



Formations DiversiFerm - CARAH 2023 semestre 1

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

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

Nous demandons aux participants de bien vouloir respecter leur engagement suite à leur inscription aux formations et de s'y tenir afin de satisfaire au mieux tous les demandeurs. Il est obligatoire de suivre la totalité des cours, de respecter les horaires, et ce, pour le bon déroulement des formations.

Un document attestant de la participation sera remis uniquement si l'entièreté de la formation a été suivie.

Le Tarif, décrit ci-dessous pour chaque formation, est payable à l'inscription afin de valider la participation aux cours. Celui sera non remboursable, sauf en cas d'excuses valables.

Contact et inscription : fromagerie@carah.be



Formations DiversiFerm - CARAH 2023 semestre 1

1^oFormation fromagerie

Le cours se déroule en 6 séances d'une demi-journée, de 09h à 12h00. Il y a trois sessions organisées. Les formations sont limitées au nombre de 8 participants / sessions. La formation est maintenue s'il y a un minimum de 6 participants.

Tarif :

- Pour les producteurs-transformateurs laitiers (agriculteur à titre principal ou complémentaire, salarié agricole, aidant ou conjoint-aidant agricole) liés à un N° d'exploitation : 100 € htva/ 121€ tvac (cycle complet)
- Pour les statuts non agricoles : 150 €htva/ 181,5 €tvac (cycle complet)
/!\ possibles si il reste des places libres après inscription des statuts agricoles.

Formations :

Jours	Session 1 : du 06 au 10 février	session 2: du 20 au 24 mars	session 3: du 17 au 21 avril
1	Accueil + Introduction: Qu'est ce qu'un bon lait et classification des fromages	Accueil + Introduction: Qu'est ce qu'un bon lait et classification des fromages	Accueil + Introduction: Qu'est ce qu'un bon lait et classification des fromages
2	Les fromages à pâtes molles	Les fromages à pâtes molles	Les fromages à pâtes molles
3	Les fromages à pâtes pressées	Les fromages à pâtes pressées	Les fromages à pâtes pressées
4	Les fromages à pâtes persillées	Les fromages à pâtes persillées	Les fromages à pâtes persillées
5	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le pôle qualité et hygiène alimentaire	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le pôle qualité et hygiène alimentaire	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le pôle qualité et hygiène alimentaire
6	Session commune le 27 avril: Transformation laitière: les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par pôle économique et administratif		

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFerm - CARAH 2023 semestre 1

2° Fabrication du beurre

Le cours de fabrication de beurre se déroule en 1 séance d'une demi-journée, de 09h00 à 12h00. Il y a 2 sessions possibles. Le nombre minimum requis pour maintenir la formation est de 8 participants.

Tarif :

- 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)

Formations :

Jour	session 1 : le jeudi 16 février	session 2: le jeudi 16 mars
1	Théorie, écrémage et barattage	Théorie, écrémage et barattage

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFerm - CARAH 2023 semestre 1

3° Valorisation du lait en glace

Le cours de valorisation en crème glacée se déroule en 3 séances d'une demi-journée, de 09h00 à 12h00. Il y a 2 sessions possibles. Le nombre de participants est de 10 personnes maximum./ sessions.

Tarif :

- 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

Formations :

Jours	Session 1 : du 30 janvier au 01 février	Session 2 : du 24 au 26 avril
1	Accueil + Introduction: les différents ingrédients et leur utilité.Théorie de fabrication	Accueil + Introduction: les différents ingrédients et leur utilité.Théorie de fabrication
2	Calculs de mix et préparation pour la pasteurisation	Calculs de mix et préparation pour la pasteurisation
3	Turbinage de mix + sorbets théorie	Turbinage de mix + sorbets théorie

Contact et inscription : fromagerie@carah.be