



## La machine à traire, la traite et la qualité du lait

- Fonctionnement de la machine à traire et procédés de lavage
- Bonnes pratiques de traite
- Les germes provenant de la machine à traire impactant la fabrication de fromage
- Comprendre son Opti'Traite
- **Intervenante : Gwladys Roussin – Affap**
- **3 octobre 2024, Ariège, 1 journée**



## Fabrication de beurre, crème & valorisation du lait écrémé (yaourts, skyr, fromages frais, confiture de lait)

- Mettre en place la fabrication de beurre, crème fraîche dans un atelier fermier
- Valorisation du lait écrémé avec desserts lactés et autres produits frais
- Préciser les valeurs cibles à atteindre à chaque étape de fabrication
- Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication
- **Intervenant : Cédric Albert – From'AC**
- **5 & 6 novembre 2024, Ariège, 2 journées**



## Fabrication pâte filée mozza, halloumi

- Mettre en place ou mieux maîtriser la fabrication de ses pâtes filées (mozzarella, Burrata, Halloumi) dans son atelier fromager fermier
- Préciser les valeurs cibles à atteindre à chaque étape de fabrication
- Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication
- **Intervenant : Cédric Albert – From'AC**
- **7 novembre 2024, Ariège, 1 journée**



## Fabrication des lactiques

- Être capable de mettre en œuvre des fabrications de fromages lactiques dans son atelier.
- Mise en œuvre de fabrications de pâtes lactiques type crottins, faisselles, fromages blancs ou pâtes à tartiner aromatisées
- **Intervenante : Ingrid Brossillon – Affap**
- **19 & 20 novembre 2024, Ariège, 2 journées**



## Fabrication des yaourts fermiers

- Les différents types de yaourts (liquides, fermes, brassés, aromatisés)
- Les étapes de fabrication et les paramètres à ajuster selon la composition du lait
- Les règles d'étiquetage et les autocontrôles
- **Intervenante : Ingrid Brossillon – Affap**
- **5 décembre 2024, 65 ou 31, 1 journée**



## Adapter l'alimentation des ruminants au cours de l'année (vache, brebis, chèvre)

- Connaître les apports du pâturage ou d'un parcours en fonction des saisons
- Adapter la ration alimentaire et les apports minéraux en fonction de ce pâturage et du stade physiologique de l'animal
- Savoir détecter un déséquilibre alimentaire par l'observation et le corriger
- **Intervenante : Nathalie Laroche – Vétérinaire homéopathe**
- **14 janvier 2025, Pyrénées-Orientales, 1 journée**



## Calculer ses coûts de production en fromagerie

- Comprendre le calcul du coût de production et d'équilibre
- Choisir sa marge pour adapter son prix, analyser ses coûts pour choisir ses orientations.
- Calcul et amélioration du rendement, les charges opérationnelles et de structure, les amortissements et annuités, estimation coût travail et pertes possibles. Circuits de vente et les coefficients, prix d'équilibre et prix de vente, marge, la marge de sécurité, etc.
- **Intervenant : Cédric Albert – From'AC**
- **14 & 15 janvier 2025, Saint-Gaudens, 2 journées**



## Gestion des staphylocoques sur le troupeau (vache, chèvre, brebis)

- Détection des staphylocoques sur troupeau : constat et origine
- Maîtrise des staphylocoques sur le troupeau au quotidien
- Bonnes pratiques à la traite
- **Intervenant : Dominique Bergonnier – Vétérinaire**
- **23 janvier 2025, Saint-Girons, ½ journée**



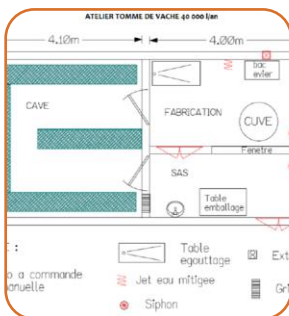
## Hygiène & GBPH : Règlementation, bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire (+ mise à jour)

- Mettre en place son plan de maîtrise sanitaire
- Obligations réglementaires en matière de sécurité sanitaire
- Les dangers physiques, chimiques et biologiques dans les produits laitiers et les bonnes pratiques d'hygiène
- **Intervenante : Ingrid Brossillon – Affap**
- **28 & 29 janv et 5 février 2025, Lannemezan, 3 journées**



## GBPH : Journée facultative pour rédiger son PMS

- Accompagnement de la rédaction de votre plan de maîtrise sanitaire
- Rédaction concrète de votre PMS : plan d'autocontrôle, digramme de fabrication, personnalisation du cahier GBPH
- **Intervenante : Ingrid Brossillon – Affap**
- **6 février 2025, Lannemezan, 1 journée**



## Concevoir un atelier de transformation fromagère fermière

- Points clés de la conception d'une fromagerie à la ferme
- Équipements et matériels de la fromagerie, les différentes énergies, les différentes pièces de la fromagerie, matériaux de construction, systèmes de production de froid, de chaleur et la gestion de l'air
- **Intervenant : Denis VIGIER, formateur en technologie fromagère pour le CFPPA d'Aurillac**
- **11 et 12 février 2025, Hautes-Pyrénées, 2 journées**



## Fabrication de tommes

- Mise en œuvre d'une fabrication de tomme des Pyrénées
- Les paramètres de fabrication à ajuster selon la composition du lait
- Soins à l'affinage
- Les accidents de fabrication et d'affinage
- **Intervenante : Ingrid Brossillon – Affap**
- **18 & 19 février 2025, Hautes-Pyrénées, 2 journées**

### Précisions :

Les dates et lieux peuvent être modifiés. Vous en serez informés.  
Ces formations sont destinés à des producteurs fromagers fermiers ou artisanaux

## Modalités administratives

Votre statut	Information pour votre prise en charge financière	Frais <i>Par chèque libellé à l'ordre de l'Affap</i>
<p>Producteur (et assimilé) cotisant au Vivea, à jour de ses cotisations MSA</p> <p><input type="checkbox"/> Exploitant agricole</p> <p><input type="checkbox"/> Conjoint collaborateur</p> <p><input type="checkbox"/> Cotisant solidaire</p> <p><input type="checkbox"/> Aide familiale</p> <p><input type="checkbox"/> En démarche d'installation</p> <p><input type="checkbox"/> Autre : .....</p>	<p>Une « Attestation de régularité de situation au regard du fond Vivea » est à joindre avec votre inscription.</p> <p>Vous disposez d'un plafond maximal de 3 000 € par an pour vous former.</p>	<p><input type="checkbox"/> Adhérent Affap : <b>Gratuit</b></p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> Non adhérent Affap : <b>40 € HT par formation</b></p>
<p>Producteur non éligible au fond Vivea</p> <p><input type="checkbox"/> Salarié</p> <p><input type="checkbox"/> Particulier</p> <p><input type="checkbox"/> Autre : .....</p>	<p>Pour tout renseignement, contacter Gwladys au 07.77.99.25.53</p>	<p><input type="checkbox"/> Adhérent Affap : <b>200 € HT par journée de formation</b></p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> Non adhérent Affap : <b>200 € HT par journée de formation + 40 € HT</b></p>