

# FABRICATION DE FROMAGES ( Pâtes lactiques , molles et pressées )

Du 15 au 19 septembre 2025

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Maîtriser les principales technologies fromagères, en étudiant les spécificités des différents laits chèvre, brebis et vache.

## CONTENU DE LA FORMATION

➤ Étude des technologies réalisables en lait de vache, lait de chèvre et de brebis (selon disponibilités).

➤ Fabrication en atelier de transformation : technologie pâtes pressées non cuites (type Reblochon, Tome de Savoie, etc.), pâtes molles (type Pêrail, Camembert, etc.) et fromages lactiques (type fromages blancs, faisselles, fromages affinés, etc.). Les produits réalisés sont principalement à base de lait cru.

*Attention , pour des raisons sanitaires, les produits au lait cru fabriqués pendant la semaine ne pourront pas être emmenés par les stagiaires.*

➤ Étude des étapes de fabrication, de la préparation du lait mis en œuvre (méthodes d'ensemencements) à l'affinage des fromages.

➤ Étude des paramètres de fabrication à maîtriser :

- Maturation
- Coagulation - Égouttage
- Affinage

➤ Maîtrise des risques, autocontrôles et analyse des principaux accidents de fabrication

➤ Étude des bases de la conception d'une fromagerie, matériels et équipements.

➤ Étude de la réglementation en vigueur et maîtrise de l'hygiène en fromagerie.

## A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.  
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation de produits laitiers.

Fromagerie équipée de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **32 heures**

Horaires : **lundi : 13h30-17h30**

**mardi au vendredi : 8h30 – 17h**

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

## COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif Individuel payant : 25 €/heure, soit 175 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

➤ Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) :  
Tarif 25 € / heure

➤ Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.

➤ Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.

➤ Demandeurs d'emploi : Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi ( par AIF ) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 25 €/ heure

Ce stage peut être complété par les autres modules de technologies laitières :

« Fabrication de Yaourts » du 28 au 30 avril 2025

« Confiture de lait , desserts lactés, produits frais et beurre » du 14 au 16 octobre 2025

« GBPH fermier européen : Élaborer son PMS en production laitière : du 19 au 20 novembre 2025

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)



Date de dernière mise à jour 11/03/2025