



## Tarifs

☞ **Pour les ayants droit Vivéa\*** :  
45€ d'adhésion valable du 01/09/2020 au 31/08/2021.  
Puis participation gratuite aux formations.

☞ **Pour les salariés agricoles** :  
Une prise en charge partielle est possible par  
OCAPIAT.

Contact :  
Service Formation | 04 76 20 68 20  
mission.formation@isere.chambagri.fr

☞ **Dans toute autre situation** :  
196 € par journée de formation

\*chefs d'exploitation agricole (ou conjoint collaborateur, cotisant de  
solidarité, aide familial), entrepreneurs du paysage ou en travaux  
forestiers, personnes engagées dans un parcours d'installation

## Pour vous inscrire

Téléchargez le bulletin d'inscription sur le site APFI, renvoyez  
le bulletin de pré-inscription au verso ou demandez les  
contrats des formations qui vous intéressent à :

### Nadège Rey-Giraud

Chambre d'agriculture de l'Isère  
3 passage Romain Bouquet  
38110 LA TOUR DU PIN  
nadege.rey-giraud@isere.chambagri.fr  
04 74 83 25 01

### Chambre d'Agriculture de l'Isère :

www.isere.chambres-agriculture.fr

### APFI :

www.producteurs-fermiers-isere.fr/formations

Votre  
**CHAMBRE D'AGRICULTURE**  
**EST CERTIFIÉE**  
pour ses **ACTIVITÉS de**  
**CONSEIL** et de **FORMATION**



### Abeline, 24 ans, salariée à la chèvrerie des cabrioles depuis plus de 2 ans.

A participé à la formation « Je fabrique des  
lactiques en production fermière » en 2017.

#### ☞ **Qu'avez-vous apprécié ?**

J'ai apprécié la reprise des bases théoriques  
ainsi que l'atelier pratique qui a suivi.

Fabriquer des fromages avec des variables  
différentes (t°C, dose de présure, de  
lactosérum...) permet de voir concrètement  
les différents résultats, bons ou mauvais, que  
l'on peut obtenir (goût, texture, rendement,  
conservation...)

Et ainsi gérer au mieux sa fabrication afin  
d'obtenir le meilleur rendement en quantité et  
qualité, tout en limitant les risques sanitaires liés  
à l'environnement et les erreurs technologiques.

#### ☞ **Quelles applications concrètes en avez-vous retenues ?**

J'en retiens une méthode pour limiter les risques  
de contaminations dues à l'environnement. Et en  
plus des travaux pratiques, je retiens également  
des apports théoriques sur les conditions  
optimales de moulage, emprésurage, ressuyages  
et affinages pour un bon rendement fromager  
ainsi que la bonne marche à suivre pour réussir  
au mieux son acidification.

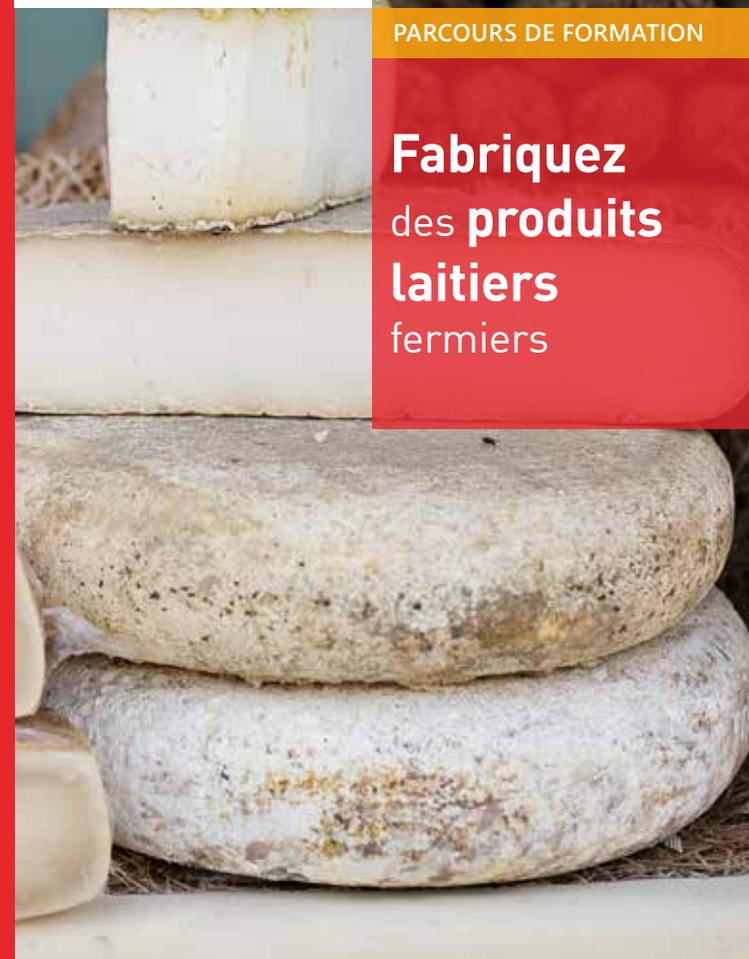
SERVICE - CONSEIL - FORMATION

# PROAGRI

POUR VOUS, AUJOURD'HUI, ET DEMAIN

PARCOURS DE FORMATION

## Fabriquez des produits laitiers fermiers



Chambre d'Agriculture de l'Isère  
40 avenue Marcelin Berthelot - CS92608  
38036 GRENOBLE Cedex 2  
accueil@isere.chambagri.fr



www.isere.chambres-agriculture.fr



©fotolia.com - freepik

www.isere.chambres-agriculture.fr

PROAGRI une marque des Chambres d'agriculture



# Vous fabriquez des fromages depuis longtemps, depuis peu ou c'est votre projet ?

## Vous souhaitez :

- ☞ maîtriser les fondamentaux de la technologie fromagère et fabriquer un produit constant,
- ☞ mettre en place de nouveaux produits.

## Nous vous proposons :

- ☞ des stages alliant technologie et sanitaire,
- ☞ des stages avec des fabrications en fromagerie, des apports théoriques, des analyses et observations de vos produits,
- ☞ l'équipement nécessaire à la réalisation de ces stages.

## Notre ambition :

- ☞ vous apporter une connaissance globale et solide : technique, sanitaire, matérielle, économique,
- ☞ vous permettre d'être autonome et serein dans votre fromagerie.



## Volet technologie fromagère

**14 et 15/10/20**

Je fabrique des fromages lactiques

☞ Sylvie Morge

☞ La Tour du Pin

**17, 18 et 26/11/20**

Je fabrique des pâtes pressées non cuites  
Réalisation de fromages type chevrotin et raclette lors du stage

☞ Michel Lepage

☞ Chèvrerie des 7 Laux à Theys

**26/01/21**

Je résous mes problèmes de fabrication en fromages lactiques

☞ Sylvie Morge

☞ St Etienne de St Geoirs

## Volet installation / création d'un atelier fermier fromager

**7 et 8/12/20**

Je conçois et j'aménage ma fromagerie

☞ Sylvie Morge

☞ St Etienne de St Geoirs

**18/03/21**

Je conçois des étiquettes attractives et conformes

☞ Gilles Testanière

☞ Virginie Thouvenin

FMD

## Volet sanitaire

**à préciser**

J'utilise le guide européen des bonnes pratiques d'hygiène

**Nombre de places limitées, faites vous connaître rapidement !**

FMD

Formation à distance

## Bulletin de pré-inscription

NOM \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

CP \_\_\_\_\_ Commune \_\_\_\_\_

Tél \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_

Vous êtes :

- Chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial
- Inscrit au Point Accueil Installation  Salarié agricole
- Salarié non agricole  Inscrit à Pôle Emploi
- Autre situation

Je souhaite me pré-inscrire et recevoir le contrat de formation des stages suivants :

- Je conçois et j'aménage ma fromagerie
- Je conçois des étiquettes attractives et conformes
- Je fabrique des fromages lactiques
- Je résous mes problèmes de fabrication en fromages lactiques
- Je fabrique des pâtes pressées non cuites
- J'utilise le guide européen des bonnes pratiques d'hygiène

Votre inscription sera validée par la signature d'un contrat de formation et la réception de votre règlement.

Une attestation de fin de formation et une attestation de paiement vous seront adressées en fin de stage.