



## Fromagerie-École du CARAH

### Spécialisation à la fromagerie

par Jean-Philippe VERCAIGNE :

Les pâtes pressées non cuites: théorie, fabrication type «Gouda» et dégustation
Les pâtes molles à croûte lavée: théorie, fabrication type «Maroilles» et dégustation
Les pâtes persillées: théorie, fabrication type «Bleu» et dégustation
Les pâtes pressées cuites: théorie, fabrication type «Gruyère» et dégustation
Étude de projet de diversification (intervention Accueil Champêtre en Wallonie)
Visite d'une fromagerie fermière régionale

N.B.: Il faut avoir suivi et réussi l'évaluation de la formation «Initiation en fromagerie» d'un cursus précédent pour suivre ce cours.

Ce cours se donne les jeudis 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