

Formations DiversiFerm - CARAH 2016 (cursus 3)

L'équipe DiversiFerm du Carah en partenariat avec la Fédération des Jeunes Agriculteurs, vous propose ces cursus de formation groupée en transformation laitière.

Nos 3 cursus se suivent intégralement et se déroulent à la Ferme Expérimentale et Pédagogique du Carah (rue de l'agriculture, 301 à 7800 ATH).

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/cursus.
- Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/cursus.

1° Initiation à la fromagerie

par Jean-Philippe VERCAIGNE :

Date	Intitulé	Heure
Mardi 06 septembre 2016	Accueil - Classification des fromages – Dégustation	9h à 13h
Mardi 13 septembre 2016	Fabrication Saint Paulin Théorie du lait	8h15 à 15h
Mardi 20 septembre 2016	Fabrication Camembert Théorie de fabrication	9h à 13h
Vendredi 30 septembre 2016	Hygiène - Auto-contrôle (intervention ULg-Gembloux Agro-Bio Tech)	9h30 à 12h30
Mardi 04 octobre 2016	Yaourt, Fromages frais et marinés Théorie de fabrication	9h à 13h
Mardi 11 octobre 2016	Fabrication Tomme Théorie d'affinage	9h à 13h
Mardi 18 octobre 2016	Evaluation théorique et pratique	9h à 13h

Formations DiversiFerm - CARAH 2016 (cursus 3)

2° Spécialisation en fromagerie

N.B.: Il faut avoir suivi la formation «Initiation en fromagerie» pour suivre ce cours.

par Jean-Philippe VERCAIGNE :

Date	Intitulé	Heure
Jeudi 08 septembre 2016	Le «Gouda»: théorie, fabrication et dégustation	9h à 13h
Jeudi 15 septembre 2016	Le «Maroilles»: théorie, fabrication et dégustation	9h à 13h
Jeudi 22 septembre 2016	Le «Gruyère»: théorie, fabrication et dégustation	9h à 13h
Jeudi 29 septembre 2016	Visite d'une fromagerie fermière régionale	9h à 13h
Jeudi 06 octobre 2016	Le «Bleu»: théorie, fabrication et dégustation	9h à 13h
Vendredi 14 octobre 2016	Étude de projet de diversification (intervention Accueil Champêtre en Wallonie)	9h à 13h

Formations DiversiFerm - CARAH 2016 (cursus 3)

3° Formation : Valorisation du lait en glace

par Jerry GORET :

Date	Intitulé	Heure
Vendredi 09 septembre 2016	Accueil Les ingrédients de base	9h à 14h
Vendredi 16 septembre 2016	Théorie de fabrication Exercices pratiques	9h à 14h
Judi 22 septembre 2016	Calcul de mix Exercices pratiques	9h à 14h
Vendredi 23 septembre 2016	Fabrication Exercices pratiques	9h à 14h
Vendredi 30 septembre 2016	Hygiène - Auto-contrôle (intervention ULg-Gembloux Agro-Bio Tech)	9h30 à 12h30
Vendredi 07 octobre 2016	Les sorbets : théorie Exercices pratiques	9h à 14h
Vendredi 14 octobre 2016	Étude de projet de diversification (intervention Accueil Champêtre en Wallonie) Évaluation des connaissances	9h à 13h