



Calendrier des formations 2025

Pour toute information et inscription :

Virginie VENOT BONNET, référente Animation Fermière : 06 33 92 42 03

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée

12 bis rue Saint Pierre - 79500 MELLE

Courriel : animationfermiere.chevriers@orange.fr - Internet : www.fermiers.terredeschevres.fr

Calendrier 2025 - Semestre N°1

ZONE A
Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B
Académies d'Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg

ZONE C
Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

| JANVIER | |
|---------|----|
| MER 1 | |
| JEU 2 | 01 |
| VEN 3 | |
| SAM 4 | |
| DIM 5 | |
| LUN 6 | |
| MAR 7 | |
| MER 8 | |
| JEU 9 | 02 |
| VEN 10 | |
| SAM 11 | |
| DIM 12 | |
| LUN 13 | |
| MAR 14 | |
| MER 15 | |
| JEU 16 | 03 |
| VEN 17 | |
| SAM 18 | |
| DIM 19 | |
| LUN 20 | |
| MAR 21 | |
| MER 22 | |
| JEU 23 | 04 |
| VEN 24 | |
| SAM 25 | |
| DIM 26 | |
| LUN 27 | |
| MAR 28 | |
| MER 29 | |
| JEU 30 | 05 |
| VEN 31 | |

| FÉVRIER | |
|---------|----|
| SAM 1 | |
| DIM 2 | |
| LUN 3 | |
| MAR 4 | |
| MER 5 | |
| JEU 6 | |
| VEN 7 | |
| SAM 8 | |
| DIM 9 | |
| LUN 10 | |
| MAR 11 | |
| MER 12 | |
| JEU 13 | 07 |
| VEN 14 | |
| SAM 15 | |
| DIM 16 | |
| LUN 17 | |
| MAR 18 | |
| MER 19 | |
| JEU 20 | 08 |
| VEN 21 | |
| SAM 22 | |
| DIM 23 | |
| LUN 24 | |
| MAR 25 | |
| MER 26 | |
| JEU 27 | 09 |
| VEN 28 | |

| MARS | |
|--------|----|
| SAM 1 | |
| DIM 2 | |
| LUN 3 | |
| MAR 4 | |
| MER 5 | |
| JEU 6 | 10 |
| VEN 7 | |
| SAM 8 | |
| DIM 9 | |
| LUN 10 | |
| MAR 11 | |
| MER 12 | |
| JEU 13 | 11 |
| VEN 14 | |
| SAM 15 | |
| DIM 16 | |
| LUN 17 | |
| MAR 18 | |
| MER 19 | |
| JEU 20 | 12 |
| VEN 21 | |
| SAM 22 | |
| DIM 23 | |
| LUN 24 | |
| MAR 25 | |
| MER 26 | |
| JEU 27 | 13 |
| VEN 28 | |
| SAM 29 | |
| DIM 30 | |
| LUN 31 | |

| AVRIL | |
|--------|------|
| MAR 1 | Prix |
| MER 2 | |
| JEU 3 | 14 |
| VEN 4 | |
| SAM 5 | |
| DIM 6 | |
| LUN 7 | |
| MAR 8 | |
| MER 9 | |
| JEU 10 | 15 |
| VEN 11 | |
| SAM 12 | |
| DIM 13 | |
| LUN 14 | |
| MAR 15 | |
| MER 16 | |
| JEU 17 | 16 |
| VEN 18 | |
| SAM 19 | |
| DIM 20 | |
| LUN 21 | |
| MAR 22 | |
| MER 23 | |
| JEU 24 | 17 |
| VEN 25 | |
| SAM 26 | |
| DIM 27 | |
| LUN 28 | |
| MAR 29 | |
| MER 30 | |

| MAI | |
|--------|----|
| JEU 1 | 18 |
| VEN 2 | |
| SAM 3 | |
| DIM 4 | |
| LUN 5 | |
| MAR 6 | |
| MER 7 | |
| JEU 8 | 19 |
| VEN 9 | |
| SAM 10 | |
| DIM 11 | |
| LUN 12 | |
| MAR 13 | |
| MER 14 | 20 |
| JEU 15 | |
| VEN 16 | |
| SAM 17 | |
| DIM 18 | |
| LUN 19 | |
| MAR 20 | |
| MER 21 | 21 |
| JEU 22 | |
| VEN 23 | |
| SAM 24 | |
| DIM 25 | |
| LUN 26 | |
| MAR 27 | |
| MER 28 | |
| JEU 29 | 22 |
| VEN 30 | |
| SAM 31 | |

| JUIN | |
|--------|----|
| DIM 1 | |
| LUN 2 | |
| MAR 3 | |
| MER 4 | |
| JEU 5 | 23 |
| VEN 6 | |
| SAM 7 | |
| DIM 8 | |
| LUN 9 | |
| MAR 10 | |
| MER 11 | |
| JEU 12 | 24 |
| VEN 13 | |
| SAM 14 | |
| DIM 15 | |
| LUN 16 | |
| MAR 17 | |
| MER 18 | |
| JEU 19 | 25 |
| VEN 20 | |
| SAM 21 | |
| DIM 22 | |
| LUN 23 | |
| MAR 24 | |
| MER 25 | |
| JEU 26 | 26 |
| VEN 27 | |
| SAM 28 | |
| DIM 29 | |
| LUN 30 | |

Calendrier 2025 - Semestre N°2

ZONE A
Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B
Académies d'Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg

ZONE C
Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

| JUILLET | |
|---------|----------------|
| MAR 1 | |
| MER 2 | 27 |
| JEU 3 | |
| VEN 4 | |
| SAM 5 | |
| DIM 6 | |
| LUN 7 | |
| MAR 8 | |
| MER 9 | 28 |
| JEU 10 | |
| VEN 11 | |
| SAM 12 | |
| DIM 13 | |
| LUN 14 | Fête nationale |
| MAR 15 | |
| MER 16 | |
| JEU 17 | 29 |
| VEN 18 | |
| SAM 19 | |
| DIM 20 | |
| LUN 21 | |
| MAR 22 | |
| MER 23 | 30 |
| JEU 24 | |
| VEN 25 | |
| SAM 26 | |
| DIM 27 | |
| LUN 28 | |
| MAR 29 | |
| MER 30 | 31 |
| JEU 31 | |

| AOÛT | |
|--------|------------|
| VEN 1 | |
| SAM 2 | |
| DIM 3 | |
| LUN 4 | |
| MAR 5 | |
| MER 6 | 32 |
| JEU 7 | |
| VEN 8 | |
| SAM 9 | |
| DIM 10 | |
| LUN 11 | |
| MAR 12 | |
| MER 13 | 33 |
| JEU 14 | |
| VEN 15 | Assomption |
| SAM 16 | |
| DIM 17 | |
| LUN 18 | |
| MAR 19 | |
| MER 20 | 34 |
| JEU 21 | |
| VEN 22 | |
| SAM 23 | |
| DIM 24 | |
| LUN 25 | |
| MAR 26 | |
| MER 27 | 35 |
| JEU 28 | |
| VEN 29 | |
| SAM 30 | |
| DIM 31 | |

| SEPTEMBRE | |
|-----------|-----------|
| LUN 1 | Retournée |
| MAR 2 | |
| MER 3 | 36 |
| JEU 4 | |
| VEN 5 | |
| SAM 6 | |
| DIM 7 | |
| LUN 8 | |
| MAR 9 | |
| MER 10 | |
| JEU 11 | 37 |
| VEN 12 | |
| SAM 13 | |
| DIM 14 | |
| LUN 15 | |
| MAR 16 | |
| MER 17 | |
| JEU 18 | 38 |
| VEN 19 | |
| SAM 20 | |
| DIM 21 | |
| LUN 22 | |
| MAR 23 | 39 |
| MER 24 | |
| JEU 25 | |
| VEN 26 | |
| SAM 27 | |
| DIM 28 | |
| LUN 29 | |
| MAR 30 | |

| OCTOBRE | |
|---------|----------------|
| MER 1 | |
| JEU 2 | 40 |
| VEN 3 | |
| SAM 4 | |
| DIM 5 | |
| LUN 6 | |
| MAR 7 | Pb affinage |
| MER 8 | |
| JEU 9 | 41 |
| VEN 10 | |
| SAM 11 | |
| DIM 12 | |
| LUN 13 | |
| MAR 14 | DUERP |
| MER 15 | |
| JEU 16 | 42 |
| VEN 17 | |
| SAM 18 | |
| DIM 19 | |
| LUN 20 | |
| MAR 21 | |
| MER 22 | |
| JEU 23 | 43 |
| VEN 24 | |
| SAM 25 | Découpe viande |
| DIM 26 | |
| LUN 27 | |
| MAR 28 | |
| MER 29 | |
| JEU 30 | 44 |
| VEN 31 | |

| NOVEMBRE | |
|----------|----------------|
| SAM 1 | La Toussaint |
| DIM 2 | |
| LUN 3 | |
| MAR 4 | |
| MER 5 | |
| JEU 6 | 45 |
| VEN 7 | |
| SAM 8 | |
| DIM 9 | |
| LUN 10 | |
| MAR 11 | Armistice 1918 |
| MER 12 | |
| JEU 13 | Crème dessert |
| VEN 14 | |
| SAM 15 | |
| DIM 16 | |
| LUN 17 | |
| MAR 18 | |
| MER 19 | |
| JEU 20 | 47 |
| VEN 21 | |
| SAM 22 | |
| DIM 23 | |
| LUN 24 | |
| MAR 25 | |
| MER 26 | 48 |
| JEU 27 | |
| VEN 28 | |
| SAM 29 | |
| DIM 30 | |

| DÉCEMBRE | |
|----------|------|
| LUN 1 | |
| MAR 2 | |
| MER 3 | |
| JEU 4 | 49 |
| VEN 5 | |
| SAM 6 | |
| DIM 7 | |
| LUN 8 | |
| MAR 9 | |
| MER 10 | |
| JEU 11 | 50 |
| VEN 12 | |
| SAM 13 | |
| DIM 14 | |
| LUN 15 | |
| MAR 16 | |
| MER 17 | |
| JEU 18 | 51 |
| VEN 19 | |
| SAM 20 | |
| DIM 21 | |
| LUN 22 | |
| MAR 23 | |
| MER 24 | |
| JEU 25 | Noël |
| VEN 26 | |
| SAM 27 | |
| DIM 28 | |
| LUN 29 | |
| MAR 30 | |
| MER 31 | |

Utiliser le nouveau Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) européen pour élaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en production laitière fermière

Formation
obligatoire

Jeudi 16 et jeudi 23 janvier 2025 à Parthenay (79)
Mardi 4 et mardi 11 février 2025 à Saintes (17)

| | |
|---------------------------------|--|
| Contenu : | Obligations réglementaires, présentation du GBPH européen, identification et prévention des dangers, bonnes pratiques d'hygiène et bonnes pratiques de fabrication, plans de type HACCP, autocontrôles, études de cas, traçabilité et gestion des non-conformités. |
| Objectifs : | Utiliser le GBPH européen et mettre en place son Plan de maîtrise sanitaire en production laitière fermière. |
| Pré-requis : | Pas de pré-requis nécessaire. |
| Moyens pédagogiques : | Exposé, échanges et témoignages dirigés. |
| Modalités d'évaluation : | Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction. |
| Validation : | Attestation de formation remise à l'issue de la session. |
| Durée : | 14 h réparties sur deux journées non consécutives. |
| Intervenante : | Virginie VENOT BONNET, Technicienne Formatrice agréée GBPH, Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée. |



Satisfaction 2024 : 87%

Optimiser son revenu caprin en maîtrisant son coût de production

Jeudi 23 janvier 2025 à Saint-Silvain-Bas-Le-Roc (23)

| | |
|---------------------------------|---|
| Contenu : | Rappels sur la méthode Couprod, présentation des coûts de production par système alimentaire, présentation de l'évolution des coûts de production dans les élevages caprins du Limousin, présentation des moyennes nationales et régionales du coût de production en élevage caprin, apprendre à situer son exploitation par rapport à une moyenne de groupe, présentation de la variabilité des résultats, présentation des différentes stratégies pour se dégager un revenu. Présentation d'une ferme caprine en suivi Couprod et analyse de ses résultats. |
| Objectifs : | S'approprier la méthode coût de production, se situer par rapport au groupe et savoir analyser les points forts et points faibles de son système. |
| Pré-requis : | Pas de pré-requis nécessaire. |
| Moyens pédagogiques : | Exposé en salle / Echanges et témoignages dirigés / Visite. |
| Modalités d'évaluation : | Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction. |
| Validation : | Attestation de formation remise à l'issue de la session. |
| Durée : | 7 h sur une journée. |
| Intervenants : | Nicole BOSSIS, ingénieur de l'Institut de l'Élevage et Romain LESNE, technicien caprin de l'ARDEPAL. |

Satisfaction 2023 : 88%

Fabriquer ses pâtes molles à base de lait de chèvre à la ferme

Jeudi 6 février 2025 à Beaulieu-sous-Parthenay (79)

- Contenu :** Connaissance et maîtrise des différentes étapes de fabrication, présentation du matériel et des investissements selon les volumes, législation, repérage des défauts et corrections.
- Objectifs :** Acquérir des bases techniques pour fabriquer des pâtes molles.
- Pré-requis :** Pas de pré-requis nécessaire.
- Moyens pédagogiques :** Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés.
- Modalités d'évaluation :** Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
- Validation :** Attestation de formation remise à l'issue de la session.
- Durée :** 7 h sur une journée.
- Intervenante :** **Mélissa TEINTURIER** (Technicienne Formatrice fromagère, Chevrier Nouvelle-Aquitaine et Vendée).



Satisfaction 2023 : 93%

Fabriquer de la tomme type « raclette » à la ferme

Mardi 11 mars 2025 à Sèvres-Anxaumont (86)

- Contenu :** Connaissance et maîtrise des différentes étapes de fabrication, présentation du matériel et des investissements selon les volumes, législation, repérage des défauts et corrections.
- Objectifs :** Acquérir des bases techniques pour fabriquer des tommes type « raclette ».
- Pré-requis :** Pas de pré-requis nécessaire.
- Moyens pédagogiques :** Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés.
- Modalités d'évaluation :** Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
- Validation :** Attestation de formation remise à l'issue de la session.
- Durée :** 7 h sur une journée.
- Intervenante :** **Mélissa TEINTURIER** (Technicienne Formatrice fromagère, Chevrier Nouvelle-Aquitaine et Vendée).



Satisfaction 2024 : 89%

Nouveauté

**Connaître le juste prix de ses produits :
calculer son coût de revient afin de mieux définir son prix de vente**

Mardi 1^{er} et mardi 8 avril 2025 (lieu en fonction des inscrits)

- Contenu :** Impact de la hausse des prix (généralités), travail sur ses propres chiffres à partir de la méthode CouProd d'IDELE, présentation des différentes stratégies pour se dégager un revenu, repérer, à partir de ses données, les leviers et marges de manœuvre à actionner, définir des prix de vente rémunérateurs.
- Objectifs :** S'approprier la méthode CouProd, analyser les points forts et points faibles de son système, définir des prix de vente rémunérateurs.
- Pré-requis :** Pas de pré-requis nécessaire.
- Moyens pédagogiques :** Saisies informatiques, exposé, échanges et témoignages dirigés.
- Modalités d'évaluation :** Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
- Validation :** Attestation de formation remise à l'issue de la session.
- Durée :** 14h sur deux journées non consécutives.
- Intervenante :** **Nicole BOSSIS**, ingénieur de l'Institut de l'Élevage (IDELE).

Etablir son Plan d'autocontrôle pour mieux l'utiliser Mardi 23 septembre 2025 à Melle (79)

| | |
|---------------------------------|---|
| Contenu : | Connaissance, gestion et analyse des flores utiles et des germes indésirables. Connaissance des exigences microbiologiques réglementaires. Mise en place d'un plan d'autocontrôles personnalisé et adapté. Repérage des non-conformités et actions à mettre en place. Informer les services sanitaires et les clients lors d'une crise sanitaire. |
| Objectifs : | Formation complémentaire au GBPH. Connaître les micro-organismes. Etablir un plan d'autocontrôles microbiologiques (choix et germes et fréquence) et interpréter les résultats du laboratoire. |
| Pré-requis : | Pas de pré-requis nécessaire. |
| Moyens pédagogiques : | Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés. |
| Modalités d'évaluation : | Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction. |
| Validation : | Attestation de formation remise à l'issue de la session. |
| Durée : | 7 h sur une journée. |
| Intervenante : | Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée). |

Satisfaction 2024 : 100%

Mettre en valeur et présenter ses fromages sur des plateaux et dans les étals : un réel outil de commercialisation

Mardi 30 septembre 2025 à Celles sur Belle (Maison des Fromages de Chèvre, 79)

| | |
|---------------------------------|--|
| Contenu : | Techniques et vocabulaire de la dégustation, réflexion artistique et esthétique (formes, couleurs, volumes), essais de découpes, bases d'associations avec des boissons et d'autres aliments, réalisation de plateaux, aménagements d'étals. |
| Objectifs : | Savoir mettre en valeur et présenter ses fromages et ainsi augmenter l'attractivité de ses produits et développer les ventes. |
| Pré-requis : | Pas de pré-requis nécessaire. |
| Moyens pédagogiques : | Travaux pratiques de découpe et de présentation, exposé, diaporama d'exemples concrets, échanges et témoignages dirigés. |
| Modalités d'évaluation : | Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction. |
| Validation : | Attestation de formation remise à l'issue de la session. |
| Durée : | 7 h sur une journée. |
| Intervenants : | Pascal BOULOGNE (Crémier Formateur) et Johanna GRAUGNARD (Animatrice Formatrice, La Route des Fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine). |

Satisfaction 2022 : 89%

Fabriquer des crèmes desserts à base de lait de chèvre à la ferme

Jeudi 13 novembre 2025 à Melle (Centre St Joseph)

| | |
|---------------------------------|--|
| Contenu : | Connaissance et maîtrise des différentes étapes de recettes de desserts à base de lait de chèvre, présentation du matériel et des investissements selon les volumes, législation, repérage des défauts et corrections. |
| Objectifs : | Acquérir des bases techniques pour fabriquer des desserts à base de lait de chèvre. |
| Pré-requis : | Pas de pré-requis nécessaire. |
| Moyens pédagogiques : | Travaux pratiques en fromagerie, exposé, échanges et témoignages dirigés. |
| Modalités d'évaluation : | Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction. |
| Validation : | Attestation de formation remise à l'issue de la session. |
| Durée : | 7 h sur une journée. |
| Intervenante : | Mélissa TEINTURIER (Technicienne Formatrice fromagère, Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée). |



Satisfaction 2024 : 83%

Deux formations pour valoriser la viande caprine

Découper, désosser et transformer ses chevreaux engraisés et ses chèvres

Deux journées au moment des vacances de Toussaint 2025 (*lieu à préciser – projet sur la Dordogne*)

- Contenu :** Identification des différents morceaux d'une carcasse, parage, tranchage et ficelage pour la vente au détail et en caissettes, bases en hygiène, notions de traçabilité, calcul de rendements, coût de revient / prix de vente, réalisation de plusieurs recettes.
- Objectifs :** S'initier à la découpe et au désossage de ses cabris et ses chèvres, fabriquer des produits de charcuterie à base de cabri et de chèvre.
- Pré-requis :** Pas de pré-requis nécessaire.
- Moyens pédagogiques :** Travaux pratiques en découpe et transformation, exposé, échanges et témoignages dirigés.
- Modalités d'évaluation :** Grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction.
- Validation :** Attestation de formation remise à l'issue de la session.
- Durée :** 14 h réparties sur deux journées consécutives.
- Intervenant :** David RUSSEIL (Boucher Formateur).



Satisfaction 2023 : 97%

Pour toute demande concernant les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap, merci de contacter la référente « handicap » de CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée, Mme Virginie VENOT BONNET au 06 33 92 42 03 ou animationfermiere.chevriers@orange.fr.

Les dates des formations sont susceptibles de changer. Une communication sera réalisée en cas de réajustements.

Des sessions de formation pourront être ajoutées ou supprimées au cours de l'année en fonction de l'actualité de la filière et de la dynamique au sein du réseau.

Date butoir d'inscription : 3 jours calendaires avant la première journée de formation.

Base de contribution stagiaire : 42€ par jour et par stagiaire éligible aux fonds VIVEA (210 € par jour et par stagiaire non éligible). Il pourra être ajouté des frais supplémentaires de contribution stagiaire en fonction des spécificités des formations (ex. : frais de location de fromagerie, achats de lait ou de carcasses de viande, ...).

Les Conditions Générales de Services sont consultables sur notre site Internet ou dans nos locaux.

Avec le soutien financier de :

