

# Demande d'inscription

## « Formations fermières »

06/04/2022

### A compléter et à renvoyer à ...



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

Contact / Renseignements : Fabienne Pustel  
Tél. : + 33 (0)4 92 34 78 43 - Fax : + 33 (0)4 92 34 72 97  
E-mail : [actalia04@actalia.eu](mailto:actalia04@actalia.eu) ou [f.pustel@actalia.eu](mailto:f.pustel@actalia.eu)  
Site : [www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)

### DEMANDEUR

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

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

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



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

- Exploitant agricole nouvellement installé (-1an)



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

- Personne reconnue en démarche d'installation 1<sup>ère</sup> année

**Les producteurs ECI sont éligibles sur la formation GBPH et sur les formations technologiques à hauteur de 35 heures par an.**



Joindre :  
**La copie** de votre attestation d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivrée par votre CEPPP, **signée, tamponnée, datée de l'année en cours.**  
**La copie** de l'engagement,  
**La copie** de votre PPP signée des deux conseillers et vous-même,  
**La Copie** d'écran de votre CPF, faisant apparaître votre nom.

- Personne reconnue en démarche d'installation 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> année

**Les attestations ont une durée de validité de trois ans, passé ce délai, vous n'êtes plus éligible au VIVEA.**



Joindre :  
**La copie de votre attestation de renouvellement** des conditions d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivrée par votre CEPPP, **signée, tamponnée, datée de l'année en cours.**

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



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

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



Votre inscription et donc votre engagement ne seront considérés comme définitifs qu'après retour de votre convention signée. Celle-ci vous sera adressée avant le stage accompagné d'informations pratiques

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

## Formations spécialisées courtes

### Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière

4 jours

#### Carmejane :

- 12 au 16 septembre 2022
- 27 février au 03 mars 2023

#### Rennes :

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

#### Surgères :

- 20 au 23 juin 2023

### Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère

2 jours

#### Carmejane :

- 03 au 04 octobre 2022
- 06 au 07 mars 2023

#### Rennes :

- 02 au 03 novembre 2022
- 02 au 03 mars 2023

### Les fromages lactiques

4 jours

#### Carmejane :

- 17 au 21 octobre 2022

#### Rennes :

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

### Les fromages à pâte pressée

4 jours

#### Carmejane :

- 26 septembre au 30 septembre 2022

#### Rennes :

- 28 au 31 mars 2023

### Les fromages à pâte molle

4 jours

#### Carmejane :

- 10 au 14 octobre 2022

#### Rennes :

- 25 au 28 avril 2023

### Les fromages à pâte persillée

4 jours

#### Carmejane :

- 19 au 23 septembre 2022

### La brousse

1 jour

#### Carmejane

- 28 octobre 2022

### Les fromages fondus et crèmes de fromages

1 jour

#### Carmejane :

- 10 au 11 mai 2023

### Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

#### Carmejane :

- 05 au 06 octobre 2022

#### Rennes :

- 12 au 13 avril 2023

### Les fromages de type Feta

2 demi-journées

#### Carmejane :

- 25 au 26 octobre 2022

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



## Les fromages à caillé doux

2 demi-journées

### Carmejane :

26 au 27 octobre 2022

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

## Les glaces

2 jours

### Carmejane :

24 au 25 novembre 2022

21 au 22 février 2023

## Les desserts lactés

2 jours

### Carmejane :

22 au 23 novembre 2022

### Rennes :

30 novembre au 1er décembre 2022

## Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

### Carmejane :

15 au 17 novembre 2022

### Rennes :

18 au 20 octobre 2022

14 au 16 février 2023

## La crème et le beurre

2 jours

### Carmejane :

09 au 10 mars 2023

### Rennes :

03 au 04 mai 2023

## Les accidents de fabrication en fromagerie

2 jours

### Carmejane :

29 au 30 novembre 2022

## L'affinage

2 jours

### La Roche sur Foron

08 au 09 novembre 2022

## Utilisation des ferments en atelier fermier

2 jours

### Carmejane :

07 et 08 février 2023

### Rennes :

08 au 09 novembre 2022

28 février au 1<sup>er</sup> mars 2023

## Optimisation du nettoyage en atelier fermier

1 jour

### Carmejane :

09 décembre 2022

### Rennes :

07 octobre 2022

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

3 jours

### Carmejane :

06 au 08 décembre 2022

06 au 08 juin 2023

### Rennes :

04 au 06 octobre 2022

01 au 03 février 2023

# Formation en alternance

Conduire une activité de transformation fromagère fermière  
Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

24 jours

### Carmejane :

20 mars au 21 avril 2023



## La qualité du lait

[Formation en distanciel](#)

## L'hygiène dans les ateliers agro-alimentaire

[Formation en distanciel](#)