



PROGRAMME DES FORMATIONS

94 %
satisfaction
globale

20 et 27 janvier

Gérer les risques sanitaires en transformation laitière fermière – GBPH Européen

Objectifs de la formation : Acquérir la capacité d'utiliser le GBPH Européen et de se l'approprier pour établir son **Plan de Maîtrise Sanitaire**. Identifier les **dangers** présents dans son exploitation et gérer les **risques** correspondants, et les utiliser pour **bâtir son plan d'autocontrôles**.

La formation se déroule sur deux jours (14h) au cours desquels les méthodes varient : présentation orale, jeux, exercices pratiques, échanges d'expériences.

Tarifs :

- 150 € pour un participant (salarié et exploitant) adhérent de l'AVDPL N. (300 € non adh.) – repas inclus
- 100 € pour un porteur de projet adhérent de l'AVDPL N. (200 € non adh.) – repas inclus

Lieu : Bois-Guillaume

Intervenante : G. VARNIER (AVDPL N, formatrice Hygiène)



Année 2026



24 et 25 mars

90 %
satisfaction
globale

Technologie des fromages frais

Objectifs de la formation : Comprendre la **fermentation lactique** et les conditions nécessaires à l'obtention d'un **lait fromageable**. Connaître les différents matériels utilisables au **moulage** en fromagerie fermière. Connaître les **étapes de fabrication** des fromages frais natures et aromatisés. Savoir appréhender et limiter les principaux risques **d'accidents fromagers**.

La formation se déroule sur deux jours (14h) au cours desquels les méthodes varient : présentation orale, pratique en atelier de transformation, exemples concrets, échanges entre producteurs.

Tarifs :

- 200 € pour un participant (salarié et exploitant) adhérent de l'AVDPL N. (400€ non adh.) – repas inclus
- 150 € pour un porteur de projet adhérent de l'AVDPL N. (300€ non adh.) – repas inclus

Lieu : A définir en fonction des participants

Intervenante : S. MORGE (Chambre d'Agriculture Ardèche)

14 avril

90 %
satisfaction
globale

Technologie des pâtes filées (type mozzarella)

Objectifs de la formation : Aborder les différentes **étapes de fabrication** des fromages à pâte filée et le matériel nécessaire. Connaître les **méthodes spécifiques de fabrication**, avec un focus sur la méthode traditionnelle. Aborder l'influence des divers **paramètres** de fabrication et mieux connaître les **rendements techniques**.

La formation se déroule sur une journée (7h) au cours de laquelle les méthodes varient : présentation orale, pratique en atelier de transformation, exemples concrets, échanges entre producteurs.

Tarifs :

- 100 € pour un participant (salarié et exploitant) adhérent de l'AVDPL N. (200 € non adh.) – repas inclus
- 75 € pour un porteur de projet adhérent de l'AVDPL N. (150 € non adh.) – repas inclus

Lieu : Saint Pierre de Manneville (76113)

Intervenant : M. NEDELLEC (Actalia)



Contact formations :

Animatrice : Gabrielle VARNIER
02.35.60.13.78
06.68.66.76.27
avdplhn@sarlait.fr



PROGRAMME DES FORMATIONS

94%
satisfaction
globale

13 et 20 octobre

Gérer les risques sanitaires en transformation laitière fermière – GBPH Européen

Objectifs de la formation : Acquérir la capacité d'utiliser le GBPH Européen et de se l'approprier pour établir son **Plan de Maîtrise Sanitaire**. Identifier les **dangers** présents dans son exploitation et gérer les **risques** correspondants, et les utiliser pour **bâtir son plan d'autocontrôles**.

La formation se déroule sur deux jours (14h) au cours desquels les méthodes varient : présentation orale, jeux, exercices pratiques, échanges d'expériences.

Tarifs :

- 150 € pour un participant (salarié et exploitant) adhérent de l'AVDPL N. (300€ non adh.) – repas inclus
- 100 € pour un porteur de projet adhérent de l'AVDPL N. (200€ non adh.) – repas inclus

Lieu : Bois-Guillaume

Intervenant : G. VARNIER (AVDPL N, formatrice Hygiène)



Année 2026



03 et 04 novembre

90 %
satisfaction
globale

Affinage des fromages

Objectifs de la formation : Acquérir les connaissances nécessaires à la **conduite de l'affinage** des fromages. Connaître les **paramètres** à respecter pour affiner les différents fromages, le fonctionnement des **équipements de production de froid** ainsi que les éléments nécessaires à la conception des **locaux d'affinage**.

La formation se déroule sur deux jours (14h) au cours desquels les méthodes varient : présentation orale, exemples concrets, échanges entre producteurs sur leurs produits, visite de locaux d'affinage.

Tarifs :

- 200 € pour un participant (salarié et exploitant) adhérent de l'AVDPL N. (400€ non adh.) – repas inclus
- 150 € pour un porteur de projet adhérent de l'AVDPL N. (300€ non adh.) – repas inclus

Lieu : A définir en fonction des participants

Intervenant : P. ANGLADE (Conseiller fromager spécialisé)

01 décembre

93 %
satisfaction
globale

Hygiène en transformation laitière fermière

Objectifs de la formation : Identifier et acquérir les **bonnes pratiques d'hygiène**. Mieux connaître la **flore du lait** et les mécanismes de croissance des micro-organismes. Identifier les différents **pathogènes** et les moyens de lutte.

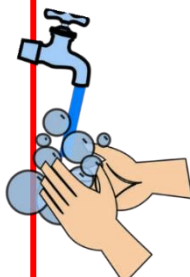
La formation se déroule sur une journée (7h) au cours de laquelle les méthodes varient : présentation orale, exercices et cas pratiques, échanges de bonnes pratiques.

Tarifs :

- 75 € pour un participant (salarié et exploitant) adhérent de l'AVDPL N. (150€ non adh.) – repas inclus
- 50 € pour un porteur de projet adhérent de l'AVDPL N. (100€ non adh.) – repas inclus

Lieu : Bois-Guillaume

Intervenant : G. VARNIER (AVDPL N, formatrice Hygiène)



Contact formations :

Animatrice : Gabrielle VARNIER
02.35.60.13.78
06.68.66.76.27
avdplhn@sarlait.fr



Pour qui ?

Les formations sont **accessibles à tous** : salariés, producteurs ou porteurs de projets. Pour accéder aux formations proposées, aucun prérequis n'est exigé. Les tarifs varient selon que l'exploitation est adhérente ou non à l'association, avec un **accès prioritaire pour les exploitants adhérents et leurs salariés**. En cas de besoin, des aménagements sont possibles pour adapter les formations aux personnes en situation de handicap sous réserve d'en informer l'animatrice en amont.

Comment s'inscrire ?

Une formation vous intéresse ? Pour vous inscrire, c'est très simple ! Vous pouvez **contacter l'animatrice directement par téléphone ou par mail** (02.35.60.13.78 / avdplhn@sarlait.fr) en remplissant le bulletin d'inscription. Il est possible de s'inscrire jusqu'au vendredi précédent la formation, dans la limite des places disponibles.

Quels financements ?

Les formations proposées par l'AVDPL Normandie sont financées par **VIVEA** pour les producteurs exploitants. Les démarches sont effectuées directement par l'animatrice. Les tarifs indiqués prennent compte de ces financements et correspondent au reste à charge du stagiaire. Le repas est compris. Pour les salariés, une prise en charge par **OCAPIAT** de 50% des coûts pédagogiques de la formation est possible via le dispositif Boost Compétences. Les démarches sont à effectuer **par l'exploitant**.

Et après ?

Une fois l'inscription effectuée, une **confirmation d'inscription** vous est adressée par mail et/ou courrier avec l'ensemble des informations nécessaires (dates et lieux précis, autres participants, matériel à apporter, ...).

Des quizz, exercices et questionnaires en cours de formation permettent à chacun d'évaluer les acquis. Une attestation de formation vous est délivrée en fin de formation.



Une question ? Des suggestions ?

Gabrielle VARNIER (Animatrice AVDPL Normandie)
02.35.60.13.78 / 06.68.66.76.27
avdplhn@sarlait.fr