

## Formations DiversiFerm - CARAH 2024 - Semestre 2

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 : [Formulaire d'inscription formations transfo. lait - S2 - 2024](#)

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, sauf en cas de raison valable. Le remboursement se fait sous forme de bon à valoir.

### 1° Formation fromagerie

Le cours se déroule en 6 séances d'une demi-journée, de 09h à 12h00 comprenant :

- 1 cours sur les bonnes pratiques d'hygiène et l'autocontrôle, dispensé par le pôle qualité et hygiène alimentaire
- 4 cours sur la fabrication du fromage, dispensés par le pôle technologique
- 1 cours sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle économique

Deux formules possibles :

- **Formule 1** : quatre jours de formation consécutifs, du lundi au jeudi + deux jours au choix pour les cours dispensés par le pôle économique et le pôle hygiène
- **Formule 2** : un jour de formation par semaine durant quatre semaines consécutives + deux jours au choix pour les cours dispensés par le pôle économique et le pôle hygiène.

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 (cycle complet)
  - Pour les statuts non agricoles : 200 €htva/ 242 €tvac (cycle complet)
- !/\ possibles si il reste des places libres après inscription des statuts agricoles.

Contact et inscription : [fromagerie@carah.be](mailto:fromagerie@carah.be)

## Formations DiversiFerm - CARAH 2024 - Semestre 2

### Formations :

Jours	Programme & dates- <b>Formule 1</b>	Septembre	Novembre
1	Accueil + Introduction : Théorie sur le lait et la fabrication des fromages Les fromages lactiques	9	4
2	Les fromages à pâte molle	10	5
3	Les fromages à pâte pressée	11	6
4	Les fromages à pâte persillée	12	7

Jours	Programme & dates- <b>Formule 2</b>	Jeudi	Mardi
1	Accueil + Introduction : Théorie sur le lait et la fabrication des fromages Les fromages lactiques	26/09	26/11
2	Les fromages à pâte molle	3/10	3/12
3	Les fromages à pâte pressée	10/10	10/12
4	Les fromages à pâte persillée	17/10	17/12

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle <b>Par le pôle qualité et hygiène alimentaire</b>	8/10 5/12
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité <b>Par le pôle économique et administratif</b>	15/10 12/12

### 2° Fabrication du beurre

Le cours se déroule en 3 séances d'une demi-journée, de 09h à 12h00 comprenant :

- 1 cours sur les bonnes pratiques d'hygiène et l'autocontrôle, dispensé par le pôle qualité et hygiène alimentaire
- 1 cours sur la fabrication du beurre, dispensés par le pôle technologique
- 1 cours sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle économique

#### 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. (cycle complet)
- Pour les statuts non agricoles : 50 €htva. /60,50€tvac (cycle complet)

### Formations :

Jours	Programme	Septembre	Novembre
1	Théorie, écrémage et barattage	17	14

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle <b>Par le pôle qualité et hygiène alimentaire</b>	8/10 5/12
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité <b>Par le pôle économique et administratif</b>	15/10 12/12

Contact et inscription : [fromagerie@carah.be](mailto:fromagerie@carah.be)

## Formations DiversiFerm - CARAH 2024 - Semestre 2

### 3° Valorisation du lait en glace

Le cours se déroule en 5 séances d'une demi-journée, de 09h à 12h00 comprenant :

- 1 cours sur les bonnes pratiques d'hygiène et l'autocontrôle, dispensé par le pôle qualité et hygiène alimentaire
- 3 cours sur la fabrication du beurre, dispensés par le pôle technologique
- 1 cours sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle économique.

#### 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

#### Formations :

Jours	Programme	Septembre – octobre	Novembre
1	Accueil : les différents ingrédients et leur utilité. Théorie et fabrication	30/09	19/11
2	Calculs de mix et préparation pour la pasteurisation	1/10	20/11
3	Turbinage de mix + sorbets théorie	2/10	21/11

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle <b>Par le pôle qualité et hygiène alimentaire</b>	8/10 5/12
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité <b>Par le pôle économique et administratif</b>	15/10 12/12

### 4° Yaourt & desserts lactés

Le cours se déroule en 4 séances d'une demi-journée, de 09h à 12h00 comprenant :

- 1 cours sur les bonnes pratiques d'hygiène et l'autocontrôle, dispensé par le pôle qualité et hygiène alimentaire
- 2 cours sur la fabrication du beurre, dispensés par le pôle technologique
- 1 cours sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle économique.

#### Tarifs

- 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

#### Formations :

Jours	Programme	Septembre	Novembre
1	Accueil : introduction : le lait et la fabrication du yaourt	23/09	12/11

Contact et inscription : [fromagerie@carah.be](mailto:fromagerie@carah.be)

## Formations DiversiFerm - CARAH 2024 - Semestre 2

2	La fabrication des desserts lactés	24/09	13/11
---	------------------------------------	-------	-------

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle <b>Par le pôle qualité et hygiène alimentaire</b>	8/10
	5/12
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité <b>Par le pôle économique et administratif</b>	15/10
	12/12

### 5° Formation Feta

Le cours se déroule en 3 séances d'une demi-journée, de 09h à 12h00 comprenant :

- 1 cours sur les bonnes pratiques d'hygiène et l'autocontrôle, dispensé par le pôle qualité et hygiène alimentaire
- 1 cours sur la fabrication du beurre, dispensés par le pôle technologique
- 1 cours sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle économique.

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. (cycle complet)
- Pour les statuts non agricoles : 50 €htva. /60,50€tvac (cycle complet)

Formations :

Jours	Programme	Septembre
1	Théorie + fabrication de la feta	19

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle <b>Par le pôle qualité et hygiène alimentaire</b>	8/10
	5/12
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité <b>Par le pôle économique et administratif</b>	15/10
	12/12

### 6° Formation fabrication de gâteaux glacés

Le cours se déroule en 3 séances d'une demi-journée, de 09h à 12h00 comprenant :

- 1 cours sur les bonnes pratiques d'hygiène et l'autocontrôle, dispensé par le pôle qualité et hygiène alimentaire
- 1 cours sur la fabrication des gâteaux glacés, dispensés par le pôle technologique
- 1 cours sur les étapes pour passer d'une idée à la réalité, dispensé par le pôle économique.

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. (cycle complet)
- Pour les statuts non agricoles : 50 €htva. /60,50€tvac (cycle complet)

Contact et inscription : [fromagerie@carah.be](mailto:fromagerie@carah.be)

## Formations DiversiFerm - CARAH 2024 - Semestre 2

### Formations :

Jours	Programme	Octobre
1	Théorie + Fabrication de gâteaux glacés	22
2	Fabrication de gâteaux glacés	23

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle	8/10
<b>Par le pôle qualité et hygiène alimentaire</b>	5/12
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité	15/10
<b>Par le pôle économique et administratif</b>	12/12

Contact et inscription : [fromagerie@carah.be](mailto:fromagerie@carah.be)