



CALENDRIER 2022 des formations en transformation fromagère



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

**Lundi 17 et mardi 18 janvier 2022 à Mignaloux-
Beauvoir (86)**

Lundi 24 et mardi 25 janvier 2022 à Melle (79)

Formation de mise à jour

à destination des personnes déjà formées au GBPH français

Jeudi 20 janvier 2022 à Mignaloux-Beauvoir (86)

Jeudi 27 janvier 2022 à Melle (79)

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
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire pour la formation initiale / GBPH français requis pour la formation de mise à jour
Moyens pédagogiques :	Exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	14 h pour la formation initiale / 7 h pour la formation de mise à jour
Intervenante :	Virginie VENOT BONNET (Technicienne Formatrice agréée GBPH, Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Satisfaction 2021 : 98%

Nouveauté

Dialogue sociétal :

Savoir parler de son métier et des enjeux environnementaux

Jeudi 10 mars 2022 (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.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Exposé, jeux de rôles, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	7 h sur une journée
Intervenant :	Un Ingénieur Formateur, IDELE

Fabriquer ses fromages lactiques à la ferme et choisir du matériel ergonomique adapté

Lundi 14 et mardi 15 mars 2022 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
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	14 h sur deux journées
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevrier Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Satisfaction 2021 : 93%

Fabriquer ses yaourts à la ferme

Jeudi 17 mars 2022 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.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	7 h sur une journée
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevrier Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Satisfaction 2021 : 94%

Nouveauté

Vendre ses produits caprins aux grandes surfaces et aux collectivités : savoir négocier avec les professionnels et répondre aux appels d'offres

Mercredi 23 et Jeudi 24 mars 2022 (lieu en fonction des inscrits)

Contenu :	Connaître et comprendre ses interlocuteurs. Connaître ses concurrents. Savoir mettre en avant ses produits. Savoir fixer ses prix de vente producteur. Intégrer les bases de la négociation. Connaître les systèmes d'appels d'offres spécifiques aux collectivités.
Objectifs :	Se professionnaliser dans le domaine de la vente de ses produits caprins aux grandes surfaces et aux collectivités. Savoir négocier. Savoir répondre aux appels d'offres.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Exposé, Sketch de mise en situation, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	14 h réparties sur deux journées consécutives
Intervenante :	Françoise PHELIPPOT (Consultante Formatrice indépendante)

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

Jeudi 07 et Jeudi 14 avril 2022 à Mignaloux-Beauvoir (86)

Contenu :	Communiquer et manager plus efficacement en se connaissant mieux et en adaptant son comportement aux interlocuteurs et aux situations.
Objectifs :	Se connaître (test MBTI®) pour appréhender les principaux biais (filtres de la perception, les croyances). S'employer à communiquer quotidiennement, gérer les conflits, motiver ses salariés, conduire des entretiens. Faire des choix managériaux.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Exposé, Jeux de rôle, tests de personnalité, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	14 h sur deux journées
Intervenant :	Frantz CARON (Formateur spécialiste en gestion de ressource humaine, Chambre d'Agriculture du Cher)

Satisfaction 2021 : 95%

Employeur de main d'œuvre : maîtriser les exigences administratives et réglementaires

Mardi 17 mai 2022 à Mignaloux-Beauvoir (86)

Nouveauté

Contenu :	Les différentes étapes administratives et réglementaires pour recruter des salariés. Les exigences administratives et réglementaires lorsque les salariés sont en poste.
Objectifs :	Conduire efficacement un recrutement. Connaître les outils informatiques, assurer les modalités légales. Connaître la réglementation en vigueur et les modalités pour recruter et gérer administrativement un ou des salariés.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	7 h sur une journée
Intervenants :	François MISTROT (Inspecteur du Travail, DIRECCTE 79), Raphaëlle GONTIER (Service Prévention, MSA Poitou) et Cyril ROCHE (Service Entreprise, MSA Poitou)

Fabriquer ses chèvres-boîtes à la ferme

Lundi 5 et Mardi 6 Septembre 2022 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.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	14 h réparties sur deux journées consécutives
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevières Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Satisfaction 2021 : 98%

Nouveauté

Accueillir du public sur ma ferme

(Voyage d'étude)

Mardi 13 et Mercredi 14 Septembre 2022 (lieu à préciser)

Contenu :	L'objectif général de la formation est d'acquérir des bases pour développer une activité d'accueil du public sur sa ferme.
Objectifs :	Connaître les réseaux et les ressources pédagogiques existantes. Acquérir des compétences de base 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.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	14 h réparties sur deux journées consécutives
Intervenante :	Johanna GRAUGNARD (Animatrice Formatrice, La Route des Fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine)

La découpe des fromages : un réel outil de commercialisation

Mardi 20 septembre 2022 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.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques de découpe, exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	7 h sur une journée
Intervenant :	Un Fromager Formateur

Satisfaction 2021 : 97%

Etre acteur de sa transition écologique en transformation fromagère fermière

Mardi 27 septembre 2022 (lieu à préciser)

Nouveauté

Contenu :	Caractériser ce qui compose la transition écologique. Faire l'état des lieux de l'existant pour chacun des participants. Lister les contraintes / limites, les leviers d'actions. Rédiger un plan d'actions personnalisé.
Objectifs :	Maîtriser la notion de transition écologique et la mettre en pratique sur sa structure fromagère fermière.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Exposé, échanges, travaux dirigés et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	7 h sur une journée
Intervenant :	Un Technicien Formateur ACTALIA

Fabriquer de la tomme à la ferme

Lundi 10 et Mardi 11 octobre 2022 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.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	14 h réparties sur deux journées consécutives
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Satisfaction 2021 : 95%

Nouveauté

Fabriquer son bleu de chèvre à la ferme

Jeudi 20 et Vendredi 21 octobre 2022 à Largeasse (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 persillées au lait de chèvre.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	14 h réparties sur deux journées consécutives
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Etablir son Plan d'autocontrôle pour mieux l'utiliser

Mardi 15 novembre 2022 à Melle (79)

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. Connaître les micro-organismes. Etablir un plan d'autocontrôles microbiologiques (choix et germes et fréquence) et interpréter les résultats du laboratoire.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	7 h sur une journée
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Cheviens Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Deux formations pour valoriser la viande caprine

Nouveauté

Découper, Désosser et transformer ses chevreaux engraisés

Jeudi 24 et Vendredi 25 février 2022 à Charmé (16140)

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 chevreaux, fabriquer des produits de charcuterie à base de cabri.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en découpe et transformation, exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	14 h réparties sur deux journées consécutives
Intervenant :	David RUSSEIL (Boucher Formateur)

Découper, Désosser et transformer ses chèvres

Jeudi 27 et Vendredi 28 septembre 2022 à Charmé (16140)

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 chèvres, fabriquer des produits de charcuterie à base de chèvre.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en découpe et transformation, exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	14 h réparties sur deux journées consécutives
Intervenant :	David RUSSEIL (Boucher Formateur)

Satisfaction 2021 : 95%

Pour toute demande concernant les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap, contacter la référente « handicap » de CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée, Virginie VENOT BONNET au 06 33 92 42 03 ou animationfermiere.chevriers@orange.fr

Les dates sont susceptibles de changer. Une communication sera réalisée en cas de réajustements.

Date butoir d'inscription : 3 jours calendaires avant la première journée de formation.

Contribution stagiaire : 42€ par jour et par stagiaire éligible aux fonds VIVEA (210€ par jour et par stagiaire non éligible).

En raison du contexte sanitaire, nos formations se déroulent dans le plus grand respect des règles sanitaires en vigueur : distanciation physique, respect des gestes barrières, port du masque obligatoire, gel hydro-alcoolique à disposition.

Les Conditions Générales de Services sont consultables sur notre site Internet ou dans nos locaux.

Pour toute information et inscription :

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée

12 bis rue Saint Pierre - 79500 MELLE

Virginie VENOT BONNET, référente Animation Fermière : 06 33 92 42 03

Courriel : animationfermiere.chevriers@orange.fr

Internet : www.fermiers.terredeschèvres.fr

Avec le soutien financier de :

