

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 1

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 : [Formations transformation du lait - S1 - 2025](#)

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.

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 1

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.

Formations :

Jours	Programme & dates- Formule 1	Février	Mars	Mai
1	Accueil + Introduction : Théorie sur le lait et la fabrication des fromages Les fromages lactiques	3	24	19
2	Les fromages à pâte molle	4	25	20
3	Les fromages à pâte pressée	5	26	21
4	Les fromages à pâte persillée	6	27	22

Jours	Programme & dates- Formule 2	Mardi	Jeudi	Mardi
1	Accueil + Introduction : Théorie sur le lait et la fabrication des fromages Les fromages lactiques	18/02	03/04	03/06
2	Les fromages à pâte molle	25/02	10/04	10/06
3	Les fromages à pâte pressée	04/03	17/04	17/06
4	Les fromages à pâte persillée	11/03	24/04	24/06

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle Par le pôle qualité et hygiène alimentaire	13/03 05/06
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité Par le pôle économique et administratif	A confirmer A confirmer

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 1

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	Mars
1	Théorie, écrémage et barattage	18

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle	13/03
Par le pôle qualité et hygiène alimentaire	05/06
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité	A confirmer
Par le pôle économique et administratif	A confirmer

Contact et inscription : fromagerie@carah.be

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 1

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 de la glace & sorbets, 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	Avril	Juin
1	Accueil : les différents ingrédients et leur utilité. Théorie et fabrication	01/04	17/06
2	Calculs de mix et préparation pour la pasteurisation	02/04	18/06
3	Turbinage de mix + sorbets théorie	03/04	19/06

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle Par le pôle qualité et hygiène alimentaire	13/03
	05/06
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité Par le pôle économique et administratif	A confirmer
	A confirmer

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 1

4° Yaourt & desserts lactés

Le cours se déroule en 4 séances d'une demi-journée. Une journée complète de 09h à 16h00 et deux demi-jours 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 yaourts et de desserts lactés (journée complète) 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/ 60,5 €tvac
- Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/ 121 €tvac

Formations :

Jours	Programme	Février	Avril
1	Accueil : introduction : le lait et la fabrication du yaourt et des desserts lactés	20/02	15/04
Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle Par le pôle qualité et hygiène alimentaire			13/03
			05/06
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité Par le pôle économique et administratif			A confirmer
			A confirmer

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 1

5° Formation fromage type 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 fromage type F, 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	Mai	Juin
1	Théorie + fabrication de fromage type feta	13/05	20/06

Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle Par le pôle qualité et hygiène alimentaire	13/03 05/06
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité Par le pôle économique et administratif	A confirmer A confirmer

Formations DiversiFERM - CARAH 2025 - Semestre 1

6° Formation fabrication de gâteaux glacés

Le cours se déroule en 4 séances d'une demi-journée. Une journée complète de 09h à 16h00 et deux demi-jours 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 (journée complète) 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 : 50 €htva/ 60,5€tvac. (cycle complet)
- Pour les statuts non agricoles : 100 €htva. / 121 €tvac (cycle complet)

Formations :

Jours	Programme	Avril
1	Théorie + Fabrication de gâteaux glacés	08/04
Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle Par le pôle qualité et hygiène alimentaire		13/03 05/06
Transformation laitière : les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité Par le pôle économique et administratif		A confirmer A confirmer