



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 pratique 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 professionnalisation).



Tarifs

27 € / heure, soit 189 € par journée de formation



Financements possibles :

tous fonds de formation professionnelle : VIVEA, CPF, France Travail, FAFSEA, AGEFICE...



Nous contacter en amont pour montage du dossier



Comment s'inscrire ?

Bulletin d'inscription & modalités téléchargeables sur notre site



04 66 65 65 62



cfppa.florac@educagri.fr



www.epl-lozere.fr/formations-courtes



CFPPA de Lozère - site de Florac
2 Place de l'ancienne gare, 48 400 Florac



En voiture :

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



En train :

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



En bus :

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



Version actualisée de ce programme :



www.epl-lozere.fr/formations-courtes



VIANDES



Découpe et transformation de l'Agneau

♦ du 1^{er} au 4 mars

Découpe et transformation des Volailles

♦ du 27 au 30 septembre

Découpe et transformation du Porc

♦ du 6 au 9 décembre



PRODUITS LAITIERS : BREBIS, CHÈVRE ET VACHE



Fabrication de Fromages (pâtes lactiques, molles et pressées)

♦ du 27 septembre au 1^{er} octobre

Fabrication de Yaourts et Desserts lactés

♦ du 9 au 11 mars

Fabrication de Fromages frais et Faisselles

♦ du 8 au 9 juin

Confiture de lait et Caramels

♦ du 7 au 8 décembre

GBPH fermier européen :
Plan de Maîtrise Sanitaire en
transformation laitière

♦ du 9 au 10 novembre



CÉRÉALES



Fabrication de Pâtes fraîches et sèches

♦ du 3 au 5 février
♦ du 17 au 19 novembre



TECHNIQUES DE CONSERVATION



Conduite d'un Autoclave et
Conservation sous-vide

♦ du 26 au 28 janvier
♦ du 3 au 5 mai
♦ du 14 au 16 septembre
♦ du 23 au 25 novembre



FRUITS



Fruits et Plantes :
transformations sucrées

♦ du 25 au 29 janvier
♦ du 8 au 12 mars
♦ du 26 au 30 avril
♦ du 31 mai au 4 juin
♦ du 13 au 17 septembre
♦ du 11 au 15 octobre
♦ du 22 au 26 novembre

Séchage des fruits et légumes

♦ du 20 au 21 janvier
♦ du 10 au 11 juin
♦ du 9 au 10 novembre

Transformation des Fruits à
coque : noix, noisette, amande

♦ du 4 au 5 février
♦ du 24 au 25 juin
♦ du 9 au 10 novembre

Transformation des
Châtaignes

♦ du 16 au 19 mars
♦ du 30 novembre au
3 décembre

Boissons fermentées :
Kéfir, Kombuchas et Vins de
fruits

NOUVEAUTÉ

♦ du 24 au 25 mars
♦ du 4 au 5 mai
♦ du 3 au 4 novembre

Liqueurs et Vins aromatisés

♦ du 2 au 3 février
♦ du 28 au 29 avril
♦ du 28 au 29 septembre



PRODUITS SUCRÉS



Transformation du Miel

♦ du 23 au 26 février
♦ du 16 au 19 novembre

Fabrication de Glaces et Sorbets

♦ du 22 au 26 février
♦ du 10 au 14 mai
♦ du 11 au 15 octobre

Initiation à la Confiserie

♦ du 21 au 23 juin
♦ du 3 au 5 novembre

Initiation à la Pâtisserie

NOUVEAUTÉ

♦ du 23 au 25 juin



LÉGUMES, PLANTES, CHAMPIGNONS



Légumes et Plantes :
transformations salées et
Lactofermentation

♦ du 19 au 22 janvier
♦ du 2 au 5 mars
♦ du 20 au 23 avril
♦ du 18 au 21 mai
♦ du 21 au 24 septembre
♦ du 2 au 5 novembre
♦ du 7 au 10 décembre

Vinaigres, conserves à base de
vinaigre et Moutardes

♦ du 16 au 18 mars
♦ du 25 au 27 mai
♦ du 6 au 8 octobre
♦ du 30 novembre au
2 décembre

Transformation des Champignons

♦ du 5 au 7 octobre

Transformation des Légumineuses

♦ du 16 au 17 mars
♦ du 14 au 15 décembre

NOUVEAUTÉ



POUR CONSOLIDER SON PROJET



Hygiène et HACCP en atelier de
transformation : élaborer un Plan
de Maîtrise Sanitaire

♦ du 23 au 25 février
♦ du 20 au 22 avril
♦ du 15 au 17 juin
♦ du 12 au 14 octobre
♦ du 7 au 9 décembre

Hygiène alimentaire dans les
établissements de restauration
commerciale

♦ du 13 au 14 janvier
♦ du 4 au 5 mai

Conception d'un atelier
agroalimentaire

♦ du 31 mars au 2 avril



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



Date dernière mise à jour :

01/10/2026