« Fabriquer de la tomme au lait de chèvre à la ferme »

Une formation prévue sur une journée :

Mardi 10 mars 2026 de 9h30 à 17h30

(Fromagerie du lycée agricole, Route de la roche,79500 MELLE)

Contenu :

- ✓ Fabrication de tommes au lait de chèvre au sein d'un atelier fromager
- ✓ Connaissance et maîtrise des différentes étapes de fabrication en PPNC (Pâte Pressée Non Cuite)
- ✓ Présentation du matériel et des investissements selon les volumes
- ✓ Présentation de la législation
- ✓ Repérage des défauts et corrections
- ✓ Notions de prix de vente

100% de satisfaction générale sur 2023

Objectifs : Acquérir l'ensemble du procès fromager Pâtes Pressées Non Cuites, pour être capable d'en fabriquer et d'en affiner

Pré-requis : pas de pré-requis nécessaire

Intervenante :

✓ Mélissa TEINTURIER, Animatrice Technicienne Fermière aux CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée

Moyens pédagogiques :

- ✓ Travaux pratiques en fromagerie
- ✓ Exposé en salle
- ✓ Echanges et témoignages dirigés

Modalités d'évaluation : grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction

Informations pratiques :

✓ Prix de la formation : 70 € par stagiaire éligible à VIVEA.

(260 € pour les stagiaires non éligibles à VIVEA). ***N'hésitez pas à nous contacter pour tout complément d'information.***

✓ Formation ouverte aux porteurs de projet, producteurs et artisans en transformation fromagère, situés en Vendée et Nouvelle-Aquitaine, ainsi qu'aux conjoints ou associés d'exploitation, aides familiaux, et salariés d'exploitation.

✓ Pour le repas de midi, merci de prévoir un pique-nique.

✓ 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.

A l'issue de la formation, une attestation sera délivrée à chaque stagiaire.

Inscriptions jusqu'au mardi 24 février 2026,

auprès de la responsable du stage, Virginie VENOT BONNET (06.33.92.42.03) ou animationfermiere.chevriers@orange.fr

Les Conditions Générales de Services sont consultables sur notre site Internet www.fermiers.terredeschevres.fr, dans nos locaux ou sur demande.

Avec le soutien financier de :