



PROGRAMME DE FORMATION DES ACTIFS 2020

FILIERE OVINE CAPRINE DE CORSE

Version du 11 Mars 2020

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

CASA SEBBIAGHJA 20250 RIVENTOSA
CONTACT : 06 25 62 18 34



SOMMAIRE

TECHNOLOGIE FROMAGERE	4
TECHNOLOGIE DES PATES MOLLES.....	5
TECHNOLOGIE DES FROMAGES A PATES PRESSEES NON CUITES	6
SANTE ANIMALE	7
ALIMENTATION ET SANTE : INITIATION A LA METHODE OBSALIM	8
GUIDE DES BONNES PRATIQUES D’HYGIENE (GBPH) EN FROMAGERIE	9
GBPH EUROPEEN EN FROMAGERIE.....	10
BULLETIN D’INSCRIPTION.....	13

Technologie fromagère

Technologie des pâtes molles



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

€
prévisionnel

399,29 € HT
479,14 € TTC

Prise en charge par votre
fonds de formation pour les
contributeurs Vivéa
Autres : possibilité de prise en
charge par votre OPCA



1 session en 2A
1 session en 2B
Lieux à préciser selon
inscriptions



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



25-26 Mai 2020
Et Septembre 2020



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 avec remise d'un support de formation.
Apports pratiques en fromagerie.

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 ou
Cédric ALBERT**
Formateur en technologie
fromagère du CFPPA d'Aurillac

€
prévisionnel

427,86 € HT
513,43 € TTC

Prise en charge par votre fonds
de formation pour les
contributeurs Vivéa
Autres : possibilité de prise en
charge par votre OPCA



1 session en 2A
1 session en 2B
Lieux à préciser selon
inscriptions



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



27-28 Mai 2020
Et Septembre
2020



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 formation.
Apports pratiques en fromagerie.

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



367,50 € H.T.
441,00 € TTC

Prise en charge par votre fonds de formation pour les contributeurs Vivéa
Autres : possibilité de prise en charge par votre OPCA



1 session en 2A
1 session en 2B
Lieux à préciser selon inscriptions



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



26-27 Mai 2020
27-28 Mai 2020

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.

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) en Fromagerie

GBPH européen en fromagerie



Francesca MANCINI
Formée au GBPH par l'ANPLF
Animatrice et formatrice Casgiu
Casanu



233,34 € HT
280,00 € TTC

Prise en charge par votre fonds de formation pour les contributeurs Vivéa
Autres : possibilité de prise en charge par votre OPCA



1 session par mois, en ciblant à chaque fois une microrégion différente



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



1 session de 2 jours par mois



CONTEXTE

Le GBPH est l'outil de référence en fromagerie fermière pour mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), obligatoire sur chaque exploitation.

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. Agriculteurs de Corse.

OBJECTIFS

- Adapter, appliquer le GBPH sur son exploitation en valorisant ses pratiques et son savoir-faire.
- Être capable d'expliquer les principaux dangers présents en produits laitiers et argumenter ses pratiques d'hygiène.

CONTENU

- Présentation du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en fromagerie fermière.
- La flore des laits crus : flore utile, flore nuisible et flore potentiellement pathogène.
- La réglementation en fromagerie fermière (participation de la DDCSPP)
- Comprendre le Guide des Bonne Pratique d'Hygiène en vue de le personnaliser.

DEROULEMENT

Apports théoriques et pratiques sur la base de cas concrets d'étude.
A l'issue de la formation, notre animatrice se rend sur votre exploitation pour mettre en place avec vous votre propre GBPH.

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de présence et un Diplôme du GBPH seront remis à tous les participants à l'issue de la formation.

Formations à venir



Les formations ci-après sont prévues dans le courant de l'année 2020, mais elles ne sont pas encore programmées.

Vous pouvez néanmoins nous faire part de votre intérêt pour ces formations afin de constituer une liste de pré-inscription.

INTITULE DE LA FORMATION	ORGANISATION PREVISIONNELLE
Mise sous vide et report	1 session en 2A 1 session en 2B
Obsalim	1 session dans le Centre en Septembre- Octobre
Alimentation et rations	1 session, lieu à définir
Fourrages – Agronomie, production fourragère et maîtrise de l'eau	1 session, lieu à définir
Magasins de producteurs	1 session, lieu à définir
Economie - coûts de production, de revient, ...	1 session, lieu à définir



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

Bulletin d'inscription

Renseignements généraux – Informations demandées par Vivéa pour toute inscription

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 ou je dispose d'un plan de régularisation : **je joins mon attestation de régularité MSA**
 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 suis salarié et je dépends d'un OPCA.

Je m'inscris aux formations suivantes :

- Technologie des pâtes molles : 25-26 Mai (2 jours)
 Technologie des PPNC : 27-28 Mai (2 jours)
 Alimentation et santé : initiation à la méthode OBSALIM : 17-18 octobre (2 jours)
 GBHP européen – dates proposées chaque mois dans une microrégion différente (2 jours). Précisez votre microrégion : _____

Conditions financières :

Les coûts de formation sont entièrement pris en charge par le Fonds de 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 du montant de la (des) formation(s) à laquelle (auxquelles) je m'inscris pour valider mon inscription.** Mon chèque ne sera pas encaissé et il me sera rendu le dernier 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. Si je suis un régime alimentaire adapté (allergies, intolérances, ...), j'apporterai mon propre repas et ne serai pas redevable de ce montant.

Montant de la caution : €

Fait à :, le

Nom et signature