



« Fabriquer ses crèmes desserts à la ferme »

Une formation prévue sur une journée :

Jeudi 05 février 2026 de 9h30 à 17h30

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

Contenu :

- ✓ Fabrication de crèmes desserts au lait de chèvre (sur 10 litres), réalisation des différentes étapes (préparation du mix, incorporation, refroidissement)
- ✓ Choix des ingrédients et leurs fonctionnalités
- ✓ Présentation et explications concernant les textes réglementaires et points de maîtrise
- ✓ Normes microbiologiques et d'étiquetage
- ✓ Choix du matériel selon le volume transformé et le budget prévu
- ✓ Présentation théorique des défauts + dégustation des produits fabriqués (analyse critique)

Objectifs : acquérir des bases techniques pour fabriquer des crèmes desserts

Pré-requis : pas de pré-requis nécessaire

Intervenante :

- ✓ MéliSSa TEINTURIER, Animatrice Fermière CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée

Moyens pédagogiques :

- ✓ Travaux pratiques
- ✓ 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 : 63 € par stagiaire éligible à VIVEA.

(231 € 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, possibilité de restauration en centre-ville.

✓ 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 jeudi 22 janvier 2026,

après 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.terredeschèvres.fr, dans nos locaux ou sur demande.

Avec le soutien financier de :

