



AGDAR : Approche Globale et Dynamique de l'Alimentation des Ruminants

- 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

28 sept 2023
09
1 journée



Formation collective : échanges entre producteurs

- Créer un espace d'échanges techniques entre fromagers fermiers
- Visite de 2 fermes en transformation fromagère
- Échanges techniques sur les pratiques d'élevage, les techniques de transformation fromagère, l'aménagement de la fromagerie, la commercialisation, et autres thèmes concernant le métier

7 nov 2023
65
1 journée



Fabrication des lactiques

- Être capable de mettre en œuvre des fabrications de fromages lactiques dans son atelier.
- Mise en œuvre de fabrications de pâtes lactiques type crottins, faisselles, fromages blancs ou pâtes à tartiner aromatisées

9 & 10 nov 2023
31
2 journées



Fabrication de pâtes persillées

- Mettre en place ou améliorer sa fabrication de pâte persillée
- Préciser les valeurs cibles à atteindre à chaque étape de fabrication
- Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication

14 & 15 nov 2023
Cerdagne, 66
2 journées



Mise à jour GBPH

- Rappel sur les obligations réglementaires en matière de plan de maîtrise sanitaire dans les ateliers laitiers fermiers et artisanaux
- Présentation et utilisation du GBPH européen
- Les dangers non pris en compte dans l'ancien GBPH

23 nov 2023
Lannemezan, 65
1 journée



Fabrication des yaourts fermiers

- Les différents types de yaourts (liquides, fermes, brassés, aromatisés)
- Les étapes de fabrication et les paramètres à ajuster selon la composition du lait
- Les règles d'étiquetage et les autocontrôles

12 déc 2023
Lieu à définir
1 journée

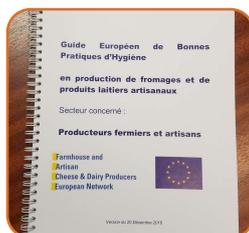




Fabrication de fromage pâte présure : pâtes molles, feta et tomme des Pyrénées

- Mise en œuvre d'une ou deux fabrications (à déterminer)
- Paramètres de fabrication à ajuster selon la composition du lait
- Équipements et locaux nécessaires

16 et 17 janv 2023
09 ou 66
2 journées



Hygiène & GBPHÉ : Règlementation, bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire

- Mettre en place son plan de maîtrise sanitaire
- Obligations règlementaires en matière de sécurité sanitaire
- Les dangers physiques, chimiques et biologiques dans les produits laitiers et les bonnes pratiques d'hygiène

25, 26 janv
et 1^{er} fév 2024
09
3 journées



Fabriquer ses glaces et crèmes glacées

- Élaboration de différentes recettes en ateliers
- Équipements et organisation de la fabrication
- Règlementation
- Défauts et accidents rencontrés en fabrication de glace

Date à définir
09 ou 66
1 journée



La machine à traire, la traite et la qualité du lait

- Fonctionnement de la machine à traire et procédés de lavage
- Bonnes pratiques de traite
- Les germes provenant de la machine à traire impactant la fabrication de fromage
- Comprendre son Opti'Traite

13 fév 2024
31 ou 66
1 journée



Fabrication de tommes

- Mise en œuvre d'une fabrication de tomme des Pyrénées
- Les paramètres de fabrication à ajuster selon la composition du lait
- Soins à l'affinage
- Les accidents de fabrication et d'affinage

15 & 16 fév 2024
09
2 journées



Précisions :

Les dates et lieux peuvent être modifiés. Vous en serez informés.
Ces formations sont destinés à des producteurs fromagers fermiers ou artisanaux



Formation uniquement en salle



Formation en salle et chez un producteur

Modalités administratives

Votre statut	Information pour votre prise en charge financière	Frais <i>Par chèque libellé à l'ordre de l'Affap</i>
<p>Producteur (et assimilé) cotisant au Vivea, à jour de ses cotisations MSA</p> <p><input type="checkbox"/> Exploitant agricole</p> <p><input type="checkbox"/> Conjoint collaborateur</p> <p><input type="checkbox"/> Cotisant solidaire</p> <p><input type="checkbox"/> Aide familiale</p> <p><input type="checkbox"/> En démarche d'installation</p> <p><input type="checkbox"/> Autre :</p>	<p>Une « Attestation de régularité de situation au regard du fond Vivea » est à joindre avec votre inscription.</p> <p>Attention, vous disposez d'un plafond maximal de 2 250€ par an pour vous former.</p>	<p><input type="checkbox"/> Adhérent Affap : Gratuit</p> <p><input type="checkbox"/> Non adhérent Affap : 40 € HT par formation</p>
<p>Producteur non éligible au fond Vivea</p> <p><input type="checkbox"/> Salarié</p> <p><input type="checkbox"/> Particulier</p> <p><input type="checkbox"/> Autre :</p>	<p>Pour tout renseignement, contacter Gwladys au 07.77.99.25.53</p>	<p><input type="checkbox"/> Adhérent Affap : 200 € HT par journée de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Non adhérent Affap : 200 € HT par journée de formation + 40 € HT</p>

AFFAP

32 avenue du Général de Gaulle 09000 FOIX

Tél. : Ingrid : 06 07 51 21 98 – Gwladys : 07 77 99 25 53 – secretariat.affap@gmail.com