

TECHNOLOGIE FROMAGERE FERMIERE

A la découverte des
différentes technologies
fromagères



TAUX DE SATISFACTION

97%

100% TAUX DE RETOUR



Objectifs

- Connaître les étapes de fabrication des principales technologies fromagères, les points de maîtrises, et les clés de résolution d'accidents
- Connaître la réglementation spécifique aux ateliers de fabrication de produits laitiers fermiers



Contenus

- **Les matins** : fabrications toutes technologies
- **Les après-midi** : suivi des fabrications et théorie :
 - Savoir les bases de la transformation du lait
 - Connaître le schémas de fabrication
 - Présenter les outils de mesures de suivi
 - Maîtriser les accidents en fromagerie
 - Connaître la réglementation



Modalités d'inscription

- **Pour les salariés** : Possible prise en charge par OCAPIAT
- **Pour les exploitants** : Prise en charge par le VIVEA, pour cela renvoyer le bulletin d'inscription accompagné du chèque à l'ordre de :
l'Agent Comptable EPLEFPA de Macon-Davayé
- **Autre statut** : Auto financement - Nous contacter



Intervenant

Guillemette Allut

Formatrice en produits laitiers
au CFPPA de Mâcon-Davayé



Public cible

- Fromagers fermiers en activité
- Porteur de projets,
- Salariés en élevage ou en fromagerie



Informations pratiques

- Durée : **4 jours et 1/2 (31,5 heures)**
- Dates : **Du Lundi 23 au Vendredi 27 Novembre 2026**
- Lieu : **Viti-Cap Formations : CFPPA de Macon-Davayé**
43 rue des Poncétys 71960 DAVAYÉ
- Formation en présentiel



03 85 35 83 33

Adresse : Les Poncétys 71960 Davayé
Site internet : www.viticapformation.fr
Email : cfppa.davaye@educagri.fr



Merci de compléter et retourner ce bulletin signé à :

CFPPA Mâcon-Davayé

E.mail : cfppa.davaye@educagri.fr

Accompagné, le cas échéant, du chèque correspondant pour valider
votre inscription

43 rue des Poncétys _ 71960 Davayé

Tel : 03.85.35.83.33



INFORMATIONS PARTICIPANT

Nom et prénom :

Date de naissance :

Lieu de naissance :

Adresse :

Code postal : Ville :

Email :

Téléphone : Niveau de formation :

Statut : ☐ Chef d'Exploitation ☐ Cotisant solidaire ☐ En cours d'installation
☐ Salarié(e) agricole ☐ Conjoint collaborateur ☐ Autre, précisez :

INFORMATIONS ENTREPRISE DU PARTICIPANT

Raison sociale :

N° SIRET :

Adresse :

Code postal : Ville :

Email : Téléphone :

Formation - Technologie Fromagère Fermière - Session Novembre 2026

- ☐ Je suis salarié(e) agricole - Merci de prendre directement contact avec le centre afin d'établir un devis
- ☐ Je suis cotisant(e) VIVEA et certifié être à jour dans mes cotisations_ Je joins un chèque de participation d'un montant de **157,50€** ⁽¹⁾
- ☐ Je m'autofinance, ou non à jour dans mes cotisations VIVEA _ je joins un chèque d'un montant de **1 102,50€**

(1) Sous réserve du financement VIVEA _ Si celui-ci est refusé, il vous sera demandé un chèque du montant de la non prise en charge VIVEA _ Soit 945€

Attention, l'inscription ne sera effective à réception du bulletin et du ou des chèques libellés à l'ordre de :
L'agent comptable de EPLEFPA de Macon-Davayé.

A des fins de co-voiturage, j'autorise le CFPPA à communiquer mes coordonnées aux autres participants de la formation ☐ Oui ☐ Non

Hébergement (dans la limite des places disponibles) : ☐ Je suis intéressé(e) ☐ Je ne suis pas intéressé(e)

Je souhaite être contacté par le référent handicap du centre : ☐ Oui ☐ Non

Comment avez-vous connu la formation :

Informations supplémentaires :

Consulter notre actualité sur notre site

www.viticapformation.fr

ou suivez nous sur nos réseaux @ABC Davayé

Date : Signature :



Accompagner. Former. Cultiver l'avenir

MERCI POUR VOTRE INSCRIPTION