

Nos Formations

FROMAGES & PRODUITS LAITIERS FERMIERS



JUILLET 2026 - DECEMBRE 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

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la
catégorie d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION

CALENDRIER JUILLET A DECEMBRE 2026 - CARMÉJANE -

Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre	
MER 01		SAM 01		MAR 01		JEU 01		DIM 01		MAR 01	
JEU 02		DIM 02		MER 02	FDMTX (Rennes)	VEN 02		LUN 02		MER 02	GBPH
VEN 03		LUN 03		JEU 03		SAM 03		MAR 03	YLF	JEU 03	
SAM 04		MAR 04		VEN 04		DIM 04		MER 04		VEN 04	
DIM 05		MER 05		SAM 05		LUN 05		JEU 05		SAM 05	
LUN 06		JEU 06		DIM 06		MAR 06		VEN 06		DIM 06	
MAR 07		VEN 07		LUN 07	LOC	MER 07	FPP	SAM 07		LUN 07	
MER 08		SAM 08		MAR 08		JEU 08		DIM 08		MAR 08	RGLMT
JEU 09		DIM 09		MER 09	CDOUX	VEN 09		LUN 09		MER 09	
VEN 10		LUN 10		JEU 10		SAM 10		MAR 10		JEU 10	ACC
SAM 11		MAR 11		VEN 11		DIM 11		MER 11		VEN 11	
DIM 12		MER 12		SAM 12		LUN 12		JEU 12	MOZZA	SAM 12	
LUN 13		JEU 13		DIM 13		MAR 13	FETA	VEN 13		DIM 13	
MAR 14		VEN 14		LUN 14		MER 14		SAM 14		LUN 14	
MER 15		SAM 15		MAR 15	DESS	JEU 15	CAM	DIM 15		MAR 15	
JEU 16		DIM 16		MER 16		VEN 16	BROUS	LUN 16	PLACT	MER 16	
VEN 17		LUN 17		JEU 17		SAM 17		MAR 17		JEU 17	
SAM 18		MAR 18		VEN 18	GLC	DIM 18		MER 18	PM	VEN 18	
DIM 19		MER 19		SAM 19		LUN 19		JEU 19		SAM 19	
LUN 20		JEU 20		DIM 20		MAR 20		VEN 20		DIM 20	
MAR 21	FDMTX	VEN 21		LUN 21		MER 21		SAM 21		LUN 21	
MER 22		SAM 22		MAR 22	BTECH	JEU 22		DIM 22		MAR 22	
JEU 23		DIM 23		MER 23		VEN 23		LUN 23	PFPP	MER 23	
VEN 24		LUN 24		JEU 24		SAM 24		MAR 24		JEU 24	
SAM 25		MAR 25		VEN 25		DIM 25		MER 25	YLF (Rennes)	VEN 25	
DIM 26		MER 26		SAM 26		LUN 26		JEU 26		SAM 26	
LUN 27		JEU 27		DIM 27		MAR 27		VEN 27		DIM 27	
MAR 28		VEN 28		LUN 28		MER 28	LACT (Rennes)	SAM 28		LUN 28	
MER 29		SAM 29		MAR 29		JEU 29		DIM 29		MAR 29	
JEU 30		DIM 30		MER 30		VEN 30		LUN 30		MER 30	
VEN 31		LUN 31	FDMTX (Rennes)			SAM 31				JEU 31	

RENNES

Toute autre demande sera étudiée avec possibilité de proposer d'autres dates, en fonction du nombre de stagiaires

Sommaire

Calendrier	2
Chiffres clés	4
Nos formations sur mesure	5
Nos formations fermières	6
Comment s'inscrire à une formation ?	7
Prise en charge par les fonds de formation	8
Bulletin d'inscription	9 - 10
Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière (FDMTX)	11
Les bases de la transformation fromagère (BTECH)	12
La réglementation des ateliers fermiers - Formation digitale (RGLMT)	12
Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère (LOC)	13
Elaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire à l'aide du GBPH Européen (GBPH)	13
Les fromages lactiques (LACT)	14
Perfectionnement à la technologie lactique - Formation digitale (PLACT)	14
Les fromages à pâte pressée (FPP)	15
Perfectionnement à la technologie des pâtes pressées non cuites - Formation digitale (PFPP)	15
Les fromages à pâte molle (PM)	16
Le camembert (CAM)	16
Les fromages à pâte persillée - Les bases (BPERS)	17
Les fromages à pâte persillée - Spécialisation (SPERS)	17
Les fromages de type feta et halloumi (FETA)	18
Les fromages à pâte filée de type mozzarella (MOZZA)	18
Les fromages à caillé doux (CDOUX)	19
La brousse (BROUS)	19
L'affinage (AFF)	20
Les défauts et accidents de fabrication en fromagerie (ACC)	20
Les glaces (GLC)	21
Les desserts lactés (DESS)	21
Les yaourts et autres laits fermentés (YLF)	22
Les formations à venir	22
Témoignages	23

Chiffres clés

96 %

Note de la satisfaction des stagiaires

200

Stagiaires formés par an

48

Sessions de formations proposées

22

Formations modulaires de courte durée

1 formation certifiante

Conduire une activité de transformation fromagère fermière de 168 h



Depuis 2023

TAUX DE REUSSITE

100 %

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



Henri TONGLET
- Actalia 04 -



Camille POIROT
- Actalia 04 -



Josine GIRAUD
- Actalia 04 -



Emilien FATET
- Actalia 74 -



Camille LENEVEU
- Actalia 74 -



Patrice GABORIT
- Actalia 17 -



Michel NEDELLEC
- Actalia 35 -

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 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 » !

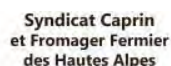
ACTALIA étudie et réalise des formations spécifiquement adaptées à vos besoins. Ces formations peuvent se dérouler sur notre site ou à l'extérieur.

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.

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 2025, nos formations ont obtenu une note de **satisfaction générale de 9,6/10**



22 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



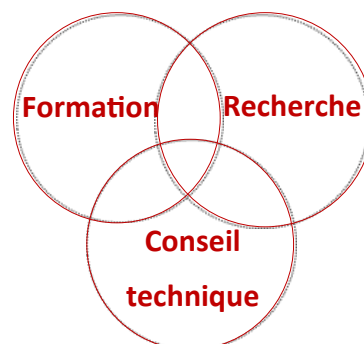
Accessibilité aux personnes en situation de handicap

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, de l'agroalimentaire 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.



Comment s'inscrire à une formation ?

C'est très simple...

* Remplissez le bulletin de demande d'inscription que vous trouverez à la page suivante ou en le téléchargeant sur notre site internet :

www.actalia.eu rubrique : Formation > 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 : A 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

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</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 2 000 euros par an et par stagiaire est alloué par Vivéa pour l'année 2026. 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 bénéficiaire 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 bénéficiaire 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 entraînera 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 qualité 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 Vivéa	101,50 € TTC (84,58 € HT)	406,00 € TTC (338,33 € HT)
Sans prise en charge	318,50 € TTC (265,42 € HT)	1274,00 € TTC (1061,67 € HT)

*La part restant aux stagiaires indiquée dans le catalogue est sous réserve d'éligibilité au Vivéa
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 78 43



Demande d'inscription «Formations fermières»

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 Carmejane
Le Château
04510 Le Chaffaut-St-Jurson
Mail : actalia04@actalia.eu

DEMANDEUR

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Ville : _____
Pays : _____ Date de naissance : _____
Tél. : _____ Email : _____
Profession : _____

FORMATION(S) SOUHAITEE(S)

Intitulé et code de la formation	Date de début	Date de fin	Lieu



STATUT (1 seule réponse possible) - Renseignements obligatoires

- Exploitant agricole
- Conjoint exploitant agricole
- Aide familial
- Cotisant solidaire



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 (- 1 an)



Attestation téléchargeable sur le site de la MSA faisant apparaître un « flash code » ou un « code sécurisé », précisant « à jour de vos cotisations » **précisant votre date d'installation.**

- Personne reconnue en démarche d'installation
2e et 3e année

Les producteurs ECI sont éligibles sur la formation GBPH et sur les formations technologiques à hauteur de 35h00 par an



- * 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 (laissant apparaître le nom, le montant et l'historique).

- Salarié d'exploitation agricole
- Salarié d'organisme agricole
- Autre salarié
- Demandeur d'emploi
- Autres, précisez :



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

.....

.....

.....

.....



Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière

(code : FDMTX)

SPECIALE PPP *



Pré requis

Aucun



Méthodes et

moyens pédagogiques

Exposés théoriques digitaux

Quiz / échanges possibles par mail

Exposés théoriques en salle

Travaux pratiques en atelier

Echanges avec le formateur

Dégustation commentée

Durée : 35 heures

2h30 en distanciel — avant le présentiel

32h30 en présentiel — 5 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVÉA : 507,50 € TTC
(422,92 € HT)

Autre public : 1592,50 € TTC
(1 327,08) € HT) avant prise en charge par un
fonds de formation (cf. p 8)

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

Concevoir un atelier de transformation selon ses besoins et les normes réglementaires

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 éléments liés à la réglementation

- Présentation de la réglementation européenne : paquet hygiène, PMS, GBPH...
- Présentation de la réglementation française : eau, gestion des températures, étiquetage...

La conception d'un atelier de transformation laitière fermière

- Réglementation encadrant la conception d'un atelier
- Les différentes pièces d'un atelier fromager : fonctions et implantations
- Les besoins des pièces d'affinage
- Matériaux et revêtements
- Gestion des flux

Les règles d'hygiène et de nettoyage en atelier

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages lactiques et 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 20 au 24 juillet 2026

SITE DE RENNES

Responsable de stage : Michel NEDELLEC



Du 31 août au 4 septembre 2026

* Personne en démarche d'installation par le Point Accueil Installation (PAI)

Les bases de la transformation fromagère

(code : BTECH)



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques digitaux

Exposés théoriques en salle

Travaux pratiques en atelier

Echanges avec le formateur

Dégustation commentée

Durée : 23h30 - 3,5 jours

2h30 en distanciel - avant le présentiel

21h en présentiel - 3 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVÉA :

326,25 € TTC (271,87 € HT)

Autre public :

1069,25 € TTC (891,04 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 sa bonne fromageabilité

Décrire et mettre en œuvre les différents mécanismes de la transformation fromagère

Contenu pédagogique

- La composition physico-chimique et microbiologique du lait, critères de qualité et gestion de la flore
- Les grandes étapes de la transformation fromagère, de la préparation du lait à l'affinage
- Techniques et matériels de fabrication
- Les règles d'hygiène et de nettoyage en atelier de transformation

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages lactiques affinés

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 21 au 24 septembre 2026

La réglementation des ateliers fermiers

Formation digitale

(code : RGLMT)



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

Module vidéo en direct (visioconférence)

Echanges avec le formateur

Quiz

Durée : 3,5 heures - 0,5 jour

Coût pédagogique

Ayant droit VIVÉA :

42,00 € TTC (35,00 € HT)

Autre public :

159,25 € TTC (132,71 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation



Objectif de formation

Appréhender le contexte réglementaire d'une production de produits laitiers fermiers

Appliquer la réglementation fromagère fermière

Contenu pédagogique

- Contextes réglementaires européens et français
- Notion de flexibilité
- Les statuts sanitaires : vente directe, agrément sanitaire européen, dérogation
- L'étiquetage des produits
- Le plan de maîtrise sanitaire et son contenu

SITE DE CARMEJANE

Responsable de stage : Henri TONGLET



Le 8 décembre 2026

Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère

(code : LOC)



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 VIVÉA :
203,00 € TTC (169,17 € HT)
Autre public :
637,00 € TTC (530,83 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 7 au 8 septembre 2026

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

(code : GBPH)



Pré requis

Aucun

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés théoriques digitaux
Quiz/échanges possibles par mail
Exposés théoriques en salle
Echanges avec le formateur
Etudes de cas
Application pratique

Durée : 22h30

1h45 en distanciel - avant le présentiel
21h00 en présentiel - 3 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVÉA :
326,25€ TTC (271,88 € HT)
Autre public :
1023,75 € TTC (853,13 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 1 au 3 décembre 2026

Les fromages lactiques

(code : LACT)



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 : 21 heures

Coût pédagogique

Ayant droit VIVÉA :

304,50 € TTC (253,75 € HT)

Autre public :

955,50 € TTC (796,25 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 27 au 30 octobre 2026

SITE DE RENNES



Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 27 au 29 octobre 2026

Perfectionnement à la technologie lactique

Formation digitale

(code : PLACT)



Pré requis

Fromagers expérimentés en activité



Méthodes et moyens pédagogiques

Modules vidéos en direct
Quiz
Echanges avec le formateur

Durée : 7 heures - 2 demi-journées

J1 : 13h30 → 17h00 J2 : 13h30 → 17h00

Coût pédagogique

Ayant droit VIVÉA :

84,00 € TTC (70,00 € HT)

Autre public :

318,50 € TTC (265,42 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation



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

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 16 au 17 novembre 2026

16/11 : 13h30 → 17h00 17/11 : 13h30 → 17h00

Les fromages à pâte pressée

(code : FPP)



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 VIVÉA :

406,00 € TTC (338,34 € HT)

Autre public :

1274,00 € TTC (1061,67 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 des fromages 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 5 au 9 octobre 2026

Perfectionnement à la technologie pâte pressées non cuites

Formation digitale

(code : PFPP)



Pré requis

Fromagers expérimentés en activité



Méthodes et moyens pédagogiques

Modules vidéos en direct (visioconférence)
Quiz
Echanges avec le formateur

Durée : 7 heures - 2 demi-journées

J1 : 13h30 → 17h00 J2 : 13h30 → 17h00

Coût pédagogique

Ayant droit VIVÉA :

84,00 € TTC (70,00 € HT)

Autre public :

318,50 € TTC (265,42 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation



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

Contenu pédagogique

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

EN VISIOCONFERENCE

Responsable de stage : Henri TONGLET

Du 23 au 24 novembre 2026

23/11: 13h30 → 17h00 24/11 : 13h30 → 17h00

Les fromages à pâte molle

(code : PM)



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

Coût pédagogique

Ayant droit VIVÉA :
406,00 € TTC (338,34 € HT)

Autre public :

1274,00 € TTC (1061,67 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 16 au 20 novembre 2026

Le camembert

(code : CAM)



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 : 13h30 → 17h00 J2 : 9h00 → 17h00

Coût pédagogique

Ayant droit VIVÉA :
152,25 € TTC (126,88 € HT)

Autre public :

477,75 € TTC (398,13 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 14 au 15 octobre 2026

Les fromages à pâte persillée - Les bases

(code : BPERS)



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 VIVÉA :

203,00 € TTC (169,16 € HT)

Autre public :

637,00 € TTC (530,83 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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
Maîtriser et adapter les paramètres clés de la technologie

Contenu pédagogique

- Rappels sur la composition du lait
- La famille des fromages à pâte persillée
- Les étapes de la fabrication de fromages à pâte persillée : rôles et paramètres technologiques
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à pâte persillée de type Bleu intermédiaire (fourme...)

.... 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 novembre 2026

Les fromages à pâte persillée - Spécialisation

(code : SPERS)



Pré requis

Module « Fabriquer des fromages à pâte persillée - Les bases » et/ou expérience en technologie pâte persillée.

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 VIVÉA :

203,00 € TTC (169,16 € HT)

Autre public :

637,00 € TTC (530,83 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Diversifier sa gamme de fromages à 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

- Rappel des étapes de la fabrication de fromages à pâte persillée : rôles et paramètres technologiques
- Différences technologiques entre bleus « doux », « intermédiaires » et « forts »
- Identification et résolution des défauts de fabrication et d'affinage

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à pâte persillée de type : Bleu « fort » et/ou 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 26 au 27 novembre 2026

Les fromages de type feta et halloumi

(code : 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 : 10h30 - 1,5 jour

J1 : 9h00 → 17h00 J2 : 9h00 → 12h30

Coût pédagogique

Ayant droit VIVÉA :

152,25 € TTC (126,87 € HT)

Autre public :

477,75 € TTC (398,13 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 13 au 14 octobre 2026

Les fromages à pâte filée de type mozzarella

(code : MOZZA)



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 VIVÉA :

203,00 € TTC (169,16 € HT)

Autre public :

637,00 € TTC (530,83 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 12 au 13 novembre 2026

Les fromages à caillé doux

(code : CDOUX)



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 VIVÉA :

101,50 € TTC (84,58 € HT)

Autre public :

318,50 € TTC (265,42 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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

- 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

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 9 au 10 septembre 2026

10/09 : 13h30 → 17h00 11/09 : 9h00 → 12h30

La brousse

(code : BROUS)



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 VIVÉA :

101,50 € TTC (84,58 € HT)

Autre public :

318,50 € TTC (265,42 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

Sanction de la formation

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation



Objectifs de formation

Fabriquer de la brousse à partir de lactosérum et 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 16 octobre 2026

L'affinage

(code : AFF)



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 VIVÉA :
203,00 € TTC (169,17 € HT)

Autre public :

637,00 € TTC (530,83 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 7 au 8 décembre 2026

Les défauts et accidents de fabrication en fromagerie

(code : ACC)



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 VIVÉA :
203,00 € TTC (169,17 € HT)

Autre public :

637,00 € TTC (530,83 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 9 au 10 décembre 2026

Les glaces

(code : GLC)



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 VIVÉA :
203,00 € TTC (169,16 € HT)

Autre public :

637,00 € TTC (530,83 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 17 au 18 septembre 2026

Les desserts lactés - crèmes desserts, laits gélifiés, crèmes à base d'œuf, riz au lait...

(code : DESS)



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 VIVÉA :
203,00 € TTC (169,16 € HT)

Autre public :

637,00 € TTC (530,83 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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



Le 15 au 16 septembre 2026

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 : 17h30 - 2,5 jours

Coût pédagogique

Ayant droit VIVÉA :

253,75 € TTC (211,46 € HT)

Autre public :

796,25 € TTC (663,54 € HT) avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p 8)

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 elben, lait ribot,...

... 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 5 novembre 2026

SITE DE RENNES



Responsable de stage : Michel NEDELLEC

Du 24 au 26 novembre 2026

2027

Les formations à venir

Ces formations ne sont pas proposées en cette fin d'année mais elles seront de retour en 2027.

La crème et le beurre

Durée : 14 heures—2 jours

Objectif de la formation : Fabriquer de la crème et du beurre en atelier fermier.

Les fromages fondus et crèmes de fromages

Une solution pour valoriser des fromages à défauts

Durée : 14 heures—2 jours

Objectif de la formation : Fabriquer des fromages fondus en atelier fermier pour mieux diversifier sa gamme de produits ou valoriser des fromages à défauts.

Utilisation des ferments indigènes et commerciaux en atelier fermier

Durée : 14 heures—2 jours

Objectifs de la formation : Choisir et utiliser les différents types de ferments, adaptés aux différents objectifs technologiques fixés.

CERTIFICATION : Conduire une activité de transformation fromagère fermière

Durée : 24 jours, composés de 14 jours de formation en centre et de 10 jours de stage en entreprise

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.

Paroles de stagiaires fromagers

Caroline MAUREL

Fromagère - GAEC Les Brebis du Noutari
(Alpes de Haute-Provence – 04)

« Durant mon diplôme agricole, j'ai suivi une première formation au centre laitier Actalia. Cette initiation m'a donné des bases solides en fromagerie fermière et, depuis, je continue de collaborer régulièrement avec le centre, autant pour des appuis techniques que pour de nouvelles formations. Les formations en transformation fromagère proposées par Actalia sont, pour moi, un véritable moteur de progression. Elles permettent de comprendre chaque technique en profondeur, avec des explications claires et adaptées aux réalités du travail fermier. Ce que j'apprécie tout particulièrement, c'est la qualité de l'accompagnement humain. Les formateurs s'adaptent à notre niveau, partagent généreusement leur expérience et rendent chaque apprentissage concret et accessible. L'équilibre entre pratique et théorie est idéal : les journées alternent entre transformation en atelier et temps en salle, ce qui permet d'ancrer les gestes tout en consolidant les connaissances. Ces formations m'ont permis de gagner en précision, d'améliorer la qualité de mes fromages et de découvrir de nouvelles méthodes que j'utilise encore aujourd'hui. Pour toute personne souhaitant se former, se perfectionner ou enrichir son savoir-faire, Actalia est une ressource précieuse. Pour ma part, j'y retourne chaque année avec plaisir. »



Jessica BAUDO

Fromagère



« Dans le cadre de mon projet d'installation caprin et de reconversion, j'ai suivi plusieurs formations chez Actalia : fromages lactiques, yaourts et glaces. Une expérience très enrichissante que je compte bien poursuivre avec les modules crème, beurre et desserts lactés — rendue possible grâce au financement VI-VÉA, ce qui est précieux quand on est en phase de projet.

Dès le départ, l'accueil est simple et bienveillant — merci à Sonia pour l'organisation toujours fluide — et côté formation, Henri transmet un vrai savoir-faire avec beaucoup de professionnalisme... et une bonne dose d'humour ! On apprend dans une ambiance détendue, ce qui rend les choses accessibles sans jamais perdre le sérieux technique.

L'alternance entre théorie et pratique permet de manipuler, de comprendre ce qu'on fait et de repartir avec des méthodes directement applicables. Le tout se déroule dans une très bonne ambiance de groupe : échanges faciles, entraide et convivialité rendent l'apprentissage encore plus agréable.

Ces formations correspondent exactement à ce que je recherchais pour avancer dans mon projet : du concret, de la technique, et un cadre agréable où apprendre reste un plaisir. »

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

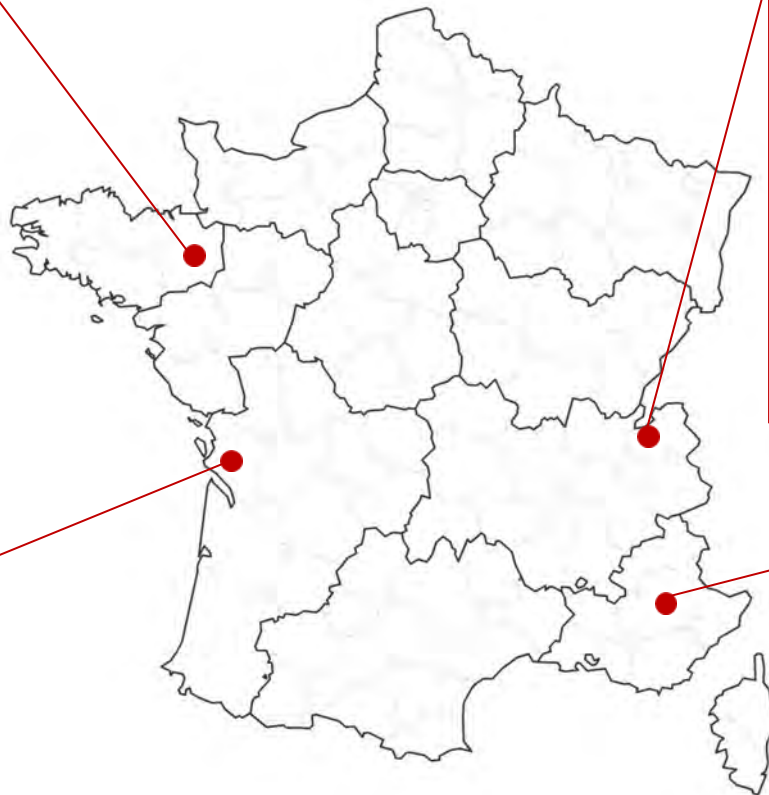
ACTALIA Produits Laitiers
1 rue des Babigeots
17700 Surgères

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