



ACTALIA
PRODUITS LAITIERS



Formations fermières 2021—2022

*Fromages &
produits laitiers*



ACTALIA – CENTRE DE CARMEJANE : FORMATION – APPUI TECHNIQUE – EXPERIMENTATION
Centre de Carmejane - Le Château - 04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson – Tél : +33 (0)4 92 34 78 43 - Fax : +33 (0)4 92 34 72 97
www.actalia.eu

Des formations proches de vous...

Vos contacts

Rennes

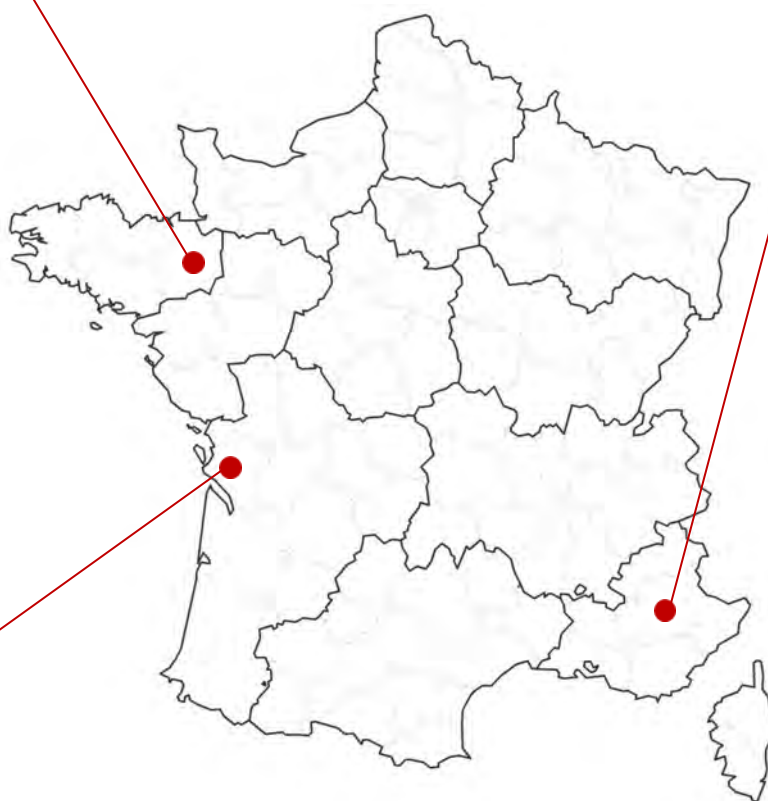
ACTALIA Produits Laitiers
Rue de Saint Brieuc
35009 Rennes

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

Surgères

ACTALIA Produits Laitiers
Avenue François Mitterrand
17700 Surgères

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



Carmejane

ACTALIA Produits Laitiers
Centre de Carmejane
04510 le Chaffaut Saint Jurson

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

Pour plus d'informations, 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

Nos formations fermières	5
Prise en charge par les fonds de formation.....	6
Comment s'inscrire à une formation ?.....	7
Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière.....	8
Les fromages lactiques.....	9
Les fromages à pâte pressée	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 artisansaux (GBPH) européen – Mise à jour	21
Les formations sur mesure	22
Calendrier	23

Nos formations fermières, plus de **30 ans** d'expérience

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

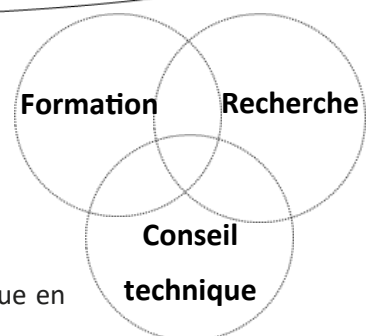
Formats : présentiel, digitale, Mixte digitale



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



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
Chef d'exploitation, Conjoint collaborateur, Gérant d'exploitation, Aide familial, Cotisant solidaire, Personne en cours d'installation (PPP) 	Financement Vivea - Vous pouvez bénéficier, dans le cadre de formations collectives, d'une aide du Vivea, - ACTALIA se charge de mobiliser des fonds collectifs et de monter le dossier de prise en charge auprès du Vivea, Les personnes bénéficiant du fonds Vivea devront fournir : - une attestation sécurisée sur le site de la MSA, précisant que vous êtes affiliés à la MSA et à jour de vos cotisations Les personnes bénéficiant du statut « en cours d'installation » devront fournir : - un original de l'attestation d'éligibilité au financement Vivea émise par un CEPPP signée, tamponnée et datée de l'année en cours, - un original de l'attestation d'engagement, - une copie du PPP signée des 2 conseillers et vous-même, - une copie écran de votre CPF, ou une attestation de renouvellement pour la deuxième et troisième année 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. Nb : Un crédit insuffisant entrainera une facturation complémentaire
Chef d'entreprise au régime du bénéfice réel	Crédit d'impôt formation Vous pouvez obtenir, lorsque vous participez à une formation, un crédit d'impôt calculé sur la base du Smic horaire dans la limite de 40 heures par an.
Artisans 	Financement par un OPCO Vous pouvez bénéficier d'une aide de votre fonds de formation
Salariés Salariés agricoles 	Financement par un OPCO Si vous souhaitez améliorer vos compétences, votre employeur peut les intégrer dans le plan de formation de l'entreprise. L'employeur peut mobiliser une demande de financement pour son salarié auprès de l'ocapiat Nos formations sont éligibles au plan de formations collectives des OPCO
Demandeurs d'emplois	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
Nouveau CPF Compte Personnel Formation	A partir de 2022*, La formation «Parcours en alternance :Transformation fromagère fermière : construire son activité de transformation fromagère fermière » sera éligible au CPF <i>*la demande est encore en cours à la date de publication de ce catalogue</i>

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 rubrique : Formation
rubrique : Formation fromagère fermière

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

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

Adresse mail : actalia04@actalia.eu

Télécopie : +33 (0)4 92 34 72 97

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens

pédagogiques

Exposés théoriques en salle

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)

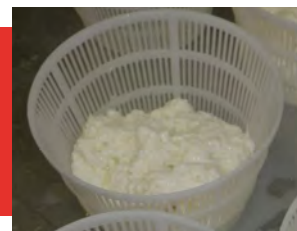
SITE DE CARMEJANE

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



SITE DE CARMEJANE



Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 14 mars au 15 avril 2022

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 :

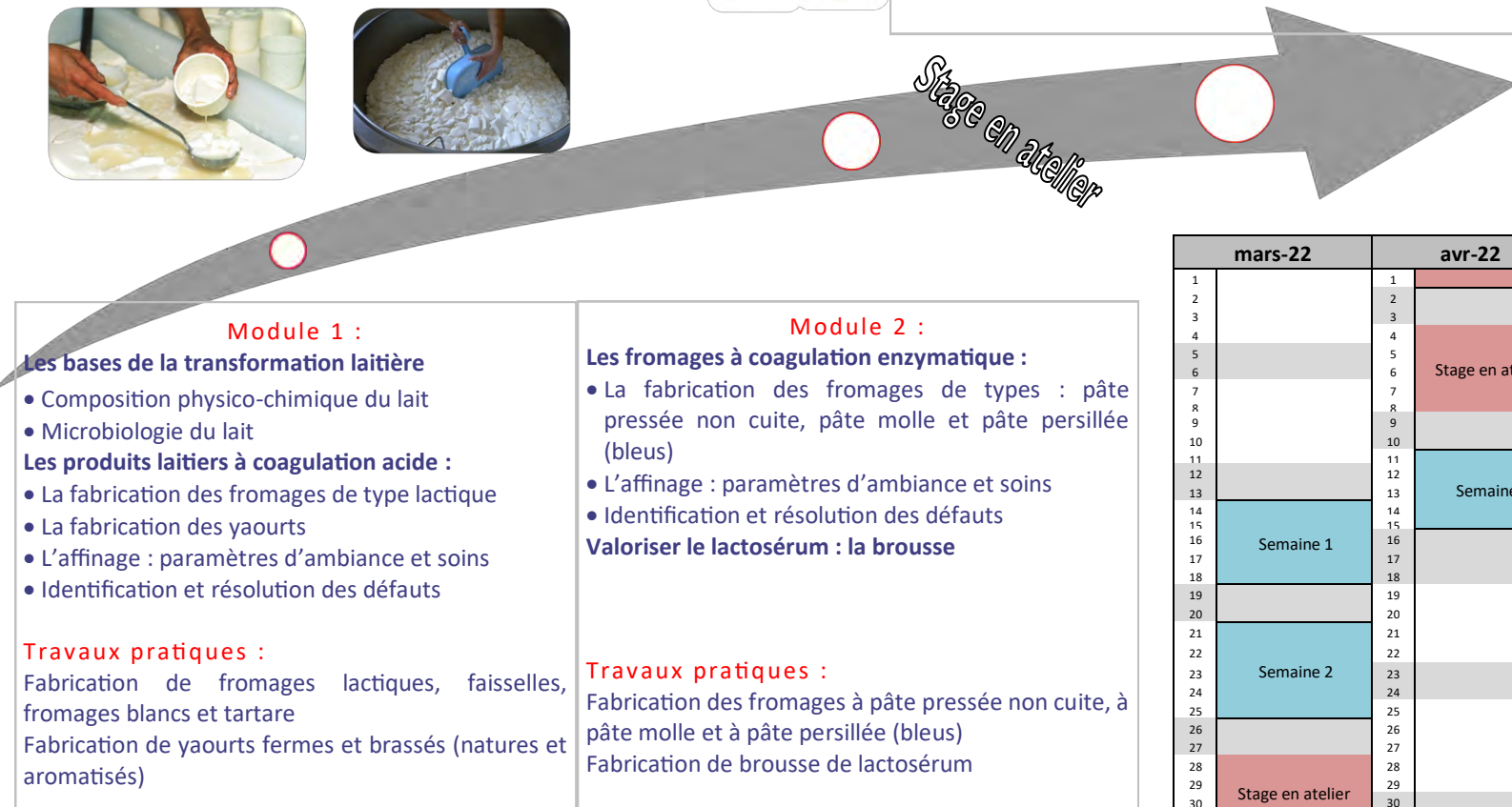
- Conception d'un atelier de transformation
- Gestion des effluents
- Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux

La réglementation des ateliers fermiers

Bilan de la formation

Certification :

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



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

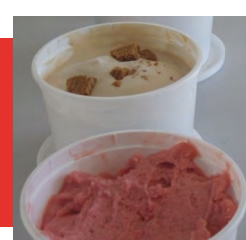
SITE DE RENNES

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

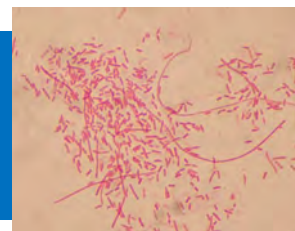
SITE DE RENNES

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

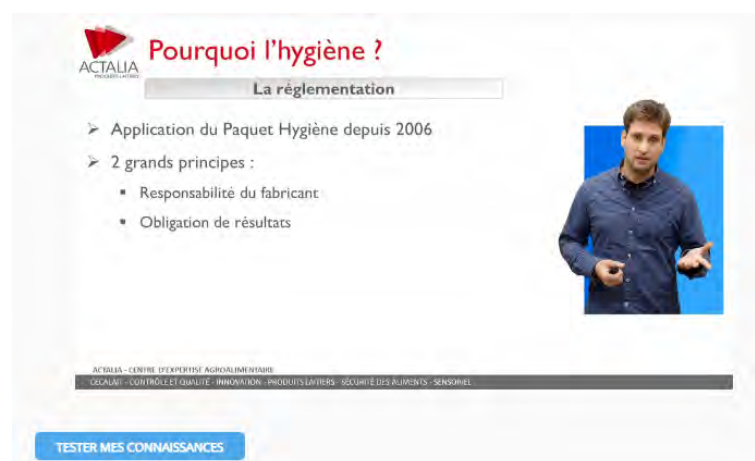


Objectifs de formation

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



[illegible]

Aucun

Exposés théoriques en salle

Etudes de cas

Echanges avec le formateur

Durée : 14 heures — 2 jours

Ayant droit VIVEA* : 110,83 € HT

Autre public : 480,62 HT avant prise en charge
par un fonds de formation (cf. p 6)

Attestation de stage

Attestation de fin 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

- 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

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

Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 4 au 5 octobre 2021

Du 28 février au 1 mars 2022

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 4 au 5 novembre 2021

Du 10 au 11 mars 2022

Evitez les accidents, nettoyez efficacement



Aucun

Exposés théoriques en salle

Etudes de cas

Echanges avec le formateur

Durée : 7 heures—1 jour

Ayant droit VIVEA* : 55,42 € HT

Autre public : 240,31 € HT avant prise en charge
par un fonds de formation (cf. p 6)

Attestation de stage

Attestation de fin 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

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

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

Responsable de stage : Henri TONGLET

Le 2 décembre 2021

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



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



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

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	GBPH	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		7		7		7		7	Beurre et crème	7		7	
8		8		8		8	Accidents	8		8	GBPH	8	Ferments	8		8		8	Crème et beurre
9		9		9		9		9		9		9		9		9		9	
10		10		10		10		10		10		10	Locaux	10		10		10	
11		11		11		11		11		11		11		11		11		11	
12		12		12		12		12		12		12		12		12		12	
13	Fondamentaux	13	Pâte molle	13		13		13		13		13		13	Alternance S3	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	Yaourts et LF	16		16		16	Glaces	16	Alternance S1	16		16		16	
17		17		17		17		17		17		17		17		17		17	
18		18		18		18		18		18		18		18		18	pâte molle	18	
19		19		19		19		19		19		19		19		19		19	
20		20	Yaourts et LF	20		20		20		20		20		20		20		20	
21		21		21		21		21		21		21		21	Mozzarella	21		21	Fonda-mentaux
22	Bleus	22		22	Desserts lactés	22		22		22	Fonda-mentaux	22	Alter-nance S2 Lactiques	22		22		22	
23		23		23		23		23		23	Yaourts et LF	23		23		23		23	
24		24		24	Glaces	24		24		24		24		24		24		24	
25		25	Lactiques	25		25		25	Ferments	25		25		25		25		25	
26		26		26		26		26		26		26		26		26		26	
27		27	Lactiques	27		27		27		27		27		27		27		27	
28	Pâte pressée	28		28		28		28		28	Locaux	28		28		28		28	
29		29		29		29		29		29		29		29		29		29	
30		30		30	GBPH	30		30		30		30		30		30		30	
31		31		31		31		31		31		31		31		31	GBPH	31	

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

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. Je 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.

