



Formations DiversiFerm - CARAH 2023 semestre 2

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 2

1° Formation fromagerie

Le cours se déroule en 6 séances d'une demi-journée, de 09h à 12h00. Il y a cinq sessions organisées. Les formations sont limitées au nombre de 8 participants / session. 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 : 200 €htva/ 242 €tvac (cycle complet)
/!\ possibles si il reste des places libres après inscription des statuts agricoles.

Formations :

Jours	Programme	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre
1	Accueil + Introduction: Le lait et la classification des fromages	25	21	18	16	20
2	Les fromages lactiques et à pâte molle	26	22	19	17	21
3	Les fromages à pâtes pressées non cuites	27	23	20	18	22
4	Les fromages à pâtes persillées	28	24	21	19	23
5	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le pôle qualité et hygiène alimentaire	24	25	22	20	24
6	Transformation laitière: les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par pôle économique et administratif	15/09/23 ou 30/11/23				

Formations DiversiFerm - CARAH 2023 semestre 2

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 trois sessions possibles. Le nombre minimum requis pour maintenir la formation est de 8 participants. 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 : 25 €htva/ 30.25€tvac. (cycle complet)
- Pour les statuts non agricoles : 50 €htva. /60,50€tvac (cycle complet)

Formations :

Jour	Programme	Septembre	Octobre	Novembre
1	Théorie, écrémage et barattage	12	10	14

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFerm - CARAH 2023 semestre 2

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 cinq sessions possibles. Le nombre de participants est de 10 personnes maximum./ 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 : 50 €htva/ 60,50€tvac
- Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/ 121 €tvac

Formations :

Jours	Programme	Juillet	Septembre	Octobre	Novembre
1	Accueil les différents ingrédients et leur utilité. Théorie de fabrication	18	05	03	07
2	Calculs de mix et préparation pour la pasteurisation	19	06	04	08
3	Turbinage de mix + sorbets théorie	20	07	05	09

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFerm - CARAH 2023 semestre 2

4° Yaourt et desserts lactés

Le cours de fabrication de yaourts et desserts lactés se déroule en deux séances d'une demi-journée, de 09h00 à 12h00. Il y a trois sessions possibles. Le nombre de participants est de 10 personnes maximum./ 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 : 50 €htva/ 60,50€tvac
- Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/ 121 €tvac

Formations :

Jours	Programme	Septembre	Octobre	Novembre
1	Accueil + Introduction: Le lait et la fabrication du yaourt	26	24	28
2	La fabrication des desserts lactés	27	25	29

Contact et inscription : fromagerie@carah.be