

## Formations DiversiFerm - CARAH 2024 - Semestre 1

L'équipe DiversiFerm du CREPA-Carah, vous propose des cursus de formation en groupe, 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 et de respecter les horaires, et ce, pour le bon déroulement des formations.

Un document attestant de la participation pourra être 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.

### 1° Formation fromagerie

Le cours se déroule en 6 séances d'une demi-journée, de 09h à 12h00 comprenant :

- 1 cours sur les bonnes pratiques d'hygiène et l'autocontrôle, dispensé par le pôle qualité et hygiène alimentaire
- 4 cours sur la fabrication du fromage, dispensés par le pôle technologique
- 1 cours sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle économique

Deux formules possibles :

- **Formule 1** : cinq jours de formation consécutifs, du lundi au vendredi + un jour au choix pour le cours dispensé par le pôle économique
- **Formule 2** : un jour de formation par semaine durant cinq semaines consécutives + un jour au choix pour le cours dispensé par le pôle économique

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.

Contact et inscription : [fromagerie@carah.be](mailto:fromagerie@carah.be)

## Formations DiversiFerm - CARAH 2024 - Semestre 1

| Jours | <b>Programme &amp; dates - Formule 1</b>  | Janvier            | Mars  | Mai   |
|-------|---|--------------------|-------|-------|
| 1     | Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle<br><b>par le pôle qualité et hygiène alimentaire</b>                               | 22                 | 18    | 13    |
| 2     | Accueil + Introduction :<br>Le lait et la classification des fromages   | 23                 | 19    | 14    |
| 3     | Les fromages lactiques et à pâte molle  | 24                 | 20    | 15    |
| 4     | Les fromages à pâtes pressées non cuites  | 25                 | 21    | 16    |
| 5     | Les fromages à pâtes persillées   | 26                 | 22    | 17    |
| 6     | Transformation laitière: les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité<br><b>par pôle économique et administratif</b>  | 28 mars ou 20 juin |       |       |
| Jours | <b>Programme &amp; dates - Formule 2</b>  | Jeudi              | Mardi | Jeudi |
| 1     | Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle<br><b>par le pôle qualité et hygiène alimentaire</b>                               | 08/02              | 02/04 | 30/05 |
| 2     | Accueil + Introduction :<br>Le lait et la classification des fromages   | 15/02              | 09/04 | 06/06 |
| 3     | Les fromages lactiques et à pâte molle  | 22/02              | 16/04 | 13/06 |
| 4     | Les fromages à pâtes pressées non cuites  | 29/02              | 23/04 | 20/06 |
| 5     | Les fromages à pâtes persillées   | 07/03              | 30/04 | 27/06 |
| 6     | Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité<br><b>par pôle économique et administratif</b> | 28 mars ou 20 juin |       |       |

Contact et inscription : [fromagerie@carah.be](mailto:fromagerie@carah.be)

## Formations DiversiFerm - CARAH 2024 - Semestre 1

### 2° Fabrication du beurre

Le cours de fabrication de beurre se déroule en 1 séances d'une demi-journée, de 09h00 à 12h00.

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 : 25 €htva/ 30.25€tvac. (cycle complet)
- Pour les statuts non agricoles : 50 €htva. /60,50€tvac (cycle complet)

#### Formations :

| Jour | Programme                      | Janvier | Mai |
|------|--------------------------------|---------|-----|
| 1    | Théorie, écrémage et barattage | 30      | 28  |

### 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.

Les formations sont limitées au nombre de 10 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 : 50 €htva/ 60,50€tvac
- Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/ 121 €tvac

#### Formations :

| Jours | Programme   | Mars | Mai |
|-------|---|------|-----|
| 1     | Accueil les différents ingrédients et leur utilité.<br>Théorie de fabrication | 12   | 21  |
| 2     | Calculs de mix et préparation<br>pour la pasteurisation                       | 13   | 22  |
| 3     | Turbinage de mix + sorbets théorie  | 14   | 23  |

Contact et inscription : [fromagerie@carah.be](mailto:fromagerie@carah.be)