

Formations DiversiFerm - CARAH 2021

1^oFormation fromagerie

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

Nos 4 cursus 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^o d'exploitation : 50 €htva/ 60,50€tvac (cycle complet)
 - Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/ 121 €tvac (cycle complet)
- /!\ Sous réserve d'au moins 7 participants

1.1 Initiation

Le cours d'initiation se déroule en 4 séances d'une demi-journée. Il y a deux sessions organisées sur la période soit les mardis, soit les jeudis.

Cursus 3 :

Date	Intitulé	Heure
Mardi 4 mai 2021	Accueil Les ferments Classification des fromages	13 h à 16 h
Mardi 11 mai 2021	Avoir un bon lait de fromagerie	13 h à 16 h
Mardi 18 mai 2021	Les fromages lactiques et les Yaourts	13 h à 16 h
Mardi 25 mai 2021	Acidification : les courbes de pH	13 h à 16 h

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

Nos 4 cursus 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^o d'exploitation : 50 €htva/ 60,50€tvac (cycle complet)
 - Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/ 121 €tvac (cycle complet)
- /!\ Sous réserve d'au moins 7 participants

Contact et inscription: fromagerie@carah.be

Formations DiversiFerm - CARAH 2021

1.2 Spécialisation

Le cours d'initiation se déroule en 5 séances d'une demi-journée. Il y a deux sessions organisées sur la période soit les mardis, soit les jeudis.

Cursus 3 :

Date	Intitulé	Heure
Mardi 1 juin 2021	Les fromages à pâtes molles	9h à 12h
Mardi 8 juin 2021	Les fromages à pâtes pressées non cuites	9h à 12h
Mardi 15 juin 2021	Les fromages à pâtes pressées cuites	9h à 12h
Mardi 22 juin 2021	Les fromages à pâtes persillées	9h à 12h

2° Fabrication du beurre

Le cours de fabrication de beurre se déroule en 2 séances d'une demi-journée.

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 . (cycle complet)
- Pour les statuts non agricoles : 50 €htva. /60,50€tvac(cycle complet)

/!\ Sous réserve d'au moins 7 participants

Date	Intitulé	Heure
Lundi 14 juin 2021	Accueil Théorie du lait et du beurre. Travaux pratiques : l'écémage et la maturation.	9h à 12h
Mercredi 16 juin 2021	Fabrication - Barattage - Conditionnement	9h à 12h

Contact et inscription: fromagerie@carah.be

Formations DiversiFerm - CARAH 2021

3° 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

Le cours de valorisation du lait en glace se déroule en 5 séances d'une demi-journée.
/!\ Sous réserve d'au moins 7 participants

Cursus 2 :

Date	Intitulé	Heure
Vendredi 23 avril 2021	Accueil Théorie de fabrication des glaces	9h à 13h
Mardi 27 avril 2021	La fabrication des glaces neutres	9h à 13h
Mercredi 28 avril 2021	La fabrication des glaces aux fruits	9h à 13h
Jeudi 29 avril 2021	Les sorbets	9h à 13h
Vendredi 30 avril 2021	La fabrication des glaces dites « à problèmes »	9h à 13h

Contact et inscription: fromagerie@carah.be