



**ACTALIA**  
PRODUITS LAITIERS



# Formations fermières 2020—2021

*Fromages &  
produits laitiers*



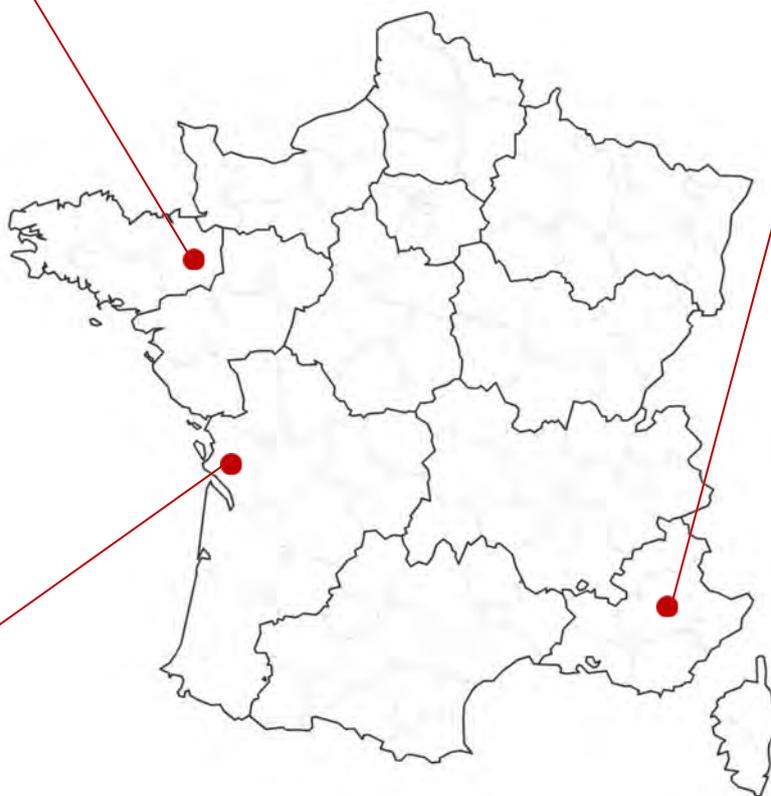
# Des formations proches de vous...

## Vos contacts

### **Rennes**

ACTALIA Produits Laitiers  
Rue de Saint Briec  
35009 Rennes

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



### **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

### **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

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

**+33(0)4 92 34 78 43**

**actalia04@actalia.eu**



# Sommaire

<b>Nos formations fermières .....</b>	<b>5</b>
<b>Prise en charge par les fonds de formation.....</b>	<b>6</b>
<b>Comment s’inscrire à une formation ?.....</b>	<b>7</b>
<b>Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière.....</b>	<b>8</b>
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
<b>Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière.....</b>	<b>12-13</b>
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... <b>NOUVEAUTE</b> .....	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
<b>Calendrier .....</b>	<b>23</b>

## 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.

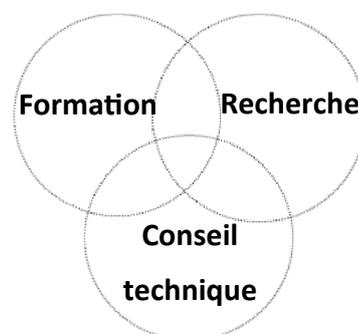
**Durée de formation** : de 1 jour à 4 jours et un module de 3 semaines

**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](http://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><b>Chef d'exploitation, Conjoint collaborateur, Gérant d'exploitation, Aide familial, Cotisant solidaire,</b></p> <p><b>Personne en cours d'installation</b></p> 	<p align="center"><b>Financement Vivea</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vous pouvez bénéficier, dans le cadre de formations collectives, d'une aide du Vivea,</li> <li>- ACTALIA se charge de mobiliser des fonds collectifs et de monter le dossier de prise en charge auprès du Vivea,</li> <li>- Les personnes bénéficiant du fonds Vivea devront fournir une attestation avec un flash code téléchargeable sur le site de la MSA,</li> </ul> <p>Les personnes bénéficiant du statut « en cours d'installation » devront fournir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un original de l'attestation d'éligibilité au financement Vivéa émise par 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> <p align="center"><b>- 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.</b></p> <p align="center"><b>Nb : Un crédit insuffisant entrainera une facturation complémentaire</b></p>
<p><b>Salarié, Artisan</b></p>	<p align="center"><b>Financement par un OPCO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vous pouvez bénéficier d'une aide de votre fonds de formation</li> </ul> 
<p><b>Chef d'entreprise au régime du bénéfice réel</b></p>	<p align="center"><b>Crédit d'impôt formation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>

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](http://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](mailto: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 microbologique 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

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



Stage en atelier

**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)

**SITE DE CARMEJANE**



Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 15 mars au 15 avril 2021

**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

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	
14		14	Semaine 3
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

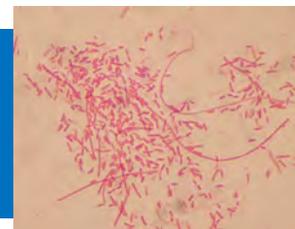
## SITE DE CARMEJANE

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

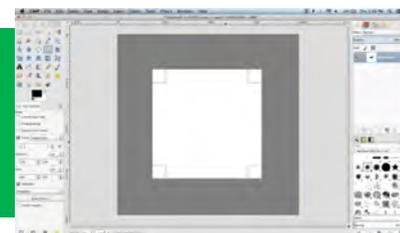
Responsable de stage : Michel NEDELLEC

**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	GBPH	Desserts lactés
2		2		2		2			Desserts lactés	2		2		2	Locaux	Ferments	2		2		2	
3		3		3		3	MàJ GBPH			3		3		3			3		3		3	
4		4		4	Lactiques	4				4		4		4		Locaux	4		4		4	
5		5		5		5				5		5		5			5		5		5	
6		6	Locaux	6	GBPH	6				6		6		6			6		6		6	
7		7		7		7		Nettoyage		7		7		7			7		7		7	
8		8		8		8		Affinage		8		8		8			8		8		8	
9		9		9		9				9		9	Glaces	9	GBPH		9		9		9	
10		10		10		10				10		10		10			10		10		10	
11		11		11		11				11		11		11			11		11		11	
12		12		12		12				12		12		12			12		12		12	
13		13		13		13				13		13		13			13		13		13	
14		14		14		14				14		14		14			14		14		14	
15		15		15		15				15		15		15			15		15		15	
16		16		16		16				16		16		16			16		16		16	
17		17		17		17				17		17		17			17		17		17	
18		18		18		18				18		18		18			18		18		18	
19		19		19		19				19		19		19			19		19		19	
20		20		20		20				20		20		20			20		20		20	
21		21		21		21				21		21		21			21		21		21	
22		22		22		22				22		22		22			22		22		22	
23		23		23		23				23		23		23			23		23		23	
24		24		24		24				24		24		24			24		24		24	
25		25		25		25				25		25		25			25		25		25	
26		26		26		26				26		26		26			26		26		26	
27		27		27		27				27		27		27			27		27		27	
28		28		28		28				28		28		28			28		28		28	
29		29		29		29				29		29		29			29		29		29	
30		30		30		30				30		30		30			30		30		30	
		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.

# Demande d'inscription

## « Formations fermières »

10/07/2020

**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](mailto:actalia04@actalia.eu) ou [f.pustel@actalia.eu](mailto:f.pustel@actalia.eu)  
Site : [www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)

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

### DEMANDEUR

Nom :	Prénom :
Adresse :	
Code postal :	Ville :
Tél. :	Pays :
Fax :	E-mail :
Profession :	

### Statut (1 seule réponse possible) – renseignements obligatoires

<input type="checkbox"/> Exploitant agricole <input type="checkbox"/> Conjoint exploitant agricole <input type="checkbox"/> Aide familial <input type="checkbox"/> Cotisant solidaire	}	Date de naissance : _____ <b>+ Joindre l'attestation sur l'honneur : « statut / crédit formation »</b> <b>+ Attestation téléchargeable sur le site de la MSA faisant apparaître un « flash code » ou un « code sécurisé », précisant « à jour de vos cotisations ».</b>
<input type="checkbox"/> Exploitant agricole nouvellement installé (-1an)	}	Date de naissance : _____ <b>+ Attestation produite par la MSA, précisant votre date d'installation avec un code sécurisé, précisant « à jour de vos cotisations ».</b>
<input type="checkbox"/> En cours d'installation	}	<b>Joindre :</b> <b>L'original</b> de votre attestation d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivré par vote CEPPP, <b>signée, tamponnée, datée de l'année en cours.</b> <b>L'original</b> de l'engagement, <b>La copie</b> de votre PPP signée des deux conseillers et vous-même, <b>La Copie</b> d'écran de votre CPF.
<input type="checkbox"/> Salarié d'exploitation agricole <input type="checkbox"/> Salarié d'organisme agricole <input type="checkbox"/> Autre salarié	}	<b>Nom et adresse de l'employeur</b> (si prise en charge par l'employeur) : _____
<input type="checkbox"/> Demandeur d'emploi <input type="checkbox"/> Autres, préciser : .....		

### Informations complémentaires

➔ <b>Producteur de lait</b>	<input type="checkbox"/> CHEVRE	<input type="checkbox"/> VACHE	<input type="checkbox"/> BREBIS
➔ <b>Années d'expérience :</b>	_____		
➔ <b>Transformation du lait à la ferme</b>	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON		
➔ <b>Années d'expérience :</b>	_____		
Produits transformés à la ferme :	<input type="checkbox"/> Lactique	<input type="checkbox"/> Pâte molle	<input type="checkbox"/> Bleu <input type="checkbox"/> Pâte pressée
	<input type="checkbox"/> Autre _____		
➔ <b>Formation fromagère :</b>	<input type="checkbox"/> ENIL	<input type="checkbox"/> CARMEJANE	
	<input type="checkbox"/> LYCEE AGRICOLE	<input type="checkbox"/> AUTRE (Précisez)	



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

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

## Formations spécialisées courtes

### Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière

4 jours

#### Carmejane :

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

#### Rennes :

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

#### Surgères :

- 13 au 16 octobre 2020

### Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère

2 jours

#### Carmejane :

- 06 au 07 octobre 2020
- 02 au 03 mars 2021

#### Rennes :

- 05 au 06 novembre 2020
- 04 au 05 mars 2021

### Les fromages lactiques

4 jours

#### Carmejane :

- 02 au 06 novembre 2020

#### Rennes :

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

### Les fromages à pâte pressée non cuite

4 jours

#### Carmejane :

- 28 septembre au 02 octobre 2020

#### Rennes :

- 13 au 16 avril 2021

### Les fromages à pâte molle

4 jours

#### Carmejane :

- 12 au 16 octobre 2020

### Les fromages à pâte persillée

4 jours

#### Carmejane :

- 21 au 25 septembre 2020

### La brousse

1 jour

#### Carmejane

- 29 octobre 2020

### Les fromages fondus et crèmes de fromages

1 jour

#### Carmejane :

- 29 au 30 mars 2021

#### Rennes :

- 12 au 13 novembre 2020

### Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

#### Carmejane :

- 19 au 20 novembre 2020

#### Rennes :

- 27 au 28 avril 2021



## Les fromages de type Feta

1 jour

### Carmejane :

- 27 octobre 2020

## Les fromages à caillé doux

1 jour

### Carmejane :

- 28 octobre 2020

## Les fromages à pâte pressée cuite

2 jours

### Carmejane :

- 07 au 08 avril 2021

## Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

### Carmejane :

- 16 au 18 novembre 2020

### Rennes :

- 20 au 22 octobre 2020

- 23 au 25 février 2021

## La théorie de la technologie lactique

1 jour

### Carmejane :

- 26 janvier 2021

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

1 jour

### Carmejane :

- 27 janvier 2021

## Les glaces

2 jours

### Carmejane :

- 25 au 26 novembre 2020

- 09 au 10 février 2021

## Les desserts lactés

2 jours

### Carmejane :

- 23 au 24 novembre 2020

### Rennes :

- 02 au 03 décembre 2020

- 01 au 02 juin 2021

## Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

### Carmejane :

- 16 au 18 novembre 2020

### Rennes :

- 20 au 22 octobre 2020

- 23 au 25 février 2021

## La crème et le beurre

2 jours

### Carmejane :

- 3 mars au 01 avril 2021

### Rennes :

- 18 au 19 mai 2021

## Les accidents de fabrication en fromagerie

2 jours

### Carmejane :

- 10 au 11 décembre 2020

## L'affinage

2 jours

### Carmejane :

- 08 au 09 décembre 2020



### Utilisation des ferments en atelier fermier

2 jours

#### Rennes :

- 03 au 04 novembre 2020
- 02 au 03 mars 2021

### Stratégie de communication

2 jours

#### CarmeJane :

- 01 au 02 décembre 2020

### Optimisation du nettoyage en atelier fermier

1 jour

#### CarmeJane :

- 07 décembre 2020

#### Rennes :

- 08 octobre 2020
- 12 février 2021

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

3 jours

#### CarmeJane :

- 30 novembre au 02 décembre 2020
- 01 au 03 juin 2021

#### Rennes :

- 05 au 07 octobre 2020
- 09 au 11 février 2021

### Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène – Formation mise à jour (G.B.P.H.)

1 jour

#### CarmeJane :

- 03 décembre 2020

#### Rennes :

- 09 octobre 2020

## Formation en alternance

### Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

23 jours

#### CarmeJane :

- 15 mars au 15 avril 2021