



Calendrier des formations

2026

Pour toute information et inscription :

Virginie VENOT BONNET, référente Animation Fermière : 06 33 92 42 03

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée

12 bis rue Saint Pierre - 79500 MELLE

Courriel : animationfermiere.chevriers@orange.fr - Internet : www.fermiers.terredeschevres.fr

Calendrier 2026

Janvier 2026	
JEU 1	Jour de l'An
VEN 2	1
SAM 3	
DIM 4	
LUN 5	
MAR 6	
MER 7	2
JEU 8	
VEN 9	
SAM 10	
DIM 11	
LUN 12	
MAR 13	
MER 14	
JEU 15	3
VEN 16	
SAM 17	
DIM 18	
LUN 19	
MAR 20	
MER 21	
JEU 22	
VEN 23	
SAM 24	
DIM 25	
LUN 26	
MAR 27	
MER 28	
JEU 29	
VEN 30	
SAM 31	

Février 2026	
DIM 1	
LUN 2	
MAR 3	
MER 4	
JEU 5	
VEN 6	
SAM 7	
DIM 8	
LUN 9	
MAR 10	
MER 11	
JEU 12	7
VEN 13	
SAM 14	
DIM 15	
LUN 16	
MAR 17	
MER 18	
JEU 19	8
VEN 20	
SAM 21	
DIM 22	
LUN 23	
MAR 24	
MER 25	
JEU 26	9
VEN 27	
SAM 28	

Mars 2026	
DIM 1	
LUN 2	
MAR 3	
MER 4	
JEU 5	10
VEN 6	
SAM 7	
DIM 8	
LUN 9	
MAR 10	
MER 11	
JEU 12	
VEN 13	
SAM 14	
DIM 15	
LUN 16	
MAR 17	
MER 18	
JEU 19	
VEN 20	
SAM 21	
DIM 22	
LUN 23	
MAR 24	
MER 25	
JEU 26	13
VEN 27	
SAM 28	
DIM 29	
LUN 30	
MAR 31	

Avril 2026	
MER 1	14
JEU 2	
VEN 3	
SAM 4	
DIM 5	
LUN 6	Lundi de Pâques
MAR 7	
MER 8	
JEU 9	15
VEN 10	
SAM 11	
DIM 12	
LUN 13	
MAR 14	
MER 15	
JEU 16	16
VEN 17	
SAM 18	
DIM 19	
LUN 20	
MAR 21	
MER 22	
JEU 23	17
VEN 24	
SAM 25	
DIM 26	
LUN 27	
MAR 28	
MER 29	
JEU 30	

Mai 2026	
VEN 1	Fête du Travail
SAM 2	
DIM 3	
LUN 4	
MAR 5	
MER 6	
JEU 7	19
VEN 8	Victoire 1945
SAM 9	
DIM 10	
LUN 11	
MAR 12	
MER 13	20
JEU 14	Ascension
VEN 15	
SAM 16	
DIM 17	
LUN 18	
MAR 19	
MER 20	
JEU 21	21
VEN 22	
SAM 23	
DIM 24	
LUN 25	Lundi de Pentecôte
MAR 26	
MER 27	
JEU 28	22
VEN 29	
SAM 30	
DIM 31	

Semestre N°1

Juin 2026	
LUN 1	
MAR 2	
MER 3	
JEU 4	23
VEN 5	
SAM 6	
DIM 7	
LUN 8	
MAR 9	
MER 10	
JEU 11	24
VEN 12	
SAM 13	
DIM 14	
LUN 15	
MAR 16	
MER 17	
JEU 18	25
VEN 19	
SAM 20	
DIM 21	
LUN 22	
MAR 23	
MER 24	
JEU 25	26
VEN 26	
SAM 27	
DIM 28	
LUN 29	
MAR 30	

ZONE A

Académies de Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon et Poitiers

ZONE B

Académies d'Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes et Strasbourg

ZONE C

Académies de Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse et Versailles

Calendrier 2026

Juillet 2026	
MER 1	27
JEU 2	
VEN 3	
SAM 4	
DIM 5	
LUN 6	
MAR 7	
MER 8	
JEU 9	28
VEN 10	
SAM 11	
DIM 12	
LUN 13	
MAR 14	Fête Nationale
MER 15	
JEU 16	29
VEN 17	
SAM 18	
DIM 19	
LUN 20	
MAR 21	
MER 22	
JEU 23	30
VEN 24	
SAM 25	
DIM 26	
LUN 27	
MAR 28	
MER 29	
JEU 30	31
VEN 31	

Août 2026	
SAM 1	
DIM 2	
LUN 3	
MAR 4	
MER 5	
JEU 6	32
VEN 7	
SAM 8	
DIM 9	
LUN 10	
MAR 11	
MER 12	
JEU 13	33
VEN 14	
SAM 15	Assomption
DIM 16	
LUN 17	
MAR 18	
MER 19	
JEU 20	34
VEN 21	
SAM 22	
DIM 23	
LUN 24	
MAR 25	
MER 26	
JEU 27	35
VEN 28	
SAM 29	
DIM 30	
LUN 31	

Septembre 2026	
MAR 1	Rentrée
MER 2	
JEU 3	36
VEN 4	
SAM 5	
DIM 6	
LUN 7	
MAR 8	
MER 9	
JEU 10	37
VEN 11	
SAM 12	
DIM 13	
LUN 14	
MAR 15	
MER 16	
JEU 17	38
VEN 18	
SAM 19	
DIM 20	
LUN 21	
MAR 22	
MER 23	
JEU 24	39
VEN 25	
SAM 26	
DIM 27	
LUN 28	
MAR 29	
MER 30	40

Octobre 2026	
JEU 1	
VEN 2	
SAM 3	
DIM 4	
LUN 5	
MAR 6	
MER 7	
JEU 8	
VEN 9	
SAM 10	
DIM 11	
LUN 12	
MAR 13	
MER 14	
JEU 15	42
VEN 16	
SAM 17	
DIM 18	
LUN 19	
MAR 20	
MER 21	
JEU 22	43
VEN 23	
SAM 24	
DIM 25	
LUN 26	
MAR 27	
MER 28	
JEU 29	44
VEN 30	
SAM 31	

Novembre 2026	
DIM 1	Toussaint
LUN 2	
MAR 3	
MER 4	
JEU 5	45
VEN 6	
SAM 7	
DIM 8	
LUN 9	
MAR 10	
MER 11	Armistice 1918
JEU 12	
VEN 13	46
SAM 14	
DIM 15	
LUN 16	
MAR 17	
MER 18	
JEU 19	47
VEN 20	
SAM 21	
DIM 22	
LUN 23	
MAR 24	
MER 25	
JEU 26	48
VEN 27	
SAM 28	
DIM 29	
LUN 30	

Semestre N°2

Décembre 2026	
MAR 1	
MER 2	
JEU 3	49
VEN 4	
SAM 5	
DIM 6	
LUN 7	
MAR 8	
MER 9	
JEU 10	50
VEN 11	
SAM 12	
DIM 13	
LUN 14	
MAR 15	
MER 16	
JEU 17	51
VEN 18	
SAM 19	
DIM 20	
LUN 21	
MAR 22	
MER 23	
JEU 24	52
VEN 25	Noël
SAM 26	
DIM 27	
LUN 28	
MAR 29	
MER 30	
JEU 31	53

Veuillez noter que les dates des vacances d'été, de Toussaint et de Noël 2026 sont données à titre indicatif, en attente de publication officielle.

ZONE A

Académies de Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon et Poitiers

ZONE B

Académies d'Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes et Strasbourg

ZONE C

Académies de Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse et Versailles

Utiliser le nouveau Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) européen pour élaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en production laitière fermière

Formation
obligatoire

Mardi 13 et mardi 20 janvier 2026 aux Ruralies (79)
Jeudi 29 janvier et jeudi 5 février 2026 à Mignaloux-Beauvoir (86)

Contenu :	Obligations réglementaires, présentation du GBPH européen, identification et prévention des dangers, bonnes pratiques d'hygiène et bonnes pratiques de fabrication, plans de type HACCP, autocontrôles, études de cas, traçabilité et gestion des non-conformités.
Objectifs :	Utiliser le GBPH européen et mettre en place son Plan de maîtrise sanitaire en production laitière fermière.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire.
Moyens pédagogiques :	Exposé, échanges et témoignages dirigés.
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session.
Durée :	14 h réparties sur deux journées non consécutives.
Intervenante :	Virginie VENOT BONNET , Technicienne Formatrice agréée GBPH, Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée.



Satisfaction 2025 : 91%

Optimiser son revenu caprin en maîtrisant son coût de production

Jeudi 22 janvier 2026 à Rougnat (23)

Contenu :	Rappels sur la méthode Couprod, présentation des coûts de production par système alimentaire, présentation de l'évolution des coûts de production dans les élevages caprins du Limousin, présentation des moyennes nationales et régionales du coût de production en élevage caprin, apprendre à situer son exploitation par rapport à une moyenne de groupe, présentation de la variabilité des résultats, présentation des différentes stratégies pour se dégager un revenu. Présentation d'une ferme caprine en suivi Couprod et analyse de ses résultats.
Objectifs :	S'approprier la méthode coût de production, se situer par rapport au groupe et savoir analyser les points forts et points faibles de son système.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire.
Moyens pédagogiques :	Exposé en salle / Echanges et témoignages dirigés / Visite.
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session.
Durée :	7 h sur une journée.
Intervenants :	Vincent LICTEVOUT , ingénieur de l'Institut de l'Élevage et Romain LESNE , technicien caprin de l'ARDEPAL.

Satisfaction 2025 : 97%

Etablir son Plan d'autocontrôle pour mieux l'utiliser

Jeudi 22 janvier 2026 à Melle (79)

Contenu :	Connaissance, gestion et analyse des flores utiles et des germes indésirables. Connaissance des exigences microbiologiques réglementaires. Mise en place d'un plan d'autocontrôles personnalisé et adapté. Repérage des non-conformités et actions à mettre en place. Informer les services sanitaires et les clients lors d'une crise sanitaire.
Objectifs :	Formation complémentaire au GBPH. Connaître les micro-organismes. Etablir un plan d'autocontrôles microbiologiques (choix et germes et fréquence) et interpréter les résultats du laboratoire.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire.
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés.
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session.
Durée :	7 h sur une journée.
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevières Nouvelle-Aquitaine et Vendée).

Satisfaction 2024 : 100%

Fabriquer des crèmes desserts à base de lait de chèvre à la ferme

Jeudi 5 février 2026 à Melle (Fromagerie Lycée Agricole, 79)

Contenu :	Connaissance et maîtrise des différentes étapes de recettes de desserts à base de lait de chèvre, présentation du matériel et des investissements selon les volumes, législation, repérage des défauts et corrections.
Objectifs :	Acquérir des bases techniques pour fabriquer des desserts à base de lait de chèvre.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire.
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés.
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session.
Durée :	7 h sur une journée.
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevières Nouvelle-Aquitaine et Vendée).



Satisfaction 2024 : 83%

Fabriquer de la tomme à la ferme

Mardi 10 mars 2026 à Melle (Fromagerie Lycée Agricole, 79)

Contenu :	Connaissance et maîtrise des différentes étapes de fabrication, présentation du matériel et des investissements selon les volumes, législation, repérage des défauts et corrections. Notions de prix de vente.
Objectifs :	Acquérir des bases techniques pour fabriquer et affiner des tommes de chèvre.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire.
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés.
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session.
Durée :	7 h sur une journée.
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevières Nouvelle-Aquitaine et Vendée).



Satisfaction 2025 : 86%

Nouveauté

Amorcer la démarche de calcul du juste prix de ses fromages : connaître son coût de revient afin de mieux définir son prix de vente

Jeudi 19 mars 2026 à Mignaloux Beauvoir (86)

Contenu :	Impact de la hausse des charges (généralités) - présentation des différentes stratégies pour se dégager un revenu - travail sur ses propres chiffres - repérer, à partir de ses données, les leviers et marges de manœuvre à actionner, définir des prix de vente rémunérateurs.
Objectifs :	S'approprier ses données comptables, analyser les points forts et points faibles de son système, définir des prix de vente rémunérateurs.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire.
Moyens pédagogiques :	Exposé, travaux pratiques dirigés, échanges et témoignages dirigés.
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session.
Durée :	7 h sur une journée.
Intervenante :	Vincent LICTEVOUT , ingénieur de l'Institut de l'Élevage (IDELE).

Fabriquer de la feta à la ferme Mardi 28 avril 2026 à Chauvigny (86)

Contenu :	Connaissance et maîtrise des différentes étapes de fabrication, présentation du matériel et des investissements selon les volumes, législation.
Objectifs :	Acquérir des bases techniques pour fabriquer de la feta au lait de chèvre.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session
Durée :	7 h sur une journée
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevières Nouvelle-Aquitaine et Vendée)

Satisfaction 2024 : 93%

Fabriquer ses pâtes molles à base de lait de chèvre à la ferme

Jeudi 30 avril 2026 à Brétignolles (79)

Contenu :	Connaissance et maîtrise des différentes étapes de fabrication, présentation du matériel et des investissements selon les volumes, législation, repérage des défauts et corrections. Notions de prix de vente.
Objectifs :	Acquérir des bases techniques pour fabriquer des pâtes molles de chèvre.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire.
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés.
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session.
Durée :	7 h sur une journée.
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevières Nouvelle-Aquitaine et Vendée).



Satisfaction 2025 : 94%

Déguster ses fromages pour en repérer les défauts

Nouveauté

Mardi 15 septembre 2026 en sud 86

Jeudi 5 novembre 2026 à La Roche sur Yon (85)

Contenu :	Dégustation des fromages de chaque producteur participant, répartis par espèce ou par famille de produit (lactique, tomme), discussion autour des qualités et défauts des produits permettra une analyse critique mais constructive de ses fromages (repérage de défauts mais aussi comment parler positivement de mon produit). Echanges entre producteurs sur ses pratiques pour produire mieux. Présentation théorique des améliorations à apporter pour chaque défaut technique de fabrication ou d'affinage.
Objectifs :	Maîtriser les points de vigilances sensorielles afin d'avoir un regard critique sur ses fabrications.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire.
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques, exposé et échanges.
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session.
Durée :	4 h sur une journée.
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevières Nouvelle-Aquitaine et Vendée).

Mettre en valeur et présenter ses fromages sur des plateaux et dans les étals : un réel outil de commercialisation

Lundi 28 septembre 2026 à Celles sur Belle (Maison des Fromages de Chèvre, 79)

Contenu :	Techniques et vocabulaire de la dégustation, réflexion artistique et esthétique (formes, couleurs, volumes), essais de découpes, bases d'associations avec des boissons et d'autres aliments, réalisation de plateaux, aménagements d'étals.
Objectifs :	Savoir mettre en valeur et présenter ses fromages et ainsi augmenter l'attractivité de ses produits et développer les ventes.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire.
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques de découpe et de présentation, exposé, diaporama d'exemples concrets, échanges et témoignages dirigés.
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session.
Durée :	7 h sur une journée.
Intervenants :	Johanna GRAUGNARD (Animatrice Formatrice, La Route des Fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine) et un producteur témoignant de ses pratiques commerciales.

Satisfaction 2025 : 95%

Nouveauté

Savoir manager au quotidien pour avoir moins de turn over

Mardi 13 octobre 2026 aux Ruralies (79)

Contenu :	Communiquer positivement, déléguer les missions, gérer les conflits, assurer la motivation et la fidélisation des salariés.
Objectifs :	Savoir choisir le comportement adapté pour manager ses salariés, être capable de transmettre les consignes, être en mesure de gérer des situations difficiles.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire.
Moyens pédagogiques :	Travaux pratiques, exposé, échanges et témoignages dirigés.
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session.
Durée :	7 h sur une journée
Intervenante :	Sabine GIACINTI , Formatrice Consultante en Management (Le Temps des Dirigeants)

Gagner du temps et diminuer ses contraintes physiques en fromagerie

Jeudi 8 octobre 2026 à Villemain (79)

Nouveauté

Contenu :	Les postes où du gain de temps est possible. Les postes physiquement exigeants et les aménagements possibles. Connaissance des points de vigilance lors de la conception de l'atelier fromager (emplacement, ventilation, revêtements, circulation...) Faire les bons choix en matériel (cuve, tables, bac, moulage, chariot, plonge) Organiser l'atelier pour diminuer les nuisances sonores ou d'ambiance. Etre capable d'appliquer les bonnes pratiques à toutes les étapes clés de la fabrication (transport du lait, transfert, moulage, pré-égouttage, évacuation du lactosérum, lave-batterie, égaliser/calibrer au démoulage, retourner les fromages, la vente directe).
Objectifs :	Repérer les postes en fromagerie pour gagner du temps et diminuer ses contraintes physiques afin de proposer des adaptations. Identifier des situations de travail problématiques Prévoir des investissements ou des aménagements possibles
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire.
Moyens pédagogiques :	Exposé, échanges et travaux pratiques.
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session.
Durée :	7 h sur une journée.
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevières Nouvelle-Aquitaine et Vendée).

Mettre en place un atelier de transformation fromagère sur une structure laitière existante pour créer de la valeur

Mardi 3 novembre 2026 à Melle (Centre St Joseph)

Nouveauté

Contenu :	Connaissance des exigences réglementaires. Les étapes de la mise en place d'un atelier TF et le planning de réalisation. Les points de vigilance de conception (aménagement, choix des matériaux). Connaître les subventions et les aides spécifiques à la transformation laitière.
Objectifs :	Prendre en considération toutes étapes pour réussir la mise en place d'un atelier TF sur sa ferme laitière. Prévoir des investissements ou des aménagements possibles et adaptés.
Pré-requis :	Pas de pré-requis nécessaire.
Moyens pédagogiques :	Exposé, échanges et travaux dirigés.
Modalités d'évaluation :	Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
Validation :	Attestation de formation remise à l'issue de la session.
Durée :	7 h sur une journée.
Intervenante :	Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevières Nouvelle-Aquitaine et Vendée).

En complément de nos formations, vous pouvez aussi contacter nos partenaires qui proposent des formations en technologie fromagère sur leurs territoires respectifs :

- Sylvie DENIS, Chambre d'agriculture de la Corrèze, sylvie.denis@correze.chambagri.fr ou 07.63.45.23.78
- Valentin PY, Chambre d'agriculture de Dordogne, valentin.py@dordogne.chambagri.fr ou 06.38.87.17.87
- Gaëtan MARSY, Union des Producteurs Fermiers du 64, g.marsy@upf64.fr ou 06.46.40.51.76

Pour toute demande concernant les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap, merci de contacter la référente « handicap » des CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée, Mme Virginie VENOT BONNET au 06 33 92 42 03 ou animationfermiere.chevriers@orange.fr.

Les dates des formations sont susceptibles de changer. Une communication sera réalisée en cas de réajustements.

Des sessions de formation pourront être ajoutées ou supprimées au cours de l'année en fonction de l'actualité de la filière et de la dynamique au sein du réseau.

Date butoir d'inscription : 3 jours calendaires avant la première journée de formation.

Base de contribution stagiaire : 49 € par jour et par stagiaire éligible aux fonds VIVEA (240 € par jour et par stagiaire non éligible). Il pourra être ajouté des frais supplémentaires de contribution stagiaire en fonction des spécificités des formations (ex. : frais de location de fromagerie, achats de lait ou de carcasses de viande, ...).

Les Conditions Générales de Services sont consultables sur notre site Internet ou dans nos locaux.

Avec le soutien financier de :

