



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

FORMATIONS PRODUITS LAITIERS FERMIERS

2019 - 2020

SOMMAIRE

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

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

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

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.

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

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

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

Traite et qualité du lait

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

La fabrication de Tommes des Pyrénées et de fromages lactiques

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

Savoir parler de ses produits

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

Construire ses bâtiments en éco-construction

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

Fabriquer son beurre et sa crème à la ferme

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

Perfectionnement Pâtes-molles

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

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

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

Elevage et qualité du lait

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