



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

S'INITIER A LA FABRICATION DE FROMAGES A PATE PERSILLEE

Version du 20/03/26



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les étapes de la fabrication de fromages à Pâte Persillée.
- 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/1FAIpQLSdec8x_AfYloFS5SUEoOHi0NTzyZXGNVCGGekV_RN7tvTQmdTw/viewform?usp=publish-editor

PRÉ-REQUIS : Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Mercredi 1er avril 2026, de 9h00 à 17h00 (soit 7h 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 à Pâte Persillée. Mercredi 1er avril matin, Gaec Iribarrenea	Introduction et tour de table, attente des stagiaires. Diagramme de fabrication pas à pas. Etapes clés, choix des ferments.	3h30
Mise en pratique. Mercredi 1er avril après-midi, Iribarrenea	Mise en pratique sur fabrications expérimentales à la ferme. Organisation, matériel, suivi des paramètres.	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).

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.

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



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^{er} 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.transfoila@gmail.com.

DELAÏ D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au lundi 23 mars 2026 inclus.

CONTACT : Christophe OURRICARIET – 06 33 39 62 25 – apfpb.transfoila@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. **Contact : Frantxina LABORDE – 05 59 37 23 97**

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 conditions d'utilisation et de vente des prestations de l'APFPB sont disponibles sur www.arrapitz.eus (lien direct <https://urlr.me/vJN5V>).

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