

# FORMATION PROFESSIONNELLE



Bio en Grand Est

## Les bases de la fromagerie fermière et artisanale

Jeudi 5 et vendredi 6 février 2025

A définir - en fonction lieu fermes des pré-inscrits

Indice de satisfaction des stagiaires : nouvelle formation

**Durée :** 7 heures soit 1 jour(s)  
**Intervenant(s) :** Joshua CHEVILLARD, Formateur à From'AC - consultant expert en fromagerie, fromager en Haute-Savoie

**Pré-requis :** Aucun

	Adhérent	Non-adhérent
Stagiaire contributeur VIVEA	Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel	
Stagiaire non contributeur VIVEA - prix/j	532,00 €	798,00 €
Demi-Tarif - prix/j	266,00 €	399,00 €

*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  
06 52 69 13 89

**Objectif de la formation :**  
Comprendre l'importance de la qualité du lait cru  
Connaitre les différentes technologies laitières et fromagères  
Connaitre les étapes de fabrication des produits frais et fromages  
Appréhender l'organisation et l'hygiène en fromagerie  
Tester des recettes de transformations

**Méthodes pédagogiques :**  
Méthode active basée sur l'échange de pratiques, le questionnement et la synthèse des acquis.  
Travaux pratiques : tests de fromages  
Diffusion d'un power point

**Moyens d'évaluation :**  
Questionnaire d'auto-évaluation en entrée et sortie de formation

### Programme de la formation :

06/02/2025	Mirecourt	9h30-17h30	Les différentes technologies fromagères / Vocabulaire de la fromagerie fermière / Composition du lait Diagrammes de fabrication des produits / Ecrémage du lait / Fabrication de crème et de lait de consommation / Pasteurisation du lait / Fabrication des yaourts / Fabrication de lactiques frais
07/02/2025	Mirecourt	9h30-17h30	La qualité du lait cru / Composition chimique du lait / Connaissance des flores du lait / Fabrication de fromages : - Pâtes pressées et pâtes molles - Moulage des lactiques

Date limite inscription : dimanche 12 janvier.  
Repas du midi : soit restaurant soit repas partagé

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 : **Les bases de la fromagerie fermière et artisanale**

NOM - Prénom : .....  
Mail : .....  
Tél. : .....  
Date de naissance : .....

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

- chef d'exploitation  
 Conjoint(e) collaborateur(trice)  
 Aide familiale  
 Cotisant(e) solidaire  
 Salarié(e)  
 Autre – précisez : .....

**Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le** 12/01/2025

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

Bio en Grand Est, bâtiment Picardie, les Provinces, 1 Av. de l'Europe, 54520 Laxou

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