



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

## PROGRAMME DE FORMATION

S'INITIER A LA FABRICATION DE FROMAGES TYPE REBLOCHON ET SAINT NECTAIRE

Version du 25/03/24



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les étapes de la fabrication de fromages type Reblochon et Saint Nectaire.
- 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/1FAIpQLScB0hJrKtsryOmCCTSEfwCEQsYLdJQfmxDHsKxvYaUPc0T7lg/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScB0hJrKtsryOmCCTSEfwCEQsYLdJQfmxDHsKxvYaUPc0T7lg/viewform?usp=sf_link)

**PRÉ-REQUIS** : Aucun

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

Judi 4 et vendredi 5 avril 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 Betti et Antton HARISTOY – GAEC IRIBARRENEA  
Quartier Leispars – 64430 SAINT ETIENNE DE BAIGORRY.

Voici le numéro d'Antton si besoin : 06 84 96 83 73

Lien Google maps d'accès à la ferme : <https://maps.app.goo.gl/Ppnr4A7hdZEXx1oQ8>

### CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Connaître les étapes de la fabrication de fromages type Reblochon/StNectaire. <b>Judi 4 avril matin, Gaec Iribarrene</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>Judi 4 avril après-midi, Gaec Iribarrene</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>Vendredi 5 avril matin, Gaec Iribarrene</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>Vendredi 5 avril après-midi, Iribarrene</b>	Apports théoriques : défauts de fabrication Correction des défauts de fabrication Cloture de la formation : 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)

Christophe OURRICARIET, technicien fromager de l'APFPB

## 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 1<sup>er</sup> avril 2024 inclus.

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

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)