

Pôle fromager



Adresse GPS : Chemin d'Haljoux

Domaine de Saint Quentin 14

5590 CINEY

081/77.52.10

Messagerie : [genevieve.gelis@province.namur.be](mailto:genevieve.gelis@province.namur.be)



## PÔLE FROMAGER

PROGRAMME DES FORMATIONS DU 1ER SEMESTRE 2017



Le Pôle fromager de l'Epasc, vous propose différentes formations à l'attention de toute personne impliquée dans la transformation des produits laitiers. Parce que la connaissance du fromage passe par la transmission du savoir – faire, nos formations sont pensées de manière pratique...



Wallonie

### Assistance technologique Pôle fromager

Le pôle fromager de l'EPASC de Ciney encadre les producteurs-transformateurs de produits laitiers provenant des provinces de Namur, Liège, Luxembourg. Différents types de lait sont traités : lait de vache, chèvre, brebis, ... Notre centre opère dans le cadre de la structure **DiversiFerm** et est subventionné par la Région Wallonne ainsi que par la Province de Namur.

Trois axes d'appui sont proposés :

- Les formations en technologie laitière (fromages, laits fermentés, glaces) données à l'EPASC mais aussi parfois de manière décentralisée.
- La location des ateliers de transformation des produits laitiers (voir conditions)
- L'assistance technique et technologique sur le terrain mais aussi par mail et téléphone. Des études spécifiques peuvent être entreprises notamment dans le cadre de l'aide à l'installation de producteurs ou d'analyses technico-économiques d'un projet.



### Horaire à Ciney—le jeudi

Thèmes précis	Contenu général	Dates	Horaire
Les différentes familles de fromages	Description des 8 familles et dégustation	9/03/2017	de 10 à 13h
Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie	Caractéristiques et contrôles utiles	16/03/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages lactiques	Principes de fabrication : maquée, boulette,...	23/03/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte pressée	Principes de fabrication : type Maredsous, Saint-Paulin	13/04/2017	de 10 à 13h
Technologie des laits fermentés : yaourt	Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kéfir	4/05/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte molle	Principes de fabrication : camembert présure, munster, reblochon	11/05/2017	de 10 à 13h
Technologie d'un fromage type féta + surveiller la fabrication des fromages	Fabrication	18/05/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte persillée	Principe de fabrication : type roquefort	01/06/2017	de 10 à 13h
Aspect économique	Subventions et démarches à effectuer	15/06/2017	de 10 à 14h
Excursion fromagère	Visite de fromageries	14/06/2017	de 9h à 15h
Nomes HACCP		22/06/2017	De 10 à 14h
Guide de l'acidification + Examen	L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno	29/06/2017	de 10 à 13h

**Horaire à Ciney—le mercredi**

Thèmes précis	Contenu général	Dates	Horaire
Les différentes familles de fromages	Description des 8 familles et dégustation	8/03/2017	de 10 à 13h
Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie	Caractéristiques et contrôles utiles	15/03/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages lactiques	Principes de fabrication : maquée, boulette,...	22/03/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte pressée	Principes de fabrication : type Maredsous, Saint-Paulin	12/04/2017	de 10 à 13h
Technologie des laits fermentés : yaourt	Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kéfir	3/05/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte molle	Principes de fabrication : camembert présure, munster, reblochon	10/05/2017	de 10 à 13h
Technologie d'un fromage type féta + surveiller la fabrication des fromages	Fabrication	17/05/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte persillée	Principe de fabrication : type roquefort	31/05/2017	de 10 à 13h
Aspect économique	Subventions et démarches à effectuer	15/06/2017	de 10 à 14h
Excursion fromagère	Visite de fromageries	14/06/2017	de 9h à 15h
Nomes HACCP		22/06/2017	De 10 à 14h
Guide de l'acidification + Examen	L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno	28/06/2017	de 10 à 13h

**Infrastructure et équipement :**

Le pôle fromager s'articule autour de deux ateliers de transformation de produits laitiers. Un sera principalement réservé à la location (hall relais) et l'autre à la formation, à la mise au point de nouveaux produits, à la fabrication de produits laitiers.

L'infrastructure comporte également une salle de formation / réunion et un espace d'appui à la commercialisation.

L'équipement principal est constitué de deux cuves de 200 et 800 l ainsi qu'une troisième cuve à fromage de 600 l automatisée, de presses mécaniques et pneumatiques, d'un pasteurisateur, d'une turbine à glace, d'une yaourtière automatisée, et de caves d'affinage.



**Horaire à Bilstain—le mardi**

Thèmes précis	Contenu général	Dates	Horaire
Les différentes familles de fromages	Description des 8 familles et dégustation	7/03/2017	de 10 à 13h
Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie	Caractéristiques et contrôles utiles	14/03/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages lactiques	Principes de fabrication : maquée, boulette,...	21/03/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte pressée	Principes de fabrication : type Maredsous, Saint-Paulin	18/04/2017	de 10 à 13h
Technologie des laits fermentés : yaourt	Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kéfir	2/05/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte molle	Principes de fabrication : camembert présure, munster, reblochon	9/05/2017	de 10 à 13h
Technologie d'un fromage type féta + surveiller la fabrication des fromages	Fabrication	16/05/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte persillée	Principe de fabrication : type roquefort	30/05/2017	de 10 à 13h
Aspect économique	Subventions et démarches à effectuer	13/06/2017	de 10 à 14h
Excursion fromagère	Visite de fromageries	14/06/2017	de 9h à 15h
Nomes HACCP		20/06/2017	De 10 à 14h
Guide de l'acidification + Examen	L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno	27/06/2017	de 10 à 13h

**Formation : valorisation du lait de ferme en crème glacée.**

- La crème glacée
  - ⇒ Les ingrédients
  - ⇒ Calcul de mix
  - ⇒ Théorie de fabrication
  - ⇒ Exercice pratique : réalisation d'un mix
  - ⇒ Exercice pratique de turbinage du mix de glace réalisé la veille
  - ⇒ Les sorbets : théorie et mise en pratique

**Dates :**

- ⇒ 26 et 27 avril 2017
- ⇒ Les 8 et 9 juin 2017
- ⇒ Les 20 et 21 septembre 2017

**Coût ( pour toutes les formations ) :**

- 25 € par cours (3h) si non subventionné,
- pour autant qu'un groupe de 6 personnes soit formé.
  - ◇ Pour les cours « fromagerie » obligation d'assister aux 3 premiers cours (module I) avant de s'inscrire aux suivants ( cursus complet obligatoire)

