

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 1ER SEMESTRE 2020



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...



### 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, desserts lactés, 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 fromage                                         | Description des 8 familles et dégustation                               | 13/02/2020  | de 9 à 12h |
| Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie                                     | Caractéristiques et contrôles utiles                                    | 20/02/2020  | de 9 à 12h |
| Technologie des fromages lactiques                                          | Principes de fabrication : maquée, boulette...                          | 05/03/2020  | de 9 à 12h |
| Technologie des fromages à pâte pressée                                     | Principes de fabrication : type maredsous, Saint Paulin                 | 12/03/2020  | de 9 à 12h |
| Technologie des fromages à pâte molle                                       | Principes de fabrication : camembert, munster...                        | 26/03/2020  | de 9 à 12h |
| Technologie des laits fermentés : yaourt                                    | Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kefir                | 2/04/2020   | de 9 à 12h |
| Technologie des fromages à pâte persillée                                   | Principes de fabrication : type roquefort                               | 23/04/2020  | de 9 à 12h |
| Technologie d'un fromage type fêta + surveiller la fabrication des fromages | Fabrication                                                             | 30/04/2020  | de 9 à 12h |
| Beurre                                                                      | Fabrication                                                             | 7/5/2020    | de 9 à 12h |
| Les desserts lactés                                                         | Fabrication                                                             | 14/05/2020  | de 9 à 12h |
| Aspect économique                                                           | Subventions et démarches à effectuer                                    | 20/05/2020  | de 9 à 12h |
| Pôle hygiène                                                                | Normes haccp                                                            | 27/05/2020  | de 9 à 12h |
| Visite d'étude                                                              | Visites de fromageries                                                  | 4/6/2020    | de 9 à 15h |
| Guide de l'acidification + Examen                                           | L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno + examen | 18/06//2020 | de 9 à 12h |

**Horaire à Ciney—le mercredi**

| Thèmes précis                                                               | Contenu général                                                         | Dates       | Horaire    |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| Les différentes familles de fromage                                         | Description des 8 familles et dégustation                               | 12/02/2020  | de 9 à 12h |
| Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie                                     | Caractéristiques et contrôles utiles                                    | 19/02/2020  | de 9 à 12h |
| Technologie des fromages lactiques                                          | Principes de fabrication : maquée, boulette...                          | 04/03/2020  | de 9 à 12h |
| Technologie des fromages à pâte pressée                                     | Principes de fabrication : type maredsous, Saint Paulin                 | 11/03/2020  | de 9 à 12h |
| Technologie des fromages à pâte molle                                       | Principes de fabrication : camembert, munster...                        | 25/03/2020  | de 9 à 12h |
| Technologie des laits fermentés : yaourt                                    | Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kefir                | 1/04/2020   | de 9 à 12h |
| Technologie des fromages à pâte persillée                                   | Principes de fabrication : type roquefort                               | 22/04/2020  | de 9 à 12h |
| Technologie d'un fromage type feta + surveiller la fabrication des fromages | Fabrication                                                             | 29/04/2020  | de 9 à 12h |
| Beurre                                                                      | Fabrication                                                             | 6/5/2020    | de 9 à 12h |
| Les desserts lactés                                                         | Fabrication                                                             | 13/05/2020  | de 9 à 12h |
| Aspect économique                                                           | Subventions et démarches à effectuer                                    | 20/05/2020  | de 9 à 12h |
| Pôle hygiène                                                                | Normes haccp                                                            | 27/05/2020  | de 9 à 12h |
| Visite d'étude                                                              | Visites de fromageries                                                  | 4/6/2020    | de 9 à 15h |
| Guide de l'acidification + Examen                                           | L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno + examen | 17/06//2020 | de 9 à 12h |

**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, baratte à beurre et de caves d'affinage.



**Horaire à Bilstain—le mardi**

| Thèmes précis                                                               | Contenu général                                                         | Dates       | Horaire      |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| Les différentes familles de fromage                                         | Description des 8 familles et dégustation                               | 11/02/2020  | de 10 à 13h  |
| Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie                                     | Caractéristiques et contrôles utiles                                    | 18/02/2020  | de 10 à 13h  |
| Technologie des fromages lactiques                                          | Principes de fabrication : maquée, boulette...                          | 03/03/2020  | de 10 à 13h  |
| Technologie des fromages à pâte pressée                                     | Principes de fabrication : type maredsous, Saint Paulin                 | 10/03/2020  | de 10 à 13h  |
| Technologie des fromages à pâte molle                                       | Principes de fabrication : camembert, munster...                        | 24/03/2020  | de 10 à 13h  |
| Technologie des laits fermentés : yaourt                                    | Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kefir                | 31/03/2020  | de 10 à 13h  |
| Technologie des fromages à pâte persillée                                   | Principes de fabrication : type roquefort                               | 21/4/2020   | de 10 à 13h  |
| Technologie d'un fromage type feta + surveiller la fabrication des fromages | Fabrication                                                             | 28/04/2020  | de 10 à 13h  |
| Beurre                                                                      | Fabrication                                                             | 5/5/2020    | De 10 à 13h  |
| Les desserts lactés                                                         | Fabrication                                                             | 12/05/2020  | De 10 à 13h  |
| Aspect économique                                                           | Subventions et démarches à effectuer                                    | 19/5/2020   | de 10h à 13h |
| Pôle hygiène                                                                | Normes haccp                                                            | 26/5/2020   | De 10 à 13h  |
| Visite d'étude                                                              | Visites de fromageries                                                  | 4/6/2020    | De 9 à 15h   |
| Guide de l'acidification + Examen                                           | L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno + examen | 16/06//2020 | De 10 à 13h  |

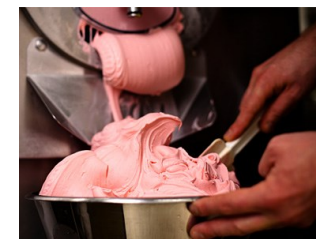
**Formation : valorisation du lait de ferme en crème glacée.**

- 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 :**

⇒ 21 et 22 janvier 2020

⇒ 9 et 10 juin 2020

**Coût formation Glace : 100€****Coût formation fromagère :**

- 25 € par cours (3h) , une facture sera adressée à la fin du cursus
- 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)

