

Pôle fromager



Adresse GPS : Chemin d'Haljoux

Rue de Saint Quentin 14  
5590 CINEY  
081/77.52.10

Messagerie : [genevieve.gelis@province.namur.be](mailto:genevieve.gelis@province.namur.be)



## PÔLE FROMAGER

PROGRAMME DES FORMATIONS DU 2ÈME  
SEMESTRE 2019



Le Pôle fromager de l'Epasc, vous propose différentes formations à l'attention de toute personne impliquée dans la transformation des produits laitiers. Parce que la connaissance du fromage passe par la transmission du savoir – faire, nos formations sont pensées de manière pratique...



**Nouveau : Inclus  
cours « Beurre » et  
« Desserts lactés »**



Wallonie

### Assistance technologique Pôle fromager

Le pôle fromager de l'EPASC de Ciney encadre les producteurs-transformateurs de produits laitiers provenant des provinces de Namur, Liège, Luxembourg. Différents types de lait sont traités : lait de vache, chèvre, brebis, ... Notre centre opère dans le cadre de la structure **DiversiFerm** et est subventionné par la Région Wallonne ainsi que par la Province de Namur.

Trois axes d'appui sont proposés :

- Les formations en technologie laitière (fromages, laits fermentés, glaces) données à l'EPASC mais aussi parfois de manière décentralisée.
- La location des ateliers de transformation des produits laitiers (voir conditions)
- L'assistance technique et technologique sur le terrain mais aussi par mail et téléphone. Des études spécifiques peuvent être entreprises notamment dans le cadre de l'aide à l'installation de producteurs ou d'analyses technico-économiques d'un projet.



### Horaire à Ciney—le jeudi

Thèmes précis	Contenu général	Dates	Horaire
Les différentes familles de fromage	Description des 8 familles et dégustation	19/09/2019	DE 9 à 12h
Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie	Caractéristiques et contrôles utiles	26/09/2019	DE 9 à 12h
Technologie des fromages lactiques	Principes de fabrication : maquée, boulette...	3/10/2019	DE 9 à 12h
Technologie des fromages à pâte pressée	Principes de fabrication : type maredsous, Saint Paulin	10/10/2019	DE 9 à 12h
Technologie des fromages à pâte molle	Principes de fabrication : camembert, munster...	17/10/2019	DE 9 à 12h
Technologie des laits fermentés : yaourt	Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kefir	24/10/2019	DE 9 à 12h
Technologie des fromages à pâte persillée	Principes de fabrication : type roquefort	7/11/2019	DE 9 à 12h
Technologie d'un fromage type féta + surveiller la fabrication des fromages	Fabrication	14/11/2019	DE 9 à 12h
Beurre	Fabrication	21/10/2019	DE 9 à 12h
Desserts lactés	Fabrication	28/11/2019	DE 9 à 12h
Normes HACCP		Mercredi 4/12/2019	DE 9 à 12h
Visite d'étude	Visite de fromageries	5/12/2019	DE 9 à 12h
Aspect économique	Subventions et démarches à effectuer	Mercredi 11/12/2019	DE 9 à 12h
Guide de l'acidification + Examen	L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno + examen	19/12/2019	DE 9 à 12h

**Horaire à Ciney—le mercredi**

Thèmes précis	Contenu général	Dates	Horaire
Les différentes familles de fromage	Description des 8 familles et dégustation	18/09/2019	DE 9 à 12h
Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie	Caractéristiques et contrôles utiles	25/09/2019	DE 9 à 12h
Technologie des fromages lactiques	Principes de fabrication : maquée, boulette...	2/10/2019	DE 9 à 12h
Technologie des fromages à pâte pressée	Principes de fabrication : type maredsous, Saint Paulin	9/10/2019	DE 9 à 12h
Technologie des fromages à pâte molle	Principes de fabrication : camembert, munster...	16/10/2019	DE 9 à 12h
Technologie des laits fermentés : yaourt	Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kefir	23/10/2019	DE 9 à 12h
Technologie des fromages à pâte persillée	Principes de fabrication : type roquefort	6/11/2019	DE 9 à 12h
Technologie d'un fromage type féta + surveiller la fabrication des fromages	Fabrication	Jeudi 14/11/2019	DE 9 à 12h
Beurre	Fabrication	20/10/2019	DE 9 à 12h
Desserts lactés	Fabrication	27/11/2019	DE 9 à 12h
Normes HACCP		4/12/2019	DE 9 à 12h
Visite d'étude	Visite de fromageries	Jeudi 5/12/2019	DE 9 à 12h
Aspect économique	Subventions et démarches à effectuer	11/12/2019	DE 9 à 12h
Guide de l'acidification + Examen	L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno + examen	18/12/2019	DE 9 à 12h

**Infrastructure et équipement :**

Le pôle fromager s'articule autour de deux ateliers de transformation de produits laitiers. Un sera principalement réservé à la location (hall relais) et l'autre à la formation, à la mise au point de nouveaux produits, à la fabrication de produits laitiers.

L'infrastructure comporte également une salle de formation / réunion et un espace d'appui à la commercialisation.

L'équipement principal est constitué de deux cuves de 200 et 800 l ainsi qu'une troisième cuve à fromage de 600 l automatisée, de presses mécaniques et pneumatiques, d'un pasteurisateur, d'une turbine à glace, d'une yaourtière automatisée, et de caves d'affinage.



**Horaire à Bilstain—le mardi**

Thèmes précis	Contenu général	Dates	Horaire
Les différentes familles de fromage	Description des 8 familles et dégustation	17/09/2019	de 10 à 13h
Qu'est-ce que un bon lait de fromagerie	Caractéristiques et contrôles utiles	24/09/2019	de 10 à 13h
Technologie des fromages lactiques	Principes de fabrication : maquée, boulette...	1/10/2019	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte pressée	Principes de fabrication : type maredsous, Saint Paulin	8/10/2019	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte molle	Principes de fabrication : camembert, munster...	15/10/2019	de 10 à 13h
Technologie des laits fermentés : yaourt	Principes de fabrication du yaourt à boire, ferme, kefir	22/10/2019	de 10 à 13h
Technologie des fromages à pâte persillée	Principes de fabrication : type roquefort	5/11/2019	de 10 à 13h
Technologie d'un fromage type féta + surveiller la fabrication des fromages	Fabrication	12/11/2019	de 10 à 13h
Beurre	Fabrication	19/11/2019	De 10 à 13h
Desserts lactés	Fabrication	26/11/2019	De 10 à 13h
Normes HACCP		3/12/2019	DE 10 0 13H00
Visite d'étude	Visite de fromageries	5/12/2019	de 9h à 15h
Aspect économique	Subventions et démarches à effectuer	10/12/2019	de 10h à 13h
Guide de l'acidification + Examen	L'acidification comment se développe-t-elle ? Ses rôles techno + examen	17/12/2019	De 10 à 14h

**Formation : valorisation du lait de ferme en crème glacée.**

- La crème glacée
  - ⇒ Les ingrédients
  - ⇒ Calcul de mix
  - ⇒ Théorie de fabrication
  - ⇒ Exercice pratique : réalisation d'un mix
  - ⇒ Exercice pratique de turbinage du mix de glace réalisé la veille
  - ⇒ Les sorbets : théorie et mise en pratique

**Dates :**

⇒ **10 ET 12 SEPTEMBRE 2019**

**Coût ( pour toutes les formations ) :**

- 25 € par cours (3h) ,
- pour autant qu'un groupe de 6 personnes soit formé.
  - ◇ Pour les cours « fromagerie » obligation d'assister aux 3 premiers cours (module I) avant de s'inscrire aux suivants ( cursus complet obligatoire)

