



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

## PROGRAMME DE FORMATION

MAITRISER LA FABRICATION DE FROMAGES A PATE MOLLE

Version du 27/05/24



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les étapes de la fabrication de fromages à Pâte Molle.
- Comprendre les choix technologiques pour conduire l'égouttage et l'acidification.
- Connaître les modalités de salage et d'affinage.
- Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication et proposer une action corrective.

### PUBLIC CONCERNÉ

Producteurs fermiers, et salariés de producteurs fermiers, porteurs de projets en transformation.

Merci de renseigner vos besoins liés à cette formation via ce lien :

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdDsUEjIxrlyqYUSYHGYfR9vBxDEDMqWXC503sCNkmmIHMog/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdDsUEjIxrlyqYUSYHGYfR9vBxDEDMqWXC503sCNkmmIHMog/viewform?usp=sf_link)

**PRÉ-REQUIS :** Aucun

### DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Mardi 11 et mercredi 12 juin 2024, de 9h00 à 17h00 (soit 14h de formation).

Possibilité d'accueillir jusqu'à 10 stagiaires.

### LIEU DE LA FORMATION

Partie théorique et pratique : chez Mattin ESPONDE – Ferme MATTINKA

4 chemin d'Anxiburua – 64220 SAINT JEAN LE VIEUX

Voici le numéro d'Antton si besoin : 06 10 48 37 01

Lien Google maps d'accès à la ferme : <https://maps.app.goo.gl/8CZ937SXdC3XVqUC6>

### CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Connaître les étapes de la fabrication de fromages à Pâte Molle. <b>Mardi 11 juin matin, Ferme Mattinka</b>	Introduction et tour de table, attente des stagiaires. Diagramme de fabrication pas à pas. Etapes clés, choix des ferments.	3h30
Mise en pratique. <b>Mardi 11 juin après-midi, Ferme Mattinka</b>	Mise en pratique sur fabrications expérimentales à la ferme. Organisation, matériel, suivi des paramètres.	3h30
Connaître les paramètres de salage et d'affinage. <b>Mercredi 12 juin matin, Ferme Mattinka</b>	Réveil pédagogique Apports théoriques et pratiques en atelier fermier : Salage des fromages fabriqués la veille / 1 <sup>er</sup> soins d'affinage. Paramètres T°C/hygrométrie/type et fréquence des soins	3h30
Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication. Adapter la technologie pour régler le problème. <b>Mer. 12 juin après-midi, Ferme Mattinka</b>	Apports théoriques : défauts de fabrication Correction des défauts de fabrication Clôture de la formation : synthèse, évaluation des acquis et de la satisfaction des stagiaires	3h30

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques (sur la base d'un support de cours projeté et distribué à chaque stagiaire) et mise en situation par des cas concrets (fabrications en bassines en atelier fermier).

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : [contact.apfpb@gmail.com](mailto:contact.apfpb@gmail.com) [www.idoki.org](http://www.idoki.org)



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

## Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



### PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Cédric ALBERT, technicien fromager et formateur (société FROMAC).

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur et des exercices de mise en situation  
Questionnaire écrit en fin de stage pour évaluer la satisfaction de la formation et l'adéquation entre le contenu de la formation avec les besoins des stagiaires.

**MOYENS TECHNIQUES :** Salle de réunion avec vidéoprojecteur et paperboard. Salle de travaux pratiques pour la transformation.

### FORMATION EN SITUATION DE TRAVAIL

Chaque stagiaire doit porter une tenue adéquate et propre pour rentrer en atelier de transformation : bottes/sabots de transformation et tablier ou blouse blanche.  
A défaut, des kits jetables seront disponibles pour chaque stagiaire.

### MODALITES DE RESTAURATION

Pour le 1<sup>er</sup> jour : chacun amène de quoi manger et/ou boire, et on partage !

### TARIFS

Pour les adhérents : 10€/jour – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les porteurs de projets en démarche d'installation (PPP) et les paysans non adhérents : 15 €/jour – prise en charge du restant par Vivéa.

Pour les non-paysans : 25€/heure – merci de demander un devis à [apfpb.transformation@gmail.com](mailto:apfpb.transformation@gmail.com) .

### DELAÏ D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au lundi 10 juin 2024 inclus.

**CONTACT :** Christophe OURRICARIET – 06 33 39 62 25 – [apfpb.transfofait@gmail.com](mailto:apfpb.transfofait@gmail.com)

### ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ET DEMANDES PARTICULIERES

Les personnes en situation de handicap, ainsi que les personnes qui ont des contraintes personnelles et/ou familiales (ex : enfants en bas-âge) et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.

**Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation.**

**Formation non accessible à distance.**

**Formation ne donnant pas lieu à la délivrance d'une certification professionnelle.**

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : [contact.apfpb@gmail.com](mailto:contact.apfpb@gmail.com) [www.idoki.org](http://www.idoki.org)