



Produits laitiers, carnés ou végétaux

- ☞ Vous avez un projet de transformation à la ferme
- ☞ Vous souhaitez créer un atelier artisanal
- ☞ Vous désirez vous perfectionner dans vos pratiques



- * Des sessions organisées autour des cuves de fabrications : la pratique est à la base de nos formations
- * Des petits groupes permettant un bon suivi des travaux pratiques
- * Des échanges riches et conviviaux
- * Un cadre de formation, le hall technologique du Campus de la Lande du Breil
- * Un encadrement par des professeurs spécialisés
- * Des sessions de 2 à 15 jours selon vos objectifs

Thèmes de formation pour la période Février 2010 - Juin 2010

- ☞ Se former au guide des bonnes pratiques d'hygiène
- ☞ Diversifier son activité en produisant de l'escargot
- ☞ Fabrications fromagères (chèvre, brebis et vache)
- ☞ Fabrication de produits laitiers frais
- ☞ Elaborer un local de transformation à la ferme dans le respect des normes.
- ☞ Homéopathie vétérinaire
- ☞ Réfléchir à un projet de transformation à la ferme

Les financements



Fonds social européen

Pour les exploitants agricoles, les formations sont en partie prises en charge par le VIVEA et le FSE.

Pour les personnes hors agriculture, des financements sont possibles par les fonds de formations, l'ANPE ou d'autres structures.

Fabrications fromagères pâtes pressées non cuites et demi cuites... (Vache, brebis et chèvre)
Fabrication de fromage type Tomme de Savoie, Cheddar et suivi des fromages.
18 et 19 février 2010 (14 h)

Complet

Autres statuts : nous consulter.
Coût de la formation pour les producteurs : 154 €

Les locaux de transformation

Concevoir son laboratoire à la ferme ou l'adapter aux nouvelles réglementations sanitaires.
Visite d'un labo et interventions de professionnels
16 et 17 février 2010 (14 h)

Complet

Autres statuts : nous consulter.
Coût de la formation pour les producteurs : 150 €

Transformation et commercialisation des végétaux

Les techniques de transformation des végétaux. Les procédés de conservation. Travaux pratiques
La réglementation sanitaire et commerciale.
9, 10 et 11 février 2010 (21 h)

Autres statuts : nous consulter.
Coût de la formation pour les producteurs : 230 €

Les bases scientifiques et techniques de la transformation laitière

Composition de la matière première. (Physico chimique et bactériologique) La coagulation. Qualité du lait : composants et paramètres influençant la transformation des produits. Les différentes familles de produits laitiers
24 et 25 mars 2010 (10 h 00)

CE MODULE EST OBLIGATOIREMENT REALISE AVANT TOUTE PARTICIPATION AUX MODULES TECHNOLOGIQUE LAITERS SUIVANTS

Autres statuts : nous consulter.
Coût de la formation pour les producteurs : 98 €

Fabrication de produits laitiers frais à la ferme

Technologie et hygiène. Fabrications de produits : yaourt, crème dessert, fromage blanc. Crème et beurre.
Visite chez un producteur fermier (sous réserve)
8 et 9 avril, 29 et 30 avril 2010 (28 h)

Autres statuts : nous consulter.
Coût de la formation pour les producteurs : 295 €

Fabrications pâtes molles et pâtes pressées cuites (vache, brebis et chèvre)

Fabrication de fromage type Camembert, Livarot, Munster, fabrication d'une pâte pressée cuite et suivi des fromages.
14, 15 et 16 avril 2010 (17 heures)

Autres statuts : nous consulter.
Coût de la formation pour les producteurs : 200 €

Fabrications pâtes lactiques (vache, brebis et chèvre)

Fromage type Saint Marcellin, Chabichou, petit frais aux herbes. Fabrications et suivi des fromages.

Quelle rentabilité économique pour un atelier fermier ?

Dégustation des fromages réalisés dans les autres modules.

19, 20 et 21 mai et 27 mai 2010 (28 h)

Coût de la formation pour les producteurs : 260 €

Mettre en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène

Les bases de la microbiologie et de l'hygiène. La réglementation sanitaire

Mise en place de bonnes pratiques d'hygiène dans un atelier fermier.

8 et 9 mai 2010 (14 h)

31 mai et 7 juin 2010 (14 h)

Deux dates possibles !

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : 70 €

Ecopathologie et homéopathie vétérinaire

Principes et utilisation de l'écopathologie et de l'homéopathie vétérinaire dans les élevages

Avec la participation du Dr GENOUEL vétérinaire homéopathe

Avril – mai 2010 (28 h)

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : 170 €

Initiation à l'élevage et la commercialisation des escargots

Connaissance de la filière et des modes de commercialisation des produits (vifs, court bouillonnés ou transformés)

La biologie de l'escargot. Les techniques d'élevage (bâtiments et parcs)

Du 6 au 9 avril 2010 (28 h)

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : 300 €

Réfléchir à un projet de transformation à la ferme

Le contexte actuel de la vente directe.

Elaborer une démarche de réflexion commerciale (marché, consommateurs, circuits de vente)

Construire son projet économique (critères technico économiques, méthodologie de projet, cas concrets)

Du 16 au 18 juin et du 28 au 30 juin 2010 (34 h)

Autres statuts : nous consulter.

Coût de la formation pour les producteurs : 320 €

Le Centre de formation continue et le Centre d'Expérimentation et de Technologie Agro Alimentaire de la Lande du Breil vous proposent :

- ➔ Prestations conseil, pour un projet individuel ou collectif
 - Réflexion : quelle gamme de produits pour quels marchés ?
 - Mise au point d'une gamme de produits, laitiers ou carnés
 - Production d'un produit ou d'une gamme de produit dans le hall technologique
- ➔ Formations individuelles ou collectives sur mesure
 - Conception d'un atelier de transformation
 - Technologie des produits laitiers, des produits carnés et des végétaux
 - Maitrise de la qualité
 - Gestion de production...

Pour toute information

FORMATIONS	PRESTATIONS CONSEILS
Florence PICHOT CFPC Lande du Breil Rue Fernand Robert CS 84233 35042 RENNES CEDEX Tél : 02 99 59 34 94 Fax : 02 99 54 92 31 e-mail : cfpc@lycee-landedubreil.org	Gilles GARRIC CETAA Lande du Breil Rue Fernand Robert CS 84233 35042 RENNES CEDEX Tél : 02 99 59 80 68 Fax : 02 99 59 80 68 e-mail : cetaa@lycee-landedubreil.org

L'accès au centre de formation

En voiture : sur la rocade de Rennes, prendre la sortie « Beaugard ». Au 3^{ème} feu, tourner à gauche. Suivre environ 500 m sur l'avenue de Bois Labbé. L'établissement se trouve sur votre gauche.

Métro : Villejean Universités

Bus : n° 16 et 30. Arrêt « Olympe de Gouge » – 7 mn à pied

Informations complémentaires

- Il n'y a pas d'hébergement possible sur le site du lycée.
- Possibilité de prendre ses repas sur place le midi : 5 €20 le repas
- Horaires des formations : de 9 heures à 17 heures 30.
- Consulter le site Internet : www.campus-landedubreil.org