



« Fabriquer du fromage en saumure pour salades à la ferme, à base de lait de chèvre »

Une formation prévue sur une journée :

Mardi 22 septembre 2026 de 9h30 à 17h30
(Ferme du Maras, Lieu-dit le Maras 86300 CHAUVIGNY)

Contenu :

- ✓ Fabrication du fromage en saumure pour salades à base de lait de chèvre (différentes étapes)
- ✓ Choix du matériel selon le volume transformé et le budget prévu
- ✓ Présentation théorique des défauts (analyse critique)
- ✓ Présentation et explications concernant les textes réglementaires et points de maîtrise

Objectifs : acquérir des bases techniques pour fabriquer du fromage en saumure pour salades (type « feta »)

Pré-requis : pas de pré-requis nécessaire

Intervenante :

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

Moyens pédagogiques :

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

93% de satisfaction
générale sur 2024

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 08 septembre 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.terredeschèvres.fr, dans nos locaux ou sur demande.

Avec le soutien financier de :

