

### Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

### PROGRAMME DE FORMATION

SAVOIR UTILISER LA TECHNIQUE DE LA LACTOFERMENTATION

Version du 3/04/2023



## 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 paramères à maîtriser pour la lactofermentation	Apports théoriques (sur la base d'un support de formation) :  - Présentation des aptitudes à la transformation et des prétraitements nécessaires  - étude des paramètres influents la lactofermentation choix des contenants adaptés	3.5h
Transformaton et commercialisation des produits	Apports pratiques en atelier agroalimentaire  - Réalisation des prétraitements et lancement des fabrications - analyse de l'évolution de lactofermentation en cours  Apports théoriques : - 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



### Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

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 5jours 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 :















