

Programme de formations PLFB 2026-2027

Thème	Dates	Lieu
Pour bien démarrer		
Maîtriser les bases de la transformation fromagère et des fromages lactiques	Lundi 12 et mardi 13 octobre	Hennebont (56)
Réfléchir à la valorisation du lait en circuits courts	Jeudi 17 décembre	Plérin (22)
Pour maîtriser les technologies de transformation		
Maîtriser la fabrication de la mozzarella (bovin lait, brebis)	Mardi 20 octobre 2026	La Motte (22)
Fabriquer du beurre et de la crème (produits laitiers de vache)	Lundi 9 et mardi 10 novembre 2026	St Lô (50)
Fabriquer et maîtriser la fabrication de yaourts et desserts lactés	Mardi 17 et mercredi 18 novembre 2026	Acigné (35)
Maîtriser les accidents de fabrication en pâtes lactiques	Jeudi 26 novembre 2026	Pontivy (56)
Fabriquer des fromages à pâtes molles	Lundi 30 novembre et mardi 1 ^{er} décembre 2026	Mégrit (22)
Corriger, affiner : la réussite de vos pâtes molles et pressées	Mardi 12 et jeudi 21 janvier 2027	Loudéac (22)
Fabriquer des pâtes pressées non cuites mi cuites (tome, raclette...)	Jeudi 28 et vendredi 29 janvier 2027	Surzur (56)
Fabriquer mes glaces	Jeudi 28 et vendredi 29 janvier 2027	St Lô (50)
Fabriquer des pâtes pressées cuites	Jeudi 11 février 2027	Finistère (29)
Pour se perfectionner		
Maîtriser l'utilisation des ferments en transformation fromagère	Mardi 3 et mardi 10 novembre 2026	Loudéac (35)
Organiser son travail en atelier de transformation laitière pour gagner en temps et en ergonomie	Mercredi 27 janvier et mercredi 3 février 2027	Carhaix (29)
Produire du lait de vache adapté à la transformation	Jeudi 11 mars 2027	Pontivy (56)
Hygiène, GBPH et PMS		
Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène en transformation laitière	Jeudi 22 octobre 2026 Mardi 23 février 2027	Locminé/pontivy Ploufragan
Mettre en place le GBPH européen et son PMS	Mercredi 9 déc 2026 Jeudi 8 avril 2027	Locminé/pontivy 35

www.formation-agriculteurs.com