



**FUGEA asbl**

**Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs**

Place l'Illon, 15 – 5000 Namur

Tel et fax : 081/23 00 37

[information@fugea.be](mailto:information@fugea.be)

**Module C « Fabrication de fromages fermiers »  
ACREMONT – Automne 2020  
Avant-programme**

Responsables des formations : Astrid Ayrat & Fanny Dupont

[formations@fugea.be](mailto:formations@fugea.be) - 081/54.92.06 - 0489/55.00.64 - 0490/57.11.95

Lieu de formation : Bergerie d'Acremont - Rue Bernifa n° 17 à 6880 Acremont

Date	Horaire	Branche	Formateur
Je 10/09	12h45 - 16h45	Introduction et Classification des fromages – Principes généraux de fromagerie	FUGEA & P. De Cock
Je 17/09	12h45 - 16h45	Fabrication de fromages à pâte cuite	P. De Cock (Fromager)
Je 24/09	12h45 - 16h45	Fabrication de fromages à pâte pressée	P. De Cock (Fromager)
Sam 26/09	09h-13h	Normes en fromagerie: hygiène, autocontrôle, HACCP, BPH	S. Di Tanna (Diversiferm)
Je 08/10	12h45 - 16h45	Fabrication de fromages mi-dure	P. De Cock (Fromager)
Je 15/10	12h45 - 16h45	Fabrication de fromages de type « bleu »	P. De Cock (Fromager)
Je 22/10	12h45 - 16h45	Techniques d'affinages	P. De Cock (Fromager)
Je 29/10	12h45 - 16h45	Fabrication de fromages à pâte molle	P. De Cock (Fromager)
Sa 07/11	09-13h	Alimentation et fromageabilité du lait	P. Rondia (CRA-W)
Je 12/11	12h45 - 16h45	Fabrication de fromages lactiques	P. De Cock (Fromager)
Je 19/11	12h45 - 16h45	Fabrication de yaourt et de crème glacée	P. De Cock (Fromager)
Sam 05/12	09h-12h	Rentabilité Financière	P. De Cock (Fromager)
Sam 12/12	09h-12h	Composition d'un plateau de fromage, découpe et conservation	P. De Cock (Fromager)