

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



A qui s'adressent nos stages ?

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

Tarifs

CPF, Demandeurs d'emploi, individuels payants : 27 € / heure, soit 189 € par journée de formation

VIVEA : selon grille tarifaire VIVEA 2026 -> voir fiche stage sur notre site Internet

Comment s'inscrire ?

Bulletin d'inscription & modalités téléchargeables sur notre site : www.epl-lozere.fr/formations-courtes

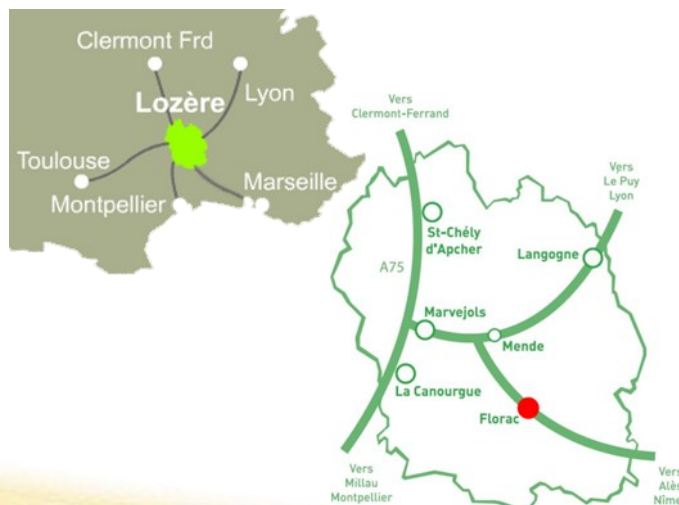
☎ 04 66 65 65 62

mail : cfppa.florac@educagri.fr



Comment venir ?

CFPPA de Lozère - site de Florac
2, place de l'ancienne gare - 48400 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 2026



Version actualisée de ce programme :



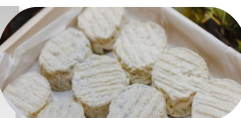
www.epl-lozere.fr/formations-courtes

Viandes & Poissons



- Découpe et transformation de l'agneau ♦ du 9 au 12 mars
- Découpe et transformation des volailles ♦ du 28 septembre au 1^{er} octobre
- Transformation des poissons d'eau douce ♦ du 13 au 15 octobre
- Découpe et transformation du porc ♦ du 7 au 10 décembre

Produits laitiers : brebis, chèvre et vache



- Fabrication de fromages (pâtes lactiques, molles et pressées) ♦ du 28 septembre au 2 octobre
- Fabrication de Yaourts ♦ du 5 au 7 mai
- GBPH fermier européen : Plan de Maîtrise Sanitaire en transformation laitière ♦ du 16 au 17 novembre

Techniques de conservation



- Conduite d'un autoclave et conservation sous-vide ♦ du 27 au 29 janvier
- ♦ du 11 au 13 mai
- ♦ du 24 au 26 novembre

Pour les stagiaires en formation professionnelle agricole :

UCARES « Transformation agroalimentaire »

Nous contacter

Fruits



- Fruits et Plantes : Transformations sucrées
 - ♦ du 26 au 30 janvier
 - ♦ du 9 au 13 mars
 - ♦ du 13 au 17 avril
 - ♦ du 18 au 22 mai
 - ♦ du 29 juin au 3 juillet
 - ♦ du 5 au 9 octobre
 - ♦ du 23 au 27 novembre
- Liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits
 - ♦ du 3 au 5 février
 - ♦ du 31 mars au 2 avril
 - ♦ du 22 au 24 septembre
 - ♦ du 3 au 5 novembre
- Séchage des fruits et légumes
 - ♦ du 22 au 23 janvier
 - ♦ du 3 au 4 juin
 - ♦ du 9 au 10 novembre
- Transformation des fruits à coque : Noix, noisette, amande
 - ♦ du 24 au 25 mars
 - ♦ du 9 au 10 novembre
- Transformation des châtaignes ♦ du 1^{er} au 4 décembre

Produits sucrés



- Transformation du miel ♦ du 16 au 20 novembre
- Fabrication de glaces et sorbets
 - ♦ du 9 au 13 mars
 - ♦ du 18 au 22 mai
 - ♦ du 2 au 6 novembre
- Initiation à la confiserie
 - ♦ du 8 au 10 avril
 - ♦ du 3 au 5 novembre
- Initiation à la pâtisserie ♦ du 17 au 19 juin

NOUVEAUTÉ

Légumes, Plantes, Champignons



- Légumes et Plantes : Transformations salées et lactofermentation
 - ♦ du 13 au 16 janvier
 - ♦ du 10 au 13 février
 - ♦ du 17 au 20 mars
 - ♦ du 4 au 7 mai
 - ♦ du 22 au 25 septembre
 - ♦ du 30 nov. au 3 décembre
- Vinaigres, conserves à base de vinaigre et moutardes
 - ♦ du 17 au 19 mars
 - ♦ du 6 au 8 octobre
 - ♦ du 1^{er} au 3 décembre
- Transformation des champignons ♦ du 13 au 15 octobre
- Transformation des légumineuses ♦ du 15 au 16 décembre

NOUVEAUTÉ

Céréales



- Fabrication de pâtes fraîches et sèches
 - ♦ du 11 au 13 février
 - ♦ du 18 au 20 novembre

Pour consolider son projet



- Hygiène et HACCP : Élaborer un plan de maîtrise sanitaire
 - ♦ du 20 au 22 janvier
 - ♦ du 24 au 26 mars
 - ♦ du 11 au 13 mai
 - ♦ du 16 au 18 juin
 - ♦ du 6 au 8 octobre
 - ♦ du 8 au 10 décembre
- Conception d'un atelier agroalimentaire
 - ♦ du 7 au 9 avril
 - ♦ du 13 au 15 octobre

Programmes détaillés et bulletin d'inscription sur :
www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Date dernière mise à jour : 01/09/2026