

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

Tous les 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 : [From. inscription-S2.2026](#)

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 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 de la Faculté de Gembloux Agro-Bio Tech (ULiège).

Ces formations ont lieu une ou 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 <b>Par le pôle qualité et hygiène alimentaire</b>	05/11
Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité – 1 séance d'1/2 journée de 9 à 12h <b>Par le pôle structuration</b>	03/12

## 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, de 9h à 12h.

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- <b>Formule 1</b>	4 jours consécutifs
1	Accueil + Introduction : Théorie sur le lait et la fabrication des fromages Les fromages lactiques	28/09
2	La fabrication des fromages à pâte molle	29/09
3	La fabrication des fromages à pâte pressée	30/09
4	La fabrication des fromages à pâte persillée	01/10

Jours	Programme & dates- <b>Formule 2</b>	Mardi
1	Accueil + Introduction : Théorie sur le lait et la fabrication des fromages Les fromages lactiques	10/11
2	La fabrication des fromages à pâte molle	17/11
3	La fabrication des fromages à pâte pressée	24/11
4	La fabrication des fromages à pâte persillée	01/12

## 2° Formation fromagerie – Modules spécialisation

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

### 2.1 La technologie des fromages fondus

Cette formation se déroule en 1 journée en présentiel, de 9h à 15h

Tarif :

- 50 € htva/ 62,5 € tvac
- /!\ priorité aux statuts agricole

### Contenu :

- Caractéristiques des fromages fondus
- Les ingrédients et matières premières
- Les étapes de la fabrication des fromages fondus

### Dates et durée

La technologie des fromages fondus	
J1 – Présentiel - 9h à 15h	26/11

### 2.2 La technologie des fromages macérés type Féta

Cette formation se déroule en 1 séance de 3h, en présentiel, de 9 à 12h

### Tarif :

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

### Contenu :

- Caractéristiques des fromagers macérés
- Les étapes de la fabrication des fromages macérés type féta
- Reconnaître et résoudre un défaut de fabrication

### Dates et durée

La technologie des fromages macérés type féta	
J1 – Présentiel – 9 à 12h	17/09

## 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, de 9h à 12h.

### 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	Date
1	Théorie, écrémage et barattage	15/10

## 4° 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 9h à 12h.

### 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	23/09
2	La fabrication des desserts lactés	24/09

### 5° 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 journée de 9h à 15h et 1 séance d'une demi-journée de 9h à 12h.

En octobre, possibilité de combiner avec une formation sur **la fabrication des gâteaux glacés (voir 6°)**.

### 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	Juillet	Octobre
1	Accueil : les différents ingrédients et leur utilité. Théorie et fabrication + calcul de mix	16/07 09 à 15h	05/10 09h à 15h
2	Préparation de mix + turbinage + sorbet théorie et pratique	17/07 09 à 12h	06/10 09 à 12h

### 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.

### 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

<b>Jours</b>	<b>Programme</b>	<b>Dates</b>
1	Théorie + Fabrication de gâteaux glacés	7/10 9 à 12h
2	Fabrication de gâteaux glacés	8/10 9 à 12h