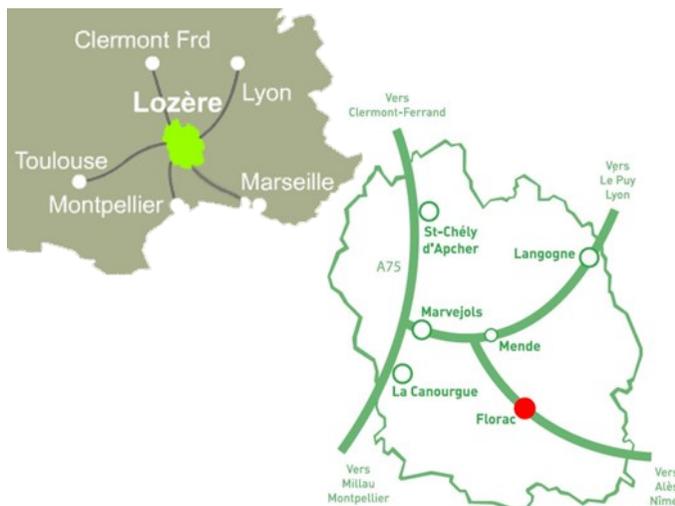


Porteurs de projets, agriculteurs, salariés, demandeurs d'emploi : nous vous proposons des formations professionnalisantes adaptées à vos besoins, encadrées par des spécialistes de l'agro-alimentaire fermier avec des mises en situation en atelier de transformation.



## Nous rencontrer

CFPPA de Lozère - site de Florac



**En voiture:**



Sur la RN 106, Florac se situe à 40 km de Mende, 70km depuis Alès , 50 km depuis l'A75.

**En train:**

Les gares les plus proches sont Marvejols, Mende ou Alès.

**En bus:**

Navettes Mende <-> Florac  
et navettes Alès <-> Florac ( selon saison ) voir <https://www.mestrajets.lio.laregion.fr/>

# Programme des stages en agroalimentaire 2024



## 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).

## Tarifs

CPF, Demandeurs d'emploi , individuels payants : 22 € / heure , soit 154 € par journée de formation

VIVEA : selon grille tarifaire VIVEA 2024 -> voir fiche stage sur notre site Internet

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole - 2, place de l'ancienne gare - 48400 Florac

☎ 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)



## Viandes & Poissons



- Transformation de l'agneau ♦ du 2 au 5 avril
- Transformation des poissons d'eau douce ♦ du 16 au 18 octobre
- Transformation du porc ♦ du 12 au 15 novembre
- Transformation des volailles ♦ du 3 au 6 décembre

## Produits laitiers : brebis, chèvre et vache



- Fabrication de fromages (pâtes lactiques, molles et pressées) ♦ du 13 au 17 mai  
♦ du 16 au 20 septembre
- Fabrication de Yaourts ♦ du 22 au 24 mai
- Confiture de lait, desserts lactés, fromages frais et beurre ♦ du 2 au 4 octobre
- GBPH fermier européen : élaborer son plan de maîtrise sanitaire en production laitière ♦ du 14 au 15 novembre

## Techniques de conservation



- Conduite d'un autoclave ♦ du 22 au 23 janvier  
♦ du 19 au 20 mars  
♦ du 13 au 14 mai  
♦ du 16 au 17 septembre  
♦ du 25 au 26 novembre
- Conservation et Cuisson sous-vide ♦ du 14 au 15 octobre

## Fruits



- Transformation des fruits ♦ du 22 au 26 janvier  
♦ du 26 fév. au 1<sup>er</sup> mars  
♦ du 25 au 29 mars  
♦ du 22 au 26 avril  
♦ du 13 au 17 mai  
♦ du 16 au 20 septembre  
♦ du 4 au 8 novembre  
♦ du 2 au 6 décembre
- Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits ♦ du 26 au 28 février  
♦ du 9 au 11 octobre  
♦ du 10 au 12 décembre
- Séchage des fruits et légumes ♦ du 7 au 8 mars  
♦ du 17 au 18 juin  
♦ du 7 au 8 octobre
- Transformation des fruits à coques : Noix, noisette, amande **NOUVEAUTÉ** ♦ du 14 au 15 octobre
- Transformation des châtaignes ♦ du 26 au 29 novembre

## Miel et produits sucrés



- Transformation du miel ♦ du 25 au 29 novembre
- Fabrication de glaces et sorbets ♦ du 26 fév. au 1<sup>er</sup> mars  
♦ du 22 au 26 avril  
♦ du 4 au 8 novembre
- Initiation à la confiserie ♦ du 4 au 6 juin  
♦ du 18 au 20 novembre

## Céréales



- Fabrication du pain ♦ du 2 au 3 avril
- Fabrication de pâtes fraîches et sèches ♦ du 20 au 22 novembre

## Légumes, Plantes, Champignons



- Transformation des légumes et lactofermentation ♦ du 29 janv. au 1<sup>er</sup> février  
♦ du 19 au 22 mars  
♦ du 21 au 24 mai  
♦ du 30 sept. au 3 octobre  
♦ du 12 au 15 novembre  
♦ du 9 au 12 décembre
- Vinaigres, conserves à base de vinaigre et moutardes ♦ du 5 au 7 février  
♦ du 19 au 21 juin  
♦ du 24 au 26 septembre  
♦ du 18 au 20 novembre
- Transformation des plantes (en produits alimentaires) ♦ du 4 au 6 mars  
♦ du 5 au 7 juin  
♦ du 9 au 11 octobre
- Transformation des champignons ♦ du 15 au 17 octobre

## Pour consolider son projet



- Hygiène en agroalimentaire ♦ le 2 avril  
♦ le 30 septembre  
♦ le 25 novembre
- Élaborer un plan de maîtrise sanitaire (application méthode HACCP) ♦ du 5 au 6 février  
♦ du 23 au 24 avril  
♦ du 3 au 4 octobre  
♦ du 28 au 29 novembre
- Conception d'un atelier agroalimentaire ♦ du 7 au 9 février  
♦ du 15 au 17 mai  
♦ du 30 sept. au 2 octobre
- Réglementation en agroalimentaire ♦ le 13 novembre

Pour les stagiaires en formation professionnelle agricole :

UCARES « Transformation agroalimentaire »

*Nous contacter*

Programmes détaillés et bulletin d'inscription sur :  
[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)

Date dernière mise à jour : 29/08/2023