

Pôle fromager



Adresse GPS : Chemin d'Haljoux

Domaine de Saint Quentin 14

5590 CINEY

081/77.52.10

Messagerie : genevieve.gelis@province.namur.be



PÔLE FROMAGER

PROGRAMME DES FORMATIONS DU SECOND 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
Normes HACCP		28/9/2017	De 10 à 14h
Les différentes familles de fromages	Description des 8 familles et dégustation	4/10/17	de 10 à 13h
Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie	Caractéristiques et contrôles utiles	12/10/17	de 10 à 13h
Technologie des fromages lactiques	Principes de fabrication : maquée, boulette,...	19/10/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte pressée	Principes de fabrication : type Maredsous, Saint-Paulin	26/10/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte molle	Principes de fabrication : camembert présure, munster, reblochon	9/11/2017	de 10 à 13h
Technologie des laits fermentés : yaourt	Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kéfir	23/11/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte persillée	Principe de fabrication : type roquefort	30/11/2017	de 10 à 13h
Excursion fromagère	Visite de fromageries	7/12/2017	de 9h à 15h
Technologie d'un fromage type fêta + surveiller la fabrication des fromages	Fabrication	14/12/2017	de 10 à 13h
Aspect économique	Subventions et démarches à effectuer	16/11/2017	de 10 à 14h
Guide de l'acidification + Examen	L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno	21/12/2017	de 10 à 13h

Horaire à Ciney—le mercredi

Thèmes précis	Contenu général	Dates	Horaire
Normes HACCP	(cours le jeudi)	28/09/2017	De 10 à 14h
Les différentes familles de fromages	Description des 8 familles et dégustation	4/10/17	de 10 à 13h
Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie	Caractéristiques et contrôles utiles	11/10/17	de 10 à 13h
Technologie des fromages lactiques	Principes de fabrication : maquée, boulette,...	18/10/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte pressée	Principes de fabrication : type Maredsous, Saint-Paulin	25/10/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte molle	Principes de fabrication : camembert présure, munster, reblochon	8/11/2017	de 10 à 13h
Technologie des laits fermentés : yaourt	Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kéfir	22/11/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte persillée	Principe de fabrication : type roquefort	29/11/2017	de 10 à 13h
Excursion fromagère	Visite de fromageries	7/12/2017	de 9h à 15h
Technologie d'un fromage type féta + surveiller la fabrication des fromages	Fabrication	13/12/2017	de 10 à 13h
Aspect économique	Subventions et démarches à effectuer	16/11/2017	de 10 à 14h
Guide de l'acidification + Examen	L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno	20/12/2017	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
Normes HACCP		26/9/2017	De 10 à 14h
Les différentes familles de fromages	Description des 8 familles et dégustation	3/10/17	de 10 à 13h
Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie	Caractéristiques et contrôles utiles	10/10/17	de 10 à 13h
Technologie des fromages lactiques	Principes de fabrication : maquée, boulette,...	17/10/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte pressée	Principes de fabrication : type Maredsous, Saint-Paulin	24/10/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte molle	Principes de fabrication : camembert présure, munster, reblochon	7/11/2017	de 10 à 13h
Technologie des laits fermentés : yaourt	Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kéfir	21/11/2017	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte persillée	Principe de fabrication : type roquefort	28/11/2017	de 10 à 13h
Excursion fromagère	Visite de fromageries	7/12/2017	de 9h à 15h
Technologie d'un fromage type féta + surveiller la fabrication des fromages	Fabrication	12/12/2017	de 10 à 13h
Aspect économique	Subventions et démarches à effectuer	13/11/2017	de 10 à 14h
Guide de l'acidification + Examen	L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno	19/12/2017	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 :

⇒ Les 20 et 21 septembre 2017

Coût (pour toutes les formations) :

- Cours de fromagerie : 25€ par période de 3h de cours
- Glace : 100€ la session.
 - ◇ Obligation d'assister à tous les cours.

