



**Formations**

# **TRANSFORMATION DU LAIT & GESTION DES ATELIERS EN NOUVELLE-AQUITAINE**

**N° 1**

**novembre 2018 • mars 2019**



**REXCAP**

**Réseau d'Excellence Caprine**  
Nouvelle-Aquitaine et Pays de la Loire





# Formations proposées



Qualité sensorielle des fromages :  
connaître et parler de ses produits pour mieux les vendre

Fabriquer ses yaourts à la ferme

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène  
dans son atelier de transformation fromagère

Commercialisation en circuits courts : savoir communiquer

Fabriquer de la tomme à la ferme



Gestion de l'eau et des effluents

Fromages fondus et crèmes de fromages



Utiliser le nouveau GBPH européen  
pour élaborer son PMS en production fermière

Bases de la technologie fromagère

Initiation à la transformation des produits frais laitiers à la ferme

●●● *Les programmes complets de ces stages sont accessibles sur les sites internet des différents organisateurs* ●●●

1

## Gestion de l'eau et des effluents

- Dates : **jeudi 15 novembre 2018**
- Durée : **1 jour**
- Lieu : site de l'Enilia-Ensmic – Surgères (17700)
- Organisateur : **Actalia**



### Objectif pédagogique

Identifier les pratiques économes en eau et acquérir les connaissances pour la mise en place de systèmes de traitement efficaces.

2

## Bases de la technologie fromagère

- Dates : **lundi 10 (13h30) au vendredi 14 (12h) décembre 2018**
- Durée : **28 heures sur 5 jours**
- Lieu : Enilia-Ensmic – Surgères (17700)
- Organisateur : **Enilia-Ensmic**



### Objectif pédagogique

Acquérir les connaissances et savoir-faire de base nécessaires à l'élaboration de fromages au lait de vache de type caillé lactique, pâte molle, pâte pressée non cuite...

3

## Fabriquer ses yaourts à la ferme

- Dates : **mardi 15 janvier 2019**
- Durée : **1 jour**
- Lieu : sur un atelier de transformation en Charente-Maritime
- Organisateur : **Les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine & Vendée**



### Objectif pédagogique

Découvrir les bases techniques pour fabriquer des yaourts fermiers au lait de chèvre.

## 4 Initiation à la transformation des produits frais laitiers à la ferme

- Dates : **mardi 15** (13h30) **au jeudi 17** (12h) **janvier 2019**
- Durée : **3** jours
- Lieu : Enilia-Ensmic – Surgères (17700)
- Organisateur : **Enilia-Ensmic**



### Objectif pédagogique

Acquérir les connaissances et savoir-faire de base nécessaires à l'élaboration des produits laitiers suivants : fromage frais, yaourt, beurre.

## 5 Qualité sensorielle des fromages : connaître et parler de ses produits pour mieux les vendre

- Dates : **mardi 29 janvier 2019**
- Durée : **1** jour
- Lieu : Melle (79500)
- Organisateur : **Les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine & Vendée**



### Objectif pédagogique

Être capable de décrire et parler de la qualité sensorielle de ses fromages à la clientèle, aux visiteurs et aux fromagers-crémiers.

## 6 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène dans son atelier de transformation fromagère

- Dates : **lundi 4** et **mardi 5 février 2019**
- Durée : **2** jours
- Lieu : Melle (79500)
- Organisateur : **Les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine & Vendée**



### Objectif pédagogique

Être capable d'utiliser le GBPH et de mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire en production laitière fermière.

7

## Commercialisation en circuits courts : savoir communiquer

- Dates : **lundi 11 et mardi 12 février 2019**
- Durée : **2 jours**
- Lieu : Melle (79500)
- Organisateur : **Les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine & Vendée**



### Objectif pédagogique

Savoir bâtir la « feuille de route » de communication de sa ferme, évaluer ses outils actuels et sélectionner de nouveaux moyens pour faire connaître ses produits, concevoir le contenu d'outils simples (imprimés, web...).

8

## Gestion de l'eau et des effluents

- Dates : **mardi 26 février 2019**
- Durée : **1 jour**
- Lieu : site de l'Enilia-Ensmic – 17700 Surgères
- Organisateur : **Actalia**



### Objectif pédagogique

Identifier les pratiques économes en eau et acquérir les connaissances pour la mise en place de systèmes de traitement efficaces.

9

## Fabriquer de la tomme à la ferme

- Dates : **lundi 11 et mardi 12 mars 2019**
- Durée : **2 jours**
- Lieu : à préciser
- Organisateur : **Les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine & Vendée**



### Objectif pédagogique

Acquérir les bases techniques pour fabriquer des tommes.

10

## Fromages fondus et crèmes de fromages

- Dates : **jeudi 14 et vendredi 15 mars 2019**
- Durée : **2 jours**
- Lieu : site de l'Enilia-Ensmic – 17700 Surgères
- Organisateur : **Actalia**



### Objectif pédagogique

Acquérir les connaissances et savoir-faire de base nécessaires à la fabrication de fromages fondus type cancoillotte pour mieux diversifier sa gamme de produits.

11

## Utiliser le nouveau GBPH européen pour élaborer son PMS en production fermière

- Dates : **mardi 26 mars 2019**
- Durée : **1 jour**
- Lieu : Enilia-Ensmic – Surgères (17700)
- Organisateur : **Enilia-Ensmic**
- Public : **personnes formées au GBPH national**

*MISE À JOUR*



### Objectif pédagogique

Être capable d'utiliser le GBPH européen et de mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire en production laitière fermière.

## Formations à venir et en projet

- Gestion de l'eau et des effluents (3<sup>ème</sup> session)
- Perfectionnement en beurre et/ou yaourts
- Accompagnement à la création d'un atelier fermier
- Commercialiser ses produits en vente directe

# Une équipe pour vous conseiller

Renseignements, inscriptions & prise en charge



**Emmanuel AUDEBERT**

05 46 27 69 72 ou 06 13 73 69 15  
[emmanuel.audebert@educagri.fr](mailto:emmanuel.audebert@educagri.fr)  
[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)



**Johanna GRAUGNARD**

05 49 07 74 60 / 06 33 92 42 03  
[animationfermiere.chevriers@orange.fr](mailto:animationfermiere.chevriers@orange.fr)  
<http://fermiers.terredeschèvres.fr/>



**Sonia FONTAINE**

04 92 34 78 43  
[s.fontaine@actalia.eu](mailto:s.fontaine@actalia.eu)  
[www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)  
Page Facebook

## Information

*Si le nombre minimum de participants inscrits n'est pas atteint, les stages seront annulés ou reportés à une date ultérieure.*

