

Vous accompagner en transformation laitière et fromagère fermière

1-Appui fromager individuel

- Réalisation des esquisses de plan de fromagerie, avis sur les devis, diagnostic de fromagerie existante...
- Aide à l'élaboration du dossier de demande d'agrément européen et suivi du dossier auprès des DDETSPP
- Aide à la réalisation ou mise à jour du PMS
- Appui à la mise en place des 1^{ères} fabrications
- Appui à la diversification : tomes, yaourts, pâtes molles...
- Appui technique sur les accidents de fromagerie
- Intervention et suivi en cas d'accident sanitaire...
- Diagnostic de fromagerie existante



Tarifs 2023

☞ Vous êtes adhérent à votre syndicat caprin, syndicat fromager fermier ou AOP Pélardon ET vous vous êtes acquittés de la cotisation « AT Fromager » (cotisation 102 € net de taxes reversée à la Chambre d'agriculture de l'Hérault)

Intitulé de la prestation	Contenu	Prix HT
Appui multimédia illimité	Appui à distance (téléphone, courriel) illimité	<i>Inclus dans la cotisation de base à 102 €</i>
Appui technique ½ journée	½ journée sur place + relevé de notes	170€
Appui technique 1 journée	Journée entière sur site + relevé de notes	340 €
Montage et suivi du dossier de demande d'agrément CE	1 Journée sur site + envoi du dossier à la DDETSPP + suivi de l'instruction du dossier	500 €
Réalisation esquisse plan de fromagerie	½ journée sur place + Elaboration esquisse de plan + étude devis	350 €

Vous accompagner en transformation laitière et fromagère fermière

☞ Vous n'êtes pas adhérent d'un système collectif, vous êtes adhérent d'un système collectif mais vous n'avez pas cotisé à l'AT Fromager, vous êtes artisan...

Intitulé de la prestation	Contenu	Prix HT
Appui multimédia illimité	Appui à distance (téléphone, courriel) illimité	200€
Appui technique ½ journée	½ journée sur place + relevé de notes	340€
Appui technique 1 journée	Journée entière sur site + relevé de notes	680€
Montage et suivi du dossier de demande d'agrément CE	1 Journée sur site + envoi du dossier à la DDETSPP + suivi de l'instruction du dossier	1000€
Réalisation esquisse plan de fromagerie	½ journée sur place + Elaboration esquisse de plan + étude devis	700€

2- Interventions en formation :



- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) européen (formatrice agréée), hygiène, sanitaire, réglementation ...
- Lactiques, pâtes pressées non cuites, pâte molle, bleu, yaourts... (Initiation et perfectionnement)
- Les accidents de fabrication : mesures préventives et correctives
- Lien entre pratiques de traite, machine à traire, qualité du lait et des fromages

Tarifs : devis établi sur demande

INFORMATIONS ET CONTACT :

Julie BARRAL

Tel : 06.27.63.27.83

Courriel : barral@herault.chambagri.fr