

CYCLE DE FORMATION « FABRICATION FROMAGERE » (300€*)				
		Session du mardi	Session du mercredi	Session du jeudi
		Cours de 9h à 12 h Tous les cours se déroulent de 09h00 à 12h00		
1	Les différentes familles de fromages	26/08/2025	27/08/2025	28/08/2025
2	Un bon lait de fromagerie	02/09/2025	03/09/2025	04/09/2025
3	Les fromages lactiques	16/09/2025	17/09/2025	18/09/2025
4	Les fromages à pâte pressée	23/09/2025	24/09/2025	25/09/2025
5	Les fromages à pâte molle	30/09/2025	1/10/2025	02/10/2025
6	Les yaourts	07/10/2025	08/10/2025	09/10/2025
7	Les pâtes persillées	14/10/2025	15/10/2025	16/10/2025
8	Fêta et fromages macérés	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025
9	Beurre	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025
10	Les desserts lactés	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025
11	Acidification	2/12/2025	03/12/2025	04/12/2025
12	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire Diversiferm	Mercredi 12 novembre 9h à 12h		
13	Transformation laitière: Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par le Pôle économique et administratif	Mercredi 12 novembre 13h30 à 16h30		
Visite d'étude en Wallonie - fromagerie + repas *		Le mercredi 17 décembre 2025 de 9h00 à 15h		

FORMATION « Valorisation du lait de ferme en CREME GLACEE » (100€)				
		Session=> 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	10/09/2025		
2		11/09/2025		
		Session=> Cours de 9h à 12 h		
Formations hors cycle: « AFFINAGE »/ « PÂTES FILEES » (25€)				
1	L'affinage	16/12/2025		
2	Les fromages à pâtes filées de type Mozzarella (nouveau 2024) NEW :=> fileuse à mozzarella	13/11/2025		

<p>Modalités d'inscription aux formations :</p> <p>Formation fromagère : 250€ / cycle entier (*Non inclus dans le prix : visite d'étude ± 30€, moules et petit matériel ± 25 €)</p> <p>Formation glace : 100 €</p> <p>Formations hors cycle : 25€/séance</p> <p>Groupes de 6 à 9 personnes</p> <p>Via le formulaire d'inscription en ligne : https://forms.gle/gQGMPuA8JTXrJW7i8</p> <p>Suite à votre préinscription en ligne, les informations vous parviendront sous 15 jours avec les détails de paiement pour finaliser votre inscription.</p>	<p style="text-align: center;">Stage jeune</p> <p>« initiation à la transformation fromagère et laitière » (16-24 ans) Cours de 9h à 12h</p> <table border="1" data-bbox="779 392 1429 561"> <tr> <td>1</td> <td>14/07/25</td> <td>Les fromages à pâte pressée</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>15/07/25</td> <td>Les fromages lactiques</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>16/07/25</td> <td>Les fromages à pâte môle</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>17/07/25</td> <td>Les yaourts</td> </tr> </table> <p>Coût 100€ pp/ les 4 demi-journées</p> <p>Inscriptions : polefromager-epasc@province.namur.be</p> <p>Trois axes d'appui sont proposés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les formations • La location d'ateliers • L'assistance technique et technologique sur le terrain mais aussi par téléphone et par mail. <p>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.</p>	1	14/07/25	Les fromages à pâte pressée	2	15/07/25	Les fromages lactiques	3	16/07/25	Les fromages à pâte môle	4	17/07/25	Les yaourts	<p style="text-align: center;">Adresse GPS : indiquez chemin d'Haljoux</p> <p>Ciney : Pôle Fromager de l'EPASC Rue de Saint Quentin 14 – 5590 Ciney</p>
1	14/07/25	Les fromages à pâte pressée												
2	15/07/25	Les fromages lactiques												
3	16/07/25	Les fromages à pâte môle												
4	17/07/25	Les yaourts												

Programme de Formations Pôle Fromager EPASC – Pôle technologique laitier Diversiferm de Ciney – Formation fromages et produits laitiers – 2iem semestre 2025



--	--	--