



FUGEA asbl

Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs

Place l'Ilon, 15 – 5000 Namur

Tel et fax : 081/23 00 37

information@fugea.be

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

Responsables des formations : Astrid Ayrat & Fanny Dupot

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
Sam 05/09	09h-13h	Introduction et Classification des fromages – Principes généraux de fromagerie	FUGEA & P. De Cock
Sam 12/09	09h-13h	Fabrication de fromages à pâte cuite	P. De Cock (Fromager)
Sam 19/09	09h-13h	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)
Sam 10/10	09h-13h	Fabrication de fromages à pâte pressée	P. De Cock (Fromager)
Sam 17/10	09h-13h	Fabrication de fromages mi-dure	P. De Cock (Fromager)
Sam 31/10	09h-13h	Fabrication de fromages de type « bleu »	P. De Cock (Fromager)
Sam 07/11	09h-13h	Alimentation et fromageabilité du lait	P. Rondia (CRA-W)
Sam 14/11	09h-13h	Fabrication de fromages à pâte molle	P. De Cock (Fromager)
Sam 21/11	09h-13h	Fabrication de fromages lactiques	P. De Cock (Fromager)
Sam 28/12	09h-13h	Fabrication de yaourt et de crème glacée	P. De Cock (Fromager)
Sam 05/12	09h-13h	Rentabilité Financière	P. De Cock (Fromager)
Sam 12/12	09h-12h	Composition d'un plateau de fromage, découpe et conservation	P. De Cock (Fromager)