

anfopeil-enil.fr

ANFOPEIL FORMATIONS

2026



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

Depuis la fondation en 1972, notre Association Nationale pour la FOrmation et le PErfectionnement des professionnels en Industrie Laitière (ANFOPEIL) propose des formations courtes et pointues qui concourent à l'excellence d'un secteur. C'est l'assurance d'une filière laitière qui évolue, se perfectionne et innove, par la transmission de savoir-faire !

Ce travail est le résultat d'une collaboration étroite et organisée intra-secteur.



REPRÉSENTANTS TRANSFORMATION LAITIÈRE



ÉCOLES enil

Le Réseau
des Écoles Nationales
d'Industrie Laitière



et leurs amicales



Campus de l'alimentation
ENILIA - ENSMIC I Surgères



G. Ponsidou - enilv
Aurillac



RECHERCHE, DÉVELOPPEMENT & INNOVATION



MOT DU PRÉSIDENT

L'ANFOPEIL œuvre depuis plus de 50 ans pour former les salariés du secteur laitier en s'appuyant sur le Réseau des ENIL et ACTALIA.

Des solutions multimodales sont développées et maintenant proposées dans notre catalogue pour répondre aux besoins et contraintes de chacun : inter ou intra, distancielles ou présentielles, individuelles ou collectives.

Le développement et l'utilisation d'outils pédagogiques numériques (modules e-learning, jeu sérieux, plateformes Web...) couplés avec des classes virtuelles ou des formations en présentiel permet une diversité d'approches ouvrant au plus grand nombre l'accès au savoir puis à la compétence.

L'ANFOPEIL participe à des projets européens (CoVE - Center of Vocational Excellence) aux côtés des partenaires de l'AEDIL (Association for European Dairy Industrie Learning) mais reste ancrée dans les territoires. Des stages de ce catalogue ont été retenus dans l'Offre Régionale OCAPIAT et permettent aux entreprises (PME ou grands groupes) de bénéficier de prises en charge très avantageuses.

Je formule le vœu que la richesse des stages proposés, la diversité des approches pédagogiques des écoles et l'engagement fort de l'Association de la transformation laitière — que je remercie pour sa confiance — contribuent à renforcer l'attractivité de nos métiers.

Cet enjeu est stratégique pour assurer un développement durable et dynamique de la filière laitière française.

J'espère que vous trouverez dans cette édition 2026 les réponses à vos besoins de montée en compétences. N'hésitez pas à contacter nos chargés d'ingénierie pour toute question ou projet de formation.

Au plaisir de vous accueillir dans l'un de nos centres.

Jehan Moreau
Président de l'ANFOPEIL

SOMMAIRE

Stages.....	3
Form'mobile.....	17
Ecoles-entreprises.....	18
La force d'un réseau.....	19
Formation à distance.....	20
Démarche CQP.....	22
Cheese Quest.....	24



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
- Produits secs
- Auxiliaires technologiques
- Laboratoire
- Fromages / Cheeses
- Hygiène et qualité
- Produits laitiers frais
- Environnement
- Crèmes glacées
- Installations et équipements

Offre régionale et TSF

L'ANFOPEIL est sélectionnée par l'Opérateur de Compétences OCAPIAT pour mettre en œuvre des formations dans le cadre de son **Offre Régionale 2024/2027**. Les coûts pédagogiques des stages du présent catalogue marqués 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 et la mise en place d'un système de transmission pérenne basé sur des formateurs et des outils internes,.

Nous consulter pour toute question relative à ces dispositifs et financements spécifiques.



LISTE DES STAGES

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 - Étapes 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
28/09 (13h30) au
30/09 (12h)

Mamirolle
Semaine 13
23/03 (13h30) au
25/03 (12h)

2 j
(650 €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 42
12/10 (13h30) au 15/10 (12h)
3 j
(1070€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 15
07/04(13h30) au 09/04 (16h30)
2,5 j
(910 €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

La Roche/Foron
Semaine 27
30/06 (9h) au 01/07 (16h)
2 j
(650 €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 39
21/09 (13h30) au 24/09 (12h)
3 j
(1160€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
10/06 (8h30) au 12/06 (16h)
3 j
(1160€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
6/02, 13/02, 6/03, 13/03 et 19/03

10 h
(670 €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.

FORMATION EN PRÉSENTIEL - 4 j (1360 €HT)

Saint-Lô
Semaine 07
09/02 (13h30) au 13/02 (12h)



Mamirolle
Semaine 11
09/03 (13h30) au 13/03 (12h)



Aurillac
Semaine 24
08/06 (13h30) au 12/06 (12h)



La Roche/Foron
Semaine 39
21/09 (13h30) au 25/09 (12h)



Surgères
Semaine 45
02/11 (13h30) au 06/11 (12h)

Poligny
Semaine 50
07/12 (13h30) au 11/12 (12h)



FORMATION MIXTE - 2 j distanciel + 2 j présentiel (1360 €HT)

Aurillac
distanciel : S5 - 30/01 (13h30-17h)
distanciel: S6 - 02/02 et le 04/02 (13h30-17h)
présentiel: S7 - du 11/02 (13h30) au 13/02 (12h)
distanciel: S9 - 23/02 (13h30-17h)

La Roche/Foron
distanciel : S19 - 06/05 (13h30-17h)
distanciel : S20 - 11/05 et 13/05 (13h30 -17h)
présentiel : S21 - 18/05 (13h) au 20/05 (12h)
distanciel : S22 - 27/05 (13h30 -17h)



Poligny
distanciel : S36 -04/09 (8h30-12h)
distanciel : S37 - 08/09 et 10/09 (13h30-17h)
présentiel : S38 - 14/09 (13h) au 16/09 (12h)
distanciel : S39 -21/09 (13h30-17h)

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

Personnel intervenant en affinage. Toute personne ayant une expérience d'au moins une semaine de transformation fromagère

La Roche/Foron
Semaine 24
08/06 (13h30) au 12/06 (12h)

4 j
(1360 €HT)



10 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES MOLLES

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

Techniciens fromagers, chefs d'équipe



Saint-Lô

Semaine 13

23/03 (13h30) au 27/03 (12h)

Poligny

Semaine 40

28/09 (13h30) au 02/10 (12h)

4 j
(1475 €HT)

11 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPLIQUÉE AUX PÂTES PERSILLÉES - VACHE - CHÈVRE - BREBIS

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 - Applications pratiques (Adapté aux différents types de lait : vache, chèvre, brebis)

Techniciens fromagers, chefs d'équipe

Aurillac

Semaine 45

02/11 (13h30) au

06/11 (12h)

4 j

(1475 €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

28/09 (13h30) au

02/10 (12h)

4 j

(1475 €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 - Applications pratiques

Responsables de fabrication ou de service R&D, ingénieurs et techniciens

Mamirolle

Semaine 19

04/05 (8h) au

07/05 (16h30)

4 j

(1475 €HT)

14 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE PÂTES PRESSÉES NON CUITES - VACHE - CHÈVRE - BREBIS

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 - Applications pratiques

Techniciens fromagers, chefs d'équipe

Aurillac

Semaine 41

05/10 (13h30) au

09/10 (12h)

4 j

(1475 €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

FORMATION EN PRÉSENTIEL - 4 j (1475 €HT)

La Roche/Foron

Semaine 11
09/03 (13h30) au 13/03 (12h)



Mamirolle

Semaine 47
16/11 (13h30) au 20/11 (12h)



FORMATION MIXTE - 4 j (1475 €HT)

La Roche/Foron

distanciel : S38 - 14/09 et 16/09 (13h30 - 17h)
distanciel : S39 - 23/09 (13h30 - 17h)
présentiel : S40 - 28/09 (13h) au 30/09 (12h)
distanciel : S41 - 07/10 (13h30 - 17h)

Mamirolle

distanciel : S25 - 15 et 16/06 (13h30 - 17h)
présentiel : S26 - 25 et 26/06 (9h - 17h)
S27 - 02/07 (13h30 - 17h)
S28 - 09/07 (13h30 - 17h)

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 - Applications pratiques

Chefs d'équipe, cadres techniques

Poligny

Semaine 42
12/10 (13h30)
16/10 (12h)

4 j
(1475 €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 (13h30)
12/02 (12h)

1 j
(590 €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

Responsables de fabrication ou de Service R&D, Ingénieurs et Techniciens

Mamirolle

Semaine 26
22/06 (13h30) au
26/06 (17h)

4 j
(1950€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

Responsables de fabrication ou de Service R&D, Ingénieurs et Techniciens

Mamirolle

Semaine 27
29/06 (9h) au
03/07 (16h)

5 j
(2435€HT)

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)*

Responsables de fabrication ou de Service R&D, Ingénieurs et Techniciens

Mamirolle
Semaine 21
18/05 (13h30) au 20/05 (12h)
2 j
(1035 €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)*

Responsables de fabrication ou de Service R&D, Ingénieurs et Techniciens

Mamirolle
Semaine 21
20/05 (13h30) au 22/05 (12h)
2 j
(1035 €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

Responsables de fabrication ou de Service R&D, Ingénieurs et Techniciens

Actalia La Roche/Foron
Semaine 41
06/10 (9h à 17h)
1 j
(590 €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

Responsables de fabrication ou de Service R&D, Ingénieurs et Techniciens

Poligny
Semaine 21
18/05 (13h30) au 20/05 (12h)
2 j
(1035 €HT)

24 TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPROFONDIE (1 ET 2)

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

Responsables de fabrication ou de Service R&D, Ingénieurs et Techniciens

Poligny
Semaines 41 et 48
Lundi (13h30) au vendredi (12h)
2x4 j
(3900 €HT)



STAGES EN ANGLAIS

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 27
29/06 (starts 13:30) to 03/07 (ends 12:00)

4 j
(1970 €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 17
From 20/04 (starts 13:30) to 24/04 (ends 12:00)

4 j
(1970 €HT)

27 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 micro-biological and chemical aspects of cheesemaking

Poligny
Week 37
From 07/09 (starts 13:30) to 11/09 (ends 12:00)

4 j
(1970 €HT)

28 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 21/09 (starts 13:30) to 25/09 (ends 12:00)

4 j
(1970 €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 - 4 j (1970 €HT)

Week 28
From 06/07 (starts 13:30) to 10/07 (ends 12:00)

Week 40
From 28/09 (starts 13:30) to 02/10 (ends 12:00)

30 WHITE CHEESE TECHNOLOGY



Discovering and description of « white cheese » : Quark/ Tvarog, 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 05/10 (starts 8:30) to 09/10 (ends 16:00)

5 j
(2465 €HT)

PRODUITS LAITIERS FRAIS

31 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

4 j (1360 €HT)

Saint-Lô

Semaine 14

30/03 (13h30) au 03/04 (12h)



Poligny

Semaine 21

18/05 (13h30) au 22/05 (12h)



Surgères

Semaine 41

05/10 (13h30) au 09/10 (12h)



32 FABRIQUER DES YAOURTS ET AUTRES LAITS FERMENTÉS

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

Opérateurs qualifiés, conducteurs d'installations, techniciens de fabrication

La Roche/Foron

Semaine 9

23/02 (8h30) au 27/02 (12h30)

4,5 j
(1415 €HT)



33 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

23/06 (13h30) au 26/06 (12h)

3 j
(1070 €HT)

34 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 45

02/11 (13h30) au 06/11 (12h)

4 j
(1475 €HT)



35 TECHNOLOGIE BEURRIÈRE

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

Conducteurs de butyrateurs, chefs d'équipe en beurrierie, chefs d'atelier

La Roche/Foron
Semaine 40
29/09 (8h) au
01/10 (16h30)

3 j
(1160 €HT)

36 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
08/04 (13h30) au
10/04 (12h)

2 j
(1035 €HT)

CRÈMES GLACÉES



37 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
16/01, 23/01,
30/01 et
06/02 13h30 -
15h30

8h
(550 €HT)



38 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
16/11 (13h30) au
20/11 (12h)

4 j
(1360 €HT)

Formation MIXTE

Poligny

distanciel : S6 - 03/02 (13h30 – 17h)
présentiel : S12 - 16/03 (13h) au 18/03 (12h)
distanciel : S14 - 31/03 (8h30-16h30)

39 SAVOIR FORMULER SES GLACES

Connaissance de la législation - Connaissance des ingrédients - Réalisation et utilisation de tableaux 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
18/03 (9h) au
20/03 (16h)

3 j
(1160 HT)

PRODUITS SECS



40 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
24/06 (13h30) au
26/06 (12h)

2 j
(650 €HT)

41 TECHNOLOGIE DES ALIMENTS LAITIERS POUR NOURRISSONS

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

Fournisseurs, fabricants de produits infantiles

A distance
21, 27/11,
4/12 et 11/12
(13h30/15h30)

1 j
(670 €HT)



LABORATOIRE

42 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

4 j (1360 €HT)

Saint-Lô
Semaine 23
01/06 (13h30) au 05/06 (12h)

Mamirolle
Semaine 37
07/09 (13h30) au 11/09 (12h)



Pour la formation
«Bases de chimie et biochimie et laboratoire»,
merci de nous consulter



HYGIÈNE ET QUALITÉ



43 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 41
06/10 (13h30) au
09/10 (12h)

3 j
(1000 €HT)

Pour la formation
«HACCP : construire son étude»,
merci de nous consulter

44 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 13
25/03 (13h30) au
26/03 (12h)

1 j
(470 €HT)

ENVIRONNEMENT

45 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

100%
distance

FORMATION À DISTANCE - 2 x 0,5j (465 €HT)

Actalia

La Roche/Foron

Semaines 7 et 8

- 10/02 (14h00 à 17h30) Actalia
- 19/02 (13h30 à 17h) ENILV

Semaines 20 et 21

- 12/05 (14h00 à 17h30) Actalia
- 21/05 (13h30 à 17h) ENILV

Plusieurs sessions
disponibles



46 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 désinfections - Règlementation en matière de réutilisation de l'eau - Nouvelles approches dans le domaine

Responsables environnement

Formation à distance

2 sessions :
Semaine 17 : 23/04 et 24/04
Semaine 48 : 26/11 et 27/11

2x0,5j
(460 €HT)



47 AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE

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

Responsables environnement

Formation à distance

Semaine 46 : 12/11 au 13/11

2x0,5j
(465 €HT)



48 ÉCO-CONCEPTION DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE

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

Responsables environnement

Formation à distance

Semaine 48 : 26 au 27/11

2x0,5j
(465 €HT)



49 STATION D'ÉPURATION DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE CONDUITE ET DYSFONCTIONNEMENTS

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

2 sessions :
Semaine 21 à 24
Semaine 45 à 48

4 j
(1350 €HT)



50 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
24/03 (8h) au
26/03 (17h)

3 j
(1160 €HT)

51 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
07/10 (8h) au
08/10 (17h)

2 j
(1160 €HT)

INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENTS



52 PREMIERS REFLEXES EN AGROALIMENTAIRE

Fondamentaux en hygiène - Contrôle de la qualité des produits
- Notions de traçabilité - Conformité d'un produit - Assurer la sécurité au poste de travail - Organisation au poste de travail - Transmission à la prise et sortie de poste - Montage et démontage
- Démarrage et arrêt d'une machine

Opérateurs de production débutants ou services supports

La Roche/Foron

Semaine 35
25/08 (9h) au
27/08 (17h)

3 j
(1160 €HT)



53 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 24
08/06 (13h30) au
12/06 (12h)

4 j
(1360 €HT)

La Roche/Foron

Semaine 49
30/11 (13h30) au
04/12 (12h)



54 CONDUITE DE LIGNE AUTOMATISÉES : MAINTENANCE NIVEAUX 1 ET 2

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 - changement et réglage de format

Conducteurs de machines/lignes automatisées de conditionnement (débutants ou confirmés)
Avoir suivi le stage précédent

Saint-Lô

Semaine 39
21/09 (13h30) au
25/09 (12h)

4 j
(1475 €HT)

INFOS PRATIQUES

- Les programmes détaillés des stages sont disponibles sur le site internet et sur simple demande auprès de l'ANFOPEIL.
- 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...).

FORM' MOBILE - ENIL SAINT-LÔ

Une formation maintenance

dans vos locaux avec notre installation



OBJECTIFS :

- 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.

PERMET À VOS ÉQUIPES DE :

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

LIGNE PRODUITS FRAIS - ENILV LA ROCHE SUR FORON

Un tout nouvel outil pour vos salariés



OBJECTIFS :

- Acquérir des compétences nécessaires à la « Conduite d'une ligne dans l'industrie laitière »
- Se former à la conduite d'un process de fabrication de produits laitiers frais

PERMET À VOS ÉQUIPES DE :

- Se former dans des conditions proches de la réalité industrielle, depuis la réception et le traitement du lait jusqu'au conditionnement des produits finis.

NOS CENTRES DE FORMATION

De véritables écoles-entreprises



6

millions de litres de
lait transformés
chaque année
dans nos ateliers

24 000 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.

LA FORCE D'UN RÉSEAU

2070
Stagiaires
en 2024

5
Écoles professionnelles
d'expérience (ENIL)

94,3%

des stagiaires satisfaits
des formations
ANFOPEIL 2024

*Données issues des évaluations à chaud
de la satisfaction des stagiaires ayant parti-
cipé à une formation courte en 2024*

1
Organisme expert
(ACTALIA)



UN PARTENAIRE POUR VOS PROJETS

6 chargés d'ingénierie dédiés vous accompagnent dans le développement des compétences de vos collaborateurs. Notre expertise couvre le diagnostic, l'ingénierie pédagogique, l'évaluation et la certification



FLEXIBILITÉ PÉDAGOGIQUE

Formations intra-entreprise, «à la carte», sessions inter-entreprises ou formations à distance. Nous créons des parcours personnalisés pour répondre à toutes vos attentes.



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

L'ENGAGEMENT QUALITÉ ANFOPEIL

Une approche d'amélioration continue vali-
dée par la certification QUALIOPi.

Des suggestions ou réclamations ? Merci de
nous contacter sur accueil@anfopeil-enil.fr
ou via notre site web.

FORMATIONS À DISTANCE

100 % à distance : une alternative à portée de main et encadrée

- Formations en visio, animées en direct par nos formateurs experts du secteur laitier et agroalimentaire
- Interactions en temps réel : échanges, questions-réponses, partages d'expérience
- Contenus pédagogiques concrets : bases théoriques + études de cas issus du terrain
- Thématiques : à retrouver dans le catalogue grâce au pictogramme « 100 % distance »



Webalim : une plateforme en ligne pour se former à son rythme



— **+100** —

Modules de formation

conçus par des experts du secteur
laitier et agroalimentaire

— **+20K** —

Apprenants formés

depuis le lancement de plateforme

— **9** —

Langues disponibles

sur certains modules

- Une **complémentarité** idéale avec les stages en présentiel ou les formations en ligne encadrées
- Des contenus structurés en modules courts mêlant **théorie, vidéos et quiz interactifs**
- Une **approche personnalisée** : créez des parcours à la carte en fonction des besoins et du niveau de chaque apprenant
- Une progression autonome, à votre rythme, **selon vos disponibilités**

Nouveauté 2026 : GREEN SKILLS

Conception de **4 parcours d'apprentissage avant-gardistes et stratégiques** qui abordent directement **les défis les plus pressants en matière de durabilité (DD) et de responsabilité sociale des entreprises (RSE)** auxquels est confrontée l'industrie laitière actuelle. Chaque parcours d'apprentissage est conçu pour être pratique, engageant et accessible à un large public.

Thèmes des modules:



Transformation laitière responsable



Chaîne d'approvisionnement & transition écologique



Réutilisation, valorisation, recyclage



Optimisation énergétique



DOCaMEx : la plateforme numérique dédiée aux savoir-faire fromagers

Un outil collaboratif au service des filières fromagères et des entreprises, constitué d'une base structurée de connaissances en technologie fromagère.

À quoi sert DOCaMEx ?

- Structurer, capitaliser et transmettre les savoir-faire de vos fromagers, et ainsi renforcer les compétences à tous les niveaux
- Résoudre des problèmes concrets grâce à un module d'aide au raisonnement technologique (analyse de défauts, pistes d'amélioration)
- Accéder à une base de connaissances en ligne sur les technologies fromagères : fiable, claire, utile
- Adapter la plateforme à votre structure : chaque entreprise ou filière peut personnaliser ses contenus selon ses méthodes et son expertise
- Favoriser la collaboration entre acteurs d'une même filière ou d'une même organisation



Dairy Learning Hub : étendre et pérenniser un environnement d'apprentissage virtuel



Dans le cadre du projet européen CoVE, nos équipes sont impliquées dans le développement d'un outil unique : Le Dairy Hub. C'est l'opportunité pour les professionnels du secteur laitier (industriels, enseignants et chercheurs) de mutualiser leurs connaissances et leurs compétences sur un même portail. Ici, ils pourront partager leurs activités dans le domaine de la formation et du développement continu dans la filière laitière. Le Hub disposera de structures de gouvernance solides et d'un accès à diverses technologies d'apprentissage.

La France est le fer de lance d'un de ces outils : **le Dairy LMS** – une plateforme d'apprentissage en ligne dédiée à la filière laitière européenne.



Focus sur l'éducation transnationale et la diversité du secteur



Modèle conçu pour être évolutif, ainsi que pour dispenser et reconnaître des formations à travers toute l'Europe



9 parcours de formation en cours de développement, en adéquation avec des normes de qualité



LES CQP DE LA TRANSFORMATION LAITIÈRE

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

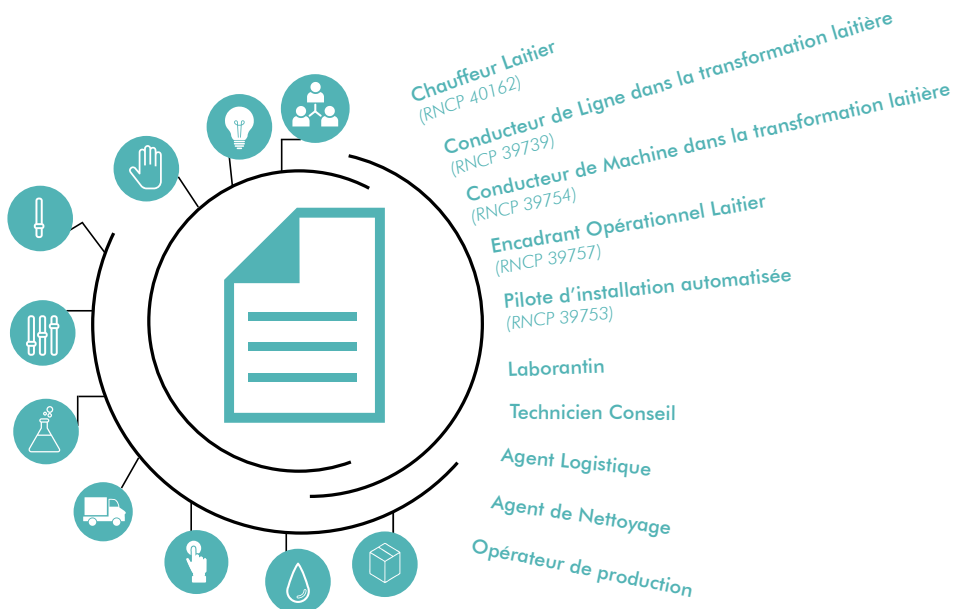
Les entreprises

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

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

Nous contacter pour toutes demandes d'informations relatives aux CQP



114

stagiaires formés par
l'ANFOPEIL dans le
cadre d'un CQP en 2024
dont

27

en parcours complets
entièrement pilotés
par l'ANFOPEIL

100 %

de réussite
à la certification
sur ces parcours

(VS 99% au niveau national)

3 voies d'accès au CQP

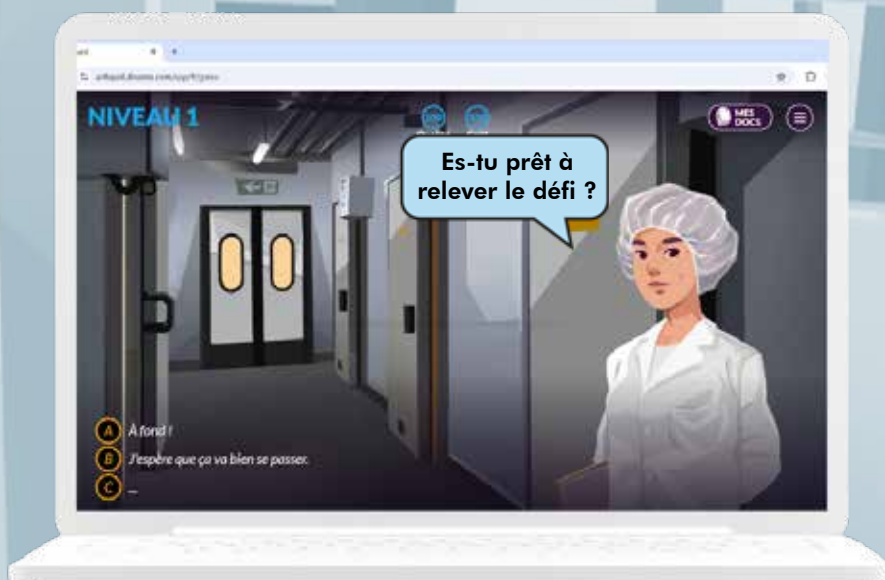
Parcours de certification CQP
« classique »

Parcours de certification d'un CQP
« bloc(s) de compétences »

Parcours de certification CQP par la
voie de la VAE

TESTEZ LA NOUVEAUTÉ ANFOPEIL 2026

CHEESE QUEST



Développez vos réflexes fromagers dans un environnement virtuel.
Pilotez la fabrication de différentes technologies fromagères.

[En savoir plus](#)

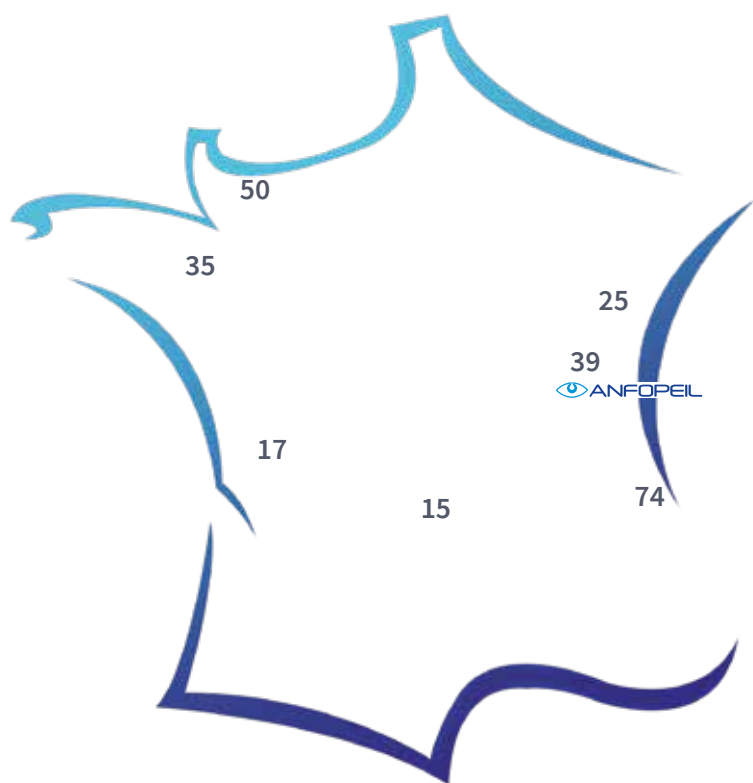
Vous souhaitez jouer ?
Contactez-nous : accueil@anfopeil-enil.fr



AEDIL



Co-funded by
the European Union



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



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 LE BESQUE

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