

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



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

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



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 2026

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