



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

MAITRISER LES ENSEMENCEMENTS FERMISERS

Version du 15 mai 2024



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Connaître les bases théoriques et pratiques afin de choisir et utiliser correctement les ferments du commerce.

Connaître les bases théoriques et pratiques de la culture de ses propres ferments.

PUBLIC CONCERNÉ

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

PRÉ-REQUIS

Aucun.

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Mardi 21 et mercredi 22 mai 2024, de 9h à 17h (soit 14h de formation).

Possibilité d'accueillir jusqu'à 10 stagiaires.

LIEU DE LA FORMATION

Salle communale de Gamarthe- 120, Etxebesteko bidea – 64220 GAMARTHE (plan d'accès en PJ).

CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Connaître les bases théoriques et pratiques afin de choisir et utiliser correctement les ferments du commerce Mardi 21/05 matin	Introduction et tour de table ; attente des stagiaires Apports théoriques (documentation remise à chaque stagiaire) : <ul style="list-style-type: none">- Les différents moyens d'ensemencer un lait (commerce, fermier)- Les différentes flores du lait : lactiques et affinage- Caractéristiques des bactéries lactiques : différence, courbe de croissance...- Comment choisir les bactéries en fonction des différentes technologies- Calcul des ferments du commerce, dosage des ferments	3h30
Connaître les bases théoriques et pratiques de la culture de ses propres ferments Mardi 21/05 après-midi	Apports théoriques (documents supports) et pratiques : <ul style="list-style-type: none">- Les étapes de la fabrication des levains indigènes- Les levains fermiers : mini-fabrications- Choix des ferments en fonction des technologies	3h30
Connaître les bases théoriques et pratiques de la culture de ses propres ferments Mercredi 22/05 matin	Réveil pédagogique Apports théoriques et pratique : <ul style="list-style-type: none">- suivi des fabrications de la veille- Repiquage des solutions mère	3h30
Connaître les bases théoriques et pratiques de la culture de ses propres ferments Mercredi 22/05 après-midi	Apports théoriques : <ul style="list-style-type: none">- Organisation pour la fabrication des levains indigènes- Suivi des acidifications des levains- Conservation et pérennisation des levains indigènes- Dégustation de fromages des producteurs	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 (fabrication de levains indigènes).

Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97

✉ : apfpb@free.fr

www.idoki.org

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





Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Joshua CHEVILLARD, formateur FROMAC (Cédric ALBERT), expert en technologie fromagère et ayant une expérience en pédagogie d'adultes et maîtrisant les domaines traités.

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

A préparer par les producteurs en amont :

Levain indigène : 2 litres de lait au total. 48h avant la formation matin et/ou soir : traire 1 litre de lait à la main dans une bouteille en verre bien désinfectée (nettoyée et passée à l'eau bouillante) pour un ou plusieurs animaux bien sélectionnés (propre, pas de cellules, pas d'antécédents de mammites), mettre ce lait à incubation (température ambiante 20-22°C) jusqu'au matin de la formation. La veille au soir ou le matin de la formation, traire 1 litre de la même façon que précédemment en respectant les règles d'hygiène et le stocker au froid. Pour ceux qui fabriquent en levains indigènes, veuillez en amener.

Lactosérum : Pour ceux qui utilisent leur lactosérum de lactique, veuillez en amener.

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 €/j – prise en charge du restant par Vivéa.

Pour les non-paysans : 25€/heure – merci de demander un devis à apfpb.transfolait@gmail.com

DELAÏ D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au lundi 20 mai 2024 inclus.

CONTACT : Christophe Ourricariet – 06.33.39.62.25 – 05.59.37.23.97 – apfpb.transfolait@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

Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97

✉ : apfpb@free.fr

www.idoki.org

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

