



# Catalogue 2017 des formations fromagères fermières en Nouvelle-Aquitaine

*3 organismes du  
Réseau d'Excellence Caprine  
se sont regroupés pour vous proposer un  
catalogue commun de formations  
fromagères fermières*



# Les formations fromagères fermières en Nouvelle-Aquitaine

## La flore d'intérêt laitier en transformation et affinage

Du 6 au 7 juin 2017 à l'ENILIA-ENSMIC (Surgères, 17)

### Contenu

Les flores d'intérêt laitier  
Les coagulants  
Les flores d'affinage et la formation des arômes  
Maîtrise de l'expression de la flore durant l'affinage

### Travaux pratiques

Étude de la composition des principales flores utiles en fromagerie fermière. Réalisation d'une lactofermentation, d'un levain et vérification de leurs viabilités. Lecture et interprétation de fiches techniques de fournisseurs

**Objectifs** Identifier, sélectionner et utiliser les flores d'intérêt laitier en fabrication fromagère fermière ou artisanale  
Choisir des flores d'acidification et/ou d'affinage en vue d'améliorer la qualité des fromages

**Pré requis** Aucun

**Méthodes pédagogiques** Exposés théorique en salle  
Travaux dirigés  
Échanges avec le formateur

**Durée** 14h sur 2 jours

**Responsable de stage** Emmanuel Audebert

## GBPH

Les 22 mai et 20 juin 2017 à l'ENILIA-ENSMIC (Surgères, 17)

### Contenu

Réglementation européenne – contexte du GBPH  
Les 4 germes nuisibles cités par le GBPH  
Présentation du plan de maîtrise sanitaire (PMS)  
Les bonnes pratiques d'hygiène dans un atelier fermier (identification des souillures, choix des détergents et désinfectants, mise en œuvre d'un plan de nettoyage)

### Travaux pratiques

Rédaction des fiches du PMS

**Objectifs** Appliquer le guide des bonnes pratiques d'hygiène dans son atelier afin de mettre en place une démarche d'analyse et de maîtrise des risques

**Pré requis** Transformateurs ou porteurs de projets en transformations laitières fermières

**Méthodes pédagogiques** Exposés théoriques en salle - Conduite de travaux dirigés via la rédaction des fiches du PMS - Échanges avec le formateur

**Durée** 10,5h en 2 jours

**Responsable de stage** Emmanuel Audebert

## Gestion des effluents de fromagerie

Le 7 juin 2017 à l'ENILIA-ENSMIC (Surgères, 17)

### Contenu

Présentation générale des effluents.  
Etude de la réglementation en vigueur  
Les organismes techniques et administratifs référents  
Les sources d'effluents et leur pouvoir polluant  
Comment bien choisir et adapter son système de traitement ?  
Estimation des coûts d'investissement

### Travaux pratiques

Exercices sur des cas concrets

**Objectifs** Identifier les effluents de son atelier fromager (fermier ou artisan), maîtriser la réglementation en vigueur.  
Identifier les différentes solutions techniques pour une bonne gestion des effluents de fromagerie.

**Pré requis** Aucun

**Méthodes pédagogiques** Échanges avec le formateur. Discussions autour des expériences personnelles des stagiaires

**Durée** 7 h en 1 jour

**Responsable de stage** Patrice Gaborit

## Coordonnées des responsables de stage

ACTALIA Produits laitiers  
ENILIA-ENSMIC

Patrice Gaborit  
Emmanuel Audebert

05 46 27 69 80  
05 46 27 69 00

p.gaborit@actalia.eu  
emmanuel.audebert@educagri.fr

## Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière

Du 10 au 13 octobre 2017 à l'ENILIA-ENSMIC (Surgères, 17)

### Contenu

La composition du lait  
Les grandes étapes de la transformation fromagère, de la préparation du lait à l'affinage  
Les éléments liés à la réglementation  
De la conception à la construction de son atelier fromager

### Travaux pratiques

Fabrication de fromages lactique (type chabichou, mothais, faisselle, fromage blanc). Fabrication de fromage de type pâte pressée (chevrotin, tomme...)  
...de vache, chèvre et/ou brebis

**Objectifs** Décrire et mettre en œuvre les différents mécanismes de la transformation fromagère. Concevoir des locaux de fromagerie conformes à la réglementation et appliquer la réglementation fromagère fermière.

**Pré requis** Aucun

**Méthodes pédagogiques** Exposés théoriques en salle - Travaux pratiques en atelier - Échanges avec le formateur - Dégustation

**Durée** 28h sur 4 jours

**Responsable de stage** Patrice Gaborit

## Fabriquer des produits laitiers frais

Du 17 au 19 octobre 2017 à l'ENILIA-ENSMIC (Surgères, 17)

### Contenu

Rappel sur la composition du lait  
Les étapes de la fabrication des fromages frais  
Les accidents de fabrication  
Le matériel de fabrication  
Rendements fromagers (approche de coût de production)  
La réglementation applicable aux produits frais  
Règles d'étiquetage et de dénomination de vente

### Travaux pratiques

Fabrication de fromage frais (faisselle, fromage blanc, préparation culinaire) ...de vache, chèvre et/ou brebis

**Objectifs** Fabriquer des faisselles, fromages frais de campagne et des produits assimilés (fromage blanc battu, ...° des laits fermentés (lait ribot, lben), des yaourts (traditionnels,...). Identifier les paramètres de fabrication permettant de maîtriser la qualité et la rentabilité de la production.

**Pré requis** Aucun

**Méthodes pédagogiques** Exposés théoriques en salle - Travaux pratiques en atelier - Échanges avec le formateur - Dégustation

**Durée** 21h sur 3 jours

**Responsable de stage** Patrice Gaborit

## Fabrication de fromages à pâte pressée non cuite

Du 14 au 17 novembre 2017 à l'ENILIA-ENSMIC (Surgères, 17)

### Contenu

Composition physico-chimique et bactériologique des laits et intérêt des composants en fabrication  
Présentation des grandes étapes de fabrication (diagramme de fabrication, rôle de chaque étape, les points à maîtriser)  
Les ferments lactiques et d'affinage. Présentation et rôle  
Les accidents de fabrication et d'affinage  
Réaliser des économies d'énergie, d'eau, .... dans son atelier

### Travaux pratiques

Fabrication de fromages (tomme, raclette, St Nectaire) aux laits de vache et de chèvre principalement

**Objectifs** Fabriquer des fromages à pâte pressée en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité du produit. Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

**Pré requis** Stagiaires qui souhaitent se diversifier, ou ayant déjà suivi une formation sur les bases des technologies fromagères fermières

**Méthodes pédagogiques** Exposés théoriques en salle - Travaux pratiques en atelier - Échanges avec le formateur - Dégustation

**Durée** 21h sur 4 jours

**Responsable de stage** Emmanuel Audebert

## Accidents de fabrication en fromagerie

Du 28 au 30 novembre 2017 à l'ENILIA-ENSMIC (Surgères, 17)

### Contenu

Les accidents de coagulation : description, origines et solutions envisagées  
La conduite du salage, du ressuyage et du séchage (principe, conditions de mise en oeuvre, paramètres de maîtrise...)  
Les accidents d'affinage : identification et maîtrise

### Travaux pratiques

Études de cas ; observation de fromages et caillés à défauts  
Possibilité d'apporter des fromages présentant des défauts pour initier une démarche de résolution de problème

**Objectifs** Identifier, corriger et prévenir les principaux accidents de fabrication pouvant survenir en transformation fromagère fermière

**Pré requis** Fabricants de fromagers fermiers

**Méthodes pédagogiques** Exposés théoriques en salle - Travaux pratiques en atelier : mise en œuvre de défauts de coagulation pour analyse jusqu'au démoulage - Présentation et dégustation d'un panel de fromages à défauts - Échanges avec le formateur

**Durée** 21h sur 3 jours

**Responsable de stage** Emmanuel Audebert

## Animateurs des stages

Pierre Barrucand (ACTALIA) - Sylvain Drillaud (ENILIA-ENSMIC) - Patrice Gaborit (ACTALIA Produits Laitiers) -  
Melissa Teinturier (Fédération régionale caprine Nouvelle-Aquitaine)

## 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
<b>Chef d'exploitation</b> <b>Conjoint collaborateur</b> <b>Gérant d'exploitation</b> <b>Aide familial</b> <b>Cotisant solidaire</b>  <b>Personne en cours d'installation</b>	<b>Financement Vivea</b>  - Vous pouvez bénéficier, dans le cadre de formations collectives, d'une aide du Vivea. - ACTALIA ou l'ENILIA-ENSMIC se charge de mobiliser des fonds collectifs et de monter le dossier de prise en charge auprès du Vivea. - Les personnes bénéficiant du fonds Vivea devront fournir une attestation d'affiliation à la MSA. - Toute personne dont le dossier est éligible et validé auprès du fonds Vivea et qui se désisterait moins de 10 jours avant le premier jour du stage, serait redevable du montant total de la prise en charge du Vivea. - Les personnes bénéficiant du statut « en cours d'installation » devront fournir un original de l'attestation émise, soit par le point info installation, soit par la chambre d'agriculture.
<b>Salarié d'une exploitation agricole</b>	<b>Financement Fafsea</b>  - Vous pouvez bénéficier d'une aide du Fafsea, fonds de formation spécifique des salariés agricoles.
<b>Salarié non agricole</b>	<b>Financement OPCA, Agefos...</b>  - Vous pouvez bénéficier d'une aide de votre fonds de formation.
<b>Chef d'entreprise au régime du bénéfice réel</b>	<b>Crédit d'impôt formation</b>  - 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.

Toute personne faisant une fausse déclaration concernant son statut qui pourrait entraîner un refus par le fonds de formation sera redevable de la totalité des frais pédagogiques.

**Coût des formations : se renseigner auprès du responsable de stage. Le prix dépend de la prise en charge, ou non, du coût de la formation par un fonds de formation**

### Contacts pour informations sur les prises en charge financières

Sonia Fontaine au 04 92 34 71 86 pour ACTALIA

Emmanuel Audebert au 05 46 27 69 00 pour ENILIA-ENSMIC

Ce programme collectif 2017 de formations fromagères fermières est une des actions issues de la dynamique REXCAP, le Réseau d'excellence caprine, qui regroupe éleveurs, transformateurs et acteurs de la recherche et du développement.