carvejane (04)



- 26 au 27 novembre 2019
- 12 au 13 février 2020



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des glaces dans un atelier fermier
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité du produit

Contenu :

- Elaboration d'une recette de glaces : description des ingrédients et de leurs rôles
- Les étapes de la fabrication des glaces : rôles et paramètres technologiques
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Le matériel de fabrication
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de crèmes glacées (différents parfums) à partir de lait de vache, chèvre et/ou brebis
(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Les desserts lactés

Crèmes desserts, laits gélifiés, crèmes à base d'œuf, riz au lait...

Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 2 jours (14 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 93,33 € HT

Autre public : 471,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsables de stages

Henri TONGLET (site 04)

Michel NEDELLEC (site 35)

Lieux et dates

Carvejane (04)



- 21 au 22 novembre 2019

Rennes (35)



- 3 au 4 décembre 2019
- 27 au 28 mai 2020



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des desserts lactés en atelier fermier
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits

Contenu :

- Elaboration d'une recette : description des ingrédients et de leurs rôles
- Les étapes de la fabrication : rôles et paramètres technologiques
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Le matériel de fabrication
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de desserts lactés à partir de lait de vache, chèvre et/ou brebis
(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Les yaourts et autres laits fermentés

Prérequis Aucun

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 3 jours (21 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 140,00 € HT

Autre public : 707,00 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsables de stage

Henri TONGLET (site 04)

Michel NEDELLEC (site 35)

Lieux et dates

Carমেজানে (04)



- 18 au 20 novembre 2019

Rennes (35)



- 22 au 24 octobre 2019
- 25 au 27 février 2020



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des yaourts et des laits fermentés traditionnels selon les méthodes fermières
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité des produits

Contenu :

- Rappels sur la composition du lait
- Les étapes de la fabrication des yaourts et des laits fermentés : rôles et paramètres technologiques
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Le matériel de fabrication
- Approche économique de la production
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de yaourts : *yaourts fermes, yaourts brassés, nature, aromatisés...*
Et autres types de laits fermentés :

...aux laits de vache, chèvre et/ou brebis

(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Les produits laitiers frais

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 3 jours (21 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 140,00 € HT

Autre public : 707,00 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Patrice GABORIT (site 17)

Lieu et date

Surgères (17)



- 15 au 17 octobre 2019



Objectifs :

- ✓ Fabriquer des faisselles, fromages frais de campagne (et produits assimilés), des laits fermentés et des yaourts
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant de maîtriser la qualité de la production.

Contenu :

- Rappels sur la composition du lait
- Les étapes de la fabrication des fromages frais : rôles et paramètres technologiques
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Le matériel de fabrication
- Approche économique de la production
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de faisselles, fromages frais de campagne et des produits assimilés (fromage blanc battu, aromatisé, etc.) de laits fermentés (lait ribot, elben) et de yaourts (traditionnels, brassés, nature et aromatisés, yaourt à la grecque)

...aux laits de vache, chèvre et/ou brebis

(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

La crème et le beurre

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation commentée

Durée 2 jours (14 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 93,33 € HT

Autre public : 471,67 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsables de stages

Henri TONGLET (site 04)

Michel NEDELLEC (site 35)

Lieux et dates

Carমেজান (04)



- 17 au 18 mars 2020

Rennes (35)



- 13 au 14 mai 2020



Objectifs :

- ✓ Fabriquer de la crème et du beurre en atelier fermier
- ✓ Identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité
- ✓ Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

- Rappels sur la composition du lait et de la matière grasse laitière
- Les étapes de la fabrication de la crème et du beurre : rôles et paramètres technologiques
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Le matériel de fabrication
- Critères réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de crème liquide, crème fraîche

Fabrication de beurre de baratte, doux et salé

...à partir de lait de vache, chèvre et/ou brebis

(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

Stratégie de communication

Elaborer les bons outils de communication

Prérequis

Apporter un ordinateur portable et/ou une clé USB

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur
- Utilisation du logiciel spécialisé

Durée 2 jours (14 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 93,33 € HT

Autre public : 471,67 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

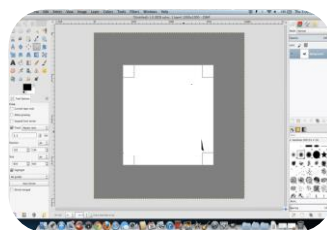
Responsable de stage

Henri TONGLET

Lieu et date

Carমেজান (04)

- 3 au 4 décembre 2019



Objectifs :

- ✓ Optimiser la mise en valeur/commercialisation de sa production
- ✓ Utiliser des supports de communication adaptés à sa clientèle
- ✓ Concevoir un support de communication

Contenu :

- Les supports de communication et les circuits de commercialisation
- Mise en œuvre d'une politique de promotion et de communication efficace
- Les outils d'édition : focus sur un logiciel spécialisé

Travaux pratiques :

Création d'un support de communication (étiquette, flyers, carte de visite...)

Pensez à apporter votre ordinateur portable, des photos et les textes que vous souhaitez faire apparaître sur votre support.

Les accidents de fabrication en fromagerie

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur
- Etudes de cas

Durée 2 jours (14 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 93,33 € HT

Autre public : 471,67 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Henri TONGLET

Lieu et date

Carnejane (04)

- 12 au 13 décembre 2019



Objectifs :

- ✓ Identifier, corriger et prévenir les principaux accidents de fabrication pouvant survenir en transformation fromagère fermière.

Contenu :

- Détecter et identifier les accidents de fromagerie
- Acquérir une démarche d'anticipation des risques
- Utiliser l'outil adéquat pour quantifier le risque : les autocontrôles
- Hiérarchiser et anticiper les facteurs/pratiques à risques
- Mettre en place des moyens de maîtrise efficaces : document d'enregistrement des fabrications

Travaux pratiques :

N'hésitez pas à amener vos fromages à problèmes afin que nous les étudions ensemble

L'affinage

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur
- Etudes de cas

Durée 2 jours (14 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 93,33 € HT

Autre public : 471,67 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsable de stage

Henri TONGLET

Lieu et date

Carnejane (04)

- 10 au 11 décembre 2019



Objectifs :

- ✓ Gérer les différentes étapes et soins d'affinage permettant d'optimiser la qualité des fromages en fonction de la technologie choisie

Contenu :

- L'affinage et les modifications du fromage
- Les paramètres clés de l'affinage (ambiance, locaux)
- Les flores d'affinage
- Les différents croûtages
- L'affinage des fromages lactiques, à pâte molle, à pâte persillée, à pâte pressée non cuite

Travaux pratiques :

Etude de cas : présentation de fromages affinés

Gestion de l'eau et des effluents en atelier fermier

Concilier production fromagère et préservation de l'eau

Prérequis Aucun

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur

Durée 1 jour (7 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 29,17 € HT

Autre public : 235,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsables de stage

Henri TONGLET (site 04)

Patrice GABORIT (site 17)

Michel NEDELLEC (sites 35 & 50)

Lieux et dates

Carমেজান (04)

- 28 nov 2019 - 25 fév 2020

Surgères (17)

- 19 nov 2019 - 24 mars 2020

Rennes (35)

- 10 oct 2019 - 13 fév 2020

Saint-lô (50)

- 12 déc 2019 - 19 mai 2020



Objectifs :

- ✓ Identifier les pratiques économes en eau
- ✓ Identifier les technologies de traitement applicables à l'eau utilisée dans l'atelier, ainsi qu'aux effluents qui en sont issus

Contenu :

- Les besoins en eau d'un atelier
- Le traitement de l'eau et l'optimisation de sa gestion sur l'atelier
- Les sources d'effluents
- La mise en place de systèmes de traitement efficaces
- Cadre réglementaire

Optimisation du nettoyage en atelier fermier

Évitez les accidents, nettoyez efficacement !

Prérequis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur
- Études de cas

Durée 1 jour (7 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 29,17 € HT

Autre public : 235,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsables de stage

Henri TONGLET (site 04)

Michel NEDELLEC (sites 35 & 50)

Lieux et dates

Carমেজান (04)

- 9 décembre 2019

Rennes (35)

- 17 octobre 2019



Objectif :

- ✓ Nettoyer efficacement son atelier fromager tout en préservant, voire en améliorant l'équilibre des flores nécessaires à l'obtention d'un produit de qualité

Contenu :

- Bases de microbiologie laitière
- L'équilibre des flores en fromagerie
- Les étapes du nettoyage
- Les souillures en fromagerie
- Les produits de nettoyage/désinfection

Travaux pratiques :

Étude de cas : plan de nettoyage et désinfection en atelier fermier

Elaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire à l'aide du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène européen

Prérequis Aucun

Méthodes pédagogiques

Exposés théoriques en salle,
Echanges avec le formateur (questions/réponses),
Etudes de cas,
Application pratique

Durée 3 jours (21 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 87,50 € HT

Autre public : 707,00 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsables de stage

Henri TONGLET (site 04)

Michel NEDELLEC (sites 35 & 50)

Lieux et dates

Carmejane (04)

- 2 au 4 décembre 2019

- 4 au 6 février 2020

Rennes (35)

- 14 au 16 octobre 2019

- 10 au 12 février 2020



Objectifs :

- ✓ Appréhender le contexte réglementaire d'une production de produits laitiers fermiers
- ✓ Maîtriser les notions d'écologie microbienne et reconnaître les sources de contaminations et de multiplication des germes pathogènes
- ✓ Adopter les bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ Utiliser l'outil GBPH européen et réaliser une analyse des risques efficace
- ✓ Créer son Plan de Maîtrise, dans sa globalité.

Contenu :

- Historique de la création du GBPH européen
- Réglementation et hygiène des ateliers fermiers
- Les principaux dangers en fromagerie
- La flore du lait et les germes pathogènes
- Le nettoyage et la désinfection
- Le plan de maîtrise sanitaire

Travaux pratiques :

Appropriation et personnalisation du guide :

Adaptation de 2 à 3 fiches à ses pratiques

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux (GBPH) européen – Formation mise à jour

Prérequis avoir été formé au GBPH français dans les 5 ans qui précèdent l'entrée en formation

Méthodes pédagogiques

Exposés théoriques en salle,
Echanges avec le formateur (questions/réponses),
Etudes de cas,
Application pratique

Durée 1 jour (7 heures)

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : **Prise en charge totale***

Autre public : 235,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

Responsables de stage

Henri TONGLET (site 04)

Michel NEDELLEC (sites 35 & 50)

Lieux et dates

Carmejane (04)

- 5 décembre 2019

- 11 février 2020

Rennes (35)

- 18 octobre 2019

- 14 février 2020



Objectif :

- ✓ Appréhender le nouvel outil d'analyse des risques en production laitière fermière

Contenu :

- Rappels des éléments du GBPH français
- Présentation du nouveau guide
- Le plan de maîtrise sanitaire

Travaux pratiques :

Appropriation et personnalisation du guide :

Adaptation de 2 à 3 fiches à ses pratiques

Les formateurs d'ACTALIA peuvent intervenir ou organiser à votre demande cette formation sur toute la France

Calendrier

sept-19	oct-19	nov-19	déc-19	janv-20	févr-20	mars-20	avr-20	mai-20
1 Alt S1	1 Alt S3	1 Lactiques	1 GBPH	1 GBPH	1 Fondamentaux	1 Alt S1	1 Alt S3	1 Eau E.
2 Alt S1	2 Alt S3	2 Lactiques	2 Comm. lactés	2 GBPH	2 Fondamentaux	2 Alt S1	2 Alt S3	2 Eau E.
3 Alt S1	3 Alt S3	3 Lactiques	3 Comm. lactés	3 GBPH	3 Fondamentaux	3 Alt S1	3 Alt S3	3 Eau E.
4 Alt S1	4 Alt S3	4 Lactiques	4 Comm. lactés	4 GBPH	4 Fondamentaux	4 Alt S1	4 Alt S3	4 Eau E.
5 Alt S1	5 Alt S3	5 Lactiques	5 Comm. lactés	5 GBPH	5 Fondamentaux	5 Alt S1	5 Alt S3	5 Eau E.
6 Alt S1	6 Alt S3	6 Lactiques	6 Comm. lactés	6 GBPH	6 Fondamentaux	6 Alt S1	6 Alt S3	6 Eau E.
7 Alt S1	7 Alt S3	7 Lactiques	7 Comm. lactés	7 GBPH	7 Fondamentaux	7 Alt S1	7 Alt S3	7 Eau E.
8 Alt S1	8 Alt S3	8 Lactiques	8 Comm. lactés	8 GBPH	8 Fondamentaux	8 Alt S1	8 Alt S3	8 Eau E.
9 Alt S1	9 Alt S3	9 Lactiques	9 Comm. lactés	9 GBPH	9 Fondamentaux	9 Alt S1	9 Alt S3	9 Eau E.
10 Alt S1	10 Alt S3	10 Lactiques	10 Comm. lactés	10 GBPH	10 Fondamentaux	10 Alt S1	10 Alt S3	10 Eau E.
11 Alt S1	11 Alt S3	11 Lactiques	11 Comm. lactés	11 GBPH	11 Fondamentaux	11 Alt S1	11 Alt S3	11 Eau E.
12 Alt S1	12 Alt S3	12 Lactiques	12 Comm. lactés	12 GBPH	12 Fondamentaux	12 Alt S1	12 Alt S3	12 Eau E.
13 Alt S1	13 Alt S3	13 Lactiques	13 Comm. lactés	13 GBPH	13 Fondamentaux	13 Alt S1	13 Alt S3	13 Eau E.
14 Alt S1	14 Alt S3	14 Lactiques	14 Comm. lactés	14 GBPH	14 Fondamentaux	14 Alt S1	14 Alt S3	14 Eau E.
15 Alt S1	15 Alt S3	15 Lactiques	15 Comm. lactés	15 GBPH	15 Fondamentaux	15 Alt S1	15 Alt S3	15 Eau E.
16 Alt S1	16 Alt S3	16 Lactiques	16 Comm. lactés	16 GBPH	16 Fondamentaux	16 Alt S1	16 Alt S3	16 Eau E.
17 Alt S1	17 Alt S3	17 Lactiques	17 Comm. lactés	17 GBPH	17 Fondamentaux	17 Alt S1	17 Alt S3	17 Eau E.
18 Alt S1	18 Alt S3	18 Lactiques	18 Comm. lactés	18 GBPH	18 Fondamentaux	18 Alt S1	18 Alt S3	18 Eau E.
19 Alt S1	19 Alt S3	19 Lactiques	19 Comm. lactés	19 GBPH	19 Fondamentaux	19 Alt S1	19 Alt S3	19 Eau E.
20 Alt S1	20 Alt S3	20 Lactiques	20 Comm. lactés	20 GBPH	20 Fondamentaux	20 Alt S1	20 Alt S3	20 Eau E.
21 Alt S1	21 Alt S3	21 Lactiques	21 Comm. lactés	21 GBPH	21 Fondamentaux	21 Alt S1	21 Alt S3	21 Eau E.
22 Alt S1	22 Alt S3	22 Lactiques	22 Comm. lactés	22 GBPH	22 Fondamentaux	22 Alt S1	22 Alt S3	22 Eau E.
23 Alt S1	23 Alt S3	23 Lactiques	23 Comm. lactés	23 GBPH	23 Fondamentaux	23 Alt S1	23 Alt S3	23 Eau E.
24 Alt S1	24 Alt S3	24 Lactiques	24 Comm. lactés	24 GBPH	24 Fondamentaux	24 Alt S1	24 Alt S3	24 Eau E.
25 Alt S1	25 Alt S3	25 Lactiques	25 Comm. lactés	25 GBPH	25 Fondamentaux	25 Alt S1	25 Alt S3	25 Eau E.
26 Alt S1	26 Alt S3	26 Lactiques	26 Comm. lactés	26 GBPH	26 Fondamentaux	26 Alt S1	26 Alt S3	26 Eau E.
27 Alt S1	27 Alt S3	27 Lactiques	27 Comm. lactés	27 GBPH	27 Fondamentaux	27 Alt S1	27 Alt S3	27 Eau E.
28 Alt S1	28 Alt S3	28 Lactiques	28 Comm. lactés	28 GBPH	28 Fondamentaux	28 Alt S1	28 Alt S3	28 Eau E.
29 Alt S1	29 Alt S3	29 Lactiques	29 Comm. lactés	29 GBPH	29 Fondamentaux	29 Alt S1	29 Alt S3	29 Eau E.
30 Alt S1	30 Alt S3	30 Lactiques	30 Comm. lactés	30 GBPH	30 Fondamentaux	30 Alt S1	30 Alt S3	30 Eau E.
31 Alt S1	31 Alt S3	31 Lactiques	31 Comm. lactés	31 GBPH	31 Fondamentaux	31 Alt S1	31 Alt S3	31 Eau E.

Toute autre demande sera étudiée avec possibilité de proposer d'autres dates, en fonction du nombre de stagiaires.

Paroles de stagiaires fromagers fermiers



Magali CORBIERE

Eleveuse de chèvres (06)

Après une vie professionnelle bien remplie dans un monde très différent du monde agricole, j'ai décidé de me reconverter sur le tard, sans autre expérience que quelques passages chez une chevrrière, de la volonté et surtout plusieurs stages chez ACTALIA de 2014 à 2018.

Dès le premier contact téléphonique, jusqu'à la venue sur site de mon formateur en mars dernier, j'ai été étonnée et agréablement surprise de la disponibilité, du professionnalisme, de l'enthousiasme et de la gentillesse de l'équipe.

Les passages chez ACTALIA m'ont mis le pied à l'étrier de mon beau et noble métier actuel.

Les formations sont très complètes, théoriques et pratiques et je ressors souvent mes notes en ce moment !

Je suis installée depuis peu. Dès que je le pourrai, je retournerai parfaire mon modeste savoir auprès de cette équipe dynamique.

J'ai participé à deux formations chez ACTALIA : les fondamentaux et les transformations lactiques à Carmejane et à Rennes. Chaque formation a duré 4 jours. La première m'a permis de valider la faisabilité de mon projet, d'identifier toutes les étapes à franchir pour pouvoir fabriquer des fromages (à savoir le plan de maîtrise sanitaire, la conception des locaux, le choix de ma gamme...).

La seconde m'a permis d'approfondir et de maîtriser les différents paramètres de la fabrication (à savoir le contrôle des températures, de pH, le rôle et les enjeux de l'affinage).

Ces deux formations ont, pour moi, été la première étape concrète de mon projet de fabrication, ce qui m'a permis, par la suite, de plus facilement évaluer mes besoins de financement, de réaliser mon business plan.



Kévin DOMEK

Crémier fromager (64)



Nathalie NETTE

Eleveuse de brebis (56)

M'installant en brebis laitières à Belle Ile en Mer, et voulant faire de la transformation en fromages et yaourts et ses dérivés ; j'ai pris connaissance des formations en transformation laitière d'ACTALIA. Je me suis rapprochée du centre de Rennes pour mon inscription à toutes les formations proposées. Tous les thèmes étaient animés par Michel Nedellec qui a su répondre à toutes mes questions, et a réalisé avec moi le plan de maîtrise sanitaire et l'accompagnement de mon installation. Tout cela m'a permis d'aborder cette nouvelle activité beaucoup plus sereinement. Je recommande fortement à tout nouveau porteur de projet de se rapprocher d'ACTALIA et de contacter les services de Carmejane qui sauront accueillir chaleureusement les nouveaux stagiaires.

En cours d'installation en brebis laitières avec transformation laitière et confection de produits cosmétiques, j'ai suivi 5 formations au centre fromager de Carmejane (les fondamentaux, les lactiques, les yaourts, les desserts lactés, les pâtes pressées non cuites) ce qui m'a permis d'apprendre les techniques de fabrication et de pouvoir déterminer, analyser et corriger les défauts des différents produits laitiers, mais également de définir précisément les produits laitiers que je souhaite produire dans l'avenir.

Je vous conseille fortement ces formations. Les professionnels sont à l'écoute de vos envies et de vos projets. Les formations se déroulent par petits groupes, ce qui rend les formations plus conviviales et permet un accompagnement personnalisé tout au long de celles-ci. Cela favorise les échanges entre les stagiaires et les formateurs. Pour finir, la formation m'a permis de comparer les différences des 3 laits (vache, brebis, chèvre).



Ludovic GODDEFROY

Eleveur de brebis (04)