



ACTALIA
PRODUITS LAITIERS

Formations fermières Sept 2023 - juin 2024

*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

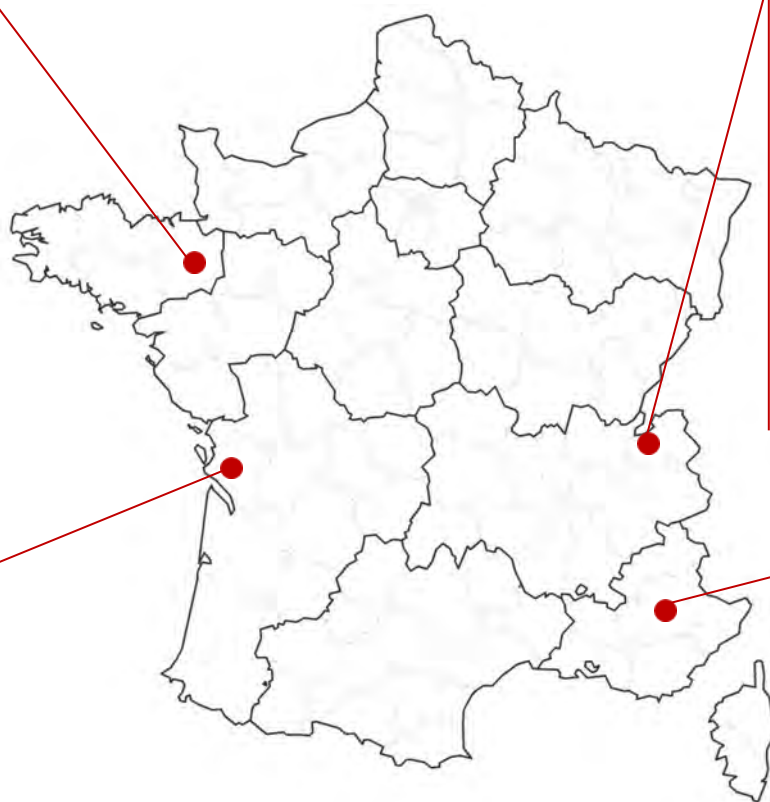
ACTALIA Produits Laitiers
Avenue François Mitterrand
17700 Surgères

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.



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
Les formations sur mesure	22
Bulletin d'inscription.....	23
Calendrier	27

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
- Un respect des procédures du financeur.
- En 2022, **une satisfaction générale de 9,3/10**



Qualiopi
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

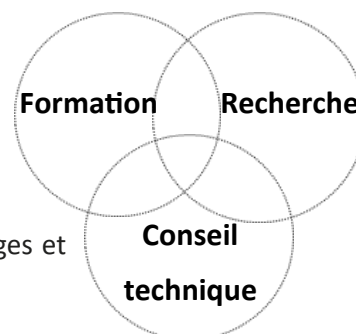
Si vous présentez des difficultés qui pourraient gêner votre processus de formation ou des besoins particuliers à nous signaler, vous pouvez nous en faire part en amont de la formation, afin que **nous adaptions nos méthodes ou moyens pédagogiques** dans la mesure du possible.

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 3000 euros par an et par stagiaire est alloué par Vivea pour l'année 2023. 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	61,25 € HT	245 € HT
Sans prise en charge	256,67 € HT	1 232 € 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 : 30 h 30

2h30 en distanciel - avant le présentiel

28 h en présentiel - 4 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 266,88 € HT

Autre public : 1 118,33 € 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

Decrire 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 11 au 15 septembre 2023
Du 19 au 23 février 2024

SITE DE RENNES



Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 19 au 22 septembre 2023
Du 23 au 26 janvier 2024

SITE DE SURGERES



Responsable de stage : Patrice GABORIT

Du 18 au 21 juin 2024

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 : 245 € HT
Autre public : 1 026,67 € 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 9 au 13 octobre 2023

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 5 au 8 décembre 2023
Du 12 au 15 mars 2024

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 : 245 € HT
Autre public : 1 026,67 € 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 25 au 29 septembre 2023

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 26 au 29 mars 2024

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 : 245 € HT
Autre public : 1 026,67 € 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 2 au 6 octobre 2023

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 23 au 26 avril 2024

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 : 245 € HT
Autre public : 1 026,67 € 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)

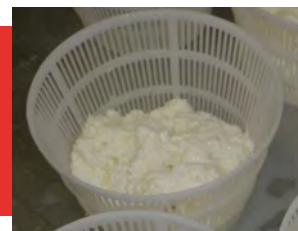
SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 18 au 22 septembre 2023

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 : 61,25 € HT

Autre public : 256,67 € 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 27 octobre 2023

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 : 122,50 € HT

Autre public : 513,33 € 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 15 au 16 février 2024

Conduire une activité de transformation fromagère fermière

Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

Pré requis

Avoir un projet en transformation

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 : 735 € HT

Autre public : 3593,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Formation éligible au CPF Code RS5889

Sanction de la formation

Attestation de stage

Certificat de Compétences



Objectifs de la formation

Structurer et améliorer son projet d'installation en fromagerie fermière, au travers de la technologie, en ayant une approche globale de l'activité avec des bases théoriques, pratiques, économiques et réglementaires.

En centre de formation :

- Mettre en œuvre les techniques de la transformation fromagère fermière
- Organiser et optimiser la production fromagère dans un atelier
- Sélectionner sa gamme de produits

En stage en atelier :

- Mettre en application sur le terrain les techniques de fabrication apprises en fromagerie pédagogique
- Identifier ses compétences et ses lacunes
- Construire ou conforter son projet professionnel



Module 3 :

Consolider son projet :

- Retour sur vos expériences de stage

Travaux pratiques : Application des savoirs et savoir-faire sur une fabrication en autonomie

L'environnement de l'atelier fermier :

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

La réglementation des ateliers fermiers

Bilan de la formation

Certification :

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

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 (natures et aromatisés)

Module 2 :

Les fromages à coagulation enzymatique :

- La fabrication des fromages de types : pâte pressée non cuite, pâte molle et pâte persillée (bleus)

- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins

- Identification et résolution des défauts

Valoriser le lactosérum : la brousse

Travaux pratiques :

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



SITE DE CARMEJANE



Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 11 mars au 12 avril 2024

Formation en centre : du 11 au 22 mars

Et du 8 au 12 avril

Stage en entreprise : du 25 mars au 5 avril

SITE DE RENNES



Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 16 octobre au 17 novembre 2023

Formation en centre : du 16 au 27 octobre

Et du 13 au 17 nov

Stage en entreprise : du 30 oct au 10 nov

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 : 122,50 € HT
Autre public : 513,33 € 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 18 au 19 octobre 2023

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 10 au 11 avril 2024

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 : 61,25 € HT
Autre public : 256,67 € 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 24 au 25 octobre 2023

24/10 : 13h30 → 17h00 25/10 : 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 : 61,25 € HT
Autre public : 256,67 € 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



Du 25 au 26 octobre 2023

25/10 : 13h30 → 17h00 26/10 : 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 : 122,50 € HT
Autre public : 513,33 € 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 16 au 17 avril 2024

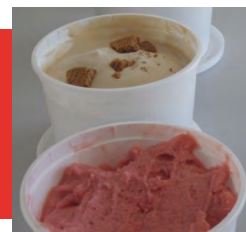
SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 15 au 16 mai 2024

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 : 122,50 € HT

Autre public : 513,33 € 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 glaces (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 23 au 24 novembre 2023

Du 13 au 14 février 2024

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 : 122,50 € HT

Autre public : 513,33 € 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 21 au 22 novembre 2023

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 19 au 20 décembre 2023

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 : 183,75 € HT

Autre public : 770 € 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 14 au 16 novembre 2023

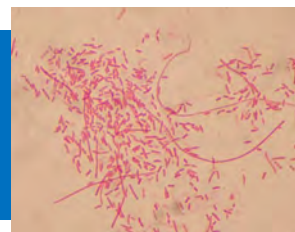
SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 3 au 5 octobre 2023
Du 20 au 22 février 2024

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 : 122,50 € HT

Autre public : 513,33 € 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 6 au 7 février 2024

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 5 au 6 mars 2024

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 : 122,50 € HT

Autre public : 513,33 € 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 7 au 8 novembre 2023

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 : 122,50 € HT

Autre public : 513,33 € 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 28 au 29 novembre 2023

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-alimentaires

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

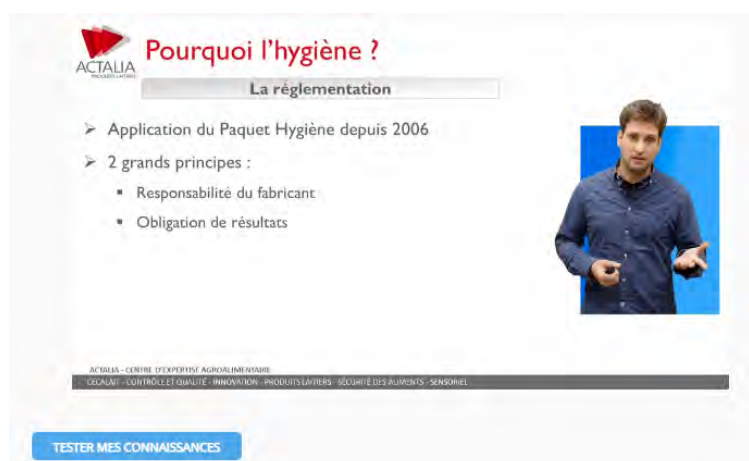


Objectifs de formation

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



Aucun

Exposés théoriques en salle

Etudes de cas

Echanges avec le formateur

Durée : 14 heures — 2 jours

Ayant droit VIVEA : 122,50 € HT

Autre public : 513,33 € 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 7 au 8 septembre 2023

Du 26 au 27 février 2024

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 7 au 8 mars 2024

Evitez les accidents, nettoyez efficacement



Aucun

Exposés théoriques en salle

Etudes de cas

Echanges avec le formateur

Durée : 7 heures—1 jour

Avant droit VIVEA : 61.25 € HT

Autre public : 256,67 € 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 8 décembre 2023

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Le 7 novembre 2023

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 : 22 h 45

1h45 en distanciel - avant le présentiel

21 h en présentiel - 3 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 94.79 € HT

Autre public : 834 € 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 5 au 7 décembre 2023
Du 4 au 6 juin 2024

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 6 au 8 février 2024

Nos 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.

A titre d'exemple, nous avons organisé :

- Une formation d'une journée sur **les défauts d'acidification en technologie lactique** en fromagerie fermière, pour le Syndicat Caprin et Fromages Fermier des Hautes-Alpes.
- Deux formations pour les producteurs adhérents au syndicat fromager des Alpes Maritimes : une première journée sur la fabrication de **beurre** et une seconde sur la fabrication de **glaces**.



sept-23		oct-23		nov-23		déc-23		janv-24		févr-24		mars-24		avr-24		mai-24		juin-24	
1		1		1		1		1		1		1		1		1		1	
2		2		2		2		2		2		2		2		2		2	
3		3		3		3		3		3		3		3		3		3	
4		4	Yaourt et LF	4		4		4		4		4		4		4		4	
5		5	Pâte molle	5		5		5		5		5		5		5		5	GBPH
6		6		6		6	GBPH	6		6	Ferments	6		6		6		6	
7	Locaux	7		7	Nettoyage	7	Lactiques	7		7		7	Locaux	7		7		7	
8		8		8	Affinage	8	Nettoyage	8		8		8		8		8		8	
9		9		9		9		9		9		9		9		9		9	
10		10		10		10		10		10		10		10	Alternance S3	10		10	
11		11		11		11		11		11		11		11	Mozzarella	11		11	
12		12		12		12		12		12		12		12		12		12	
13	Fondamentaux	13		13		13		13		13	Glaces	13	Alternance S1	13		13		13	
14		14		14		14		14		14		14		14		14		14	
15		15		15		15		15		15	Fromages fondus	15		15		15	Crème et beurre	15	
16		16		16		16		16		16		16		16		16		16	
17		17		17		17		17		17		17		17		17		17	
18		18		18		18		18		18		18		18		18		18	
19		19	Mozzarella	19		19		19		19		19		19		19		19	
20	Bleus	20		20		20	Desserts lactés	20		20		20	Alternance S2	20		20		20	Fonda-mentaux
21		21		21		21		21		21	Yaourt et LF	21		21		21		21	
22		22		22		22		22		22		22		22		22		22	
23		23		23		23		23	Fonda-mentaux	23		23		23		23		23	
24		24	Feta	24		24		24		24		24		24		24		24	
25		25	Caillé doux	25		25		25		25		25		25		25		25	
26		26		26		26		26		26	Locaux	26		26		26		26	
27	Pâtes pressées	27	Brousse	27		27		27		27		27	Pâtes pressées	27		27		27	
28		28		28	Accidents	28		28		28		28		28		28		28	
29		29		29		29		29		29		29		29		29		29	
30		30		30		30		30		30		30		30		30		30	
		31		31		31		31				31				31			

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

Carnejane (04)	Surgères (17)	Rennes (35)	La Roche sur Foron (74)
----------------	---------------	-------------	-------------------------

Demande d'inscription

« Formations fermières »

14/03/2023

A compléter et à renvoyer à ...



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

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

DEMANDEUR

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

Statut (1 seule réponse possible) – renseignements obligatoires

☐ Exploitant agricole ☐ Conjoint exploitant agricole ☐ Aide familial ☐ Cotisant solidaire	}	Date de naissance : _____ + Joindre l'attestation sur l'honneur : « statut / crédit formation » + Attestation téléchargeable sur le site de la MSA faisant apparaître un « flash code » ou un « code sécurisé », précisant « à jour de vos cotisations ».
☐ Exploitant agricole nouvellement installé (-1an)	}	Date de naissance : _____ + Attestation produite par la MSA, précisant votre date d'installation avec un code sécurisé, précisant « à jour de vos cotisations ».
☐ Personne reconnue en démarche d'installation 1^{ère} 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^{ème} et 3^{ème} 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

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

Formations spécialisées courtes

Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière

4 jours

Carmeiane :

☐ 11 au 15 septembre 2023

☐ 19 au 23 février 2024

Rennes :

☐ 19 au 22 septembre 2023

☐ 23 au 26 janvier 2024

Surgères :

☐ 18 au 21 juin 2024

Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère

2 jours

Carmeiane :

☐ 07 au 08 septembre 2023

☐ 26 au 27 février 2024

Rennes :

☐ 07 au 08 mars 2024

Les fromages lactiques

4 jours

Carmeiane :

☐ 09 au 13 octobre 2023

Rennes :

☐ 05 au 08 décembre 2023

☐ 12 au 15 mars 2024

Les fromages à pâte pressée

4 jours

Carmeiane :

☐ 25 septembre au 29 septembre 2023

Rennes :

☐ 26 au 29 mars 2024

Les fromages à pâte molle

4 jours

Carmeiane :

☐ 02 au 06 octobre 2023

Rennes :

☐ 23 au 26 avril 2024

Les fromages à pâte persillée

4 jours

Carmeiane :

☐ 18 au 22 septembre 2023

La brousse

1 jour

Carmeiane

☐ 27 octobre 2023

Les fromages fondus et crèmes de fromages

2 jours

Carmeiane :

☐ 15 au 16 février 2024

Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

Carmeiane :

☐ 18 au 19 octobre 2023

Rennes :

☐ 10 au 11 avril 2024

Les fromages de type Feta

2 demi-journées

Carmeiane :

☐ 24 au 25 octobre 2023

(24/10 : 13h30→17h00 - 25/10 : 9h00→12h30)



Les fromages à caillé doux

2 demi-journées

Carmeiane :

☐ 25 au 26 octobre 2023

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

Les glaces

2 jours

Carmeiane :

☐ 23 au 24 novembre 2023

☐ 13 au 14 février 2024

Les desserts lactés

2 jours

Carmeiane :

☐ 21 au 22 novembre 2023

Rennes :

☐ 19 au 20 décembre 2023

Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

Carmeiane :

☐ 14 au 16 novembre 2023

Rennes :

☐ 03 au 05 octobre 2023

☐ 20 au 22 février 2024

La crème et le beurre

2 jours

Carmeiane :

☐ 16 au 17 avril 2024

Rennes :

☐ 15 au 16 mai 2024

Les accidents de fabrication en fromagerie

2 jours

Carmeiane :

☐ 28 au 29 novembre 2023

L'affinage

2 jours

☐ 07 au 08 novembre 2023

Utilisation des ferments en atelier fermier

2 jours

Carmeiane :

☐ 06 et 07 février 2024

Rennes :

☐ 05 au 06 mars 2024

Optimisation du nettoyage en atelier fermier

1 jour

Carmeiane :

☐ 08 décembre 2023

Rennes :

☐ 07 novembre 2023

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

3 jours

Carmeiane :

☐ 05 au 07 décembre 2023

Rennes :

☐ 06 au 08 février 2024

☐ 04 au 06 juin 2024

Formation en alternance

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

24 jours

Carmeiane :

☐ 11 mars au 12 avril 2024

Rennes :

☐ 16 octobre au 17 novembre 2023



La qualité du lait

☐ [Formation en distanciel](#)

L'hygiène dans les ateliers agro-alimentaires

☐ [Formation en distanciel](#)

Paroles de stagiaires fromagers fermiers

Amélie BRUN

GAEC Des Clos—Elevage de brebis (13)

Au départ éleveurs de Préalpes viande dans la plaine de la Crau, nous avons souhaité nous diversifier en brebis laitières. Cela fait aujourd'hui 3 ans que nous nous sommes lancés dans ce projet avec 30 brebis Lacaunes.

Après 1 an de fromagerie en autodidacte, j'ai eu l'opportunité de faire une première formation sur le site de Carmejane « Conduire une activité de transformation fromagère fermière ». Cette formation en alternance est vraiment très intéressante, elle offre des cours théoriques et de la pratique en fromagerie. Le stage en exploitation laitière est aussi une belle opportunité d'apprendre et de partager sur notre métier.

Je recommanderai cette formation pour de nombreuses raisons : les formateurs sont disponibles et à l'écoute ; l'échange avec les autres stagiaires est ludique et enrichissant ; sur demande quasiment tous les produits laitiers peuvent être vus lors de cette formation.

Merci à Henri et Coline pour ces bons moments !



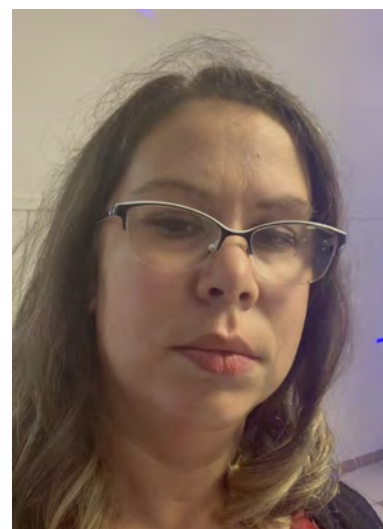
Chloé MARGERIN

Eleveuse de vache (60)

Déjà en activité mais en suivant la fabrication venant de livres de « grand-mère », j'ai voulu me professionnaliser ! Les formations que j'ai effectuées à Rennes ont été un subtil mélange d'apprentissage, d'écoute, de conseils ainsi qu'un moment de rencontre et de partage vraiment très enrichissant.

Les formations m'ont confortée dans mes acquis mais aussi apportée d'autres techniques. J'ai ainsi pu multiplier ma gamme de produits à présenter à ma clientèle grâce aux conseils de Michel. Comprendre pourquoi certaines choses arrivent et pas d'autres. Toutes les questions que nous avons posées, Michel a su y répondre, un grand professionnel !

Je recommande aux personnes, même comme moi en activité, de faire les formations afin d'acquérir ou de redécouvrir l'ensemble des techniques fromagères fermières. Je ne regrette surtout pas d'y être allée, depuis je n'ai plus de problème avec mes fabrications, mes produits sont plus beaux, ma technique est meilleure. Que dire plus que de foncer vous former !



Erika ZOSSI

Salariée agricole (06)

Étant salariée depuis peu au sein d'une fromagerie et totalement étrangère à ce métier ; la formation « les fondamentaux » m'a donné une base solide et des réponses à mes premières questions.

Sur le plan individuel, j'ai acquis des compétences qui me rendent autonome dans mon travail. Je me sens plus en confiance, ce qui fait que mon travail est plus réfléchi, plus dynamique. Sur le plan collectif, nous gagnons en performance et en qualité des produits sur la ferme.

Je suis très satisfaite et tiens à remercier l'équipe d'ACTALIA pour leur professionnalisme.