

Formations DiversiFerm - CARAH 2020 (cursus 1)

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

Nos 4 cursus se suivent intégralement et se déroulent à la Ferme Expérimentale et Pédagogique du Carah (rue de l'agriculture, 301 à 7800 ATH).

Tarif (Payable à l'inscription) :

- 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

1° Initiation à la fromagerie

par Jean-Philippe VERCAIGNE :

Date	Intitulé	Heure
Mardi 18 Février 2020	Accueil - Classification des fromages	9h à 13h
Mardi 03 Mars 2020	Fabrication Saint Paulin Théorie du lait	8h15 à 15h
Mardi 10 Mars 2020	Yaourt, Fromages frais et marinés Théorie de fabrication	9h à 13h
Vendredi 13 Mars 2020	Hygiène - Auto-contrôle (intervention ULg-Gembloux Agro-Bio Tech)	9h à 13h
Mercredi 18 Mars 2020	Fabrication Camembert Théorie de fabrication	9h à 13h
Mardi 24 Mars 2020	Fabrication Tomme Théorie d'affinage	9h à 13h
Mardi 31 Mars 2020	Évaluation des connaissances Fabrication	9h à 13h

Formations DiversiFerm - CARAH 2020 (cursus 1)

2° Spécialisation en fromagerie

Tarif (Payable à l'inscription) :

- 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

par Jean-Philippe VERCAIGNE :

Date	Intitulé	Heure
Jeudi 20 Février 2020	Les pâtes pressées non cuites: théorie, fabrication type «Gouda» et dégustation	9h à 13h
Jeudi 27 Février 2020	Les pâtes molles à croûte lavée: théorie, fabrication type «Maroilles» et dégustation	9h à 13h
Jeudi 05 Mars 2020	Les pâtes persillées: théorie, fabrication type «Bleu» et dégustation	9h à 13h
Jeudi 12 Mars 2020	Étude de projet de diversification (intervention Accueil Champêtre en Wallonie)	9h à 13h
Jeudi 26 Mars 2020	Les pâtes pressées cuites: théorie, fabrication type «Gruyère» et dégustation	9h à 13h
Jeudi 02 Avril 2020	Visite d'une fromagerie fermière régionale	9h à 13h

N.B.: Il faut avoir suivi et réussi l'évaluation de la formation «Initiation en fromagerie» d'un cursus précédent pour suivre ce cours.

Formations DiversiFerm - CARAH 2020 (cursus 1)

3° Fabrication du beurre

Tarif (Payable à l'inscription) :

- 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.
- Pour les statuts non agricoles : 50 €htva. /60,50€tvac

par Laetitia PEETERS:

Date	Intitulé	Heure
Lundi 09 Mars 2020	Accueil Théorie du lait et du beurre. Travaux pratiques : l'écémage et la maturation.	9h à 12h
Mercredi 11 Mars 2020	Fabrication - Barattage - Conditionnement	9h à 12h
Jeudi 12 Mai 2020	Étude de projet de diversification (intervention Accueil Champêtre en Wallonie)	9h à 13h
Vendredi 13 Mars 2020	Hygiène - Auto-contrôle (intervention ULg-Gembloux Agro-Bio Tech)	9h à 13h

Formations DiversiFerm - CARAH 2020 (cursus 1)

4° Formation : Valorisation du lait en glace

Tarif (Payable à l'inscription) :

- 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

par Laetitia PEETERS et Jerry GORET :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 10 Février 2020	Accueil Les ingrédients de base	9h à 12h
Lundi 17 Février 2020	Théorie de fabrication	9h à 12h
Lundi 02 Mars 2020	Les sorbets Exercices pratiques	9h à 12h
Judi 12 Mars 2020	Étude de projet de diversification (intervention Accueil Champêtre en Wallonie)	9h à 13h
Vendredi 13 Mars 2020	Hygiène - Auto-contrôle (intervention ULg-Gembloux Agro-Bio Tech)	9h à 13h
Lundi 16 Mars 2020	Exercices pratiques de fabrication	9h à 12h
Lundi 23 Mars 2020	Defriewing Évaluation des connaissances	9h à 12h