



Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées Pré – inscription aux formations de l’Affap 2021 - 2022

Envoyez votre réponse (page 1, 2 et 3 à remplir) par courrier ou par email
Pour toutes questions, n’hésitez pas à nous contacter

Coordonnées de l’AFFAP :

AFFAP
32 avenue du général de Gaulle
09 000 Foix

Mail: secretariat.affap@gmail.com
Tel Gwladys: 07 77 99 25 53
Tel Ingrid: 06 07 51 21 98

NOM Prénom :

Département :

Formations 2021 - 2022

Les lieux suivis d’un * peuvent être modifiés en fonction de la provenance des stagiaires

Formations		
Lieu	Thème	Dates
<input type="checkbox"/> Saint Giron (09)	Règlementation, bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire en ateliers laitiers (3 jours). Formation obligatoire pour les nouveaux fromagers, remplace la formation HACCP. <i>Intervenante : Florence Daviaud</i>	22, 23 et 29 novembre 2021
<input type="checkbox"/> Saint Gaudens (31)	Utiliser le nouveau GBPH Européen pour mettre à jour son Plan de Maîtrise Sanitaire (1 jour). L'utilisation du GBPH Européen pour mettre à jour son PMS est désormais obligatoire. <i>Intervenante : Florence Daviaud</i>	30 novembre 2021

Lieu	Thème	Dates
□ 09	<p>Formation ovin lait</p> <p>Baisser le taux de cellules en maîtrisant les mammites : dépister les brebis à cellules, prévention des mammites, technique de palpation mammaire, impact de la machine à traire (1 jour) <i>Intervenante : Lucie Lucu du CDEO (Centre départemental Elevage Ovin)</i></p>	1 ^{er} février 2022
□ Foix (09)	<p>Fabriquer ses glaces et crèmes glacées (1 jour) <i>Intervenant : Maxence Virelaude du CFPPA d'Aurillac</i></p> <p>Formation à confirmer en fonction des disponibilités de l'intervenant</p> <ul style="list-style-type: none"> □ <i>Je préfère une formation initiation à la fabrication de glaces</i> □ <i>Je préfère une formation perfectionnement de la fabrication de glaces</i> 	Date à confirmer avec l'intervenant
□ 65 *	<p>La fabrication des yaourts fermiers (formation initiale, 1 jour) <i>Intervenante : Ingrid Brossillon</i></p>	20 janvier 2022
□ 09	<p>La fabrication de la tomme (formation initiale, 2 jours) <i>Intervenante : Florence Daviaud</i></p>	8 et 9 novembre 2021
□ 31	<p>La fabrication de fromages lactiques (formation initiale, 2 jours), <i>Intervenante : Florence Daviaud</i></p>	15 et 16 novembre 2021
□ 66 *	<p>Nettoyage machine à traire et qualité du lait (1 jour) <i>Intervenante : Gwladys Roussin</i></p>	28 janvier 2022
□ lieu à définir	<p>Maîtriser la contamination des fromages par des germes ou des pseudomonas (1 jour) <i>Intervenantes : Gwladys Roussin et Ingrid Brossillon</i></p>	9 décembre 2021

Descriptif de chaque formation page 4



Principe de ces formations :

Se retrouver dans une ferme entre productrices et producteurs, apprendre et échanger sur un thème prédéfini. Faire une visite instructive de 2 ou 3 exploitations dans la journée.

Animation par Gwladys Roussin et/ou Ingrid Brossillon : l'idée est de créer une opportunité d'étendre et transmettre vos compétences.

Thèmes :

Ils seront choisis et fixés par avance en fonction de vos attentes. Si ce format vous intéresse, nous vous invitons à nous communiquer les thèmes que vous souhaiteriez aborder.

Thème(s) que j'aimerais aborder

- *Ex : Aménagement du bâtiment d'élevage / de la salle de traite, Recette innovante (à préciser), Récup' et bricolage pour le matériel de fromagerie, Commercialisation, ...*
-
-
-

Accueillir dans ma ferme pour échanger

Vous souhaitez accueillir des productrices et producteurs dans votre ferme pour échanger sur une thématique en particulier ? Précisez-nous laquelle !

-
-
-
-

Coût et prise en charge :

- Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quel que soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents de l'AFFAP)
- Non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)

Programme formations

Affap

2021 - 2022

Descriptif de chaque formation

2021 - 2022

Règlementation, bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire en ateliers laitiers.....	6
Mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire (PMS) à l'aide du nouveau Guide des Bonnes Pratiques Européen	7
Baisser le taux de cellules en maîtrisant les mammites chez les brebis	8
Fabriquer ses glaces et crèmes glacées	9
Fabrication des yaourts fermiers (formation initiale	10
La fabrication de la tomme	11
La fabrication des fromages lactiques.....	12
Nettoyage machine à traire et qualité du lait	13
Maîtriser la contamination du lait par des germes ou des pseudomonas	14

Règlementation, bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire en ateliers laitiers

Formation hygiène obligatoire pour les responsables d'atelier laitier, remplace la formation HACCP.

Objectif	Être capable d'utiliser le GBPH européen pour mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans son atelier.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obligations réglementaires en matière de sécurité sanitaire ▪ Les dangers physiques, chimiques et biologiques dans les produits laitiers et les bonnes pratiques d'hygiène ▪ Contenu du plan de maîtrise sanitaire ▪ Présentation et utilisation du GBPH pour élaborer son PMS ▪ Gestion des non-conformités
Prérequis	Aucun
Public	Producteurs laitiers fermiers, salariés d'ateliers de fabrication laitière, porteurs de projets à l'aube de leur démarrage en atelier de fabrication laitière.
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - exposés théoriques et échanges - exercices d'application à partir de cas concrets
Intervenant(s)	Florence DAVIAUD
Durée	3 jours
Coût et prise en charge	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quel que soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents de l'AFFAP) ■ Non ayants droits VIVEA : 450€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)

Mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire (PMS) à l'aide du nouveau Guide des Bonnes Pratiques Européen

Objectif	Être capable d'utiliser le GBPH européen pour mettre à jour son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans son atelier
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ rappel sur les obligations réglementaires en matière de plan de maîtrise sanitaire dans les ateliers laitiers fermiers et artisanaux ▪ les dangers non pris en compte dans l'ancien GBPH ▪ présentation et utilisation du GBPH Européen pour élaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire
Prérequis	Avoir été formé au GBPH Français depuis 2007
Public	Producteurs laitiers fermiers et ateliers artisanaux
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - exposés théoriques et échanges - exercices d'application à partir de cas concrets
Intervenant(s)	Florence DAVIAUD
Durée	1 jour
Coût et prise en charge	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quel que soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents de l'AFFAP) ■ Non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)

Baisser le taux de cellules en maîtrisant les mammites chez les brebis

Objectifs	Baisser le taux de cellules en maîtrisant les mammites, technique de palpation mammaire, impact de la machine à traire
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ rappel de la physiologie de la mamelle, lien entre cellules et mammites ▪ outils pour dépister les brebis à cellules ▪ importance de la machine à traire/ conduite du troupeau / tarissement / traite
Prérequis	Aucun
Public	Producteurs fermiers en ovins lait
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - partie théorique - partie pratique en salle de traite
Intervenant(s)	Lucie Lucu du CDEO, Centre départemental Elevage Ovin
Durée	1 jours
Coût et prise en charge	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quel que soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents AFFAP) ■ Non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)

Fabriquer ses glaces et crèmes glacées

*En attente d'une confirmation de Maxence Virelaude
d'Aurillac*

Objectifs	Apporter les connaissances théoriques et pratiques nécessaires pour la technologie des glaces et crèmes glacées
Contenu	Elaboration des recettes Equipements et organisation de la fabrication Réglementation Défauts et accidents rencontrés en fabrication de glace
Prérequis	Aucun
Public	Producteurs laitiers fermiers et ateliers artisanaux
Méthodes pédagogiques	Alternance d'apport théorique et pratique selon les thèmes abordés. Un support de formation sera remis lors de la formation.
Intervenant(s)	Maxence VIRELAUDE, formateur en Technologie fromagère du CFPPA d'Aurillac
Durée	1 jours
Coût et prise en charge	<ul style="list-style-type: none">■ Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quel que soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents AFFAP)■ Non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)

Fabrication des yaourts fermiers (formation initiale)

Objectifs	Être capable de mettre en œuvre une fabrication de yaourts dans son atelier.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ les différents types de yaourts (liquides, fermes, brassés, à la grec, aromatisés) ▪ les étapes de fabrication et les paramètres à ajuster selon la composition du lait) ▪ matériel et locaux nécessaires ▪ les règles d'étiquetage et les autocontrôles
Prérequis	Aucun
Public	Éleveurs en phase de création d'atelier ou récemment installés ou éleveurs souhaitant diversifier leur gamme de production.
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre d'une fabrication de yaourts - Mise en œuvre de tests pratiques - Exposés et échanges - Dégustations
Intervenant(s)	Ingrid BROSSILLON
Durée	1 jours
Coût et prise en charge	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quel que soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents AFFAP) ■ Non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)

La fabrication de la tomme (formation initiale)

Objectifs	Être capable de mettre en œuvre des fabrications de tommes des Pyrénées au lait cru dans son atelier.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en œuvre d'une fabrication de tomme des Pyrénées depuis l'ensemencement du lait jusqu'aux soins de croûte durant l'affinage ▪ Les paramètres de fabrication à ajuster selon la composition de son lait ▪ Les équipements et locaux nécessaires
Prérequis	Aucun
Public	En phase de création d'atelier ou récemment installés ou éleveurs souhaitant diversifier leur gamme de produits.
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre d'une fabrication de tomme dans une fromagerie fermière - Mise en œuvre de tests pratiques - Exposés théoriques, dégustations commentées et échanges
Intervenant(s)	Florence DAVIAUD
Durée	2 jours
Coût et prise en charge	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quel que soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents AFFAP) ■ Non ayants droits VIVEA : 300€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)

La fabrication des fromages lactiques (formation initiale)

Objectifs	Être capable de mettre en œuvre des fabrications de fromages lactiques dans son atelier.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en œuvre de fabrications de pâtes lactiques types crottins, faisselles, fromages blancs ou pâtes à tartiner aromatisées ▪ Les paramètres de fabrication à ajuster selon la composition de son lait ▪ Les équipements et locaux nécessaires
Prérequis	Aucun
Public	Éleveurs en phase de création d'atelier ou récemment installés ou éleveurs souhaitant diversifier leur gamme de produits.
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - mise en œuvre de fabrications en parallèle dans une fromagerie fermière - mise en œuvre de tests pratiques - exposés théoriques, dégustations commentées et échanges
Intervenant(s)	Florence DAVIAUD
Durée	2 jours
Coût et prise en charge	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quel que soit le nb de formations suivies (gratuit pour adhérents AFFAP) ■ Non ayants droits VIVEA : 300€ (pour prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)

Nettoyage machine à traire et qualité du lait

Objectifs	Être capable de maîtriser le lavage de sa machine à traire et ainsi améliorer la qualité de mon lait.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différents éléments du nettoyage de la machine à traire ▪ Impact sur la qualité microbiologique du lait cru
Prérequis	Aucun
Public	Producteurs laitiers fermiers
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Exposés théorique - Echanges de pratiques et d'expériences - Observation sur un cas concret
Intervenant(s)	Gwladys Roussin
Durée	1 jours
Coût et prise en charge	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quel que soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents AFFAP) ■ Non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)

Maîtriser la contamination des fromages par des germes ou des pseudomonas

Objectif	Identifier les facteurs de risques sur la ferme Actions correctives à mettre en place
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ rappel sur l'origine et la circulation dans l'élevage de ces germes et pseudomonas ▪ moyens de maîtrise de la contamination du lait
Prérequis	Aucun
Public	Producteurs laitiers fermiers et ateliers artisanaux
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Exposés théorique - Echanges de pratiques et d'expériences - Applications sur un ou deux cas concrets en production laitière
Intervenant(s)	Gwladys ROUSSIN et Ingrid BROSSILLON
Durée	1 jour
Coût et prise en charge	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ayants droits VIVEA : forfait annuel de 40€ quel que soit le nombre de formations suivies (gratuit pour les adhérents de l'AFFAP) ■ Non ayants droits VIVEA : 150€ (pour une prise en charge, vérifiez auprès de votre organisme : fond de formation, pôle-emploi...)