

**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

105€ 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)



## Pour consolider son projet

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

## Produits laitiers : brebis, chèvre et vache

- Technologies fromagères aux laits crus (vache, chèvre, brebis)
  - du 12 au 16 avril
  - 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 (*obligatoire pour 2021 – anticipez !*)
  - le 26 novembre

## Accompagnement et suivi individuel post-formation à distance

## Pour les stagiaires en formation professionnelle agricole:

UCARE Transformation agroalimentaire  
UCARE Conception d'atelier de transformation et travail à façon

*Nous  
contacter*

## Fruits & légumes

- Transformation des fruits
  - du 1 au 5 février
  - du 22 au 26 mars
  - du 17 au 21 mai
  - du 20 au 24 septembre
  - du 6 au 10 décembre
- Transformation des légumes
  - du 8 au 10 février
  - du 12 au 14 avril
  - du 13 au 15 sept.
- Séchage des fruits et légumes
  - du 11 au 12 février
  - 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
  - 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
  - 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
  - du 15 au 16 avril
  - 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
  - du 4 au 8 octobre
- Fabrication de glaces et sorbets
  - 29 mars au 2 avril
  - du 15 au 19 nov.
- Initiation à la confiserie
  - du 10 au 12 mai
  - du 8 au 10 nov.

## Viandes & poissons

- Transformation du porc
  - du 6 au 9 avril
  - du 28 sept au 1 oct.
- Transformation des volailles
  - du 16 au 19 novembre
- 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 8 au 9 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