



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

PREVENIR ET MAITRISER LE DEVELOPPEMENT DES CIRONS



Version du 04 octobre 2023

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / APTITUDES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de

- Comprendre le fonctionnement des cirons.
- Adopter les bonnes pratiques pour prévenir leur apparition.
- Connaître les moyens curatifs pour limiter leur développement.

PUBLIC CONCERNÉ

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

Merci de renseigner vos besoins / attentes via ce lien :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScor8WHPGOILH7ltLSrTkPaz8VsGotBsp5RkmD_7Ou6QYJB_w/viewform?usp=pp_url

PRÉ-REQUIS : Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Vendredi 13 octobre 2023, de 9h00 à 17h00 (soit 7h de formation).

Possibilité d'accueillir jusqu'à 12 stagiaires.

LIEU DE LA FORMATION

Partie théorique et pratique (visite) : chez Jean-Baptiste VALLEE – GAEC Elorri Xuri – Sohatia, 64780 SAINT-MARTIN-D'ARROSSA. Voici le numéro de Jean-Baptiste si besoin : 06 82 27 07 03.

CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Connaître le fonctionnement des cirons et maîtriser leur développement. Vendredi 13 octobre matin	Accueil, présentation de la formation et des stagiaires, tour de table des attentes de chacun. Apports théoriques : <ul style="list-style-type: none"> - Caractérisation des cirons. - Conditions de développement et conditions favorisantes en fromagerie. - Moyens de prévention (bonnes pratiques, aspects techniques). - Moyens curatifs de limitation de leur développement. 	3h30
Application en saloir sur la ferme. Vendredi 13 octobre après-midi	Visite du saloir de Jean-Baptiste VALLEE. Analyse des conditions favorisantes. Discussions autour des moyens préventifs et curatifs envisageables.	3h30

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le formateur développera différentes méthodes pédagogiques afin de donner un caractère dynamique et concret à la formation :

- Exposé théorique avec présentation d'un support (remis à chaque stagiaire)
- Visite pratique sur la ferme
- Echanges et questions/réponses avec les stagiaires

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Christophe OURRICARIET, technicien fromager, APFPB.

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



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur – quizz de fin de formation
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 / Atelier fermier.

FORMATION EN SITUATION DE TRAVAIL

Chaque stagiaire doit porter une tenue adéquate et propre pour rentrer en atelier de transformation ou une cave d'affinage : bottes/sabots de transformation et tablier ou blouse blanche.

A défaut, des kits jetables seront disponibles pour chaque stagiaire

MODALITES DE RESTAURATION

Au restaurant Le komptoir d'Osses.

TARIFS

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

Pour les porteurs de projets en démarche d'installation (formation inscrite dans les préconisations avant-installation lors du PPP) et les paysans non adhérents : 15 €/j – prise en charge du restant par Vivéa.

Dans les autres cas : 25€/heure – merci de vous rapprocher de l'APFPB à apfpb.transfolait@gmail.com pour vos prises en charge (OPCO, Pole Emploi, etc.)

DELAI D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au jeudi 12 octobre 2023.

CONTACT : Christophe OURRICARIET – 06.33.39.62.25 – apfpb.transformation@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 :

