

Programme de Formations Pôle Fromager EPASC – Pôle technologique laitier Diversiferm de Ciney – Formations fromages et produits laitiers – 1^{er} semestre 2023



Formation fromagère				
		Session du mardi	Session du mercredi	Session du jeudi
		Cours de 9h à 12 h		
1	Les différentes familles de fromages	17/01/2023	18/01/2023	19/01/2023
2	Un bon lait de fromagerie	24/01/2023	25/01/2023	26/01/2023
3	Les fromages lactiques	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023
4	Les fromages à pâte pressée	7/03/2023	8/03/2023	9/03/2023
5	Les fromages à pâte molle	14/03/2023	15/03/2023	16/03/2023
6	Les yaourts	21/03/2023	22/03/2023	23/03/2023
7	Les pâtes persillées	28/03/2023	29/03/2023	30/03/2023
8	Fêta et fromages macérés	4/04/2023	5/04/2023	6/04/2023
9	Beurre	11/04/2023	12/04/2023	13/04/2023
10	Les desserts lactés	18/04/2023	19/04/2023	20/04/2023
11	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire Diversiferm	26/04/2023		
12	Transformation laitière: Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par le Pôle économique et administratif	17/05/2023		
13	Acidification	23/05/2023	24/05/2023	25/05/2023
Visite d'étude en Wallonie - fromagerie + repas		7/06/2023, visite de 9 à 15h		

Formation Valorisation du lait de ferme en crème glacée			
		Session 1	Session 2
		Cours de 9h à 16h	
1	Contenu : 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.	10/01/2023	07/02/2023
2		11/01/2023	08/02/2023

Modalités d'inscription aux formations :

Via le formulaire d'inscription en ligne :

<https://forms.office.com/r/tXJY1e5yFF>

Formation glace : 100 €

Une facture vous sera adressée afin de finaliser votre inscription.

Formation fromagère : 250€ (visite d'étude non incluse dans le prix, de l'ordre de 25 €)

Une facture vous sera adressée afin de finaliser votre inscription.

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

Le Pôle fromager en quelques mots :

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

Ciney : Pôle Fromager de l'Epasc

Rue de Saint Quentin 14 – 5590 Ciney