



CALENDRIER 2021 des formations en transformation fromagère

Mieux travailler en lait cru et savoir utiliser ses autocontrôles

Nouveauté

Jeudi 07 janvier 2021 à Melle (79)

Lundi 11 janvier 2021 en Haute-Vienne

Lundi 18 janvier 2021 en Dordogne

- Contenu :** Connaissance, gestion et analyse des flores utiles et des germes indésirables. Connaissance des exigences microbiologiques réglementaires. Mise en place d'un plan d'autocontrôles personnalisé et adapté. Repérage des non-conformités et actions à mettre en place. Informer les services sanitaires et les clients lors d'une crise sanitaire.
- Objectifs :** **Formation complémentaire au GBPH.** Reprendre les bases de la production de lait cru : éviter les pratiques à risques et être réactifs en cas problème. Préserver le potentiel gustatif du lait, gagner en rendement fromager, Connaître les micro-organismes. Etablir un plan d'autocontrôles microbiologiques (choix et germes et fréquence) et interpréter les résultats du laboratoire.
- Durée :** 7 h sur une journée
- Intervenante :** **Mélissa TEINTURIER** (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Formation
obligatoire

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 11 et mardi 12 janvier 2021 à Parthenay (79)

Lundi 18 et mardi 19 janvier 2021 à La Roche/Yon (85)

Lundi 01 et Mardi 02 février 2021 à Ségonzac (16)

Jeudi 14 janvier 2021 à Parthenay (79)

Jeudi 21 janvier 2021 à La Roche/Yon (85)

Jeudi 04 février 2021 à Ségonzac (16)

- 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)

Fabriquer de la tomme à la ferme

Lundi 25 et Mardi 26 janvier 2021 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)

Accueillir du public sur sa ferme

Vendredi 29 janvier et Jeudi 04 février 2021 (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 deux journées non consécutives
- Intervenant :** A préciser

Fidéliser sa clientèle par la création d'une page Facebook

Lundi 01 et Mardi 02 mars 2021 + une demi-journée en distanciel (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 :** Bâtir 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 une journée et demi consécutive + une demi-journée en distanciel non consécutive
- Intervenante :** Aurélie HABASQUE, formatrice en communication

Fabriquer ses yaourts à la ferme

Mercredi 17 mars 2021 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 fromages lactiques à la ferme et choisir du matériel ergonomique adapté

Lundi 15, Mardi 16 et jeudi 25 mars 2021 à Melle (Fromagerie Lycée Agricole, 79)

- Contenu :** Présentation des différentes étapes de fabrication (maturation du lait, caillage, moulage à la louche en escargot, affinage), rendement et valorisation du lait. Choix d'un équipement ergonomique adapté à cette technologie fromagère
- Objectifs :** Découvrir les principes généraux d'une fabrication de fromages lactiques et mise en pratique avec l'étape de moulage. Connaître des équipements ou les adaptations ergonomiques disponibles
- Durée :** 21 h sur trois journées
- Intervenantes :** Mélissa TEINTURIER (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée) et Karine LAZARD (Chambre Agriculture du Cher)

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

(suite de la formation dispensée sur 2018)

Jeudi 18 mars 2021 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 sur une journée
- Intervenant :** Frantz CARON, spécialiste en GRH

Fabriquer ses chèvres-boîtes à la ferme

Lundi 22 et Mardi 23 mars 2021 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 deux journées consécutives
- Intervenante :** **Mélissa TEINTURIER** (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Nouveauté

Fabriquer sa mozzarella au lait de chèvre à la ferme

Lundi 29 et Mardi 30 mars 2021 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.
- Objectifs :** Acquérir des bases techniques pour fabriquer des pâtes filées au lait de chèvre.
- Durée :** 14 h réparties sur deux journées consécutives
- Intervenants :** **Jean-Claude BERCETCHE** (ex-formateur Commerciaux ferments lactiques entreprise CHR HANSEN) et **Mélissa TEINTURIER** (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

La découpe des fromages : un réel outil de commercialisation

Mardi 28 septembre 2021 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 sur une journée
- Intervenant :** **François ROBIN**, Fromager Formateur, Meilleur Ouvrier de France

Dialogue sociétal : mieux communiquer pour mieux vivre ensemble

Jeudi 07 octobre 2021 (lieu en fonction des inscrits)

- Contenu :** Les mécanismes de la communication, identifier ses forces et les utiliser à bon escient, positiver ses expériences vécues, processus de gestion de conflits, gestion du stress.
- Objectifs :** En tant que producteurs, faire face aux interpellations du grand public et controverses actuelles en développant un argumentaire et des postures basés sur ses propres expériences et son vécu.
- Durée :** 7 h sur une journée
- Intervenante :** **Céline BLANC** (Société BE ENJOY)

Fabriquer de la tomme à la ferme

Lundi 11 et Mardi 12 octobre 2021 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)

Créer son atelier de transformation et penser sa commercialisation

Mardi 16 novembre 2021 (*lieu en fonction des inscrits*)

Contenu :	Différents facteurs de réussite d'un atelier fromager + caractérisation des avantages et inconvénients de chaque type de technologie fromagère. Différents modes de commercialisation + caractérisation des avantages et inconvénients de chaque mode de commercialisation.
Objectifs :	Permettre aux producteurs et futurs producteurs de construire des projets résilients, capables de s'adapter aux éventuelles crises, et à la fois viables économiquement et vivables en qualité de travail et de vie.
Durée :	7 h sur une journée
Intervenantes :	Mélissa TEINTURIER et Johanna GRAUGNARD (Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Deux formations pour valoriser la viande caprine

*Nouveauté
en cours d'organisation*

Valoriser la viande caprine : comment s'y prendre ?

Janvier ou février 2021 (*lieu à préciser*)

Contenu :	Etat des lieux des acteurs en amont et aval. Point sur les aspects technico-économiques (poids, rendements, morceaux à valoriser). Circuits de commercialisation. Postures marketing.
Objectifs :	Appréhender la filière et la dynamique existante. Se définir des objectifs pour valoriser la viande caprine.
Durée :	7 h sur une journée
Intervenant :	A définir

Découper, Désosser et transformer ses caprins

Lundi 20 et Mardi 21 septembre 2021 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 deux journées consécutives
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 :

