



CALENDRIER 2020 des formations en transformation fromagère

Utiliser le nouveau Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) européen pour élaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en production laitière fermière

Formation initiale

à destination des personnes non formées au GBPH

Formation de mise à jour

à destination des personnes déjà formées au GBPH français

Lundi 13 et mardi 14 janvier 2020 à Saintes (17)
Lundi 20 et mardi 21 janvier 2020 à St Varent (79)
Lundi 3 et Mardi 4 février 2020 à Mignaloux (86)
Lundi 17 et Mardi 18 février en Vendée

Jeudi 16 janvier 2020 à Saintes (17)
Jeudi 23 janvier 2020 à St Varent (79)
Jeudi 6 février 2020 à Mignaloux (86)
Jeudi 13 février 2020 en Vendée

Contenu :	Obligations réglementaires, présentation du GBPH européen, identification et prévention des dangers, bonnes pratiques d'hygiène et bonnes pratiques de fabrication, plans de type HACCP, autocontrôles, études de cas, traçabilité et gestion des non-conformités
Objectifs :	Utiliser le GBPH européen et mettre en place son Plan de maîtrise sanitaire en production laitière fermière
Durée :	14 h pour la formation initiale / 7 h pour la formation de mise à jour
Intervenante :	Virginie VENOT BONNET (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Accueillir du public sur sa ferme

Lundi 10 et Lundi 17 février 2020 (lieu à préciser)

Contenu :	Connaître les réseaux et les ressources pédagogiques existantes / Acquérir des compétences de bases pour accueillir du public sur sa ferme : types de publics, tarifs, aspect réglementaire, conception d'un déroulement de visite, outils et techniques d'animation / Bénéficier du retour d'expérience d'un producteur pratiquant l'accueil sur sa ferme / Identifier les points clé qui constituent une visite de groupe réussie et s'en servir pour construire son propre projet d'accueil.
Objectifs :	Acquérir des bases pour développer une activité d'accueil du public sur sa ferme.
Durée :	14 h réparties sur 2 jours
Intervenant :	A préciser

Définir une stratégie pour vendre ses produits laitiers caprins aux grandes surfaces

Lundi 9 et Mardi 10 mars 2020 (lieu à préciser)

Contenu :	Le consommateur et le produit caprin. Les chiffres repères en consommation. La notion de « services ». Quels produits peut-on vendre ? Arguments pour des professionnels. Cibler les professionnels. Marges de négociation.
Objectifs :	Permettre aux producteurs fromagers fermiers d'acquérir la capacité à se positionner sur le marché des GMS et à négocier dans un partenariat gagnant / gagnant.
Durée :	14 h réparties sur 2 jours
Intervenante :	Françoise PHELIPPOT, formatrice en marketing et commercialisation

Fabriquer ses yaourts à la ferme

Jeudi 12 mars 2020 à Melle (Fromagerie Lycée Agricole, 79)

Contenu :	Présentation des différentes étapes de fabrication, choix des ferments et ingrédients, présentation et explications concernant les textes réglementaires et points de maîtrise, normes microbiologiques et d'étiquetage, choix du matériel, présentation des défauts qui peuvent survenir et dégustation de produits.
Objectifs :	Acquérir des bases techniques pour fabriquer des yaourts fermiers au lait de chèvre.
Durée :	7 h sur une journée
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Fabriquer ses chèvres-boîtes à la ferme

Lundi 16 et Mardi 17 mars 2020 à Melle (Fromagerie Lycée Agricole, 79)

- Contenu :** Connaissance et maîtrise des différentes étapes de fabrication, présentation du matériel et des investissements selon les volumes, législation, conception des locaux et entretien de la salle de traite aux locaux d'affinage.
- Objectifs :** Découvrir les bases techniques pour fabriquer des caillés doux fermiers au lait de chèvre.
- Durée :** 14 h réparties sur 2 jours
- Intervenante :** **Mélissa TEINTURIER** (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Etre à l'aise dans mon rôle d'employeur au quotidien !

Jeudi 19 mars, Jeudi 26 mars et Jeudi 9 avril 2020 (*lieu à préciser*)

- Contenu :** Notions de management et notions de réglementation pour gérer des salariés.
- Objectifs :** Conduire efficacement un recrutement, savoir intégrer un nouveau salarié, animer une équipe de salariés, assurer le suivi du ou des salariés en acquérant les techniques de management. Connaître la réglementation en vigueur et les modalités pour recruter et gérer administrativement un ou des salariés.
- Durée :** 17,5 h réparties sur 2,5 jours + une demi-journée en appui individuel à la ferme
- Intervenants :** **Michel LHERITIER et Frantz CARON**, spécialistes en GRH

Fabriquer ses fromages lactiques à la ferme

Lundi 23 et Mardi 24 mars 2020 à Melle (Fromagerie Lycée Agricole, 79)

- Contenu :** Notions d'acidité du lait, présentation des différentes étapes de fabrication (maturation du lait, caillage, moulage à la louche en escargot, affinage), rendement et valorisation du lait.
- Objectifs :** Découvrir les principes généraux d'une fabrication de fromages lactiques et mise en pratique avec l'étape de moulage.
- Durée :** 7 h sur une journée
- Intervenante :** **Mélissa TEINTURIER** (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

L'étiquetage de mes produits laitiers : connaître l'actualité réglementaire et se mettre en conformité

Jeudi 2 avril 2020 à Mignaloux-Beauvoir (86)

- Contenu :** Réglementation en vigueur / Présentation des mentions obligatoires et dérogatoires / Conditions d'utilisation / L'étiquetage nutritionnel / Repérer les spécificités de son produit / Utiliser l'étiquette pour la communication commerciale / Etude d'étiquetages conformes ou non conformes.
- Objectifs :** Connaître les exigences réglementaires en matière d'étiquetage de produits laitiers fermiers et les appliquer.
- Durée :** 7 h réparties sur une journée
- Intervenants :** **Virginie VENOT BONNET** (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée) et un représentant des Instances de Répression

Etre à l'aise dans mon rôle d'employeur au quotidien !

(suite de la formation dispensée sur 2019)

Mardi 7 avril 2020 à Mignaloux-Beauvoir (86)

- Contenu :** Notions de management et notions de réglementation pour gérer des salariés.
- Objectifs :** Conduire efficacement un recrutement, savoir intégrer un nouveau salarié, animer une équipe de salariés, assurer le suivi du ou des salariés en acquérant les techniques de management. Connaître la réglementation en vigueur et les modalités pour recruter et gérer administrativement un ou des salariés.
- Durée :** 7 h réparties sur une journée
- Intervenants :** **Michel LHERITIER et Frantz CARON**, spécialistes en GRH

Améliorer ses conditions de travail en fromagerie : postures et aménagements pour diminuer la pénibilité

Jeudi 16 avril 2020 (lieu en fonction des inscrits)

- Contenu :** Etude d'activités de fromagerie à partir d'enregistrements vidéo ou de photos. Analyse de cas concrets des stagiaires. Recherche des déterminants, des marges de manoeuvre, des pistes de solutions.
- Objectifs :** Diminuer la pénibilité en fromagerie en adaptant les locaux et les pratiques de travail.
- Durée :** 7 h réparties sur une journée
- Intervenante :** **Karine LAZARD**, ergonome et conseillère en production caprine à la CA18

Fidéliser sa clientèle par la création d'une page Facebook

Lundi 5 et Mardi 6 octobre 2020 (lieu à préciser)

- Contenu :** Evaluation des outils de communication utilisés par chacun, présentation d'une méthodologie pour concevoir son projet de communication, tour d'horizon des outils existants et adaptés pour les producteurs fermiers, et comment s'en servir.
- Objectifs :** Bâter sa « 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...).
- Durée :** 14 h réparties sur deux journées consécutives
- Intervenante :** **Aurélië HABASQUE**, formatrice en communication

Coûts de production et marketing

Mardi 13 octobre 2020 à Melle (79)

- Contenu :** Définition de son coût de production, prise en compte des différentes charges, leviers possibles (rendements fromagers, grammages des fromages...).
- Objectifs :** Calculer ses coûts de production et définir ses prix de vente en connaissance de cause.
- Durée :** 7 h réparties sur une journée
- Intervenante :** **Virginie VENOT BONNET** (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Fabriquer de la tomme à la ferme

Lundi 2 et Mardi 3 novembre 2020 à Melle (Fromagerie Lycée Agricole, 79)

- Contenu :** Connaissance et maîtrise des différentes étapes de fabrication, présentation du matériel et des investissements selon les volumes, législation, repérage des défauts et corrections.
- Objectifs :** Acquérir des bases techniques pour fabriquer des tommes.
- Durée :** 14 h réparties sur deux journées consécutives
- Intervenante :** **Mélissa TEINTURIER** (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

La découpe des fromages : un réel outil de commercialisation

Mardi 17 novembre 2020 à Celles sur Belle (Maison des Fromages de Chèvre, 79)

- Contenu :** Techniques et vocabulaire de la dégustation, réflexion artistique et esthétique, essais de découpes, bases en association fromages et vins, présentation de menus et apéritifs dinatoires à base de fromages, exemples de mises en valeur de vitrines de vente.
- Objectifs :** Savoir mettre en valeur ses fromages par les techniques de découpe maîtrisées et ainsi augmenter l'attractivité de ses produits et développer les ventes.
- Durée :** 7 h réparties sur une journée
- Intervenant :** **François ROBIN**, Fromager Formateur, Meilleur Ouvrier de France

Créer son atelier en transformation laitière fermière
Mardi 1er décembre 2020 (lieu en fonction des inscrits)

Contenu :	Obligations réglementaires, adaptation des locaux aux différentes technologies, exemples d'aménagements.
Objectifs :	Concevoir son atelier en transformation laitière fermière en tenant compte des exigences réglementaires et des préconisations techniques de fabrication.
Durée :	7 h réparties sur une journée
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Une formation pour valoriser la viande caprine

Découper, Désosser et transformer ses caprins
Lundi 9 novembre et Mardi 10 novembre 2020 à Niort (79)

Contenu :	Identification des différents morceaux d'une carcasse, parage, tranchage et ficelage pour la vente au détail et en caissettes, bases en hygiène, notions de traçabilité, calcul de rendements, coût de revient / prix de vente, réalisation de plusieurs recettes.
Objectifs :	S'initier à la découpe et le désossage de ses caprins, fabriquer des produits de charcuterie à base de chèvre.
Durée :	14 h réparties sur 2 jours
Intervenant :	David RUSSEIL (Campus des métiers Niort)

Pour toute information et inscription :

CHEVRIERS de Nouvelle Aquitaine et Vendée

12 bis rue Saint Pierre - 79500 MELLE

Virginie VENOT BONNET, référente Animation Fermière	Tél : 06 33 92 42 03
Mélissa TEINTURIER, référente Technologie Fromagère	Tél : 06 38 10 90 03
Johanna GRAUGNARD, animatrice de la Route des Fromages	Tél : 06 42 77 37 71

Courriel : animationfermiere.chevriers@orange.fr

Internet : www.fermiers.terredeschèvres.fr

Avec le soutien financier de :

