



www.actilait.com



Les formations fromagères fermières 2010 du Centre de Carmejane

Actilait - Générateur d'avenir

Inscriptions :

Fabienne PUSTEL
f.pustel@actilait.com
Tél. +33 (0)4 92 34 78 43

Renseignements prise en charge financière :

Sonia FONTAINE
s.fontaine@actilait.com
Tél. +33 (0)4 92 34 71 86

Contact technique :

Catherine REYNAUD
c.reynaud@actilait.com

**NOUVEAU
CETTE ANNÉE !**

AVEC

*Larcher
Consulting*

Actilait-Centre de Carmejane et Larcher Consulting se sont associés pour vous offrir des formations sur 2 sites :

- Ruffec en Poitou Charentes (16, Charente)
- Carmejane en PACA (04, Alpes de Hte Provence)

⇒ **Plusieurs nouveaux thèmes**

⇒ **Des sessions réparties sur toute l'année**

⇒ **Et toujours... l'approche fermière !**

- la transmission des savoir-faire,
- des formations conçues à partir des pratiques de terrain,
- l'acquisition des gestes grâce aux fabrications réalisées en fromagerie pédagogique,
- une place importante laissée à l'échange d'expérience entre stagiaires.

MAITRISER LA TECHNOLOGIE FROMAGERE FERMIERE

1. LES FONDAMENTAUX DE LA TRANSFORMATION FROMAGERE FERMIERE

(stage théorique uniquement)

Public : fromagers souhaitant acquérir les connaissances de base sur la transformation fromagère et débutants en projet d'installation.

Le fromager stagiaire apprend les mécanismes de la transformation fromagère, depuis la qualité du lait (physico-chimie, microbiologie) jusqu'à l'affinage des fromages.

A Carmejane (04)	
<p>> Du 4 au 8 janvier 2010 - 5 jours (35h) Date limite d'inscription : 14 décembre 2009</p>	<p>>> Tarifs : tarif catalogue..... 1 030 € HT producteurs* résidant hors PACA.....435 € HT producteurs* résidant en PACA0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)</p>
<p>> Du 4 au 7 mai 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 5 avril 2010</p>	<p>>> Tarifs : tarif catalogue.....725 € HT producteurs* résidant hors PACA..... 305 € HT producteurs* résidant en PACA.....0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)</p>
<p>> Du 14 au 17 septembre 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 16 août 2010</p>	
A Ruffec (16)	
<p>> Du 16 au 19 février 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 29 janvier 2010</p>	<p>>> Tarifs : tarif catalogue.....725 € HT producteurs*.....305 € HT</p>
<p>> Du 7 au 10 septembre 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 9 août 2010</p>	

2. FABRIQUER DES FROMAGES EN TECHNOLOGIE LACTIQUE AU LAIT CRU

Public : fromagers ayant acquis les bases théoriques de la technologie fromagère

Le fromager apprend à maîtriser les différentes étapes de la fabrication lactique au lait cru. La diversité des pratiques courantes en fabrication fermière est étudiée : utilisation du lactosérum ou d'autres types de ferments, moulage traditionnel ou pré-égoutté, etc. Les principaux accidents rencontrés en transformation lactique sont abordés, ainsi que les moyens de les prévenir et de les corriger. Des fabrications sont réalisées dans l'atelier pédagogique.

A Carmejane (04)	
<p>> Du 12 au 13 janvier 2010 - 2 jours (14h) Date limite d'inscription : 14 décembre 2009</p>	<p>>> Tarifs : tarif catalogue.....410 € HT producteurs* résidant hors PACA.....175 € HT producteurs* résidant en PACA0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)</p>
<p>> Du 18 au 21 mai 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 19 avril 2010</p>	<p>>> Tarifs : tarif catalogue.....725 € HT producteurs* résidant hors PACA..... 305 € HT producteurs* résidant en PACA.....0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)</p>
<p>> Du 21 au 24 septembre 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 23 août 2010</p>	
A Ruffec (16)	
<p>> Du 23 au 26 février 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 29 janvier 2010</p>	<p>>> Tarifs : tarif catalogue.....725 € HT producteurs*.....305 € HT</p>
<p>> Du 14 au 17 septembre 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 16 août 2010</p>	

3. FABRIQUER DES FROMAGES EN TECHNOLOGIE PATE PRESSEE AU LAIT CRU

Public : fromagers ayant acquis les bases théoriques de la technologie fromagère.

Le fromager acquiert une maîtrise des différents procédés de fabrication des fromages à pâte pressée au lait cru (type Tomme de Savoie, raclette, pâte pressée demi cuite...).

La formation s'appuie sur des fabrications en fromagerie pédagogique, reprises et commentées en cours. Les principaux accidents rencontrés en transformation pâte pressée sont également abordés, ainsi que les moyens de les prévenir et de les corriger.

A Carmejane (04)	
Du 19 au 21 janvier 2010 - 3 jours (21h) Date limite d'inscription : 14 décembre 2009	>> Tarifs : tarif catalogue.....620 € HT producteurs* résidant hors PACA.....260 € HT producteurs* résidant en PACA0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)
Du 25 au 28 mai 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 26 avril 2010	>> Tarifs : tarif catalogue.....725 € HT producteurs* résidant hors PACA..... 305 € HT producteurs* résidant en PACA.....0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)
Du 28 septembre au 1^{er} octobre 2010 – 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 30 août 2010	
A Ruffec (16)	
Du 2 au 5 mars 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 1 ^{er} février 2010	>> Tarifs : tarif catalogue.....725 € HT producteurs*.....305 € HT
Du 21 au 24 septembre 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 23 août 2010	

4. FABRIQUER DES FROMAGES EN TECHNOLOGIES PATE MOLLE ET CAILLE DOUX AU LAIT CRU

Public : fromagers ayant acquis les bases théoriques de la technologie fromagère

Le fromager acquiert une maîtrise spécifique nécessaire à la fabrication des fromages à pâte molle au lait cru (type Camembert, Munster) et des fromages de type caillé doux (type Banon, Tomme de Provence, Pérail,...).

La formation s'appuie sur des fabrications, reprises et commentées en salle de cours. Les principaux accidents rencontrés en transformation de fromages à pâte molle sont abordés, ainsi que les moyens de les prévenir et de les corriger.

A Carmejane (04)	
Du 26 au 28 janvier 2010 - 3 jours (21h) Date limite d'inscription : 14 décembre 2009	>> Tarifs : tarif catalogue..... 620 € HT producteurs* résidant hors PACA.....260 € HT producteurs* résidant en PACA0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)
Du 1^{er} au 4 juin 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 3 mai 2010	>> Tarifs : tarif catalogue.....725 € HT producteurs* résidant hors PACA.....305 € HT producteurs* résidant en PACA.....0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)
Du 12 au 15 octobre 2010 – 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 13 septembre 2010	
A Ruffec (16)	
Du 9 au 12 mars 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 8 février 2010	>> Tarifs : tarif catalogue.....725 € HT producteurs*.....305 € HT
Du 5 au 8 octobre 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 6 septembre 2010	

5. FABRIQUER DES FROMAGES EN TECHNOLOGIE PATE PERSILLEE (« TYPE BLEU ») AU LAIT CRU

Public : fromagers ayant acquis les bases théoriques de la technologie fromagère.

Le fromager apprend à maîtriser la fabrication spécifique des fromages à pâte persillée au lait cru (Type Roquefort, Bleu d'Auvergne, Bleu de Sassenage...). Les principaux accidents rencontrés sont abordés, ainsi que les moyens de les prévenir et de les corriger. Le stage s'appuie sur des fabrications réalisées dans notre fromagerie pédagogique.

A Carmejane (04)	
Du 8 au 11 juin 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 10 mai 2010	>> Tarifs : tarif catalogue.....725 € HT producteurs* résidant hors PACA..... 305 € HT producteurs* résidant en PACA0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)
Du 19 au 22 octobre 2010 – 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 20 septembre 2010	
A Ruffec (16)	
Du 30 mars au 2 avril 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 1 ^{er} mars 2010	>> Tarifs : tarif catalogue.....725 € HT producteurs*.....305 € HT
Du 12 au 15 octobre 2010 - 3,5 jours (24,5h) Date limite d'inscription : 13 septembre 2010	

6. FABRIQUER DES YAOURTS A LA FERME

Public: producteurs laitiers et fromagers fermiers expérimentés et débutants.

Le fromager apprend concrètement à réaliser des yaourts traditionnels, brassés et variés, grâce aux diverses fabrications réalisées dans notre fromagerie pédagogique avec du lait de vache, chèvre et brebis. Il acquiert la connaissance des phénomènes qui interviennent lors de la transformation, pour une meilleure maîtrise de sa pratique. Enfin, la réglementation relative aux yaourts fermiers est également présentée.

A Carmejane (04)	
Du 14 au 15 janvier 2010 - 2 jours (14h) Date limite d'inscription : 14 décembre 2009	>> Tarifs : tarif catalogue.....410 € HT producteurs* résidant hors PACA..... 175 € HT producteurs* résidant en PACA.....0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)
Du 9 au 10 novembre 2010 – 2 jours (14h) Date limite d'inscription : 11 octobre 2010	
A Ruffec (16)	
Du 27 au 28 avril 2010 - 2 jours (14h) Date limite d'inscription : 29 mars 2010	>> Tarifs : tarif catalogue.....410 € HT producteurs*.....175 € HT

7. FABRIQUER DES PRODUITS DE DIVERSIFICATION EN ATELIER FERMIER

Public : fromagers ayant acquis les bases théoriques de la technologie fromagère

Le fromager apprend, dans notre atelier pédagogique, à fabriquer les produits suivants, encore peu fréquents en filière fermière :

- beurre et crème, pour la session programmée à Carmejane
- « fromages du monde » (ex : Mozzarella, Fêta, Cheddar, ...), pour la session programmée à Ruffec

A Carmejane (04)	
Du 16 au 18 novembre 2010 - 3 jours (21h) Date limite d'inscription : 18 octobre 2010	>> Tarifs : tarif catalogue.....620 € HT producteurs* résidant hors PACA..... 260 € HT producteurs* résidant en PACA.....0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)
A Ruffec (16)	
Du 19 au 22 octobre 2010 - 3 jours (21h) Date limite d'inscription : 20 septembre 2010	>> Tarifs : tarif catalogue620 € HT producteurs*.....260 € HT

GERER SON ATELIER FROMAGER

8. GUIDE DE BONNES PRATIQUES EN ATELIER DE FABRICATION FERMIERE

Public : fromagers ou futurs fromagers

Ce stage permet d'apprendre à utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène. Le but de ce document, réalisé par la filière fromagère, est d'aider les producteurs à mettre en place dans leurs exploitations une analyse des risques. Ce guide permet de répondre à une obligation réglementaire, mais il est aussi un réel outil de travail et de réflexion sur les pratiques fermières.

A Carmejane (04)

Du 1^{er} au 2 février 2010 - 2 jours (14h)

Date limite d'inscription : 4 janvier 2010

Du 25 au 26 novembre 2010 – 2 jours (14h)

Date limite d'inscription : 25 octobre 2010

>> Tarifs :

tarif catalogue.....410 € HT

producteurs* résidant hors PACA.....175 € HT

producteurs* résidant en PACA.....0 €

(prise en charge totale par les fonds de formation)

A Ruffec (16)

Du 7 au 8 avril 2010 - 2 jours (14h)

Date limite d'inscription : 8 mars 2010

>> Tarifs :

tarif catalogue.....410 € HT

producteurs*.....175 € HT

9. LA GESTION DES EFFLUENTS DE FROMAGERIE

Public : fromagers et futurs fromagers

Ce stage traite de la réglementation et permet d'étudier des solutions techniques de gestion des effluents à la fois respectueuses de l'environnement et adaptées aux exploitations fermières (traitement, utilisation, ...).

A Carmejane (04)

Le 1^{er} décembre 2010 - 1 jour (7h)

Date limite d'inscription : 2 novembre 2010

>> Tarifs :

tarif catalogue.....210 € HT

producteurs* résidant hors PACA..... 90 € HT

producteurs* résidant en PACA.....0 €

(prise en charge totale par les fonds de formation)

A Ruffec (16)

Le 6 avril 2010 - 1 jour (7h)

Date limite d'inscription : 8 mars 2010

>> Tarifs :

tarif catalogue.....210 € HT

producteurs*.....90 € HT

10. REGLEMENTATION DES ATELIERS FROMAGERS FERMIERS

Public : fromagers et futurs fromagers

Ce stage traite de la réglementation applicable aux ateliers fromagers fermiers (règles d'hygiène, d'étiquetage des produits, de températures d'exposition,...), avec un focus particulier sur les obligations à respecter au moment de l'installation (locaux, matériaux, ...).

A Carmejane (04)

Du 2 au 3 décembre 2010 - 2 jours (14h)

Date limite d'inscription : 2 novembre 2010

>> Tarifs :

tarif catalogue.....410 € HT

producteurs* résidant hors PACA..... 175 € HT

producteurs* résidant en PACA.....0 €

(prise en charge totale par les fonds de formation)

11. RENTABILITE DE L'ATELIER FROMAGER

Public : fromagers et futurs fromagers

Au cours de ce stage, le fromager acquiert une méthode de calcul de la rentabilité de son atelier fromager fermier, via les calculs de rendements fromagers, l'estimation des coûts de production (auxiliaires de fabrication, temps de travail, ...).

A Carmejeane (04)	
Du 6 au 7 décembre 2010 - 2 jours (14h) Date limite d'inscription : 8 novembre 2010	>> Tarifs : tarif catalogue.....410 € HT producteurs* résidant hors PACA.....175 € HT producteurs* résidant en PACA.....0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)
A Ruffec (16)	
Du 15 au 16 novembre 2010 - 2 jours (14h) Date limite d'inscription : 18 octobre 2010	>> Tarifs : tarif catalogue.....410 € HT producteurs*.....175 € HT

COMMERCIALISER SES PRODUITS

12. CONNAISSANCE DU MARCHE ET DES OUTILS MARKETING ADAPTES AUX FROMAGES FERMISERS

Public : fromagers et futurs fromagers

Ce stage permet au fromager de mieux connaître le marché des fromages, les motivations des consommateurs, en lien avec les différents circuits de commercialisation et leurs conditions d'accès. De plus, le stage donne à chaque producteur en fonction de sa situation et ses besoins, des clés pour concevoir un argumentaire de vente adapté, pour mieux accueillir les consommateurs, mieux les conseiller, et les initier à la dégustation des produits.

A Carmejeane (04)	
Du 8 au 10 décembre 2010 – 2,5 jours (17,5h) Date limite d'inscription : 8 novembre 2010	>> Tarifs : tarif catalogue.....520 € HT producteurs* résidant hors PACA.....220 € HT producteurs* résidant en PACA.....0 € (prise en charge totale par les fonds de formation)
A Ruffec (16)	
Du 17 au 19 novembre 2010 – 2,5 jours (17,5h) Date limite d'inscription : 18 octobre 2010	>> Tarifs : tarif catalogue.....520 € HT producteurs*.....220 € HT

FORMATIONS A LA CARTE ...

**« La formation » dont vous avez besoin n'est pas présente dans ce catalogue ?...
Pensez aux "formations à la carte" !**

Actilait étudie et réalise des formations spécifiquement adaptées à vos besoins. Ces formations peuvent se dérouler sur notre site ou à l'extérieur, sachant que nous nous déplaçons partout en France, ainsi qu'à l'étranger.

Nos formations à la carte couvrent l'ensemble des domaines techniques et réglementaires inhérents à la fromagerie fermière.

INFORMATION SUR LES TARIFS

* **Le tarif “producteur” s’applique aux exploitants agricoles, personnes en cours d’installation, conjoints d’exploitant agricole, aides familiaux, gérants d’exploitation**

Vivea est le fonds de formation des agriculteurs. Il intervient sur l’ensemble de nos formations et permet aux producteurs agricoles et aux personnes en cours d’installation, de bénéficier d’un tarif préférentiel.

En 2010, les agriculteurs de PACA bénéficient, en plus, d’une enveloppe financière supplémentaire, issue du FSE (fonds social européen), d’où la « gratuité » des formations cette année pour les éleveurs résidant en région PACA.

Si vous n’êtes pas agriculteur, sachez que, selon votre situation, d’autres modes de prise en charge des formations existent, qui peuvent vous aider à financer vos formations (fonds de formation pour les salariés, Assedic, ...).

Les règlements réalisés depuis l’étranger, sont à effectuer par virement bancaire, en ajoutant au montant du “tarif catalogue” : + 12 € pour les virements en provenance de l’Espace économique européen
+ 40 € pour les virements en provenance du reste du monde (dont Suisse)

Les frais d’hébergement et de séjour sont à la charge des participants (une liste des hébergements proches vous sera communiquée au moment de votre inscription).

CONDITIONS PARTICULIERES

- Une attestation de stage est délivrée à l’issue de la session de formation.
- Le nombre de places disponibles étant limité pour des raisons pédagogiques, les premiers inscrits seront prioritaires. Par respect pour les autres stagiaires inscrits et afin d’éviter l’annulation d’une formation par manque de participants, nous vous demandons de respecter les dates limites d’inscription.
- L’inscription définitive sera effective à réception de la convention de formation signée accompagnée du règlement ou d’une attestation de prise en charge par les divers organismes financeurs.
- Actilait se réserve le droit de modifier les dates, les intervenants et le contenu d’une session ou de l’annuler si le nombre d’inscrits est insuffisant.
- Un support pédagogique spécifique à chaque formation est remis en début de session.

COMMENT S’INSCRIRE ?

1. Remplissez le bulletin que vous trouvez joint au présent catalogue ou que vous pouvez télécharger sur notre site : www.actilait.com

**2. Renvoyer le bulletin rempli à notre adresse postale :
Actilait - Centre de Carmejane
Le Château - 045190 LE CHAFFAUT**

Tél : 33(0)4 92 34 78 43 Fax : 33(0)4 92 34 72 97

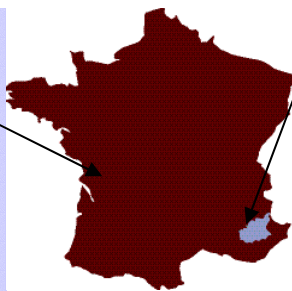
Vous recevrez une proposition de convention, à nous renvoyer, accompagnée du paiement

• Vos contacts administratifs :
Fabienne PUSTEL : Tél. 04 92 34 78 43 (inscriptions)
Sonia FONTAINE : Tél. 04 92 34 71 86 (renseignements prises en charges financières)
actilait04@actilait.com

COMMENT VENIR SUR NOS SITES ?

Ruffec est situé :

- dans le département de la Charente (région Poitou Charente)
- sur la Route Nationale 10
- à 1h au Sud de Poitiers (à Poitiers : gare TGV et aéroport)
- à 1h30 à l'Ouest de Limoges (à Limoges : aéroport)
- à 30 min. au Nord d'Angoulême
- A Ruffec : gare TGV



Le Chaffaut est situé :

- dans le département des Alpes de Haute Provence (région Provence Alpes Côte d'Azur)
- à 100 km au Nord d'Aix en Provence
- à 10 km au Sud de Digne les Bains, et 50 km au Nord de Manosque (dépt 04)



Nos actions de formation sont co-financées par l'Union Européenne.
L'Europe s'engage en Provence-Alpes Côte d'Azur, avec le Fonds Social Européen

LES FORMATIONS 2010 D'UN SEUL COUP D'OEIL

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre						
1	V	L	GBPH	L	J	Bleu	S	M	PM	M	V	PPNC	L	M	Effluents	
2	S	M	GBPH	M	PPNC	V	Bleu	D	M	PM	J	S	M	J	Règlement	
3	D	M	M	PPNC	S	L	J	PM	V	M	D	M	M	V	Règlement	
4	L	Fond.	J	J	PPNC	D	M	Fond.	V	PM	S	L	J	S		
5	M	Fond.	V	V	PPNC	L	M	Fond.	S	D	M	PM	V	D		
6	M	Fond.	S	S	M	Effl	J	Fond.	D	L	M	PM	S	L	Rentabilité	
7	J	Fond.	D	D	M	GBPH	V	Fond.	L	M	Fond.	J	PM	D	M	Rentabilité
8	V	Fond.	L	L	J	GBPH	S	M	Bleu	M	Fond.	V	PM	L	M	Commerc.
9	S	M	M	PM	V	D	M	Bleu	J	Fond.	S	M	Yaourt	J	Commerc.	
10	D	M	M	PM	S	L	J	Bleu	V	Fond.	D	M	Yaourt	V	Commerc.	
11	L	J	J	PM	D	M	V	Bleu	S	L	J	S				
12	M	Lact	V	V	PM	L	M	S	D	M	PM	Bleu	V	D		
13	M	Lact	S	S	M	J	D	L	M	PM	Bleu	S	L			
14	J	Yaourt	D	D	M	V	L	M	Fond.	Lact	J	PM	Bleu	D	M	
15	V	Yaourt	L	L	J	S	M	M	Fond.	Lact	V	PM	Bleu	L	Rentabilité	M
16	S	M	Fond.	M	V	D	M	J	Fond.	Lact	S	M	Div.	Rentabilité	J	
17	D	M	Fond.	M	S	L	J	V	Fond.	Lact	D	M	Div.	Commerc.	V	
18	L	J	Fond.	J	D	M	Lact	V	S	L	J	Div.	Commerc.	S		
19	M	PPNC	V	Fond.	V	L	M	Lact	S	D	M	Bleu	Div.	V	Commerc.	D
20	M	PPNC	S	S	M	J	Lact	D	L	M	Bleu	Div.	S	L		
21	J	PPNC	D	D	M	V	Lact	L	M	Lact	PPNC	J	Bleu	Div.	D	M
22	V	L	L	L	J	S	M	M	Lact	PPNC	V	Bleu	Div.	L	M	
23	S	M	Lact	M	V	D	M	J	Lact	PPNC	S	M	J			
24	D	M	Lact	M	S	L	J	V	Lact	PPNC	D	M	M	V		
25	L	J	Lact	J	D	M	PPNC	V	S	L	J	GBPH	S			
26	M	PM	V	Lact	V	L	M	PPNC	S	D	M	V	GBPH	D		
27	M	PM	S	S	M	yaourt	J	PPNC	D	L	M	S	L			
28	J	PM	D	D	M	yaourt	V	PPNC	L	M	PPNC	J	D	M		
29	V		L	J	S	M	M	PPNC	V	L	M					
30	S		M	Bleu	V	D	M	J	PPNC	S	M			J		
31	D		M	Bleu	L					D				V		

Site de Ruffec (16)

Site de Carmejane (04)

Plus d'informations sur : www.actilait.com