



## Fromagerie-École du CARAH

### Initiation à la fromagerie

par Jean-Philippe VERCAIGNE :

Accueil - Classification des fromages
Fabrication Saint Paulin Théorie du lait
Yaourt, Fromages frais et marinés Théorie de fabrication
Hygiène - Auto-contrôle (intervention ULg-Gembloux Agro-Bio Tech)
Fabrication Camembert Théorie de fabrication
Fabrication Tomme Théorie d'affinage
Évaluation des connaissances Fabrication

Ce cours se donne les **mardis** de 9H à 13H en Mars, Mai, Septembre et Novembre..

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 : 50 €htva/ 60,50€tvac

Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/ 121 €tvac



*Ferme Expérimentale et Pédagogique du CARAH*

*Rue de l'agriculture, 301 à 7800 ATH*

*Contact: [formation.lait@carah.be](mailto:formation.lait@carah.be)*



Wallonie