

PROAGRI
POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

PRODUITS LAITIERS

Vos Conseillères



Morgane
Dumont



Marion
Pétrier

LES CHIFFRES CLÉS DEPUIS 2015

- 158 producteurs formés
- 12 créations d'atelier laitier
- près de 80 producteurs accompagnés sur la qualité de leurs produits
- 4 études d'acquisition de références régionales ou nationales

COMPÉTENCES

- Fromages lactiques
- Tommes
- Chavignol
- Yaourts
- Selles-sur-cher
- Glaces
- Sainte Maure de Touraine
- Beurre
- Pouligny Saint Pierre
- Crème
- Valençay
- ...

Morgane Dumont

Après mon BTSA Productions Animales réalisé en alternance dans un élevage caprin fromager, j'ai travaillé à la Laiterie Triballat à Rians pendant un an. J'ai ensuite été animatrice de l'AOP Valençay durant plus de 11 ans, ce qui m'a permis d'être en contact régulier avec des producteurs fromagers sur de nombreuses thématiques. Je suis arrivée à la Chambre d'agriculture début 2021 et j'interviens sur toute la Région sur des accidents de fromagerie et des projets d'ateliers de transformation laitière. Je suis agréée formatrice GBPH et organise des formations à la demande sur ce sujet. Je participe à l'acquisition de références pour les 5 AOP caprines régionales et je fais partie du réseau des techniciens produits laitiers fermiers. fermiers. »

Marion Pétrier

« Je suis arrivée à la CA18 en 2009 en tant que conseillère fromagère. J'ai ensuite été chargée de missions sur les filières laitières du Cher. Depuis 2017, je suis Responsable de l'Equipe Lait du Cher. Je garde une partie de mes missions en lien avec la transformation laitière dans les ateliers fromagers, notamment sur l'organisation de la structure. »



Votre interlocuteur

Contactez Camille Peltier

→ au 02 48 23 04 48

→ Ou par mail à : camille.peltier@cher.chambagri.fr

*Tarifs et conditions de vente sur demande.
Tous nos conseils font l'objet d'un compte-rendu écrit.

Pour plus d'informations

Chambre d'agriculture du Cher

Z.A Détour du Pavé - 2701, route d'Orléans - 18230 Saint-Doulchard
accueil@cher.chambagri.fr - Tél : 02 48 23 04 00- Fax : 02 48 65 18 43

www.centre-valdeloire.chambres-agriculture/chambre-dagriculture-du-cher/



PROAGRI
POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

PRODUITS LAITIERS

Vous accompagner
dans votre
transformation
laitière
fermière



Qualités des produits

Améliorer la fabrication de vos produits laitiers



Accompagnement réglementaire

Réaliser votre Plan de Maîtrise Sanitaire et votre dossier d'agrément

METTRE EN ŒUVRE LE GUIDE DE BONNE PRATIQUE D'HYGIÈNE

Vous souhaitez aller plus loin après la formation GBPH ?

Nous vous proposons :

- Un rendez-vous avec votre conseiller ;
- Personnalisation de votre plan HACCP ;
- Rédaction de votre plan de nettoyage et désinfection ;
- Révision de vos diagrammes de fabrication.

RÉALISER LE DOSSIER D'AGRÈMENT SANITAIRE

Vous souhaitez un appui sur cette étape ?

Nous vous proposons :

- Un rendez-vous avec votre conseiller sur l'exploitation ;
- Un état des lieux de votre atelier ;
- Un accompagnement à la rédaction de votre dossier d'agrément ;
- Un dossier d'agrément finalisé.

ETIQUETER LES PRODUITS LAITIERS

Vous souhaitez avoir toutes les mentions réglementaires sur vos étiquettes ?

Nous vous proposons :

- Un rendez-vous avec votre conseiller dans les locaux de votre Chambre d'agriculture ;
- Une vérification de vos étiquettes existantes ;
- La liste des mentions obligatoires selon votre/vos transformation(s) ;



APPUI TECHNIQUE À DISTANCE

Vous souhaitez avoir un avis sur un accident de fromagerie ?

Nous vous répondons par téléphone pour :

- Diagnostiquer l'origine de votre problème à partir de vos observations,
- Définir avec vous la marche à suivre.



RÉSOLURE DES PROBLÈMES DE FROMAGERIE

Vous avez un accident de fromagerie et souhaitez avoir une expertise approfondie ?

Nous intervenons rapidement pour :

- Réaliser un état des lieux de votre atelier de production (ambiance de la fromagerie, procédures...)
- Analyser vos paramètres de fabrication (température, acidité, pH, hygrométrie...)
- Diagnostiquer et construire votre plan d'amélioration.
- Apporter des conseils sur les modifications à mettre en place dans votre atelier.

Réalisation de votre projet de transformation laitière

Développer la transformation de vos produits laitiers

1

ETUDIER LA FAISABILITÉ DE CRÉATION OU DE REPRISE D'UN ATELIER

Vous avez un projet de création d'atelier ou d'aménagement d'un local existant ?

Nous expertisons la faisabilité par :

- L'écoute et analyse de vos besoins ;
- Un avis sur votre plan d'atelier de transformation ;
- Un conseil sur les matériaux de construction ;
- Une vérification du respect des normes réglementaires.



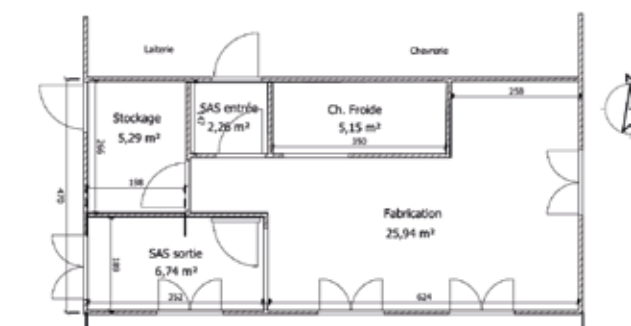
2

CRÉER VOTRE ATELIER DE TRANSFORMATION LAITIÈRE

Vous souhaitez être accompagné dans la mise en œuvre de votre projet ?

Nous réalisons :

- Une visite du site ;
- Une étude de votre projet ;
- La proposition de 3 plans de fromagerie et 2 modifications ;
- Un conseil sur les matériaux de construction et le matériel de transformation ;
- Le suivi de votre projet.



Nos +

- Diffusion des références techniques (bibliographique ou expérimentale) afin de fournir des réponses concrètes aux problématiques d'actualité ;
- Possibilité d'une participation financière par votre AOP ou le CAP FILLIERE ;



MAÎTRISER SA TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

Vous souhaitez améliorer et maîtriser la fabrication de vos produits ?

Nous vous accompagnons sur :

- L'acidification lactique ;
- L'affinage de vos fromages ;
- Vos rendements fromagers ;
- L'ajustement de vos paramètres de fabrication.

Les formations

Nous vous proposons des formations en transformation laitière sur les domaines suivants :

1 RÉGLEMENTAIRE

- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) Européen en fromagerie fermière
 - Formation complète
 - Formation de mise à jour
- Réglementation sur l'étiquetage des produits laitiers fermiers

3 INSTALLATION/RÉFLEXION

- Créer son atelier de transformation à la ferme

2 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

- Se perfectionner dans sa transformation fromagère lactique
- Salarié : les bases de la fromagerie

4 RH, TECHNIQUES DE VENTES...



A noter

Pour plus d'informations : le calendrier de formation en transformation laitière est à votre disposition sur le site internet des Chambres d'agriculture de la Région Centre-val-de-Loire dans l'onglet « Je suis agriculteur » - Produits Laitiers.

PROagri

POUR VOUS, AUJOURD'HUI, ET DEMAIN