

## QUALITE DU LAIT

**Pré requis :** Avoir une activité de transformation fromagère

### Orienter la qualité chimique d'un lait par des techniques d'élevage

Influencer et évaluer les techniques d'élevage pour répondre aux exigences d'un lait cru fromageable

**2 jours** 24-25 novembre 2025

### Maitriser les techniques de traite

Maitriser la traite, pour répondre aux exigences de la transformation fromagère. Connaître le fonctionnement de la machine à traire pour garantir une traite optimale

**2 jours** 26-27 novembre 2025

## REGLEMENTATION

**Pré requis :** Avoir un projet professionnel

### Concevoir un atelier de fromagerie

Raisonner les locaux, les équipements, les énergies, les matériaux et les flux en respectant la réglementation.

**\* cette formation existe en distanciel (nous contacter)**

**3 jours** 3-5 novembre 2025  
19-21 janvier 2026

**Pré requis :** Avoir une activité de transformation ou un projet professionnel

### Hygiène règlementaire (GBPH européen) \*

Appliquer la réglementation en matière d'hygiène en vue de mettre en place son Plan de Maitrise Sanitaire (Formation obligatoire).

**3 jours** 13-15 octobre 2025  
26-28 janvier 2026  
16-18 mars 2026

## TRANSFORMATION FROMAGERE

### POUR DEMARRER

**Pré requis :** Avoir un projet professionnel

### Initiation à la transformation fromagère\*

Découvrir en fabriquant les principales technologies fromagères et identifier les moyens de transformation

**4 jours** 15-18 sept 2025  
15-18 décembre 2025  
23-26 février 2026 23-26 mars 2026  
20-23 avril 2026

### POUR APPROFONDIR

**Pré requis :** Bases en transformation fromagère ou suivi de la formation initiation fromagère

### Technologie des pâtes pressées \*

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des pâtes pressées, raisonner les équipements et l'affinage

**3 jours** 22-24 septembre 2025  
6-8 janvier 2026  
2-4 mars 2026

### Technologie des pâtes molles\*

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des pâtes molles, raisonner les équipements et l'affinage

**3 jours** 29 septembre au 1 octobre 2025  
9-11 mars 2026

### Technologie des pâtes persillées\*

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des pâtes persillées, raisonner les équipements et l'affinage

**3 jours** 20-22 octobre 2025  
30 mars au 1 avril 2026

### Technologie des lactiques \*

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des lactiques, raisonner les équipements et l'affinage

**4 jours** 8-11 décembre 2025  
30 mars au 2 avril 2026

### POUR APPROFONDIR

**Pré requis :** Bases en transformation fromagère ou suivi de la formation initiation fromagère

### Les fabrications au lait de brebis \*

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des fromages au lait de brebis

**4 jours** 9-12 février 2026

### Les fabrications au lait de chèvre \*

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des fromages au lait de chèvre autre que lactique

**4 jours** 12-15 janvier 2026

### POUR SE DIVERSIFIER

**Pré requis :** Bases en transformation fromagère ou suivi de la formation initiation fromagère

### Technologie des pâtes filées

Découvrir en fabriquant les pâtes filées et identifier les moyens de transformation

**2 jours** 5-6 février 2026

### POUR SE PERFECTIONNER

**Pré requis :** Avoir des bases en transformation fromagère

### Accidents et défauts

Identifier les principaux accidents et défauts de fabrication fromagère et leurs causes

**2 jours** 12-13 mars 2026

### L'affinage des fromages fermiers \*

Connaître les principes d'affinage et avoir les notions pour la mise en place d'un affinage à la ferme

**3 jours** 1-3 décembre 2025  
2-4 février 2026

## TRANSFORMATION DES PRODUITS FRAIS

### POUR SE DIVERSIFIER

**Pré requis :** Avoir des bases en transformation fromagère

### Fabrication des glaces et crèmes glacées

Mettre en œuvre la fabrication des glaces et crèmes glacées. Découvrir les équipements et les formulations de recette

**2 jours** 22-23 janvier 2026

### POUR APPROFONDIR

### Technologie des yaourts

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des yaourts, raisonner les équipements et les défauts de fabrication.

**2 jours** 4-5 décembre 2025  
29-30 janvier 2026

### Technologie des crèmes et beurres

Mettre en œuvre et maîtriser la fabrication des crèmes de consommation et du beurre, raisonner les équipements et les défauts de fabrication.

**2 jours** 20-21 novembre 2025

## NOUVEAUTES

- Bloc de compétences de 70h – transformer la production de lait – Finançable par le CPF

- Webinaire sur des thèmes techniques

**Nous contacter pour plus d'infos**

\*Stages offre régionale OCAPIAT 2025



# Transformation fromagère et produits laitiers fermiers

Formations courtes

2025-2026



QualiFormAgri



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE  
ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE



## Les formateurs

Une équipe de formateurs (trices) spécialisé(e)s en technologie fromagère, hygiène et production animale.



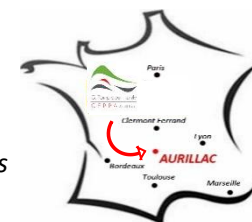
## Modalités pédagogiques

- Théorie en salle de classe
- Pratique dans le laboratoire technologique



Taux d'appréciation formations courtes 2024-2025 : **9.46/10**  
Taux de réussite : **100%**

**Autres prestations :** Formations adaptées aux besoins sur site et partout en France, Accompagnements de projets, Appuis et prestations techniques, Formations longues



web

Pour tout renseignement, contactez nous  
ou rendez-vous sur notre site internet.

	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril
1 L	1 M	Pâtes molles 1 S	1 L	Affinage 1 1 J	1 D	Affinage 2 1 L	Pâtes Pressées 3 1 M	Lactique Persillées e2 1 M
2 M	2 J	2 D	2 M	2 V	2 L	2 M	2 J	2 J
3 M	3 V	3 L	3 M	3 S	3 M	3 M	3 V	3 V
4 J	4 S	4 M	4 J	4 D	4 M	4 M	4 S	4 S
5 V	5 D	5 M	5 V	5 L	5 J	5 J	5 D	5 D
6 S	6 L	6 J	6 S	6 M	6 V	6 V	6 L	6 L
7 D	7 M	7 V	7 D	7 J	7 S	7 S	7 M	7 M
8 L	8 M	8 S	8 L	8 J	8 D	8 D	8 M	8 M
9 M	9 J	9 D	9 M	9 V	9 L	9 L	9 J	9 J
10 M	10 V	10 L	10 M	10 S	10 M	10 M	10 V	10 V
11 J	11 S	11 M	11 J	11 D	11 M	11 M	11 S	11 S
12 V	12 D	12 M	12 V	12 L	12 J	12 J	12 D	12 D
13 S	13 L	13 J	13 S	13 M	13 V	13 V	13 L	13 L
14 D	14 M	14 V	14 D	14 M	14 S	14 S	14 M	14 M
15 L	15 M	15 S	15 L	15 J	15 D	15 D	15 J	15 J
16 M	16 V	16 M	16 M	16 V	16 L	16 L	16 S	16 S
17 M	17 J	17 L	17 M	17 S	17 M	17 M	17 D	17 D
18 J	18 S	18 M	18 J	18 D	18 J	18 J	18 M	18 M
19 V	19 D	19 M	19 V	19 L	19 J	19 J	19 S	19 S
20 S	20 L	20 J	20 S	20 M	20 V	20 V	20 L	20 L
21 D	21 M	21 V	21 D	21 M	21 S	21 S	21 M	21 M
22 L	Pâtes Pressées 1 22 M	Pâtes Persillées 1 22 S	22 L	22 J	22 D	22 D	22 J	22 J
23 M	Pâtes Pressées 1 23 J	23 M	23 M	23 V	23 L	23 L	23 S	23 S
24 M	24 V	24 J	24 M	24 S	24 M	24 M	24 D	24 D
25 J	25 S	25 M	25 J	25 D	25 V	25 V	25 L	25 L
26 V	26 D	26 M	26 V	26 L	26 J	26 J	26 S	26 S
27 S	27 L	27 J	27 S	27 M	27 V	27 V	27 D	27 D
28 D	28 M	28 V	28 D	28 J	28 L	28 L	28 M	28 M
29 L	29 M	29 S	29 L	29 V	29 J	29 J	29 S	29 S
30 M	30 J	30 D	30 M	30 S	30 V	30 V	30 L	30 L
31 M	31 V	31 M	31 M	31 S	31 J	31 J	31 S	31 S

Les formations sont ouvertes à tout public ayant un projet professionnel. Elles seront réalisées sous réserve d'un nombre suffisant d'inscrits et de l'octroi des financements / Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter pour étudier la faisabilité de la formation.

06/05/2025

