



**ACTALIA**  
PRODUITS LAITIERS



# Formations fermières 2021—2022

*Fromages &  
produits laitiers*





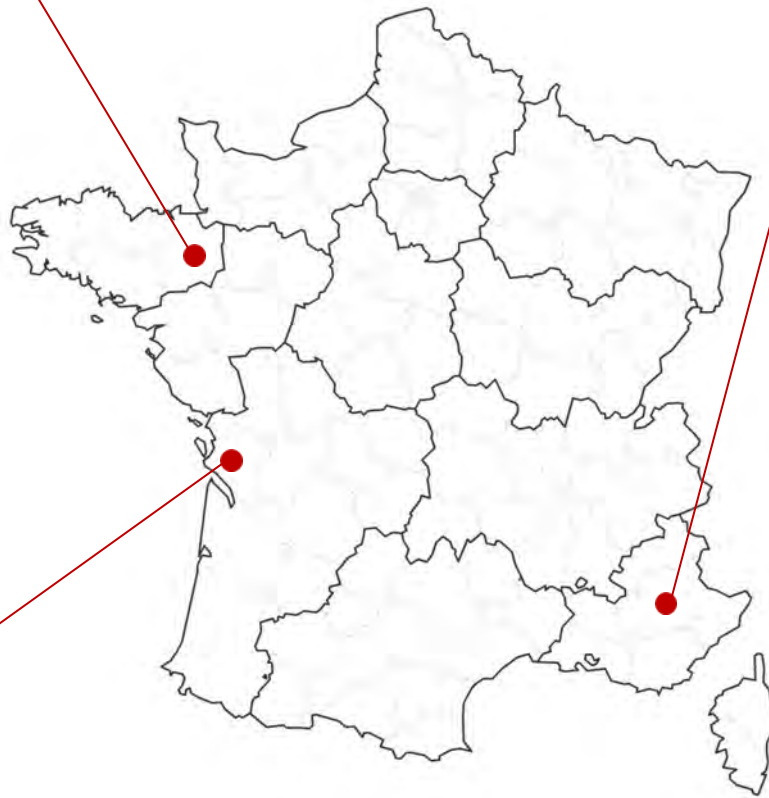
# Des formations proches de vous...

## 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, nous sommes à votre disposition au :

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

**actalia04@actalia.eu**

# Evolution de notre offre de formations

## ◆ Maintenir notre offre de formation en temps de COVID-19

Les différents centres de formation d'ACTALIA sont heureux d'avoir maintenu et de **maintenir l'offre de formation** pendant cette crise sanitaire. Vos conditions d'accueil ont été revues, afin de permettre un **respect strict des gestes barrières**, avec, par exemple, un abaissement de nos capacités d'accueil de 30%. Ces décisions nous permettent d'assurer la **qualité des formations** en garantissant vos apprentissages, par la pratique et les échanges directs.

## ◆ Rendre notre formation « Parcours de formation en alternance : Transformation fromagère fermière » éligible au CPF (Compte Personnel de Formation)

Suite à la réforme de la formation professionnelle de 2018, chaque actif ; qu'il soit salarié du secteur privé, en recherche d'emploi, entrepreneur, exploitant ou agent public ; dispose d'un **Compte Personnel Formation**. Ce compte ouvre le droit au financement de formations, où chaque actif est libre de financer les formations lui permettant de **choisir son avenir professionnel**.

Dans ce contexte, ACTALIA œuvre pour proposer, à partir de 2022, un élargissement des possibilités de financement de notre formation « Parcours de formation en alternance : Transformation fromagère fermière, Conduire une activité de transformation fromagère fermière ».

## ◆ Enrichir nos formations en proposant des Formations Mixtes Digitales (FMD) et des Formations Digitales (FD)

La Formation Mixte Digitale est une formation qui conjugue des temps en présentiel et en distanciel. Cette nouvelle approche vous permet d'acquérir, à votre rythme et à la maison, des savoirs théoriques nécessaires, avant l'appropriation en groupe par la mise en pratique, les exercices et les études de cas.

Cette année, **deux Formations Mixtes Digitales** vous sont proposées : « les Fondamentaux de la transformation fromagère fermière », et « Elaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire à l'aide du GBPH européen ».

De plus, deux **formations entièrement digitales** vous sont également proposées : « la Qualité du lait » et « l'Hygiène en atelier agroalimentaire ».



Coline SABIK

Henri TONGLET

## L'équipe formation d'ACTALIA



Michel NEDELLEC



Patrice GABORIT



Emilien FATET

# 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>  |
| <br>  |           |
| Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière.....   | 8         |
| Les fromages lactiques.....   | 9         |
| Les fromages à pâte pressée .....   | 9         |
| Les fromages à pâte molle .....   | 10        |
| Les fromages à pâte persillée.....  | 10        |
| La brousse.....   | 11        |
| Les fromages fondus et crèmes de fromages.....  | 11        |
| Conduire une activité de 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        |
| La crème et le beurre.....  | 15        |
| Les glaces.....   | 16        |
| Les desserts lactés.....  | 16        |
| Les yaourts et autres laits fermentés.....  | 17        |
| Utilisation des ferments en atelier fermier .....   | 17        |
| L’affinage.....   | 18        |
| Les accidents de fabrication en fromagerie.....   | 18        |
| La qualité du lait—Formation digitale.....  | 19        |
| L’hygiène en atelier agro-alimentaire—Formation digitale.....   | 19        |
| Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère.....   | 20        |
| Optimisation du nettoyage en atelier fermier.....   | 20        |
| Elaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire à l’aide du GBPH Européen.....  | 21        |
| Guide des Bonnes Pratiques d’Hygiène en production de fromages et de produits laitiers<br>artisansaux (GBPH) européen – Mise à jour ..... | 21        |
| <br>  |           |
| <b>Les formations sur mesure .....</b>  | <b>22</b> |
| <br>  |           |
| <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**, et à partir de juin 2021 **Qualicert et Qualiopi** :

- Des formations construites à partir des besoins de nos stagiaires
- Une offre de formation facilement accessible aux professionnels du secteur
- Des méthodes de formations adaptées
- Des formateurs et intervenants compétents et pédagogues
- Une évaluation de la satisfaction et des acquis
- En 2020, **une satisfaction générale de 9,2/10**
- Un respect des procédures du financeur



## **24 formations proposées,**

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

**Thèmes** : technologies laitières et fromagères, hygiène, réglementation, 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**

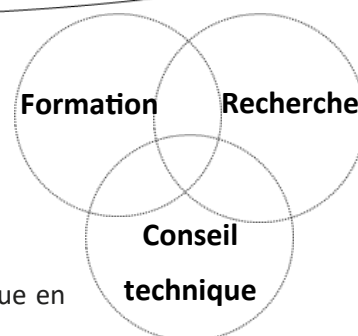
**Formats** : présentiel, digitale, Mixte digitale



## **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 d'utiliser leurs connaissances pour faire face aux problématiques technologiques du terrain.

La formation limitée à **12 stagiaires** favorise 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,</b><br/>Conjoint collaborateur,<br/>Gérant d'exploitation,<br/>Aide familial,<br/>Cotisant solidaire,</p> <p><b>Personne en cours d'installation (PPP)</b></p>  | <p><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> </ul> <p>Les personnes bénéficiant du fonds Vivea devront fournir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une attestation sécurisée sur le site de la MSA, précisant que vous êtes affiliés à la MSA et à jour de vos cotisations</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 Vivea 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, ou une attestation de renouvellement pour la deuxième et troisième année</li> </ul> <p><b>Un crédit formation de 2250 euros par an et par stagiaire est alloué par Vivea pour l'année 2021. 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><b>Nb : Un crédit insuffisant entrainera une facturation complémentaire</b></p> |
| <p><b>Chef d'entreprise au régime du bénéfice réel</b></p>  | <p><b>Crédit d'impôt formation</b></p> <p>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.</p>   |
| <p><b>Artisans</b></p>   | <p><b>Financement par un OPCO</b></p> <p>Vous pouvez bénéficier d'une aide de votre fonds de formation</p>  |
| <p><b>Salariés</b></p> <p><b>Salariés agricoles</b></p>    | <p><b>Financement par un OPCO</b></p> <p>Si vous souhaitez améliorer vos compétences, votre employeur peut les intégrer dans le plan de formation de l'entreprise.</p> <p>L'employeur peut mobiliser une demande de financement pour son salarié auprès de l'ocapiat</p> <p><b>Nos formations sont éligibles au plan de formations collectives des OPCO</b></p>   |
| <p><b>Demandeurs d'emplois</b></p>  | <p>Les formations sont visibles sur la plateforme Kairos. Votre conseiller étudiera une possible prise en charge. Elles peuvent être financées dans le cadre du dispositif AIF suivant vos droits</p>   |
| <p><b>Nouveau CPF</b><br/>Compte Personnel Formation</p>  | <p><b>A partir de 2022*</b>,</p> <p>La formation « Parcours en alternance : Transformation fromagère fermière : construire son activité de transformation fromagère fermière » sera éligible au CPF</p> <p><i>*la demande est encore en cours à la date de publication de ce catalogue</i></p>  |

## Exemples avec une prise en charge Vivea

| Pour une formation de :                     | 1 jour             | 4 jours             |
|---|--------------------|---------------------|
| Estimation avec prise en charge par Vivea * | environ 55,42 € HT | environ 221,67 € HT |
| Sans prise en charge                        | 240,31 € HT        | 961,24€ HT          |

\*La part restant aux stagiaires indiquée dans le catalogue est sous réserve d'éligibilité au Vivea  
La TVA en vigueur est de 20%

**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

Exposés théoriques digitaux

Quizz / échanges possibles par mail

Travaux pratiques en atelier

Echanges avec le formateur

Dégustation commentée

**Durée** : 31 heures

3 h en distanciel - avant le présentiel

28 h en présentiel - 4 jours

## Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA\* : 245,42 € HT

Autre public : 1064,23 € 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, agriculture biologique.

### 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 13 au 17 septembre 2021**  
**Du 21 au 25 février 2022**

## SITE DE RENNES



Responsable de stage : Michel NEDELLEC

**Du 21 au 24 septembre 2021**  
**Du 25 au 28 janvier 2022**

## SITE DE SURGERES



Responsable de stage : Patrice GABORIT

**Du 21 au 24 juin 2022**

# 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\* : 221,67 € HT  
Autre public : 961,24 € 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
- Points 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 25 au 29 octobre 2021**

### SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



**Du 16 au 19 novembre 2021**  
**Du 22 au 25 mars 2022**

# Les fromages à pâte pressée



## 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\* : 221,67 € HT  
Autre public : 961,24 € 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 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 : rôles et paramètres technologiques
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Points réglementaires

## Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à pâte pressée non cuite à pâte souple et ferme et pâte pressée demi cuite ou 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 27 septembre au 1 octobre 2021**

### SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



**Du 5 au 8 avril 2022**

# 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\* : 221,67 € HT  
Autre public : 961,24 € 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
- Points 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 11 au 15 octobre 2021**

### SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



**Du 17 au 20 mai 2022**

# 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\* : 221,67 € HT  
Autre public : 961,24 € 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
- Points 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 20 au 24 septembre 2021**

# 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\* : 55,42 € HT

Autre public : 240,31 € 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
- Points 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 4 novembre 2021

# Les fromages fondus et crèmes de fromages

## Une 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\* : 110,83 € HT

Autre public : 480,62 € 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 ou valoriser des fromages à défauts  
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
- Le matériel de fabrication
- Points réglementaires

## Travaux pratiques :

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

.... Aux laits de vache, chèvre et/ou brebis, fromages lactiques, à pâte pressée, à pâte molle, fromages frais, fromages affinés  
(choix selon le profil des stagiaires)

## SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 4 au 5 avril 2022

# Conduire une activité de transformation fromagère fermière

## Parcours de formation en alternance : transformation fromagère 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

24 jours (168 heures), composés de 14 jours de formation en centre et de 10 jours de stage en entreprise.

### Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 775,83 € HT  
Autre public : 3364,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Formation prochainement éligible au CPF\*

\*la demande d'enregistrement est en cours d'instruction auprès de France Compétence à la date de publication du catalogue

MON  
COMPTE  
FORMATION

### Sanction de la formation

Attestation de stage  
Certificat de Compétences



### 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



### Module 3 :

#### Consolider son projet :

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

#### L'environnement de l'atelier fermier :

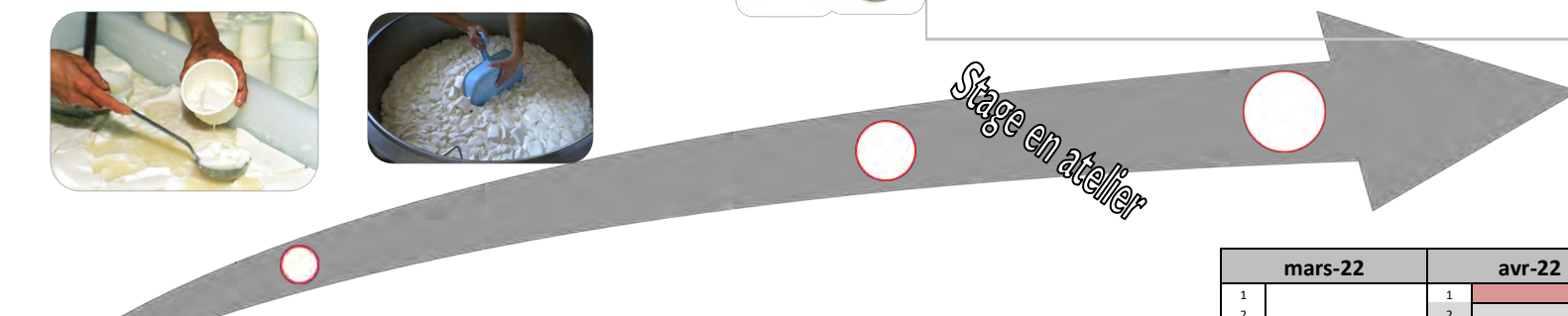
- Conception d'un atelier de transformation
- Gestion des effluents
- Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux

#### La réglementation des ateliers fermiers

#### Bilan de la formation

#### Certification :

Une journée d'évaluation finale est prévue à l'issue du parcours de formation



### Module 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 (naturels et aromatisés)

### Module 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**

#### Travaux pratiques :

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

### SITE DE CARMEJANE



Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 14 mars au 15 avril 2022

| mars-22 |                  | avr-22 |                  |
|---------|------------------|--------|------------------|
| 1       |                  | 1      |                  |
| 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      | Semaine 1        | 16     |                  |
| 17      |                  | 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      |                  |        |                  |

# 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\* : 110,83 € HT  
Autre public : 480,62 € 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
- Points 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 6 au 7 octobre 2021**

### SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



**Du 21 au 22 avril 2022**

# 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\* : 55,42 € HT  
Autre public : 240,31 € 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
- Points 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 2 novembre 2021**

# 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\* : 55,42 € HT  
Autre public : 240,31 € 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
- Points 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 3 novembre 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\* : 110,83 € HT  
Autre public : 480,62 € 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
- Points 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 7 au 8 avril 2022**

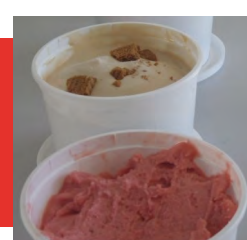
### SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



**Du 8 au 9 juin 2022**

# 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\* : 110,83 € HT  
Autre public : 480,62 € 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 glace : 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
- Points réglementaires : étiquetage, agriculture biologique, critères microbiologiques...

## 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 24 au 25 novembre 2021**

**Du 15 au 16 février 2022**

# 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\* : 110,83 € HT  
Autre public : 480,62 € 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
- Points réglementaires : étiquetage, agriculture biologique, critères microbiologiques...

## 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 22 au 23 novembre 2021**

### SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



**Du 1 au 2 décembre 2021**  
**Du 8 au 9 mars 2020**



# 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\* : 166,25 € HT  
Autre public : 720,93 € 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
- Points réglementaires : étiquetage, agriculture biologique, critères microbiologiques...

## Travaux pratiques :

Fabrication de yaourts : fermes, brassés, naturels, 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 2021**

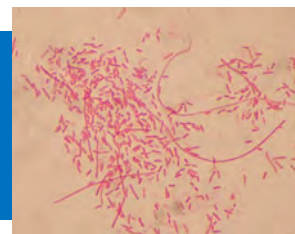
### SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



**Du 19 au 21 octobre 2021**  
**Du 22 au 24 février 2022**

# 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\* : 110,83 € HT  
Autre public : 480,62 € 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 CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET

**Du 25 au 26 janvier 2022**

### SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

**Du 2 au 3 novembre 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\* : 110,83 € HT  
Autre public : 480,62 € 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 6 au 7 décembre 2021**

# 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\* : 110,83 € HT  
Autre public : 480,62 € 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 défauts et 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 8 au 9 décembre 2021**

# La qualité du lait

## Formation digitale



**Pré requis**  
Aucun

**Méthodes et moyens pédagogiques**

Modules vidéos  
Quiz  
Echanges possibles par mail avec le formateur

**Durée** : 2 heures

**Coût pédagogique**

Part stagiaire : 0€  
Le développement de cette formation a bénéficié d'un financement de l'Union Européenne

**Sanction de la formation**

Attestation de présence



### Objectifs de formation

Identifier les différents éléments du lait : physico-chimiques et microbiologiques

### Contenu pédagogique

- Les différents composants du lait et les critères d'évaluation de sa qualité
- Les différents microorganismes du lait : bactéries, levures, moisissures et leurs rôles en fromagerie



# L'hygiène dans les ateliers agro-alimentaire

## Formation digitale



**Pré requis**  
Aucun

**Méthodes et moyens pédagogiques**

Modules vidéos  
Quiz  
Echanges possibles par mail avec le formateur

**Durée** : 2 heures

**Coût pédagogique**

Part stagiaire : 0€  
Le développement de cette formation a bénéficié d'un financement de l'Union Européenne

**Sanction de la formation**

Attestation de présence

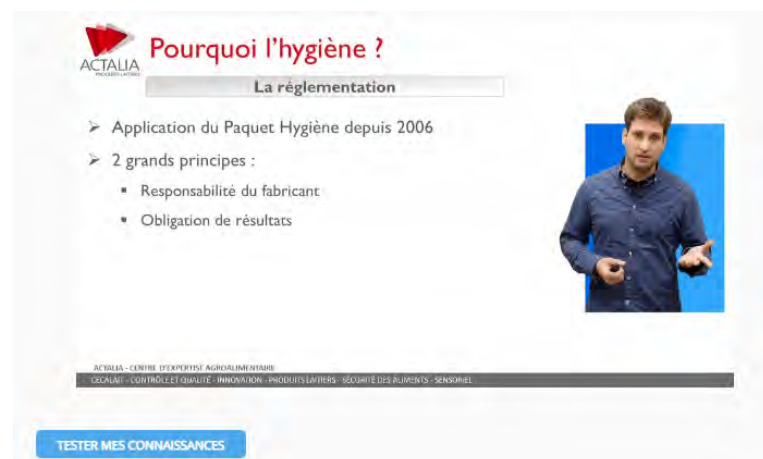


### Objectifs de formation

Identifier les bonnes pratiques d'hygiène générale applicable en atelier agro-alimentaire  
Identifier les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection

### Contenu pédagogique

- Pourquoi l'hygiène ?
- Les bonnes pratiques d'hygiène générale
- Les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection



# 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\* : 110,83 € HT  
Autre public : 480,62 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 4 au 5 octobre 2021**

**Du 28 février au 1 mars 2022**

### SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

**Du 4 au 5 novembre 2021**

**Du 10 au 11 mars 2022**

# Optimisation du nettoyage en atelier fermier

*Evitez les accidents, nettoyez efficacement*



## Pré requis

Aucun

## Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques en salle  
Etudes de cas  
Echanges avec le formateur

**Durée** : 7 heures — 1 jour

## Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA\* : 55,42 € HT  
Autre public : 240,31 € 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 2 décembre 2021**

### SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

**Le 7 octobre 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

Exposés théoriques en ligne

Quizz / échanges possibles par mail

Echanges avec le formateur

Etudes de cas

Application pratique



## 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

Etre en mesure de 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

**Durée :** 23 heures

2 h en distanciel - avant le présentiel

21 h en présentiel - 3 jours

## Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA\* : 95,84 € HT

Autre public : 789,59 € 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



### SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 29 novembre au 1 décembre 2021

Du 31 mai au 2 juin 2022

### SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 4 au 6 octobre 2021

Du 8 au 10 février 2022

## Formation mise à jour

### Elaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire à l'aide du GBPH Européen



## 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 : 240,31 € 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

*Dernière année pour vous inscrire, cette formation ne sera plus présentée dans nos prochains catalogues.*

### SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Le 3 décembre 2021

# Les formations sur mesure

Elles sont conçues spécifiquement pour répondre à une demande particulière, deux possibilités :

## LES FORMATIONS DELOCALISEES

Les formations présentées dans notre catalogue peuvent être délocalisées, nos formateurs peuvent se déplacer partout en France et à l'international.

Ces formations peuvent être organisées en France dès :

- qu'un groupe d'au moins 8 producteurs est constitué
- et si un atelier ou une salle permet d'accueillir la formation.

ACTALIA se chargera du montage financier en mobilisant un fonds de formation.

## FORMATIONS A LA CARTE

Vous ne trouvez pas « la formation » dont vous avez besoin dans ce catalogue ? Pensez aux “formations à la carte” !

ACTALIA étudie et réalise des formations spécifiquement adaptées à vos besoins. Ces formations peuvent se dérouler sur notre site ou à l'extérieur.

Les contenus de ces « formations à la carte » sont adaptables, autour des compétences d'ACTALIA, dont notamment (liste non exhaustive) :

- Technologie fromagère et laitière
- Techniques d'affinage
- Accidents de fabrication
- Hygiène
- Réglementation
- etc.



# Calendrier 2021 — 2022

| sept-21 |  | oct-21 |              | nov-21 |             | déc-21 |           | janv-22 |  | févr-22 |  | mars-22 |        | avr-22 |                 | mai-22 |  | juin-22 |                 |
|---------|--|--------|--------------|--------|-------------|--------|-----------|---------|--|---------|--|---------|--------|--------|-----------------|--------|--|---------|-----------------|
| 1       |  | 1      | Pâte pressée | 1      |             | 1      | GBPH      | 1       |  | 1       |  | 1       | Locaux | 1      |                 | 1      |  | 1       | GBPH            |
| 2       |  | 2      |              | 2      | Feta        | 2      | Nettoyage | 2       |  | 2       |  | 2       |        | 2      |                 | 2      |  | 2       |                 |
| 3       |  | 3      |              | 3      | Caillé doux | 3      | MàJ GBPH  | 3       |  | 3       |  | 3       |        | 3      |                 | 3      |  | 3       |                 |
| 4       |  | 4      | Locaux       | 4      | Brousse     | 4      |           | 4       |  | 4       |  | 4       |        | 4      | F.fondus        | 4      |  | 4       |                 |
| 5       |  | 5      | GPBH         | 5      |             | 5      |           | 5       |  | 5       |  | 5       |        | 5      |                 | 5      |  | 5       |                 |
| 6       |  | 6      | Mozzarella   | 6      |             | 6      | Affinage  | 6       |  | 6       |  | 6       |        | 6      |                 | 6      |  | 6       |                 |
| 7       |  | 7      | Nettoyage    | 7      |             | 7      | Accidents | 7       |  | 7       |  | 7       |        | 7      | Beurre et crème | 7      |  | 7       |                 |
| 8       |  | 8      |              | 8      |             | 8      |           | 8       |  | 8       |  | 8       |        | 8      |                 | 8      |  | 8       | Crème et beurre |
| 9       |  | 9      |              | 9      |             | 9      |           | 9       |  | 9       |  | 9       |        | 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     |  | 31      |                 |

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

Centre de formation Carnejane (04) Surgères (17) Rennes (35)

# Paroles de stagiaires fromagers fermiers



## Franck DAMET

Eleveur de chèvre et de vache (03)

Eleveur en transformation fromagère, j'ai la problématique d'excès de lait de vache de septembre à avril. Il fallait que je trouve des axes de diversification. C'est pour cela que j'ai décidé de faire les formations desserts lactés et glaces. Celles-ci m'ont permis de trouver des solutions à mes problématiques.

La formation permet d'avoir un très bon support théorique (adapté au public agricole) expliqué de façon concrète par Henri. Ceci est associé à des ateliers pratiques (élaboration de desserts lactés ainsi que des glaces) ce qui permet d'avoir une approche globale du travail et des contraintes des différentes techniques.

Avant de faire les formations, je voulais me faire accompagner par un concept de glace payante. Du coup grâce à cette formation, je vais pouvoir me lancer dans cette aventure seul. Le côté échange et rencontre avec les autres stagiaires est vraiment un plus. Grâce au financement vivea ces formations restent accessibles à tout le monde.

## Grégory PASTOR

Fondateur de la laiterie urbaine d'Avignon Cowing Out (84)

Dans le cadre de ma volonté de monter en compétence, j'ai cherché des organismes de formation autour de la transformation lactique. C'est finalement le CRITT Agroalimentaire PACA qui m'a mis en relation avec ACTALIA Carmejane pour m'accompagner sur l'apprentissage de la confection des produits que je souhaite développer : le lait pasteurisé, les yaourts et laits fermentés, les crèmes desserts et les crèmes glacées.

Les formations suivies m'ont apporté beaucoup, car je partais de quasiment zéro dans le domaine de la transformation lactique : j'ai appris la chimie du lait, les bases des différentes technologies lactiques, les méthodes et processus de fabrication des produits que je souhaitais apprendre à confectionner, les équipements nécessaires pour y parvenir et les accidents de fabrication, leurs conséquences et moyens de les éviter le me sens désormais en capacité de fabriquer les produits laitiers que je souhaitais intégrer dans la distribution de mon projet d'entreprise.

J'ai effectivement pu intégrer les formations délivrées par ACTALIA comme un investissement initial que mon plan de financement m'a permis de prendre en charge lors du processus de création de mon entreprise. Je sais qu'il existe d'autres aides possibles pour financer ces formations mais je n'y étais malheureusement pas éligible en tant que chef d'entreprise qui ne possède pas d'exploitation.

Ce que je dis à tous les producteurs que je croise, c'est que la course perpétuelle à la performance et à la mécanisation de la production n'est plus une solution. Il en existe une autre : c'est la transformation. Cela peut faire peur car il s'agit d'un métier différent, qui implique souvent un autre métier, celui de la distribution. Mais quitte à mettre des sommes astronomiques dans des machines pour améliorer sa production et son rendement, pourquoi ne pas envisager de mettre de telles sommes dans un atelier de transformation ? Pour moi, c'est l'avenir de l'agriculture : produire moins, transformer mieux et distribuer localement et durablement.





# Demande d'inscription

## « Formations fermières »

26/032021

### 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

- Exploitant agricole
- Conjoint exploitant agricole
- Aide familial
- Cotisant solidaire



Date de naissance : \_\_\_\_\_

+ Joindre l'attestation sur l'honneur : « statut / crédit formation »  
+ Attestation téléchargeable sur le site de la MSA faisant apparaître un  
« flash code » ou un « code sécurisé », précisant « à jour de vos  
cotisations ».

- Exploitant agricole  
nouvellement installé (-1an)



Date de naissance : \_\_\_\_\_

+ Attestation produite par la MSA, précisant votre date d'installation  
avec un code sécurisé, précisant « à jour de vos cotisations ».

- En cours d'installation  
1<sup>ère</sup> année



Joindre :

**L'original** de votre attestation d'éligibilité au financement de VIVEA pour les  
créateurs

ou repreneurs d'exploitation agricole délivré par vote CEPPP, **signée,**  
**tamponnée, datée de l'année en cours.**

**L'original** de l'engagement,

**La copie** de votre PPP signée des deux conseillers et vous-même,  
**La Copie** d'écran de votre CPF, faisant apparaître votre nom.

- En cours d'installation  
2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> années



Joindre :

**L'original de votre attestation de renouvellement** des conditions d'éligibilité  
au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation  
agricole délivré par vote CEPPP, **signée, tamponnée, datée de l'année en  
cours.**

- Salarié d'exploitation agricole
- Salarié d'organisme agricole
- Autre salarié



Nom et adresse de l'employeur (si prise en charge par l'employeur) :

- Demandeur d'emploi
- Autres, préciser : .....



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 :

- 13 au 17 septembre 2021
- 21 au 25 février 2022

#### Rennes :

- 21 au 24 septembre 2021
- 25 au 28 janvier 2022

### Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère

2 jours

#### Carmejane :

- 04 au 05 octobre 2021
- 28 février au 01 mars 2022

#### Rennes :

- 04 au 05 novembre 2021
- 08 au 09 mars 2022

### Les fromages lactiques

4 jours

#### Carmejane :

- 25 au 29 octobre 2021

#### Rennes :

- 16 au 19 novembre 2021
- 22 au 25 mars 2022

### Les fromages à pâte pressée

4 jours

#### Carmejane :

- 27 septembre au 01 octobre 2021

#### Rennes :

- 05 au 08 avril 2022

### Les fromages à pâte molle

4 jours

#### Carmejane :

- 11 au 15 octobre 2021

### Les fromages à pâte persillée

4 jours

#### Carmejane :

- 20 au 24 septembre 2021

### La brousse

1 jour

#### Carmejane

- 04 novembre 2021

### Les fromages fondus et crèmes de fromages

1 jour

#### Carmejane :

- 04 au 05 avril 2022

### Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

#### Carmejane :

- 06 au 07 octobre 2021

#### Rennes :

- 21 au 22 avril 2022

### Les fromages de type Feta

1 jour

#### Carmejane :

- 02 novembre 2021



## Les fromages à caillé doux

1 jour

### Carmejane :

- 03 novembre 2021

## Les glaces

2 jours

### Carmejane :

- 24 au 25 novembre 2021
- 15 au 16 février 2022

## Les desserts lactés

2 jours

### Carmejane :

- 22 au 23 novembre 2021

### Rennes :

- 01 au 02 décembre 2021
- 08 au 09 juin 2022

## Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

### Carmejane :

- 16 au 18 novembre 2021

### Rennes :

- 19 au 21 octobre 2021
- 22 au 24 février 2022

## La crème et le beurre

2 jours

### Carmejane :

- 07 au 08 avril 2022

### Rennes :

- 17 au 18 mai 2022

## Les accidents de fabrication en fromagerie

2 jours

### Carmejane :

- 08 au 09 décembre 2021

## L'affinage

2 jours

### Carmejane :

- 06 au 07 décembre 2021

## Utilisation des ferments en atelier fermier

2 jours

### Carmejane :

- 25 au 26 janvier 2022

### Rennes :

- 02 au 03 novembre 2021

## Optimisation du nettoyage en atelier fermier

1 jour

### Carmejane :

- 02 décembre 2021

### Rennes :

- 07 octobre 2021

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

3 jours

### Carmejane :

- 29 novembre au 01 décembre 2021
- 31 mai au 02 juin 2022

### Rennes :

- 04 au 06 octobre 2021
- 08 au 10 février 2022

## Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen – Formation Mise à Jour

3 jours

### Carmejane :

- 03 décembre 2021



# Formation en alternance

Parcours de formation en alternance :  
transformation fromagère fermière

24 jours

## Carnejane :

14 mars au 15 avril 2022