

Porteurs de projets, agriculteurs, salariés, demandeurs d'emploi : nous vous proposons des formations adaptées à vos besoins, encadrées par des spécialistes de l'agro-alimentaire fermier avec des mises en situation en atelier de transformation.



## Nous rencontrer



### En voiture:



Sur la RN 106, Florac se situe à 40 km de Mende, 70km d'Alès et 100km de Nîmes.

### En train:

Les gares les plus proches sont Marvejols (50km – ligne Paris-Béziers) et Alès.

### En bus:

Navette entre Mende et Florac (voir [www.lozere.fr](http://www.lozere.fr)).

## Programme des stages en agroalimentaire

# 2021



### A qui s'adressent nos stages ?

Porteurs de projet, futurs agriculteurs en parcours d'installation, agriculteurs, transformateurs, demandeurs d'emploi, salariés (parcours de formations éligibles dans le cadre du CPF).

Nouveau en 2021 : quelques sessions tous public, venez découvrir les fabrications avec des modules adaptés à la transformation familiale !

### Tarif

119€ par jour et par personne

### CFPPA de Lozère - site de Florac

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole - 2, place de l'ancienne gare - 48400 Florac  
Téléphone: **04 66 65 65 62**



[cfppa.lozere@educagri.fr](mailto:cfppa.lozere@educagri.fr)

[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)

**cfppa**  
de la  
**LOZÈRE**



## Pour consolider son projet

- |                                                                          |                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Hygiène en agroalimentaire                                               | ▪ le 22 mars<br>▪ le 8 novembre                                 |
| Réglementation en agroalimentaire                                        | ▪ le 23 mars<br>▪ le 9 novembre                                 |
| Élaborer un plan de maîtrise sanitaire (application de la méthode HACCP) | ▪ les 15 et 16 mars<br>▪ les 29 et 30 nov                       |
| Conception d'un atelier agroalimentaire                                  | ▪ du 17 au 19 mars<br>▪ du 26 au 28 mai<br>▪ du 1 au 3 décembre |

## Produits laitiers : brebis, chèvre et vache

- |                                                                                        |                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Technologies fromagères aux laits crus (vache, chèvre, brebis)                         | ▪ du 12 au 16 avril<br>▪ du 20 au 24 sept |
| Spécialisation Yaourts                                                                 | ▪ du 5 au 7 mai                           |
| Spécialisation produits frais, desserts lactés et beurre                               | ▪ du 18 au 20 mai                         |
| GBPH fermier européen : élaborer son plan de maîtrise sanitaire en production laitière | ▪ du 24 au 25 nov.                        |
| GBPH fermier européen – mise à jour ( <i>obligatoire pour 2021 – anticipez !</i> )     | ▪ le 26 novembre                          |

## Accompagnement et suivi individuel post-formation à distance

**Pour les stagiaires en BPREA:**  
UCARE C6 Conduire un atelier de transformation en production fermière

*Nous  
contacter*

UCARE C7 Concevoir un atelier de transformation fermière et intégrer le travail à façon

## Fruits & légumes

- |                                                             |                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Transformation des fruits                                   | ▪ du 1 au 5 février<br>▪ du 22 au 26 mars<br>▪ du 17 au 21 mai<br>▪ du 20 au 24 septembre<br>▪ du 6 au 10 décembre |
| Transformation des légumes                                  | ▪ du 8 au 10 février<br>▪ du 12 au 14 avril<br>▪ du 13 au 15 sept.                                                 |
| Séchage des fruits et légumes                               | ▪ du 11 au 12 février<br>▪ du 16 au 17 septembre                                                                   |
| Transformation des champignons                              | ▪ du 12 au 14 octobre                                                                                              |
| Transformation des plantes                                  | ▪ du 3 au 7 mai                                                                                                    |
| Transformation des châtaignes                               | ▪ du 30 nov au 3 déc                                                                                               |
| Vinaigres et conserves à base de vinaigre                   | ▪ du 18 au 19 mars<br>▪ du 18 au 19 novembre                                                                       |
| Fabrication de moutardes                                    | ▪ le 15 octobre                                                                                                    |
| Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits | ▪ du 15 au 17 mars<br>▪ du 15 au 17 novembre                                                                       |
| Légumes lactofermentés                                      | ▪ le 25 novembre                                                                                                   |
| Perfectionnement en transformation des végétaux             | ▪ le 11 octobre                                                                                                    |

## Techniques de conservation

- |                                   |                                                                         |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Conduite d'un autoclave           | ▪ du 11 au 12 février<br>▪ du 15 au 16 avril<br>▪ du 16 au 17 septembre |
| Conservation et cuisson sous-vide | ▪ du 14 au 15 septembre                                                 |

**Programmes détaillés et ouvertures de nouvelles sessions sur :**

**[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)**

## Miel & produits sucrés

- |                                  |                                              |
|----------------------------------|----------------------------------------------|
| Transformation du miel           | ▪ du 25 au 29 janvier<br>▪ du 4 au 8 octobre |
| Fabrication de glaces et sorbets | ▪ 29 mars au 2 avril<br>▪ du 15 au 19 nov.   |
| Initiation à la confiserie       | ▪ du 10 au 12 mai<br>▪ du 8 au 10 nov.       |

## Viandes & poissons

- |                                         |                                             |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------|
| Transformation du porc                  | ▪ du 6 au 9 avril<br>▪ du 28 sept au 1 oct. |
| Transformation des volailles            | ▪ du 16 au 19 nov.                          |
| Transformation de l'agneau              | ▪ du 30 mars au 2 avril                     |
| Transformation des poissons d'eau douce | ▪ du 11 au 13 octobre                       |

## Autres produits

- |                                         |                    |
|-----------------------------------------|--------------------|
| Fabrication de pâtes fraîches et sèches | ▪ du 24 au 26 nov. |
| Fabrication de la bière                 | ▪ du 9 au 10 mars  |
| Fabrication de produits cosmétiques     | ▪ du 6 au 7 avril  |

**Venez apprendre en pratiquant avec des professionnels !**

**Sessions tous public**

- |                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| Faire son pain                    | les 4 et 5 mars     |
| Initiation au travail du chocolat | les 29 et 30 nov.   |
| Initiation à la pâtisserie        | les 7 et 8 décembre |