

Cette formation vise à donner aux producteurs des clés d'analyse de leur production pour mieux en identifier la typicité mais aussi les outils et éléments de langage adaptés pour en assurer la valorisation auprès de différents publics.

Objectifs de la formation

- Acquérir les bases de l'analyse sensorielle et des clés de lecture des caractéristiques de son produit en lien avec ses pratiques
- Se familiariser avec les outils de valorisation existants et identifier des pistes de diversification pour accroître la valeur ajoutée.

Programme

Module n° 1 - 3h30

Objectifs pédagogiques :

Apprendre à déguster, qualifier les particularités organoleptiques et à se situer en lien avec ses pratiques et les outils collectifs existants.

Contenus :

- Tour de table : Echange d'expériences entre participants et intervenants
- Initiation aux bases de l'analyse sensorielle avec les outils mis à disposition et dégustation comparée.
- Mise en place d'une session analyse pratique et comparée des différents fromages des participants.
- Identification des facteurs principaux dans la définition des caractéristiques des fromages
- Cas pratiques de questions type posées par les clients potentiels sur les caractéristiques du fromage, sur le lait cru : comment être plus à l'aise dans la présentation de son exploitation et de ses produits.

Module n° 2 - 3h30

Objectifs pédagogiques :

- Se familiariser avec les outils d'accompagnement collectifs et de valorisation des productions existants pour identifier de nouveaux types de valorisation de leur production.

Identifier les points forts de leur exploitation pour être plus à l'aise dans sa présentation et dans l'accueil de public pour parler de la filière et de ses enjeux et à identifier des opportunités d'accueil.

Contenus :

- Temps d'échange pour identifier les pratiques valorisables sur l'exploitation
- Présentation de la marque Buru Beltza visant à valoriser les productions ovines issues de l'élevage tournées vers la montagne
- Présentation d'outils permettant d'aider à adopter une communication adaptée (supports, réseaux) et cas pratiques
- Présentation des modules existants de transmission de savoir-faire auprès du grand public par l'accueil touristique et éducatif (auprès des scolaires).

Intervenants

Intervenants : Fabienne Feutry microbiologiste
Pitzini Léa, animatrice, Buru Beltza
Formateur : Kuchly Yves, Chargé de coordination du volet formation, Trebatu

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et techniques, échanges d'expériences et bonnes pratiques, travail collectif sur un cas pratique, mise à disposition d'un annuaire d'interlocuteurs adaptés au sein des organismes de formation et d'éleveurs témoignant d'une expérience d'accueil réussie, tour de table en début et en fin de formation.

Modalités d'évaluation

Mise en place d'un temps d'échange questions/réponses, partage d'expérience entre les participants et l'intervenante, soumission d'un questionnaire, test de connaissance sur les points importants abordés en fin de formation. Tour de table. Questionnaire de satisfaction.

Public

Éleveurs de ruminants pratiquant la vente directe en tout ou partie de leur production

Pré-requis

Pas de pré-requis.

Durée de la formation

1 jour – 7h

Dates et lieu de formation, modalités d'accès

Le jeudi 22 mai 2025
Horaires : 9h30h-17h30
Hotel Restaurant Espelettenia –64120
Larceveau-Arros-Cibits
Parking situé devant l'établissement

Tarif

Adhérent à une association du réseau
Arrapitz : 0,00€ sous réserve d'obtention du fonds VIVEA
Non adhérent : 150,00€

Modalités diverses

- Formation en présentiel.
- Personne en situation de handicap, ayant des restrictions ou des contraintes : nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation des modalités de formation à votre situation.

Yves Kuchly – 06 74 85 69 74

- Repas tiré du sac

- Conditions générales de formation :

<https://url-r.fr/NluQL/>

Taux de satisfaction

91% (base formations non certifiantes 2023)

Contact et inscriptions

Yves Kuchly – trebatu.spc@outlook.com

Association TREBATU Elkartea
1215 Izura Azmeko errepidea
64120 Ostabat-Asme / Izura
06 49 43 49 42 – trebatu@outlook.com

Organisme de formation : n°
75640437564