



ACTALIA
PRODUITS LAITIERS

Formations fermières **Sept 2022 - juin 2023**

*Fromages &
produits laitiers*



ACTALIA—CENTRE DE CARMEJANE : Formation - Appui Technique - Expérimentation

Centre de Carmejane - Le château - 04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson +33 (0)4 92 34 78 43 - actalia04@actalia.eu - www.actalia.eu



La certification qualité a été délivrée au titre de la
catégorie d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION

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

La Roche Sur Foron

ACTALIA Produits Laitiers
419 Rte des Champs Laitiers,
74800 La Roche sur Foron

Responsable de stage :
Emilien FATET
+33 (0)4 50 97 93 46
e.fatet@actalia.eu

Surgères

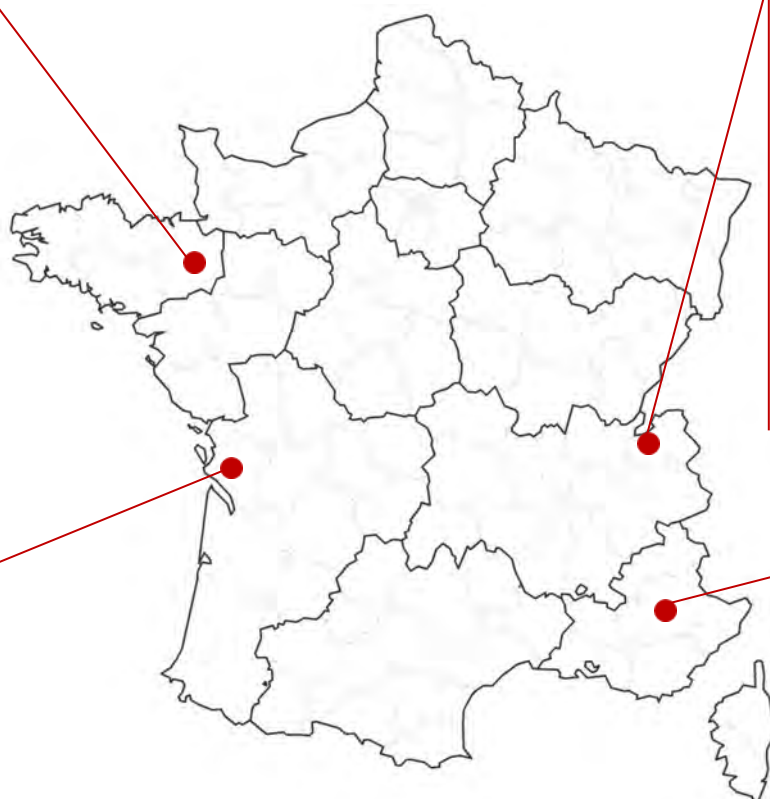
ACTALIA Produits Laitiers
Avenue François Mitterrand
17700 Surgères

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

Elargissement des prises en charge

Depuis 2022, la formation « Conduire une activité de transformation fromagère fermière
Parcours de formation en alternance : Transformation fromagère fermière. »
est éligible au CPF (Mon Compte 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**.

Cette éligibilité au CPF correspond à un **élargissement des possibilités de prise en charge**. Les autres voies de financement : Vivia, OPCO, AIF, crédit d'impôts sont toujours mobilisables.

Cette formation **reconnue par la profession** permettra aux stagiaires d'acquérir de réelles **compétences métiers**. Ces compétences seront évaluées par un **jury de professionnels** : producteurs, techniciens...

Pour plus de renseignements, rendez-vous aux pages 12-13, pour consulter le programme détaillé.



L'équipe formation d'ACTALIA

Coline SABIK

Henri TONGLET



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
 Les formations sur mesure	22
 Calendrier	23

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

... dispensées depuis **1990**, elles respectent les **6** engagements du décret qualité et sont certifiées **Qualicert et Qualiopi**. Ainsi ACTALIA s'engage à proposer des formations construites à partir des besoins de nos stagiaires et à avoir :

- 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 2021, **une satisfaction générale de 9,2/10**
- Un respect des procédures du financeur



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION

23 formations proposées,

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

Thèmes : technologies laitières et fromagères, hygiène, réglementation, environnement.

Niveaux : formations 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



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

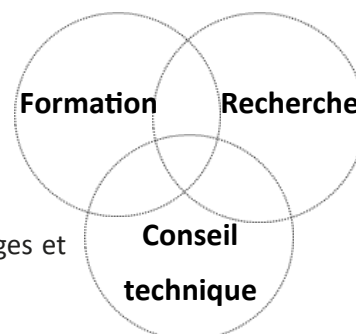
Si vous présentez des difficultés qui pourraient gêner votre processus de formation ou des besoins particuliers à nous signaler, vous pouvez nous en faire part en amont de la formation, afin que **nous adaptions nos méthodes ou moyens pédagogiques** dans la mesure du possible.

Pour toutes **questions relatives au handicap**, vous pouvez contacter notre référent au 04 92 34 78 43.

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.

Les effectifs de formation limités à **12 stagiaires** favorisent les échanges et la pratique en fromagerie.



L'association ACTALIA, www.actalia.eu



L'association ACTALIA, à travers ses **170 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)**.

Avec une équipe pluridisciplinaire de 21 collaborateurs répartie sur 4 sites, **ACTALIA Produits laitiers** développe et propose des compétences uniques en technologie laitière et fromagère. ACTALIA intègre dans ses travaux la dimension environnementale pour les ateliers et industries laitières.



Que vous soyez **transformateurs laitiers** (groupe industriel, PME, TPE, fermiers), **affineurs, syndicat de produits, distributeurs, fournisseurs d'ingrédients, fabricants de matériel...**, ACTALIA Produits laitiers vous accompagne pour identifier et résoudre vos problématiques technologiques et/ou microbiologiques.

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) Vivea finance 35 h de formation par an	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, Un crédit formation de 2250 euros par an et par stagiaire est alloué par Vivea pour l'année 2022. Le stagiaire devra s'assurer d'avoir un crédit formation suffisant pour couvrir le montant des frais pédagogiques avant son entrée en formation. Les producteurs et ayant droit 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 : - une copie de l'attestation d'éligibilité au financement Vivéa émise par un CEPPP signée, tamponnée et datée de l'année en cours, - une copie 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 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
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION 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	La formation « Conduire une activité de transformation fromagère fermière. Parcours en alternance : Transformation fromagère fermière » est éligible au CPF Un dossier de demande de financement est à déposer auprès de la caisse des dépôts et consignations. Code RS5889

Pour une formation de :	1 jour	4 jours
Estimation de la part restant au stagiaire avec prise en charge Vivea	environ 58,33 € HT	environ 233,52 € HT
Sans prise en charge	242,71 € HT	970,85 € 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 :**

Sonia Fontaine
Tél. +33 (0)4 92 34 71 86
s.fontaine@actalia.eu

Comment s'inscrire à une formation ?

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 ou par mail, aux coordonnées suivantes :

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

Adresse mail : actalia04@actalia.eu

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.

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

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

Fabienne Pustel

Tél. +33 (0)4 92 34 78 43

f.pustel@actalia.eu

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* : 258,33 € HT

Autre public : 1074,87 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 6)

Sanction de la formation

Attestation de stage

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

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

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

Appliquer la réglementation fromagère fermière

Contenu pédagogique

La composition physico-chimique et microbiologique du lait

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

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

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

Les règles d'hygiène et de nettoyage en atelier

Les éléments liés à la réglementation

- Présentation de la réglementation européenne : le paquet hygiène, le Plan de Maîtrise Sanitaire, le GBPH Européen, les statuts, l'atelier de transformation
- Présentation de la réglementation française : eau, les températures, l'étiquetage, 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 12 au 16 septembre 2022
Du 27 février au 3 mars 2023

SITE DE RENNES



Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 20 au 23 septembre 2022
Du 17 au 20 janvier 2023

SITE DE SURGERES



Responsable de stage : Patrice GABORIT

Du 20 au 23 juin 2023

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* : 233,33 € HT

Autre public : 970,85 € 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 17 au 21 octobre 2022

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 15 au 18 novembre 2022
Du 14 au 17 mars 2023

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* : 233,33 € HT

Autre public : 970,85 € 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 26 au 30 septembre 2022

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 28 au 31 mars 2023

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* : 233,33 € HT

Autre public : 970,85 € 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 10 au 14 octobre 2022

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 25 au 28 avril 2023

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* : 233,33 € HT

Autre public : 970,85 € 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)

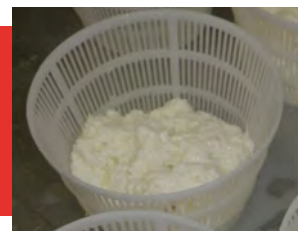
SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 19 au 23 septembre 2022

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* : 58,33 € HT

Autre public : 242,71 € 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 28 octobre 2022

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* : 116,67 € HT

Autre public : 485,43 € 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 10 au 11 mai 2023

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 : 816,67 € HT
Autre public : 3397,98 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Formation éligible au CPF
Code RS5889

MON
COMPTE
FORMATION

Sanction de la formation

Attestation de stage
Certificat de Compétences



SITE DE CARMEJANE



Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 20 mars au 21 avril 2023

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

Stage en atelier

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

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

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 : 816,67 € HT
Autre public : 3397,98 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Formation éligible au CPF
Code RS5889

MON
COMPTE
FORMATION



Sanction de la formation

Attestation de stage
Certificat de Compétences



SITE DE CARMEJANE



Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 20 mars au 21 avril 2023

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

Stage en atelier

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

Mars 23		Avril 23	
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	Stage en atelier
5		5	
6		6	
7		7	
8		8	
9		9	
10		10	
11		11	Stage en atelier
12		12	
13		13	
14		14	
15		15	
16		16	
17		17	
18		18	
19		19	
20		20	Semaine 3
21		21	
22	Semaine 1	22	
23		23	
24		24	
25		25	
26		26	
27		27	
28		28	
29	Semaine 2	29	
30		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* : 116,67 € HT
Autre public : 485,43 € 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 5 au 6 octobre 2022

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 12 au 13 avril 2023

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 — 2 demi-journées
J1 : 13h30 → 17h00 J2 : 9h00 → 12h30

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 58,33 € HT
Autre public : 242,71 € 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



Du 25 au 26 octobre 2022

25/10 : 13h30 → 17h00 26/10 : 9h00 → 12h30

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—2 demi-journées
J1 : 13h30 → 17h00 J2 : 9h00 → 12h30

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA* : 58,33 € HT
Autre public : 242,71 € 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, Pêrill 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



Du 26 au 27 octobre 2022

26/10 : 13h30 → 17h00 27/10 : 9h00 → 12h30

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* : 116,67 € HT
Autre public : 485,43 € 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 9 au 10 mars 2023

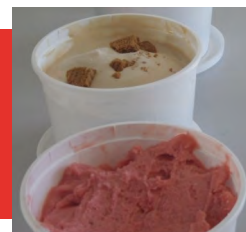
SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 3 au 4 mai 2023

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* : 116,67 € HT

Autre public : 485,43 € 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 2022

Du 21 au 22 février 2023

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* : 116,67 € HT

Autre public : 485,43 € 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 2022

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 30 novembre au 1er décembre 2022

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* : 175,00 € HT

Autre public : 728,14 € 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 15 au 17 novembre 2022

SITE DE RENNES

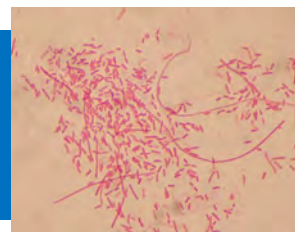
Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 18 au 20 octobre 2022

Du 14 au 16 février 2023

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* : 116,67 € HT

Autre public : 485,43 € 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 7 au 8 février 2023

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 8 au 9 novembre 2022

Du 28 février au 1er mars 2023

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* : 116,67 € HT

Autre public : 485,43 € 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 :

Visites de cave d'affinage

SITE DE LA ROCHE SUR FORON

Responsable de stage : Emilien FATET



Du 8 au 9 novembre 2022

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* : 116,67 € HT

Autre public : 485,43 € 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 29 au 30 novembre 2022

La qualité du lait

Formation digitale



Pré requis
Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

Modules vidéos

Quizz

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

Quizz

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

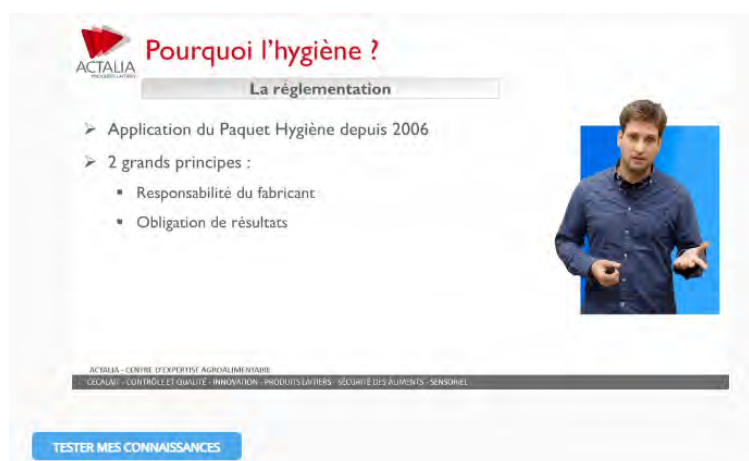


Objectifs de formation

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



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 digitaux

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 : 797,49 € 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

Être 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 6 au 8 décembre 2022
Du 6 au 8 juin 2023

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 4 au 6 octobre 2022
Du 1er au 3 février 2023

Les formations sur mesure

Elles sont conçues spécifiquement pour répondre à une demande particulière. Pour cela 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) :

- Technologies fromagères et laitières
- Techniques d'affinage
- Accidents de fabrication
- Hygiène
- Réglementation



Sept-22		oct-22		nov-22		déc-22		janv-23		févr-23		mars-23		avr-23		mai-23		juin-23	
1		1		1		1	D. lactés	1		1	GBPH	1	Fondamentaux	1		1		1	
2		2		2	Locaux	2		2		2		2	Locaux	2		2		2	
3		3	Locaux	3		3		3		3		3		3		3	Crème et beurre	3	
4		4		4		4		4		4		4		4		4		4	
5		5		5		5		5		5		5		5		5		5	
6		6	Mozzarella	6		6	GBPH	6		6		6	Locaux	6		6		6	GBPH
7		7		7		7		7		7	Ferments	7		7		7		7	
8		8		8	Affinage	8		8		8		8		8		8		8	
9		9		9	Ferments	9	Nettoyage	9		9		9	Crème et beurre	9		9		9	
10		10		10		10		10		10		10		10		10	F.Fondus	10	
11		11		11		11		11		11		11		11		11		11	
12	Fondamentaux	12	Pâtes molles	12		12		12		12		12		12	Mozzarella	12		12	
13		13		13		13		13		13		13		13		13		13	
14		14		14		14		14		14	Yaourts et LF	14	Lactiques	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	Fondamentaux	18		18		18	Alternance S3	18		18	
19		19		19		19		19		19		19		19		19		19	
20		20		20		20		20		20		20		20		20		20	
21	Bleus	21		21		21		21		21		21		21		21		21	Fondamentaux
22		22		22	Desserts lactés	22		22		22	Glaces	22	Alternance S1	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	Feta	25	Glaces	25		25		25		25		25		25		25	
26		26	Caillé doux	26		26		26		26		26		26		26		26	
27		27		27		27		27		27	Fondamentaux	27		27		27		27	
28	Pâtes pressées	28	Brousse	28		28		28		28		28	Alternance S2	28		28		28	
29		29		29		29		29		29		29		29		29		29	
30		30		30	Accidents	30	D.lactés	30		30		30	Pâtes Pressées	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

Paroles de stagiaires fromagers fermiers

Manon MEHAY

Eleveuse de chèvre et vache (49)

Des formations très enrichissantes avec un formateur, Michel, qui s'adapte au profil de chacun. Les modules par thème permettent de se former selon nos besoins. L'alternance entre la théorie et la pratique rend la formation vivante. Michel est là pour nous accompagner dans notre projet !

Christopher DEROME

Porteur de projet, lait de vache, Belgique
Futur Jeune Agriculteur !

J'ai eu l'occasion de rencontrer Michel à Rennes (35) pour la formation yaourt, ainsi qu'Henri à Carmejane (04) pour les formations glaces et desserts lactés. Un vrai régal pour mes connaissances !

Ne bénéficiant pas de prise en charge pour ces formations, ce fût un investissement que je ne regrette pas, à refaire sans hésitation !

L'administration, l'encadrement, le professionnalisme, les supports... le tout est juste parfait pour s'instruire et apprendre de nouvelles connaissances.

Merci aux formateurs et plus particulièrement à Henri.

PS : le département des Alpes de Haute Provence mérite le détour !



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.

