



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

SAVOIR TRANSFORMER LES CHATAIGNES



Version du 3/11/2023

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les paramètres à maîtriser pour la récolte et le séchage des châtaignes
- Mettre les technologies de transformation des châtaignes
- être capable de réaliser des fabrications de produits à base de châtaignes ou de farine de châtaigne dans le respect de la réglementation
- être capable de choisir le matériel nécessaire à la récolte aux tris et à la transformation de la châtaigne
- connaître et être capable d'appliquer la réglementation en vigueur

PUBLIC CONCERNÉ

Producteurs fermiers ou porteurs de projet de transformation de fruits (en production principale ou en complément de gamme)

PRÉ-REQUIS : Aucun pré-requis

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

2 jours les 14 et 15 décembre 2023 de 9h à 17h (soit 14h de formation)
Possibilité d'accueillir jusqu'à 12 stagiaires

LIEU DE LA FORMATION : théorie : salle de la mairie de Macaye.
Pratique : atelier collectif de Gaztaina, sur la commune de Macaye.

VOS ATTENTES POUR CETTE FORMATION: <https://forms.gle/ZvZ3GisqFSbnzqeFA>

CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
récolte et le séchage des châtaignes technologie de transformation des châtaignes	Apports théoriques (sur la base d'un support de formation) : <ul style="list-style-type: none">- étude des techniques de récolte, tri, pré-traitement et séchage des châtaignes- Etude des différentes techniques de transformation et de conservation (produits appertisés)	5h
Transformaton de produits	Apports pratiques en atelier agroalimentaire <ul style="list-style-type: none">- Fabrication de crèmes de marron, de conserves, de plats cuisinés à base de châtaigne-	6h
Choix du matériel Réglementation applicable	Apports théoriques et échanges/retours d'expériences : <ul style="list-style-type: none">- Etude des matériels professionnels : fournisseurs, coût, dimensionnement, etc- Etude de la législation ; étude des codes d'usage et de bonnes pratiques	3h

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Pour les deux jours : alternance d'apports théoriques et pratiques

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 www.idoki.org



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



Pour le module théorique : support de formation projeté en salle et remis en version papier à chaque stagiaire

Pour le module pratique : démonstration pratique par l'intervenant et réalisation pratique par les stagiaires :

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Jeanne DUPUIS, formateurs du CFPPA de la Lozère (ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits végétaux)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur durant les deux jours ; Mise en situation en atelier de transformation

MOYENS TECHNIQUES

Atelier de transformation laitier avec matériel pour la fabrication de glaces

Salle avec vidéoprojecteur pour la partie théorique

Matériel spécifique à apporter : une tenue et des chaussures(bottes) de transformation. Vous irez en fabrication les deux jours

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 : 28€/heure – merci de demander un devis à apfpb.transformation@gmail.com

DELAI D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'à 5 jours avant le début de la formation

CONTACT

Frantxina Laborde – 06.74.42.48.59 – 05.59.37.23.97 – 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

APTITUDES

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

- Comprendre et réaliser des transformations à base de fruits dans le respect de la réglementation
- Savoir agencer son atelier de transformation et choisir le matériel nécessaire à la transformation des fruits

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 www.idoki.org