



ACTALIA
PRODUITS LAITIERS

Formations fermières Sept 2024 - juin 2025

*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

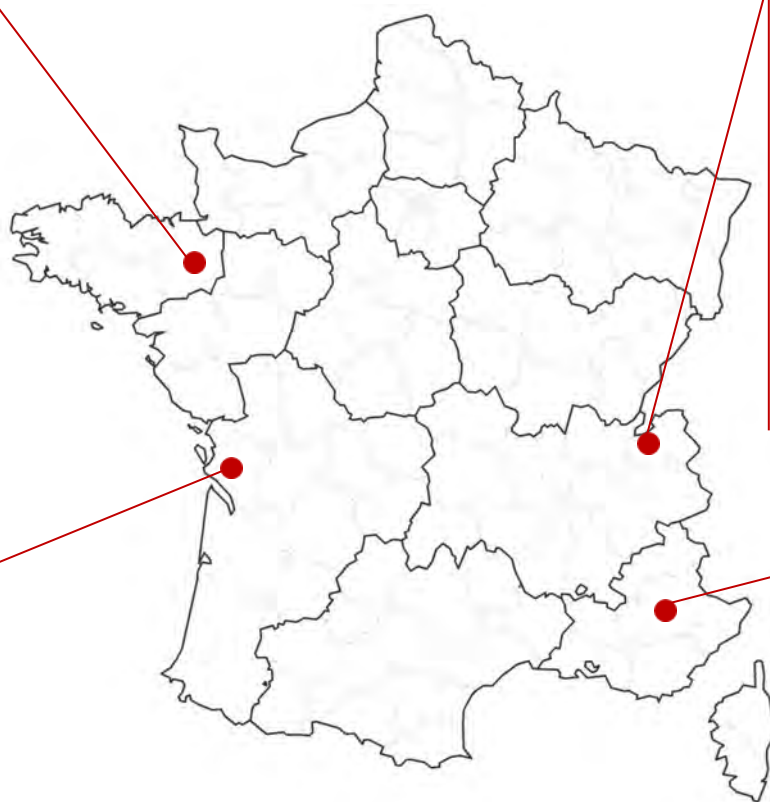
ACTALIA Produits Laitiers
Avenue François Mitterrand
17700 Surgères

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

Sommaire

Edito.....	4
Nos formations sur mesure.....	5
Nos formations fermières	6
Prise en charge par les fonds de formation.....	7
Comment s'inscrire à une formation ?.....	8
Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière.....	9
Les fromages lactiques.....	10
Les fromages à pâte pressée	10
Les fromages à pâte molle	11
Les fromages à pâte persillée.....	11
Conduire une activité de transformation fromagère fermière.....	12-13
Le camembert.....	14
Le chèvre boîte	14
La brousse.....	15
Les fromages fondus et crèmes de fromages.....	15
Les fromages à pâte filée de type mozzarella.....	16
Les fromages de type feta.....	16
Les fromages à caillé doux.....	17
La crème et le beurre.....	17
Les glaces.....	18
Les desserts lactés.....	18
Les yaourts et autres laits fermentés.....	19
Utilisation des ferments indigènes et commerciaux en atelier fermier.....	19
L'affinage.....	20
Les accidents de fabrication en fromagerie.....	20
La qualité du lait—Formation digitale.....	21
L'hygiène en atelier agro-alimentaire—Formation digitale.....	21
Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère.....	22
Elaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire à l'aide du GBPH Européen.....	22
Bulletin d'inscription.....	23
Calendrier	27

Commençons par un retour sur nos premières promotions de la **formation certifiante** « Conduire une activité de transformation fromagère fermière ». Cette formation permet de structurer et d'améliorer son projet d'installation en fromagerie fermière et artisanale, au travers de la technologie, en ayant une approche globale de l'activité avec des bases théoriques, pratiques, économiques et réglementaires.

En 2023, deux sessions ont été ouvertes : A Carmejane, avec 9 stagiaires en mars et avril 2023 et à Rennes, avec 6 stagiaires en octobre et novembre 2023. Le **taux de réussite est de 100%** à la certification et le **taux de satisfaction moyen est de 9,6 / 10 !**

Laissons la parole à une stagiaire : Mme Jeanne Alard

J'ai débuté une activité de transformation artisanale dans le lot, avec une gamme de fromages au lait cru de vache : du bleu, de la tomme et du camembert.

Après avoir eu différentes expériences en Estive, cette formation longue a été un élément déclencheur pour avoir confiance dans mon projet d'installation et de pouvoir le réaliser de manière optimale. Les pédagogues, Henri et Coline proposent un apprentissage théorique précis que nous mettons en pratique directement à l'atelier de transformation fromager de Carmejane. Les techniciens et les supports de travail nous accompagnent dans notre projet professionnel et permettent d'atteindre nos objectifs.

Merci à eux et à Carmejane.

Conçue en partenariat avec vivea, cette formation est **éligible à tous les statuts financés par vivea** y compris les personnes en cours d'installation. Elle est finançable également avec son crédit **CPF** et par son **OPCO**.



Terminons par une grande annonce, le centre de Carmejane se dote d'un **nouvel atelier** ! Après 33 ans de service, la fromagerie pédagogique laisse place à un nouveau hall. Avec un outil spacieux, lumineux, aux normes et toujours adapté à la **formation à l'échelle fermière** ! Les premières formations ont eu lieu en mars 2024.



Nos formations sur mesure

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

Formations délocalisées

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.

Formation à 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 et demie sur la fabrication de fromages affinés en saumure pour les producteurs de l'association Brebis Lait Provence.
- Une formation de deux jours sur la glace fermière pour un groupe de producteurs de l'Aveyron.



Nos formations fermières

Nos formations fermières, plus de 34 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 2023, **une satisfaction générale de 9,2/10**



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

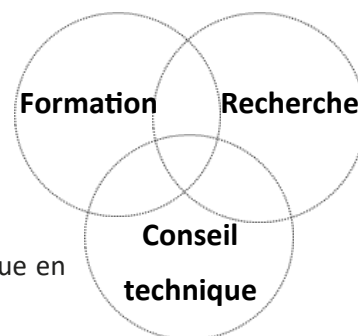
Si vous présentez des difficultés qui pourraient gêner votre processus de formation ou des besoins particuliers à nous signaler, vous pouvez nous en faire part en amont de la formation, afin que **nous adaptions nos méthodes ou moyens pédagogiques** dans la mesure du possible.

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

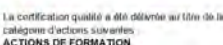
L'association ACTALIA, à travers ses **180 collaborateurs**, œuvre pour l'accompagnement de l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentaire. Cette mission est reconnue par le Ministère chargé de l'Alimentation en attribuant la qualification d'**Institut Technique Agro-Industriel (ITAI)**.

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.



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	
 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 RS n°30845	
Pour une formation de :	1 jour	4 jours
Estimation de la part restant au stagiaire avec prise en charge Vivea	64,17 € HT	256,67 € HT
Sans prise en charge	265,42 € HT	1061,67 € 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 : 279,58 € HT

Autre public : 1 156,46€ 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 9 au 13 septembre 2024
Du 24 au 28 février 2025

SITE DE RENNES



Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 24 au 27 septembre 2024
Du 21 au 24 janvier 2025

SITE DE SURGERES



Responsable de stage : Patrice GABORIT

Du 8 au 11 octobre 2024
Du 17 au 20 juin 2025

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 : 256,67 € HT
Autre public : 1 061,67 € 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 30 sept au 4 octobre 2024

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



**Du 19 au 22 novembre 2024
Du 18 au 21 mars 2025**

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 : 256,67 € HT
Autre public : 1 061,67 € 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 23 au 27 septembre 2024

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 1er au 4 avril 2025

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 : 256,67 € HT
Autre public : 1 061,67 € 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 14 au 18 octobre 2024

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 15 au 18 avril 2025

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 : 256,67 € HT
Autre public : 1 061,67 € 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 16 au 20 septembre 2024

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 13 au 18 mai 2025

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 : 770 € HT
Autre public : 3 715,83 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)
Formation éligible au CPF Code RS n°30845

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 17 mars au 18 avril 2025

Formation en centre : du 17 au 28 mars

Et du 14 au 18 avril

Stage en entreprise : du 31 mars au 11 avril

SITE DE RENNES



Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 7 octobre au 8 novembre 2024

Formation en centre : du 7 au 18 octobre

Et du 4 au 8 nov

Stage en entreprise : du 21 au 31 oct

Le camembert



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 : 10h30—3 demi-journées

J1 : 9h00 → 17h00 J2 : 9h00 → 12h30

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 96,25 € HT

Autre public : 398,13 € 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 camemberts 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 camemberts : 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 camemberts

... 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 2024

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 21 au 22 mai 2025

Le chèvre boite



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 : 10h30—3 demi-journées

J1 : 9h00 → 17h00 J2 : 9h00 → 12h30

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 96,25 € HT

Autre public : 398,13 € 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 du chèvre boite 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 du chèvre boite : 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 chèvre boite

... Aux laits de vache, chèvre

(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

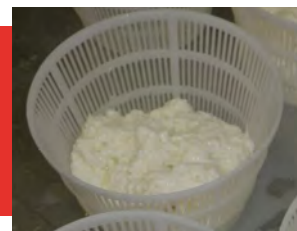
SITE DE SURGERES

Responsable de stage : Patrice GABORIT



Du 2 au 3 octobre 2024

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 : 64,17 € HT

Autre public : 265,42 € 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 8 novembre 2024

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 : 128,33 € HT

Autre public : 530,83 € 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 20 au 21 février 2025

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 : 128,33 € HT
Autre public : 530,83 € 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 au lait de vache
Par acidification fermentaire et par ajout d'acide
A la demande des essais pourront être réalisés au laits de chèvre et/ou de brebis
(choix selon le profil des stagiaires et disponibilité des laits)

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 22 au 23 octobre 2024

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 29 au 30 avril 2025

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 : 64,17 € HT
Autre public : 265,42 € 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 5 au 6 novembre 2024

5/11 : 13h30 → 17h00 6/11 : 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 : 64,17 € HT
Autre public : 265,42 € 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 6 au 7 octobre 2024

6/11 : 13h30 → 17h00 7/11 : 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 : 128,33 € HT
Autre public : 530,83 € 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)

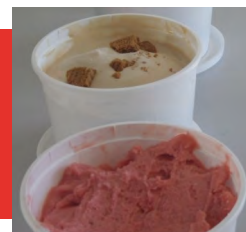
SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 5 au 6 mars 2025

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 : 128,33 € HT

Autre public : 530,83 € 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 21 au 22 novembre 2024

Du 18 au 19 février 2025

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 : 128,33 € HT

Autre public : 530,83 € 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 19 au 20 novembre 2024

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 4 au 5 décembre 2024

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 : 192,50 € HT

Autre public : 796,25 € 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 13 au 15 novembre 2024

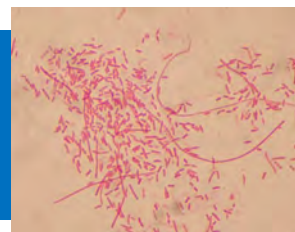
SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



**Du 10 au 12 septembre 2024
Du 18 au 20 février 2025**

Utilisation des ferments indigènes et commerciaux 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 : 128,33 € HT

Autre public : 530,83 € 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

Repiquer et préparer des ferments à partir de fabrication de lactique et pâte pressée

Repiquer et préparer les flores d'affinage

Contenu pédagogique

- Microbiologie du lait
- Les différents types de ferments et leurs rôles
- Choix des ferments en fonction des produits laitiers
- Obtention, préparation, conservation des ferments
- Contrôle de leurs qualités
- Défauts liés aux ferments

Travaux pratiques :

Préparation des levains

Mesure du pouvoir acidifiant

Observation microscopique de ferments

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 28 au 29 janvier 2025

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 4 au 5 mars 2025

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 : 128,33 € HT

Autre public : 530,83 € 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 6 au 7 novembre 2024

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 : 128,33 € HT

Autre public : 530,83 € 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 2 au 3 décembre 2024

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

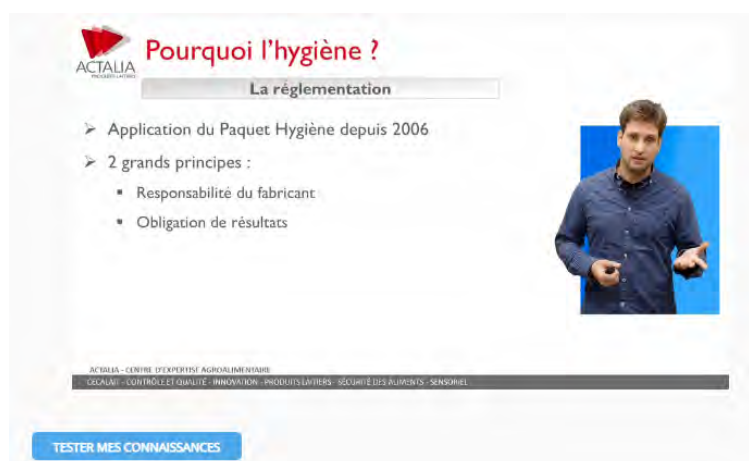


Objectifs de formation

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



Demande d'inscription

« Formations fermières »

26/03/2024

A compléter et à renvoyer à ...



Contact / Renseignements : Fabienne Pustel
Tél. : + 33 (0)4 92 34 78 43
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 <i>Les producteurs ECI sont éligibles sur la formation GBPH et sur les formations technologiques à hauteur de 35 heures par an.</i>	}	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,
☐ Personne reconnue en démarche d'installation 2^{ème} et 3^{ème} année <i>Les attestations ont une durée de validité de trois ans, passé ce délai, vous n'êtes plus éligible au VIVEA.</i>	}	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

Carmejane :

☐ 09 au 13 septembre 2024

☐ 24 au 28 février 2025

Rennes :

☐ 24 au 27 septembre 2024

☐ 21 au 24 janvier 2025

Surgères :

☐ 08 au 11 octobre 2024

☐ 17 au 20 juin 2025

Les fromages à pâte persillée

4 jours

Carmejane :

☐ 16 au 20 septembre 2024

Rennes :

☐ 13 au 18 mai 2025

Les fromages à pâte pressée

4 jours

Carmejane :

☐ 23 au 27 septembre 2024

Rennes :

☐ 01 au 04 avril 2025

Les fromages lactiques

4 jours

Carmejane :

☐ 30 septembre au 04 octobre 2024

Rennes :

☐ 19 au 22 novembre 2024

☐ 18 au 21 mars 2025

Les fromages à pâte molle

4 jours

Carmejane :

☐ 14 au 18 octobre 2024

Rennes :

☐ 15 au 18 avril 2025

Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

Carmejane :

☐ 22 au 23 octobre 2024

Rennes :

☐ 29 au 30 avril 2025

Camembert

1,5 jours

Carmejane

☐ 24 au 25 octobre 2024

Rennes :

☐ 21 au 22 mai 2025

Chèvre boîte

1,5 jours

Surgères :

☐ 02 au 03 octobre 2024

Les fromages de type Feta

2 demi-journées

Carmejane :

☐ 05 au 06 novembre 2024

(05/11 : 13h30→17h00 – 06/11 : 9h00→12h30)

Les fromages à caillé doux

2 demi-journées

Carmejane :

☐ 06 au 07 novembre 2024

(06/11 : 13h30→17h00 – 07/11 : 9h00→12h30)

La brousse

1 jour

Carmejane :

☐ 08 novembre 2024

Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

Carmejane :

☐ 13 au 15 novembre 2024

Rennes :

☐ 10 au 12 septembre 2024

☐ 18 au 20 février 2025

Les desserts lactés

2 jours

Carmejane :

☐ 19 au 20 novembre 2024

Rennes :

☐ 04 au 05 décembre 2024

Les glaces

2 jours

Carmejane :

☐ 21 au 22 novembre 2024

☐ 18 au 19 février 2025

Les accidents de fabrication en fromagerie

2 jours

Carmejane :

☐ 02 au 03 décembre 2024

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

3 jours

Carmejane :

☐ 04 au 06 décembre 2024

☐ 03 au 05 juin 2025

Rennes :

☐ 04 au 06 février 2025

Surgères :

☐ 26 au 28 novembre 2024

☐ 11 au 13 février 2025

L'affinage

2 jours

La Roche sur Foron

☐ 06 au 07 novembre 2024

Utilisation des ferments en atelier fermier

2 jours

Carmejane :

☐ 28 et 29 janvier 2025

Rennes :

☐ 04 au 05 mars 2025

Les fromages fondus et crèmes de fromages

2 jours

Carmejane :

☐ 20 au 21 février 2025

Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère

2 jours

Carmejane :

☐ 03 au 04 mars 2025

Rennes :

☐ 06 au 07 mars 2025

La crème et le beurre

2 jours

Carmejane :

☐ 05 au 06 mars 2025

Formation en alternance

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

24 jours

Carnejane :

☐ 17 mars au 18 avril 2025

Rennes :

☐ 07 octobre au 08 novembre 2024



La qualité du lait

☐ Formation en distanciel

L'hygiène dans les ateliers agro-alimentaires

☐ Formation en distanciel

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

Hélène FOLLET

SARL Les Saveurs du lait, (76)

J'ai découvert Actalia un peu « par hasard » ! En cherchant des formations.

Je me suis inscrite pour une formation pâtes pressées à Rennes. C'était top ! Super enrichissant. Puis j'ai fais venir Michel dans mon atelier pour réaménager l'espace. Puis une deuxième fois pour une formation desserts lactés.

J'ai toujours eu des réponses à mes questions. Michel se met parfaitement à la portée de ses stagiaires. C'est très enrichissant !



Kayline TUAZ

Élevage de chèvre - GAEC Ferme des Moulins, Arvieux (05)

Installée depuis 1 an, je fabriquais le fromage avec la base de connaissances que j'avais acquise en tant que salariée agricole ainsi que sur les pratiques de nos prédécesseurs suite à la passation de la ferme.

Puis j'ai fait 2 semaines de formation "Pâte pressée" et "Lactique". Cela m'a permis de consolider mes acquis, d'approfondir, de mieux comprendre ce qu'il se passe pour chaque technologie. J'ai pu mieux maîtriser et m'adapter, et aussi comprendre quand ça ne va pas, et ajuster ! Suite aux formations, j'ai réussi à gagner en efficacité et à stabiliser la gamme de produits.

Je recommande ces formations à tous, débutant comme initié, chacun peut y trouver son compte.

De plus, les formations sont bien construites avec des temps de théorie suivis de temps de pratique.

Enfin, c'est l'occasion d'échanger sur d'autres sujets avec des formateurs très disponibles, ainsi qu'avec les autres agriculteurs/fromagers !

