



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION



SAVOIR UTILISER LA TECHNIQUE DE LA LACTO-FERMENTATION

Version du 3/04/2023

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES/ APTITUDES

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

- Être capable de citer les prétraitements à réaliser sur les légumes en vue de la transformation
- comprendre les paramètres à maîtriser pour la conduite d'une lactofermentation à base de végétaux
- être capable de choisir le matériel nécessaire à la transformation
- être capable de réaliser des fabrications de produits lactose fermentés à base de légumes d'un assuré le suivi et la conservation
- choisir un mode de commercialisation adapté

PUBLIC CONCERNÉ

Producteurs fermiers ou porteurs de projet de transformation de fruits (en production principale ou en complément de gamme)

PRÉ-REQUIS : Aucun pré-requis

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

1 jour entre le 11 et le 15 décembre 2023 de 9h à 17h (soit 7h de formation)

Possibilité d'accueillir jusqu'à 12 stagiaires

LIEU DE LA FORMATION

A définir

CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Pré-traitements et paramètres à maîtriser pour la lactofermentation	Apports théoriques (sur la base d'un support de formation) : <ul style="list-style-type: none">- Présentation des aptitudes à la transformation et des prétraitements nécessaires- étude des paramètres influents la lactofermentation choix des contenants adaptés	3.5h
Transformation et commercialisation des produits	Apports pratiques en atelier agroalimentaire <ul style="list-style-type: none">- Réalisation des prétraitements et lancement des fabrications- analyse de l'évolution de lactofermentation en cours Apports théoriques : <ul style="list-style-type: none">- Étude des atouts et contraintes des différents modes de commercialisation des produits	3.5h

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Pour les deux jours : alternance d'apports théoriques et pratiques

Pour le module théorique : support de formation projeté en salle et remis en version papier à chaque stagiaire

Pour le module pratique : démonstration pratique par l'intervenant et réalisation pratique par les 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 Elkarte

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Jeanne DUPUIS, formateurs du CFPPA de la Lozère (ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits végétaux)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur durant les deux jours ; Mise en situation en atelier de transformation

MOYENS TECHNIQUES

Atelier de transformation laitier avec matériel pour la fabrication de glaces

Salle avec vidéoprojecteur pour la partie théorique

Matériel spécifique à apporter : une tenue et des chaussures(bottes) de transformation. Vous irez en fabrication

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 €/j – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les non-paysans : 28€/heure – merci de demander un devis à apfpb.transformation@gmail.com

DELAI D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'à 5 jours avant le début de la formation

CONTACT

Frantxina Laborde – 06.74.42.48.59 – 05.59.37.23.97 – apfpb.transformation@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

APTITUDES

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

- Comprendre et réaliser des transformations à base de fruits dans le respect de la réglementation
- Savoir agencer son atelier de transformation et choisir le matériel nécessaire à la transformation des fruits

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 www.idoki.org