

anfopeil-enil.fr



ANFOPEIL

FORMATIONS

2025



Le réseau formation
en transformation
laitière

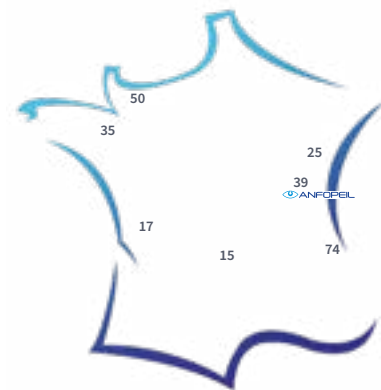
Qualiopi
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION

L'ANFOPEIL (Association Nationale pour la FORMation et le PERfectionnement des personnels en Industrie Laitière) est une association loi 1901 regroupant la Transformation laitière (Fédération Nationale des Industries Laitières et Coopération Agricole Laitière), les Ecoles Nationales d'Industrie Laitière (ENIL), leurs amicales d'anciens élèves et ACTALIA.

Elle a pour mission première de promouvoir la formation professionnelle des salariés de la Transformation laitière en diffusant, coordonnant et harmonisant les propositions du Réseau.



Sommaire

La force d'un réseau.....	3
Ecoles-entreprises.....	4
Formation à distance.....	5
Stages.....	6
Form'mobile.....	18
Démarche CQP.....	19

MOT DU PRÉSIDENT

La conservation du patrimoine laitier passe par le transfert du savoir-faire de chacun des salariés des entreprises laitières et des producteurs de lait qui produisent à la ferme.

L'ANFOPEIL qui réunit la profession laitière française et le réseau des Écoles Nationales d'Industrie Laitière (ENIL) répartis sur l'ensemble du territoire est fière de contribuer à ce développement des compétences. Ce nouveau catalogue des formations 2025 qui compte 62 stages avec 7 nouveautés s'inscrit dans cette dynamique d'expertise de l'Anfopeil-Réseau des Énil dans tous les domaines des technologies laitières et fromagères.

Nous formulons le vœu que cette richesse de stages proposée contribue à l'attractivité de nos métiers qui constitue un axe stratégique fondamental pour le développement durable de la filière laitière française et européenne.

La dimension européenne des défis à relever ne nous a pas échappée. Notre participation très active au CoVe (Center of Vocational Excellence) aux côtés de nos partenaires européens de l'AEDIL (Association for European dairy Industrie Learning) favorise les échanges et le partage des connaissances et des outils de formation. Cela nous permet aussi de créer de nouveaux outils pédagogiques qui viendront, dans le futur, enrichir nos propositions de formation.

Pour l'heure, nous espérons que nos propositions de stages répondent à votre quête de connaissances sur la transformation laitière. Nous vous attendons nombreux dans nos écoles et notre centre technique.



L'ANFOPEIL est partenaire pilote au niveau français du projet CoVe «Excellence in Dairy Learning»
Plus d'informations sur notre site internet



ERASMUS+ Program - ERASMUS 2021 Work Program part - Partnership for excellence – Centres of Vocational Excellence (ERASMUS-EDU-2021-PEX-COVE)

LA FORCE D'UN RÉSEAU

2234

**Stagiaires
en 2023**

6

**Écoles professionnelles
d'expérience (ENIL)**

93,8%

**des stagiaires satisfaits
des formations
ANFOPEIL 2023**

1

**Organisme expert
(ACTALIA)**

*Données issues des évaluations à chaud
de la satisfaction des stagiaires ayant parti-
cipé à une formation courte en 2023*

La démarche qualité de l'ANFOPEIL

L'ANFOPEIL - Réseau des ENIL met en oeuvre une démarche d'amélioration continue dans le cadre de sa certification QUALIOP. Vos réclamations et suggestions peuvent être envoyées par mail à l'adresse accueil@anfopeil-enil.fr ou via notre site internet.

Un accompagnement dans vos projets

6 chargés d'ingénierie travaillent de manière coordonnée et accompagnent les entreprises dans leurs projets de développement des compétences des salariés (diagnostic, ingénierie pédagogique, évaluation et certification de compétences ...).

Des parcours appropriés

Différentes modalités pédagogiques : stages « à la carte » intra-entreprises, stages inter-entreprises, formations ouvertes à distance permettent de constituer des parcours adaptés répondant aux attentes les plus diverses.



La certification qualité a été délivrée au
titre des catégories d'actions suivantes
: ACTIONS DE FORMATION

DES ÉCOLES ENTREPRISES

Les ateliers technologiques des ENIL



6,7

millions de litres de
lait transformés
chaque année
dans nos ateliers

23 800 m²

d'ateliers cumulés
sur l'ensemble
de nos établissements



+80

produits différents
fabriqués dans
les ateliers

Une expertise reconnue en technologies laitières et fromagères

Près de 60 formateurs, enseignants, chercheurs peuvent intervenir dans tous les domaines du secteur laitier. Le réseau permet une couverture nationale et intervient à l'international.

Des équipements adaptés

Les ENIL disposent d'équipements pilotes et d'ateliers de transformation permettant des travaux pratiques adaptés et des immersions en situations réelles de production.

FORMATIONS À DISTANCE

Webalim et cours par correspondance

L'ANFOPEIL utilise des ressources permettant la formation à distance, au format papier (Cours d'Enseignement Laitiers par Correspondance CELPC* : 75 livrets) ou au format numérique via une plateforme accessible sur internet (dispositif de Formation Ouverte A Distance Webalim : environ 100 modules dont 47 traduits en anglais).

Toutes ces ressources couvrent les différents domaines des stages de l'ANFOPEIL.



Accès à la plateforme : enil.eformation.info

24h/24 - 7j/7

Démonstration gratuite

Se connecter à la plateforme de formation et saisir

**identifiant : demo
mot de passe : demo**

Pour plus d'informations :

***CELPC** : Emmanuel Audebert - 05 46 27 69 00 - emmanuel.audebert@educagri.fr

Webalim : ANFOPEIL - 03 84 37 27 24 - accueil@anfopeil-enil.fr

Stages de formation à distance avec un formateur

100% distanciel



Vous devez disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet.

Les formations s'organisent en 8 à 10 heures réparties en 4 ou 5 modules de 2 heures chacun, sous forme d'animation en visioconférence.

Des vidéos de fabrications réalisées sur l'atelier technologique sont diffusées pendant les formations et des documents supports sont envoyés à l'avance pour une meilleure interactivité lors des visioconférences. Des pré-requis sont nécessaires pour ces formations (cf fiches descriptives sur le site).

Mixtes



L'ANFOPEIL déploie des formations mixtes, permettant de réduire le temps présentiel en centre de formation. Les temps de formation en centre sont ainsi consacrés aux applications et travaux pratiques. Des classes virtuelles et des outils numériques permettent d'acquérir la théorie en distanciel, pour des formules plus souples et adaptables.

La plateforme numérique au service des savoir-faire fromagers : DOCaMex

DOCAMEX est une plateforme Web constituée d'une base structurée de connaissances en technologie fromagère et d'un module d'aide au raisonnement technologique (résolution de défauts ...).

ACTALIA, les ENIL et l'ANFOPEIL ont participé à l'élaboration des ressources du livre de connaissances et intègrent cette solution innovante dans certains enseignements et formations.

Pour tous renseignements, contacter Julien COUTEAUX – contactdocamex@gmail.com ou Thierry MICHELET – thierry.michelet@anfopeil-enil.fr



STAGES

PUBLICS

Nous proposons des stages pour divers publics, incluant les personnels de production, d'encadrement, de laboratoire, des services supports et toute personne travaillant en relation avec le secteur laitier. Certaines sessions sont proposées en anglais pour les anglophones et les francophones souhaitant améliorer leur vocabulaire technique.

Nous consulter pour toute question relative à une situation de HANDICAP.

NIVEAUX

INITIATION

OBJECTIF

Apporter les connaissances appliquées pour une meilleure compréhension du contexte professionnel.

PUBLIC

Personnels de production débutant ou des services support, porteurs de projet. Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant acquérir des connaissances dans le domaine.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (lire, écrire, compter) et en mathématiques (calculs de base).

PERFECTIONNEMENT

OBJECTIF

Actualiser et compléter les connaissances appliquées pour une bonne compréhension du sujet.

PUBLIC

Salariés avec expérience ou porteurs de projet dans le secteur d'activité concerné par le stage.

PRÉ-REQUIS

Posséder un premier niveau de connaissances de la thématique par une expérience professionnelle et/ou une formation.

EXPERTISE

OBJECTIF

Approfondir les connaissances pour prendre du recul.

PUBLIC

Salariés ayant une bonne maîtrise du sujet.

PRÉ-REQUIS

Posséder un socle de connaissances scientifiques (niveau post-bac en microbiologie, biochimie ...) et une expérience significative dans le domaine.

DOMAINES

● Laits et préparation des laits

● Auxiliaires technologiques

● Fromages / Cheeses

● Produits laitiers frais

● Crèmes glacées

● Produits secs

● Laboratoire

● Hygiène et qualité

● Environnement

● Outils, installations et équipements

Offre régionale et TSF

L'ANFOPEIL est sélectionné par l'Opérateur de Compétences OCAPAT pour mettre en œuvre des formations dans le cadre de son Offre Régionale 2024/2027. Les coûts pédagogiques des stages du présent catalogue marqué du logo ci-contre peuvent ainsi être complètement pris en charge pour certaines entreprises.



L'ANFOPEIL a également été retenue pour animer le dispositif Transfert de Savoir-Faire – TSF pour la période 2024/2027 dans les régions Bretagne et Normandie. Cette offre permet l'identification des savoir-faire stratégiques à l'activité, la mise en place d'un système de transmission basé sur des formateurs et des outils internes, et enfin, la capitalisation avec les acteurs de l'entreprise pour rendre la démarche pérenne.



Laits et préparation des laits

1 A LA DÉCOUVERTE DU LAIT ET DE LA TRANSFORMATION LAITIÈRE

Grandes familles de produits laitiers - Connaissances de la matière première - Etapes des principales transformations laitières (fromages, produits frais, beurres et poudres...)

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base sur le lait et les produits laitiers

Saint-Lô
Semaine 40
29/09 (13h30) au
01/10 (12h)
Mamirolle
Semaine 15
07/04 (13h30) au
09/04 (12h)

2 j
(645 €HT)

2 PRÉPARATION DES LAITS DE FROMAGERIE

Composition du lait - Standardisations chimiques et biologiques - Incidences de la préparation des laits sur les produits finis - Traitements possibles sur lait et sérum : homogénéisation, pasteurisation

Fromagers, pilotes et techniciens

Aurillac
Semaine 39
22/09 (13h30) au
25/09 (12h)

3 j
(1060€HT)

3 CONDUITE D'UNE MEMBRANE D'UF ET MF

Comprendre le fonctionnement et conduire un module d'ultra-filtration et de microfiltration - Suivre les paramètres de fonctionnement - Exploiter les données de conduite

Fromagers, pilotes et techniciens

Poligny
Semaine 39
22/09 (13h30)
au 24/09 (17h)

2,5 j
(900 €HT)

4 CONNAÎTRE LES SPÉCIFICITÉS DU LAIT CRU POUR MIEUX APPRÉHENDER LA VARIABILITÉ DE SES COMPOSANTS ET SA TRANSFORMATION

Rappels biochimie et microbiologie du lait - Impacts de la saisonnalité sur la composition du lait - Critères d'hygiène pour un lait cru - Comprendre les pratiques d'élevage qui impactent les variations de lait

Personnels de production ou d'encadrement en entreprise laitière

Aurillac
Semaine 25
16/06 (9h) au
17/06 (16h)

2 j
(645 €HT)

Auxiliaires technologiques

5 FERMENTS ET ENZYMES EN FROMAGERIE

Rappels de microbiologie - Réglementation - Ferments lactiques et enzymes en fromagerie - Préparation des ferments lactiques : préparation du milieu, conduite de la maturation, contrôles - Outil de suivi de coagulation et acidification

Techniciens et cadres techniques

Poligny
Semaine 20
13/05 (9h) au
15/05 (17h)

3 j
(1150€HT)

6 UTILISATION ET MAÎTRISE DES FLORES LACTIQUES ET D'AFFINAGE EN TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

Généralités - Caractéristiques et particularités des bactéries lactiques et des flores d'affinage - Utilisation en technologie fromagère - Interactions flores lactiques et flores d'affinage

Responsables de fabrication, chefs d'équipe, techniciens R&D

Surgères
Semaine 24
11/06 (8h30) au
13/06 (16h)

3 j
(1150€HT)

Fromages / Cheeses



7 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

Composition et caractéristiques du lait - Étapes et rôles - Différents ingrédients - Contrôles - Descripteurs du fromage - Différents caillés - Écarts - Focus sur une technologie fromagère (fromages frais ou pâtes molles...)

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine de la transformation fromagère

Formation à distance

Semaines 11 à 15:
14, 21 et 28/03
- 4 et 11/04/25
(13h30-15h30)

5x2 h
(660 €HT)

8 LES BASES DE LA TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

Composition du lait - Définition / Classification des fromages - Principes et paramètres de la fromagerie - Méthodes et moyens pour élaborer des produits de qualité - Approche scientifique et technologique - Applications pratiques

Fromagers débutants, personnels de production, employés des services généraux, toute personne intéressée par la fabrication du fromage.

Saint-Lô

Semaine 09
24/02 (13h30) au
28/02 (12h)

Mamirolle

Semaine 11
10/03 (13h30) au
14/03 (12h)

Aurillac

Semaine 41
06/10 (13h30) au
10/10 (12h)

Surgères

Semaine 45
03/11 (13h30) au
07/11 (12h)

Poligny

Semaine 50
08/12 (13h30) au
12/12 (12h)

La Roche/Foron

Semaine 39
22/09 (13h30) au
26/09 (12h)

4 j
(1350 €HT)



Stage déployé en version mixte à l'ENIL d'Aurillac :

Semaine 13 - distanciel : 28/03 (8h30-12h)

Semaine 14 - distanciel : 31/03 (8h30-12h)

- distanciel : 04/04 (8h30-12h)

Semaine 15 - présentiel : du 09/04 (13h30) au
11/04 (12h)

Semaine 16 - distanciel : 15/04 (8h30-12h)

NOUVEAU

9 L'AFFINAGE DES FROMAGES : CONDUITE ET CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Technologie de l'affinage - Étude des facteurs influençant la conduite de l'affinage - Contrôles de l'affinage et indicateurs - Bases de l'analyse sensorielle - Application au travers de la dégustation des fromages

Personnels intervenant en affinage

La Roche/Foron

Semaine 23
02/06 (13h30) au
06/06 (12h)

4 j
(1350 €HT)



10 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES MOLLES

Biochimie et microbiologie du lait - Caractérisation des pâtes molles - Étapes de fabrication : incidences des paramètres et choix technologiques - Principaux défauts et solutions possibles - Rendement fromager

Techniciens fromagers, chefs d'équipe

Saint-Lô

Semaine 13
24/03 (13h30) au
28/03 (12h)

Poligny

Semaine 40
29/09 (13h30) au
03/10 (12h)

4 j
(1460 €HT)

Fromages / Cheeses

11 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES PERSILLÉES

Rappels de biochimie et microbiologie - Caractérisation des principaux types de pâtes persillées - Préparation des laits, les levains lactiques, coagulation, égouttage, salage, affinage - Qualité des produits finis
(Adapté aux différents types de lait : vache, chèvre, brebis)

Techniciens fromagers,
chefs d'équipe

Aurillac
Semaine 47
17/11 (13h30) au
21/11 (12h)
4 j
(1460 €HT)



12 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX FROMAGES DE CHÈVRE

Composition du lait de chèvre, facteurs de variation - Fromageabilité du lait - Mise en oeuvre de diverses fabrications (lactique, pâtes molles et pâtes pressées) - Analyse des étapes de fabrication

Techniciens fromagers,
chefs d'équipe

Surgères
Semaine 40
29/09 (13h30) au
03/10 (12h)
4 j
(1460 €HT)

13 TECHNOLOGIE DES FROMAGES FONDUS ET ANALOGUES BASES LAITIÈRES

Réglementation - Technologie de la fonte : influence et choix des matières premières et additifs, paramètres de maîtrise - Principes de rhéologie en fromagerie - Fonctionnalités recherchées et formulation - Évaluation des produits et caractérisation rhéologique

Techniciens fromagers,
chefs d'équipe

Mamirolle
Semaine 20
12/05 (13h30) au
16/05 (12h)
4 j
(1460 €HT)

14 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES PRESSÉES NON CUITES

Rappels biochimie et microbiologie laitières - Caractérisation des PPNC - Etapes de fabrication : paramètres - Choix technologiques, incidences sur produit fini - Identification des défauts et origine - Problématique de rendement
(Adapté aux différents types de lait : vache, chèvre, brebis)

Techniciens fromagers,
chefs d'équipe

Aurillac
Semaine 20
12/05 (13h30) au
16/05 (12h)
4 j
(1460 €HT)



15 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES PRESSÉES CUITES ET NON CUITES

Rappels biochimie et microbiologie laitières - Caractérisation des PPC et PPNC - Etapes de fabrication : paramètres et conséquences sur le produit fini - Choix technologiques, incidences sur produit fini - Identification des défauts et origine - Problématiques de rendement

Techniciens fromagers,
chefs d'équipe

Mamirolle
Semaine 47
17/11 (13h30) au
21/11 (12h)
4 j
(1460 €HT)

La Roche/Foron
Semaine 11
10/03 (13h30) au
14/03 (12h)
MON COMPTE FORMATION



16 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES LACTIQUES - VACHE - CHÈVRE - BREBIS

Rappels biochimie et microbiologie laitières - Caractérisation des pâtes lactiques - Étapes de fabrication : paramètres - Choix technologiques, incidences sur produit fini - Identification des défauts et origine - Problématiques de rendement

Techniciens fromagers,
chefs d'équipe

Poligny
Semaine 42
13/10 (13h30)
17/10 (12h)

4 j
(1460 €HT)

17 UTILISATION DU BOIS POUR L'AFFINAGE

Intérêts de l'utilisation du bois en affinage -
Méthodes de gestion du bois pour une maîtrise
technologique et sanitaire

Techniciens, encadrants,
ingénieurs fabrication,
qualité,
R&D, direction

**Actalia La
Roche / Foron**
Semaine 07
11/02
(8h30 à 16h30)

1 j
(585 €HT)

18 TECHNOLOGIES FROMAGÈRES APPLIQUÉES AUX MOZZARELLES, PIZZA CHEESE ET ANALOGUES

Caractérisation matrice fromagère type "Mozzarella"
avant filage et des pâtes filées ainsi que leurs analogues -
Technologies traditionnelles et process Pizza
Cheese/LMMC - Maîtrise du filage - Nouvelles voies
de fabrication des pâtes filées - Applications pratiques

Techniciens, encadrants,
ingénieurs fabrication,
qualité,
R&D, direction

Mamirolle
Semaine 26
23/06 (13h30) au
27/06 (17h)

4,5 j
(2255€HT)

19 TECHNOLOGIES FROMAGÈRES INTERNATIONALES «WHITE CHEESE»

Découverte des « white cheese » : Quark/ Tvarog, Cottage
cheese, Feta-Like, Mozzarella/Burrata,
Ricotta/Anari, Halloumi/Paneer - Caractéristiques et propriétés
- Leviers technologiques - Applications pratiques

Techniciens, encadrants,
ingénieurs fabrication,
qualité,
R&D, direction

Mamirolle
Semaine 27
30/06 (9h) au
04/07 (17h)

5 j
(2410€HT)

NOUVEAU



20 AFFINAGE DES FROMAGES : IMPORTANCE DES FERMENTS D’AFFINAGE

Mécanismes d’affinage - Différents ferments d’affinage (particularités, conditions développement, synergies, différents ferments existants,...) - Schémas de séchage et d’affinage des différentes technologies fromagères et évolution des flores microbiennes. (Ce stage peut être complété par le stage suivant)

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Mamirolle
Semaine 21
19/05 (13h30) au 21/05 (12h) **2 j**
(1025 €HT)

21 DÉFAUTS EN FROMAGERIE APPLICATIONS AUX PÂTES MOLLES ET PÂTES PRESSÉES

Rappels scientifiques et technologiques - Caractérisation fine des défauts des pâtes molles et pâtes pressées - Méthodologie générale de traitement ou limitation des défauts (détection, caractérisation, analyse, moyens d’intervention) - Applications (Ce stage peut être complété par le stage précédent)

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Mamirolle
Semaine 21
21/05 (13h30) au 23/05 (12h) **2 j**
(1025 €HT)

22 MAÎTRISE DES PHAGES EN TRANSFORMATION FROMAGÈRE

Bactériophages : généralités - Interaction phages et ferments - Évaluation du risque phagique - Méthodes analytiques de détection et d’étude des phages - Plans d’action préventifs et curatifs

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Actalia La Roche/Foron
Semaine 41
07/10 (9h à 17h) **1 j**
(585 €HT)

23 SUIVI DES RENDEMENTS ET BILANS MATIÈRE

Les différents modes d’expression des rendements - Méthodologie pour la construction d’un bilan matière - Leviers pour réduire les pertes - Exemples concrets - Étude de cas à partir d’une fabrication fromagère

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Poligny
Semaine 17
22/04 (8h) au 24/04 (17h) **2 j**
(1025 €HT)

24 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPROFONDIE (1 ET 2)

Éléments de technologie fromagère comparée
- Typologie et classification - Reverse engineering

Techniciens, encadrants, ingénieurs fabrication, qualité, R&D, direction

Poligny
Semaines 41 et 48
Lundi (13h30) au vendredi (12h) **2x4 j**
(3860 €HT)



Fromages / Cheeses

NOUVEAU

25 BLUE CHEESE TECHNOLOGY

 Study characteristics blue cheese - Manufacturing processes used in blue cheesemaking - Ingredients in cheesemaking - Controls during manufacturing - Practical application in pilot workshop

Manufacturing operators, cheesemakers and manufacturing technicians

Aurillac
Week 26
23/06 (starts 13:30) to 27/06 (ends 12:00)

4 j
(1950 €HT)

26 HARD AND SEMI-HARD CHEESE TECHNOLOGY

 Cheeses characteristics and descriptors - Milk quality, technologies of hard cheeses : stages of manufacturing and technologic parameters - Ripening factors - Practical applications and visit of factories

Engineers and technicians, cheesemakers

Mamirolle
Week 15
From 07/04 (starts 13:30) to 11/04 (ends 12:00)

4 j
(1950 €HT)

27 PROCESSED CHEESE TECHNOLOGY

 Definition and technology - Raw materials: dry protein or cheese in the formula - Additives - Functional properties - Importance of creaming - In lab practical sessions: cream cheeses, spreadable portion, slices, analogues

Engineers and technicians, cheesemakers

Mamirolle
Week 39
From 22/09 (starts 13:30) to 26/09 (ends 12:00)

4,5 j
(2190 €HT)

28 SOFT CHEESE TECHNOLOGY

 French dairy industry and soft cheeses - Milk quality - Technology of soft cheese and modeling - Main steps of manufacturing - Fermentations : from milk preparation to ripening

Professionals should ideally have the following knowledge base in microbiological and chemical aspects of cheesemaking

Poligny
Week 13
From 24/03 (starts 13:30) to 28/03 (ends 12:00)

4 j
(1950 €HT)

29 MOZZARELLA, PIZZA CHEESE AND THEIR ANALOGUE TECHNOLOGY

 Pasta Filata cheeses: presentation - World production - Traditional textured cheese (pizza cheeses/ LMMC, Mozzarella) and their analogues + modern way processing - Functional properties : viscoelasticity, melting, stretchability, browning

Engineers and technicians, cheesemakers

Mamirolle
Week 40
From 29/09 (starts 13:30) to 03/10 (ends 12:00)

4 j
(1950 €HT)

30 WHITE CHEESE TECHNOLOGY

 Discovering and description of « white cheese » : Quark/ Tva-rog, Cottage cheese, Feta-Like, Mozzarella/Burrata, Ricotta/Anari, Halloumi/Paneer - Characteristics and properties - Technological parameters - Practical session in pilot workshop

Engineers and technicians. Cheesemakers

Mamirolle
Week 41
From 06/10 (starts 8:30) to 10/10 (ends 16:00)

5 j
(2440 €HT)

NOUVEAU

Produits laitiers frais

31 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DES LAITS FERMENTÉS



Législation - Composition et caractéristiques du lait - Procédé de fabrication : étapes et rôles - Différents ingrédients et auxiliaires technologiques - Contrôles - Principaux « défauts produit » : origines possibles et actions correctives

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine des laits fermentés, conducteurs

Formation à distance

Semaines 23 à 25:
5, 6, 13 et
20/06/25
(13h30-15h30)

4x2 h
(545 €HT)

32 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE BEURRIÈRE



La gamme des beurres - Composition et caractéristiques du lait et de la crème - Etapes de préparation de la crème de la fabrication du beurre et leurs rôles - Contrôles - Principaux « défauts produit » : origines possibles

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine des laits fermentés, conducteurs

Formation à distance

Semaines 13 à 16:
28/03, 4, 11 et
18/04/25
(13h30-15h30)

4x2 h
(545 €HT)

33 BASES DE TECHNOLOGIE DES PRODUITS LAITIERS FRAIS

Composition du lait - Classification des différentes familles de produits laitiers frais - Présentation et conduite des étapes de fabrication d'un dessert laitier neutre, fermenté, d'un fromage frais et d'un beurre de consommation sur le laboratoire d'applications - Dégustation des produits fabriqués

Techniciens R&D débutants, personnels de production, employés des services généraux

Poligny
Semaine 21
19/05 (13h30) au
23/05 (12h)



Saint-Lô
Semaine 26
23/06 (13h30) au
27/06 (12h)



Surgères
Semaine 41
06/10 (13h30) au
10/10 (12h)



4 j
(1350 €HT)

34 FABRIQUER DES LAITS FERMENTÉS EN MILIEU ARTISANAL

Composition du lait - Classification des différentes familles des laits fermentés - Technologie des laits fermentés - Présentation et conduite des étapes de fabrication d'un yaourt sur des volumes artisanaux et semi-industriels - Création d'une recette - Fabrication en petit volume (skyr, yaourt à la grecque, ...) - Réglementation étiquetage et vision marketing - Dégustation

Personnels de production, débutants - porteurs de projet

La Roche/Foron
Semaine 9
24/02 (13h30) au
28/02 (12h)



5 j
(1400 €HT)

NOUVEAU

35 BASES DE TECHNOLOGIE DES ALTERNATIVES VÉGÉTALES

Marché des produits végétaux - Matières premières et ingrédients d'origines végétales - Fermentation - Formulation : glaces, produits fermentés, boissons végétales - Analyse des produits fabriqués

Opérateurs qualifiés, conducteurs d'installation, techniciens de fabrication

Poligny
Semaine 26
24/06 (13h30) au
27/06 (12h)

3 j
(1060 €HT)

36 TECHNOLOGIE DES LAITS FERMENTÉS

Composition et législation des laits fermentés - Ingrédients laitiers et non-laitiers - Analyse des étapes de fabrication et des équipements utilisés - Hygiène et HACCP - Principaux défauts des laits fermentés : description, causes, mesures correctives - Fabrication de laits fermentés

Opérateurs qualifiés, conducteurs d'installation, techniciens de fabrication

Mamirolle
Semaine 47
17/11 (13h30) au
21/11 (12h)



4 j
(1460 €HT)

37 TECHNOLOGIE BEURRIÈRE

Composition de la matière grasse laitière – Préparation et maturation des crèmes (douces et acides) - Rappels de technologie beurrière - Paramètres de barattage - Texture des beurres - Suivi de fabrication en atelier beurrier

Opérateurs qualifiés, conducteurs d'installation, techniciens de fabrication

La Roche/Foron
Semaine 40
30/09 (8h) au
02/10 (17h)

3 j
(1150 €HT)

38 TECHNOLOGIE DE FABRICATION DE FONDUS ET SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES À BASE DE FROMAGES FRAIS

Réglementation - Technologies de fabrication des fondus et spécialités fromagères à partir de fromages frais lactiques - Matières premières et auxiliaires technologiques - Matériels - Points critiques - Travaux pratiques

Techniciens de fabrication, chefs d'équipe, responsables production

Actalia Surgères
Semaine 15
09/04 (13h30) au
11/04 (12h)

2 j
(1025 €HT)

Crèmes glacées

39 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DES CRÈMES GLACÉES

Composition des produits - Législation - Ingrédients - Etapes de fabrication et maîtrise qualité

Porteurs de projets, salariés en reconversion

Formation à distance

Semaines 36-39:
5, 12, 19 et
26/09
13h30 - 15h30

4x2 h
(545 €HT)

40 BASES DE TECHNOLOGIE DES GLACES ET SORBETS

Composition des glaces et ingrédients - Recettes et formulation - Tables analytiques - Production et caractérisation des mix - Glaçage - Conduite d'essais - Interprétations

Opérateurs de fabrication, chefs d'équipe

Surgères
Semaine 47
18/11 (13h30) au
21/11 (12h)

Poligny
Semaine 12
17/03 (13h30) au
21/03 (12h)

4 j
(1350 €HT)

41 SAVOIR FORMULER SES GLACES

Connaissance de la législation - Connaissance des ingrédients - Réalisation et utilisation de tableurs analytiques destinés aux glaces - Réalisation de recettes - Fabrication de glaces

Artisans glaciers, techniciens et responsables R&D, cadres techniques en fabrication de glaces

Surgères
Semaine 12
19/03 (9h) au
21/03 (16h)

3 j
(1150 €HT)



Produits secs

42 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DE LA CONCENTRATION THERMIQUE

Généralités sur la concentration - Composition des laits et co-produits laitiers - Installations de concentrations thermiques - Conduite, suivi de production et résolution de problèmes

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine des produits laitiers secs, conducteurs

Formation à distance

Semaines 36 à 39 :
5, 12, 19, 25 et 26/09
13h30 - 15h30

5x2 h
(660 €HT)



43 LE B.A-BA DE LA TECHNOLOGIE DU SÉCHAGE

Législation - Composition des produits et co-produits - Séchage par atomisation - Installations - Qualité des poudres - Conduite du séchage - Suivi de production et résolution de problèmes

Personnels d'encadrement n'ayant pas d'expérience dans le domaine des produits laitiers secs, conducteurs

Formation à distance

Semaines 40 à 46 :
3, 10, 17/10/25, 7 et 14/11
13h30 - 15h30

5x2 h
(660 €HT)



44 BASES DE LA CONCENTRATION ET DU SÉCHAGE DES PRODUITS LAITIERS

Composition du lait et co-produits - Étapes de fabrication des produits pulvérulents - Hygiène et HACCP - Fabrication des différentes poudres - Analyses des étapes de fabrication - Matériels utilisés

Nouveaux conducteurs d'installations

Surgères

Semaine 26
25/06 (13h30) au 27/06 (12h)

2 j
(645 €HT)

45 TECHNOLOGIE DES ALIMENTS LAITIERS POUR NOURRISSONS

Législation - Composition - Hygiène des procédés - Qualité des poudres - Différents process

Fournisseurs, fabricants de produits infantiles

A distance

Semaines 48 - 51
28/11/25, 5, 12 et 18/12/25
(13h30/15h30)

4x 2h
(660 €HT)



Laboratoire

46 BASES DE MICROBIOLOGIE LAITIÈRE ET LABORATOIRE

Bases de microbiologie : cellule, reproduction et facteurs de croissance - Micro-organismes rencontrés et recherchés dans le lait cru - Applications pratiques : bonnes pratiques de laboratoire, prélèvement, dénombrement sur milieux liquides et solides, microscopie, lecture et interprétation des résultats

Laborantins

Saint-Lô

Semaine 23
02/06 (13h30) au 06/06 (12h)

Mamirolle

Semaine 25
16/06 (13h30) au 20/06 (12h)

4 j
(1350 €HT)

47 BASES DE CHIMIE ET BIOCHIMIE LAITIÈRES ET LABORATOIRE

Bases de chimie générale et de biochimie - Composants du lait - Applications pratiques : bonnes pratiques de laboratoire, notion d'incertitude, technologie infra-rouge, mesures de pH et d'acidité, dosages (matières grasses, lactose, protéines, minéraux, chlorures, ...) - Traçabilité

Laborantins

Mamirolle

Semaine 25
16/06 (13h30) au 20/06 (12h)

4 j
(1350 €HT)

Hygiène et qualité

48

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Sécurité sanitaire des aliments - Risques de contamination - Principes HACCP - Maîtriser l'hygiène en atelier agroalimentaire - Nettoyage et désinfection

Personnels de production débutants ou services supports, porteurs de projet

Saint-Lô
Semaine 24
10/06 (13h30) au
12/06 (12h)

2 j
(645 €HT)

49

AMÉLIORER LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE SUR LA BASE DU « GBPH POUR LA COLLECTE DU LAIT CRU ET LES FABRICATIONS DE PRODUITS LAITIERS »

GBPH : origine et construction, contenu et objectifs - Bonnes pratiques d'hygiène : savoir les identifier, les appliquer et les valoriser - PMS - Méthodologie et plan HACCP PRPo - Documentation - Maîtriser les non conformités : exemple d'outils

Personnels encadrants, personnels du service qualité

Actalia Rennes
Semaine 23
03/06 (13h30) au
06/06 (12h)

3 j
(990 €HT)

50

HACCP : CONSTRUIRE SON ÉTUDE

L'agrément et le plan de maîtrise sanitaire - La méthode HACCP : concept, terminologie, déroulement, dangers en milieu alimentaire, situer la méthode par rapport aux règles d'hygiène alimentaire et aux directives communautaires européennes - Applications : mise en pratique et audit sur atelier, applications en lien avec la situation des stagiaires

Techniciens et agents de maîtrise, responsables de nouvelles unités de fabrication alimentaire

La Roche/Foron
Semaine 13
27/03 (8h) au
28/03 (17h)
Saint-Lô
Semaine 25
16/06 (13h30) au
18/06 (12h)

2 j
(665 €HT)

51

LISTERIA ET SALMONELLA DANS LES ENVIRONNEMENTS LAITIERS

Caractéristiques des deux germes pathogènes - Sources de contamination et comportements lors des étapes de transformation laitière - Prélèvements, analyses et typages - Surveillance des environnements de production

Techniciens et responsables services laboratoire et qualité

Actalia La Roche/Foron
Semaine 07
12/02 (13h30) au
13/02 (12h)

1 j
(465 €HT)

Environnement

52

OPTIMISATION DES CONSOMMATIONS D'EAU DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE

Situation et enjeux actuels autour de la consommation d'eau - Bonnes pratiques et outils disponibles : protocole et contrainte de mise en oeuvre - Réglementation en matière de réutilisation de l'eau

Responsables environnement

Formation à distance
Semaine 38 et 39:
16/09 et 23/09

2x0,5j
(460 €HT)



53

DURABILITÉ DES EMBALLAGES - EVALUER L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT ET PILOTER LE CHANGEMENT

ACV, base de données AGRIBALYSE et application aux emballages : projet PACK AGB - Evolutions réglementaires - Qualités techniques et sanitaires des emballages - Planifier le changement

Responsable technique, production, R&D ;
Responsable Qualité, Environnement, Sécurité

Formation à distance
Semaine 07 et 20:
11/02 et 15/05

2x0,5j
(460 €HT)



NOUVEAU

54 LA REUTILISATION DES EAUX EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE – FOCUS REGLEMENTAIRE



Nouveau cadre réglementaire national 2024 (décret et arrêté de mise en application) - Étapes clés d'une démarche de mise en place d'une pratique de réutilisation - Recommandations spécifiques à l'industrie laitière – Étude de cas fictifs

Responsables environnement, responsables et techniciens de maintenance, conducteurs de station d'épuration

Formation à distance

4 sessions :
18/03 ou 17/06
ou 16/09 ou
16/12

0,5 j
(300 €HT)

NOUVEAU

55 OPTIMISATION DES NETTOYAGES DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE



Caractérisation d'un protocole de nettoyage désinfection - Critères de conception hygiénique d'installation - Optimisation des phases de nettoyage - Qualification des nettoyages désinfectants - Réglementation en matière de réutilisation de l'eau

Responsables environnement

Formation à distance

Semaine 39 à 42 :
jeudis après-midi

2x0,5j
(460 €HT)

56 AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE



Évaluation des performances environnementales - Affichage environnemental - «Éco-scores» : expérimentation et futur dispositif
- Réglementation sur l'affichage empreinte environnementale
(Ce stage peut être complété par le stage suivant)

Responsables environnement

Formation à distance

Semaine 48 :
25/11 au 26/11

2x0,5j
(460 €HT)



57 ÉCO-CONCEPTION DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE



Évaluation des performances environnementales - Démarche éco-conception - Pression environnementale : leviers de progrès et de différenciation ? - Réglementation sur affichage empreinte environnementale
(Ce stage peut être complété par le stage précédent)

Responsables environnement

Formation à distance

Semaine 48 :
28 au 29/11

2x0,5j
(460 €HT)



58 STATION D'ÉPURATION DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE CONDUITE ET DYSFONCTIONNEMENTS : LES BASES



Fonctionnement d'une station de traitement des effluents de type biologiques - Paramètre de conduite - Adaptation en fonction des effluents - Gestion des dysfonctionnements

Responsables environnement

Formation à distance

Semaine 45 à 48 :
1j / semaine

4 j
(1350 €HT)



59 FONCTIONNEMENT D'UNE STATION D'ÉPURATION (NIVEAU 1) : PRINCIPES DE BASE

Caractéristiques des effluents alimentaires - Principes de fonctionnement des systèmes de traitement biologique - Indicateurs et paramètres de suivi - Analyse des principaux types de dysfonctionnements, visites techniques

Responsables qualité, environnement, maintenance, conducteurs de station d'épuration

Mamirolle

Semaine 13
25/03 (8h) au
27/03 (17h)

3 j
(1150 €HT)

60 FONCTIONNEMENT D'UNE STATION D'ÉPURATION (NIVEAU 2) : LES DYSFONCTIONNEMENTS

Rappels : caractéristiques effluents, principes de pilotage de station - Clef de détermination des dysfonctionnements (d'origine hydraulique ou biologique - Départs de boues, bactéries filamenteuses) - Prévention des dysfonctionnements

Responsables environnement, responsables et techniciens de maintenance, conducteurs de station d'épuration

Mamirolle

Semaine 41
08/10 (8h) au
09/10 (17h)

2 j
(1025 €HT)

Date limite d'inscription aux stages : 3 semaines avant le démarrage du stage - Nous contacter pour toutes inscriptions tardives.
Les tarifs s'entendent par participant et n'incluent pas les éventuels frais supplémentaires (restauration, certification...).

61 CONDUITE DE LIGNES AUTOMATISÉES : LES BASES

Rappels de vocabulaire technique et de notions physiques - Principe général de fonctionnement d'une machine - Notions d'automatisme, d'électricité et de pneumatique appliquées aux machines automatisées - Compréhension des cycles de production des installations

Conducteurs de machines/lignes automatisées de conditionnement (débutants ou confirmés)

Saint-Lô
Semaine 23
02/06 (13h30) au 06/06 (12h) **4 j** (1350 €HT)

62 MAINTENANCE NIVEAUX 1 & 2 : MÉTHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC DES DYSFONCTIONNEMENTS ET RÉGLAGES DE FORMAT

Caractérisation des éléments constitutifs des machines (différents organes, énergies, capteurs / actionneurs) et principe de fonctionnement - Identification, diagnostic et résolution de dysfonctionnements par une approche logique
(Pré-requis : Avoir suivi le stage précédent)

Conducteurs de machines/lignes automatisées de conditionnement (débutants ou confirmés)

Saint-Lô
Semaine 39
22/09 (13h30) au 26/09 (12h) **4 j** (1460 €HT)

FORM' MOBILE

Une formation maintenance dans vos locaux avec notre installation

OBJECTIFS :

- Résoudre des dysfonctionnements,
- Optimiser les opérations de maintenance 1^{er} et 2^{ème} niveau.



PERMET A VOS EQUIPES DE :

- Détecter les non-conformités, anomalies et dysfonctionnements produits finis en rapport aux sous-systèmes machine,
- Réaliser un premier diagnostic des causes possibles avec des méthodes appliquées,
- Réaliser une maintenance 1^{er} et 2^{ème} niveau,
- Décrire avec précision le dysfonctionnement et ses premières interventions au service de maintenance.

Session possible de 1 à 3 jour(s) en fonction des objectifs et des effectifs

CONTACT : cfppa.st-lo-there@educagri.fr

DÉMARCHE CQP

Les CQP pour quoi ?

Un dispositif structuré pour :

- Former les salariés
- Certifier les compétences
- Valoriser une expérience professionnelle
- Acquérir une certification reconnue par la branche laitière

Les CQP pour qui ?

Les salariés

Les **salariés** et toute personne qui souhaitent valoriser une **expérience professionnelle**, **développer des compétences** et/ou acquérir un **certificat reconnu** par la branche laitière

Les entreprises

Les **entreprises** qui souhaitent mettre en place une **démarche structurée et reconnue** pour **former les salariés** et/ou certifier leurs compétences

— **183** —

stagiaires
ont suivi un CQP
animé par l'ANFOPEIL
en 2023*

**CQP complet ou Blocs de compétences*

91%
ont été
certifiés*

**CQP complet ou Blocs de compétences
pilotés par l'ANFOPEIL*

3 voies d'accès au CQP

Parcours de certification CQP

« classique »

Parcours de certification d'un CQP

« bloc(s) de compétences »

Parcours de certification CQP par la
voie de la VAE

Les 10 CQP proposés par la branche professionnelle de la transformation laitière

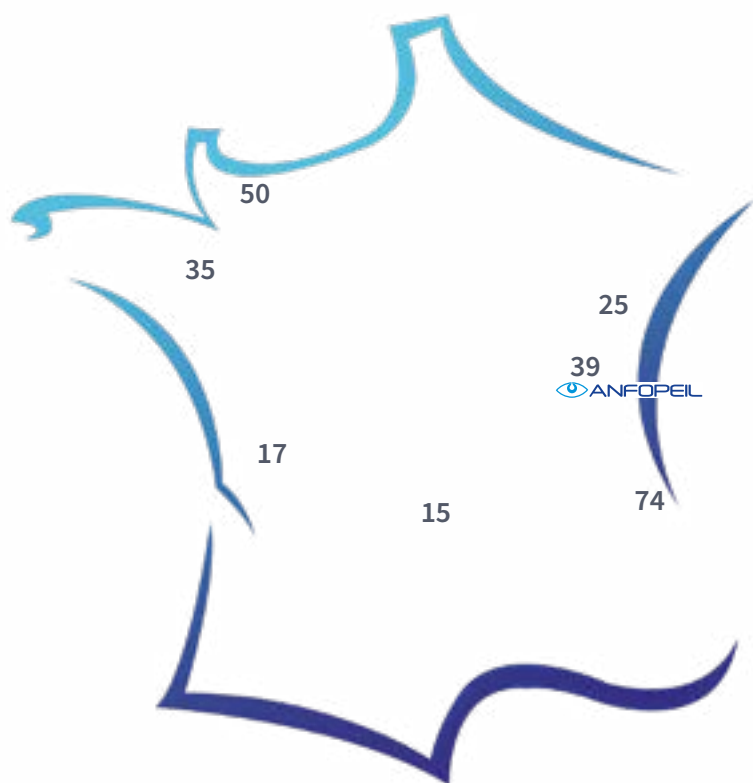
Dont 5 CQP finançables via Le Compte
Personnel de Formation (CPF) et la
Promotion par l'Alternance PRO A

Données valables à la parution du catalogue
(juillet 2024) - Nous contacter pour toutes
demandes d'informations relatives aux CQP



CATALOGUE FORMATIONS

2025



ANFOPEIL - Réseau des ENIL

BP 10025 • 39801 POLIGNY CEDEX

Tél. : 03 84 37 27 24

accueil@anfopeil-enil.fr

Responsable administrative

Florence SUSSOT : florence.sussot@anfopeil-enil.fr

Directeur

Thierry MICHELET : thierry.michelet@anfopeil-enil.fr

Tél. : 06 44 71 15 83



15

ENILV

15000 AURILLAC
Tél. 04 71 46 26 75

Chargée d'ingénierie :
Hélène ALBOUY

helene.albouy@educagri.fr



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSAMC • Surgères

17

ENILIA

17700 SURGÈRES
Tél. 05 46 27 69 00

Chargé d'ingénierie :
Emmanuel AUDEBERT

emmanuel.audebert@educagri.fr



25

ENILEA

25620 MAMIROLLE
Tél. 03 81 55 92 00

Chargée d'ingénierie :
Isabelle FRIMOUT

isabelle.frimout@educagri.fr

39

ENILEA

39800 POLIGNY
Tél. 03 84 73 76 76

Chargée d'ingénierie :
Isabelle FRIMOUT

isabelle.frimout@educagri.fr



35

ACTALIA

35000 RENNES
Tél. 02 23 48 55 88

Chargé d'ingénierie :
Michel NEDELLEC

m.nedellec@actalia.eu



50

ENIL

50620 PONT-HEBERT
Tél. 02 14 16 00 44

Chargée d'ingénierie :
Anne-Marie LEBESQUE

anne-marie.le-besque@educagri.fr



74

ENILV

74805 LA ROCHE-SUR-FORON
Tél. 04 50 03 47 13

Chargée d'ingénierie :
Anne PETITBON

anne.petitbon@educagri.fr