



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

MAITRISER LES ENSEMENCEMENTS FERMISERS

Version du 5 avril 2023



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

Mercredi 19 et Jeudi 20 avril 2023, 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 Mercredi 19/04 matin	Introduction et tour de table ; attente des stagiaires Apports théoriques (documentation remise à chaque stagiaire) : - 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 Mercredi 19/04 après-midi	Apports théoriques (documents supports) et pratiques : - 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 Jeudi 20/04 matin	Réveil pédagogique Apports théoriques et pratique : - suivi des fabrications de la veille - Repiquage des solutions mère	3h30
Connaître les bases théoriques et pratiques de la culture de ses propres ferments Jeudi 20/04 après-midi	Apports théoriques : - 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)

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

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 Elkarte

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

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

Levain indigène : la veille, le mardi 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 antécédents de mammites), mettre ce lait au chaud à 20-22°C durant la nuit avant de venir à la formation.

Pour ceux qui fabriquent en levain 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

DELAI D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au lundi 17 avril 2023 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

APTITUDES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de connaître les bases théoriques et pratiques afin de choisir et utiliser correctement les ferments du commerce et les levains indigènes

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 :

