



Des formations pour répondre à vos attentes

Calendrier 2017

• Mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène dans son atelier de transformation fromagère

- ✓ **Mardi 07 février et Mardi 14 février à Melle**
- ✓ Contenu : principes réglementaires, monde microbien, appropriation et personnalisation du GBPH, fondamentaux sur le nettoyage et la désinfection
- ✓ Objectifs : permettre aux stagiaires de transformer et commercialiser leurs produits laitiers fermiers en accord avec la réglementation (GBPH comme alternative à l'HACCP)
- ✓ Pré requis : aucun
- ✓ Méthodes pédagogiques : exposé en salle, travail en groupes, échanges et témoignages
- ✓ Durée : 14h réparties sur 2 jours
- ✓ Intervenantes : Mélissa Teinturier et Virginie Venot Bonnet

• Connaître la réglementation en matière d'étiquetage des produits laitiers

- ✓ **Lundi 15 mai à Mignaloux-Beauvoir (86)**
- ✓ Contenu : conception de ses étiquettes pour répondre à la réglementation, mais aussi pour se démarquer
- ✓ Objectifs : adapter ses étiquettes aux exigences réglementaires
- ✓ Pré requis : aucun
- ✓ Méthodes pédagogiques : exposé en salle, échanges et témoignages
- ✓ Durée : 7h sur une journée
- ✓ Intervenants : Virginie Venot Bonnet et un représentant des Fraudes 86

• Fabriquer des yaourts à la ferme

- ✓ **Lundi 13 Mars à Pougne Hérisson (79) et lundi 20 mars à Aigrefeuille d'Aunis (17)**
- ✓ Contenu : connaissance et maîtrise des différentes étapes de fabrication, présentation du matériel et des investissements selon les volumes, législation, repérage des défauts et corrections
- ✓ Objectifs : acquérir des bases techniques pour fabriquer des yaourts
- ✓ Pré requis : aucun
- ✓ Méthodes pédagogiques : exposé en salle, travaux pratiques en fromagerie
- ✓ Durée : 7h réparties sur deux après-midis
- ✓ Intervenante : Mélissa Teinturier

• S'initier à la Roue des Arômes : savoir déguster son fromage, en parler et éventuellement l'améliorer

- ✓ **Lundi 25 septembre et Lundi 02 octobre en Vendée**
- ✓ Contenu : descripteurs de base, origine des arômes, analyse sensorielle, détection des défauts et recherche des causes
- ✓ Objectifs : acquérir une méthode d'auto entraînement à l'analyse sensorielle
- ✓ Pré requis : aucun
- ✓ Méthodes pédagogiques : exposé en salle, dégustation, entraînement, échanges et témoignages
- ✓ Durée : 7h réparties sur deux demi-journées
- ✓ Intervenantes : Mélissa Teinturier et Martine Lacroix (Route du Chabichou et des fromages de chèvre)

A votre demande, possibilité de réaliser des formations sur d'autres thèmes ... Faites nous part de vos attentes et nous nous adapterons au mieux !



- **Acquérir les bases en technologie fromagère lactique**

- ✓ **Lundi 06 novembre et Lundi 13 novembre en Deux-Sèvres**
- ✓ Contenu : notions d'acidité du lait, présentation des différentes étapes de fabrication (maturation du lait, caillage, moulage à la louche en escargot, affinage), rendement et valorisation du lait
- ✓ Objectifs : mettre en œuvre les bonnes techniques de transformation fromagère lactique
- ✓ Pré requis : aucun
- ✓ Méthodes pédagogiques : exposé en salle, travaux pratiques en fromagerie, échanges et témoignages
- ✓ Durée : 7h réparties sur deux demi-journées
- ✓ Intervenante : Mélissa Teinturier

- **Commercialiser ses produits en vente directe : zoom sur les marchés**

- ✓ **Courant Octobre et Novembre en Nord Charente**
- ✓ Contenu : descripteurs de base, origine des arômes, analyse sensorielle
- ✓ Objectifs : mettre en valeur sa gamme de produits sur les marchés et utiliser des outils de communication adaptés
- ✓ Pré requis : expérience ou projet de vente directe
- ✓ Méthodes pédagogiques : exposé en salle, échanges et témoignages
- ✓ Durée : 24h30 réparties sur deux journées + deux demi-journées + une demi-journée en appui individuel sur le lieu de vente
- ✓ Intervenante : Eléonore Charles (AFIPAR)

CALENDRIER 2017

des formations en transformation fromagère

Contacts :

CHEVRIERS de Nouvelle Aquitaine et Vendée

Centre Saint Joseph - 12 bis rue Saint Pierre - 79500 MELLE

Mélissa TEINTURIER Tél : 06 38 10 90 03

Virginie VENOT BONNET Tél : 06 85 50 45 05

Courriel : animationfermiere.fresyca@orange.fr

Internet : www.fermiers.terredeschèvres.fr