

Formation fromagère				
		Session du mardi	Session du mercredi	Session du jeudi
		Cours de 9h à 12 h		
1	Les différentes familles de fromages	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023
2	Un bon lait de fromagerie	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023
3	Les fromages lactiques	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023
4	Les fromages à pâte pressée	10/10/2023	11/10/2023	12/10/2023
5	Les fromages à pâte molle	17/10/2023	18/10/2023	19/10/2023
6	Les yaourts	07/11/2023	08/11/2023	09/11/2023
7	Les pâtes persillées	14/11/2023	15/11/2023	16/11/2023
8	Fêta et fromages macérés	21/11/2023	22/11/2023	23/11/2023
9	Beurre	28/11/2023	29/11/2023	30/11/2023
10	Les desserts lactés	05/12/2023	06/12/2023	07/12/2023
11	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire Diversiferm	13/12/2023		
12	Transformation laitière: Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par le Pôle économique et administratif	14/12/2023		
13	Acidification	19/12/2023	20/12/2023	21/12/2023
Visite d'étude en Wallonie - fromagerie + repas		/2023, visite de 9 à 15h		

Formation Valorisation du lait de ferme en crème glacée		
		Session
		Cours de 9h à 16h
1	Contenu : les ingrédients, calcul de mix, théorie de fabrication, exercice pratique : réalisation d'un mix et turbinage du mix de glace, les sorbets théorie et mise en pratique.	05/09/2023
2		06/09/2023

## Modalités d'inscription aux formations :

### Via le formulaire d'inscription en ligne :

<https://forms.office.com/r/m3aMPpSHQS>

### Formation glace : 100 €

Une facture vous sera adressée afin de finaliser votre inscription.

### Formation fromagère : 250€ (visite d'étude non incluse dans le prix, de l'ordre de 25 €)

Une facture vous sera adressée afin de finaliser votre inscription.

Les formations auront lieu si un groupe de minimum 6 personnes est formé (par site et session).

## Le Pôle fromager en quelques mots :

Le Pôle fromager de l'Epasc 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 !

Nous encadrons les producteurs des provinces de Namur, Liège et Luxembourg. Notre centre opère dans le cadre de la structure DiversiFerm et fait partie de son pôle technologique.

Trois axes d'appui sont proposés :

- Les formations
- La location d'ateliers
- L'assistance technique et technologique sur le terrain mais aussi par téléphone et par mail.

Nos infrastructures sont dotées de 2 ateliers dont un est principalement dédié à la formation et à la mise au point de nouveaux produits. Notre équipement se compose de trois cuves, de presses pneumatiques, d'un pasteurisateur, d'une turbine à glace, d'une yaourtière, baratte à beurre, caves d'affinage.



Adresse GPS : indiquez chemin d'Haljoux

**Ciney** : Pôle Fromager de l'Epasc

Rue de Saint Quentin 14 – 5590 Ciney