

# ACTALIA PRODUITS LAITIERS

/IVea des Entres



Formations fermières

2019 - 2020

Fromages & produits laitiers



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



## 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

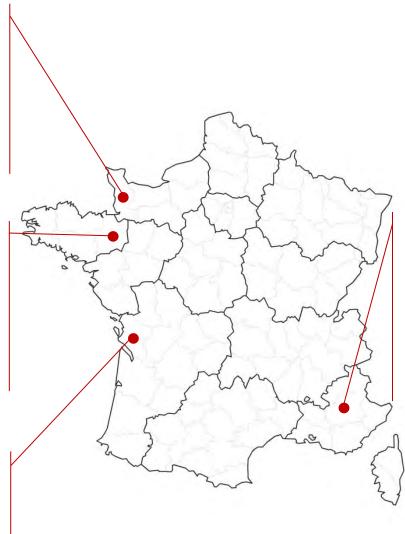
ACTALIA Produits Laitiers Rue de Saint Brieuc 35009 Rennes

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

### Surgères

ACTALIA Produits Laitiers Avenue François Mitterrand I 7700 Surgères

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



#### **Carmejane**

ACTALIA Produits Laitiers Centre de Carmejane 045 I 0 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 Carmejane 04



Coline SABIK Carmejane 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	_
Prise en charge par les fonds de formation	
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	
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	
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 artisanaux (GBPH) européen – Mise à jour	22
Calendrier	

## 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.

Formation Recherche

Conseil technique

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,	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,
Personne en cours d'installation  Fonds pour la Formation des Entrepreneurs du Vivant	<ul> <li>Les personnes bénéficiant du statut « en cours d'installation » devront fournir         <ul> <li>un original de l'attestation d'assiduité produite, soit un CEPPP signée,             tamponnée et datée de l'année en cours,</li> <li>un original de l'attestation d'engagement,</li> <li>une copie du PPP signée des 2 conseillers et vous-même,</li> <li>une copie écran de votre CPF,</li> </ul> </li> <li>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.         <ul> <li>Nb : Un crédit insuffisant entrainera une facturation complémentaire</li> </ul> </li> </ul>
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

<sup>\*</sup>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 :



### 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 :

<u>www.actalia.eu</u> 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)

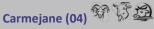
#### Responsables de stage

Henri TONGLET (site 04)

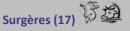
Patrice GABORIT (site 17)

Michel NEDELLEC (site 35)

Lieux et dates



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



- 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



### 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

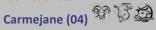
Ayant droit VIVEA\*: 186,67 € HT

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



4 au 8 novembre 2019

Rennes (35)

- 19 au 22 novembre 2019
- 17 au 20 mars 2020





- √ 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

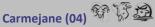
Ayant droit VIVEA\*: 186,67 € HT

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



- 7 au 11 octobre 2019



- 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



### 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

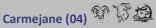
Ayant droit VIVEA\*: 186,67 € HT

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



- 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

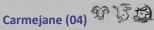
Ayant droit VIVEA\*: 186,67 € HT

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



- 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 »

#### 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

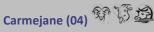
Ayant droit VIVEA\*: 46,67 € HT

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



- 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



- 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)

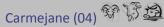
#### Responsable de stage

Henri TONGLET

+33 (0)4 92 34 78 43

h.tonglet@actalia.eu

#### Lieu et dates



- 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)



#### 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

Fabrication de vaourts 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
- 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
1		1	
2	1	2	Semaine 3
3	ЭE	3 4	
4	air		
5 6	Semaine 1	5	
6	Š	6	
7		7	
8		8	
9	2	9	
10	ne	10	
11	Jaii	11	
12	Semaine 2	12	
13	Š	13	
14		14	
15		15	
16	_	16	
17	er	17	
18	tage eı atelier	18	
19	Stage en atelier	19	
20		20	
20 21		21	
22		22	
23	_	23	
24	er er	24	
25	Stage en atelier	25	
26	Sta	26	
27 28		27	
		28	
29		29	
30	Semaine 3	30	
		31	
	- 13 -		

ı	1		1	Semaine 3
I	2 3 4 5 6	$\leftarrow$	1 2 3 4 5 6 7 8	Jemanie 3
l	3	Semaine 1	3	
l	4	ja.	4	
ı	5	en	5	
l	6	S	6	
l	7		7	
l	8			
	9	2	9 10	
	10 11	Je	10	
l		ja.	11	
I	12	Semaine 2	12 13	
l	12 13 14 15	Š	13	
ı	14		14	
l	15		14 15 16	
	16	_	16	
	17	Stage en atelier	17	
	17 18		18	
l	19	sta at	19	
l	19 20 21 22	01	20	
l	21		21	
l	22		22	
١	23		23	
ı	24	e e	24	
I	25	Stage en atelier	25	
I	26	sta atí	26	
ı	24 25 26 27	0,1	27	
ı	28		28	
I	29		19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	
	30	Compine 2	30	
I	31	Semaine 3		

mars-20

avr-20

- 12 -

### 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



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





#### 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

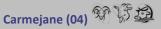
Ayant droit VIVEA\*: 46,67 € HT

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



- 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

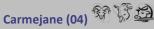
Ayant droit VIVEA\*: 93,33 € HT

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

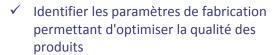


- 19 au 20 mars 2020



#### Objectifs:





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



## 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

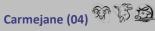
Ayant droit VIVEA\*: 46,67 € HT

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



- 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

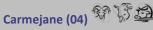
Ayant droit VIVEA\*: 46,67 € HT

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



- 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

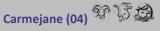
Autre public : 471,67 € HT, avant prise en charge par

un fonds de formation (cf. p.6)

#### Responsable de stage

Henri TONGLET

#### Lieu et date



- 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

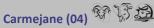
Ayant droit VIVEA\*: 93,33 € HT

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



21 au 22 novembre 2019



- 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

#### Préreguis Aucun

#### Méthodes pédagogiques

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

Durée 3 jours (21 heures)

#### Coût pédagogique

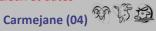
Ayant droit VIVEA\*: 140,00 € HT

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



- 18 au 20 novembre 2019



- 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

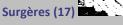
Autre public : 707,00 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.6)

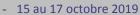
#### Responsable de stage

Patrice GABORIT (site 17)

#### Lieu et date









#### Objectifs:

- Fabriquer des faisselles, fromages frais de campagne (et produits assimilés), des laits fermentés et des yaourts
- Identifier les paramètres de fabrication permettant de maitriser 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)

### 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

## Carmejane (04)

- 17 au 18 mars 2020

Rennes (35)



## Objectifs : ✓ Fabriquer d

- ✓ 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

#### 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)

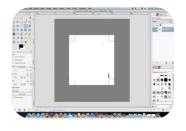
#### Responsable de stage

Henri TONGLET

#### Lieu et date

#### Carmejane (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  $\in$  HT, avant prise en charge par

un fonds de formation (cf. p.6)

#### Responsable de stage

Henri TONGLET

#### Lieu et date

#### Carmejane (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 étudiions 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

#### Carmejane (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 fermière 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

#### Carmejane (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 Evitez les accidents, nettoyez efficacement!

#### Prérequis

Aucun

#### Méthodes pédagogiques

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

#### Carmejane (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:

Etude 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 <u>produits laitiers artisanaux</u> (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

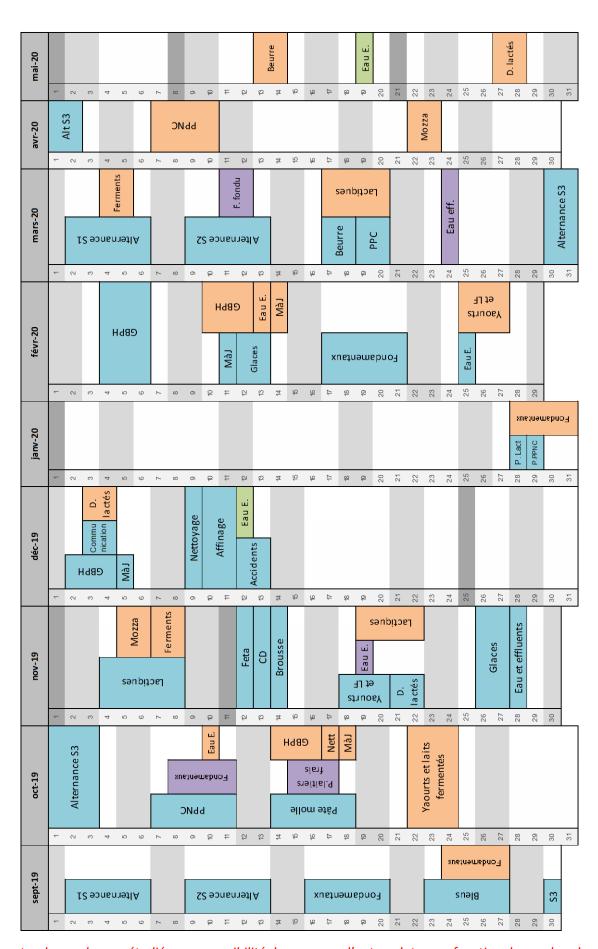
#### Travaux pratiques:

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**



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

Saint Lô (50)

## 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 reconvertir sur le tard, sans autre expérience que quelques passages chez une chevrière, 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 DOMEC** Crémier fromager (64)



Nathalie NETTE Eleveuse de brebis (56)

M'installant en brebis laitières à Belle IIe 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 maitrise 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)



## **Demande d'inscription**

## « Formations fermières »

03/06/2019

#### A compléter et à renvoyer à ...



Contact / Renseignements : Fabienne Pustel Tél. : + 33 (0)4 92 34 78 43 - Fax : + 33 (0)4 92 34 72 97 E-mail: actalia04@actalia.eu ou f.pustel@actalia.eu

Site: www.actalia.eu

ACTALIA - Centre de Carmejane Le Château 04510 Le Chaffaut-St-Jurson

DEMANDEUR DEMANDEUR					
Nom :	Prér	nom :			
Adresse:					
Code postal :	Ville	:			
Tél.:	Pays	3:			
Fax:	E-ma	ail :			
Profession :					
Statut /1 seul	e réponse possiblel -	– renseignements ol	bligatoires		
<ul> <li>□ Exploitant agricole</li> <li>□ Conjoint exploitant agricole</li> <li>□ Aide familial</li> <li>□ Cotisant solidaire</li> </ul>	Date de naissance : + Joindre l'attestation si + Attestation télécharge	ur l'honneur : « statut / cré	dit formation » aisant apparaître un « flash		
☐ Exploitant agricole nouvellement installé (-1an)		ar la MSA, précisant votre t « à jour de vos cotisation	date d'installation avec un s ».		
☐ En cours d'installation	Joindre: L'original de votre attestation d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivré par vote CEPPP, signée, tamponnée, datée de l'année en cours. L'original de l'engagement,				
<ul> <li>□ Salarié d'exploitation agricole</li> <li>□ Salarié d'organisme agricole</li> <li>□ Autre salarié</li> </ul>	La copie de votre PPP signée des deux conseillers et vous-même, La Copie d'écran de votre CPF.  Nom et adresse de l'employeur (si prise en charge par l'employeur) :				
☐ Demandeur d'emploi ☐ Autres, préciser :					
	Informations con	mplémentaires			
→ Producteur de lait	□ CHEVRE	□ VACHE	☐ BREBIS		
→ Années d'expérience :					
Transformation du lait à la ferme		<b>N</b>			
→ Années d'expérience :					
Produits transformés à la fern	ne : □ Lactique □ Autre	☐ Pâte molle ☐ Bleu □	□ Pâte pressée		
→ Formation fromagère :       □ EN         □ LY		☐ CARMEJANE☐ AUTRE (Précisez)			
( \		٦			







#### je souhaite m'inscrire aux formations suivantes

Votre inscription et donc votre engagement ne seront considérés comme définitifs qu'après retour de votre convention signée. Celle-ci vous sera adressée préalablement au stage accompagné d'informations pratiques

Veuillez cocher la (ou les) session(s) souhaitée(s)

## Formations spécialisées courtes

Les fondamenta	ux de la transformation fro	magère fermière	4 jours
<u>Carmejane</u> :	Rennes:	Surgères:	
☐ 16 au 20 septembre 2019	☐ 24 au 27 septembre 2019	□ 08 au 11 octobre 201	9
☐ 17 au 21 février 2020	$\square$ 28 au 31 janvier 2020		
L	es fromages lactiques		4 jours
<u>Carmejane</u> :	Rennes:		
☐ 04 au 08 novembre 2019	☐ 19 au 22 novembre 2019		
	☐ 17 au 20 mars 2020		
Les from	nages à pâte pressée non c	uite	4 jours
<u>Carmejane</u> :	Rennes:		
□ 07 au 11 octobre 2019	□ 07 au 10 avril 2020		
Le	s fromages à pâte molle		4 jours
<u>Carmejane</u> :			
☐ 14 au 18 octobre 2019			
Les	fromages à pâte persillée		4 jours
Carmejane :			
☐ 23 au 27 septembre 2019			
	La brousse		l jour
Carmejane :			
☐ 14 novembre 2019			
Les fromag	es fondus et crèmes de fro	mages	2 jours
	<u>Su</u>	irgères:	
		11 au 12 mars 2020	
Les fromag	es à pâte filée de type Moz	zarella	2 jours
	Rennes:		
	☐ 5 au 6 novembre 2019		
	☐ 22 au 23 avril 2020		
Le	s fromages de type Feta		l jour
<u>Carmejane</u>			
☐ 12 novembre 2019			
Le	s fromages à caillé doux		l jour
<u>Carmejane</u> :			
☐ 13 novembre 2019			

Les fro	omages à pâte pressée cuite	2 jours
<u>Carmejane</u> :		
☐ 19 au 20 mars 2020		
Perfection	nement à la technologie lactique	l jour
<u>Carmejane</u> :		
☐ 28 janvier 2020		
Perfection	nnement à la technologie PPNC	l jour
<u>Carmejane</u> :		
☐ 29 janvier 2020		
	Les Glaces	2 jours
<u>Carmejane</u> :		
☐ 26 au 27 novembre 2019		
☐ 12 au 13 février 2020		
Les yao	urts et autres laits fermentés	3 jours
<u>Carmejane</u> :	Rennes:	
☐ 18 au 20 novembre 2019	□ 22 au 24 octobre 2019	
	□ 25 au 27 février 2020	
	Les desserts lactés	2 jours
<u>Carmejane</u> :	Rennes:	
□ 21 au 22 novembre 2019	□ 03 au 04 décembre 2019	
	☐ 27 au 28 mai 2020	
L	es produits laitiers frais	3 jours
	<u>Surgères</u> :	
		7 octobre 2019
	La crème et le beurre	2 jours
<u>Carmejane</u> :	Rennes :	
☐ 17 au 18 mars 2020	☐ 13 au 14 mai 2020	
Les accide	nts de fabrication en fromagerie	2 jours
<u>Carmejane</u> :		
☐ 12 au 13 décembre 2019		
	L'affinage	2 jours
<u>Carmejane</u> :		
□ 10 au 11 décembre 2019	-45-'- d	2:-
	atégie de communication	2 jours
<u>Carmejane</u> :		
☐ 03 au 04 décembre 2019	au et des effluents en atelier fermier	l jour
		·
<u>Carmejane</u> :  ☐ 28 novembre 2019	Rennes: Surgères:  □ 10 octobre 2019 □ 19 novembre 2019	Saint Lô  12 décembre 2019
☐ 25 février 2020	☐ 13 février 2020 ☐ 24 mars 2020	☐ 12 decembre 2019
L 25 leviller 2020	□ 13 leviler 2020 □ 24 mars 2020	□ 17 IIIal 2020

Utilisation	des ferments en atelier fermier	2 jours
	Rennes:	
	□ 07 au 08 novembre 2019	
	□ 04 au 05 mars 2020	
Optimisation	n du nettoyage en atelier fermier	l jour
<u>Carmejane</u> :	Rennes :	
□ 09 décembre 2019	☐ 17 octobre 2019	
Le Guide de Bonnes	Pratiques d'Hygiène européen (G.B.P.H.)	3 jours
<u>Carmejane</u> :	Rennes:	
□ 02 au 04 décembre 2019	☐ 14 au 16 octobre 2019	
□ 04 au 06 février 2020	□ 10 au 12 février 2020	
Le Guide de Bonnes Pratio	ques d'Hygiène – Formation mise à jour (G.B.P.H.)	l jour
<u>Carmejane</u> :	Rennes:	
□ 05 décembre 2019	☐ 18 octobre 2019	
☐ II février 2020	☐ 14 février 2020	

## Formation en alternance

Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

23 jours

#### **Carmejane:**

- □ 02 septembre au 03 octobre 2019
- ☐ 02 mars au 02 avril 2020