

## Pré requis

Avoir un projet en transformation

## 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.

## Dates et lieux de stage :

Du 7 octobre au 8 novembre 2024 — Site de Rennes  
Du 17 mars au 18 avril 2025 — Site de Carmejjane

Responsable de stage : Henri Tonglet

Formateurs : Techniciens spécialisés et expérimentés en transformation laitière et fromagère.

## Coût pédagogique

Ayant droit VIVEA : 735 € HT

Autre public : 3 593,33 € HT, avant prise en charge par un fonds de formation

## Sanction de la formation

Attestation de stage  
Certificat de Compétences

Pour toute question relative au handicap, veuillez nous contacter

## Pour s'inscrire

ACTALIA

Centre de Carmejjane

Le Château

04510 LE CHAFAUT ST JURSON

Tel : 04 92 34 78 43

Mail : actalia04@actalia.eu



## 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



## 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

Stage en atelier

## 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 (naturels 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

### Valoriser le lactosérum : 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

