

**Programme de Formations Pôle Fromager EPASC – Pôle technologique laitier Diversiferm de Ciney – Formation fromages et produits laitiers – 2ème semestre 2021**



<b>FORMATION FROMAGERE - VALORISATION DU LAIT EN PRODUITS LAITIERS PÔLE FROMAGER EPASC</b>							
<b>Horaire à Ciney le mardi</b>			<b>Horaire à Ciney le mercredi</b>			<b>Horaire à Ciney le jeudi</b>	
1	Les différentes familles de fromages	14 septembre 2021 9h-12h	1	Les différentes familles de fromages	15 septembre 2021 9h-12h	1	Les différentes familles de fromages 16 septembre 2021 9h-12h
2	Un bon lait de fromagerie	21 septembre 2021 9h-12h	2	Un bon lait de fromagerie	22 septembre 2021 9h-12h	2	Un bon lait de fromagerie 23 septembre 2021 9h-12h
3	Les fromages lactiques	28 septembre 2021 9h-12h	3	Les fromages lactiques	29 septembre 2021 9h-12h	3	Les fromages lactiques 30 septembre 2021 9h-12h
4	Les fromages à pâte pressée	5 octobre 2021 9h-12h	4	Les fromages à pâte pressée	6 octobre 2021 9h-12h	4	Les fromages à pâte pressée 7 octobre 2021 9h-12h
5	Les fromages à pâte molle	12 octobre 2021 9h-12h	5	Les fromages à pâte molle	13 octobre 2021 9h-12h	5	Les fromages à pâte molle 14 octobre 2021 9h-12h
6	Les yaourts	19 octobre 2021 9h-12h	6	Les yaourts	20 octobre 2021 9h-12h	6	Les yaourts 21 octobre 2021 9h-12h
7	Les pâtes persillées	26 octobre 2021 9h-12h	7	Les pâtes persillées	27 octobre 2021 9h-12h	7	Les pâtes persillées 28 octobre 2021 9h-12h
8	Fêta et fromages macérés	23 novembre 2021 9h-12h	8	Fêta et fromages macérés	24 novembre 2021 9h-12h	8	Fêta et fromages macérés 25 novembre 2021 9h - 12h
9	Beurre	30 novembre 2021 9h-12h	9	Beurre	1 <sup>er</sup> décembre 2021 9h - 12h	9	Beurre 2 décembre 2021 9h-12h
10	Les desserts lactés	7 décembre 2021 9h-12h	10	Les desserts lactés	8 décembre 2021 9h-12h	10	Les desserts lactés 9 décembre 2021 9h-12h
11	Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par le Pôle économique et administratif	Dates à déterminer	11 Transformation laitière: Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par le Pôle économique et administratif				
12	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire Diversiferm	Dates à déterminer	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire Diversiferm				
<b>Visite d'étude- fromagerie + repas – 22 décembre 2021 de 9 à 15h</b>							
13	Acidification	14 décembre 2021 9h-12h	13	Acidification	15 décembre 2021 9h-12h	13	Acidification 16 décembre i 2021 9h-12h

## Formation Valorisation du lait de ferme en crème glacée

Les 1 et 2 juin 2021

Les 3 et 4 juin 2021

Les 7 et 8 juin 2021

Les 7 et 8 septembre 2021

Contenu de la formation :

les ingrédients, calcul de mix, théorie de fabrication, exercice pratique : réalisation d'un mix et turbinage du mix de glace, les sorbets théorie et mise en pratique.

\*\*\*\*\*

**Coût des formations :**

Formation glace : 100 €

Formation fromagère : 25€ par cours (session de 3h).

A noter qu'une facture vous sera adressée en fin de formation

Les formations auront lieu si un groupe de minimum 6 personnes est formé (par site et session)

Les cours fromagers ne se suivent pas à la carte, il est évident que lorsque l'on s'inscrit on suit la session complète sauf circonstance exceptionnelle.

Le Pôle fromager de l'Epasc 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 !

Nous encadrons les producteurs des provinces de Namur, Liège et Luxembourg. Notre centre opère dans le cadre de la structure DiversiFerm et fait partie de son pôle technologique.

Trois axes d'appui sont proposés :

- Les formations
- La location d'ateliers
- L'assistance technique et technologique sur le terrain mais aussi par téléphone et par mail.

Nos infrastructures sont dotées de 2 ateliers dont un est principalement dédié à la formation et à la mise au point de nouveaux produits. Notre équipement se compose de trois cuves, de presses pneumatiques, d'un pasteurisateur, d'une turbine à glace, d'une yaourtière, baratte à beurre, caves d'affinage.



Adresse GPS : indiquez chemin d'Haljoux

Pour les cours dispensés à Ciney : Pôle Fromager de l'Epasc- Rue de Saint Quentin 14 – 5590 Ciney

(Pour les cours dispensés à Bilstain : Ferme Wuidart  
Au Pairon 61, 4831 Limburg)