



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

PERFECTIONNER SA TECHNOLOGIE EN TRANSFORMATION DE PÂTE PRESSEE NON CUITÉ

Version du 05/02/26



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître et comprendre les différentes étapes de la fabrication de pâtes pressées non cuites
- Organiser au mieux son outil de travail et sa technologie
- Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication
- Adapter la technologie pour régler le problème

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/1FAIpQLSf5WXj1J2t07LWGPFjMkvabZhTU6OvBRU5KyMIQ2gyCh-BAZA/viewform?usp=publish-editor>

PRÉ-REQUIS : Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Mardi 17 et jeudi 19 février 2025, de 9h00 à 17h00 + 4h accompagnement individualisé (soit 18h de formation)

Possibilité d'accueillir jusqu'à 10 stagiaires

LIEU DE LA FORMATION

Partie théorique et pratique : chez Jean-Luc ETCHART – EARL OYHANBU à Pagolle.

Voici le numéro de Jean-Luc si besoin : 06 18 21 40 06

Lien Google maps d'accès à la ferme : <https://maps.app.goo.gl/s6FFti5btD8cUxrq6>

CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Connaître et comprendre les différentes étapes de la fabrication de pâtes pressées non cuites Mardi 17 février matin, ferme Oyhanbu	Introduction et tour de table ; attente des stagiaires Apports pratiques en atelier fermier de transformation fromagère : suivi des étapes de la fabrication avec apports théoriques à chaque étape (de l'emprésurage à la mise sous presse)	3h30
Organiser au mieux son outil de travail et sa technologie Mardi 17 février après-midi, Oyhanbu	Apports théoriques (documents supports) - Les différentes étapes de fabrication des pâtes pressées non cuites - Organisation de l'outil de travail et de la technologie	3h30
Connaître et comprendre les différentes étapes de la fabrication de pâtes pressées non cuites Jeudi 19 février matin, ferme Oyhanbu	Réveil pédagogique Apports pratiques en atelier fermier de transformation fromagère : suivi des étapes de salage Introduction à l'étape d'affinage	3h30
Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication Adapter la technologie pour régler le problème Jeudi 19 février après-midi, Oyhanbu	Apports théoriques : défauts de fabrication Correction des défauts de fabrication Clôture de la formation : évaluation des acquis et de la satisfaction des stagiaires Identification d'une problématique propre à sa ferme en prévision de l'A.I	3h30
Module d'Accompagnement Individualisé	Accompagnement individualisé dans la résolution totale ou partielle de la problématique déterminée lors du temps collectif Identification des pistes d'actions à mettre en œuvre	4h00

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 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 (suivi de fabrication chez un producteur)

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Christophe OURRICARIET, technicien fromager de l'APFPB

Frantxina LABORDE, animatrice-formatrice de l'APFPB référencée en tant que formatrice pour l'Accompagnement Individualisé.

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^{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.transformation@gmail.com

DELAÏ D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au lundi 16 février 2026 inclus.

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

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



APTITUDES

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

- Connaître et comprendre les différentes étapes de la fabrication de PPNC
- Comprendre l'origine d'un défaut de fabrication
- Adapter la technologie pour régler le problème

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