



ACTALIA
PRODUITS LAITIERS



Formations fermières 2020—2021

*Fromages &
produits laitiers*



Des formations proches de vous...

Vos contacts

Rennes

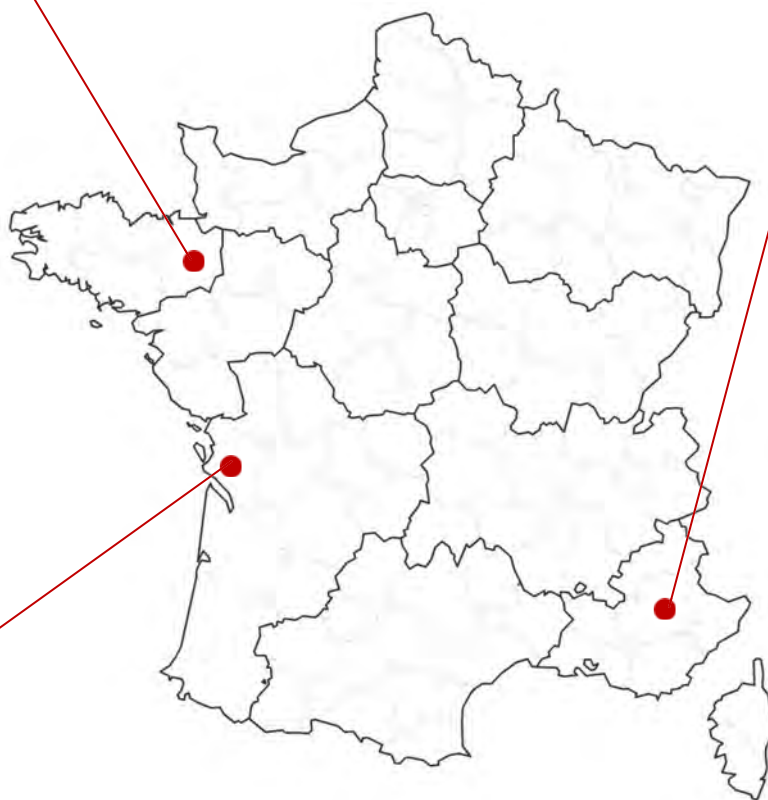
ACTALIA Produits Laitiers
Rue de Saint Brieuc
35009 Rennes

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

Surgères

ACTALIA Produits Laitiers
Avenue François Mitterrand
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

Actalia - Centre de Carmejane fête ses 30 ans !

En 1990, l'idée que la filière fromagère fermière se dote d'un véritable **outil technique** germe dans la tête du nouveau Président de la Fédération Régionale Caprine PACA. C'est donc avec une dizaine de producteurs qu'il crée l'association Centre Fromager de Carmejane. Ce centre avait pour vocation l'accompagnement des producteurs à travers trois services :

- La **formation**, dans la fromagerie du centre de Carmejane
- L'**appui technique** sur exploitation pour, par exemple, améliorer la qualité d'une production
- La **recherche appliquée** afin de creuser les thématiques chères aux producteurs

Le centre démarrera avec une petite équipe composée d'une directrice, d'une experte en transformation fromagère et d'une secrétaire. Très vite l'équipe s'agrandit pour accueillir deux autres techniciens, ainsi qu'une deuxième secrétaire. En moins de 10 ans, le centre fromager de Carmejane est reconnu comme l'outil technique de la filière fromagère sur la **transformation fermière du lait** cru de vache, chèvre et brebis tant au niveau régional, national qu'international

Aujourd'hui encore, et malgré les changements de noms, le centre fromager de Carmejane **propose toujours ces trois services d'accompagnement**.

De plus, l'offre de formation n'a cessé de se développer en 30 ans ! Tout d'abord en multipliant les sites où se former : Surgères (17) et Rennes (35) mais aussi en élargissant les thématiques traitées. Aujourd'hui, c'est une trentaine de modules qui sont proposés sur différents domaines : technologie, réglementation, qualité des produits.

Ce sont environ 5 000 stagiaires qui ont été formés durant ces 30 années.

Actalia Carmejane est certifié du label qualité « Qualicert » depuis 2012 et c'est dans cette continuité d'amélioration des compétences que notre équipe, issue du terrain, expérimentée et engagée, assurera la transmission des savoir faire.

CENTRE DE FORMATION EN FROMAGERIE FERMIERE
04510 LE CHAFFAUT - Tél : 92.34.78.43

PROGRAMME 1991/92

INITIATION AUX TECHNOLOGIES FROMAGERES FERMIERES

OBJECTIFS DU STAGE :

Approfondir les connaissances de base sur le lait et les fromages et assurer une meilleure maîtrise des fabrications. Le stage s'appuiera sur des démonstrations pratiques en atelier de fabrication. Il fera intervenir des chercheurs, techniciens, et spécialistes nationaux.

DUREE : 10 jours.

DATES : deux sessions au choix :

F1 - en deux parties : du 4 au 8 novembre 1991
du 25 au 29 novembre 1991
F2 - en quatre parties : du 21 au 22 novembre 1991
du 2 au 4 décembre 1991
du 9 au 12 décembre 1991
du 19 au 20 décembre 1991

PRIX :

- Participation au frais de formation : 500,00 F
- Restauration, hébergement : 150,00 F par jour (à régler sur place)

partie à découper

BULLETIN D'INSCRIPTION AU STAGE :
"INITIATION AUX TECHNOLOGIES FROMAGERES FERMIERES"

à renvoyer avant le : 28 octobre 1991

Nom : Prénom :

Adresse :

Tel :

S'inscrit au stage F1 ou F2 (entourer la session choisie)
et verse ci joint le montant total du stage soit 500,00F
Date et signature :

CENTRE DE FORMATION EN FROMAGERIE FERMIERE
04510 LE CHAFFAUT - Tél : 92.34.78.43

PROGRAMME 1991/92

ORGANISATION, CONCEPTION D'UNE FROMAGERIE

OBJECTIFS DU STAGE :

Ce stage permet aux éleveurs de mettre en place de façon rigoureuse et efficace un atelier fromager propre à leurs besoins. Il s'appuiera sur des cas concrets de réalisation de fromageries et sur une visite de fromagerie "de référence".

DUREE : 3 jours.

DATES : du 14 au 16 janvier 1992

PRIX :

- Participation au frais de formation : 150,00 F
- Restauration, hébergement : 150,00 F par jour (à régler sur place)

partie à découper

BULLETIN D'INSCRIPTION AU STAGE :
"ORGANISATION, CONCEPTION D'UNE FROMAGERIE"

à renvoyer avant le : lundi 6 janvier 1992

Nom : Prénom :

Adresse :

Tel :

S'inscrit au stage et verse ci joint le montant total du stage soit 150,00F
Date et signature :

CENTRE DE FORMATION EN FROMAGERIE FERMIERE
04510 LE CHAFFAUT - Tél : 92.34.78.43

PROGRAMME 1991/92

LES ACCIDENTS DE FABRICATION EN TECHNOLOGIE FROMAGERE

OBJECTIFS DU STAGE :

Comprendre, identifier les accidents de fabrication, les résoudre, afin de maîtriser sa fabrication et valoriser au mieux son produit.

DUREE : 3 jours.

DATES : du 13 au 15 novembre 1991

PRIX :

- Participation au frais de formation : 150,00 F
- Restauration, hébergement : 150,00 F par jour (à régler sur place)

partie à découper

BULLETIN D'INSCRIPTION AU STAGE :
"LES ACCIDENTS DE FABRICATION EN TECHNOLOGIE FROMAGERE"

à renvoyer avant le : 28 octobre 1991

Nom : Prénom :


Adresse :

Tel :

S'inscrit au stage et verse ci joint le montant total du stage soit 150,00F
Date et signature :

Nos premiers bulletins d'inscription

Sommaire

Nos formations fermières	5
Prise en charge par les fonds de formation.....	6
Comment s'inscrire à une formation ?.....	7
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
La théorie de la technologie lactique.....	16
La théorie de la technologie pâte pressée non cuite.....	16
Les glaces.....	17
Les desserts lactés.....	17
Les yaourts et autres laits fermentés.....	18
La crème et le beurre.....	18
L'affinage.....	19
Les accidents de fabrication en fromagerie.....	19
Utilisation des ferments en atelier fermier.....	20
Stratégie de communication.....	20
Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère... 	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 **30 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



26 formations proposées, **dont 1 nouveauté**

... 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.

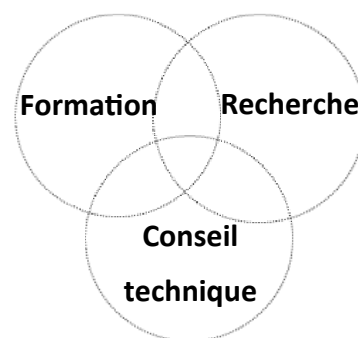
Durée de formation : de 1 jour à 4 jours et un module de 3 semaines

Produits : Fabrication à partir de laits de **vache, brebis, chèvre**

Transmission du savoir-faire

Nos formateurs sont également **conseillers technologiques** et effectuent des missions de **recherche appliquée**. Celles-ci leur permettent de se ressourcer en continu et 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





L'association Actalia, à travers ses **180 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 **22 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
<p>Chef d'exploitation, Conjoint collaborateur, Gérant d'exploitation, Aide familial, Cotisant solidaire,</p> <p>Personne en cours d'installation</p> 	<p>Financement Vivea</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Les personnes bénéficiant du statut « en cours d'installation » devront fournir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un original de l'attestation d'éligibilité au financement Vivéa émise par 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, <p>- Un crédit formation de 2000 euros par an et par stagiaire est alloué par Vivea pour l'année 2020. Le stagiaire devra s'assurer d'avoir un crédit formation suffisant pour couvrir le montant des frais pédagogiques avant son entrée en formation.</p> <p>Nb : Un crédit insuffisant entraînera une facturation complémentaire</p>
<p>Salarié, Artisan</p>	<p>Financement par un OPCO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vous pouvez bénéficier d'une aide de votre fonds de formation 
<p>Chef d'entreprise au régime du bénéfice réel</p>	<p>Crédit d'impôt formation</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 OPCO.

Exemples avec une prise en charge Vivea

La TVA en vigueur est de 20% en 2020

Pour une formation de :	1 jour	4 jours
Estimation avec prise en charge par Vivea *	environ 52,50 € HT	environ 186,67 € HT
Sans prise en charge	210,00 € HT	951,75€ 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 :**



Comment s'inscrire à une formation ?

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

C'est très simple...

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
 rubrique : Formation fromagère fermière

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 stagiaires 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 :**



Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques en salle

Travaux pratiques en atelier

Echanges avec le formateur

Dégustation commentée

Durée : 28 heures — 4 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 210,00 € HT

Autre public : 951,75 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Identifier les composants du lait et sa flore microbiologique permettant une bonne transformation du lait

Décrire et mettre en œuvre les différents mécanismes de la transformation fromagère

Appliquer la réglementation fromagère fermière

Contenu pédagogique

La composition physico-chimique et microbiologique du lait

- Les différents composants du lait et les critères d'évaluation de sa qualité
- Les différents microorganismes du lait (bactéries, levures et moisissures) et gestion de la flore

Les grandes étapes de la transformation fromagère, de la préparation du lait à l'affinage

- Présentation des différentes familles et catégories de fromages
- Etapes et paramètres technologiques
- Techniques et matériels de fabrication

Les règles d'hygiène et de nettoyage en atelier

Les éléments liés à la réglementation

- Présentation de la réglementation européenne : le paquet hygiène, le Plan de Maîtrise Sanitaire, le GBPH Européen, les statuts, l'atelier de transformation
- Présentation de la réglementation française : eau, les températures, l'étiquetage

Travaux pratiques :

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)

SITE DE CARMEJANE



Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 14 au 18 septembre 2020
Du 22 au 26 février 2021

SITE DE RENNES



Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 22 au 25 septembre 2020
Du 26 au 29 janvier 2021

SITE DE SURGERES



Responsable de stage : Patrice GABORIT

Du 13 au 16 octobre 2020

Les fromages lactiques



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 28 heures—4 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 210,00 € HT
Autre public : 951,75 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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 pédagogique

- 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)

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 2 au 6 novembre 2020

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 17 au 20 novembre 2020
Du 23 au 26 mars 2021

Les fromages à pâte pressée non cuite



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 28 heures—4 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 210,00 € HT
Autre public : 951,75 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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 pédagogique

- Rappels sur la composition du lait
- Les étapes de la fabrication de fromage 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 et à pâte souple

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

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 28 septembre au 2 octobre 2020

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 13 au 16 avril 2021

Les fromages à pâte molle



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 28 heures—4 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 210,00 € HT

Autre public : 951,75 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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 pédagogique

- 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 et à croûte lavée

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

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 12 au 16 octobre 2020

Les fromages à pâte persillée



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 28 heures—4 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 210,00 € HT

Autre public : 951,75 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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 pédagogique

- 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 » et bleu « doux »

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

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 21 au 25 septembre 2020

La brousse



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 7 heures — 1 jour

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 52,50 € HT

Autre public : 237,68 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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 pédagogique

- Les composants du lait et du sérum
- Les principes de fabrication de la brousse : rôles et paramètres technologiques
- 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)

SITE DE CARMEJANE

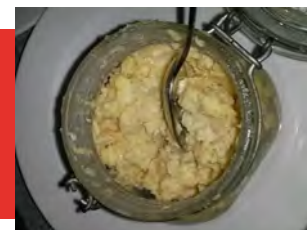
Responsable de stage : Henri TONGLET



Le 29 octobre 2020

Les fromages fondus et crèmes de fromages

Solution pour valoriser des fromages à défauts



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 14 heures — 2 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 105,00 € HT

Autre public : 476,39 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Fabriquer des fromages fondus en atelier fermier pour mieux diversifier sa gamme de produits

Décrire les paramètres de fabrication et les ajuster afin d'améliorer la qualité du produit

Contenu pédagogique

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

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages fondus traditionnels : cancoillotte, type kiri, crèmes de fromages : crème de bleu.

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

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 29 au 30 mars 2021

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 12 au 13 novembre 2020

PARCOURS DE FORMATION EN ALTERNANCE : TRANSFORMATION FROMAGERE FERMIERE

Construire son projet d'installation en fromagerie fermière

Pré requis

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 : 682,50€ HT
Autre public : 3029,00€ HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de la formation

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
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages lactiques, faisselles, fromages blancs et tartare
Fabrication de yaourts fermes et brassés

Semaine 2 :

Les fromages à coagulation enzymatique :

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

Valoriser le lactosérum : la brousse

La réglementation des ateliers 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

SITE DE CARMEJANE



Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 15 mars au 15 avril 2021

Stage en atelier

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

Les fromages à pâte filée de type mozzarella



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 14 heures — 2 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 105,00€ HT
Autre public : 476,39 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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

Contenu pédagogique

- 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 :

Fabrication de fromages de type mozzarella
Par acidification fermentaire, et par ajout d'acide
...Aux laits de vache, chèvre et/ou brebis
(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 19 au 20 novembre 2020

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 27 au 28 avril 2021

Les fromages de type feta



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 7 heures — 1 jour

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 52,50 € HT
Autre public : 237,68 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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

Contenu pédagogique

- 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)

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Le 27 octobre 2020

Les fromages à caillé doux



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 7 heures —1 jour

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 52,50 € HT
Autre public : 237,68 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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 pédagogique

- 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)

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Le 28 octobre 2020

Les fromages à pâte pressée cuite



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 14 heures—2 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 105,00 € HT
Autre public : 476,39 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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 pédagogique

- 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)

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 7 au 8 avril 2021

La théorie de la technologie lactique



Pré requis

Expérience en technologie lactique

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques en salle
Echanges avec le formateur

Durée : 7 heures — 1 jour

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 29,17 € HT

Autre public : 237,68 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Choisir les bons paramètres pour bien maîtriser la fabrication des fromages lactiques
Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication.

Contenu pédagogique

- 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

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Le 26 janvier 2021

La théorie de la technologie des fromages à pâte pressée non cuite



Pré requis

Expérience en technologie pâte pressée non cuite

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques en salle
Echanges avec le formateur

Durée : 7 heures — 1 jour

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 29,17 € HT

Autre public : 237,68 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Choisir les bons paramètres pour bien maîtriser la fabrication des fromages à pâte pressée non cuite
Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication.

Contenu pédagogique

- 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

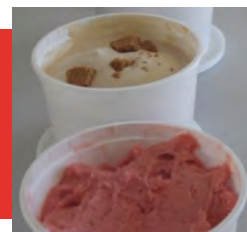
SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Le 27 janvier 2021

Les glaces



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 14 heures — 2 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 105,00 € HT

Autre public : 476,39 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Fabriquer des glaces dans un atelier fermier

Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité du produit

Contenu pédagogique

- 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)

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 25 au 26 novembre 2020

Du 9 au 10 février 2021

Les desserts lactés :

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



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 14 heures — 2 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 105,00 € HT

Autre public : 476,39 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Fabriquer des desserts lactés en atelier fermier

Identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits

Contenu pédagogique

- 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)

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 23 au 24 novembre 2020

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 2 au 3 décembre 2020

Du 1 au 2 juin 2021

Les yaourts et autres laits fermentés



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 21 heures — 3 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 157,50 € HT

Autre public : 714,07 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Fabriquer des yaourts et des laits fermentés traditionnels selon les méthodes fermières

Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité du produit

Contenu pédagogique

- 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, natures, 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)

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 16 au 18 novembre 2020

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 20 au 22 octobre 2020

Du 23 au 25 février 2021

La crème et le beurre



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 14 heures — 2 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 105,00 € HT

Autre public : 476,39 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Fabriquer de la crème et du beurre en atelier fermier

Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité

Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu pédagogique

- 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)

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 31 mars au 1 avril 2021

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 18 au 19 mai 2021

L'affinage



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques en salle
Echanges avec le formateur
Etudes de cas

Durée : 14 heures—2 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 105,00 € HT

Autre public : 476,39 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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

Contenu pédagogique

- 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
Réalisation de différentes solutions de lavage

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 8 au 9 décembre 2020

Les accidents de fabrication en fromagerie



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques en salle
Echanges avec le formateur
Etudes de cas

Durée : 14 heures—2 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 105,00 € HT

Autre public : 476,39 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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

Contenu pédagogique

- 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 :

Réalisation de caillés lactiques à défauts : gonflements, excès de présure...

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

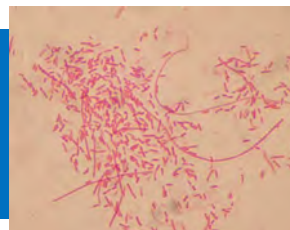
SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 10 au 11 décembre 2020

Utilisation des ferments en atelier fermier



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 14 heures — 2 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 105,00 € HT
Autre public : 476,39 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Choisir et utiliser les différents types de ferments, adaptés aux différents objectifs technologiques fixés
Préparer et utiliser des ferments indigènes issus d'un lait cru

Contenu pédagogique

- 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
Mesure du pouvoir acidifiant
Observation microscopique de ferments

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 3 au 4 novembre 2020

Du 2 au 3 mars 2021

Stratégie de Communication Elaborer les bons outils de communication



Pré requis

Apporter un ordinateur portable et/ou une clé USB

Méthodes et moyens pédagogiques

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

Durée : 14 heures — 2 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 105,00 € HT
Autre public : 476,39 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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

Contenu pédagogique

- 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

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 1 au 2 décembre 2020

Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques en salle

Etudes de cas

Echanges avec le formateur

Durée : 14 heures — 2 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 58,34 € HT

Autre public : 476,39 HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Concevoir, aménager et gérer les flux d'un atelier de transformation laitière et fromagère en respectant les contraintes réglementaires et les impératifs technologiques

Contenu pédagogique

- Réglementation encadrant la conception d'un atelier
- Les différentes pièces d'un atelier fromager, leurs fonctions et leurs implantations
- Les matériaux et revêtements
- Gestion de l'eau, de l'air et des effluents
- Les besoins des pièces d'affinage
- Présentation d'outils pour la conception de plans

Travaux pratiques :

Etudes de cas : dimensionnement d'une cave d'affinage

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 6 au 7 octobre 2020

Du 2 au 3 mars 2021

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 5 au 6 novembre 2020

Du 4 au 5 mars 2021

Optimisation du nettoyage en atelier fermier

Evitez les accidents, nettoyez efficacement



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques en salle

Echanges avec le formateur

Etudes de cas

Durée : 7 heures — 1 jour

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 29,17 € HT

Autre public : 237,68 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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 pédagogique

- 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

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Le 7 décembre 2020

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Le 8 octobre 2020

Le 12 février 2021

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



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques en salle
Echanges avec le formateur
Etudes de cas
Application pratique

Durée : 21 heures — 3 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 87,50 € HT
Autre public : 714,07 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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 pédagogique

- 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

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 30 novembre au 2 décembre 2020

Du 1 au 3 juin 2021

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 5 au 7 octobre 2020

Du 9 au 11 février 2021

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers (GBPH européen)

- Formation mise à jour -



Pré requis

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

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques en salle
Echanges avec le formateur
Etude de cas
Application pratique

Durée : 7 heures — 1 jour

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : Prise en charge totale*
Autre public : 237,68 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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

Contenu pédagogique

- 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

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Le 3 décembre 2020

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Le 9 octobre 2020

Calendrier 2020—2021

sept-20			oct-20			nov-20			déc-20			janv-21			févr-21			mars-21			avr-21			mai-21			juin-21		
1			1	PPNC		1			1	GBPH	Communi- cation		1		1			1			1	Crème et beurre	1		1		1	GBPH	Desserts lactés
2			2			2			2				2		2			2	Locaux	Ferments	2			2		2		2	
3			3			3			3	MàJ GBPH	Desserts lactés		3		3			3			3			3		3		3	
4			4			4			4				4		4			4			4			4		4		4	
5			5			5			5				5		5			5			5			5		5		5	
6			6	Locaux	GBPH	6			6				6		6			6			6			6		6		6	
7			7			7			7	Nettoyage			7		7			7			7			7		7		7	
8			8			8			8	Affinage			8		8			8			8			8		8		8	
9			9			9			9				9		9	Glaces	GBPH	9			9			9		9		9	
10			10			10			10				10		10			10			10			10		10		10	
11			11			11			11				11		11			11			11			11		11		11	
12			12			12			12				12		12			12			12			12		12		12	
13			13			13			13				13		13			13			13			13		13		13	
14			14			14			14				14		14			14			14			14		14		14	
15			15			15			15				15		15			15			15			15		15		15	
16			16			16			16				16		16			16			16			16		16		16	
17			17			17			17				17		17			17			17			17		17		17	
18			18			18			18				18		18			18			18			18		18		18	
19			19			19			19				19		19			19			19			19		19		19	
20			20			20			20				20		20			20			20			20		20		20	
21			21			21			21				21		21			21			21			21		21		21	
22			22			22			22				22		22			22			22			22		22		22	
23			23			23			23				23		23			23			23			23		23		23	
24			24			24			24				24		24			24			24			24		24		24	
25			25			25			25				25		25			25			25			25		25		25	
26			26			26			26				26		26			26			26			26		26		26	
27			27			27			27				27		27			27			27			27		27		27	
28			28			28			28				28		28			28			28			28		28		28	
29			29			29			29				29		29			29			29			29		29		29	
30			30			30			30				30		30			30			30			30		30		30	
			31			31			31				31		31			31			31			31		31		31	

Paroles de stagiaires fromagers fermiers

Claire BARRE

Eleveuse de chèvre et de brebis (12)



Les formations que j'ai suivies auprès des formateurs d'Actalia m'ont apporté de solides connaissances théoriques sur la fabrication fromagère. Cela m'a permis de mieux connaître le produit que je transforme : le lait cru. Je travaillais depuis un an dans différentes fermes, suivant des processus de fabrication que je répétais, sans comprendre les étapes et les enjeux. Grâce aux mises en situations et exemples concrets, j'ai compris pourquoi parfois ce que je fabriquais ne donnait pas le résultat espéré et ainsi je pense mieux maîtriser les paramètres permettant de produire un fromage de qualité gustative et visuelle, mais aussi un produit en lequel j'ai confiance (concernant les risques sanitaires). J'ai voulu suivre ces formations avant de m'installer afin d'être rapidement autonome et de penser en amont ce qui serait utile pour ma fromagerie.

J'ai pu aussi rencontrer d'autres éleveuses et fromagères avec lesquelles j'ai beaucoup échangé sur nos difficultés et nos réussites. Il m'est apparu très important d'être dans un petit réseau d'échange et d'entraide.

Ces formations sont complémentaires à l'expérience de terrain. Notre expérience est à la fois reconnue, valorisée, et accompagnée afin que nous nous améliorions.

Lyonel TRUPHEMUS

Eleveur de brebis (26)

Je suis éleveur de 70 brebis Lacaune et transforme le lait depuis une dizaine d'années sans trop avoir fait de formation car trop pris par mon travail. J'ai décidé de me refaire une mise à niveau et suis allé faire une formation au centre Actalia Carmejane. Henri un technicien d'Actalia a su se mettre au niveau de chacun et nous a apporté ses compétences pour répondre à nos problématiques de fromagerie qui, comme vous le savez, sont multiples. Pour mon cas cette formation m'a permis de commencer la saison avec plus de confiance étant prêt à anticiper certaines problématiques rencontrées auparavant, ce qui fait un gain de temps pour résoudre les problèmes. Les autres participants ont été une grande source d'information et de savoir-faire.

J'avoue faire partie de ces personnes sceptiques aux formations, mais je reconnais que notre métier nous y oblige, car certains soucis de fromagerie sont complexes et souvent nous avons trop la tête dans le guidon pour les résoudre seul. L'appui d'un technicien compétent permet de mettre toutes les chances de notre côté pour pallier ces soucis.



Léa ARANCIO

Maraîchère et éleveuse de vache (04)



Il y a 1 an, naissait l'idée de passer la ferme en polyculture élevage (actuellement maraichers, nous débutons un élevage de Jersiaises pour transformation fromagère). N'ayant aucune expérience dans le domaine, j'ai heureusement pu suivre des formations à Actalia. Cela m'a permis de me rendre compte de la pratique, de choisir les types de fabrications, le matériel... De plus, j'ai bénéficié d'un accompagnement technique avec Coline SABIK pour la réalisation des plans de notre future fromagerie et le dimensionnement de notre projet. Grâce à ce suivi et aux formations le projet final est réaliste et a été bien étudié !

Même si le prix d'une formation peut être un frein (car le plafond de l'enveloppe Vivéa ne m'a pas permis de prendre en charge l'intégralité des formations suivies) c'est pour moi un investissement qui permet au projet de voir le jour dans de bonnes conditions. Je recommande vraiment de prendre du temps et d'investir dans la formation (même quelques années après) c'est toujours bien de faire le point, apprendre de nouvelles technologies, rencontrer d'autres producteurs, échanger... On en ressort enrichis.