



**Association des Fromagers Fermiers  
et Artisans des Pyrénées**

# **FORMATIONS PRODUITS LAITIERS FERMIERS**

**2019 - 2020**



# SOMMAIRE

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| <b>Utiliser le nouveau Guide des Bonnes Pratiques Européen pour élaborer son plan de maîtrise sanitaire</b>  | <b>ARRENS<br/>(65)</b>                            | <b>4</b>  |
| <b>Règlementation, bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire en ateliers laitiers.</b><br><i>Formation obligatoire pour les nouveaux fromagers, remplace la formation HACCP</i> | <b>La Barthe (65)<br/>Saint-Girons (09)</b>       | <b>5</b>  |
| <b>Maîtriser les accidents de fabrication et d'affinage des fromages lactiques</b>   | <b>La Barthe (65)<br/>Foix (09)</b>               | <b>6</b>  |
| <b>Les bonnes pratiques de traite pour maîtriser la qualité de son lait cru</b>  | <b>Foix (09)</b>                                  | <b>7</b>  |
| <b>La fabrication de Tommes des Pyrénées et de fromages lactiques</b>  | <b>Entre La Barthe (65) et Saint-Gaudens (31)</b> | <b>8</b>  |
| <b>Savoir parler de ses produits</b>   | <b>Saint-Gaudens (31)</b>                         | <b>9</b>  |
| <b>Construire ses bâtiments en éco-construction</b>  | <b>Saint-Gaudens (31)</b>                         | <b>10</b> |
| <b>Fabriquer son beurre et sa crème à la ferme</b>   | <b>Secteur Foix (09)</b>                          | <b>11</b> |
| <b>Perfectionnement pâte-molles</b>  | <b>Saint-Girons (09)</b>                          | <b>12</b> |
| <b>Bien choisir et doser la flore lactique et la flore d'affinage. Fabriquer ses ferments à partir de son lait</b>   | <b>Saint-Girons (09)</b>                          | <b>13</b> |
| <b>Les bonnes pratiques d'élevage pour maîtriser la qualité de son lait cru</b>  | <b>Saint-Gaudens</b>                              | <b>14</b> |

*Les formations seront réalisées sous réserve d'un nombre d'inscrits suffisant. Un chèque de caution peut être demandé en fonction des intervenants.*

## Utiliser le nouveau Guide des Bonnes Pratiques Européen pour son plan de maîtrise sanitaire

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Objectif :</b>              | Etre capable d'utiliser le GBPH européen pour mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans son atelier  |
| <b>Contenu :</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- obligations réglementaires en matière de sécurité sanitaire</li> <li>- les dangers physiques, chimiques et biologiques dans les produits laitiers et les bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>- présentation et utilisation du GBPH pour élaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire</li> </ul> |
| <b>Pré-requis :</b>            | Avoir été formé au GBPH Français depuis 2007  |
| <b>Public :</b>                | Producteurs laitiers fermiers   |
| <b>Méthodes pédagogiques :</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- exposés théoriques et échanges</li> <li>- exercices d'application à partir de cas concrets</li> </ul>  |
| <b>Intervenant(s) :</b>        | Florence DAVIAUD, Conseillère en technologie fromagère à l'AFFAP  |
| <b>Durée :</b>                 | 2 jours   |
| <b>Lieux et dates :</b>        | ■ Arrens (65) les jeudi 7 et vendredi 8/11/19   |
| <b>Coût et prise en charge</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quelque soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents)</li> <li>■ non ayants droits VIVEA : 300€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)</li> </ul>              |

# Règlementation, bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire en ateliers laitiers

Formation hygiène obligatoire pour les responsables d'atelier laitier, remplace la formation HACCP.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Objectif :</b>              | Etre capable d'utiliser le GBPH européen pour mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans son atelier.  |
| <b>Contenu :</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ obligations réglementaires en matière de sécurité sanitaire</li> <li>▪ les dangers physiques, chimiques et biologiques dans les produits laitiers et les bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>▪ contenu du plan de maîtrise sanitaire</li> <li>▪ présentation et utilisation du GBPH pour élaborer son PMS</li> <li>▪ Gestion des non-conformités</li> </ul> |
| <b>Pré-requis :</b>            | Aucun  |
| <b>Public :</b>                | Producteurs laitiers fermiers, salariés d'ateliers de fabrication laitière, porteurs de projets à l'aube de leur démarrage en atelier de fabrication laitière fermière.  |
| <b>Méthodes pédagogiques :</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- exposés théoriques et échanges</li> <li>- exercices d'application à partir de cas concrets</li> </ul>   |
| <b>Inter-venant(s) :</b>       | Florence DAVIAUD, Conseillère en technologie fromagère à l'AFFAP   |
| <b>Durée :</b>                 | 3 jours  |
| <b>Lieux et dates :</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ à La-Barthe-De-Neste (65) les vendredi 15, jeudi 21, vendredi 22/11/19</li> <li>■ à Saint-Girons les mardi 3, vendredi 6, vendredi 13/12/19</li> </ul>  |
| <b>Coût et prise en charge</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quelque soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents)</li> <li>■ non ayants droits VIVEA : 450€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)</li> </ul>   |

# Maîtriser les accidents de fabrication et d'affinage en fromages lactiques

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Objectif :</b>              | Identifier corriger prévenir les défauts de caillage et d'affinage des fromages lactiques  |
| <b>Contenu :</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ les principaux défauts de caillage en technologie lactique : description, mesures et/ou analyses d'identification, mesures correctives et préventives associées</li> <li>■ les défauts d'affinage des fromages lactiques : description, mesures et analyses pour identifier les causes et remèdes associés</li> </ul> |
| <b>Pré-requis :</b>            | Connaissances de base en transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie.  |
| <b>Public :</b>                | Productrices/producteurs fermiers.   |
| <b>Méthodes pédagogiques :</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- exposés théoriques et échanges</li> <li>- mise en oeuvre de tests pratiques</li> </ul>  |
| <b>Inter-venant(s) :</b>       | Florence DAVIAUD,<br>Conseillère en technologie fromagère à l'AFFAP  |
| <b>Durée :</b>                 | 1 jour   |
| <b>Lieux et dates :</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ à La-Barthe-De-Neste (65) le lundi 25/11/19</li> <li>■ à Foix (09) le jeudi 5/12/19</li> </ul>  |
| <b>Coût et prise en charge</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quelque soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents)</li> <li>■ non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)</li> </ul>   |

## Traite et qualité du lait

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Objectif :</b>              | Mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'utilisation de la machine à traire pour favoriser la flore utile et limiter les flores indésirables du lait cru.   |
| <b>Contenu :</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ principes généraux de fonctionnement de la machine à traire</li> <li>▪ les bonnes pratiques d'entretien de la machine à traire pour favoriser la flore utile dans le lait cru</li> <li>▪ les défauts de conception ou d'entretien à l'origine de problèmes de qualité du lait</li> <li>▪ les bonnes pratiques de traite pour prévenir les infections mammaires et les cellules</li> <li>▪ outils pratiques (observation des trayons, test au teepol, numération cellulaire...)</li> </ul> |
| <b>Pré-requis :</b>            | Aucun  |
| <b>Public :</b>                | Productrices/producteurs fermiers.<br>Personnes en cours d'installation.   |
| <b>Méthodes pédagogiques :</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- apports théoriques en salle et échanges</li> <li>- apports pratiques sur une exploitation</li> <li>- mise en oeuvre de tests pratiques</li> </ul>   |
| <b>Intervenant(s) :</b>        | Julie BARRAL, technicienne optitraite et conseillère fromagère à la chambre agriculture de l'Hérault   |
| <b>Durée :</b>                 | 1 jour   |
| <b>Lieux et dates :</b>        | ■ à Foix le mardi 26 novembre  |
| <b>Coût et prise en charge</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quelque soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents)</li> <li>■ non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)</li> </ul>  |

# La fabrication de Tommes des Pyrénées et de fromages lactiques

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Objectifs :</b>             | Etre capable de mettre en oeuvre des fabrications de tommes des Pyrénées au lait cru, de fromages lactiques et de faisselles dans son atelier.   |
| <b>Contenu :</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Jour 1 : Du lait au fromage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- composition du lait et facteurs de variabilité</li> <li>- principes et étapes de la transformation du lait en fromage</li> <li>- facteurs de fromageabilité du lait</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Jours 2 + 3 : Tomme des Pyrénées au lait cru</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en oeuvre d'une fabrication de tomme des Pyrénées</li> <li>- les paramètres de fabrication à ajuster</li> <li>- matériel et locaux nécessaires</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Jours 4 + 5 : Technologie lactique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en oeuvre d'une fabrication de faisselles et de fromages lactiques</li> <li>- les paramètres de fabrication à ajuster</li> <li>- matériel et locaux nécessaires</li> </ul> </li> </ul> |
| <b>Pré-requis :</b>            | Aucun  |
| <b>Public :</b>                | Éleveurs en phase de création d'atelier ou récemment installés ou éleveurs souhaitant diversifier leur gamme de produits.  |
| <b>Méthodes pédagogiques :</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en oeuvre d'une fabrication de tomme</li> <li>- mise en oeuvre d'une fabrication de lactiques et faisselles</li> <li>- mise en oeuvre de tests pratiques</li> <li>- exposés théoriques, dégustations commentées et échanges</li> </ul>   |
| <b>Inter-venant(s) :</b>       | Florence DAVIAUD,<br>Conseillère en technologie fromagère à l'AFFAP  |
| <b>Durée :</b>                 | 5 jours  |
| <b>Lieux et dates :</b>        | Secteur Saint-Gaudens (31) et Lannemezan (65)<br>Le lundi 9 décembre (J1), les jeudi 19 et vendredi 20/12/19 (tommées), les jeudi 23 et vendredi 24/01/20 (lactiques)  |
| <b>Coût et prise en charge</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quelque soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents)</li> <li>■ non ayants droits VIVEA : 750€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)</li> </ul>   |

## Savoir parler de ses produits

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Objectifs :</b>             | Apprendre à décrire ses fromages (goût et texture) et à communiquer avec les clients sur le plaisir sensoriel.<br>Apprendre à argumenter sur les bénéfices santé des fromages au lait cru avec ses clients.  |
| <b>Contenu :</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Règles de dégustation pour appréhender les caractéristiques organoleptiques des produits.</li> <li>▪ Le fonctionnement des sens et comment décrire la sensorialité des fromages.</li> <li>▪ Origine et biogénèse des arômes</li> <li>▪ Composition nutritionnelle des fromages</li> <li>▪ Les bénéfices de la consommation de fromages (croissance, stimulation de l'immunité...)</li> <li>▪ Présentation des résultats d'études récentes en matière de cholestérol, matière grasse, lactose et autres nutriments que contiendrait les fromages et décrits par les nutritionnistes</li> </ul> |
| <b>Pré-requis :</b>            | Aucun  |
| <b>Public :</b>                | Productrices/producteurs fermiers.<br>Personnes en cours d'installation.   |
| <b>Méthodes pédagogiques :</b> | Alternance d'exposés, de dégustations, de posters pédagogiques, diaporama et maquettes.  |
| <b>Intervenant(s) :</b>        | Paul LHEMINCE - Professeur de dégustation Slow Food  |
| <b>Durée :</b>                 | 1 jour   |
| <b>Lieux et dates :</b>        | ■ le jeudi 9 janvier à Saint-Gaudens   |
| <b>Coût et prise en charge</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quelque soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents)</li> <li>■ non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)</li> </ul>   |

# Construire ses bâtiments en éco-construction

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Objectifs :</b>             | Comprendre son besoin et son projet de bâtiment pour mieux maîtriser son système de production. Savoir faire des choix adaptés à ses contraintes et à la santé de son troupeau.  |
| <b>Contenu :</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choix de l'emplacement et lecture du paysage</li> <li>▪ Conséquence du terrassement sur le milieu</li> <li>▪ Choix des types de bâtiments, de l'orientation, des circulations, des matériaux et des ressources locales</li> <li>▪ Alimentation en énergie et en eau</li> <li>▪ Règlementation et financement</li> </ul> |
| <b>Pré-requis :</b>            | Aucun  |
| <b>Public :</b>                | Eleveurs en phase d'installation, de diversification ou d'agrandissement.  |
| <b>Méthodes pédagogiques :</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- apports théoriques en salle et échanges</li> <li>- apports pratiques sur le terrain</li> </ul>  |
| <b>Intervenant(s) :</b>        | Christian Bénet. Spécialisé en éco-construction, intervenant du GIE ZONE VERTE   |
| <b>Durée :</b>                 | 1 jour   |
| <b>Lieux et dates :</b>        | ■ à Saint-Gaudens les 14/01/2020   |
| <b>Coût et prise en charge</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quelque soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents)</li> <li>■ non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)</li> </ul>  |

## Fabriquer son beurre et sa crème à la ferme

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Objectifs :</b>             | Etre capable de mettre en oeuvre des fabrications de crème fraîche et/ou de beurre dans son atelier.  |
| <b>Contenu :</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ principes généraux de la fabrication des crèmes fraîches et du beurre, les paramètres de fabrication à ajuster selon la température des locaux et la composition du lait</li> <li>▪ matériel et locaux nécessaires</li> <li>▪ mise en oeuvre pratique d'une fabrication de beurre à partir de crème maturée</li> <li>▪ prévention des risques sanitaires spécifiques aux produits, autocontrôles et règles d'étiquetage</li> </ul> |
| <b>Pré-requis :</b>            | Aucun   |
| <b>Public :</b>                | Productrices/producteurs fermiers.<br>Personnes en cours d'installation.  |
| <b>Méthodes pédagogiques :</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en oeuvre d'une fabrication de beurre à partir de crème fraîche</li> <li>- mise en oeuvre de tests pratiques</li> <li>- exposés théoriques, dégustation commentée et échanges</li> </ul>  |
| <b>Intervenant(s) :</b>        | Patrick ANGLADE<br>Consultant formateur en technologie fromagère  |
| <b>Durée :</b>                 | 1 jour  |
| <b>Lieux et dates :</b>        | ■ le jeudi 16 janvier 2020, à l'Abbaye du Pesquié (Foix)  |
| <b>Coût et prise en charge</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quelque soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents)</li> <li>■ non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)</li> </ul>  |

## Perfectionnement Pâtes-molles

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Objectif :</b>              | <b>Etre capable d'ajuster les paramètres de fabrication pour améliorer la régularité de ses pâtes-molles.</b>   |
| <b>Contenu :</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Rappels sur les bases de la fabrication des pâtes-molles</b></li> <li>▪ <b>Evolution de la composition des laits en cours de lactation</b></li> <li>▪ <b>Raisonner les paramètres technologiques en fonction du type de pâte-molle (lactique, mixte ou présure) et de la composition de son lait</b></li> </ul> |
| <b>Pré-requis :</b>            | <b>Expérience pratique de la fabrication de pâtes-molles.</b>   |
| <b>Public :</b>                | <b>Productrices/producteurs fermiers.</b>   |
| <b>Méthodes pédagogiques :</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>exposés théoriques et échanges</b></li> <li>- <b>exercices d'application à partir de cas concrets</b></li> </ul>  |
| <b>Intervenant(s) :</b>        | <b>Cédric ALBERT du CFPPA d'Aurillac</b>  |
| <b>Durée :</b>                 | <b>1 jour</b>   |
| <b>Lieux et dates :</b>        | <b>■ le lundi 27 janvier 2020 à Saint-Girons (09)</b>   |
| <b>Coût et prise en charge</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <i>ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quelque soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents)</i></li> <li>■ <i>non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)</i></li> </ul>                        |

## Bien choisir et doser la flore lactique et d'affinage. Fabriquer ses ferments à partir de son lait.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Objectifs :</b>             | <p>Etre capable de mettre en œuvre un ensemencement en bactéries lactiques adapté aux fabrications et de raisonner la culture des ferments en fromagerie.</p> <p>Etre capable de mettre en œuvre un ensemencement adapté en flore de surface.</p>  |
| <b>Contenu :</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les flores du lait cru et présentation des bactéries lactiques utilisées en fromagerie.</li> <li>▪ Les différents moyens d'ensemencements rencontrés : levain indigène, lactosérum, yaourt, culture du commerce...</li> <li>▪ Les précautions à prendre lors de l'ensemencement.</li> <li>▪ Le dosage des différents ensemencements.</li> <li>▪ Présentation des flores de surface : levures, moisissures, bactéries d'affinage.</li> <li>▪ Fabrication de levains indigènes et de commerce.</li> </ul> |
| <b>Pré-requis :</b>            | Connaissances de base en transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie.  |
| <b>Public :</b>                | Productrices/producteurs fermiers.   |
| <b>Méthodes pédagogiques :</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- exposés théoriques et échanges</li> <li>- exercices d'application à partir de cas concrets</li> <li>- mise en oeuvre de fabrications de levains et de tests pratiques pour contrôler l'activité des levains</li> </ul>  |
| <b>Intervenant(s) :</b>        | Cédric ALBERT du CFPPA d'Aurillac  |
| <b>Durée :</b>                 | 2 jours  |
| <b>Lieux et dates :</b>        | ■ les mardi 28 et mercredi 29 janvier 2020 à Saint-Girons  |
| <b>Coût et prise en charge</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quelque soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents)</li> <li>■ non ayants droits VIVEA : 300€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)</li> </ul>   |

## Elevage et qualité du lait

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Objectifs :</b>             | <b>Savoir maîtriser la qualité des flores du lait cru en lien avec les pratiques d'élevage.</b>  |
| <b>Contenu :</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rappel sur les flores utiles et indésirables du lait cru</li> <li>▪ Les écosystèmes microbiens et conditions d'équilibre</li> <li>▪ Les paramètres dont dépend la composition microbienne du lait cru (Alimentation, eau d'abreuvement, gestion du bâtiment, santé animale)</li> <li>▪ S'approprier les voyants et outils permettant de surveiller et gérer la qualité de sa production.</li> </ul> |
| <b>Pré-requis :</b>            | <b>Aucun</b>   |
| <b>Public :</b>                | <b>Productrices/producteurs fermiers.<br/>Personnes en cours d'installation.</b>   |
| <b>Méthodes pédagogiques :</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- apports théoriques en salle et échanges</li> <li>- apports pratiques en ferme</li> </ul>  |
| <b>Intervenant(s) :</b>        | <b>Nathalie LAROCHE, vétérinaire, GIE ZONE VERTE</b>   |
| <b>Durée :</b>                 | <b>1 jour</b>  |
| <b>Lieux et dates :</b>        | <b>■ à Saint-Gaudens les 17/03/2020</b>  |
| <b>Coût et prise en charge</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <i>Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quelque soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents)</i></li> <li>■ <i>non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)</i></li> </ul>  |