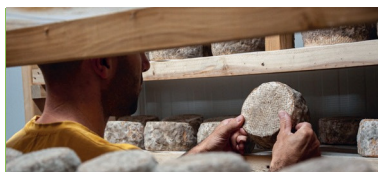


CATALOGUE

DES FORMATIONS COURTES



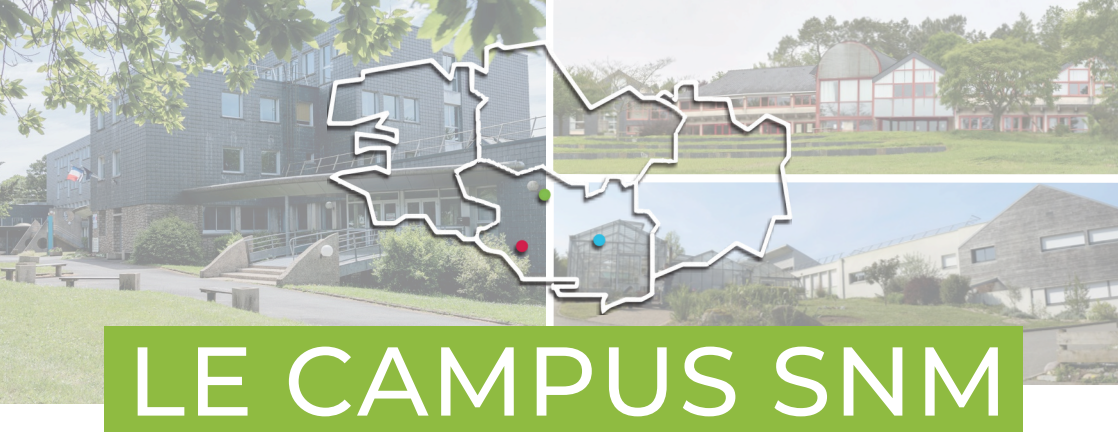
CFPPA DE PONTIVY
ÉDITION 2025-2026

Transformation Laitière
Formation Continue



**SCIENCES & NATURE
DU MORBIHAN**

PONTIVY | ST-JEAN-BRÉVELAY | HENNEBONT



Depuis le 1er Janvier 2023, les trois Établissements Publics Agricoles (EAP) du Morbihan ont fusionné pour devenir officiellement le Campus Sciences & Nature du Morbihan.

Désormais seul EPL départemental, le Campus SNM rassemble le LEGTA et le CFPPA de Pontivy (Le Gros Chêne), le LPA de Saint-Jean-Brévelay et le CFA d'Hennebont.

Allant du Collège au BTS, notre établissement propose une large palette de formations offerte par le Ministère de l'Agriculture : Agriculture, Agroalimentaire, Forêt, Paysage, Horticulture, Service aux personnes, Paysage, Enseignement général...

Chaque site possède sa propre exploitation agricole (4 ateliers à Pontivy : vaches laitières, porcs sur paille, poules pondeuses en Agriculture Biologique, méthanisation).

LE CFPPA de Pontivy



CAMPUS SCIENCES & NATURE

LE GROS CHÊNE

ÉTABLISSEMENT PUBLIC D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION

Le centre de formation propose des formations continues pour adultes et des formations en apprentissage.

Dans le domaine agricole, le CFPPA propose notamment :

- le CAP agricole "Métiers de l'agriculture", en formation continue
- le BP REA "Polyculture Elevage" et "Maraichage biologique", en formation continue
- le CS "Production, Transformation, Commercialisation de Produits Fermiers" en formation continue et en apprentissage.

La structure dispose de 6 salles de cours, d'une salle informatique ainsi que d'un centre de ressources et d'une salle d'autoformation équipée d'ordinateurs.

Pour la transformation de produits fermiers, le CFPPA utilise l'atelier de transformation de 700 m² du Gros Chêne, permettant de fabriquer des produits carnés, des produits végétaux, des produits laitiers ou céréaliers.

Des logements (cf page 16) et un foyer sont également à la disposition des apprenant-e-s.

Le bâtiment répond aux normes d'accès handicapé-e-s. Adeline Cadoudal, référente handicap, oriente, informe et accompagne les personnes en situation de handicap.

Sommaire

PAGES	MODULES
4-5	Les fondamentaux de la transformation laitière
6-7	Fabriquer des produits frais et fromages lactiques
8-9	Fabriquer des fromages à pâte molle, pâte persillée ou pâte pressée
10-11	Mettre au point et fabriquer un fromage de son choix
12-13	Affinage
14-15	Guide des bonnes pratiques d'hygiène
16	Financement et infos pratiques

Calendrier des formations

MODULE	DUREE	oct-25	janv-26	fév-26	mars-26	avril-26	juin juil -26	Prix TTC /stagiaire
Fondamentaux de la transformation laitière	3 jours	20 au 22						693,00 €
Produits frais (yaourt, beurre...) et fromages lactiques	3 jours			16 au 18				693,00 €
Pâte molle, persillée ou pressée	3 jours					13 au 15		693,00 €
Mise au point, fabrication d'un fromage	3 jours						29 au 01	693,00 €
Affinage	2 jours				2 après-midi au 4 midi			528,00 €
GBPH	2 jours		6 et 7					462,00 €

Les fondamentaux de la transformation laitière

Programme

Le module dure 21 heures, soit 3 jours de 7h en présentiel, avec une demi-journée en théorie, le reste en pratique.

Public

Formation tout public : particulier, salarié-e d'entreprises privées ou publiques ou chef-fe d'entreprise d'entreprises privées.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs visés

- Connaître les composants du lait et la flore microbiologique permettant la transformation du lait
- Décrire et mettre en œuvre les différentes étapes de la transformation laitière et fromagère
- Appliquer la réglementation fromagère fermière

Détails du module

- La composition physico-chimique et microbiologique du lait
 - Les différents composants physico-chimiques du lait
 - Les critères d'évaluation de la qualité du lait (TB/TP, pH, acidité,...)
 - Les différents microorganismes du lait
- Les grandes étapes de la transformation laitière et fromagère
 - Présentation des différentes familles et catégories de produits laitiers
 - Etapes et paramètres technologiques
 - Techniques et matériels de fabrication
- L'hygiène et le nettoyage en atelier fermier ou artisanal
 - Le TACT et le SENS
 - Faire son plan de nettoyage et désinfection
- Les éléments liés à la réglementation
 - Plan de maîtrise sanitaire (initiation)
 - Les statuts de l'atelier
 - L'étiquetage des produits
- Fabrications en atelier :
 - Yaourt
 - Fromage blanc
 - Et/ou tomme grise



Les fondamentaux de la transformation laitière

Modalités d'évaluation

- A la fin de la session, la dernière demi-heure est consacrée à évaluer la satisfaction des stagiaires, ainsi que leur degré d'assimilation des connaissances apportées. En outre, l'évaluation des acquis est estimée tout au long de la formation, via les temps aménagés par le formateur pour l'échange et l'expression des stagiaires.
- Attestation de compétences

Conditions d'admission et d'inscription

- Prérequis : ∅
- Remplir un dossier de candidature (disponible au centre de formation) et s'affranchir des frais de formation.

Bon à retenir

Dispositif de financement : dispositif Boost Compétences (OCAPIAT), VIVEA, financement par l'entreprise, financement personnel.

-> montant = 693 € (33 €/h)

12 participant-e-s maximum par session.

Après la formation

Notre objectif est d'accompagner les porteur-se-s de projets agricoles dans leur réflexion et leurs démarches de création d'entreprise.

Vous pouvez également devenir salarié-e : technicien-ne; ouvrier-ère qualifié-e en transformation et commercialisation.

Indicateurs

Taux de réussite : 100 % (2023)

Taux de satisfaction : 100 % (2023)

Personne à contacter : Caroline Evanno

Tél : 02 97 25 20 19

Email : cfppa.pontivy@educagri.fr



Le CFPPA dispose d'un laboratoire de technologie fromagère et c'est ici qu'enseigne en tant qu'intervenant Pierre Legrand, connu de tous les fromager-es de France pour son savoir sur la transformation laitière.

Caroline EVANNO, Assistante administrative en charge de la formation courte



Fabriquer des produits frais (beurre, crème, yaourt) et des fromages lactiques

Programme

Le module dure 21 heures, soit 3 jours de 7h en présentiel, alternant cours théoriques et pratique.

Public concerné

Formation tout public : particulier, salarié-e d'entreprises privées ou publiques, ou chef-fe d'entreprise d'entreprises privées.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs visés

- Fabriquer des fromages lactiques et des produits frais en atelier fermier ou artisanal
- Connaître les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité
- Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Détails du module

- Rappels sur la composition du lait
- Les étapes de fabrication
 - Laits fermentés (comme le yaourt)
 - Fromages lactiques
 - Crème et beurre
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Points réglementaires
- Fabrication en atelier :
 - Yaourt et skyr
 - Crème maturée et beurre
 - Fromage lactique frais de type faisselle, fromage blanc ou tartinable, fromage lactique affinés à croûte fleurie ou lavée

Modalités d'évaluation

- A la fin de la session, la dernière demi-heure est consacrée à évaluer la satisfaction des stagiaires, ainsi que leur degré d'assimilation des connaissances apportées. En outre, l'évaluation des acquis est estimée tout au long de la formation, via les temps aménagés par le formateur pour l'échange et l'expression des stagiaires.
- Attestation de compétences

Conditions d'admission et d'inscription

- Prérequis : connaître les fondamentaux de la transformation laitière
- Remplir un dossier de candidature (contacter le centre de formation) et s'affranchir des frais de formation.



Fabriquer des produits frais (beurre, crème, yaourt) et des fromages lactiques

Bon à retenir

Dispositif de financement : dispositif Boost Compétences (OCAPIAT), VIVEA, financement par l'entreprise, financement personnel.

-> montant = 693 € (33 €/h)

12 participant-e-s maximum par session.

Après la formation

Notre objectif est d'accompagner les porteur-se-s de projets agricoles dans leur réflexion et leurs démarches de création d'entreprise.

Vous pouvez également devenir salarié-e : technicien-ne; ouvrier-ère qualifié-e en transformation et commercialisation.

Indicateurs

Taux de réussite : *nouvelle formation*

Taux de satisfaction : *nouvelle formation*

Personne à contacter : Caroline Evanno

Tél : 02 97 25 20 19

Email : cfppa.pontivy@educagri.fr



Fabriquer des fromages à pâte molle, persillée ou pressée

Programme

Le module dure 21 heures, soit 3 jours de 7h en présentiel, avec une demi-journée en théorie, le reste en pratique.

Public

Formation tout public : particulier, salarié-e d'entreprises privées ou publiques ou chef-fe d'entreprise d'entreprises privées.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs visés

- Fabriquer des fromages à pâte molle ou à pâte pressée en atelier fermier
- Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité
- Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Détails du module

- Rappels sur la composition du lait
- Les étapes de la fabrication des fromages : rôles et paramètres technologiques
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Points réglementaires
- Fabrications en atelier :
 - Fromage à pâte pressée non cuite (pâte souple et ferme)
 - Fromage à pâte pressée demi-cuite ou cuite
 - Fromage à pâte persillée traditionnelle (bleu fort) ou moderne (bleu doux)
 - Fromage à pâte molle traditionnelle (ex : camembert de Normandie) ou moderne (ex : chèvre boite), à croute lavée (ex : maroilles, munster) ou fleurie (ex : camembert, brie)

Modalités d'évaluation

- A la fin de la session, la dernière demi-heure est consacrée à évaluer la satisfaction des stagiaires, ainsi que leur degré d'assimilation des connaissances apportées. En outre, l'évaluation des acquis est estimée tout au long de la formation, via les temps aménagés par le formateur pour l'échange et l'expression des stagiaires.
- Attestation de compétences



Fabriquer des fromages à pâte molle, persillée ou pressée

Conditions d'admission et d'inscription

- Prérequis : connaître les fondamentaux de la transformation laitière
- Remplir un dossier de candidature (contacter le centre de formation) et s'affranchir des frais de formation.

Bon à retenir

Dispositif de financement : dispositif Boost Compétences (OCAPIAT), VIVEA, financement par l'entreprise, financement personnel.

-> montant = 693 € (33 €/h)

12 participant-e-s maximum par session.

Après la formation

Notre objectif est d'accompagner les porteur-se-s de projets agricoles dans leur réflexion et leurs démarches de création d'entreprise.

Vous pouvez également devenir salarié-e : technicien·ne; ouvrier·ère qualifié-e en transformation et commercialisation.

Indicateurs

Taux de réussite : *nouvelle formation*

Taux de satisfaction : *nouvelle formation*

Personne à contacter

Caroline Evanno

Tél : 02 97 25 20 19

Email : cfppa.pontivy@educagri.fr



Mettre au point et fabriquer le fromage de son choix dans un atelier fermier ou artisanal

Programme

Le module dure 21 heures, soit 3 jours de 7h en présentiel, avec une demi-journée en théorie, le reste en pratique.

Public

Formation tout public : particulier, salarié-e d'entreprises privées ou publiques ou chef-fe d'entreprise d'entreprises privées.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs visés

- Réaliser le diagramme de fabrication du fromage choisi
- Fabriquer le fromage choisi
- Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité
- Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Détails du module

- Les étapes de la fabrication du fromage :
 - rôles et paramètres technologiques
 - réalisation d'un diagramme de fabrication
- L'affinage : paramètres d'ambiance et soins
- Identification et résolution des défauts de fabrication
- Fabrication, en atelier, du fromage choisi (minimum 2 essais)

Modalités d'évaluation

- A la fin de la session, la dernière demi-heure est consacrée à évaluer la satisfaction des stagiaires, ainsi que leur degré d'assimilation des connaissances apportées. En outre, l'évaluation des acquis est estimée tout au long de la formation, via les temps aménagés par le formateur pour l'échange et l'expression des stagiaires.
- Attestation de compétences

Conditions d'admission et d'inscription

- Prérequis : connaître les fondamentaux de la transformation laitière
- Remplir un dossier de candidature (contacter le centre de formation) et s'affranchir des frais de formation.



Mettre au point et fabriquer le fromage de son choix dans un atelier fermier ou artisanal

Bon à retenir

Dispositif de financement : dispositif Boost Compétences (OCAPIAT), VIVEA, financement par l'entreprise, financement personnel.

-> montant = 693 € (33 €/h)

12 participant·e·s maximum par session.

Après la formation

Notre objectif est d'accompagner les porteur·se·s de projets agricoles dans leur réflexion et leurs démarches de création d'entreprise.

Vous pouvez également devenir salarié·e : technicien·ne; ouvrier·ère qualifié·e en transformation et commercialisation.

Indicateurs

Taux de réussite : *nouvelle formation*

Taux de satisfaction : *nouvelle formation*

Personne à contacter : Caroline Evanno

Tél : 02 97 25 20 19

Email : cfppa.pontivy@educagri.fr



Programme

Le module dure 16 heures, réparties sur 3 jours, en présentiel, comprenant une demi-journée de théorie et le reste en pratique.

Public

Formation tout public : particulier, salarié-e d'entreprises privées ou publiques, ou chef-fe d'entreprise d'entreprises privées.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs visés

- Appréhender tous les aspects théoriques, réglementaires et pratiques pour concevoir et gérer des locaux d'affinage.
- Identifier les agents, les mécanismes biochimiques et microbiologiques pour mener à bien l'affinage des fromages.
- Repérer et gérer les défauts liés à l'affinage.

Cette formation est complémentaire à celle intitulée "Fabriquer des fromages à pâte molle et pâte pressée".

Détails du module

- Définition et objectifs de l'affinage
- Transformation fromagère et composition physico-chimique des fromages :
 - Fromages lactiques
 - Fromages à pâte molle
 - Fromages à pâte pressée
- Agents d'affinage issus du lait (flore, enzymes...), coagulant.
- Ferments et flores d'affinage
 - développement des flores, rôle
 - Impact de la température, de l'hygrométrie et de la composition de l'air sur les différents agents d'affinage
- Mécanismes biochimiques et microbiologiques jouant un rôle sur le goût et la texture : facteurs de maîtrise
- Conception des caves d'affinage (agencement, matériaux, équipement, réglementation)
- Nettoyage et désinfection en cave d'affinage
- Gestion de la cave d'affinage : maîtrise de la température et de l'hygrométrie (ambiance recherchée pour différents types de fromages)
- Les soins en cave : quels gestes pour quels résultats ?
- Les défauts d'aspect, de texture, de goût et d'arôme



Modalités d'évaluation

- A la fin de la session, la dernière demi-heure est consacrée à évaluer la satisfaction des stagiaires, ainsi que leur degré d'assimilation des connaissances apportées. En outre, l'évaluation des acquis est estimée tout au long de la formation, via les temps aménagés par le formateur pour l'échange et l'expression des stagiaires.
- Attestation de compétences

Conditions d'admission et d'inscription

- Prérequis : connaître les fondamentaux de la transformation laitière
- Remplir un dossier de candidature (contacter le centre de formation) et s'affranchir des frais de formation.

Bon à retenir

Dispositif de financement : dispositif Boost Compétences (OCAPIAT), VIVEA, financement par l'entreprise, financement personnel.

-> montant = 528 € (33 €/h)

12 participant-e-s maximum par session.

Après la formation

Notre objectif est d'accompagner les porteur-se-s de projets agricoles dans leur réflexion et leurs démarches de création d'entreprise.

Vous pouvez également devenir salarié-e : technicien-ne; ouvrier-ère qualifié-e en transformation et commercialisation.

Indicateurs

Taux de réussite : 100 % (2024)

Taux de satisfaction : 100 % (2024)

Personne à contacter : Caroline Evanno

Tél : 02 97 25 20 19

Email : cfppa.pontivy@educagri.fr

***La formation en adéquation avec mon métier de fromagère.
L'apport théorique va permettre de parfaire le coté pratique
au quotidien. Très bonne idée la visite chez l'affineur.***



Guide des bonnes pratiques d'hygiène

Programme

Le module dure 14 heures, soit 2 jours de 7h en présentiel, le tout en salle de formation (théorie).

Public

Formation tout public : particulier, salarié·e d'entreprises privées ou publiques, ou chef·fe d'entreprise d'entreprises privées.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs visés

- Apprendre à utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, outil de référence élaborer son plan de maîtrise sanitaire en production laitière fermière.

Formation indispensable pour la création d'un atelier de transformation fermière.

Détails du module

- Historique de la création du GBPH, évolutions réglementaires
- Les principaux textes du Paquet Hygiène, les objectifs généraux
- Les 3 statuts sanitaires possibles pour les ateliers fermiers
- Les autocontrôles
 - Définition
 - Critères d'hygiène des procédés et de sécurité applicables aux produits laitiers fermiers, fréquence des contrôles
 - Marche à suivre en cas d'autocontrôle non satisfaisant
- Gestion d'une crise sanitaire
- Les microorganismes
 - Les différentes flores du lait, leurs origines et les voies de contamination
 - Rappels sur les bactéries : classification, exigences nutritionnelles, évolution d'une population bactérienne, comportement vis-à-vis de la température.
 - Pour chacun des 4 germes (*Salmonelle*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *E. coli*) : présentation générale de la bactérie, enjeux pour la santé humaine et animale, conditions de survie et de croissance, voies de contamination du lait, moyens de maîtrise (en élevage et en fromagerie)
- Le nettoyage et la désinfection
 - Définition
 - Les différents produits de nettoyage et de désinfection
 - Techniques de nettoyage et de désinfection
 - Notions de TACT et de SENS



Modalités d'évaluation

- A la fin de la session, la dernière demi-heure est consacrée à évaluer la satisfaction des stagiaires, ainsi que leur degré d'assimilation des connaissances apportées. En outre, l'évaluation des acquis est estimée tout au long de la formation, via les temps aménagés par le formateur pour l'échange et l'expression des stagiaires.
- Une attestation de compétences est remise aux stagiaires.

Conditions d'admission et d'inscription

- Prérequis : ∅
- Remplir un dossier de candidature (contacter le centre de formation) et s'affranchir des frais de formation.

Bon à retenir

Dispositif de financement : dispositif Boost Compétences (OCAPIAT), VIVEA, financement par l'entreprise, financement personnel.

-> montant = 462 € (33 €/h)

Après la formation

Notre objectif est d'accompagner les porteur-se-s de projets agricoles dans leur réflexion et leurs démarches de création d'entreprise.

Vous pouvez également devenir salarié-e : technicien-ne; ouvrier-ère qualifié-e en transformation et commercialisation.

Indicateurs

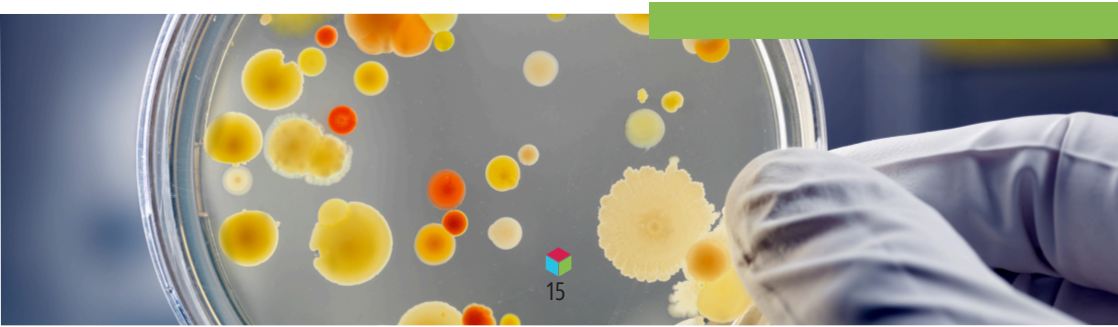
Taux de réussite : 100 % (2025)

Taux de satisfaction : 100 % (2025)

Personne à contacter : Caroline Evanno

Tél : 02 97 25 20 19

Email : cfppa.pontivy@educagri.fr



FINANCEMENT



Si vous êtes chef-fe-s d'entreprise agricole

Le VIVEA prend en charge une partie des frais de formation. Vous devez être à jour de votre contribution formation collectée par la MSA. Prise en charge de 3000 € max /an.

Le CFPPA prend en charge la demande de financement de votre formation auprès du VIVEA.

Si vous êtes salarié-e

Une prise en charge par OCAPIAT peut être accordée avec le dispositif Boost Compétences, à hauteur de 50% (montant maximum de 750 € HT / stagiaire), dans la limite des fonds disponibles.

Qu'est-ce -que VIVEA ?

Fonds d'assurance formation (FAF) des actifs non-salariés agricoles, habilité par arrêté ministériel le 30 novembre 2001.

VIVEA accompagne les chef-fe-s d'entreprise agricole dans le développement de leurs compétences en finançant les formations professionnelles des entrepreneur-euse-s du vivant.

Attention : prévoir deux mois de délai entre la demande de financement et le début de la formation.

BOOST' COMPÉTENCES

OCAPIAT accompagne et soutient l'investissement des entreprises de moins de 50 salarié-e-s lorsqu'elles réalisent librement (choix de l'organisme, thème, calendrier, durée...) une action de formation externe ou interne.

INFORMATIONS PRATIQUES

Inscription

Les inscriptions aux stages de formation se font toute l'année.

Hébergement

Le CFPPA de Pontivy propose 20 chambres individuelles avec 1 lit de 90 cm, bureau, rangement et lavabo (linge de lit non fourni).

2 chambres doubles sont également disponibles, convenant aux personnes à mobilité réduite.

Le tarif de location, au 1er septembre 2025, est le suivant :

- Nuitée : 25,00 €
- Semaine : 65,00 €



FORMATION SUR MESURE



Vous n'avez pas trouvé
votre formation dans
notre catalogue ?

Nous pouvons dispenser une FORMATION SUR MESURE
et vous aider à établir votre plan de formation !
Pour connaître les modalités, contactez nous :

CFPPA DE PONTIVY

Rue de Bretagne
56300 Pontivy

mail : cfppa.pontivy@educagri.fr

tél : 02.97.25.20.19



SUIVEZ-NOUS !



www.campus-snm.fr

SITE DE PONTIVY

Rue de Bretagne
56300 Pontivy

Contacts

epl.pontivy@educagri.fr
02.97.25.93.10

cfppa.pontivy@educagri.fr
02.97.25.20.19

SITE De St JEAN BREVELAY

Le Sullio BP 4
56660 St Jean-Brévelay

Contacts

lpa.brevelay@educagri.fr
02.97.60.31.93

SITE D'HENNEBONT

76 rue du Talhouët
56701 Hennebont

Contacts

cfa.hennebont@educagri.fr
02.97.36.23.40



LEADER 2014-2020

