

Nos Formations

FROMAGES & PRODUITS LAITIERS FERMIERS



SEPTEMBRE 2025 - JUIN 2026



FORMATION SUR MESURE



FORMATION CERTIFIANTE



FORMATION à DISTANCE



ACTALIA - CENTRE DE CARMEJANE

+33 (0)4 92 34 78 43

Centre de Carmejane - Le Château

04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson

www.actalia.eu



Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.



WWW.QUALICERT.FR



REPUBLIQUE FRANÇAISE

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 Briec
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 :
Camille LENEVEU
+33 (0)4 50 03 33 03
c.leneveu@actalia.eu

Surgères

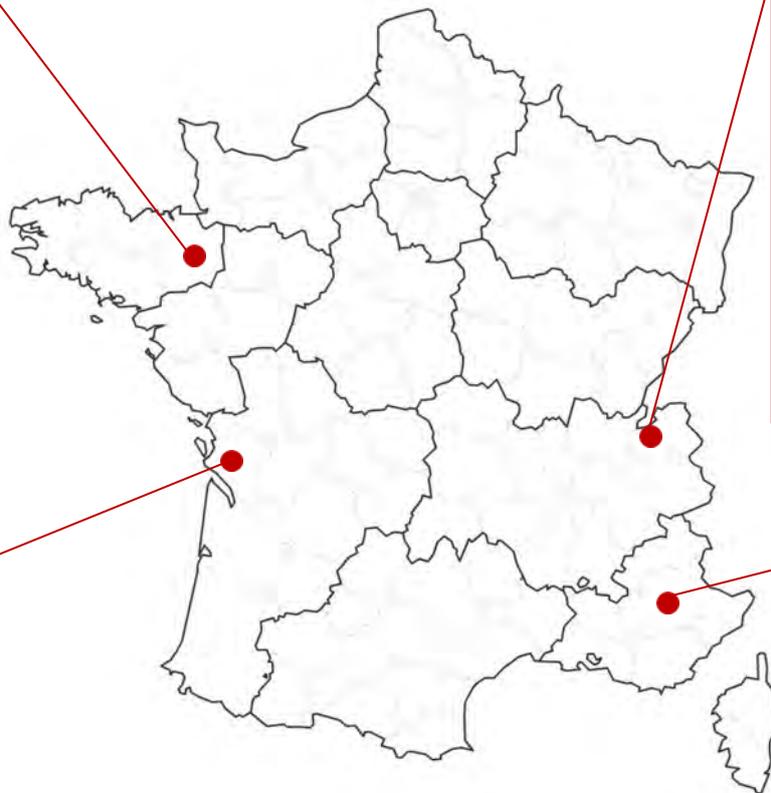
ACTALIA Produits Laitiers
1 rue des Babigeots
17700 Surgères

Responsable de stage :
Patrice GABORIT
+33 (0)5 48 03 00 43
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

Chiffres clés	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
La brousse.....	15
Les fromages fondus et crèmes de fromages.....	15
Les fromages à pâte filée de type mozzarella.....	16
Les fromages de types feta et halloumi.....	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
Perfectionnement à la technologie des pâtes pressées non cuites - Formation digitale	21
Perfectionnement à la technologie lactique -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

Chiffres clés

94 %

Note de la satisfaction des stagiaires

200

Stagiaires formés par an

46

Sessions de formations proposées

23

Formations modulaires de courte durée

1 formation Certifiante

Conduire une activité de transformation fromagère fermière de 168 h



Une équipe de formateurs issus du terrain, expérimentés et spécialisés en transformation laitière fermière



Henri Tonglet
- Actalia 04 -



Camille POIROT
- Actalia 04 -



Michel Nedellec
- Actalia 35 -



Emilien FATET
- Actalia 74 -



Patrice Gaborit
- Actalia 17 -

Un atelier pédagogique adapté



3 laits travaillés



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 fond 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.

Ils nous ont fait confiance



Nos formations fermières

Nos formations fermières, plus de 35 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 2024, nos formations ont obtenu une note de **satisfaction générale de 9,4/10**



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 : fabrications à partir de laits de **vache, brebis, chèvre**

Formats : présentiel, digital, mixte digital



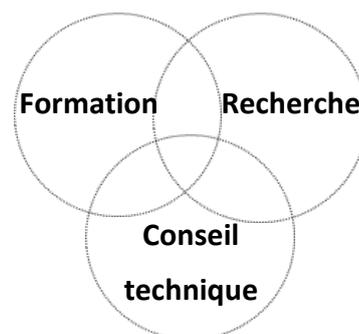
Accessibilité aux personnes en situation de handicap

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 aux situations de 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 de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire en attribuant la qualification d'**Institut Technique Agro-Industriel (ITAI)**.

Avec une équipe pluridisciplinaire de 21 collaborateurs répartis 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
<p>Chef d'exploitation, Conjoint collaborateur, Gérant d'exploitation, Aide familial, Cotisant solidaire</p>  <p>Personne en cours d'installation (PPP) Vivéa finance 35h de formation par an et la formation « Conduire une activité de transformation fromagère fermière »</p>	<p>Financement Vivéa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vous pouvez bénéficier, dans le cadre de formations collectives, d'une aide du Vivéa, - ACTALIA se charge de mobiliser des fonds collectifs et de monter le dossier de prise en charge auprès du Vivéa, <p>Un crédit formation de 3000 euros par an et par stagiaire est alloué par Vivéa pour l'année 2025. Le stagiaire devra s'assurer d'avoir un crédit formation suffisant pour couvrir le montant des frais pédagogiques avant son entrée en formation.</p> <p>Producteurs et ayant droit bénéficiant du fonds Vivéa, vous devrez fournir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une attestation sécurisée sur le site de la MSA, précisant que vous êtes affiliés à la MSA et à jour de vos cotisations. <p>Personnes bénéficiant du statut « en cours d'installation », vous devrez fournir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, - une attestation de renouvellement pour la deuxième et troisième année. <p>Nb : Un crédit insuffisant entrainera une facturation complémentaire</p>
<p>Chef d'entreprise au régime du bénéfice réel</p>	<p>Crédit d'impôt formation</p> <p>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.</p>
<p>Artisans</p>	<p>Financement par un OPCO</p> <p>Vous pouvez bénéficier d'une aide de votre fonds de formation.</p>
<p>Salariés Salariés agricoles</p>  <p><small>La certification Qualiopi a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes: ACTIONS DE FORMATION</small></p>	<p>Financement par un OPCO</p> <p>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.</p> <p>Nos formations sont éligibles au plan de formations collectives des OPCO</p>
<p>Demandeurs d'emplois</p>	<p>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.</p>
<p>CPF Compte Personnel Formation</p>	<p>La formation « Conduire une activité de transformation fromagère fermière » est certifiante et éligible au CPF. Un dossier de demande de financement est à déposer auprès de la caisse des dépôts et consignations. Code RS n°6462</p>

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 :



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.

D'autre part, 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 un certificat de réalisation 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 :

Tél. : +33 (0)4 92 34 78 43

Mail :

actalia04@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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Identifier les composants du lait et sa flore microbologique 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 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 15 au 19 septembre 2025

Du 2 au 6 mars 2026



SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 30 septembre au 3 octobre 2025

Du 20 au 23 janvier 2026



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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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 6 au 10 octobre 2025

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



**Du 2 au 5 décembre 2025
Du 10 au 13 mars 2026**

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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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 3 au 7 novembre 2025

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 31 mars au 3 avril 2026

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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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 27 au 31 octobre 2025

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 21 au 24 avril 2026

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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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 20 au 24 octobre 2025

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 19 au 22 mai 2026

CERTIFICATION : Conduire une activité de transformation fromagère fermière

Pré requis : Avoir un projet en transformation fromagère



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 y compris pour les personnes en cours d'installation (PPP) : 770 € HT
Autre public : 3 715,83 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.7)

Formation éligible au CPF Code RS n°6462



ET



Sanction de la formation

Attestation de stage
Certificat de Compétences

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET
Du 23 mars au 30 avril 2026

Formation en centre :
du 23 mars au 3 avril Et du 20 au 30 avril
Stage en entreprise :
du 7 au 17 avril

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC
Du 20 octobre au 21 novembre 2026

Formation en centre :
du 20 au 31 octobre Et du 17 au 21 novembre
Stage en entreprise :
du 3 au 14 novembre

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



Stage en atelier

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

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 : Fabriquer de 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



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 — 1,5 jour

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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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 du camembert : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Points réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages type camembert

... 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 septembre 2025



SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 9 au 10 juin 2026

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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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 12 septembre 2025

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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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...

... A partir de 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 9 au 10 décembre 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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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 aux 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 14 au 15 octobre 2025

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 5 au 6 mai 2026

Les fromages de type feta et halloumi



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— 1,5 jour

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 96,25 € HT
Autre public : 398,13 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Fabriquer des fromages de type feta en atelier fermier
Fabriquer des fromages de type Halloumi 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 et de type halloumi : rôles et paramètres technologiques
- Les méthodes de conservation
- Points réglementaires

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages de type feta et halloumi
.... 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 10 septembre 2025

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 26 au 27 février 2026

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

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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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...

... 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 10 au 11 septembre 2025

10/09 : 13h30 → 17h00 11/09 : 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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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 12 au 13 mars 2026

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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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 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 20 au 21 novembre 2025

Du 17 au 18 février 2026

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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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 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 novembre 2025

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 13 au 14 novembre 2025

Les yaourts et autres laits fermentés (skyr, elben...)



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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Fabriquer des yaourts et des laits fermentés traditionnels (skyr, elben...) 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
Fabrication de laits fermentés types skyr, elben...
.... 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 12 au 14 novembre 2025

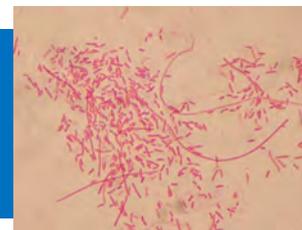
SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 16 au 18 septembre 2025
Du 18 au 20 février 2026

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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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 (acidification, affinage...)
- Choix des ferments en fonction des produits laitiers
- Obtention, préparation, conservation des ferments indigènes et commerciaux
- Contrôle de la qualité d'un ferment
- Défauts liés aux ferments

Travaux pratiques :

Préparation de levains indigènes et commerciaux
Mesure du pouvoir acidifiant

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 27 au 28 janvier 2026

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 10 au 11 février 2026

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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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, soins...)
- Les flores d'affinage et les différents croûtages
- Les cycles d'affinage des fromages lactiques, à pâte molle, à pâte persillée, à pâte pressée

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 24 au 25 novembre 2025

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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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, défauts d'acidification...

N'hésitez pas à apporter vos fromages à problèmes afin que nous les étudions ensemble

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Du 26 au 27 novembre 2025

Perfectionnement à la technologie pâte pressées non cuites

Formation digitale



Pré requis

Fromagers expérimentés en activité



Objectifs de formation

Maîtriser les paramètres technologiques de la fabrication PPNC
Identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits
Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Méthodes et moyens pédagogiques

Modules vidéos en direct
Quizz
Echanges possibles par mail avec le formateur

Durée : 7 heures — 2 demi-journées

J1 : 9h00 → 12h30 J2 : 9h00 → 12h30

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 58.34 € HT

Autre public : 237.50 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation



EN VISIOCONFERENCE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 20 au 21 janvier 2026

20/01 : 9h30 → 12h30 21/01 : 9h00 → 12h30

Perfectionnement à la technologie lactique

Formation digitale



Pré requis

Fromagers expérimentés en activité



Objectifs de formation

Maîtriser les paramètres technologiques de la fabrication lactique
Identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits
Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Méthodes et moyens pédagogiques

Modules vidéos en direct
Quizz
Echanges possibles par mail avec le formateur

Durée : 7 heures — 2 demi-journées

J1 : 9h00 → 12h30 J2 : 9h00 → 12h30

Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 58.34 € HT

Autre public : 237.50 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation



Contenu pédagogique

- Les étapes de la transformation fromagère en technologie lactique
- L'affinage des fromages lactiques
- Identification et solution des accidents et défauts de fabrication

EN VISIOCONFERENCE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 22 au 23 janvier 2026

22/01 : 9h30 → 12h30 23/01 : 9h00 → 12h30

Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques en salle
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 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation



Objectifs 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

Contenu pédagogique

- 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

Travaux pratiques :

Etudes de cas : dimensionnement d'une cave d'affinage

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 22 au 23 septembre 2025

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 2 au 3 juin 2026

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 : 104,27 € HT
Autre public : 862,60 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 7)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
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 2 au 4 décembre 2025

Du 2 au 4 juin 2026

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 3 au 5 février 2026

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

<input type="checkbox"/> Exploitant agricole <input type="checkbox"/> Conjoint exploitant agricole <input type="checkbox"/> Aide familial <input type="checkbox"/> 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 ».
<input type="checkbox"/> 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 ».
<input type="checkbox"/> 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,
<input type="checkbox"/> 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 + les documents n-1
<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 :.....	}	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 :

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

Carmeiane :

20 au 24 octobre 2025

Rennes :

19 au 22 mai 2026

Les fromages à pâte pressée

4 jours

Carmeiane :

03 au 07 novembre 2025

Rennes :

31 mars au 3 avril 2026

Les fromages lactiques

4 jours

Carmeiane :

06 au 10 octobre 2025

Rennes :

02 au 05 décembre 2025

10 au 13 mars 2026

Les fromages à pâte molle

4 jours

Carmeiane :

27 au 31 octobre 2025

Rennes :

21 au 24 avril 2026

Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

Carmeiane :

14 au 15 octobre 2025

Rennes :

05 au 06 mai 2026

Camembert

1,5 jour

Carmeiane

24 au 25 septembre 2025

Rennes :

09 au 10 juin 2026

Les fromages de type Feta et Halloumi

1,5 jour

Carmeiane :

09 au 10 septembre 2025

Rennes :

26 au 27 février 2026

Les fromages à caillé doux

2 demi-journées

Carmeiane :

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

Carmeiane :

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 cuites

2 demi
journées

20 au 21 janvier 2026

Formation en Distanciel : Perfectionnement lactique

2 demi
journées

22 au 23 janvier 2026

Paroles de stagiaires fromagers

Leen COOLS

Fromagère-salariée (Belgique) 

« Après avoir repris il y a quelques années une chèvrerie avec transformation, je souhaitais améliorer mes recettes et surtout comprendre les processus de fabrication et d'affinage. Sur le conseil d'une collègue j'ai contacté le centre d'expertise Actalia.

Une formation très complète et personnalisée, m'a permis d'améliorer nos produits existants et de développer de nouveaux fromages avec des fiches techniques très détaillées.

La formation n'est pas prise en charge en Belgique mais pour moi c'était un très bon investissement et une expérience que je peux vivement conseiller à chaque fromager. »



Hafid BOUSSIS

Fromager fermier-éleveur de brebis-(83)

« Nichée au cœur du Massif des Maures sur la commune de La Garde Freinet, dans le Var, nous avons une micro-ferme familiale labellisée en agriculture biologique. »

« Ayant très peu d'expérience dans le domaine, j'ai fait quelques visites chez les éleveurs locaux pour m'immerger dans le monde de l'élevage laitier fermier. Ils ont tous eu le même discours : ils m'ont orienté vers le centre de Carmejane, soulignant la qualité de l'enseignement dispensé, tout en étant à la portée de tous, débutants comme confirmés. »

« En 2024 j'ai assisté à deux formations : « les fondamentaux de la transformation fromagère fermière », puis la spécialisation « les fromages lactiques ». Après ces deux formations, je me sens serein pour lancer ma production en fromages lactiques dès ma première année. Les outils proposés nous amènent à comprendre ce qui se passe dans le lait, à toucher la matière, à la sentir, à connaître les mécaniques de la transformation laitière. »

« A l'issue de ces deux formations j'ai le sentiment de maîtriser les différentes étapes de la fabrication fromagère fermière. Les divers accompagnements techniques que propose Actalia en plus des formations permettent aussi de garder le lien avec une équipe compétente, ce qui me rassure pour l'avenir. »

Un grand merci à vous.

Angélique Bernard

Fromagère -Salariée - (79)

La formation « les fondamentaux » m'a permis d'acquérir plus de connaissances sur la fabrication de fromages lactiques. Cette formation m'a donné les compétences dont j'avais besoin en vue de mon changement de poste mais aussi de mon futur projet.

C'est une formation complète et très intéressante, je la conseillerais à tous ceux qui ont soif d'apprentissage et aussi à ceux qui souhaiteraient s'installer dans la production laitière.

