

Formations DiversiFerm - CARAH 2021 semestre 2

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

Tous nos cursus se déroulent à la Ferme Expérimentale et Pédagogique du Carah (rue de l'agriculture, 301 à 7800 ATH).

L'équipe se réserve le droit d'annuler les formations ou de les adapter selon les conditions sanitaires imposées à ces dates.

1° Formation fromagerie

1.1 Initiation

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.

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 (cycle complet)
 - Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/ 121 €tvac (cycle complet)
- /!\ Sous réserve d'au moins 7 participants

Cursus 1 :

Date	Intitulé	Heure
Mardi 14 septembre 2021	Accueil Les ferments Classification des fromages	13 h à 16 h
Mardi 21 septembre 2021	Avoir un bon lait de fromagerie L'acidification du lait	13 h à 16 h
Mardi 28 septembre 2021	Les fromages lactiques et les Yaourts	13 h à 16 h
Mardi 5 octobre 2021	Pôle économique : passer d'un rêve à la réalité	13 h à 16 h
Mardi 12 octobre 2021	Pôle hygiène : focus sur l'obligation de sécurité alimentaire.	13 h à 16 h

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFerm - CARAH 2021 semestre 2

Cursus 2 :

Date	Intitulé	Heure
Jeudi 16 septembre 2021	Accueil Les ferments Classification des fromages	13 h à 16 h
Jeudi 23 septembre 2021	Avoir un bon lait de fromagerie L'acidification du lait	13 h à 16 h
Jeudi 30 septembre 2021	Les fromages lactiques et les Yaourts	13 h à 16 h
Jeudi 7 octobre 2021	Pôle économique : Passer d'un rêve à la réalité	13 h à 16 h
Jeudi 14 octobre 2021	Pôle hygiène : focus sur l'obligation de sécurité alimentaire	13 h à 16 h

1.2 Spécialisation

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

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 (cycle complet)
- Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/ 121 €tvac (cycle complet)

/!\ Sous réserve d'au moins 7 participants

/!\ L'ordre des fabrications peut différer.

Cursus 1 :

Date	Intitulé	Heure
Mardi 19 octobre 2021	Les fromages à pâtes molles	9h à 12h
Mardi 26 octobre 2021	Les fromages à pâtes pressées non cuites	9h à 12h
Mardi 16 novembre 2021	Les fromages à pâtes pressées cuites	9h à 12h
Mardi 23 novembre 2021	Les fromages à pâtes persillées	9h à 12h

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFerm - CARAH 2021 semestre 2

Cursus 2 :

Date	Intitulé	Heure
Jeudi 21 octobre 2021	Les fromages à pâtes molles	9h à 12h
Jeudi 28 octobre 2021	Les fromages à pâtes pressées non cuites	9h à 12h
Jeudi 18 novembre 2021	Les fromages à pâtes pressées cuites	9h à 12h
Jeudi 25 novembre 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

Cursus 1 :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 11 octobre 2021	Accueil Théorie du lait et du beurre. Pratique : l'écémage et la maturation.	9h à 12h
Mercredi 13 octobre 2021	Fabrication - Barattage - Conditionnement	9h à 12h

Cursus 2 :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 8 novembre 2021	Accueil Théorie du lait et du beurre. Pratique : l'écémage et la maturation.	9h à 12h
Mercredi 10 novembre 2021	Fabrication - Barattage - Conditionnement	9h à 12h

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFerm - CARAH 2021 semestre 2

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

!/ \ L'ordre des fabrications peut différer.

Cursus 1 :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 6 septembre 2021	Accueil Théorie de fabrication des glaces	9h à 12h
Mardi 7 septembre 2021	La fabrication des glaces neutres	9h à 12h
Mercredi 8 septembre 2021	La fabrication des glaces aux fruits	9h à 12h
Jeudi 9 septembre 2021	La fabrication des glaces au chocolat	9h à 12h
Vendredi 10 septembre 2021	Les sorbets	9h à 12h

Cursus 2 :

Date	Intitulé	Heure
Lundi 6 décembre 2021	Accueil Théorie de fabrication des glaces	9h à 12h
Mardi 7 décembre 2021	La fabrication des glaces neutres	9h à 12h
Mercredi 8 décembre 2021	La fabrication des glaces aux fruits	9h à 12h
Jeudi 9 décembre 2021	La fabrication des glaces au chocolat	9h à 12h
Vendredi 10 décembre 2021	Les sorbets	9h à 12h

Contact et inscription : fromagerie@carah.be