



ARVD

2ème Semestre 2026

L'ARVD VOUS PROPOSE UN AGENDA DE FORMATIONS
TECHNIQUE ET SANITAIRE AVEC DES FORMATS PLUS
COURTS POUR S'ADAPTER À TOUS (PORTEURS DE PROJET OU
PERFECTIONNEMENT) ET DÉCOUVRIR L'ESSENTIEL DE LA
TRANSFORMATION LAITIÈRE



TARIFS : PAR JOUR :



-70€ POUR LES ÉLIGIBLES VIVEA
-245€ POUR LES NON ÉLIGIBLES (POSSIBILITÉ DE FINANCEMENT
OCAPIAT POUR LES SALARIÉS AGRICOLES, DÉMARCHE À RÉALISER
PAR L'EMPLOYEUR)
REPAS À VOTRE CHARGE

Conditions générales : Pour les consulter www.produitalaferme.fr
ou formulez une demande par mail : contact@adpl62.fr ou
téléphone : 03.21.60.57.22

Inscriptions :

La demande d'inscription ne peut être formulée qu'individuellement pour
une personne physique et doit être formulée au moins 21 jours avant le
début de la session et transmise par courrier (ARVD Cité de l'Agriculture,
54-56, avenue Roger Salengro BP90136 SAINT LAURENT BLANGY) ou
par mail : contact@adpl62.fr.

L'ARVD SE RÉSERVE LE DROIT D'ANNULER OU REPORTER UNE SESSION
FAUTE D'UN NOMBRE SUFFISANT DE PARTICIPANT OU EN CAS
D'INDISPONIBILITÉ DES INTERVENANTS OU ACCUEILLANTS.

Pour remplir un bulletin d'inscription :
scanner le QR code ou
[cliquer ici : Bulletin d'inscription](#)



formations



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

FABRIQUER DES PÂTES FILÉES (TYPE MOZZARELLA) À LA FERME

MARDI 21 JUILLET 2026



✓ OBJECTIFS :

- Définir les pâtes filées
- Identifier les investissements nécessaires, les besoins en matières premières, et conditionnements
- Comprendre et mettre en pratique les différentes étapes de fabrication des pâtes filées
- Réaliser un examen organoleptique, Identifier les défauts de fabrication et remèdes
- Evaluation des acquis

Prérequis : Aucun

Modalités : Cette session se déroule de 9h30 à 17h30 à la SCEA Ferme BAUDUIN à DOIGNIES avec alternance d'atelier pratique et partie théorique et sera animée par les techniciennes de l'ARVD avec une intervention en visio d'un technicien fromager. Une évaluation des acquis sera réalisée au cours de la session.

FABRIQUER DES DESSERTS LACTÉS

MARDI 8 SEPTEMBRE 2026

✓ OBJECTIFS :

- Définir les différents desserts lactés : crèmes desserts, laits gélifiés, riz au lait, ...
- Identifier les équipements et ingrédients nécessaires
- Comprendre et mettre en pratique les différentes étapes de fabrication
- Réaliser un examen organoleptique
- Déterminer son coût de production
- Evaluation des acquis

Prérequis : Aucun

Modalités : Cette session se déroule de 9h30 à 17h30 au GAEC GODEFROY à SAPIGNIES avec alternance d'atelier pratique, échanges d'expérience et partie théorique animée par les techniciennes de l'ARVD.

Des évaluations des acquis seront réalisées au cours de la session.



GÉRER LES RISQUES EN TRANSFORMATION LAITIÈRE À LA FERME (GBPH)

JEUDIS 8, 15, 22 OCTOBRE 2026



✓ OBJECTIFS :

- Obligations du transformateur laitier
- Identifier les dangers biologiques, physiques et chimiques
- Déterminer dans les bonnes pratiques et celles à risques par rapport aux bactéries pathogènes : *Listeria Monocytogènes*, *Salmonelles*, *Staphylocoques aureus* et *Escherichia Coli*
- Les attendus du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Savoir utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen (GBPH) pour réaliser son PMS
- Réfléchir la construction de son plan d'autocontrôle
- Visite, témoignage et échange avec un producteur
- Réfléchir à la traçabilité et l'information donnée au consommateur
- Echanger avec la DDPP (missions, inspections, gestion de crises sanitaire, ...)

Prérequis : Être ou devenir responsable d'atelier de transformation laitier

Modalités : Cette session se déroule de 9h30 à 17h30 à la Cité de l'Agriculture à SAINT-LAURENT-BLANGY (62) avec alternance d'exposé théorique, d'exercice et d'échange en groupe, visite et intervention de la DDPP animée par Marie Vandewalle Technicienne à l'ARVD. Des évaluations des acquis seront réalisées au cours de la session.

FABRIQUER DE LA CRÈME ET DU BEURRE

JEUDI 5 NOVEMBRE 2026

✓ OBJECTIFS :

- Définir les produits Crème et Beurre et déclinaisons
- Identifier les équipements et ingrédients nécessaires
- Comprendre et mettre en pratique les différentes étapes de fabrication
- Réaliser un examen organoleptique
- Déterminer son coût de production
- Evaluation des acquis

Prérequis : aucun

Modalités : Cette session se déroule de 9h30 à 17h30 sur une exploitation laitière dans les Hauts de France (à définir) avec alternance d'atelier pratique, échanges d'expérience et partie théorique animée par les techniciennes de l'ARVD.

Des évaluations des acquis seront réalisées au cours de la session.



FABRIQUER DES FROMAGES FRAIS

JEUDI 19 NOVEMBRE 2026

✓ OBJECTIFS :

- Définir les fromages frais et déclinaisons
- Identifier les équipements et ingrédients nécessaires
- Mettre en pratique les différentes étapes de fabrication du fromage frais et réaliser des déclinaisons nature, sucré, salé, en version tartinable, battu, faisselle, moulé ou à affiner,
- Comprendre les défauts de maitrises et les accidents de fabrication qui en découle
- Déterminer son coût de production
- Evaluation des acquis



Prérequis : aucun

Modalités : Cette session se déroule de 9h30 à 17h30 sur une exploitation laitière dans les Hauts de France (à définir) avec alternance d'atelier pratique, échanges d'expérience et partie théorique animée par les techniciennes de l'ARVD.

Des évaluations des acquis seront réalisées au cours de la session.

ARVD Hauts de France

Cité de l'Agriculture 54 avenue Roger Salengro 62054 SAINT LAURENT BLANGY

Tél : 03.21.60.57.22 E-mail : contact@adpl62.fr

www.produitalaferme.fr

