

Catalogue des formations en FMD 2025-2026

From'AC



Formation – Expertise – Conseil en Fromagerie

L'équipe de From'AC c'est :

- des formatrices et formateurs de terrain et engagé.e.s !
- des formations concrètes et adaptées à votre vie de tous les jours,
- une offre de formation proche de chez vous,
- des formations et des prestations sur mesure.

Pour:

- les producteur.ice.s fermier.e.s,
- salarié.e.s de fromageries fermières et artisanales,
- les organismes para agricoles,
- les groupements de producteur.ice.s,
- tous les laits (vache, brebis, chèvre, bufflonne)
- toutes les technologies,
- gagner en compétences et en savoir-faire,
- mieux comprendre ce qui se passe tous les jours,
- gagner en autonomie,
- se simplifier le travail,
- développer vos produits, les améliorer,
- se poser les bonnes questions.

Contactez nous:

From'AC
formation@fromac.fr
06 33 53 17 09
www.fromac.fr



VIVEA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Sommaire

From'AC



Formation – Expertise – Conseil en Fromagerie

• <u>Sommaire et infos diverses</u>	2
• <u>Planning de formations</u>	3
• <u>Les bases de la fromagerie fermière et artisanale</u>	4
• <u>Maitriser la transformation des lactiques</u>	5
• <u>Maitriser la transformation des pâtes molles</u>	6
• <u>Maitriser la transformation des pâtes pressées</u>	7
• <u>Maitriser la transformation des pâtes persillées</u>	8
• <u>Maitriser la transformation des pâtes filées</u>	9
• <u>Maitriser les ensemencements fermiers</u>	10
• <u>Maitriser les technologies beurre & crèmes et valoriser le lait écrémé</u>	11
• <u>Maitriser la technologie des desserts lactés</u>	12
• <u>Maitriser la technologie des yaourts et laits fermentés</u>	13
• <u>Toutes nos formations</u> 	14

TARIFS ET FINANCEMENTS, INFOS DIVERSES :

- Formations techniques sur 1, 2, 3 ou 4 jours.
- Coût de l'heure de formation de 36 € selon les formations (100% pris en charge par VIVEA)
- Formations prise en charge par les fonds de formations VIVEA / OPCO (pas possible pour les CPF).
- Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : veuillez nous contacter.

Agriculteur.ice.s, pensez-y !

- les formations peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt
- pour vous libérer : pensez au service de remplacement aidé.

From'AC
formation@fromac.fr
06 33 53 17 09
www.fromac.fr



Abonnez vous à
notre lettre d'info
en 1 clic !

VIVEA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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



Calendrier des formations FMD 2025-2026

From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

INTITULÉ FORMATION	MODALITÉS  HORAIRES VISIO: 13H30-16H	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL
<u>Les bases de la fromagerie fermière et artisanale</u>	3 h de travail en autonomie + 4 jours consécutifs en présentiel alternant apports théoriques et pratique en fromagerie.		SESSION 1 28-29-30-31 Aude (11)			SESSION 2 6-7-8-9 Maine&Loire (49)		SESSION 3 10-11-12-13 Aude (11)	
<u>Les lactiques</u>	2 visios de 2h30 synchrones + Formation en présentiel de 2 jours consécutifs alternant apports théoriques et pratique en fromagerie.					SESSION 1 Visio1: 19 Pres: 27-28 Aude (11)	Visio2: 6		
<u>Les pâtes molles</u>	2 visios de 2h30 synchrones + Formation en présentiel de 2 jours consécutifs alternant apports théoriques et pratique en fromagerie.			SESSION 1 Visio1: 3 Pres: 18-19 Visio2: 28 Aude (11)				SESSION 2 Visio1: 20 Pres: 24-25 Aude (11)	Visio2: 3
<u>Les pâtes pressées</u>	2 visios de 2h30 synchrones + Formation en présentiel de 2 jours consécutifs alternant apports théoriques et pratique en fromagerie.			SESSION 1 Visio1: 24	SESSION 1 Pres: 2-3 Visio2: 8 Aude (11)	SESSION 2 Visio1: 5 Pres: 13-14 Visio2: 26 Maine&Loire (49)			SESSION 3 Visio1: 10 Pres: 14-15 Visio2: 27 Aude (11)
<u>Les bleus : pâtes persillées</u>	2 visios de 2h30 synchrones + Formation en présentiel de 2 jours consécutifs alternant apports théoriques et pratique en fromagerie.			SESSION 1 Visio1: 3 Pres: 12-13 Visio2: 24 Mayenne (53)	SESSION 2 Visio1: 9 Pres: 15-16 Visio2: 23 Aude (11)				
<u>Les pâtes filées</u>	2 visios de 2h30 synchrones + Formation en présentiel de 2 jours consécutifs alternant apports théoriques et pratique en fromagerie.					SESSION 1 Visio1: 2 Pres: 10-11 Visio2: 20 Aude (11)			
<u>Lesensemencements fermiers</u>	2 visios de 2h30 synchrones + Formation en présentiel de 2 jours consécutifs alternant apports théoriques et pratique en fromagerie.				SESSION 1 Visio1: 1 Pres: 9-10 Mayenne (53)	Visio2: 19		SESSION 2 Visio1: 31	Pres: 7-8 Visio2: 30 Tarn (81)
<u>Les technologies beurre & crèmes et la valorisation du lait écrémé</u>	2 visios de 2h30 synchrones + Formation en présentiel de 1 jour alternant apports théoriques et pratique en fromagerie.	SESSION 1 Visio1: 29	Pres: 8 Visio2: 20 Aude (11)				SESSION 2 Visio1: 16 Pres: 25 Aude (11)	Visio2: 2	
<u>Les desserts lactés</u>	2 visios de 2h30 synchrones + Formation en présentiel de 1 jour alternant apports théoriques et pratique en fromagerie.	SESSION 1 Visio1: 29	Pres: 9 Visio2: 20 Aude (11)				SESSION 2 Visio1: 16 Pres: 26 Aude (11)	Visio2: 2	
<u>Les yaourts et laits fermentés</u>	2 visios de 2h30 synchrones + Formation en présentiel de 1 jour alternant apports théoriques et pratique en fromagerie.	SESSION 1 Visio1: 29	Pres: 7 Visio2: 20 Aude (11)				SESSION 2 Visio1: 16 Pres: 24 Aude (11)	Visio2: 2	

Pré-inscriptions: <https://fromac.hop3team.com/>

From'AC

✉ formation@fromac.fr

☎ 06 33 53 17 09

🌐 www.fromac.fr

📷 @la_fromacteam



Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : veuillez nous contacter



EIRL From'AC Cédric ALBERT

N° Siret : 9040187700014 - TVA intracommunautaire : FR290401877 OF : 76110183311 - E-mail : cedric.albert@fromac.fr - Tel : 0633531709



Les bases de la fromagerie fermière et artisanale

Formation en FMD de 31H avec 4 jours en présentiel

From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

Résumé

Acquérir les bases de la transformation du lait en fromages et produits frais afin de mieux comprendre le monde de la transformation, d'avancer dans son projet, choisir sa production et se poser les bonnes questions.

Objectifs

- Différencier les technologies laitières et fromagères,
- Identifier les critères de qualité du lait cru en fromagerie,
- Résumer les étapes de fabrication des produits frais,
- Résumer les étapes de fabrication des fromages,
- Identifier la réglementation en fromagerie,
- Appréhender l'organisation d'une fromagerie,
- Citer les bases de la conception d'une fromagerie,
- Préciser les bases de l'hygiène en fromagerie.

Durée

- 3 h de travail en autonomie + 4 jours en présentiel
- 31 heures de formation

Pré-requis

Aucun

Public

- Exploitant.e.s agricoles / PP à l'installation,
- Chef.fe.s d'entreprise,
- Salarié.e.s
- Crémier.e.s,
- Bénéficiaires France Travail.

Financement

- Formation finançable par les différents OPCA (Vivéa, Ociapiat, FAFCEA, Opcommerce, France Travail)
- Pas possible pour les CPF.

Logistique

- Repas partagés - amenez vos fromages :-)
- Hébergement sur place possible : contactez nous au plus vite si besoin d'un logement

Programme de formation

Distanciel - Travail en autonomie 3h00 Théorie	Les différentes technologies fromagères. Vocabulaire de la fromagerie fermière. Composition du lait. Diagrammes de fabrication des produits. Evaluation.
Présentiel Jour 2 9:00 - 12:00 Théorie et pratique	Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires. Réveil pédagogique. Ecrémage du lait. Fabrication de crème et de lait de consommation. Pasteurisation du lait. Fabrication des yaourts et des lactiques.
Présentiel Jour 2 13:00 - 17:00 Théorie et pratique	Les bonnes pratiques d'hygiène en fromagerie. La qualité du lait cru. Connaissance des flores du lait.
Présentiel Jour 3 9:00 - 12:00 Pratique et théorie	Réveil Pédagogique. Fabrication de fromages : - Pâtes pressées et pâtes molles. - Moulage des lactiques.
Présentiel Jour 3 13:00 - 17:00 Pratique et théorie	La réglementation en fromagerie fermière ou artisanale. Les statuts en fromagerie. Le plan de maîtrise sanitaire (traçabilités, analyses des dangers, autocontrôles...). Démoulage, analyses et salage des produits réalisés.
Présentiel Jour 4 9:00 - 12:00 Pratique et théorie	Visite de la fromagerie de la ferme en lien avec les bonnes pratiques d'élevage pour travailler un lait cru. Faire un plan pour une fromagerie : organisation, pièces, dimensionnement
Présentiel Jour 4 13:00 - 17:00 Pratique et théorie	Nettoyage de l'atelier de fabrication et rangement. Les astuces en fromagerie, les erreurs à éviter. Choix des matériaux et matériels.
Présentiel Jour 5 9:00 - 12:00 Pratique et théorie	Notions d'affinage, Soins en affinage : lavage, frottage, retournements. Qualité de l'eau en fromagerie. Organisation des soins, des outils et des équipements en cave.
Présentiel Jour 5 13:00 - 17:00 Pratique et théorie	La commercialisation des produits laitiers fermiers. Réglementation étiquetage et DLC. Evaluation, tour de table et conclusion.

FORMATRICE:



FORMATEUR:



FORMATEUR:



From'AC

formation@fromac.fr

06 33 53 17 09

www.fromac.fr

@la_fromacteam



EIRL From'AC Cédric ALBERT

Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : veuillez nous contacter



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



Los fundamentos de la quesería de granja y artesanal

Formación presencial de 4 días

From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

Resumen

Adquirir las bases de la transformación de la leche en quesos y productos frescos para comprender mejor el mundo de la transformación, avanzar en su proyecto, elegir su producción y hacerse las preguntas correctas.

Objetivos

- Diferenciar las tecnologías lácteas y queseras,
- Identificar los criterios de calidad de la leche cruda en quesería,
- Resumir las etapas de fabricación de los productos frescos,
- Resumir las etapas de fabricación de los quesos,
- Identificar la reglamentación en quesería,
- Comprender la organización de una quesería,
- Citar los fundamentos del diseño de una quesería,
- Precisar los fundamentos de la higiene en quesería.

duración

- 4 días en persona
- 28 horas de formación
- **Del 3 al 6 de febrero**

requisitos previos

ninguno

público

- Explotador agrícola/ en la instalación,
- Jefe de empresa. s
- Empleados
- Cremier.e.s,
- Beneficiarios France Travail.
-

Logistique

- Comidas compartidas - traiga sus quesos:-)
- Alojamiento en el lugar posible: póngase en contacto con nosotros lo antes posible si necesita un alojamiento

Programa de formación

Presencial Día 1 9:00 - 14:00 Teoría y práctica	Introducción y resumen; expectativas de los alumnos. Las diferentes tecnologías queseras. Vocabulario de la quesería artesanal. Composición de la leche.
Presencial Día 1 16:00 - 18:00 Teoría y práctica	Desnatada de leche. Fabricación de nata y leche de consumo. Pasteurización de la leche. Fabricación de yogures y lácteos. Las etapas de la fabricación de un queso
Presencial Día 2 9:00 - 14:00 Teoría y práctica	Despertar Pedagógico. Las buenas prácticas de higiene en la quesería. La calidad de la leche cruda. Conocimiento de las flores de la leche.
Presencial Día 2 16:00 - 18:00 Teoría y práctica	Desmoldeo, análisis y salazón de los productos realizados el día anterior. Fabricación de quesos: - Pasta prensada - Moldeo de lácteos.
Presencial Día 3 9:00 - 14:00 Teoría y práctica	Visita a la quesería de la granja en relación con las buenas prácticas para trabajar la leche cruda. La regulación en quesería artesanal o de granja. El plan de control sanitario (trazabilidad, análisis de los peligros, autocontroles...).
Presencial Día 3 16:00 - 18:00 Teoría y práctica	Desmoldeo, análisis y salazón de los productos realizados el día anterior. Fabricación de pasta blanda y azul. Los trucos en la quesería, los errores a evitar. Selección de materiales y equipos.
Presencial Día 4 9:00 - 14:00 Teoría y práctica	Desmoldeo, análisis y salazón de los productos realizados el día anterior. Limpieza del taller de fabricación y almacenamiento. Nociones de curado, Cuidados en curado: lavado, frotado, volteos. Selección de materiales y equipos. Planes de quesería
Presencial Día 4 16:00 - 18:00 Teoría y práctica	Selección de materiales y equipos. Planes de quesería. La comercialización de los productos lácteos de granja. Regulación etiquetado y DLC. Evaluación, ronda y conclusión.

FORMATEUR:



Cédric Albert

From'AC

✉ formation@fromac.fr

☎ 06 33 53 17 09

🌐 www.fromac.fr

📷 @la_fromacteam



EIRL From'AC Cédric ALBERT

N° Siret : 9040187700014 - TVA intracommunautaire : FR7290401877 OF : 7611018311 - E-mail : cedric.albert@fromac.fr - Tel : 0633531709

Los cursos son accesibles para personas con discapacidad: por favor contáctenos



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



Les lactiques

Formation en FMD de 19H
avec deux jours en présentiel

From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

Résumé

Acquérir les bases théoriques et donner les astuces pratiques afin de mettre en place ou d'améliorer sa fabrication de lactiques frais et affinés

Objectifs

- Identifier les critères de qualité du lait cru pour la fabrication des lactiques,
- Expliquer les étapes de la fabrication des lactiques,
- Reconnaître et résoudre un défaut de fabrication,
- Présenter l'affinage des lactiques.

Durée

- 2 jours en présentiel + 5 h de visio (2x2h30)
- 19 heures de formation

Pré-requis

Expériences en fabrication fromagère

Public

- Exploitant.e.s agricoles / PP à l'installation,
- Chef.fe.s d'entreprise,
- Salarié.e.s
- Crémier.e.s,
- Bénéficiaires France Travail.

Financement

- Formation finançable par les différents OPCA (Vivéa, Ociapiat, FAFCEA, Opcommerce, France Travail)
- Pas encore possible pour les CPF.

Logistique

- Repas partagés - amenez vos fromages :-)
- Hébergement sur place possible : contactez nous au plus vite si besoin d'un logement

Programme de formation

<u>Distanciel - Visio</u> Jour 1 2h30 Théorie	Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires. Qualité du lait à mettre en œuvre en technologie lactiques. La famille des lactiques, caractéristiques de chaque technologie. Diagrammes rapides des fabrications. Evaluation
Présentiel Jour 2 9:00 – 12:00 Théorie et pratique	Réveil pédagogique Préparation du lait, ensemencement, maturation.
<u>Présentiel</u> Jour 2 13:00 – 17:00 Théorie et pratique	Fabrication des différents lactiques affinés. Coagulation et égouttage en pratique. Retournements et suivis des acidifications. Applications des points théoriques.
Présentiel Jour 3 9:00 – 12:00 Pratique et théorie	Réveil Pédagogique. Suivi des fabrications de la veille (pH ; minéralisation, rendements). Démoulage et salage des fromages. Moulage/préparation des lactiques frais (frais, aromatisés, pré égouttés, fromage blanc).
Présentiel Jour 3 13:00 – 17:00 Pratique et théorie	Ressuyage : Temps/ T°C. Les bases de l'affinage. Organisation des soins, gestion des caves.
<u>Distanciel - Visio</u> Jour 4 2h30 Théorie	Défauts et altérations. Schéma bilan des fabrications. Questions diverses. Evaluation, tour de table et conclusion.

FORMATRICE:



FORMATEUR:



FORMATEUR:



From'AC

✉ formation@fromac.fr

☎ 06 33 53 17 09

🌐 www.fromac.fr

📷 @la_fromacteam



EIRL From'AC Cédric ALBERT

N° Siret : 9040187700014 – TVA intracommunautaire : FR7290401877 OF : 76110183311 – E-mail : cedric.albert@fromac.fr – Tel : 0633531709

Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : veuillez nous contacter



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



From'AC



Formation – Expertise – Conseil en Fromagerie

Les pâtes molles

Formation en FMD de 19H
avec deux jours en présentiel

Résumé

Acquérir les bases théoriques et donner les astuces pratiques afin de mettre en place ou d'améliorer sa fabrication de pâtes molles

Objectifs

- Identifier les critères de qualité du lait cru pour la fabrication des pâtes molles,
- Expliquer les étapes de la fabrication des pâtes molles,
- Reconnaître et résoudre un défaut de fabrication,
- Présenter l'affinage des pâtes molles.

Durée

- 2 jours en présentiel + 5 h de visio (2x2h30)
- 19 heures de formation

Pré-requis

Expériences en fabrication fromagère

Public

- Exploitant.e.s agricoles / PP à l'installation,
- Chef.fe.s d'entreprise,
- Salarié.e.s
- Crémier.e.s,
- Bénéficiaires France Travail.

Financement

- Formation finançable par les différents OPCA (Vivéa, Ocapiat, FAFCEA, Opcommerce, France Travail)
- Pas encore possible pour les CPF.

Logistique

- Repas partagés - amenez vos fromages :-)
- Hébergement sur place possible : contactez nous au plus vite si besoin d'un logement

Programme de formation

Distanciel - Visio Jour 1 2h30 Théorie	Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires. Qualité du lait à mettre en œuvre en technologie pâtes molles. Caractéristiques de chaque technologie de pâtes molles. Evaluation.
Présentiel Jour 2 9 :00 – 12 : 00 Théorie et pratique	Réveil pédagogique Préparation du lait, ensemencement, maturation.
Présentiel Jour 2 13 :00 – 17 : 00 Théorie et pratique	Fabrication des différentes pâtes molles (croûtes lavées/croûtes fleuries) en cuve de 25-30 litres (lait de vache/brebis/chèvre). Coagulation et égouttage en pratique. Retournements et suivis des acidifications.
Présentiel Jour 3 9 :00 – 12 : 00 Pratique et théorie	Réveil Pédagogique. Suivi des fabrications de la veille (pH ; minéralisation, poids). Démoulage et salage des fromages. Coagulation et égouttage en théorie. Organisation des fabrications, retournements. Le salage : à sec, saumure, dans le caillé.
Présentiel Jour 3 13:00 – 17 : 00 Pratique et théorie	Ressuyage : Temps/ T°C. Les bases de l'affinage des pâtes molles. Organisation des soins, gestion des caves.
Distanciel - Visio Jour 4 2h30 Théorie	Défauts et altérations. Schéma bilan des fabrications. Questions diverses. Evaluation, tour de table et conclusion.

FORMATRICE:



FORMATEUR:



FORMATEUR:



From'AC

✉ formation@fromac.fr

☎ 06 33 53 17 09

🌐 www.fromac.fr

📷 @la_fromacteam



EIRL From'AC Cédric ALBERT

N° Siret : 90401877700014 – TVA intracommunautaire : FR72904018777 OF : 76110183311 – E-mail : cedric.albert@fromac.fr – Tel : 0633531709

Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : veuillez nous contacter



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



Les pâtes pressées

Formation en FMD de 19H avec
deux jours en présentiel

From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

Résumé

Acquérir les bases théoriques et donner les astuces pratiques afin de mettre en place ou d'améliorer sa fabrication de pâtes pressées.

Objectifs

- Identifier les critères de qualité du lait cru pour la fabrication des lactiques,
- Expliquer les étapes de la fabrication des lactiques,
- Reconnaître et résoudre un défaut de fabrication,
- Présenter l'affinage des lactiques.

Durée

- 2 jours en présentiel + 5 h de visio (2x2h30)
- 19 heures de formation

Pré-requis

Expériences en fabrication fromagère

Public

- Exploitant.e.s agricoles / PP à l'installation,
- Chef.fe.s d'entreprise,
- Salarié.e.s
- Crémier.e.s,
- Bénéficiaires France Travail.

Financement

- Formation finançable par les différents OPCA (Vivéa, Ociat, FAFCEA, Opcommerce, France Travail)
- Pas encore possible pour les CPF.

Logistique

- Repas partagés - amenez vos fromages :-)
- Hébergement sur place possible : contactez nous au plus vite si besoin d'un logement

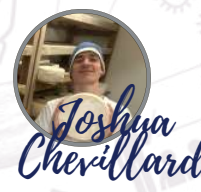
Programme de formation

<u>Distanciel - Visio</u> Jour 1 2h30 Théorie	Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires. Qualité du lait à mettre en œuvre en technologie pâtes pressées. Caractéristiques de chaque technologie de pâtes pressées. Diagrammes rapides des fabrications. Evaluation
Présentiel Jour 2 9 :00 – 12:00 Théorie et pratique	Réveil pédagogique. Préparation du lait pour la mise en œuvre de pâtes pressées, ensemencement.
<u>Présentiel</u> Jour 2 13 :00 – 17 : 00 Théorie et pratique	Fabrication des différentes pâtes pressées (PP non cuite souple et ferme, PP mi cuite, broyée) en cuve de 30 litres. Coagulation et égouttage en pratique. Retournements et suivis des acidifications.
Présentiel Jour 3 9 :00 – 12 : 00 Pratique et théorie	Réveil Pédagogique. Suivi des fabrications de la veille (pH ; minéralisation, poids). Démoulage et salage des fromages. Coagulation et égouttage en théorie. Organisation du moulage et du pressage et retournements. Le salage en pâtes pressées : à sec, saumure, dans le caillé.
Présentiel Jour 3 13:00 – 17 : 00 Pratique et théorie	Ressuyage des pâtes pressées : Temps/ T°C. Les bases de l'affinage des pâtes pressées. Organisation des soins, gestion des caves
<u>Distanciel - Visio</u> Jour 4 2h30 Théorie	Défauts et altérations des pâtes pressées. Schéma bilan de la fabrication des pâtes pressées. Evaluation, tour de table et conclusion.

FORMATRICE:



FORMATEUR:



FORMATEUR:



From'AC

formation@fromac.fr

06 33 53 17 09

www.fromac.fr

@la_fromacteam



Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : veuillez nous contacter



EIRL From'AC Cédric ALBERT

N° Siret : 9040187700014 - TVA intracommunautaire : FR290401877 OF : 76110183311 - E-mail : cedric.albert@fromac.fr - Tel : 0633531709



Les pâtes persillées

Formation en FMD de 19H
avec deux jours en présentiel

From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

Résumé

Acquérir les bases théoriques et donner les astuces pratiques afin de mettre en place ou d'améliorer sa fabrication de pâtes persillées.

Objectifs

- Identifier les critères de qualité du lait cru pour la fabrication des bleus,
- Expliquer les étapes de la fabrication des bleus,
- Reconnaître et résoudre un défaut de fabrication,
- Présenter l'affinage des bleus.

Durée

- 2 jours en présentiel + 5 h de visio (2x2h30)
- 19 heures de formation

Pré-requis

Expériences en fabrication fromagère

Public

- Exploitant.e.s agricoles / PP à l'installation,
- Chef.fe.s d'entreprise,
- Salarié.e.s,
- Crémier.e.s,
- Bénéficiaires France Travail.

Financement

- Formation finançable par les différents OPCO (Vivéa, Ociat, FAFCEA, Opcommerce, France Travail)
- Pas encore possible pour les CPF.

Logistique

- Repas partagés - amenez vos fromages :-)
- Hébergement sur place possible : contactez nous au plus vite si besoin d'un logement

Programme de formation

<i>Distanciel - Visio</i> Jour 1 2h30 Théorie	Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires. Qualité du lait à mettre en œuvre en pâtes persillées. Caractéristiques de chaque technologie de bleus. Diagrammes rapides des fabrications. Evaluation.
Présentiel Jour 2 9 :00 – 12 :30 Théorie et pratique	Réveil pédagogique Préparation du lait, ensemencement, maturation.
<i>Présentiel</i> Jour 2 13 :30 – 17 :00 Théorie et pratique	Fabrication des différentes pâtes persillées (bleu doux/bleu fort) en cuve de 25-30 litres (lait de vache/brebis/chèvre) Coagulation et égouttage en pratique. Retournement et suivi des acidifications.
Présentiel Jour 3 9 :00 – 12 :30 Pratique et théorie	Réveil Pédagogique. Suivi des fabrications de la veille (pH ; minéralisation, poids). Démoulage et salage des fromages. Coagulation et égouttage en théorie. Organisation des fabrications, retournements. Le salage : à sec, saumure, dans le caillé.
Présentiel Jour 3 13 :30 – 17 :00 Pratique et théorie	Ressuyage/piquage des pâtes persillées : Temps/ T°C, Les bases de l'affinage, Organisation des soins, gestion des caves,
<i>Distanciel - Visio</i> Jour 4 2h30 Théorie	Défauts et altérations. Schéma bilan des fabrications. Questions diverses. Evaluation, tour de table et conclusion.

FORMATRICE:



FORMATEUR:



FORMATEUR:



From'AC

formation@fromac.fr

06 33 53 17 09

www.fromac.fr

@la_fromacteam



EIRL From'AC Cédric ALBERT

N° Siret : 9040187700014 - TVA intracommunautaire : FR7290401877 OF : 76110183311 - E-mail : cedric.albert@fromac.fr - Tel : 0633531709

Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : veuillez nous contacter



Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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



Les pâtes filées

Formation en FMD de 19H
avec deux jours en présentiel

From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

Résumé

Acquérir les bases théoriques et donner les astuces pratiques afin de mettre en place ou d'améliorer sa fabrication de pâtes filées.

Objectifs

- Identifier les critères de qualité du lait cru pour la fabrication des lactiques,
- Expliquer les étapes de la fabrication des lactiques,
- Reconnaître et résoudre un défaut de fabrication,
- Présenter l'affinage des lactiques.

Durée

- 2 jours en présentiel + 5 h de visio (2x2h30)
- 19 heures de formation

Pré-requis

Expériences en fabrication fromagère

Public

- Exploitant.e.s agricoles / PP à l'installation,
- Chef.fe.s d'entreprise,
- Salarié.e.s
- Crémier.e.s,
- Bénéficiaires France Travail.

Financement

- Formation finançable par les différents OPCO (Vivéa, Ociapiat, FAFCEA, Opcommerce, France Travail)
- Pas encore possible pour les CPF.

Logistique

- Repas partagés - amenez vos fromages :-)
- Hébergement sur place possible : contactez nous au plus vite si besoin d'un logement

Programme de formation

<u>Distanciel - Visio</u> Jour 1 2h30 Théorie	Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires. Qualité du lait à mettre en œuvre en pâtes filées. Les pâtes filées, technologies traditionnelles et rapides. Diagrammes des fabrications. Evaluation.
Présentiel Jour 2 9:00 – 12:00 Théorie et pratique	Réveil pédagogique Préparation du lait, ensemencement, maturation.
<u>Présentiel</u> Jour 2 13:00 – 17:00 Théorie et pratique	Fabrication des pâtes filées (traditionnelle - citrique) lait de vache/bufflonnes. Fabrication de Halloumi. Fabrication de fromages au lactosérum (ricotta, greuil, sérac...) Coagulation, égouttage et filage en pratique. Préparation des eaux de conservation.
Présentiel Jour 3 9:00 – 12:00 Pratique et théorie	Réveil Pédagogique. Suivi des fabrications de la veille (pH ; minéralisation, rendements), Filage des pâtes filées affinées. Fabrication de pâtes filées fraîches (mozzarella, burrata).
Présentiel Jour 3 13:00 – 17:00 Pratique et théorie	Coagulation et égouttage en théorie, Organisation des fabrications sur les fermes, point sur le matériel de filage.
<u>Distanciel - Visio</u> Jour 4 2h30 Théorie	Défauts et altérations. Schéma bilan des fabrications. Questions diverses. Evaluation, tour de table et conclusion.

FORMATRICE:



FORMATEUR:



Axelle Duverger

Cédric Albert

From'AC

formation@fromac.fr

06 33 53 17 09

www.fromac.fr

@la_fromacteam



Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : veuillez nous contacter



Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.



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

EIRL From'AC Cédric ALBERT

N° Siret : 9040187700014 - TVA intracommunautaire : FR7290401877 OF : 76110183311 - E-mail : cedric.albert@fromac.fr - Tel : 0633531709



Les ensemencements fermiers

Formation en FMD de 19H
avec 2 jours en présentiel

From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

Résumé

Acquérir les bases théoriques et pratiques afin de choisir et utiliser correctement les ferments en fonction de sa technologie, ferments du commerce, lactosérum, yaourts, levains indigènes.

Objectifs

- Différencier les micro-organismes du lait cru et des levains.
- Présenter les étapes de fabrication des levains indigènes.
- Citer les différents moyens d'ensemencement.
- Expliquer l'utilisation d'un levain fermier et le repiquage du lactosérum.

Durée

- 2 jours en présentiel + 5 h de visio (2x2h30)
- 19 heures de formation

Pré-requis

Expériences en fabrication fromagère

Public

- Exploitant.e.s agricoles / PP à l'installation,
- Chef.fe.s d'entreprise,
- Salarié.e.s
- Crémier.e.s,
- Bénéficiaires France Travail.

Financement

- Formation finançable par les différents OPCO (Vivéa, Ociat, FAFCEA, Opcommerce, France Travail)
- Pas encore possible pour les CPF.

Logistique

- Repas partagés - amenez vos fromages :-)
- Hébergement sur place possible : contactez nous au plus vite si besoin d'un logement

Programme de formation

<i>Distanciel - Visio</i> Jour 1 2h30 Théorie	Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires. Les différents moyens d'ensemencer un lait. Les différentes flores du lait : lactiques et affinage. Caractéristiques des bactéries lactiques. Les étapes de la fabrication des levains indigènes. Evaluation.
Présentiel Jour 2 9:00 - 12:00 Théorie et pratique	Les levains fermiers : création des solutions mères (TP). Utilisation des levains fermiers selon les technologies.
<i>Présentiel</i> Jour 2 13:00 - 17:00 Théorie et pratique	Les différents ferments lactiques en fromagerie et les moyens de les ensemencer. Choisir les ferments en fonction des technologies.
Présentiel Jour 3 9:00 - 12:00 Pratique et théorie	Réveil Pédagogique. Dégustation des levains. Repiquage des solutions mères. Fabrications des solutions filles.
<i>Présentiel</i> Jour 3 13:00 - 17:00 Théorie et pratique	Etapes de fabrication des levains et organisation. Suivi des acidifications des levains et analyses. Conservation et pérennisation des levains indigènes
<i>Distanciel - Visio</i> Jour 4 2h30 Théorie	Utilisation du lactosérum en ensemencement Dosage des levains en fonction des technologies Evaluation, Tour de table et Conclusion

FORMATRICE:



FORMATEUR:



FORMATEUR:



From'AC

✉ formation@fromac.fr

☎ 06 33 53 17 09

🌐 www.fromac.fr

📷 @la_fromacteam



EIRL From'AC Cédric ALBERT

Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : veuillez nous contacter



Les technologies beurre & crèmes et la valorisation du lait écrémé

Formation en FMD de 13H
avec 1 jour en présentiel



From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

Résumé

Acquérir les bases théoriques et donner les astuces pratiques afin de mettre en place ou d'améliorer sa fabrication de crème et beurre tout en valorisant le lait écrémé.

Objectifs

- Comprendre l'impact de la qualité du lait en fonction des produits,
- Détailler les objectifs et points clés des étapes de la crème et du beurre.
- Argumenter le choix de ses équipements en fonction de ses volumes.
- Choisir les moyens et technologies pour valoriser le lait écrémé.

Durée

- 1 jour présentiel + 2h de travail en autonomie + 4 h de visio (2x2h)
- 13 heures de formation

Pré-requis

Expériences en fabrication fromagère

Public

- Exploitant.e.s agricoles / PP à l'installation,
- Chef.fe.s d'entreprise,
- Salarié.e.s,
- Crémier.e.s,
- Bénéficiaires France Travail.

Financement

- Formation finançable par les différents OPCO (Vivéa, Ocapiat, FAFCEA, Opcommerce, France Travail)
- Pas encore possible pour les CPF.

Logistique

- Repas partagés - amenez vos fromages :-)
- Hébergement sur place possible : contactez nous au plus vite si besoin d'un logement

Programme de formation

Distanciel -
Travail en
autonomie
2h00
Théorie



Qualité du lait à mettre en œuvre en crème et beurre.
Les étapes de fabrication. La courbe d'acidification.
L'écumeuse : fonctionnement, choix de la machine. Evaluation

Distanciel -
Visio
Jour 1 || 2h30
Théorie

Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires. La standardisation du lait (MG/MP/Sucre/Aromes). Questions-réponses sur la partie théorique vue en asynchrone.
Evaluation

Présentiel
Jour 2
9 :00 – 12 :00
Théorie et
pratique



Réveil pédagogique, Ecrémage du lait.
Traitement thermique de la crème.
Choix et calcul des ferments, dosage des ferments.
Fabrication des crèmes fluides, épaisses, préparations pour chantilly.
Fabrication de produits au lait écrémé et demi écrémé (laits fermentés, yaourts à boire, lactiques, SKYR).

Présentiel
Jour 2
13 :00 – 17 :00
Théorie et
pratique



Paramètres et choix des outils d'étuvage et de refroidissement pour les produits au lait écrémé.
Fabrication de beurre nature, salé et aromatisation.
Organisation du barattage, paramètres de gestion.
Dégustation des produits réalisés et ceux des producteurs.ice.s, analyses organoleptiques.

Distanciel - Visio
Jour 4 || 2h00
Théorie

Comment gagner du temps sans altérer la qualité
Défauts et altérations des crèmes et beurre
Cout de production, emballage, commercialisation des crèmes et beurre,
Questions diverses
Evaluation, tour de table et Conclusion.

FORMATRICE:



Aurélien Ménadier

FORMATEUR:



Joshua Chevillard

FORMATEUR:



Cédric Albert

From'AC

formation@fromac.fr

06 33 53 17 09

www.fromac.fr

@la_fromacteam



EIRL From'AC Cédric ALBERT

N° Siret : 9040187700014 - TVA intracommunautaire : FR290401877 OF : 76110183311 - E-mail : cedric.albert@fromac.fr - Tel : 0633531709

Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : veuillez nous contacter



Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.



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



La technologie des desserts lactés

Formation en FMD de 13H
avec 1 jour en présentiel

From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie



Résumé

Rappeler les bases théoriques et donner les astuces pratiques afin de mettre en place ou d'améliorer sa fabrication de desserts lactés.



Objectifs

- Définir les étapes de la fabrication des desserts lactés
- Détailler les objectifs et points clés des étapes de fabrication
- Argumenter le choix ses équipements en fonction de ses volumes
- Expliquer l'origine d'un défaut de fabrication



Durée

- 1 jour présentiel + 2h de travail en autonomie + 4 h de visio (2x2h)
- 13 heures de formation



Pré-requis

Expériences en fabrication fromagère



Public

- Exploitant.e.s agricoles / PP à l'installation,
- Chef.fe.s d'entreprise,
- Salarié.e.s
- Crémier.e.s,
- Bénéficiaires France Travail.



Financement

- Formation finançable par les différents OPCO (Vivéa, Ociapiat, FAFCEA, Opcommerce, France Travail)
- Pas encore possible pour les CPF.



Logistique

- Repas partagés - amenez vos fromages :-)
- Hébergement sur place possible : contactez nous au plus vite si besoin d'un logement

Programme de formation

Distanciel - Travail en autonomie* 2h00 Théorie	Qualité du lait à mettre en œuvre en fabrication de desserts lactés. Découverte des différents types de desserts lactés. Les étapes de fabrication. Les courbes d'acidification: pH et A°D. Evaluation.
Distanciel - Visio Jour 1 2h00 Théorie	Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires. La standardisation du lait (MG/MP/Sucre/Aromes). Questions-réponses sur la partie théorique vue en asynchrone. Evaluation
Présentiel Jour 2 9:00 - 12:00 Théorie et pratique	Réveil pédagogique Pasteurisation du lait : outils et organisation / Temps T°C Choix et calcul des ferments, dosage des ferments Réalisation de plusieurs fabrications en jouant sur des paramètres (T°C/dose/ferments/pasteurisation...) Conditionnement des desserts lactés. Etuvage : suivi des acidifications
Présentiel Jour 2 13:00 - 17:00 Théorie et pratique	Organisation et choix des outils de conditionnement, Paramètres et choix des outils d'étuvage et de refroidissement, Organisation du travail en atelier dessert lacté, outils et équipements, Dégustation des produits réalisés et ceux des producteur.ice.s, analyse organoleptique.
Distanciel - Visio Jour 4 2h00 Théorie	Comment gagner du temps sans altérer la qualité Défauts et altérations des desserts lactés Coût de production, emballage, commercialisation des desserts lactés, Questions diverses Evaluation, tour de table et Conclusion.

FORMATRICE:



FORMATEUR:



FORMATEUR:



From'AC

formation@fromac.fr

06 33 53 17 09

www.fromac.fr

@la_fromacteam



Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : veuillez nous contacter



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

EIRL From'AC Cédric ALBERT

N° Siret : 90401877700014 - TVA intracommunautaire : FR72904018777 OF : 76110183311 - E-mail : cédric.albert@fromac.fr - Tel : 0633531709



La technologie des yaourts et laits fermentés

Formation en FMD de 13H
avec 1 jour en présentiel

From'AC



Formation – Expertise – Conseil en Fromagerie

Programme de formation

Résumé

Rappeler les bases théoriques et donner les astuces pratiques afin de mettre en place ou d'améliorer sa fabrication de yaourts et laits fermentés.

Objectifs

- Définir les étapes de la fabrication des yaourts
- Détailler les objectifs et points clés des étapes de fabrication
- Argumenter le choix ses équipements en fonction de ses volumes
- Expliquer l'origine d'un défaut de fabrication

Durée

- 1 jour présentiel + 2h de travail en autonomie + 4 h de visio (2x2h)
- 13 heures de formation

Pré-requis

Expériences en fabrication fromagère

Public

- Exploitant.e.s agricoles / PP à l'installation,
- Chef.fe.s d'entreprise,
- Salarié.e.s
- Crémier.e.s,
- Bénéficiaires France Travail.

Financement

- Formation finançable par les différents OPCO (Vivéa, Ociat, FAFCEA, Opcommerce, France Travail)
- Pas encore possible pour les CPF.

Logistique

- Repas partagés - amenez vos fromages :-)
- Hébergement sur place possible : contactez nous au plus vite si besoin d'un logement

Distanciel - Travail en autonomie 2h00 Théorie	Qualité du lait à mettre en œuvre en fabrication de yaourts et laits fermentés. Les étapes de fabrication. Les courbes d'acidification: pH et A°D. Evaluation
Distanciel - Visio Jour 1 2h00 Théorie	Introduction et tour de table ; attentes des stagiaires. La standardisation du lait (MG/MP/Sucre/Aromes). Questions-réponses sur la partie théorique vue en asynchrone. Evaluation
Présentiel Jour 2 9 :00 – 12 :00 Théorie et pratique	Réveil pédagogique, pasteurisation du lait en yaourt : outils et organisation / Temps T°C, Choix et calcul des ferments, dosage des ferments, Réalisation de plusieurs fabrications en jouant sur des paramètres (T°C/dose/ferments/pasteurisation...), Conditionnement des yaourts, fermes, brassés, bicouches etc... Etuvage : suivi des acidifications.
Présentiel Jour 2 13 :00 – 17 :00 Théorie et pratique	Brassage ou mixage (yaourts à boire) des productions Paramètres et choix des outils d'étuvage et de refroidissement. Organisation du travail en atelier yaourt, outils et équipements.. Organisation et choix des outils de conditionnement, Dégustation des produits réalisés et ceux des producteurs, analyse organoleptique.
Distanciel - Visio Jour 4 2h00 Théorie	Comment gagner du temps sans altérer la qualité Défauts et altérations des yaourts et laits fermentés Cout de production, emballage, commercialisation des yaourts et laits fermentés, Questions diverses Evaluation, tour de table et Conclusion.

FORMATRICE:



FORMATEUR:



FORMATEUR:



From'AC

formation@fromac.fr

06 33 53 17 09

www.fromac.fr

@la_fromacteam



EIRL From'AC Cédric ALBERT

Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : veuillez nous contacter



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

From'AC



c'est aussi



Des formations 100% en ligne

- Pour vos lundis après midi d'hiver ;)
- Un programme de formations en ligne avec plusieurs modules: 100% depuis chez vous !
- Hygiène, technologie fromagère, affinage, défauts et altérations, pathogènes du lait, réglementation, commercialisation et bien d'autres sujets !
- Catalogue existant, à télécharger sur le site internet : www.fromac.fr

Des formations sur mesure

- Des formations directement sur votre ferme ou votre entreprise,
- Avec des groupes (Associations de producteurs, Chambres Agriculture, ADDEARs...),
- Catalogue existant, à télécharger sur le site internet : www.fromac.fr

Des appuis techniques et suivis de projets fromagerie:

- Questionnements sur son projet de transformation,
- Plans d'ateliers simples et détaillés,
- Prévisionnel d'investissement de l'atelier,
- Prévisionnel économique du projet,
- Aide à l'écriture du dossier d'agrément,
- Démarrage de l'atelier de transformation,
- Aide à la mise en place de technologies,
- Appuis annuel à distance "Assurance Fromagère",
- Plus d'infos sur le site internet www.fromac.fr

Nous contacter:

- Par mail : formation@fromac.fr
- ou directement sur le site internet : www.fromac.fr
- par téléphone :
 - Axelle DUVERGER (Chargée de formation) : 06 60 64 36 47
 - Cédric ALBERT : (Directeur) : 06 33 53 17 09



Abonnez vous à
notre lettre d'info
en 1 clic !

