

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 2

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.

Les formations sont limitées au nombre de 8 participants / session. Les formations qui compteraient moins de 6 participants sont susceptibles d'être annulées.

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

Les inscriptions se font via le formulaire suivant : [Inscriptions formations S2 - 2025](#)

Une confirmation de votre inscription avec les modalités pratiques et les informations relatives au paiement vous parviendront dans les 10 jours. L'inscription n'est valide qu'après paiement. Celui sera non remboursable, sauf en cas de raison valable. Le remboursement se fait sous forme de bon à valoir.

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 2

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 d'accompagnement administratif et de commercialisation

Deux formules possibles :

- **Formule 1** : quatre jours de formation consécutifs, du lundi au jeudi + deux jours au choix pour les cours dispensés par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation et le pôle qualité et hygiène alimentaire
- **Formule 2** : un jour de formation par semaine durant quatre semaines consécutives + deux jours au choix pour les cours dispensés par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation et le pôle qualité et hygiène alimentaire

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 & dates- Formule 1	Septembre	Novembre
1	Accueil + Introduction : Théorie sur le lait et la fabrication des fromages Les fromages lactiques	8	3
2	Les fromages à pâte molle	9	4
3	Les fromages à pâte pressée	10	5
4	Les fromages à pâte persillée	11	6

Jours	Programme & dates- Formule 2	Jeudi	Mardi
1	Accueil + Introduction : Théorie sur le lait et la fabrication des fromages Les fromages lactiques	25/09	25/11
2	Les fromages à pâte molle	02/10	02/12
3	Les fromages à pâte pressée	09/10	09/12
4	Les fromages à pâte persillée	16/10	16/12

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle	8/10
Par le pôle qualité et hygiène alimentaire	5/12
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité	15/10
Par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation	12/12

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 2

2° Fabrication du beurre

Le cours se déroule en 3 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
- 1 cours sur la fabrication du beurre, dispensés par le pôle technologique
- 1 cours sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation

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 :

Jours	Programme	Octobre
1	Théorie, écrémage et barattage	21
Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle		8/10
Par le pôle qualité et hygiène alimentaire		5/12
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité		15/10
Par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation		12/12

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 2

3° Valorisation du lait en glace

Le cours se déroule en 5 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
- 3 cours sur la fabrication du beurre, dispensés par le pôle technologique
- 1 cours sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation.

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 : 75 €htva/ 90,75 €tvac
- Pour les statuts non agricoles : 150 €htva/ 181,5 €tvac

Formations :

Jours	Programme	Septembre	Novembre
1	Accueil : les différents ingrédients et leur utilité. Théorie et fabrication	16/09	18/11
2	Calculs de mix et préparation pour la pasteurisation	17/09	19/11
3	Turbinage de mix + sorbets théorie	18/09	20/11

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle	8/10
Par le pôle qualité et hygiène alimentaire	5/12
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité	15/10
Par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation	12/12

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 2

4° Yaourt & desserts lactés

Le cours se déroule en 4 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
- 2 cours sur la fabrication des yaourts et desserts lactés dispensés par le pôle technologique
- 1 cours sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation.

Tarifs

- 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	Novembre
1	Accueil : introduction : le lait et la fabrication du yaourt	30/09	26/11
2	La fabrication des desserts lactés	01/10	27/11

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle	8/10
Par le pôle qualité et hygiène alimentaire	5/12
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité	15/10
Par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation	12/12

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 2

5° Formation fromage type Fêta

Le cours se déroule en 3 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
- 1 cours sur la fabrication des fromages type Fêta, dispensés par le pôle technologique
- 1 cours sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation.

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 :

Jours	Programme	Octobre
1	Théorie + fabrication de la feta	14

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle	8/10
Par le pôle qualité et hygiène alimentaire	5/12
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité	15/10
Par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation	12/12

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 2

6° Formation fabrication de gâteaux glacés

Le cours se déroule en 3 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
- 1 cours sur la fabrication des gâteaux glacés, dispensés par le pôle technologique
- 1 cours sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation.

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 :

Jours	Programme	Octobre
1	Théorie + Fabrication de gâteaux glacés	29
2	Fabrication de gâteaux glacés	30

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle	8/10
Par le pôle qualité et hygiène alimentaire	5/12
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité	15/10
Par le pôle d'accompagnement administratif et de commercialisation	12/12