

## Produits laitiers, carnés ou végétaux



- ☞ Vous avez un projet de transformation à la ferme
- ☞ Vous souhaitez créer un atelier artisanal
- ☞ Vous désirez vous perfectionner dans vos pratiques



- \* Des sessions organisées autour des cuves de fabrications : la pratique est à la base de nos formations
- \* Des petits groupes permettant un bon suivi des travaux pratiques
- \* Des échanges riches et conviviaux
- \* Un cadre de formation, le hall technologique du Campus de la Lande du Breil
- \* Un encadrement par des professeurs spécialisés
- \* Des sessions de 2 à 15 jours selon vos objectifs

### Thèmes de formation pour la période décembre 2010 - Juin 2011

---

- ☞ Se former au guide des bonnes pratiques d'hygiène
- ☞ Diversifier son activité en produisant de l'escargot
- ☞ Fabrications fromagères (chèvre, brebis et vache)
- ☞ Fabrication de produits laitiers frais
- ☞ Elaborer un local de transformation à la ferme dans le respect des normes.
- ☞ Homéopathie vétérinaire
- ☞ Réfléchir à un projet de transformation à la ferme

### Les financements

---



Fonds social européen

Pour les exploitants agricoles, les formations sont en partie prises en charge par le VIVEA et le FSE.

Pour les personnes hors agriculture, des financements sont possibles par les fonds de formations, l'ANPE ou d'autres structures.

**CE MODULE EST OBLIGATOIREMENT REALISE AVANT TOUTE PARTICIPATION AUX MODULES TECHNOLOGIQUE LAITIERS SUIVANTS**

**Les bases scientifiques et techniques de la transformation laitière**

Composition de la matière première. (Physico chimique et bactériologique) La coagulation. Qualité du lait : composants et paramètres influençant la transformation des produits. Les différentes familles de produits laitiers. Evolution de la consommation des produits laitiers.

20 et 21 janvier 2011 (10 h)

Coût de la formation pour les producteurs : 60 €

**Fabrication de produits laitiers frais à la ferme**

Technologie et hygiène. Fabrications de produits : yaourt, crème dessert, fromage blanc. Crème et beurre. Visite chez un producteur fermier (sous réserve)

26, 27 et 28 janvier, 17 et 18 février 2011 (35 h)

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : 210 €

**Fabrications fromagères pâtes pressées non cuites et demi cuites... (Vache, brebis et chèvre)**

Fabrication de fromage type Tomme de Savoie, Cheddar et suivi des fromages.

23, 24 et 25 février 2011 (17 h)

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : 170 €

**Fabrications pâtes molles (vache, brebis et chèvre)**

Fabrication de fromage type Camembert, Livarot, Munster et suivi des fromages.

Visite d'un atelier de fabrication fromagère

23, 24 et 25 mars 2011 (21 heures)

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : 210 €

**Fabrications pâtes lactiques (vache, brebis et chèvre)**

Fabrication de fromage type Saint Marcellin, Chabichou, petit frais aux herbes et suivi des fromages.

6, 7 et 8 avril 2011 (21 h)

Coût de la formation pour les producteurs : 210 €

**Transformation fromagère : affinage et accidents de fabrication.**

Les conditions optimum d'affinage pour les fromages.

Les accidents de fabrication le plus fréquents. Comment suivre sa production et améliorer sa qualité.

Dégustation des fromages réalisés dans les autres modules.

21 et 22 avril 2011 (14 h)

Coût de la formation pour les producteurs : 140 €

### Mettre en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène en atelier fermier

Les bases de la microbiologie et de l'hygiène. La réglementation sanitaire

Mise en place de bonnes pratiques d'hygiène dans un atelier fermier.

21 mars et 4 avril 2011 (14 h)

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : **70 €**

### Les locaux de transformation

Concevoir son laboratoire à la ferme ou l'adapter aux nouvelles réglementations sanitaires.

Visite d'un labo et interventions de professionnels

14 et 15 février 2011 (14 h)

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : **140 €**

### Transformation des fruits

Fabrication de confitures, sorbets et fruits frais. Les incidents de fabrication et les façons d'y remédier La réglementation et les contrôles. Matériels et équipements. Travaux pratiques.

1, 2 et 3 mars 2011 (21 h)

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : **250 €**

### Conservation des végétaux.

Les exigences réglementaires, l'établissement et la validation des barèmes de traitement thermique, la validation des DLC / DLUO, les contrôles à effectuer, les mentions d'étiquetage

Les paramètres de fabrication, l'amélioration des produits, le choix de l'emballage, la réalisation des premiers essais et la conduite en sécurité des autoclaves- Travaux pratiques

29 et 30 juin (14 h)

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : **200 €**

### Initiation à l'élevage et la commercialisation des escargots

Connaissance de la filière et des modes de commercialisation des produits (vifs, court bouillonnés ou transformés)

La biologie de l'escargot. Les techniques d'élevage (bâtiments et parcs)

11, 12, 12 et 14 avril 2011 (28 h)

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : **300 €**

### Cuisiner et conserver les escargots

Les techniques culinaires spécifiques à l'escargot.

Recettes et astuces : les paramètres de fabrication, la réalisation des produits, les conditionnements et l'étiquetage – Travaux pratiques

Mai 2011 (14 h)

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : **300 €**

Le Centre de formation continue et le Centre d'Expérimentation et de Technologie Agro Alimentaire de la Lande du Breil vous proposent :

- ➔ Prestations conseil, pour un projet individuel ou collectif
  - Réflexion : quelle gamme de produits pour quels marchés ?
  - Mise au point d'une gamme de produits, laitiers ou carnés
  - Production d'un produit ou d'une gamme de produit dans le hall technologique
- ➔ Formations individuelles ou collectives sur mesure
  - Conception d'un atelier de transformation
  - Technologie des produits laitiers, des produits carnés et des végétaux
  - Maitrise de la qualité
  - Gestion de production...

#### Pour toute information

FORMATIONS	PRESTATIONS CONSEILS
Florence PICHOT CFPC Lande du Breil Rue Fernand Robert CS 84233 35042 RENNES CEDEX Tél : 02 99 59 34 94 Fax : 02 99 54 92 31 e-mail : <a href="mailto:cfpc@lycee-landedubreil.org">cfpc@lycee-landedubreil.org</a>	Gilles GARRIC CETAA Lande du Breil Rue Fernand Robert CS 84233 35042 RENNES CEDEX Tél : 02 99 59 80 68 Fax : 02 99 59 80 68 e-mail : <a href="mailto:cetaa@lycee-landedubreil.org">cetaa@lycee-landedubreil.org</a>

#### L'accès au centre de formation

En voiture : sur la rocade de Rennes, prendre la sortie « Beaugard ». Au 3<sup>ème</sup> feu, tourner à gauche. Suivre environ 500 m sur l'avenue de Bois Labbé. L'établissement se trouve sur votre gauche.

Métro : Villejean Universités

Bus : n° 4 et 30. Arrêt « Olympe de Gouge » – 7 mn à pied

Bus 45 : ligne direct de 8 h à 8 h15

#### Informations complémentaires

- Il n'y a pas d'hébergement possible sur le site du lycée.
- Possibilité de prendre ses repas sur place le midi : 5 €40 le repas
- Horaires des formations : de 9 heures à 17 heures 30.
- Consulter le site Internet : [www.campus-landedubreil.org](http://www.campus-landedubreil.org)