

Demande d'inscription

« Formations fermières »

06/05/2025

A compléter et à renvoyer à ...



Contact / Renseignements :
Tél. : + 33 (0)4 92 34 78 43
E-mail : actalia04@actalia.eu
Site : www.actalia.eu

ACTALIA - Centre de Carmejjane
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 : _____ + 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,
☐ 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 + les documents n-1
☐ 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 :

☐ 15 au 19 septembre 2025

☐ 02 au 06 mars 2026

Rennes :

☐ 30 sept au 3 octobre 2025

☐ 20 au 23 janvier 2026

Les fromages à pâte persillée

4 jours

Carmejane :

☐ 20 au 24 octobre 2025

Rennes :

☐ 19 au 22 mai 2026

Les fromages à pâte pressée

4 jours

Carmejane :

☐ 03 au 07 novembre 2025

Rennes :

☐ 31 mars au 3 avril 2026

Les fromages lactiques

4 jours

Carmejane :

☐ 06 au 10 octobre 2025

Rennes :

☐ 02 au 05 décembre 2025

☐ 10 au 13 mars 2026

Les fromages à pâte molle

4 jours

Carmejane :

☐ 27 au 31 octobre 2025

Rennes :

☐ 21 au 24 avril 2026

Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

Carmejane :

☐ 14 au 15 octobre 2025

Rennes :

☐ 05 au 06 mai 2026

Camembert

1,5 jour

Carmejane

☐ 24 au 25 septembre 2025

Rennes :

☐ 09 au 10 juin 2026

Les fromages de type Feta et Halloumi

1,5 jour

Carmejane :

☐ 09 au 10 septembre 2025

Rennes :

☐ 26 au 27 février 2026

Les fromages à caillé doux

2 demi-journées

Carmejane :

☐ 10 au 11 septembre 2025

Le 10 sept : 13h30 à 17h00 et le 11 sept : 9 h 00 à 12 h 30

La brousse

1 jour

Carmejane :

☐ 12 septembre 2025



Les yaourts et autres laits fermentés**3 jours****Carmejane :**☐ 12 au 14 novembre 2025**Rennes :**☐ 16 au 18 septembre 2025☐ 18 au 20 février 2025**Les desserts lactés****2 jours****Carmejane :**☐ 18 au 19 novembre 2025**Rennes :**☐ 13 au 14 novembre 2025**Les glaces****2 jours****Carmejane :**☐ 20 au 21 novembre 2025☐ 17 au 18 février 2026**Les accidents de fabrication en fromagerie****2 jours****Carmejane :**☐ 26 au 27 novembre 2025**Elaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire à l'aide du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen****3 jours****Carmejane :**☐ 02 au 04 décembre 2025☐ 02 au 04 juin 2026**Rennes :**☐ 03 au 05 février 2026**L'affinage****2 jours****Carmejane :**☐ 24 au 25 novembre 2025**Utilisation des ferments en atelier fermier****2 jours****Carmejane :**☐ 27 et 28 janvier 2026**Rennes :**☐ 10 au 11 février 2026**Les fromages fondus et crèmes de fromages****2 jours****Carmejane :**☐ 09 au 10 décembre 2025**Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère****2 jours****Carmejane :**☐ 22 au 23 septembre 2025**Rennes :**☐ 02 au 03 juin 2026**La crème et le beurre****2 jours****Carmejane :**☐ 12 au 13 mars 2026

Formation en alternance

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

24 jours

Carmejane :

☐ 23 mars au 30 avril 2026

Rennes :

☐ 20 octobre au 21 novembre 2025

Formation en distanciel : Perfectionnement des pâtes pressées non cuite

2 demi
journées

☐ 20 au 21 janvier 2026

Formation en Distanciel : Perfectionnement lactique

2 demi
journées

☐ 22 au 23 janvier 2026