



Fromagerie-École du CARAH

Fabrication du beurre

par Laetitia PEETERS et Jerry GORET :

Accueil Théorie du lait et du beurre. Travaux pratique: l'écémage et la maturation.
Théorie du beurre (suite). Travaux pratiques de fabrication : barattage, lavage, malaxage et conditionnement

Ce cours se donne en 2 jours de 9H à 15H en Mars, Juin, Octobre et Décembre..

Tarif (Payable à l'inscription) :

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



Ferme Expérimentale et Pédagogique du CARAH

Rue de l'agriculture, 301 à 7800 ATH

Contact: formation.lait@carah.be



Wallonie