

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 2ÈME SEMESTRE 2018



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		13/09/2018	de 10 à 13h
Les différentes familles de fromage	Description des 8 familles et dégustation	20/09/2018	de 10 à 13h
Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie	Caractéristiques et contrôles utiles	4/10/2018	de 10 à 13h
Technologie des fromages lactiques	Principes de fabrication : maquée, boulette...	11/10/2018	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte pressée	Principes de fabrication : type maredsous, Saint Paulin	18/10/2018	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte molle	Principes de fabrication : camembert, munster, reblochon	25/10/2018	de 10 à 13h
Technologie des laits fermentés : yaourt	Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kefir	8/11/2018	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte persillée	Principes de fabrication : type roquefort	22/11/2018	de 10 à 13h
Technologie d'un fromage type féta + surveiller la fabrication des fromages	Fabrication	29/11/2018	de 10 à 13h
Aspect économique	Subventions et démarches à effectuer	Mercredi 5/12/2018	de 10h à 13h
Guide de l'acidification + Examen	L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno + examen	13/12/2018	De 10 à 14h
Voyage d'étude	Visite de fromageries	19/12/2018	de 9h à 15h

Horaire à Ciney—le mercredi

Thèmes précis	Contenu général	Dates	Horaire
Normes Haccp		Jeudi 13/09/2018	de 10 à 13h
Les différentes familles de fromage	Description des 8 familles et dégustation	19/09/2018	de 10 à 13h
Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie	Caractéristiques et contrôles utiles	3/10/2018	de 10 à 13h
Technologie des fromages lactiques	Principes de fabrication : maquée, boulette...	10/10/2018	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte pressée	Principes de fabrication : type maredsous, Saint Paulin	17/10/2018	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte molle	Principes de fabrication : camembert, munster, reblochon	24/10/2018	de 10 à 13h
Technologie des laits fermentés : yaourt	Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kefir	7/11/2018	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte persillée	Principes de fabrication : type roquefort	21/11/2018	de 10 à 13h
Technologie d'un fromage type feta + surveiller la fabrication des fromages	Fabrication	28/11/2018	de 10 à 13h
Aspect économique	Subventions et démarches à effectuer	5/12/2018	de 10h à 13h
Guide de l'acidification + Examen	L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno + examen	12/12/2018	De 10 à 14h
Voyage d'étude	Visite de fromageries	19/12/2018	de 9h à 15h

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		11/09/2018	de 10 à 13h
Les différentes familles de fromage	Description des 8 familles et dégustation	18/09/2018	de 10 à 13h
Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie	Caractéristiques et contrôles utiles	2/10/2018	de 10 à 13h
Technologie des fromages lactiques	Principes de fabrication : maquée, boulette...	9/10/2018	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte pressée	Principes de fabrication : type maredsous, Saint Paulin	16/10/2018	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte molle	Principes de fabrication : camembert, munster...	23/10/2018	de 10 à 13h
Technologie des laits fermentés : yaourt	Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kefir	6/11/2018	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte persillée	Principes de fabrication : type roquefort	20/11/2018	de 10 à 13h
Technologie d'un fromage type féta + surveiller la fabrication des fromages	Fabrication	27/11/2018	de 10 à 13h
Aspect économique	Subventions et démarches à effectuer	4/12/2018	de 10h à 13h
Guide de l'acidification + Examen	L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno + examen	11/12/2018	De 10 à 14h
Visite d'étude	Visite de fromageries	19/12/2018	de 9h à 15h

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 :

⇒ 25 et 26 septembre 2018

Coût (pour toutes les formations) :

- 25 € par cours (3h) ,
- pour autant qu'un groupe de 6 personnes soit formé.
 - ◇ Pour les cours « fromagerie » obligation d'assister aux 4 premiers cours (module I) avant de s'inscrire aux suivants (cursus complet obligatoire)

