**Programme de Formations Pôle Fromager EPASC – Pôle technologique laitier Diversiferm de Ciney – Formation fromages et produits laitiers – 1er semestre 2027**

PROVINCE de NAMUR – École d'Agronomie et Sciences de Ciney

Wallonie agriculture SPW

Avec le soutien de la Wallonie

DiversiFERM

-

| CYCLE DE FORMATION « FABRICATION FROMAGERE » (325€*) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **Session du mardi** | **Session du mercredi** | **Session du jeudi** |
| | | **Tous les cours se déroulent de 09h00 à 12h00** | | |
| 1 | Les différentes familles de fromages | 12/01/27 | 13/01/27 | 14/01/27 |
| 2 | Un bon lait de fromagerie | 19/01/27 | 20/01/27 | 21/01/27 |
| 3 | Les fromages lactiques | 02/02/27 | 03/02/27 | 04/02/27 |
| 4 | Les fromages à pâte pressée | 09/02/27 | 10/02/27 | 11/02/27 |
| 5 | Les fromages à pâte molle | 16/02/27 | 17/02/27 | 18/02/27 |
| 6 | Les yaourts | 16/03/27 | 17/03/27 | 18/03/27 |
| 7 | Les pâtes persillées | 23/03/27 | 24/03/27 | 25/03/27 |
| 8 | Fêta et fromages macérés | 30/03/27 | 31/03/27 | 01/04/27 |
| 9 | Beurre | 06/04/27 | 07/04/27 | 08/04/27 |
| 10 | Les desserts lactés | 13/04/27 | 14/04/27 | 15/04/27 |
| 11 | Acidification | 18/05/27 | 19/05/27 | 20/05/27 |
| 12 | Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire **Diversiferm** | 21/04/27 | | |
| 13 | Transformation laitière:Quelles sont Les étapes clés et les obligations légales pour lancer son activité de transformation laitière artisanale ? **par le Pôle économique et administratif** | 22/04/27 | | |
| **Visite d'étude en Wallonie - fromagerie + repas *** | | **25/05/27** | | |

| 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 | 19/04/27 |
| 2 | | 20/04/27 |

| Formations hors cycle: « AFFINAGE »/ « PÂTES FILEES » (25€) | | **Session=> Cours de 9h à 12 h** |
|---|---|---|
| 1 | L'affinage | 24/05/27 |
| 2 | Les fromages à pâtes filées de type Mozzarella NEW :=> fileuse à mozzarella | 27/05/27 |

**Epasc – Pôle fromager rue de Saint Quentin 14 – 5590 Ciney email : polefromager-epasc@province.namur.be**

| | | |
|---|---|---|
| **Modalités d'inscription aux formations :**<br><br>**Formation fromagère :** 325€ / cycle entier.<br><br>(*Non inclus dans le prix :<br>=> Syllabus pour toutes la formation version papier 25€<br>=>visite d'étude ± 35€,<br>=>moules et petit matériel ± 30 €)<br><br>**Formation glace** : 100 €<br>Non inclus dans le prix syllabus papier 10€<br><br>**Formations hors cycle** : 25€/séance<br>Non inclus dans le prix syllabus papier 5€<br><br>Groupes de 8 à 10 personnes<br><br>**Via le formulaire d'inscription en ligne :**<br><br>https://forms.gle/2d6SWxJ27SuGFNXM7<br><br>**Suite à votre inscription en ligne, *aucune confirmation ne sera envoyée* mais 10 jours avant la formation les dernières modalités pratiques vous seront communiqués par mail.** | Trois axes d'appui sont proposés :<br>• Les formations<br>• La location d'ateliers<br>• L'assistance technique et technologique sur le terrain mais aussi par téléphone et par mail.<br><br>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<br><br>**Ciney** : Pôle Fromager de l'EPASC<br>Rue de Saint Quentin 14 – 5590 Ciney |

PROVINCE de NAMUR
Au cœur de votre quotidien

Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney
Domaine de Saint-Quentin, 14
*B- 5590 CINEY*
Tél. :+32(0)81 775 210 – 775753 - 775752
Fax :+32(0)81 776 989
technolait.saintquentin@province.namur.be
www.saintquentin.be/technolait
www.province.namur.be
polefromager-epasc@province.namur.be