

# FORMATION PROFESSIONNELLE



## FORMATION FROMAGERIE : METTRE EN PLACE OU AMÉLIORER VÔtre FABRICATION DE PÂTES PRESSÉES NON CUITES

Lundi 19 janvier, mardi 27 janvier, mercredi 28 janvier, lundi 2 mars

Meurthe et Moselle (54)

Indice de satisfaction des stagiaires : nouvelle formation

Durée : 18h00 heures soit 1 jour(s)

Intervenant(s) : Joshua CHEVILLARD, Formateur à From'AC, ancien Eleveurs du Grand Est qui font de la transformation fromagères fermières et porteurs de projet, fromagers

Pré-requis :

Adhérent	Non-adhérent
----------	--------------

Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel

Stagiaire contributeur VIVEA

-

Stagiaire non contributeur VIVEA 558,00 € 837,00 €

Demi-Tarif 279,00 € 418,50 €

Pour les stagiaires non contributeurs Vivea, des financements sont possibles, consultez notre site pour plus d'informations [biograndest.org/se-former](http://biograndest.org/se-former)

Responsable de la formation : SICARD Julia

[julia.sicard@biograndest.org](mailto:julia.sicard@biograndest.org)

06.52.69.13.89

Programme de la formation :

lundi 19 janvier	En Ligne 14h00-16h00	Tour de table besoins de formations Caractéristiques de chaque technologie de pâtes pressées.
mardi 27 janvier	Migneville - 9h30/17h30	Qualité du lait et ensemencement en Pâtes pressées En labo : Fabrication de divers PP (fabrication de 30L). Coagulation et égouttage en pratique. Retournements et suivis des acidifications.
mercredi 28 janvier	Migneville - 9h30/17h30	En labo : 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. Ressuyage des pâtes pressées : Temps/ T°C. Les bases de l'affinage des pâtes pressées. Organisation des soins, gestion des caves
lundi 2 mars	En Ligne 14h00-16h00	Défauts et altérations des pâtes pressées. Schéma bilan de la fabrication des pâtes pressées.

S'inscrire avant le jeudi 9 janvier. Repas à la charge des stagiaires.

Si vous êtes en situation de handicap, contactez le responsable de la formation afin de connaître les modalités d'accueil possible.

**Association Bio en Grand Est**

SIRET : 839 088 085 00031

Déclaration d'activité n° 44540375054 / Préfet Région Grand Est

**Retrouvez nos Conditions générales de formation et notre Règlement intérieur en ligne sur [biograndest.org/se-former](http://biograndest.org/se-former)**

Bulletin d'inscription

à la formation : **Formation fromagerie : mettre en place ou améliorer votre fabrication de pâtes pressées non cuites**

NOM - Prénom : .....

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations) :



chef d'exploitation



Conjoint(e) collaborateur(trice)

Mail : .....

Tél. : .....

Bio en Grand Est

Espace Picardue, Les Provinces

54520 LAXOU

05/01/2026



Accompagner, Former, Cultiver l'avenir.

Retrouvez nos CGF et notre catalogue de formation : [www.biograndest.org/se-former](http://www.biograndest.org/se-former)

# FORMATION PROFESSIONNELLE

Date de naissance : .....



Aide familiale



Cotisant(e) solidaire



Salarié(e)



Autre – précisez : .....

**Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le**

9.01.2026

julia.sicard@biograndest.org

*NB : en cas d'annulation de votre part, des frais de dossier pourront vous être facturés.*