



FORMATION

Fromagerie pâtes molles

Mettre en place ou
améliorer votre fabrication
de pâtes molles.

Dates :

Présentiel :
Jeudi 29 janvier et
Vendredi 30 janvier 2026
de 9h à 17h

Distanciel :

Mardi 20 Janvier 2026, 13:30 - 16:00
Jeudi 5 Mars 2026, 13:30 - 16:00



Lieu :

Au GAEC des Terres Froides
4 Rue de Domrémy,
55500 Nançois-le-Grand

Intervenant·e·s :

Joshua CHEVILLARD :
Formateur à From'AC

Marc Lamé :
formateur ARDEAR

Contact :

Marc Lamé, responsable de stage
Tél : 06 46 53 79 02
Mail : marc.lame@ardeargrandest.fr
Adresse :
Maison de l'Agriculture
26 rue du 109e R.I.
52000 CHAUMONT

Programme :

- Avant : 2h30 de théorie en visio
- 2 journées de fabrications et d'échanges
- Après : 2h30 de bilan en visio

Objectifs :

- Identifier les critères de qualité du lait cru pour la fabrication des pâtes molles,
- Expliquer les étapes de la fabrication des pâtes molles,
- Reconnaître et résoudre un défaut de fabrication,
- Présenter l'affinage des pâtes molles.
- Mise en pratique, fabrication de pâtes molles.

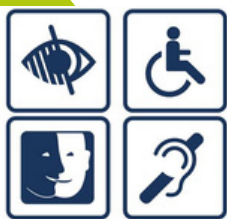
Informations pratiques :

- **Public** : Exploitant·es agricoles, En cours d'installation, Salarié·es, Crémier·es, Demandeur·euses d'emploi.
- **Pré-requis** : Les bases théoriques et de l'expérience en fabrication.
- **Frais pédagogiques** : de 945,00 €
 1. Actif·ve éligible à VIVEA : reste à charge de 170,00 €
 2. Salarié·e : prise en charge via votre OPCO
 3. Pour les autres publics (Porteur·euses de projets à l'installation ou autre), prise en charge possible selon votre situation.

Si vous rencontrez des difficultés financières, merci de nous contacter.

- **Autres coûts à prévoir** : Repas à la charge du/de la stagiaire 
- **Méthodes pédagogiques** : Méthode active basée sur l'échange de pratiques, le questionnement et la synthèse des acquis.
- **Mode de validation** : Délivrance d'une attestation de formation
- **Lieu** : Ferme des Terres Froides, 55500 Nançois-le-Grand
- **Conditions générales de service et règlement sur** :

https://www.agriculturepaysanne.org/IMG/pdf/conditions_generales_de_service.pdf



Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble nos possibilités d'adaptation.

Inscription :

Remplissez le formulaire d'inscription en cliquant [ICI](#).
Stage limité à 15 personnes.

Formation à l'initiative de : En partenariat avec : Avec le soutien financier de :



Formation – Expertise – Conseil en Fromagerie



Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

