

# TECHNOLOGIE FROMAGÈRE APPROFONDIE

## STAGE N° 24 - 2026

### NIVEAU EXPERTISE

#### INFORMATIONS GENERALES

**Dates :**

Session 1 : 5/10 (13h30) au 09/10/2026 (12h) (Semaine 41)

Session 2 : 23/11 (13h30) au 27/11/2026 (12h) (Semaine 48)

**Durée :** 8 jours – 56 heures

**Formateur référent :** Laëtitia GOUX

**Tarif :** 3900€ HT

**Lieu :** ENILEA Campus de Poligny - 6 Rue de Versailles  
39800 POLIGNY



#### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**ENILEA :** Poligny

**Tél. :** 03.84.73.76.76

**Contact :** Isabelle FRIMOUT – [isabelle.frimout@educagri.fr](mailto:isabelle.frimout@educagri.fr)

**ANFOPEIL**

**Tél. :** 03.84.37.27.24

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

#### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Responsables de fabrication ou de service R&D, Techniciens R&D, Ingénieurs et techniciens de production avec une expérience significative dans le domaine

Posséder un socle de connaissances scientifiques (niveau post bac en microbiologie, biochimie ...)

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 cours théoriques sont enrichis par de nombreux travaux pratiques au sein des ateliers technologiques des ENIL. Ces TP sont ensuite exploités en formation.

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ▶ Caractériser les différents produits finis
- ▶ Préciser les descripteurs à retenir
- ▶ Identifier les points critiques et leur maîtrise en fabrication fromagère
- ▶ Réaliser un Reverse Engineering

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

### Accueil des stagiaires et présentation de la formation

#### Connaissances théoriques et appliquées :

- Modélisation de la technologie fromagère
- Eléments de caractérisation des fromages en blanc
- Le fromage bioréacteur
- Préparation des laits en fromagerie
- Aptitudes à la coagulation
- Les bactéries lactiques
- Coagulation
- Egouttage
- Salage
- Affinage
- Eléments de caractérisation des fromages affinés
- Les flores d'affinages
- Maîtrise des locaux d'affinage
- Maîtrise de l'emballage
- Problématique des rendements (calcul méthodologique, amélioration)

Remarque : En parallèle à l'étude des bases biochimiques conduisant du lait aux fromages affinés, sont développés :

\* Le raisonnement du choix des auxiliaires technologiques, du paramétrage aux différents stades du process suivant les fromages à obtenir.

\* La méthodologie d'approche des défauts et de Reverse Engineering.

#### Technologie fromagère comparée :

Mise en œuvre de travaux pratiques de technologie fromagère de différentes fabrications en vue d'étudier les différents comportements du lait, du caillé, du fromage suivant les technologies.

### 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.