

Formations DiversiFerm - CARAH 2022 semestre 1

L'équipe DiversiFerm du Carah, vous propose des cursus de formation groupées en transformation laitière.

Tous nos cursus se déroulent à la Ferme Expérimentale et Pédagogique du Carah (rue de l'agriculture, 301 à 7800 ATH).

L'équipe se réserve le droit d'annuler les formations ou de les adapter selon les conditions sanitaires imposées à ces dates.

Nous demandons aux participants de respecter les horaires de formation pour le bon déroulement des cours. Un document attestant de la participation sera remis uniquement si l'entièreté de la formation a été suivie.

1° Formation fromagerie

1.1 Initiation

Le cours d'initiation se déroule en 5 séances d'une demi-journée. Il y a trois sessions organisées.

Tarif payable à l'inscription : Le paiement est nécessaire pour la validation de l'inscription et est non-remboursable:

- Pour les producteurs-transformateurs laitiers (agriculteur à titre principal ou complémentaire, salarié agricole, aidant ou conjoint-aidant agricole) liés à un N° d'exploitation : 50 €htva/ 60,50€tvac (cycle complet)
 - Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/ 121 €tvac (cycle complet)
- /!\ Sous réserve d'au moins 7 participants

Cursus 1 :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 10/1	Accueil Les ferments Classification des fromages	9 à 12h
Mardi 11/1	Avoir un bon lait de fromagerie L'acidification du lait	9 à 12h
Mercredi 12/1	Pôle économique : passer d'un rêve à la réalité	9 à 12h
Jeudi 13/1	Pôle hygiène : focus sur l'obligation de sécurité alimentaire.	9 à 12h
Vendredi 14/1	Les fromages lactiques et les yaourts	9 à 12h

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFerm - CARAH 2022 semestre 1

Cursus 2 :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 7/2	Accueil Les ferments Classification des fromages	9 à 12h
Mardi 8/2	Avoir un bon lait de fromagerie L'acidification du lait	9 à 12h
Mercredi 9/2	Pôle économique : passer d'un rêve à la réalité	9 à 12h
Jeudi 10/2	Pôle hygiène : focus sur l'obligation de sécurité alimentaire.	9 à 12h
Vendredi 11/2	Les fromages lactiques et les yaourts	9 à 12h

Cursus 3 :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 7/3	Accueil Les ferments Classification des fromages	9 à 12h
Mardi 8/3	Avoir un bon lait de fromagerie L'acidification du lait	9 à 12h
Mercredi 9/3	Pôle économique : passer d'un rêve à la réalité	9 à 12h
Jeudi 10/3	Pôle hygiène : focus sur l'obligation de sécurité alimentaire.	9 à 12h
Vendredi 11/3	Les fromages lactiques et les yaourts	9 à 12h

1.2 Spécialisation

Le cours de spécialisation se déroule en 4 séances d'une demi-journée. Il y a trois sessions organisées.

Tarif payable à l'inscription : Le paiement est nécessaire pour la validation de l'inscription et est non-remboursable :

- Pour les producteurs-transformateurs laitiers (agriculteur à titre principal ou complémentaire, salarié agricole, aidant ou conjoint-aidant agricole) liés à un N° d'exploitation : 50 €htva/ 60,50€tvac (cycle complet)
 - Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/ 121 €tvac (cycle complet)
- !/ \ Sous réserve d'au moins 7 participants
!/ \ L'ordre des fabrications peut différer.

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFerm - CARAH 2022 semestre 1

Cursus 1 :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 17/1	Les fromages à pâtes pressées non cuites	9h à 12h
Mardi 18/1	Les fromages à pâtes molles	9h à 12h
Mercredi 19/1	Les fromages à pâtes persillées	9h à 12h
Jeudi 20/1	Les fromages à pâtes cuites	9h à 12h

Cursus 2 :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 14/2	Les fromages à pâtes pressées non cuites	9h à 12h
Mardi 15/2	Les fromages à pâtes molles	9h à 12h
Mercredi 16/2	Les fromages à pâtes persillées	9h à 12h
Jeudi 17/2	Les fromages à pâtes cuites	9h à 12h

Cursus 3 :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 14/3	Les fromages à pâtes pressées non cuites	9h à 12h
Mardi 15/3	Les fromages à pâtes molles	9h à 12h
Mercredi 16/3	Les fromages à pâtes persillées	9h à 12h
Jeudi 17/3	Les fromages à pâtes cuites	9h à 12h

2° Fabrication du beurre

Le cours de fabrication de beurre se déroule en 2 séances d'une demi-journée

Tarif payable à l'inscription : Le paiement est nécessaire pour la validation de l'inscription et est non-remboursable

- Pour les producteurs-transformateurs laitiers (agriculteur à titre principal ou complémentaire, salarié agricole, aidant ou conjoint-aidant agricole) liés à un N° d'exploitation : 25 €htva/ 30.25€tvac. (cycle complet)
- Pour les statuts non agricoles : 50 €htva. /60,50€tvac (cycle complet)

!/ Sous réserve d'au moins 3 participants

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFerm - CARAH 2022 semestre 1

Cursus 1 :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 21 mars	Accueil Théorie du lait et du beurre. Pratique : l'écémage et la maturation.	9h à 12h
Mercredi 23 mars	Fabrication - Barattage - Conditionnement	9h à 12h

3° Valorisation du lait en glace

Tarif payable à l'inscription : Le paiement est nécessaire pour la validation de l'inscription et est non-remboursable

- Pour les producteurs-transformateurs laitiers (agriculteur à titre principal ou complémentaire, salarié agricole, aidant ou conjoint-aidant agricole) liés à un N° d'exploitation : 50 €htva/ 60,50€tvac
- Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/ 121 €tvac

Le cours de valorisation du lait en glace se déroule en 5 séances d'une demi-journée.

/!\ Sous réserve d'au moins 7 participants

/!\ L'ordre des fabrications peut différer.

Cursus 1 :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 25 avril	Accueil Théorie de fabrication des glaces	9h à 12h
Mardi 26 avril	La fabrication des glaces neutres	9h à 12h
Mercredi 27 avril	La fabrication des glaces aux fruits	9h à 12h
Jeudi 28 avril	La fabrication des glaces au chocolat	9h à 12h
Vendredi 29 avril	Les sorbets	9h à 12h

Contact et inscription : fromagerie@carah.be