Pour vous inscrire

Par internet :

Découvrez toutes nos offres de formations et pré inscrivez-vous directement en ligne sur
www.rhone-alpes.synagri.com/portail/site-formations

Par téléphone ou par mail :

Demandez les contrats de formation qui vous intéressent à Virginie Jimenez - 04 74 83 99 60
virginie.jimenez@isere.chambagri.fr

Par courrier :

Retourner le bulletin au verso pour recevoir le(s) contrat(s) de formation demandé(s) à
Virginie Jimenez - Chambre d'Agriculture
7 place du Champs de Mars
38110 LA TOUR DU PIN

Les formations de la Chambre d'Agriculture : l'assurance d'enrichir ses compétences et de développer ses projets en toute indépendance !

ENGAGEMENT DE SERVICE
SERVICES AUX AGRICULTEURS ET ACTEURS DES TERRITOIRES
REF. 221
AFNOR CERTIFICATION
www.afnor.org
Conseil-Formation

Vous satisfaire, notre priorité !

La Chambre d'Agriculture de l'Isère est certifiée pour ses activités de conseil et de formation depuis novembre 2012.

Des compétences à votre service

Véronique Gitton,
Conseillère en transformation fermière

- Participe à des groupes de travail réginaux et nationaux sur le thème de la transformation fromagère à la ferme
- Accompagne les agriculteurs dans leur projet global d'exploitation depuis 15 ans

Les intervenants
4 intervenants reconnus qui ont déjà fait leurs preuves dans notre département et ailleurs :

- Cédric Albert, formateur au CFPPA d'Aurillac
- Michel Lepage, consultant maître fromager
- Jacky Mège, technicien fromager pour une association de producteurs au Pays Basque
- Sylvie Morge, technicienne fromagère PEP Caprin

Contactez-nous !

Virginie JIMENEZ
Chambre d'Agriculture
7 place du Champs de Mars
38110 LA TOUR DU PIN

04 74 83 99 60
virginie.jimenez@isere.chambagri.fr

> Rédaction, conception : Chambre d'Agriculture de l'Isère > Septembre 2015
> Crédits photos : photothèque des CDA | Eve Hilaire - Le Studio des 2 Prairies
> Contact : Chambre d'Agriculture de l'Isère - 40 av Marcelin Berthelot - CS 92608 - 38036 GRENOBLE Cedex 2 - **www.isere.chambres-agriculture.fr**

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE ISÈRE

Association des Producteurs Fermiers de l'Isère
A.P.F.I

Parcours de formation

Fabriquez des produits laitiers fermiers

réalisons l'Associons nos talents griculture de demain

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

Vous souhaitez :

- maîtriser les bases ou conforter les fondamentaux de la technologie fromagère
- fabriquer un produit constant en qualité organoleptique et sanitaire pour fidéliser votre clientèle
- diversifier votre gamme en mettant en place de nouveaux produits

Nous vous proposons :

- 6 stages sur les thème de la technologie fromagère et le sanitaire dans les fromageries,
- des stages avec des fabrications en fromagerie, des apports théoriques, des analyses et observation de vos produits.

NOUVELLE FORMATION 2015
Les bonnes questions à se poser pour valider son Plan de Maîtrise Sanitaire

Notre ambition :

- vous proposer un mode de questionnement innovant pour une nouvelle approche du sanitaire dans nos élevages et nos fromageries,
- revisiter le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire pour une meilleure utilisation dans notre quotidien mais aussi pour de nouveaux arguments auprès de vos clients, revendeurs, DDPP, ...

Calendrier du parcours de formation

13, 14 et 20 octobre
avec Michel Lepage
Savoir réaliser et affiner des pâtes pressées mi-cuite type tomme et cuite type gruyère

8 et 9 décembre
avec Sylvie Morge
Maîtrise de la technologie fermière lactique

5 novembre à La Tour du Pin
24 novembre à Vif
15 décembre à St Etienne de St Geoirs
Les bonnes questions à se poser pour rédiger son Plan de Maîtrise Sanitaire

12 et 26 janvier
avec Véronique Gitton
Formation au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

12 et 13 novembre
avec Jacky Mège
Fabriquer des fromages avec du lait de brebis

8 et 9 février
avec Cédric Albert
Maîtriser la technologie pâte molle

Les formations sont réparties dans le département pour être au plus près de chez vous

Tarifs

- **35 €** par journée de formation pour les ayant droit VIVEA (chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial, associé, cotisant de solidarité ou en démarche d'installaton). Le complément est pris en charge par VIVEA, dans le cadre d'une demande de financement collective déposée par la Chambre d'Agriculture de l'Isère.

- **196 €** par journée de formation si vous êtes dans une autre situation

- si vous êtes salarié agricole, un remboursement partiel des coûts pédagogiques par le FAFSEA est possible. Renseignez-vous auprès de la mission formation de la Chambre d'Agriculture de l'Isère au 04 76 20 68 20 ou par mail : mission.formation@isere.chambagri.fr

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE ISÈRE

DEMANDE DE DOCUMENTATION

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 recevoir le programme complet et le contrat de formation des stages suivants (cochez les stages qui vous intéressent) :

☐ Les pâtes pressées mi-cuites et cuites	
☐ Rédiger son plan de maîtrise sanitaire	
☐ Fabriquer des fromages au lait de brebis	
☐ Maîtrise de la technologie fermière lactique	
☐ Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène	
☐ Maîtrise de la technologie pâte molle	

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.

Bulletin à renvoyer à :
Virginie JIMENEZ
7 place du Champs de Mars
38110 LA TOUR DU PIN