



## Formation continue en agroalimentaire

Fabrication fromagère  
sur l'alpage

Avril / Mai 2025



### Grangeneuve

Rte de Grangeneuve 31  
1725 Posieux  
T +41 26 305 55 00

grangeneuve@fr.ch  
www.grangeneuve.ch  
f @ in



Grangeneuve

www.grangeneuve.ch f @ in

# Fabrication fromagère sur l'alpage

Avril / Mai 2025

## Descriptif du cours

La transformation à l'alpage nécessite des compétences d'organisation du travail.

De bonnes connaissances des matières premières et procédés de fabrication permettent de réaliser des produits sûrs et appréciés.

La compréhension et l'application des règles d'assurance qualité permettent de garantir la sécurité de vos clients.

Ce cours est basé sur trois axes:

- La pratique en fabriquant dans une cuve conventionnelle puis dans des cuves chauffées au gaz ou au feu de bois.
- Le contrôle axé sur la législation, l'assurance qualité et l'amélioration de la qualité.
- Les connaissances théoriques sur la matière première, les cultures, le bain de sel et le procédé de fabrication.

## Intervenant-e-s

Enseignants et collaborateurs de la Fromagerie-Ecole de Grangeneuve, Conseillers CASEi

## Pré-requis

Avoir déjà fabriqué du fromage

## Compétences ciblées

Le-la participant-e est capable de:

- Produire et entreposer du fromage d'alpage de qualité en respectant les normes en vigueur.
- Appliquer les normes de l'assurance de la qualité en production laitière et en fabrication fromagère.
- Evaluer la fonctionnalité des installations de fabrication fromagère.

## Attestation

Par participation à ce cours (possibilité de se présenter à l'évaluation orale finale)

## Validation du module LW 17

### du brevet agricole

Par évaluation orale de 30 minutes, le lundi 12.05.2025

## Dates

**Mardi 08.04.2025, de 08h45 à 16h30**

Parties théoriques et fabrication

**Mercredi 09.04.2025, de 08h45 à 16h30**

Parties théoriques et fabrication

**Mardi 15.04.2025, de 08h45 à 16h30**

Parties théoriques et fabrication

**Mercredi 16.04.2025, de 08h45 à 16h30**

Parties théoriques et fabrication

**Lundi 05.05.2025, de 07h00 à 12h00**

Fabrication en alpage

## Coût (hors module brevet)

CHF 720.- + CHF 70.- de frais photocopies et émoluments administratifs

## Délai d'inscription

1<sup>er</sup> mars 2025

## Informations et inscription



[www.grangeneuve.ch/formation-continue](http://www.grangeneuve.ch/formation-continue)

### Grangeneuve

Formation continue  
en agroalimentaire  
Florian Roch  
Route de Grangeneuve 31  
1725 Posieux

T +41 26 305 55 48  
florian.roch@fr.ch

## Conditions générales

### 1. Public cible

Toute personne souhaitant transformer du lait à l'alpage.

### 2. Inscription

L'inscription se fait par écrit (en ligne) et est obligatoire.

Si le cours est complet, les personnes en seront immédiatement informées.

Grangeneuve se réserve le droit d'annuler ou de reporter le cours si le nombre de participant-e-s est insuffisant ou pour toute autre raison. Une confirmation d'inscription sera envoyée avant le début du cours.

Avec son inscription, le-la participant-e reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales et accepte que ses coordonnées, telles qu'elles figurent dans le formulaire d'inscription, soient communiquées aux autres participant-e-s.

### 3. Annulation

Les annulations sont possibles sans frais jusqu'à 21 jours avant la date du cours. A partir du 20<sup>e</sup> jour avant le cours, le montant total du cours est dû. La présentation d'un certificat médical constitue une exception.

### 4. Facturation

Les frais de cours seront facturés après le cours.

### 5. Assurance

L'assurance est de la responsabilité des participant-e-s.