



PROGRAMME DE FORMATIONS 2026-2027



Programme de formations

Technologies fromagères

La fabrication des fromages lactiques.....	3
La fabrication de la tomme des Pyrénées.....	4
La fabrication des pâtes persillées.....	5
Technologie de fabrication de la crème glacée.....	6
Les accidents de fabrication : tomme et lactique	7

Réglementation

Hygiène & GBPH.....	8
Rédaction ou mise à jour du PMS.....	9
Interpréter ses résultats d'analyses	10

Traite et Élevage

Formation Obsalim.....	11
La machine à traire, la traite et la qualité du lait.....	12
Les différentes lactations : la lactation longue et la monotraite.....	13

Fiche d'inscription.....	14-15
--------------------------	-------

La fabrication des lactiques

2 jours – mardi 8 et mercredi 9 décembre 2026 – Lannemezan (65)

Objectifs	Être capable de mettre en œuvre une fabrication lactique depuis l'ensemencement du lait jusqu'à l'affinage pour obtenir un produit commercialisable à différents stades d'affinage.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">▪ Impact de la saisonnalité du lait,▪ Maîtrise de l'ensemencement, techniques de moulage, problèmes d'acidification en technologie lactique. Salage et conduite d'affinage,▪ Défauts de fabrication, causes et remèdes associés. Réglementation sanitaire. Équipements et locaux nécessaires.
Prérequis	Aucun
Public	Fromagers en phase de création d'atelier ou récemment installés, souhaitant diversifier leur gamme de produits, ou fromagers expérimentés souhaitant revoir les fondamentaux. Salarié(e)s bienvenu(e)s.
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none">▪ Mise en œuvre d'une fabrication dans une fromagerie fermière avec mesures et interprétations des paramètres cibles.▪ Partage des expériences et discussions autour des pratiques des stagiaires. Formation en présentiel
Intervenant	Chloé MALLARET, technicienne fromagère de l'AFFAP
Modalité d'Inscriptions	Via le bulletin d'inscription jusqu'à 10 jours avant la date de formation
Tarifs	Voir prix des formations à la fin du livret
Contact	Techniciennes de L'AFFAP – 07.77.99.25.53 – secretariat.affap@gmail.com-affap.fr
Accessibilité aux personnes handicapés	La formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous conditions, nous contacter
Taux de résultat	100 % de satisfaction de l'action de formation
Modalités d'évaluation	Questionnaire de satisfaction

La fabrication de la Tomme Des Pyrénées

2 jours - Mardi 27 et mercredi 28 Octobre 2026- Secteur La Llagonne (66)

Objectifs	Être capable de mettre en œuvre des fabrications de tommes des Pyrénées au lait cru dans son atelier.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en œuvre d'une fabrication de tomme des Pyrénées depuis l'ensemencement du lait jusqu'aux soins de croûte durant l'affinage en contrôlant l'acidification par différents outils, selon respect du cahier des charges IGP ▪ Les paramètres de fabrication à ajuster selon la composition de son lait ▪ Les équipements et locaux nécessaires ▪ Réglementation sanitaire
Prérequis	Aucun
Public	Fromager(e)s en phase de création d'atelier ou récemment installés, souhaitant diversifier leur gamme de produits, ou fromager(e)s expérimenté(e)s souhaitant réviser les bases. Salarié(e)s bienvenu(e)s.
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre d'une fabrication de tomme dans une fromagerie fermière avec mesures et interprétation des paramètres cibles. - Exposés théoriques, partage des expériences et discussions autour des pratiques des stagiaires, - Formation en présentiel
Intervenant	Chloé MALLARET, technicienne fromagère de l'AFFAP
Modalité d'Inscriptions	Via le bulletin d'inscription jusqu'à 10 jours avant la date de formation
Tarifs	Voir prix des formations à la fin du livret
Contact	Techniciennes de L'AFFAP – 07.77.99.25.53 – secretariat.affap@gmail.com-affap.fr
Accessibilité aux personnes handicapés	La formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous conditions, nous contacter
Taux de résultat	85 % de très satisfait sur la dernière action réalisée
Modalités d'évaluation	Questionnaire de satisfaction

La fabrication des pâtes persillées

2 jours – mardi 02 et mercredi 03 Mars – Ariège

Objectifs	Être capable de mettre en œuvre des fabrications de pâtes persillées au lait cru dans son atelier, en maîtrisant chaque étape, de l'ensemencement à l'affinage en passant par le choix des souches de penicillium.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">▪ Identifier les critères de qualité du lait cru pour la fabrication des pâtes persillées,▪ Choisir des ensemencements adaptés,▪ Expliquer les étapes de la fabrication des pâtes persillées,▪ Mesurer et interpréter les paramètres cibles à J+1,▪ Présenter l'affinage des pâtes persillées,▪ Reconnaître et résoudre un défaut de fabrication en bleus
Prérequis	Aucun
Public	Fromagers fermiers et artisanaux, porteurs de projets, salarié(e)s
Méthodes pédagogiques	Théorie sur supports visuels, et pratique en fromagerie Formation en présentiel
Intervenant	Cédric Albert de From'AC
Modalité d'Inscriptions	Via le bulletin d'inscription jusqu'à 10 jours avant la date de formation
Tarifs	Voir prix des formations à la fin du livret
Contact	Techniciennes de L'AFFAP – 07.77.99.25.53 – secretariat.affap@gmail.com-affap.fr
Accessibilité aux personnes handicapés	La formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous conditions, nous contacter
Taux de résultat	90% de satisfaction de l'action de formation
Modalités d'évaluation	Questionnaire de satisfaction

La fabrication de la glace

En cours d'organisation - 1 journée début 2027

Objectifs	Être capable de mettre en œuvre une fabrication de glace dans son atelier de la pasteurisation du lait à la commercialisation
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Caractéristiques des différentes glaces et crèmes glacées• Rôles des différents composants d'une glace• Rôles et fonctions des additifs• Diagrammes de fabrication• Elaboration des recettes• Les outils de fabrication• TP fabrication d'un mix et glaçage• Défauts de fabrication
Prérequis	Aucun
Public	Fromager(e)s fermiers et artisans, porteurs de projet, salarié(e)s
Méthodes pédagogiques	Théorie sur supports visuels, et réalisations pratiques en fromagerie fermière Formation en présentiel
Modalité d'Inscriptions	Via le bulletin d'inscription jusqu'à 10 jours avant la date de formation
Tarifs	Exceptionnellement une participation de 100 à 150 euros sera demandée par stagiaire pour pouvoir financer cette formation (en fonction du nombre d'inscrits) et en supplément de Vivea.
Contact	Techniciennes de L'AFFAP – 07.77.99.25.53 – secretariat.affap@gmail.com-affap.fr
Accessibilité aux personnes handicapés	La formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous conditions, nous contacter
Taux de résultat	Non réalisée précédemment
Modalités d'évaluation	Questionnaire de satisfaction

Les accidents de fabrication (Tomme et lactique)

1 jour - 16 février 2027 - Saint Girons

Objectifs	Savoir identifier, prévenir ou corriger les défauts de fabrication, Améliorer la rentabilité économique et/ou la régularité de sa gamme de produits.
Contenu	<u>Matinée</u> : accidents sur les tommes <u>Après-midi</u> : accidents sur les lactiques (Causes et remèdes des défauts de caillage, de texture de pâte, de croûtage, de goût)
Prérequis	Aucun
Public	Fromager(e)s fermiers et artisans, porteurs de projet, salarié(e)s
Méthodes pédagogiques	Apports théoriques, échanges et discussions entre participants à travers des cas concrets s'ils peuvent en ramener (ou avec des photos de leur cas problème). Formation en présentiel
Intervenant	Chloé MALLARET, technicienne fromagère de l'AFFAP
Modalité d'Inscriptions	Via le bulletin d'inscription jusqu'à 10 jours avant la date de formation
Tarifs	Voir prix des formations à la fin du livret
Contact	Techniciennes de L'AFFAP – 07.77.99.25.53 – secretariat.affap@gmail.com-affap.fr
Accessibilité aux personnes handicapés	La formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous conditions, nous contacter
Taux de résultat	Non réalisée auparavant
Modalités d'évaluation	Questionnaire de satisfaction

Hygiène & GBPH : Règlementation, Bonnes pratiques d'hygiène et Plan de maîtrise sanitaire

2 jours – Lundi 23 et mardi 24 novembre 2026 – Saint Gaudens

Objectifs	Être capable d'utiliser le GBPH européen pour mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans son atelier.
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obligations réglementaires en matière de sécurité sanitaire ▪ Les dangers physiques, chimiques et biologiques dans les produits laitiers et les bonnes pratiques d'hygiène ▪ Contenu du plan de maîtrise sanitaire ▪ Présentation et utilisation du GBPH pour élaborer son PMS ▪ Gestion des non-conformités
Prérequis	Aucun
Public	Producteurs laitiers fermiers, salarié(e)s d'ateliers de fabrication laitière, porteurs de projets à l'aube de leur démarrage en atelier de fabrication laitière.
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - exposés théoriques et échanges - Exercice d'application à partir de cas concrets Formation en présentiel
Intervenant	Chloé MALLARET, technicienne fromagère de l'AFFAP
Modalité d'Inscriptions	Via le bulletin d'inscription jusqu'à 10 jours avant la date de formation
Tarifs	Voir prix des formations à la fin du livret
Contact	Techniciennes de L'AFFAP – 07.77.99.25.53 – secretariat.affap@gmail.com-affap.fr
Accessibilité aux personnes handicapés	La formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous conditions, nous contacter
Taux de résultat	82 % de satisfaction de l'action de formation
Modalités d'évaluation	Questionnaire de satisfaction

Rédaction ou mise à jour de son Plan de Maîtrise Sanitaire

1 jour – Mardi 12 janvier 2027 – Saint Gaudens

Objectifs	Permettre aux fromagers d'appliquer la réglementation en matière de risques sanitaires et de rédiger ou d'actualiser leur PMS. (Tous statuts sanitaires concernés)
Contenu	Comprendre comment utiliser le GBPH pour construire son PMS adapté à sa production et à son statut sanitaire : <ul style="list-style-type: none"> - comment personnaliser le guide, - types d'enregistrements recommandés (traçabilité, non-conformités, gestion de crise), - vérification de l'efficacité du PMS via les autocontrôles, - mise à jour (si nouveaux produits, travaux, problèmes sanitaires, etc)
Prérequis	GBPH(E)
Public	Fromager(e)s fermiers et artisans, crémier(e)s
Méthodes pédagogiques	- exposés théoriques et échanges - Exercice d'application à partir des cas concrets des participants Formation en présentiel
Intervenant	Chloé MALLARET, technicienne fromagère de l'AFFAP
Modalité d'Inscriptions	Via le bulletin d'inscription jusqu'à 10 jours avant la date de formation
Tarifs	Voir prix des formations à la fin du livret
Contact	Techniciennes de L'AFFAP – 07.77.99.25.53 – secretariat.affap@gmail.com-affap.fr
Accessibilité aux personnes handicapés	La formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous conditions, nous contacter
Taux de résultat	Non réalisée l'année dernière
Modalités d'évaluation	Questionnaire de satisfaction

Apprendre à interpréter ses résultats d'analyses

1 jour – Mardi 19/01/2027 – Saint Giron (Ariège)

Objectifs	Savoir interpréter ses résultats d'analyses issus des autocontrôles
Contenu	<ul style="list-style-type: none">- Découvrir les différents critères réglementaires et techniques- Explication des valeurs cibles et de l'interprétation en fonction de sa situation- Exercices basés sur des cas concrets d'analyses
Prérequis	Aucun
Public	Producteurs fermiers et artisanaux
Méthodes pédagogiques	Apports théoriques, échanges entre participants Formation en présentiel
Intervenant	Chloé Mallaret, technicienne fromagère et Gwladys Roussin, technicienne qualité du lait
Modalité d'Inscriptions	Via le bulletin d'inscription jusqu'à 10 jours avant la date de formation
Tarifs	Voir prix des formations à la fin du livret
Contact	Techniciennes de L'AFFAP – 07.77.99.25.53 – secretariat.affap@gmail.com-affap.fr
Accessibilité aux personnes handicapés	La formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous conditions, nous contacter
Taux de résultat	Non réalisée précédemment
Modalités d'évaluation	Questionnaire de satisfaction

Initiation à la méthode OBSALIM

1 jour – Mardi 3 novembre 2026 – Castelnau Durban

Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître le fonctionnement d'un rumen et les particularités liées à l'ingestion de la Vache, de la brebis et de la chèvre -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 -Découvrir les signaux alimentaires de base par lesquels s'exprime un troupeau -Être réactif et acquérir de nouveaux outils terrains en tant qu'éleveur
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation des grandes particularités de la physiologie des ruminants, des symptômes en lien avec les types d'aliments, le choix de distribution ou les profils d'aliments -Validation des symptômes alimentaires de base sur vache, brebis, chèvres + déroulement de la méthodologie OBSALIM® pour un diagnostic fiable -Visite de ferme : mise en application et déroulement d'un diagnostic OBSALIM® par l'association de symptômes, l'analyse de la ration et les solutions opérationnelles à mettre en place
Prérequis	Aucun
Public	Eleveurs toutes espèces (bovins,ovins,caprins)
Méthodes pédagogiques	<p>Mise à disposition du matériel d'observation pour chaque participant. Exposé interactif et implication des éleveurs par leur témoignages Supports photos et vidéos d'illustration des situations. Travail en sous-groupes lors de la visite d'élevage et auto évaluation par mise en commun. Démonstration de mesure des éléments techniques spécifiques (bouses, test du seau).</p>
Intervenant	Julie PEYRAT, experte en nutrition animale, Formatrice agréé Obsalim
Inscriptions	Via le bulletin d'inscription jusqu'à 10 jours avant la date de formation
Tarifs	Voir prix des formations à la fin du livret
Contact	Techniciennes de L'AFFAP – 07.77.99.25.53 – secretariat.affap@gmail.com- affap.fr
Accessibilité aux handicapés	La formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous conditions, nous contacter
Taux de résultat	Non réalisée précédemment
Evaluation	Questionnaire de satisfaction

La machine à traire, la traite et la qualité du lait

Jeudi 22 Octobre 2026 - Secteur Prades (66)

Objectifs	Être capable de comprendre le fonctionnement de sa machine à traire, le bon déroulé de la traite, et les enjeux sur la qualité du lait .
Contenu	Fonctionnement de la machine à traire et procédés de lavage Bonnes pratiques de traite Les germes provenant de la machine à traire impactant la fabrication de fromage Comprendre son Opti'Traite
Prérequis	Aucun
Public	Producteurs et éleveurs en phase d'installation ou récemment installés Salariés agricoles
Méthodes pédagogiques	Apports théoriques en salle Pratique sur le terrain observation d'une machine à traire
Intervenant	Gwladys Roussin, Technicienne qualité du lait et Optitraite de l'AFFAP
Modalité d'Inscriptions	Via le bulletin d'inscription jusqu'à 10 jours avant la date de formation
Tarifs	Voir prix des formations à la fin du livret
Contact	Techniciennes de L'AFFAP – 07.77.99.25.53 – secretariat.affap@gmail.com-affap.fr
Accessibilité aux personnes handicapés	La formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous conditions, nous contacter
Taux de résultat	95 % de satisfaction de l'action de formation
Modalités d'évaluation	Questionnaire de satisfaction

Les différentes méthodes de lactation : monotraite et lactation longue

1 jour – Fin février 2027 – 66 secteur La Llagonne

Objectifs	Chaque type de lactation influence le rythme de travail à l'année mais aussi la gestion des mises-bas et la conduite des jeunes dans le troupeau. S'interroger sur le type de lactation mis en place c'est essayer de trouver ce qui nous va le mieux au sein des nombreuses questions que soulève l'élevage laitier.
Contenu	-Présentation des différents type de lactation des ruminants d'élevage : mono-traite, bi-traite, lactation discontinue, lactation continue, lactation longue Contraintes et avantages des différents type de lactation -Retours d'expérience de différents élevages menant leurs animaux dans des types de lactation encore peu répandues en France. -Présentation de données sur les différents type de lactation : production de lait, résultats de l'atelier de transformation, état des animaux (question des cellules) Atelier de réflexion individuelle : quel système de lactation et de traite vous convient le mieux ? Réflexion autour du confort des éleveuses et des éleveurs, de leur rythme, des possibilités de la ferme. Introduction de l'importance du temps long en élevage.
Prérequis	Aucun
Public	Fromagers fermiers, éleveurs.
Méthodes pédagogiques	Apports théoriques, échanges entre participants
Intervenant	Aziliz Klapper , vétérinaire
Modalité d'Inscriptions	Via le bulletin d'inscription jusqu'à 10 jours avant la date de formation
Tarifs	Voir prix des formations à la fin du livret
Contact	Techniciennes de L'AFFAP – 07.77.99.25.53 – secretariat.affap@gmail.com-affap.fr
Accessibilité aux personnes handicapés	La formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous conditions, nous contacter
Taux de résultat	Non réalisée précédemment
Modalités d'évaluation	Questionnaire de satisfaction

FICHE D'INSCRIPTION FORMATIONS AFFAP 2026-2027

À retourner par mail ou courrier à :

AFFAP 32 avenue du Général de Gaulle 09 000 FOIX – secretariat.affap@gmail.com -

07.77.99.25.53 / 06.07.51.21.98

Demandeur

NOM Prénom.....

ADRESSE :

Date et lieu de naissance : / / à

Niveau de formation/ diplôme :

Téléphone portable : Mail :

Seriez-vous prêt à accueillir une formation dans votre fromagerie / ferme ? Oui Non

Vous êtes adhérent AFFAP : oui (pas de frais de participation)

Vous n'êtes pas adhérent : Frais de participation de **72 EUROS à joindre à l'inscription**

***CAUTION OBLIGATOIRE POUR TOUS LES STAGIAIRES À FOURNIR A L'INSCRIPTION :
100 Euros , votre inscription sera effective uniquement lorsque nous aurons reçu le bulletin
d'inscription + chèque de caution .***

***Si annulation de votre participation moins de 10 jours avant le jour de la formation ou non
présentation le jour J, le chèque sera encaissé.***

Statut : réponse obligatoire

- Cotisant au Vivea, à jour de ses cotisations MSA (Exploitant agricole, Conjoint collaborateur, Cotisant solidaire, Aide familiale)**
 - Fournir une attestation d'éligibilité au financement vivea

- Je suis en démarche d'installation (PPP) Fournir :**
 - L'original de l'attestation des conditions d'éligibilité au financement de VIVEA délivré par un CEPPP signé et tamponné.

- L'original du formulaire « Engagement du créateur ou repreneur d'exploitation agricole » signé.
- La copie du PPP signée des deux conseillers et par vous-même.
- La copie d'écran de votre Compte Personnel de Formation mentionnant votre nom en tant que propriétaire du compte.

Je suis salarié(e) agricole d'une exploitation ou d'un organisme, autre salarié, demandeur d'emploi, autre ... : Prendre contact avec nous pour faire la demande de financement au fond de formation correspondant.

● **Si la formation n'est pas finançable : 200 Euros (ht) / journée de formation**

Choix des formations

Formations	Durée	Lieu	Date	Inscription
La machine à traire et la qualité du lait	1 jour	66	22 octobre 2026	<input type="checkbox"/>
Fabrication de la Tomme	2 jours	66	27 /28 octobre 2026	<input type="checkbox"/>
Formation Obsalim	1 jour	09	3 novembre 2026	<input type="checkbox"/>
GBPHE : Réglementation, bonnes pratiques d'hygiène et plan de maîtrise sanitaire	2 jours	31	23 et 24 novembre 2026	<input type="checkbox"/>
La fabrication des fromages lactiques	2 jours	65	8 et 9 décembre 2026	<input type="checkbox"/>
Mise à jour du PMS	1 jour	31	12 janvier 2027	<input type="checkbox"/>
Savoir analyser ses résultats	1 jour	09	19 janvier 2027	<input type="checkbox"/>
Fabrication de la crème glacée	1 jour	Lieu à définir	Début 2027	<input type="checkbox"/>
Les accidents de fabrication	1 jour	09	16 février 2027	<input type="checkbox"/>
Les différentes lactations	1 jour	66	Fin février 2027	<input type="checkbox"/>
Fabrication des pâtes persillées	2 jours	09	2 et 3 mars 2027	<input type="checkbox"/>

L’AFFAP se réserve le droit de modifier les dates ou lieu de la formation (dans la limite du département) ou **d’annuler la formation sous un délai de 10 jours avant la date, si le nombre de stagiaires inscrits n’est pas suffisant, ou si Vivea ne finance pas la formation,** (ou toute autre raison valable). En vous remerciant de votre compréhension.