



# PROGRAMME DE FORMATION DES ACTIFS Juillet – Décembre 2019

---

FILIERE OVINE CAPRINE DE CORSE

CASGIU CASANU  
ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE FROMAGES FERMIERS DE CORSE  
ORGANISME DE FORMATION

CASA SEBBIAGHJA 20250 RIVENTOSA  
CONTACT : 06 25 62 18 34





## SOMMAIRE

<b>PRODUCTIONS FERMIERES ET TECHNOLOGIE FROMAGERE.....</b>	<b>4</b>
TECHNOLOGIE DES PATES MOLLES ET DIVERSIFICATION .....	5
TECHNOLOGIE DES FROMAGES A PATES PRESSEES NON CUITES .....	6
AFFINAGE ET CONSERVATION DES FROMAGES .....	7
LES BASES TECHNOLOGIQUES EN CHARCUTERIES FERMIERES .....	8
LES BASES DE L'HYGIENE EN TRANSFORMATION CARNEE .....	9
LA VALORISATION ET LA TRANSFORMATION DE VIANDE OVINE/CAPRINE.....	10
<b>ELEVAGE .....</b>	<b>11</b>
CONNAITRE ET PARTICIPER AU SCHEMA DE LA SELECTION OVINE CORSE .....	12
<b>SANTE ANIMALE .....</b>	<b>13</b>
ALIMENTATION ET SANTE : INITIATION A LA METHODE OBSALIM .....	14
<b>BULLETIN D'INSCRIPTION .....</b>	<b>15</b>

Productions fermières et Technologie fromagère

# Technologie des pâtes molles et diversification



**Maxence VILERAUDE**  
Formateur en technologie  
fromagère du CFPPA d'Aurillac

€ 423,29 €  
HT

Prise en charge par votre fond  
d'assurance formation pour les  
contributeurs Vivéa  
Autres : possibilité de prise en  
charge par votre OPCA



Altiani



2 jours (14h)  
9h00-12h00  
13h00-17h00



16-17 septembre 2019



## CONTEXTE

Cette formation vise à renforcer la culture fromagère des producteurs en abordant la fabrication des pâtes molles de manière approfondie.

## PUBLIC

Éleveurs ovins et caprins de la région Corse en activité ou en projet d'installation, conjoint(e)s d'exploitants travaillant sur l'exploitation ou salariés des entreprises agricoles.

## OBJECTIFS

- Être capable de mettre en œuvre les fabrications des pâtes molles
- Être capable d'utiliser des ferments adaptés
- Savoir identifier et raisonner les différents défauts d'altération

## CONTENU

- La flore du lait cru
- L'intérêt et la croissance des bactéries lactiques
- Les différents moyens d'ensemencement
- Le dosage et précautions à prendre
- La mise en œuvre de levains
- Les causes des défauts d'acidification
- Les différents fournisseurs de ferments
- Test et suivi de différents levains
- Comparaison de l'activité des différents moyens d'ensemencement



## DEROULEMENT

Apports théoriques et pratiques au sein de la station expérimentale d'Altiani

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de présence sera remise à tous les participants à l'issue de la formation.



# Technologie des fromages à pâtes pressées non cuites



**Maxence VILERAUDE**  
Formateur en technologie  
fromagère du CFPPA d'Aurillac



412,57 €  
HT

Prise en charge par votre fond  
d'assurance formation pour les  
contributeurs Vivea  
Autres : possibilité de prise en  
charge par votre OPCA



Altiani



2 jours (14h)  
9h00-12h00  
13h00-17h00



18-19  
septembre 2019



## CONTEXTE

Cette formation vise à renforcer la culture fromagère des producteurs désireux d'élargir leur gamme de produits (fromage de garde) et à améliorer leurs techniques de fabrication.

## PUBLIC

Eleveurs ovins et caprins de la région Corse en activité ou en projet d'installation, conjoint(e)s d'exploitants travaillant sur l'exploitation ou salariés des entreprises agricoles.

## OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances théoriques et pratiques nécessaires pour mettre en œuvre la fabrication des PPNC.
- Être capable de développer une nouvelle technologie au sein de son atelier
- Maîtriser l'ensemble des paramètres de fabrication et assurer la qualité des produits
- Savoir choisir des ferments lactiques et/ou d'affinage adaptés
- Être capable d'identifier et de raisonner les différents défauts et altérations des pâtes pressées.

## CONTENU

- Généralités et différents types de pâtes pressées
- Les différentes étapes de fabrication
- La maîtrise de l'ensemencement
- Réalisation de pâtes pressées
- Analyses des produits réalisés
- La maîtrise de l'égouttage
- L'acidification
- La maîtrise du salage
- La maîtrise de l'affinage
- Les différents fournisseurs de matériel

## DEROULEMENT

Apports théoriques avec remise d'un support de cours.  
Apports pratiques.

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de présence sera remise à tous les participants à l'issue de la formation.

# Affinage et conservation des fromages



**Maxence VIRELAUDE**  
Formateur en technologie  
fromagère du CFPPA d'Aurillac

€ 188,43 €  
HT

Prise en charge par votre fond  
d'assurance formation pour les  
contributeurs Vivea  
Autres : possibilité de prise en  
charge par votre OPCA



Altiani



1 jour (7h)  
9h00-12h00  
13h00-17h00



20 septembre  
2019



## CONTEXTE

De la conception des locaux à la régulation des paramètres de la cave, en passant par les soins apportés aux fromages et à la durée de maturation, un certain nombre de facteurs est à considérer pour favoriser les meilleures conditions d'affinage et de conservations des produits et d'en garantir la qualité et la typicité.

Par ailleurs, adopter des moyens de conservation adéquats visant à allonger le temps d'affinage est recherché pour s'adapter au décalage entre offre et demande et éviter les pertes économiques.

## PUBLIC

Éleveurs ovins et caprins de la région Corse en activité ou en projet d'installation, conjoint(e)s d'exploitants travaillant sur l'exploitation ou salariés des entreprises agricoles.

## OBJECTIFS

- Maîtriser les processus d'affinage et la conservation des fromages.
- Acquérir les bonnes pratiques d'affinage et de conservation pour assurer la qualité des produits
- 

## CONTENU

- Les bases de l'affinage : neutralisation, protéolyse et lipolyse
- Les facteurs impliqués dans l'affinage : paramètres de la cave, les soins et la flore de surface
- Les moyens de conservation
- Les bonnes pratiques de conservation
- Les systèmes d'emballage des fromages
- Conception des locaux

## DEROULEMENT

Apports théoriques en salle  
Technique de mise sous vide

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de présence sera remise à tous les participants à l'issue de la formation.



# Les bases technologiques en charcuteries fermières



**Yves ARNAUD**

Formateur à l'ENILV d'Aurillac spécialisé en production de viande fermière



313,92 €  
HT

Prise en charge par votre fond d'assurance formation pour les contributeurs Vivéa  
Autres : possibilité de prise en charge par votre OPCA



Centre Corse  
(à préciser à l'approche de la formation)



2 journées (14h)



03-04 Septembre 2019

## CONTEXTE

Yves Arnaud est technicien formateur en technologies des viandes et hygiène. Il travaille au sein du Laboratoire de Technologie des Viandes du CFPPA d'Aurillac.

Cette formation abordera les aspects théoriques et technologiques de la production de charcuterie fermière.

## PUBLIC

Agriculteurs de la région Corse

Salariés d'entreprises

Toute personne intéressée par la transformation de viande ovine/caprine

## OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les stagiaires devront : Connaître les exigences en transformation de porc ; Être capable d'évaluer son projet de transformation porc ; Être capable de définir la qualité technologique des viandes de porc.

## CONTENU

### 1<sup>ère</sup> journée

- Accueil et présentation de la formation.
- Les facteurs influençant la qualité de la viande : incidence de la race, du mode d'élevage, du transport et de l'abattage, de la maturation (ressuage).
- Comment mesurer la qualité de la viande : La prise de PH (méthode et interprétation) ;
- Définition des différentes qualités de viandes, les conséquences en transformation et comment réguler les écarts :
  - PSE : Couleur, aspect, défauts physiques de la viande
  - DFD : Couleur, aspect, défauts physiques de la viande

### 2<sup>ème</sup> journée

- Les bases technologiques en transformation :
  - La technique de découpe et le tri des viandes ;
  - L'importance du repos des viandes ;
  - L'importance des durées de salaisons ;
  - La non-utilisation d'auxiliaires technologiques industriels (conservateurs, liants artificiels et colorants).
- La valorisation des charcuteries fermières.

Synthèse et bilan du stage.

## DEROULEMENT

Apports théoriques en salle avec étude de cas concrets

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de présence sera remise à tous les participants à l'issue de la formation.





# Les bases de l'hygiène en transformation carnée



**Yves ARNAUD**

Formateur à l'ENILV d'Aurillac spécialisé en production de viande fermière



156,96 €  
HT

Prise en charge par votre fond d'assurance formation pour les contributeurs Vivéa  
Autres : possibilité de prise en charge par votre OPCA



Centre Corse  
(à préciser à l'approche de la formation)



1 journée (7h)



05 Septembre 2019

## CONTEXTE

Yves Arnaud est technicien formateur en technologies des viandes et hygiène. Il travaille au sein du Laboratoire de Technologie des Viandes du CFPPA d'Aurillac.

Cette formation abordera les aspects théoriques et technologiques de l'hygiène de l'atelier de transformation carnée.

## PUBLIC

Agriculteurs de la région Corse

Salariés d'entreprises

Toute personne intéressée par la transformation de viande ovine/caprine

## OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les stagiaires devront : Connaître les microbes ; Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène ; Connaître le plan de maîtrise sanitaire d'un atelier de transformation carnée.

## CONTENU

- Accueil et présentation de la formation
- La connaissance du microbe
  - Les différents types de micro-organismes.
  - Les facteurs de développement des micro-organismes.
  - Cas particulier des germes pathogènes.
- Les dangers microbiologiques :
  - Les sources de contamination.
  - Conséquences pour le produit.
  - Conséquences pour le consommateur.
  - Conséquences pour l'entreprise.
- Les sources de contamination :
  - Les locaux, le matériel, le personnel.
  - L'air.
  - Les matières premières.
- Les moyens de maîtrise :
  - Le plan de nettoyage et désinfection
  - La maîtrise des températures
  - Les autocontrôles et procédure d'enregistrement.
- La traçabilité des produits
- Synthèse et bilan de la formation.

## DEROULEMENT

Apports théoriques en salle

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de présence sera remise à tous les participants à l'issue de la formation.

# La valorisation et la transformation de viande ovine/caprine



**Christophe RODIER**

Formateur à l'ENILV d'Aurillac spécialisé en production de viande fermière



686,09 €  
HT

Prise en charge par votre fond d'assurance formation pour les contributeurs Vivéa  
Autres : possibilité de prise en charge par votre OPCA



Centre Corse  
(à préciser à l'approche de la formation)



3 journées



03-05 Septembre 2019

## CONTEXTE

Christophe Rodier est technicien formateur en technologies des viandes. Il travaille au sein du Laboratoire de Technologie des Viandes du CFPPA d'Aurillac.

Dans un contexte de plus en plus difficile pour les exploitations fermières, cette formation permet d'acquérir les bases pour compléter son offre de produits fermiers et valoriser la viande de son exploitation. Pour cette formation, un atelier de transformation ainsi que la matière première seront mis à disposition des stagiaires.

## PUBLIC

Agriculteurs de la région Corse

Salariés d'entreprises

Toute personne intéressée par la transformation de viande ovine/caprine

## OBJECTIFS

Maîtriser les conditions requises pour transformer des produits carnés à la ferme

Connaître les diagrammes de fabrication des différents produits possibles

Evaluer l'intérêt de cette diversification pour son exploitation

## CONTENU

1<sup>er</sup> jour

Accueil et Présentation de la formation.

Comment valoriser la viande ovine/caprine, les différents types de produits : pour chaque produit, explication du diagramme de fabrication avec les paramètres à maîtriser et le rôle des ingrédients.

2<sup>ème</sup> jour

Mise en pratique de la transformation de différents produits : Saucisson sec, Viande séchée, Terrine, Plats cuisinés, Saucisses à cuire.

3<sup>ème</sup> jour

Matériel nécessaire pour la transformation de produits carnés, Organisation des locaux

Présentation d'exemples concrets de réussite de projet.

Bilan de la formation.

## DEROULEMENT

Apports théoriques en atelier de transformation, et mise en pratique des acquis pour la valorisation de viande d'agneaux et de cabris

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de présence sera remise à tous les participants à l'issue de la formation.

Elevage

# Connaitre et participer au schéma de la sélection ovine corse



**Philippe TEINTURIER**  
 Directeur de l'Organisme de  
 Sélection de la race Ovine Corse



116,69 €  
 HT

Prise en charge par votre fond  
 d'assurance formation pour les  
 contributeurs Vivéa  
 Autres : possibilité de prise en  
 charge par votre OPCA



Altiani



1 journée



Septembre 2019



## CONTEXTE

Le schéma de sélection de la race ovine Corse a débuté en 1985. Il est porté par l'OS Corse qui gère l'aspect technique et scientifique, et par la CORSIA chargée de la mise en œuvre des différentes prestations à destination des éleveurs. Il concerne des critères importants pour un élevage et une production de qualité. Le but principal est d'augmenter la production laitière tout en préservant les qualités de la race. Il est donc nécessaire d'informer, de former et de renforcer ce schéma en impliquant un nombre important d'éleveurs.



## PUBLIC

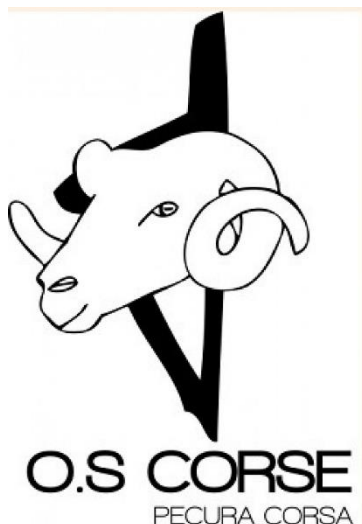
Éleveurs ovins/caprins de la région Corse

## OBJECTIFS

Identifier la plus-value d'intégrer un schéma de sélection en race ovine Corse  
 Identifier les critères d'amélioration des productions

## CONTENU

- Présentation de la démarche du schéma de la sélection ovine Corse.
- Détail des infrastructures et de leur fonctionnement.
- Description des objectifs du schéma de sélection
  - Augmenter la production laitière tout en préservant les qualités de la race
  - Augmenter la résistance à la tremblante, améliorer le cornage des béliers
  - Travailler sur la conformation des mamelles
  - Veiller à maintenir / augmenter le taux de MSU au sein de sa production
- Présentation des outils et désacralisation de la démarche de sélection :
  - Le contrôle laitier, Les analyses sur le lait
  - Le testage, les inséminations artificielles, la diffusion du progrès génétique
- Présentation du planning et de l'encadrement type d'un sélectionneur.
- Démonstration de l'intérêt pour l'éleveur : gain génétique et ses conséquences, contrôle de la qualité du lait, inventaire du troupeau régulier, gestion adaptée du cheptel et de la production
- Etude comparative d'élevages hors schéma / dans le schéma :
  - Aspects quantitatifs et qualitatifs de la production et du cheptel, éléments économiques



## DEROULEMENT

Intervention théorique et pratique en salle de traite avec comme support une exploitation laitière et / ou la salle de traite de la station d'élevage d'Altiani

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de présence sera remise à tous les participants à l'issue de la formation.

Santé animale

# Alimentation et santé : Initiation à la méthode OBSALIM



**Dr Bruno GIBOUDEAU**  
Vétérinaire

€ 445,00 €  
HT

Prise en charge par votre fond  
d'assurance formation pour les  
contributeurs Vivea  
Autres : possibilité de prise en  
charge par votre OPCA



A définir



2 jour (14 h)  
9h00-12h00  
13h00-17h00



17-18 Octobre 2019

## CONTEXTE

Une méthode unique et originale de diagnostic et de réglage alimentaire fondée sur l'observation des ruminants. A partir de l'observation des yeux, des pieds, du poil, de la robe, des bouses, de l'urine et autres indicateurs, vous pourrez établir un diagnostic précis de l'état nutritionnel et des besoins de l'animal, et corriger ou améliorer les rations alimentaires de vos vaches, chèvres, brebis.



## PUBLIC

Éleveurs ovins et caprins de la région Corse en activité ou en projet d'installation, conjoint(e)s d'exploitants travaillant sur l'exploitation ou salariés des entreprises agricoles.



## OBJECTIFS

- Découvrir les signaux alimentaires par lesquels s'exprime le troupeau
- Appréhender les effets des symptômes alimentaires sur l'économie et la santé.
- Prendre en main les outils de reconnaissance et de lecture de ce langage pour comprendre le lien entre organisation de la ration et symptômes alimentaires
- Comprendre les enjeux économiques (pertes, coûts, temps de travail)
- Réagir à partir de ses propres observations et être autonome dans la prise de décision

## CONTENU

- Découverte et appropriation des outils, étude des principaux groupes de symptômes
- Enjeux économiques et sanitaires liés à la compréhension de la physiologie des ruminants
- Présentation des grandes particularités de la physiologie du ruminant, des symptômes en lien avec les aliments, le mode de distribution ou les profils d'aliments
- Visite d'exploitation : mise en application et familiarisation avec l'observation, diagnostic par association des symptômes, analyse de la ration
- Exercices d'entraînement au diagnostic



## DEROULEMENT

Mise à disposition du matériel d'observation. Exposé interactif et implication des éleveurs par leur expérience initiale. Support photos et vidéo d'illustration des situations. Travail en sous-groupes et évaluation par mise en commun.

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de présence sera remise à tous les participants à l'issue de la formation.



A retourner par e-mail ou courrier :  
Casgiu Casanu Casa Sebbiaghja  
20250 RIVENTOSA  
E-mail : [casgiucasanu@gmail.com](mailto:casgiucasanu@gmail.com)  
Infos : 06 25 62 18 34

## Bulletin d'inscription

### Renseignements généraux

Nom de l'exploitation : .....

NOM : ..... Prénom : .....

Né(e) le : ..... à : ..... Département/Pays : .....

Adresse.....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél..... E-mail.....

N° de SIRET de l'entreprise.....

Niveau d'étude/formation : .....

Je suis :

- Agriculteur  Agriculteur en phase d'installation  
 Conjoint collaborateur  Autre :  
 Salarié agricole

### Régularité des cotisations

- Je suis à jour des mes cotisations Vivéa : je joins mon attestation de régularité MSA/Vivéa  
 Je ne suis pas à jour de mes cotisations Vivéa : je contacte ma caisse MSA pour me mettre à jour afin de bénéficier de la prise en charge totale de mes formations, et je transmettrai mon attestation au plus tard le jour de la formation.

### Je m'inscris aux formations suivantes :

- Technologie des pâtes molles et diversification : 16-17 septembre (2 jours)  
 Technologie des PPNC : 18-19 septembre (2 jours)  
 Maîtrise de l'affinage et de la conservation des fromages : 20 septembre (1 jour)  
 Les bases technologiques en charcuteries fermières : 03-04 septembre (2 jours)  
 Les bases de l'hygiène en transformation carnée : 05 septembre (1 jour)  
 La valorisation et la transformation de la viande ovine/caprine : 03-05 septembre (3 jours)  
 Connaître et participer au schéma de la sélection ovine corse (date à préciser courant septembre) (1 jour)  
 Alimentation et santé : initiation à la méthode OBSALIM : 17-18 octobre (2 jours)

### Conditions financières :

Les coûts de formation sont entièrement pris en charge par le Fonds d'Assurance Formation Vivéa pour les contributeurs à jour de leur cotisation ou par l'ODARC. Si vous dépendez d'un OPCA, une demande devrait lui être adressée préalablement à votre inscription.

- Je m'engage à transmettre un chèque de caution de 150 euros par formation** à laquelle je m'inscris pour valider mon inscription. Mon chèque ne sera pas encaissé et il me sera rendu le jour de la formation. En cas d'annulation ou d'absence le jour de la formation, j'accepte que mon chèque soit encaissé.  
 Je note qu'une **participation forfaitaire de 10 €** sera demandée pour les repas fournis chaque jour de formation.

Montant de la caution : Nombre de formations ..... x 150 € = ..... €

Fait à : ....., le.....

Nom et signature