

# Formations Transformation Laitière 2023/2024



Organisation	Thème	Dates	Durée	Départ.	Lieu
Chambres d'agriculture Bretagne	Nouveau S'initier à la fabrication de fromage au lait de chèvre	Lundi 6 novembre	1 j	22	Pommerit Le Vicomte
	Concevoir son laboratoire en transformation laitière	Jeudi 12 octobre	1 j	56	Gueltas
	Produire du lait de vache adapté à la transformation	Vendredi 20 octobre	1 j	56	Loudéac (En salle)
	Maîtriser les bases de la transformation fromagère et des fromages lactiques	Mercredi 8 et jeudi 9 novembre	2 j	56	Surzur
	Maîtriser l'utilisation des ferments naturels en transformation fromagère (en vache laitière)	Lundis 20 et 27 novembre	2 j	56	Pontivy (En salle)
	Fabriquer et maîtriser la fabrication de yaourts et desserts lactés	Mardi 5 et mercredi 6 décembre	2 j	22	La Motte
	Fabriquer des pâtes molles	Mercredi 17 et jeudi 18 janvier	2 j	29	Plabennec
	Fabriquer des pâtes pressées non cuites mi cuites (tomes)	Mercredi 24 et jeudi 25 janvier	2 j	35	Acigné
	Nouveau FMD- Affiner ses fromages : de la conception de la cave à la maîtrise technique	Lundi 29 janvier	1 j	22	Loudéac (En salle)
	Maîtriser les accidents de fabrication en pâtes molles et pressées	Lundi 12 février	1 j	35	Rennes (En salle)
Maitriser les accidents de fabrication en pâtes lactiques	Jeudi 29 février	1 j	29	Chateaulin (En salle)	

[www.formation-agriculteurs.com](http://www.formation-agriculteurs.com)



	<b>Fabriquer du beurre et de la crème</b>	<b>Mardi 12 mars</b>	1 j	56	<b>Trefflean</b>
	<b>Fabriquer et diversifier ses desserts glacés</b>	<b>Mars</b>	2 j	<b>22</b>	Côtes d'Armor
<b>Innoval</b>	<b>Hygiène en transformation laitière</b>	<b>Jeudi 28 septembre</b>	1 j	56	<b>Locminé</b>
		<b>Mercredi 29 novembre</b>	1 j	29	<b>A définir</b>
<b>Mardi 20 février</b>		1 j	35	<b>A définir</b>	
<b>Mercredi 17 avril</b>		1 j	22	<b>Ploufragan</b>	
	<b>Mettre en place le GBPH européen et son PMS</b>	<b>Mardi 12 décembre</b>	1 j	22	<b>Ploufragan</b>
		<b>Jeudi 21 mars</b>	1 j	56	<b>Locminé</b>

V.2 MAJ  
13/09/23