

# Demande d'inscription

## « Formations fermières »

22/02/2023

**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](mailto:actalia04@actalia.eu) ou [f.pustel@actalia.eu](mailto:f.pustel@actalia.eu)  
Site : [www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)

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

### DEMANDEUR

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

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

<input type="checkbox"/> Exploitant agricole <input type="checkbox"/> Conjoint exploitant agricole <input type="checkbox"/> Aide familial <input type="checkbox"/> Cotisant solidaire	}	Date de naissance : _____ <b>+ Joindre l'attestation sur l'honneur : « statut / crédit formation »</b> <b>+ Attestation téléchargeable sur le site de la MSA faisant apparaître un « flash code » ou un « code sécurisé », précisant « à jour de vos cotisations ».</b>
<input type="checkbox"/> Exploitant agricole nouvellement installé (-1an)	}	Date de naissance : _____ <b>+ Attestation produite par la MSA, précisant votre date d'installation avec un code sécurisé, précisant « à jour de vos cotisations ».</b>
<input type="checkbox"/> Personne reconnue en démarche d'installation <b>1<sup>ère</sup> année</b> <i>Les producteurs ECI sont éligibles sur la formation GBPH et sur les formations technologiques à hauteur de 35 heures par an.</i>	}	<b>Joindre :</b> <b>La copie</b> de votre attestation d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivrée par votre CEPPP, <b>signée, tamponnée, datée de l'année en cours.</b> <b>La copie</b> de l'engagement, <b>La copie</b> de votre PPP signée des deux conseillers et vous-même, <b>La Copie</b> d'écran de votre CPF, <b>faisant apparaître votre nom et un compte à zéro €.</b>
<input type="checkbox"/> Personne reconnue en démarche d'installation <b>2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> année</b> <i>Les attestations ont une durée de validité de trois ans, passé ce délai, vous n'êtes plus éligible au VIVEA.</i>	}	<b>Joindre :</b> <b>La copie de votre attestation de renouvellement</b> des conditions d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivrée par votre CEPPP, <b>signée, tamponnée, datée de l'année en cours.</b>
<input type="checkbox"/> Salarié d'exploitation agricole <input type="checkbox"/> Salarié d'organisme agricole <input type="checkbox"/> Autre salarié <input type="checkbox"/> Demandeur d'emploi <input type="checkbox"/> Autres, préciser : .....	}	<b>Nom et adresse de l'employeur</b> (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

#### Carmejane :

- 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

#### Carmejane :

- 07 au 08 septembre 2023
- 26 au 27 février 2024

#### Rennes :

- 07 au 08 mars 2024

### Les fromages lactiques

4 jours

#### Carmejane :

- 16 au 20 octobre 2023

#### Rennes :

- 05 au 08 décembre 2023
- 12 au 15 mars 2024

### Les fromages à pâte pressée

4 jours

#### Carmejane :

- 25 septembre au 29 septembre 2023

#### Rennes :

- 26 au 29 mars 2024

### Les fromages à pâte molle

4 jours

#### Carmejane :

- 02 au 06 octobre 2023

#### Rennes :

- 23 au 26 avril 2024

### Les fromages à pâte persillée

4 jours

#### Carmejane :

- 18 au 22 septembre 2023

### La brousse

1 jour

#### Carmejane

- 27 octobre 2023

### Les fromages fondus et crèmes de fromages

2 jours

#### Carmejane :

- 15 au 16 février 2024

### Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

#### Carmejane :

- 11 au 12 octobre 2023

#### Rennes :

- 10 au 11 avril 2024

### Les fromages de type Feta

2 demi-journées

#### Carmejane :

- 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

04 au 06 juin 2024

### Rennes :

06 au 08 février 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](#)