

Entre avril 2013 et avril 2014 : 5 formations - 113 stagiaires

3 tournées de visite d'entreprises - de nombreux échanges de formateurs et de stagiaires

Soit :

- **Deux formations courtes** (1 et 2 jours) qui ont réuni **12 éleveurs et futurs éleveurs français** sur la transformation des viandes et **70 éleveurs Italiens** sur la transformation du lait.
- **Trois formations longues** (**1 mois de cours en centre et 1 mois de stage en atelier** fermier ou artisanal) qui ont réuni **10 porteurs de projet français en parcours d'installation agricole** sur la transformation du lait et **21 élèves italiens en cursus « post-bac »** sur la transformation du lait et de la viande.
- **Des échanges de formateurs** (thèmes : glace, Mozzarella, technologie en transformation des viandes, fromages lactiques, hygiène en transformation des viandes).
- **Des échanges de stagiaires** dans des exploitations fermières (lait et viande) de PACA et dans une entreprise laitière artisanale du Piémont.
- **2 tournées de visites d'entreprises en PACA** pour les élèves Italiens et **1 tournée de visites d'entreprises en Piémont** pour les élèves Français.



BILAN DES ACTIONS DE FORMATION



BILANCIO DELLE AZIONI DI FORMAZIONE



Tra aprile 2013 ed aprile 2014 : 5 formazioni - 113 usufruttori di stage
3 visite guidate ad aziende di produzione - numerosi scambi di formatori ed allievi

Più precisamente :

- **Due formazioni di breve durata** (1 - 2 giorni) che hanno riunito **12 allevatori e futuri allevatori francesi** sulla trasformazione delle carni e **70 allevatori italiani** sulla trasformazione latte.
- **Tre formazioni di media durata** (**1 mese di corso nella sede ed 1 mese di stage presso laboratori di azienda** agricola od artigianali) che hanno riunito **10 partecipanti francesi con un progetto di insediamento in agricoltura** sulla trasformazione del latte e **21 studenti italiani in formazione "post-diploma"** sulla trasformazione latte e carne.
 - **Degli scambi di formatori** (sui temi: Gelato, Mozzarella, Tecnologie sulla trasformazione delle carni, Tecnologie sulle cagliate lattiche, Igiene delle trasformazioni a base di carne).
 - **Degli scambi di stagisti** presso aziende agricole casearie e carnee in PACA ed in un caseificio artigianale in provincia di Cuneo.
 - **2 visite guidate in aziende della PACA** per gli studenti italiani ed **1 in aziende piemontesi** per gli studenti francesi.



Pôle Transfrontalier
d'Excellence Technologique
pour la Formation
et l'Assistance Technique
en transformation fermière
et artisanale des produits de l'élevage en zone rurale et de montagne



Polo Transfrontaliero di Eccellenza
Tecnologica per la
Formazione e l'Assistenza
Tecnica sulle trasformazioni
di azienda agricola
ed artigianale in ambito
rurale e montano

PARTENAIRES/PARTNER

Capofila del progetto/Chef de file du projet : Agenform Consorzio
Sede legale : C.so IV Novembre, 13 - 12100 Cuneo
Tel. 0039 0171/696147 - info@agenform.it

Sede operativa : Istituto Lattiero Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari
Strada Boglio, s/n - 12033 Moretta - Tel. 0039 0172/93564 - tallone@agenform.it



MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE

Coordinatore / Coordination : Maison Régionale de l'Élevage – MRE
570 Avenue de la Libération - 04100 Manosque
Tel. 0033 492 72 56 81 - mre@mre-paca.fr

Altri principali collaboratori / Autres principaux partenaires :
EPL de Carmejane, Actalia, EPLEA de Gap



www.agenform.it

www.evise.fr

FINANCEURS/ENTI FINANZIATORI

