

# Connaitre les spécificités du lait cru pour mieux appréhender la variabilité de ses composants et sa transformation

## STAGE N° 4 - 2026

### NIVEAU INITIATION

#### INFORMATIONS GENERALES

**Date** : 30/06 (9h) au 01/07/2026 (16h00) (Semaine 27)

**Durée** : 2 jours – 14 heures

**Formateur référent** : Laura LE MEILLEUR

**Tarif** : 650€ HT

**Lieu** : ENILV – LA ROCHE SUR FORON, 212, rue Anatole France,  
74800 LA ROCHE SUR FORON CEDEX

#### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**ENIL** : ENILV LA ROCHE SUR FORON

**Tél.** : 04 50 03 47 14

**Contact** : Anne PETITBON

[anne.petitbon@enilv.fr](mailto:anne.petitbon@enilv.fr)

**ANFOPEIL**

**Tél.** : 03.84.37.27.24

[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)



#### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Personnels de production ou d'encadrement en entreprise laitière, service collecte de lait

(Ce stage ne concerne pas les transformateurs fermiers, nous contacter)

Pré requis : Avoir une expérience en transformation fromagère

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

*Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.*



#### CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

#### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les stages se déroulent dans les locaux de l'ENILV dans une salle équipée (vidéo, tableau blanc).

Les cours théoriques sont complétés par l'utilisation de l'exploitation agricole de l'établissement comme support pédagogique (alimentation, traite, ...). Des cas concrets rencontrés par les stagiaires seront pris en compte dans les échanges.

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Connaître les composants d'un lait cru et la réglementation lait cru
- Identifier les mécanismes de production de lait dans la mamelle
- Identifier les facteurs de variation du lait
- S'adapter aux différents laits crus en transformation fromagère

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

### ***Accueil des stagiaires et présentation de la formation***

#### ***Contenu:***

- Composition du lait cru : biochimique et microbiologique (normes microbiennes)
- Les mécanismes de production du lait dans la mamelle et la conduite de traite
- Facteurs de variation de la production de lait cru : saisonnalité, lactation, alimentation, ...
- Impact des pratiques d'élevage sur les variations du lait (relation éleveur / acheteur)
- Impact de la variation des composants du lait sur la transformation fromagère (profil fermentaire, coagulation égouttage, rendement, ...)

### ***Synthèse et bilan de la formation***

## MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

## VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.