

Plus d'infos

Chambre d'Agriculture de l'Isère :
www.isere.chambres-agriculture.fr

APFI :
www.producteurs-fermiers-isere.fr/formations

Pour vous inscrire

Téléchargez le bulletin d'inscription sur le site APFI ou complétez le bulletin de pré-inscription au verso et renvoyez le à Nadège Rey-Giraud

- par courrier

Nadège Rey-Giraud
Chambre d'Agriculture de l'Isère
7 place du Champs de Mars
38110 LA TOUR DU PIN

- par mail
nadega.reygiraud@isere.chambagri.fr

Ou demandez les contrats des formations qui vous intéressent :

- par téléphone

04 74 83 25 01



Vous satisfaire, notre priorité !

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

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

Des compétences à votre service



Véronique Gitton,
Conseillère en transformation fermière fromagère - Animatrice APFI

- Référente départementale sur les problématiques sanitaires en fromagerie
- Participe aux travaux de l'équipe nationale «techniciens des produits laitiers fermiers»
- Accompagne les agriculteurs dans leur projet global d'exploitation depuis 15 ans

Les intervenants

- Tous les ans, nous faisons appel à des intervenants reconnus qui ont déjà fait leur preuve dans notre département et ailleurs

Tarifs

- Pour les ayants droit Vivéa : **30€** d'adhésion valable du 01/09/2018 au 31/08/2019. Puis participation gratuite aux formations.

- Pour les salariés agricoles, une prise en charge totale ou partielle est possible par le FAFSEA.

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



Fabriquez des produits laitiers fermiers



Parcours de formation 2018-2019



réalisons l'association nos talents agriculture de demain

> Rédaction, conception : Chambre d'Agriculture de l'Isère > Juillet 2018
> Crédits photos : photothèque des CDA | fotolia

> Contact : Chambre d'Agriculture de l'Isère - 40 av Marcellin Berthelot - CS 92608 - 38036 GRENoble Cedex 2 - www.isere.chambres-agriculture.fr

**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 :

- 12 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.

**Volet
installation / création
d'atelier fermier fromager**

11 et 12/10/18

Je conçois et j'aménage
ma fromagerie

Sylvie Morge
PEP Caprins

6 et 7/11/18

Je crée une activité de
transformation fromagère
fermière

Véronique Gitton

7/02/19

Je m'approprie les
obligations et les pratiques
d'hygiène

Véronique Gitton

18/03/19

Je conçois des étiquettes
attractives et conformes à
la réglementation

Gilles Testanière et
Virginie Thouvenin

Volet sanitaire

15 et 29/01/19

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

Véronique Gitton

12/02/19

Je conçois mes outils
pour un suivi sanitaire et
réglementaire efficient en
fromagerie

Véronique Gitton

**Volet technologie fromagère
et travail en fromagerie**

19 et 20/11/18

Je fabrique des fromages
lactiques

Sylvie Morge
PEP Caprins

4/12/18

Je résous mes problèmes
de fabrication en fromages
lactiques

Sylvie Morge
PEP Caprins

14/11/18

Je réussis mon fromage à
raclette

Michel Lepage

15/11/18

Je fabrique des pâtes
molles à croûtes fleuries et
à croûtes lavées

Michel Lepage

21/11/18

J'analyse mes productions
de pâtes persillées

Michel Lepage

2019

J'analyse mes gestes en
fromagerie, je prends du
recul et j'améliore ma
qualité de vie au travail

Ergonome spécialisée dans
les situations agricoles



**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 Salaré agricole
- Salaré 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 crée une activité de transformation fromagère fermière
- Je fabrique des fromages lactiques
- Je réussis mon fromage à raclette
- Je fabrique des pâtes molles à croûtes fleuries et à croûtes lavées
- J'analyse mes productions de pâtes persillées
- Je résous mes problèmes de fabrication en fromages lactiques
- J'analyse mes gestes, je prends du recul et j'améliore ma qualité de vie au travail
- Je conçois des étiquettes attractives et conformes à la réglementation
- J'utilise le guide européen des bonnes pratiques d'hygiène
- Je m'approprie les obligations et les pratiques d'hygiène
- Je conçois mes outils pour un suivi sanitaire et réglementaire efficient en fromagerie

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.