

SPÉCIALISATION D'INITIATIVE LOCALE

Transformation et commercialisation des produits laitiers fermiers

■ Publics et conditions générales d'admission

- Toute personne ayant un projet de mise en place d'un atelier de transformation fromagère.
- Etre producteur fermier (lait de vache, chèvre et brebis) et désirer transformer à la ferme.
- Etre déjà transformateur et désirer acquérir un complément de formation.
- Etre en projet d'installation et désirer s'orienter vers une transformation du lait à la ferme.

■ Métiers préparés

- Connaître la matière première du lait
- Comprendre, raisonner et maîtriser une technologie fromagère
- Chiffrer les investissements nécessaires à un projet
- Prévoir le système de commercialisation adéquat

■ Inscription et admission

- Les dossiers d'inscription sont à retirer à :
CFPPA - Le Grand Montmarin
BP 363 - 70014 VESOUL CEDEX
Tél. 03 84 96 85 24

Sélection sur dossier

■ Renseignements et lieu de formation



Rue de Versailles - B.P. 70049
39801 Poligny Cedex 1
Tél. 03 84 73 76 76
Fax 03 84 37 07 28
enil.poligny@educagri.fr
www.enil.fr

CFPPA
Le grand Montmarin
BP 363
70014 Vesoul Cedex
Tél. 03 84 96 85 24

• ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule sur 7 semaines, à raison d'une semaine par mois en centre de formation. Les modules de technologie fromagère se réalisent à l'ENILBIO de Poligny pendant 5 semaines. Les modules de gestion et commercialisation se réalisent au CFPPA de Vesoul pendant 2 semaines.

• FINANCEMENT

Prise en charge par le Conseil Régional de Franche Comte ou un Fonds d'Assurance Formation.

• OBTENTION DU DIPLÔME

Attestation de stage et/ou 2 UCARE du BP REA (Responsable d'exploitation agricole)

A RETENIR

Statut durant la formation	Stagiaire
Frais de formation	Oui
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENILBIO et CFPPA VESOUL
Durée de la formation	7 semaines
Organisation de la formation	1 semaine/mois en formation
Début de la formation au centre	Novembre
Lieu de formation	CFPPA VESOUL ENILBIO Poligny
Obtention du diplôme	Attestation de stage et/ou 2 UCARE du BP REA

PROGRAMME / 280 heures

Modules technologie (200 heures)

- Connaissance du lait : composition chimique et bactériologique, variations quantitatives et qualitatives, contrôles, moyens
- Etude des différentes technologies fromagères fermières : applications pratiques, réalisations de fabrication
- Etude et maîtrise des levains : nature, préparation, contrôles, applications pratiques et réalisation
- Egouttage des fromages : objectifs, moyens, contrôles
- Salage-Affinage des fromages : maîtrise, objectifs, moyens, contrôles, emballage, qualité produits finis
- Hygiène des locaux : nettoyage-désinfection, moyens, contrôles

Modules gestion commercialisation (80 heures)

- Création d'un atelier de transformation : Aspects méthodologiques de la conduite de projet
- Etude économique : Rentabilité du projet
- L'analyse du marché
- La définition et l'élaboration d'une stratégie commerciale
- L'élaboration d'une étiquette, d'un prospectus publicitaire ou de tout autre moyen de communication