



Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs
Place l'Ilon, 15 – 5000 Namur

Cours de perfectionnement « Fabrication de fromages fermiers »
ACREMONT – Automne 2025
Programme



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

Date	Horaire	Branche	Formateur
Jeudi	12h45 -16h45	Introduction et Classification des fromages – Principes généraux de fromagerie	FUGEA & Peter De Cock
	12h45 -16h45	Fabrication de fromages à pâte cuite	Peter De Cock
	12h45 -16h45	Fabrication de fromages à pâte pressée	Peter De Cock
	12h45 -16h45	Fabrication de fromages mi-dure	Peter De Cock
	12h45 -16h45	Fabrication de fromages de type « bleu »	Peter De Cock
	12h45 -16h45	Fabrication de fromages à pâte molle	Peter De Cock
	12h45 -16h45	Techniques d'affinages	Peter De Cock
	12h45 -16h45	Fabrication de fromages lactiques	Peter De Cock
	12h45 -16h45	Fabrication de yaourt et de crème glacée	Peter De Cock
	12h45 -16h45	Normes en fromagerie: hygiène, autocontrôle, HACCP, BPH	Sybille Di Tanna (Diversiferm)
	12h45 -16h45	Alimentation et fromageabilité du lait	Peter De Cock
	12h45 -16h45	Rentabilité Financière	Peter De Cock
	12h45 -16h46	Evaluation	Peter De Cock

Responsables des formations Pauline DUVIVIER 0490 57 11 95 pad@fugea.be