

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 S1-2026](#)
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**, en cas de raison non valable. Le remboursement se fait sous forme de bon à valoir.

En plus des formations techniques, les formations suivantes : *fromagerie-module initiation, fabrication du beurre, valorisation du lait en glace, fabrication des yaourts & desserts lactés, fabrication de gâteaux glacés*, comprennent :

- Une formation sur les bonnes pratiques d'hygiène et l'autocontrôle, dispensé par le pôle « Qualité et hygiène alimentaire » de la Faculté de Gembloux Agro-Bio Tech (ULiège)
- Une formation sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle « Structuration » de la Faculté de Gembloux Agro-Bio Tech (ULiège).

Ces formations ont lieu deux fois par semestre et sont incluses dans le prix de la formation technique. Le participant a le choix de la date à laquelle il veut les suivre :

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle – 1 séance d'1/2 journée de 9 à 12h Par le pôle qualité et hygiène alimentaire	13/03 11/06
Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité – 1 séance d'1/2 journée de 9 à 12h Par le pôle structuration	17/03 25/06

Formations DiversiFERM - CARAH 2026 - Semestre 1

1°Formation fromagerie – Module initiation

A destination de ***toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base sur le lait, les fromages et leur fabrication***, cette formation se déroule en 4 séances d'une demi-journée, dispensées par le pôle technologique du Carah, de 09h à 12h00.

Deux formules :

- **Formule 1** : quatre demi-jours de formation consécutifs, du lundi au jeudi
- **Formule 2** : un demi-jour de formation par semaine durant quatre semaines consécutives

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
- Pour les statuts non agricoles : 200 € htva/ 242 € tvac
/!\ possibles s'il reste des places libres après inscription des statuts agricoles.

Formations :

Jours	Programme & dates- Formule 1	Février	Avril
1	Accueil + Introduction : Théorie sur le lait et la fabrication des fromages Les fromages lactiques	16	20
2	La fabrication des fromages à pâte molle	17	21
3	La fabrication des fromages à pâte pressée	18	22
4	La fabrication des fromages à pâte persillée	19	23

Jours	Programme & dates- Formule 2	Jeudi	Mardi
1	Accueil + Introduction : Théorie sur le lait et la fabrication des fromages Les fromages lactiques	12/03	02/06
2	La fabrication des fromages à pâte molle	19/03	09/06
3	La fabrication des fromages à pâte pressée	26/03	16/06
4	La fabrication des fromages à pâte persillée	02/04	23/06

2°Formation fromagerie – Modules spécialisation

A destination ***des producteurs et artisans ayant une expérience en production fromagère.***

2.1 La technologie des pâtes molles

Cette formation dispensée par un formateur de l'organisme de formation français From'AC se déroule en

- 2 séances de 2h à distance
- 2 journées de pratique en présentiel

Tarif :

- 200 € htva/ 242 € tvac
- /!\ priorité aux statuts agricole
- Formation susceptible d'être annulée si moins de 8 participants

Contenu :

- Les critères de qualité du lait cru
- Les étapes de la fabrication des pâtes molles
- Reconnaître et résoudre un défaut de fabrication
- L'affinage

Dates et durée

	La technologie des pâtes molles
Séance 1 à distance – 13 à 15h	A confirmer, mais avant le 1er mai
J1 – Présentiel – 9 à 17H	04 mai
J2 – Présentiel – 9 à 17h	05 mai
Séance 2 à distance – 13 à 15h	A confirmer, mais après le 11 mai

2.2 La technologie des pâtes pressées

Cette formation dispensée par un formateur de l'organisme de formation français From'AC se déroule en

- 2 séances de 2h à distance
- 2 journées de pratique en présentiel

Tarif :

- 200 € htva/ 242 € tvac
- /!\ priorité aux statuts agricole
- Formation susceptible d'être annulée si moins de 8 participants

Contenu :

- Les critères de qualité du lait cru
- Les étapes de la fabrication des pâtes pressées
- Reconnaître et résoudre un défaut de fabrication
- L'affinage

Dates et durée

La technologie des pâtes pressées	
Séance 1 à distance – 13 à 15h	A confirmer, mais avant le 1er mai
J1 – Présentiel – 9 à 17H	06 mai
J2 – Présentiel – 9 à 17h	07 mai
Séance 2 à distance – 13 à 15h	A confirmer, mais après le 11 mai

2.3 La technologie des fromages macérés type Féta

Cette formation dispensée par le pôle technologique du Carah se déroule en

- 1 séance de 3h en présentiel

Tarif :

- 25 € htva / 30,25 € tvac
- /!\ priorité aux statuts agricole
- Formation susceptible d'être annulée si moins de 6 participants

Contenu :

- Les critères de qualité du lait cru
- Les étapes de la fabrication des fromages macérés type féta
- Reconnaître et résoudre un défaut de fabrication
- L'affinage
-

Dates et durée

	La technologie des fromages macérés type féta
J1 – Présentiel – 9 à 12 H	04 juin

3° Fabrication du beurre

A destination de **toute personne souhaitant acquérir les connaissances sur la fabrication du beurre**, cette formation se déroule en 1 séances d'une demi-journée, dispensée par le pôle technologique du Carah, de 09h à 12h00.

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
- Pour les statuts non agricoles : 50 € htva /60,50 € tvac

Dates et durée

Jours	Programme	MAI
1	Théorie, écrémage et barattage	21

4° Valorisation du lait en crème glacée

A destination de **toute personne souhaitant acquérir les connaissances sur la fabrication de la crème glacée**, cette formation se déroule en 1 séances d'une demi-journée de 09h à 12h00 et 1 séance d'une journée de 09h00 à 15h00, dispensées par le pôle technologique du Carah.

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

Dates et durée

Jours	Programme	Avril
1	Accueil : les différents ingrédients et leur utilité. Théorie et fabrication + calcul de mix	14/04 09h à 15h
2	Préparation de mix + turbinage + sorbet théorie et pratique	15/04 09h à 12h

5° Fabrication des yaourts & desserts lactés

A destination de ***toute personne souhaitant acquérir les connaissances sur la fabrication des yaourts et desserts lactés***, cette formation se déroule en 2 séances d'une demi-journée de 09h à 12h00, dispensées par le pôle technologique du Carah.

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

Dates et durée

Jours	Programme	Avril
1	Accueil : introduction : le lait et la fabrication du yaourt	28/04
2	La fabrication des desserts lactés	29/04

6° Formation fabrication de gâteaux glacés

A destination de ***toute personne souhaitant acquérir les connaissances sur la fabrication des gâteaux glacés***, cette formation se déroule en 2 séances d'une demi-journée de 09h à 12h00, dispensées par le pôle technologique du Carah.

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

Dates et durée

Jours	Programme	Dates
1	Théorie + Fabrication de gâteaux glacés	24/03
2	Fabrication de gâteaux glacés	25/03