



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

MAITRISER LA FABRICATION DE FROMAGES A PATE MOLLE

Version mai 2026



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Connaître les étapes de la fabrication de fromages à Pâte Molle, Feta et Halloumi.
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/1FAIpQLSdQ3AJA_rZO-wWZpGAABNnWbX4KnV6rLw95Tpk2wJRB8Al0Gw/viewform?usp=publish-editor

PRÉ-REQUIS : Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Mercredi 17 et jeudi 18 2026, de 9h00 à 17h00 (soit 14h de formation).

Possibilité d'accueillir jusqu'à 10 stagiaires.

LIEU DE LA FORMATION

Partie théorique et pratique : chez Léa CURUTCHET – GAEC URRUTIBORDA

1865, chemin Haizagarria – 64120 OREGUE

Voici le numéro de Léa si besoin : 07 86 82 02 95

Lien Google maps d'accès à la ferme : <https://maps.app.goo.gl/Q2EGscmwGAg8on16>

CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Connaître les étapes de la fabrication de fromages à Pâte Molle, Feta et Halloumi Mercredi 17 juin matin, Gaec Urrutiborda	Introduction et tour de table, attente des stagiaires. Diagramme de fabrication pas à pas. Etapes clés, choix des ferments.	3h30
Mise en pratique. Mercredi 17 juin après-midi, Gaec Urrutiborda	Mise en pratique sur fabrications expérimentales à la ferme. Organisation, matériel, suivi des paramètres.	3h30
Connaître les paramètres de salage et d'affinage. Jeudi 18 juin matin, Gaec Urrutiborda	Réveil pédagogique Apports théoriques et pratiques en atelier fermier : Salage des fromages fabriqués la veille / 1 ^{er} 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. Jeudi 18 juin après-midi, Gaec Urrutiborda	Apports théoriques : défauts de fabrication Correction des défauts de fabrication Clôture de la formation : synthèse, 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 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.
Cédric ALBERT, formateur en technologie fromagère (FROMAC).

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 mardi 16 juin 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**

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

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



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 :



**PREFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*
PREFET COORDONNATEUR
DU MASSIF DES PYRÉNÉES

**FONDS NATIONAL
D'AMÉNAGEMENT
ET DE DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE**
Massif des Pyrénées

**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

eau
GRAND SUD-OUEST
PRODIGE DU L'ÉNERGIE ÉCONOMIQUE

VIVÉA
Accompagner, Former, Cultiver l'avenir.



**RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine**

**pays
Basque
euskal
herria**

**COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
—
HIRIGUNE
ELKARGOA
—
COMUNAUTAT
D'AGLOMERACION**



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : contact.apfpb@gmail.com www.idoki.org