

**Programme formations**

**Affap**

**2022 - 2023**

# Descriptif de chaque formation

## 2022 - 2023

1. Règlements, bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire en ateliers laitiers .....	3
2. Fabrication de pâtes persillées.....	4
3. La fabrication de lactique de A à Z .....	5
4. Fabrication des yaourts fermiers .....	6
5. Côté élevage : AGDAR Approche Globale et Dynamique de l'Alimentation des Ruminants.....	7
6. La fabrication de tomme de A à Z .....	8
7. Ferments indigènes : maîtriser les ensemencements fermiers.....	9
8. Fabriquer ses glaces et crèmes glacées.....	10
9. Formation collective .....	11
10. Côté élevage : maîtrise la contamination du lait par les germes.....	12

# 1. 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	Être 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"><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 GBPHE pour élaborer son PMS</li><li>▪ Gestion des non-conformités</li></ul>
Prérequis	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.
Méthodes pédagogiques	- exposés théoriques et échanges - exercices d'application à partir de cas concrets
Intervenante	Ingrid Brossillon, technicienne fromagère Affap
Durée	3 jours
Lieu	Lannemezan (65)
Dates	26, 27 janvier et 2 février 2023

## 2. Fabrication de pâtes persillées

Objectifs	Mettre en place ou améliorer sa fabrication de pâte persillée
Contenu	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Définition des objectifs des étapes de la fabrication des pâtes persillées</li><li>▪ Préciser les valeurs cibles à atteindre à chaque étape de fabrication</li><li>▪ Adapter sa technologie des pâtes persillées en fonction de ses objectifs</li><li>▪ Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication</li></ul>
Prérequis	Aucun
Public	Producteurs laitiers fermiers et artisanaux
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"><li>- Exposition théorique avec présentation d'un support</li><li>- Suivi de la fabrication avec les stagiaires</li><li>- Echanges et questions réponses</li></ul>
Intervenant	Cédric Albert, From'AC, technicien fromager
Durée	2 jours
Lieu	Cerdagne (66)
Dates	16 et 17 novembre 2022

### 3. La fabrication de lactique de A à Z

Objectifs	Être capable de mettre en œuvre des fabrications de fromages lactiques dans son atelier.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mise en œuvre de fabrications de pâtes lactiques types crottins, faisselles, fromages blancs ou pâtes à tartiner aromatisées</li><li>▪ Les paramètres de fabrication à ajuster selon la composition de son lait</li><li>▪ Les équipements et locaux nécessaires</li></ul>
Prérequis	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"><li>- Mise en œuvre de fabrications en parallèle dans une fromagerie fermière</li><li>- Mise en œuvre de tests pratiques</li><li>- Exposés théoriques, dégustations commentées et échanges</li></ul>
Intervenant	Nicolas Lucet, ancien technicien fromager de l’Affap
Durée	2 jours
Lieu	Montbrun-Bocage
Date	9 et 10 novembre

## 4. Fabrication des yaourts fermiers

(Formation initiale)

Objectifs	Être capable de mettre en œuvre une fabrication de yaourts dans son atelier.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ les différents types de yaourts (liquides, fermes, brassés, à la grec, aromatisés)</li><li>▪ les étapes de fabrication et les paramètres à ajuster selon la composition du lait)</li><li>▪ matériel et locaux nécessaires</li><li>▪ les règles d'étiquetage et les autocontrôles</li></ul>
Prérequis	Aucun
Public	Éleveurs en phase de création d'atelier ou récemment installés ou éleveurs souhaitant diversifier leur gamme de production.
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mise en œuvre d'une fabrication de yaourts</li><li>- Mise en œuvre de tests pratiques</li><li>- Exposés et échanges</li></ul>
Intervenante	Ingrid Brossillon, technicienne fromagère Affap
Durée	1 jour
Lieu	09
Date	13 décembre

## 5. Côté élevage : AGDAR Approche Globale et Dynamique de l'Alimentation des Ruminants

Grâce à la connaissance de la physiologie de ses animaux et quelques règles simples de rationnement, cette approche permet de changer le regard sur ses animaux, de s'interroger sur ses pratiques de rationnement et de se réapproprier la maîtrise de l'alimentation de son troupeau.

Objectifs	Repérer des signes de déséquilibre alimentaire. Acquérir de l'autonomie dans la gestion alimentaire de son troupeau. Adapter sa production en fonction de la qualité de ses fourrages.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Description de la physiologie digestive du ruminant</li> <li>▪ L'impact de l'alimentation, appréciation de la production, appréciation de la performance alimentaire.</li> <li>▪ Analyse dynamique de digestion des fourrages.</li> </ul>
Prérequis	Aucun
Public	Eleveurs petits et gros ruminants
Méthodes pédagogiques	- Echanges et interventions. Présentation d'un diaporama. - Visite d'élevage. Observations, échanges et travail sur les animaux. Réponses aux questionnements et observations des fourrages apportés par les participants.
Intervenant(e)	GIE Zone verte
Durée	2 jours
Lieu	31
Dates	13 et 31 janvier

## 6. La fabrication de tomme de A à Z

Objectifs	Être capable de mettre en œuvre des fabrications de tommes des Pyrénées au lait cru dans son atelier.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mise en œuvre d'une fabrication de tomme des Pyrénées depuis l'ensemencement du lait jusqu'aux soins de croûte durant l'affinage</li><li>▪ Les paramètres de fabrication à ajuster selon la composition de son lait</li><li>▪ Les équipements et locaux nécessaires</li></ul>
Prérequis	Aucun
Public	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"><li>- Mise en œuvre d'une fabrication de tomme dans une fromagerie fermière</li><li>- Mise en œuvre de tests pratiques</li><li>- Exposés théoriques, dégustations commentées et échanges</li></ul>
Intervenant	Nicolas Lucet, ancien technicien fromager de l'Affap
Durée	2 jours
Lieu	65
Dates	Mi-janvier 2023

## 7. Ferments indigènes : maîtriser les ensemencements fermiers

Contexte : les fromages sont fabriqués avec des ferments provenant, pour la grande majorité, de fabricants industriels. Cela entraîne une production de fromage qui se ressemblent. Pour les producteurs fermiers et artisanaux, utiliser leurs propres ferments est un atout, et leur permet de commercialiser un fromage riche de la flore de leur ferme et de leur terroir.

Objectifs	Acquérir les bases théoriques et pratiques pour choisir et utiliser correctement ses propres ferments, lactosérum en lactique, levains indigènes, ...
Contenu	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Connaissance des différents micro-organismes du lait cru et des levains</li><li>▪ Réalisation d'un ferment fermier mésophile (lactosérum et levains indigènes)</li><li>▪ Réalisation d'un ferment fermier thermophile (levain indigène ou recuite)</li><li>▪ Mise en œuvre d'une fabrication avec un levain fermier comme ensemencement</li></ul>
Prérequis	Aucun
Public	Porteurs de projets, producteurs fermiers fromagers et artisans
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"><li>- Exposition théorique avec présentation d'un support</li><li>- Suivi de la fabrication avec les stagiaires</li><li>- Echanges et questions réponses</li></ul>
Intervenant	Cédric Albert, From'AC, technicien fromager
Durée	2 jours
Lieu	Saint Gaudens (31)
Dates	17 et 18 janvier 2023

## 8. Fabriquer ses glaces et crèmes glacées

Objectifs	Apporter les connaissances théoriques et pratiques nécessaires pour la technologie des glaces et crèmes glacées
Contenu	Elaboration des recettes Equipements et organisation de la fabrication Réglementation Défauts et accidents rencontrés en fabrication de glace
Prérequis	Aucun
Public	Producteurs laitiers fermiers et artisanaux
Méthodes pédagogiques	- Alternance d'apport théorique et pratique selon les thèmes abordés. - Un support de formation sera remis lors de la formation. - Echanges et questions réponses
Intervenant	Maxence Virelaude, formateur en Technologie fromagère du CFPPA d'Aurillac
Durée	1 jour
Lieu	Secteur 09/66
Date	Début février 2023

## 9. Formation collective

A votre demande, nous avons organisé une journée de visite de 2 fromageries avec divers échanges afin de favoriser la communication entre producteurs

Objectif	Créer un espace d'échanges techniques entre producteurs fermiers.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Visite de 2 fermes en transformation fromagère ou autres produits laitiers</li><li>▪ Échange sur le soin des animaux, les techniques de transformation fromagère, l'aménagement de la fromagerie, le matériel, la commercialisation, et tout autres thèmes concernant le métier de fromager fermier qui intéresserait les personnes présente lors de la journée</li></ul>
Prérequis	Aucun
Public	Producteurs laitiers fermiers (en création de projet, fraîchement installés ou intéressés par les échanges entre producteur)
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"><li>- Création d'espaces d'échanges</li><li>- Visite de deux exploitations</li><li>- Echanges et questions réponses</li></ul>
Intervenantes	Gwladys Roussin et Ingrid Brossillon, techniciennes de l'Affap
Durée	1 jour
Lieu	65
Date	14 février 2023

## 10. Côté élevage : maîtrise la contamination du lait par les germes

Objectif	Connaître et maîtriser les différents germes présents sur son exploitation
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Présentation, origine et circulation des germes sur l'exploitation.</li> <li>▪ Moyens de maîtrise de ces germes pour éviter la contamination du lait</li> <li>▪ Focus sur la machine à traire : les différents éléments du nettoyage de la machine à traire et impact sur la qualité du lait</li> <li>▪ Réalisation d'un Net' traite par une technicienne agréée</li> </ul>
Prérequis	Aucun
Public	Producteurs laitiers fermiers
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposé théorique</li> <li>- Echanges de pratiques</li> <li>- Réalisation d'un Net' traite et échange avec la technicienne</li> </ul>
Intervenante	Gwladys Roussin et Julie Rouquette (Conseillère machines à traire à la chambre d'agriculture de l'Aveyron)
Durée	1 jour
Lieu	09
Date	21 février