anfopeil-enil.fr

ANFOPEIL FORMATIONS

2027



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 !

Mot du président

L'ANFOPEIL, le réseau des ENIL et l'Association de la transformation laitière sont fiers d'avoir participé au côté de nombreux représentants européens de la formation laitière au CoVE : Excellence in Dairy Learning, financé par l'Union Européenne. Les travaux sont désormais achevés et il nous reste à mettre en valeur les nombreux outils de formation créés : jeux sérieux, scénario pédagogique Docamex, nouveaux modules qui complètent notre plateforme de formation en ligne Webalim. De nombreux modules constituant Webalim vont être rénovés : nouvelles présentations, mise à jour de certains contenus, adaptation au format tablette ou téléphone portable.

Ce dynamisme de la formation continue au service du secteur laitier n'étonnera personne compte tenu de la place essentielle de la filière laitière en France et en Europe. Les enjeux sont majeurs pour attirer et former de nouveaux salariés pour assurer le renouvellement des générations. Notamment du côté des fromagers un nouveau titre professionnel a été reconnu par les pouvoirs publics celui de « fromager» qui vous est présenté dans ce catalogue. L'offre de formation proposée permet d'acquérir des blocs de compétence de ce titre professionnel.

Enfin nous misons toujours plus sur les stages en distanciel et les stages hybrides.

L'équipe de l'ANFOPEIL reste à votre entière disposition pour toute information complémentaire et saura vous proposer les parcours de formation qui conviendront le mieux aux plans de formation des entreprises comme aux parcours personnels

Jehan MOREAU
Président de l'ANFOPEIL



FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

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.

INITIATION

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

PUBLIC
Personnels de production débutant ou des services supports, 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) et en mathématiques (calculs de base).

AVANCÉ

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.

Selon les stages, la formation se déroule dans l'un de nos centres ENIL ou ACTALIA (avec ateliers technologiques et travaux pratiques), entièrement à distance, ou en format mixte combinant les deux.
Cette flexibilité permet de limiter les déplacements tout en gardant, quand c'est possible, la dimension pratique en atelier.



Certains stages sont même proposés dans plusieurs formules au choix. Retrouvez la modalité exacte de chaque formation directement dans ce catalogue.



CALENDRIER

N°	Intitulé de stage	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUIN	SEPT	OCT	NOV	DÉC
01	A la découverte de lait et de la transformation laitière		S12					S40		
02	Préparation des laits de fromagerie				S20			S41		
03	Conduite d'une membrane d'UF et MF			S15						
04	Connaître les spécificités du lait cru	S7								
05	Ferments et enzymes en fromagerie						S38			
06	Utilisation et maîtrise des flores lactiques et d'affinage en fromagerie		S11							
07	B.A.BA de la technologie fromagère	S2								
08	Bases de la technologie fromagère		S10 S11		S21	S23	S39 S37		S44	S49 S49
09	Affinage des fromages : conduite et caractéristiques organoleptiques			S15						
10	Technologie fromagère appliquée aux pâtes molles		S12				S39			
11	Technologie fromagère appliquée aux pâtes persillées								S46	
12	Technologie fromagère appliquée aux fromages de chèvre							S40		
13	Technologie des fromages fondus et analogues bases laitières				S19					
14	Technologie fromagère appliquée aux pâtes pressées non cuites							S40		
15	Technologie fromagère appliquée aux pâtes pressées cuites et non cuites		S11	S16		S25		S41	S46	
16	Technologie fromagère appliquée aux pâtes lactiques							S40		
17	Technologie fromagère appliquée mozzarelles, pizza cheese et analogues					S25				
18	Technologies fromagères internationales «white cheese»					S26				
19	Utilisation du bois pour l'affinage	S7						S41		
20	Affinage des fromages : Importance des ferments d'affinage				S21					
21	Défauts en fromagerie - Applications aux pâtes molles et pâtes pressées				S21					
22	Maîtrise des phages en transformation fromagère			S17				S40		
23	Suivi des rendements et bilans matière				S20					
24	Technologie fromagère approfondie							S41	S48	
25	Blue Cheese technology					S26				
26	Hard and semi Hard cheese technology			S16						
27	Soft Cheese technology				S19					
28	Processed cheese technology			S16						

I = Initiation | A = Avancé | E = Expertise

STAGES 2027

N°	Intitulé de stage	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUIN	SEPT	OCT	NOV	DÉC
29	Mozzarella, pizza cheese and their analogue technology						S39			
30	White Cheese technology							S40		
31	Bases de technologie des produits laitiers frais			S16		S24		S41		
32	Fabriquer des yaourts et autres laits fermentés							S40		
33	Bases de technologie des alternatives végétales					S25				
34	Technologie des laits fermentés								S47	
35	Technologie des fromages à la crème et hyperprotéinés									
36	Technologie beurrière							S41		
37	Technologie de fabrication de fondus et spécialités fromagères									
38	B.A.BA de la technologie des crèmes glacées	S3								
39	Bases de technologie des glaces et sorbets		S11						S47	
40	Savoir Formuler ses glaces		S11							
41	Bases de la concentration et du séchage des produits laitiers					S25				
42	Bases de microbiologie laitière et laboratoire					S23				
43	Améliorer le plan de maîtrise sanitaire sur la base du GBPH									
44	Listeria et Salomonella dans les produits laitiers		S11					S43		
45	Durabilité des emballages	S1					S38			
46	Affichage environnemental					S24				
47	Ecoconception dans la transformation laitière								S45	
48	Station d'épuration dans la transformation laitière				S20					
49	Fonctionnement d'une station d'épuration (NIVEAU 1)		S12							
50	Fonctionnement d'une station d'épuration (NIVEAU 2)							S40		
51	Premiers réflexes en agro-alimentaire				S21					
52	Conduite de ligne automatisée : les bases			S16						S49
53	Conduite de ligne automatisée : maintenance niveaux 1 et 2									

Aurillac | Mamirolle | Saint-Lô | Actalia

La Roche/Foron | Poligny | Surgères | A distance

Informations 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 : 1 mois 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...).

BULLETIN D'INSCRIPTION EN UN SCAN



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.

Financez votre formation avec votre CPF

Certains de nos stages sont éligibles au Compte Personnel de Formation (CPF), vous permettant de mobiliser vos droits acquis pour financer tout ou partie de votre inscription. Le logo CPF figure sur la fiche des stages concernés.

LISTE DES STAGES

Vous trouverez ci-après le détail de chacun de nos stages, classés par thématique. Chaque encart indique son niveau (Initiation, Avancé ou Expertise), son contenu, sa durée, son tarif ainsi que les lieux et dates de session disponibles
Pour vous inscrire, il vous suffit de nous transmettre **le bulletin d'inscription** (accessible au QR code page 6) au moins un mois avant le démarrage du stage choisi. Les fiches descriptives détaillées des stages sont disponibles sur notre site internet.

Laits et préparation des laits

INITIATION

01 A la découverte du lait et de la transformation laitière

Production, composition et aptitude du lait à la transformation - Étapes clés : réception, écrémage, pasteurisation, standardisation - Découverte des grandes familles de produits laitiers (fromages, produits frais, beurres, poudres...) - Fabrication, dégustation de produits et étude d'étiquetage

2 jours - **665 €HT**

Saint-Lô
Semaine 40
05/10 (13h30) au 07/10 (12h)

Mamirolle
Semaine 12
22/03 (13h30) au 24/03 (12h)

INITIATION

02 Préparation des laits de fromagerie

Composition du lait et principaux schémas de préparation - Standardisation microbienne : thermisation, pasteurisation, bactofugation, ensemencements et maturations - Standardisation physico-chimique : écrémage, filtration, pH et calcium

3 jours - **1 090 €HT**

Saint-Lô
Semaine 20
18/05 (13h30) au 21/05 (12h)

Aurillac
Semaine 41
11/10 (13h30) au 14/10 (12h)

INITIATION

03 Conduite d'une membrane d'UF et MF

Composition du lait et des sérums, intérêt des procédés UF et MF - Membranes (organiques, minérales, spirales) et principe de fonctionnement - Conduite d'une unité UF/MF : paramètres, analyses, nettoyage chimique et enzymatique - Application sur le module d'UF : mise en route, pilotage et nettoyage

2,5 jours - **1 090 €HT**

Poligny
Semaine 15
12/04 (13h30) au 14/04 (17h)

INITIATION

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

Composition biochimique et microbiologique du lait cru, normes en vigueur Mécanismes de production du lait dans la mamelle et conduite de traite - Facteurs de variation et impact sur la transformation fromagère - Visite d'une exploitation agricole : alimentation, traite, cas concrets

2 jours - **665 €HT**

La Roche/Foron
Semaine 7
16/02 (9h) au 17/02 (16h)

Auxiliaires technologiques

AVANCÉ

05 Ferments et enzymes en fromagerie

Microbiologie des bactéries lactiques et enzymologie appliquée aux ferments - Rôle des ferments dans le process fromager, accidents d'acidification - Enzymes, coagulants : réglementation, production et interactions produit - Applications pratiques : suivis d'acidification, appareillages

3 jours - **1 185 €HT**

Poligny
Semaine 38
20/09 (13h30) au 23/09 (12h)

AVANCÉ

06 Utilisation et maîtrise des flores lactiques et d'affinage en fromagerie

Bactéries lactiques et flores d'affinage (Penicillium, Geotrichum...) : rôles et interactions - Choix et gestion des ferments selon vos objectifs et votre site - Prévention des bactériophages (technologie Crisp-R) - TP en atelier + dégustation: impact de chaque flore sur le produit

3 jours - **1 185 €HT**

Surgères
Semaine 11
16/03 (9h) au 18/03 (16h)

Fromages/Cheeses

INITIATION

07 B.A.BA de la technologie fromagère

Composition des laits (vache, chèvre, brebis) et aptitude à la transformation fromagère - Diagramme, étapes de fabrication et classification des familles de fromages - Ferments lactiques et conduite de l'affinage - Formation 100% distance : vidéos de fabrications en atelier, questionnaires de synthèse

10 heures - **665 €HT**

100% distance

A distance
8, 15, 29/01 ; 5 et 12/02

INITIATION

08 Bases de la technologie fromagère

Composition du lait et caractéristiques des fromages - Étapes de fabrication : coagulation, égouttage, salage, affinage - Rôle des ferments et rendements fromagers - 12h de TP en atelier : fabrication comparée lactique/mixte/présure, dégustation

4 jours - **1 390 €HT**

En présentiel

Saint-Lô
Semaine 10
08/03 (13h30) au 12/03(12h)

Mamirolle
Semaine 11
15/03 (13h30) au 19/03 (12h)

Aurillac
Semaine 23
07/06 (13h30) au 11/06 (12h)

La Roche/Foron
Semaine 39
27/09 (13h30) au 01/10 (12h)

Surgères
Semaine 44
15/11 (13h30) au 19/11(12h)

Poligny
Semaine 49
06/12 (13h30) au 10/12 (12h)

INITIATION

08 Bases de la technologie fromagère

2 jours en distanciel + 2 jours en présentiel - **1 390 €HT**

Mixte

La Roche/Foron
Semaine 19 - Distanciel
10/05 (13h30-17h)
12/05 (13h30-17h)
Semaine 20 - Distanciel
19/05 (13h30-17h)
Semaine 21 - Présentiel
25/05 (13h30) au 27/05 (12h)
Semaine 22 - Distanciel
03/06 (13h30-17h)

Poligny
Semaine 35 - Distanciel
02 et 03/09 (13h30 -17h)
Semaine 36 - Distanciel
07/09 (13h30-17h)
Semaine 37 - Présentiel
13/09 (13h30) au 15/09 (12h)
Semaine 38 - Distanciel
24/09 (13h30 -17h)

Aurillac
Semaine 47 - Distanciel
26/11 (13h30-17h)
Semaine 48 - Distanciel
29/11(13h30-17h)
Semaine 48 - Distanciel
01/12 (13h30-17h)
Semaine 49 - Présentiel
08/12 (13h30) au 10/12 (12h)
Semaine 50 - Distanciel
13/12 (13h30-17h)

INITIATION

09 Affinage des fromages : conduite et caractéristiques organoleptiques

Réactions chimiques de l'affinage (lipolyse, protéolyse) et rôle des flores microbiennes - Les 3 paramètres clés de gestion d'une cave et leur régulation - Diagnostic de pannes et typologie d'affinage par famille de fromages - Visite des caves de l'ENILV et échanges avec des professionnels

4 jours - **1 390 €HT**

La Roche/Foron
Semaine 15
12/04 (13h30) au 16/04 (12h)

AVANCÉ

10 Technologie fromagère appliquée aux pâtes molles

Rappels de physico-chimie et microbiologie laitière - 3 technologies pâtes molles (lactique/mixte/présure) et paramètres clés - Défauts, remèdes et calcul des rendements - 12h de TP : fabrication, suivi des résultats, dégustation de produits

4 jours - **1 505 €HT**

Saint-Lô
Semaine 12
22/03(13h30) au 26/03 (12h)

Poligny
Semaine 39
27/09 (13h30) au 01/10 (12h)

AVANCÉ

11 Technologie fromagère appliquée aux pâtes persillées

Rappels de physico-chimie/microbiologie et développement du Penicillium Roqueforti - Les 3 technologies de pâtes persillées : bleus doux, intermédiaire, fort - Coagulation, égouttage, affinage, défauts et altérations - 12h de TP : fabrication des 3 types de bleus, analyse des résultats

4 jours - **1 505 €HT**

Aurillac
Semaine 46
15/11 (13h30) au 19/11 (12h)

AVANCÉ

12 Technologie fromagère appliquée aux fromages de chèvre

Composition et aptitude fromagère du lait de chèvre - Technologies lactique, pâte molle et pâte pressée appliquées au chèvre - Défauts de fabrication et leviers de correction - TP en atelier : fabrication test des 3 technologies, suivi analytique et caractérisation des fromages

4 jours - **1 505 €HT**

Surgères
Semaine 40
04/10 (13h30) au 08/10 (12h)

AVANCÉ

13 Technologie des fromages fondus et analogues bases laitières

Théorie des processus de fonte et de texturation, rôle des sels de fonte - Maîtrise des propriétés fonctionnelles et culinaires recherchées - TP sur pétrin Stephan et MILKYLAB : formulation depuis un cahier des charges - Influence de la température, du pH et du cisaillement sur le produit

4 jours - **1 505 €HT**

Mamirolle
Semaine 19
10/05 (13h30) au 14/05 (12h)

AVANCÉ

14 Technologie fromagère appliquée aux pâtes pressées non cuites

Rappels de physico-chimie et microbiologie laitière appliqués aux pâtes pressées - Travail en cuve : coagulation, égouttage, maîtrise de l'acidification - Salage, affinage et étude des défauts (vache, chèvre, brebis) - 12h de TP : fabrications comparées, dégustation de produits

4 jours - **1 505 €HT**

Aurillac
Semaine 40
04/10 (13h30) au 08/10 (12h)

AVANCÉ

15 Technologie fromagère appliquée aux pâtes pressées cuites et non cuites

Rappels de chimie et microbiologie laitière appliqués à la fabrication - Travail en cuve : coagulation, égouttage, maîtrise de l'acidification - Salage, affinage et étude des défauts des pâtes pressées - 8h de TP : fabrication comparée lactique/mixte/présure, dégustation de produits

4 jours - **1 505 €HT**

La Roche/Foron
Semaine 11
15/03 (13h30) au 19/03 (12h)

Saint-Lô
Semaine 16
19/04 (13h30) au 23/04 (12h)

Mamirolle
Semaine 46
15/11 (13h30) au 19/11 (12h)

Mamirolle
Semaine 23 - Distanciel
10 et 11/06 (13h30-17h)
Semaine 25 - Présentiel
22/06 au 23/06
Semaine 26 - Distanciel
01/07 (8h30-17h)
Semaine 27 - Distanciel
08/07 (8h30-17h)

La Roche/Foron
Semaine 39 - Distanciel
27/09 (13h30-17h) et 29/09 (13h30-17h)
Semaine 40 - Distanciel
06/10 (13h30-17h)
Semaine 41 - Présentiel
12/10 (13h30) au 14/10 (12h)
Semaine 42 - Distanciel
20/10 (13h30-17h)

Mixte

2 jours en distanciel + 2 jours en présentiel - **1 505 €HT**

AVANCÉ

16 Technologie fromagère appliquée aux pâtes lactiques - Vaches - Chèvres - Brebis

Physico-chimie et microbiologie laitière, préparation et standardisation des laits - Paramètres influant la qualité : coagulation, égouttage, affinage - Affinage, conditionnement et emballage des pâtes lactiques - 12h de TP : essais de fabrication, suivi des paramètres et analyse des résultats

4 jours - **1 505 €HT**

Poligny
Semaine 40
04/10 (13h30) au 08/10 (12h)

AVANCÉ

17 Technologie fromagère appliquée aux mozzarelles, pizza cheese et analogues

Caractérisation physico-chimique de la mozzarella et du pizza cheese avant filage - Process complet : préparation des laits, coagulation, filage, saumurage - Mesures rhéologiques et microstructure des pâtes filées - TP : fabrication de mozzarella, pizza cheese et analogues

4 jours - **1 505 €HT**

Mamirolle
Semaine 25
21/06 (13h30) au 25/06 (12h)

AVANCÉ

18 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

4 jours - **1 505 €HT**

Mamirolle
Semaine 26
28/06 (13h30) au 02/07 (12h)

EXPERTISE

19 Utilisation du bois pour l'affinage

Réglementation et conditions d'utilisation du bois en fromagerie - Propriétés des planches d'affinage et écologie microbienne des biofilms - Nettoyage, séchage et gestion du risque sanitaire - Formation : exposés théoriques et études de cas, support remis à chaque stagiaire

1 jour - **600 €HT**

Actalia
Semaines 07 et 41
16/02 et 12/10 (8h30 à 17h)

EXPERTISE

20 Affinage des fromages : importance des ferments d'affinage

Mécanismes d'affinage (protéolyse, lipolyse, glycolyse) et rôle des ferments d'affinage - Particularités et synergies (levures, Penicillium, corynébactéries...) - Échanges avec Actalia sur les analyses de flores d'affinage - TP en atelier : apportez un produit de votre fabrication

2 jours - **1 055 €HT**

Mamirolle
Semaine 21
24/05 (13h30) au 26/05 (12h)

Ce stage peut être complété par le stage suivant.

EXPERTISE

21 Défauts en fromagerie - Applications aux pâtes molles et pâtes pressées

Reconnaissance et caractérisation des défauts de pâtes molles et pâtes pressées - Origines, facteurs aggravants et solutions curatives pour chaque défaut - Analyse sensorielle et dégustation de fromages présentant des défauts - Étude de cas : apportez vos photos et un produit de votre fabrication

2 jours - **1 055 €HT**

Mamirolle
Semaine 21
26/05 (13h30) au 28/05 (12h)

Ce stage peut être complété par le stage précédent.

EXPERTISE

22 Maîtrise des phages en transformation fromagère

Bactériophages : mécanismes, interactions avec les ferments et voies de contamination - Bonnes pratiques et méthodes innovantes pour limiter la propagation en atelier - Outils d'évaluation et d'interprétation du risque phagique - Cas pratiques : plan de surveillance et d'intervention en cas de crise

1 jour - **600 €HT**

Actalia
Semaine 17
27/04 (8h30 à 17h)
Semaine 40
05/10 (8h30 à 17h)

EXPERTISE

23 Suivi des rendements et bilans matière

Gestion matière appliquée aux produits laitiers et incertitudes d'analyses - Modes d'expression des rendements et méthodologie de bilan matière - Leviers pour réduire les pertes et optimiser les rendements fromagers - Étude de cas sur fabrications ENILEA : bilan matière et carte de contrôle

3 jours - **1 540 €HT**

Poligny
Semaine 20
19/05 (8h30) au 20/05 (17h)

EXPERTISE

24 Technologie fromagère approfondie (1 et 2)

Modélisation fromagère et caractérisation des fromages en blanc - Coagulation, égouttage, salage, affinage : paramètres et rendements - Caractérisation des fromages affinés, développement des flores et maîtrise de l'emballage - TP : technologie comparée, comportements du lait, caillé et fromage

2x4 jours - **3 980 €HT**

Poligny
Semaine 41
11/10 (13h30) au 15/10 (12h)
Semaine 48
29/11 (13h30) au 03/12 (12h)

ADVANCED

25 Blue cheese technology

Characterisation of blue cheese varieties and matrix properties - Inoculation, curd processing, piercing and blue vein development: ingredients and parameters - Process control, moisture management and ripening oversight - Practical trials: comparative cheesemaking, blue mould behaviour and pilot workshop fabrications

4 jours - **2 010 €HT**

Aurillac
Week 26
From 28/06 (start 1:30 pm) to 02/07 (end 12:00 am)

ADVANCED

26 Hard and semi hard cheese technology

Characterisation of hard cheese varieties and matrix properties - Raw milk quality, curd cooking and pressing parameters - Ripening kinetics, biochemistry and environmental factors - Practical trials: pilot workshop fabrications and industrial plant visits

4 jours - **2 010 €HT**

Mamirolle
Week 16
From 19/04 (start 1:30 pm) to 23/04 (end 12:00 am)

ADVANCED

27 Soft cheese technology

Overview of the French soft cheese sector and product profiles - Raw milk suitability, acidification dynamics and process modelling - Coagulation, manual/mechanical ladling and drainage parameters - Fermentation control: from milk preparation to rind development and ripening

4 jours - **2 010 €HT**

Poligny
Week 19
From 10/05 (start 1:30 pm) to 14/05 (end 12:00 am)

ADVANCED

28 Processed cheese technology

Standards, definitions and physicochemical mechanisms - Raw material selection: natural cheese bases, dry proteins and functional additives - Emulsification parameters, creaming dynamics and texturisation - Laboratory practicals: processed spreads, portion packs, slices and analogue formulations

4 jours - **2 010 €HT**

Mamirolle
Week 16
From 20/04 (start 1:30 pm) to 24/04 (end 12:00 am)

ADVANCED

29 Mozzarella, pizza cheese and their analogue technology

Pasta Filata market dynamics, global production and product profiles - Traditional and continuous processing: LMMC Mozzarella vs analogue formulations - Functional properties: stretchability, meltability, browning control and viscoelasticity - Process optimization: stretching, brining, chilling and modern manufacturing tech

4 jours - **2 010 €HT**

Mamirolle
Week 9
From 01/03 (start 1:30 pm) to 05/03 (end 12:00 am)
Week 39
From 27/09 (start 1:30 pm) to 01/10 (end 12:00 am)

ADVANCED

30 White cheese technology

Typology of unripened and fresh cheeses: Quark, Cottage, Feta-type, Mozzarella/Burrata, Ricotta and Halloumi - Physicochemical properties, serum retention and structure formation - Technological levers: acidification, heat-acid coagulation and temperature control - Practical application: pilot workshop fabrications and comparative processing

4 jours - **2 010 €HT**

Mamirolle
Week 40
From 04/10 (start 1:30 pm) to 08/10 (end 12:00 am)

Produits laitiers frais

INITIATION

31 Bases de technologie des produits laitiers frais

Composition physico-chimique et bactériologique du lait - Étapes de fabrication, législation et défauts de dessert laitier neutre, fermenté, skyr, beurre et fromage frais - 12h de TP en atelier : fabrication sur matériel pilote des produits, dégustation et bilan technique

4 jours - **1 390 €HT**

Poligny
Semaine 16
19/04 (13h30) au 23/04 (12h)

Saint-Lô
Semaine 24
14/06 (13h30) au 18/06 (12h)

Surgères
Semaine 41
11/10 (13h30) 15/10 (12h)

INITIATION

32 Fabriquer des yaourts et autres laits fermentés

Composition physico-chimique et microbiologique du lait, rôle des ferments - Process de fabrication du yaourt, de la préparation du lait à l'operculage - Réglementation, défauts et actions correctives - 12h de TP : fabrication petit volume, dégustation et analyse sensorielle

4 jours - **1 390 €HT**

La Roche/Foron
Semaine 40
04/10 (8h30) au 07/10 (17h30)

INITIATION

33 Bases de technologie des alternatives végétales

Tendances du marché des produits vegan et attentes consommateurs - Matières premières, protéines végétales et fermentation - Formulation de glace, produit fermenté et boisson végétale - Travaux pratiques en laboratoire : fabrication et dégustation comparée des produits

3 jours - **1 185 €HT**

Poligny
Semaine 25
22/06 (13h30) au 25/06 (12h)

AVANCÉ

34 Technologie des laits fermentés

Diversité des laits fermentés, réglementation et rôle des ferments lactiques - Ingrédients laitiers et non-laitiers : nature, fonctionnalité, critères de choix - Étapes de fabrication : préparation des laits, ensemencement, conditionnement - TP en atelier : fabrication de produits étuvés et brassés

4 jours - **1 505 €HT**

Mamirolle
Semaine 47
22/11 (13h30) au 26/11 (12h)

AVANCÉ

35 Technologie des cream cheese et produits hyperprotéinés

NOUVEAUTÉ

Caractérisation des Cream cheese et analogues, Quark, Skyr, Yaourt et pâtes molles. Qualité des matières premières, ingrédients et produits Clean Label. Pilotage des fabrications, paramètres et options technologiques : fabrication sans égouttage, acidification fermentaire, thermocoagulation acide - Fabrication de produits (18h de TP)

4 jours - **1 505 €HT**

Mamirolle
Semaine 37
13/09 (13h30) au17/09 (12h)

AVANCÉ

36 Technologie beurrière

Composition et fonctionnalité technologique de la crème - Principes de fabrication du beurre en baratte et en butyrateur, points critiques - Le beurre Nizo : indicateurs de conduite, pilotage et corrections - Démonstration pratique en beurrerie : de la crème au beurre fini, maturation et fabrication

3 jours - **1 185 €HT**

La Roche/Foron
Semaine 41
12/10 (8h) au 14/10 (17h)

EXPERTISE

37 Technologie de fabrication de fondus et spécialités fromagères à base de fromages frais

Réglementation des pâtes fraîches, spécialités fromagères et fondus - Technologies de fabrication : matières premières, auxiliaires technologiques et procédés - Points critiques technologiques et sanitaires à maîtriser - TP en atelier : fabrications révélant l'impact des paramètres sur le produit fini

2 jours - **1 055 €HT**

Actalia Surgères
Semaine 25
23/06 (13h30) au 25/06 (12h)

Crèmes glacées

INITIATION

38 B.A.BA de la technologie des crèmes glacées

Familles de glaces et sorbets, ingrédients et propriétés fonctionnelles - Diagramme et formulation d'une recette (tableur analytique) - Production de mix, glaçage, conditionnement et surgélation - Essais de fabrication avec votre matériel, analyse des résultats

8 heures - **555 €HT**

100% distance

A distance
15/01, 22 et 29/01 et 05/02

INITIATION

39 Bases de technologie des glaces et sorbets

Catégories de glaces et sorbets, réglementation et ingrédients (laitiers/non laitiers) - Fonctionnalité des ingrédients, tableurs de recettes et défauts - Hygiène, HACCP et maîtrise des paramètres de conduite - TP en atelier : fabrication sur turbine, visite d'un artisan glacier, dégustation

4 jours - **1 390 €HT**

Mixte

Surgères
Semaine 47
22/11(13h30) au 26/11 (12h)

Poligny et à distance
S06 - Distanciel : 09/02
S11 :15/03 (13h30) au 17/03 (12h)
S13 - Distanciel : 30/03

INITIATION

40 Savoir Formuler ses glaces

Rôle de chaque ingrédient et calcul de composition (EST, pouvoir surant) - Formulation de sorbets, glaces aux œufs et crèmes glacées à partir de vos recettes - Résolution de problèmes de fabrication (méthode 5M) - TP : 2 mix par stagiaire, production de glace, évaluation sensorielle

3 jours - **1 185 €HT**

Surgères
Semaine 11
17/03 (8h30) au 19/03 (16h30)

Produits secs

INITIATION

41 Bases de la concentration et du séchage des produits laitiers

Composition du lait et étapes de fabrication des produits pulvérulents (concentration, filtration) - Séchage Spray et Hatemaker, fabrication de poudres de lait, sérum et spéciales - Hygiène, HACCP et sources de contamination - Étude de cas : maîtrise des paramètres et contrôles en production

2 jours - **665 €HT**

Surgères
Semaine 25
23/06 (13h30) au 25/06 (12h)

EXPERTISE

Technologie des aliments laitiers pour nourrissons

Législation, composition et étiquetage des aliments laitiers pour nourrissons - Voies technologiques d'obtention des produits secs (poudres) - Critères qualité, défauts et causes : lien entre conduite du process et descripteurs

1 jour - **600 €HT**

Surgères
Sur demande

Laboratoire

INITIATION

42 Bases de microbiologie laitière et laboratoire

Cellule microbienne, croissance et flores du lait cru - Bonnes pratiques d'hygiène et de stérilisation en laboratoire - Dénombrement, observation microscopique et identification bactérienne (GRAM, oxydase, catalase) - TP en laboratoire : prélèvements, analyses complètes, lecture et interprétation résultats

4 jours - **1 350 €HT**

Mamirolle
Semaine 15
12/04 (13h30) au 16/04 (12h)

Saint-Lô
Semaine 23
07/06 (13h30) au 11/06 (12h)

INITIATION

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 incertitude, technologie infra-rouge, mesures de pH et d'acidité, dosages (matières grasses, lactose, protéines, minéraux, chlorures, ...), traçabilité

4 jours - **1 350 €HT**

Sur demande

Hygiène et qualité

AVANCÉ

43 Améliorer le plan de maîtrise sanitaire sur la base du «GBPH pour la collecte du lait cru et les fabrications de produits laitiers»

Le GBPH : origine, construction et bonnes pratiques d'hygiène à valoriser dans votre PMS - Méthodologie HACCP : analyse des dangers, plan HACCP, programmes prérequis - Maîtrise des non-conformités : points clés et modèle de fiche - Études de cas et mise en pratique sur le cas de votre entreprise

3 jours - **1 090 €HT**

Actalia Rennes
Semaines 25
23/06 au 25/06 (13h30 à 12h)

AVANCÉ

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

2 jours - **685 €HT**

La Roche/Foron
Sur demande

Saint-Lô
Sur demande

AVANCÉ

44 Listeria et Salomonella dans les produits laitiers

Écologie de *Listeria* et *Salmonella*, sources de contamination en fabrication - Comportement de ces pathogènes au cours de la transformation laitière - Méthodes de prélèvement, d'analyse, d'identification et de typage des souches - Études de cas sur la surveillance en environnement de production

1 jour - **475 €HT**

Actalia
Semaines 11 et 43
18/03 et 27/10
(8h30 à 17h)

Environnement

INITIATION

45 Durabilité des emballages - Evaluer l'impact sur l'environnement et piloter le changement

Méthodologie de l'Analyse du Cycle de Vie (ACV) appliquée aux emballages (base AGRIBALYSE) - Réglementation des emballages et évolutions sur leur impact environnemental - Comparaison de choix d'emballages selon vos contraintes techniques - Formation à distance : plan d'action à partir d'une étude de cas

2x0,5 jours - **475 €HT**



A distance
Semaine 1- 05/01 (14h - 17h30)
Semaine 2 - 12/01 (9h - 12h30)
Semaine 38 - 21/09 (14h - 17h30)
Semaine 39 - 28/09 (9h00 - 12h30)

EXPERTISE

46 Affichage environnemental dans la transformation laitière et alimentaire

Analyse du Cycle de Vie (ACV) et enjeux environnementaux du secteur laitier - Notion de score unique PEF et dispositif d'affichage environnemental français - Manipulation des outils Ecobalyse et ECALIA SCORE, calcul d'un score - Formation 100% distance : ressources Dairy PEFCR fournies à l'issue

2 x 0,5 jours - **475 €HT**

100% distance

A distance

Semaine 24
14/06 (8h30 - 12h) et 15/06 (8h30 - 12h)

EXPERTISE

47 Ecoconception dans la transformation laitière et alimentaire

Analyse du Cycle de Vie (ACV) et méthodologie Dairy PEF appliquées au secteur laitier - Enjeux environnementaux et introduction à l'écoconception - Étapes d'une démarche d'éco-conception, exemples en agroalimentaire - Formation distance : guide BREF et pistes d'accompagnement pour vos projets

2 x 0,5 jours - **475 €HT**

100% distance

A distance

Semaine 45
08/11 (8h30 - 12h) et 09/11 (8h30 - 12h)

INITIATION

48 Station d'épuration dans la transformation laitière et alimentaire - Conduite et dysfonctionnement

Rôle d'une STEP, caractéristiques des effluents et principes des boues activées - Calcul des capacités (concentration, charge, rendement) et contrôles réglementaires - Diagnostic des dysfonctionnements : moussage, bactéries filamenteuses - Formation 100% distance : vidéos et exercices de calcul

8 x 0,5 jours - **1 390 €HT**

100% distance

A distance

Semaine 20 à 23
Semaine 46 à 49
les jeudi après-midi et vendredi matin

AVANCÉ

49 Fonctionnement d'une station d'épuration (niveau 1) : principes de base

Caractérisation des effluents agroalimentaires et fonctionnement d'une station à boues activées - Paramètres de conduite : MES, DCO, DBO5, azote, phosphore - Particularités de la transformation agroalimentaire : déversements accidentels, eaux blanches - Études de cas et mises en situation pratique

3 jours - **1 185 €HT**

Mamirolle

Semaine 12
23/03 (8h30) au 25/03 (17h)

EXPERTISE

50 Fonctionnement d'une station d'épuration (niveau 2) : les dysfonctionnements

Fonctionnement des systèmes de traitement biologique adaptés aux effluents agroalimentaires - Paramètres de conduite et optimisation du rendement épuratoire - Diagnostic des dysfonctionnements hydrauliques et biologiques (bactéries filamenteuses) - Études de cas sur vos propres données de STEP

2 jours - **1 055 €HT**

Mamirolle

Semaine 40
06/10 (8h30) au 07/10 (17h)

Installations et équipements

INITIATION

51 Premiers réflexes en agroalimentaire

Hygiène, sécurité et gestion des zones propres/sales sur un poste agroalimentaire - Contrôle qualité, conformité et traçabilité des lots - Organisation du poste (méthode 5S) et transmission d'équipe - TP en atelier : montage/démontage, démarrage/arrêt et nettoyage d'une machine

4 jours - **1 390 €HT**

La Roche/Foron
Semaine 21
25/05 (8h30) au 27/05 (12h)

INITIATION

52 Conduite de ligne automatisée : les bases

Rappels d'électricité et pneumatique appliqués aux installations - Rôle et fonctionnement des automates programmables industriels - Procédures de mise en route, arrêt et arrêt d'urgence - 20h de TP sur machines et maquettes : conduite réelle de lignes automatisées

4 jours - **1 390 €HT**

Saint-Lô
Semaine 16
19/04 (13h30) au 23/04 (12h)

La Roche/Foron
Semaine 49
06/12 (13h30) au 10/12 (12h)

AVANCÉ

53 Conduite de ligne automatisée : maintenance niveaux 1 et 2

Circuits, organes, capteurs et actionneurs d'une machine automatisée - Changements de format et optimisation des temps (méthode TPM/SMED) - Diagnostic et résolution de dysfonctionnements - TP : maintenance préventive et changement de pièces (ventouse, électrovanne, capteurs...)

4 jours - **1 505 €HT**

Saint-Lô
Sur demande





53 stages, 53 occasions de monter en compétence : fiches détaillées et bulletin d'inscription à retrouver sur notre site.







Derrière chaque stage, des ateliers pensés comme de véritables lieux de production.

Découvrez nos centres de formation dans les pages suivantes.

NOS CENTRES DE FORMATION

De véritables écoles-entreprises

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.



24 000 m²

d'ateliers cumulés sur l'ensemble de nos établissements



6

millions de litres de lait transformés chaque année dans nos ateliers



+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.

Les nouveaux équipements

Se former sur du matériel similaire à celui de votre production

Afin de reproduire au mieux les conditions de production réelles, les ENIL investissent dans du matériel professionnel de pointe. Deux nouveaux équipements rejoignent nos ateliers technologiques :



La filatrice DIMA de Mamirolle : 200kg/h De la mozzarella à la burrata, en conditions réelles

Cette filatrice permet de travailler l'ensemble des technologies de pâtes filées : pizza cheese, mozzarella, burrata.

Côté moulage, trois formats sont possibles (du salami à la boule de 2g, en passant par la boule de 50g) pour couvrir toute la diversité des produits du marché. La machine affiche une capacité de production allant jusqu'à 200 kg/h.
De quoi permettre aux stagiaires de manipuler un outil de production à taille réelle.

Le skid de Saint-Lô : comprendre et maîtriser vos installations process

Après le succès de la Form Mobile, le skid traitements thermiques poursuit le même objectif sur la partie process : donner aux conducteurs d'installations, pilotes et techniciens de maintenance une compréhension complète des échangeurs à plaques, de la mécanique des fluides et des systèmes régulants rencontrés au quotidien sur une installation liquide

Les stagiaires s'entraînent à la mise en œuvre de l'installation et à l'analyse des dysfonctionnements. Le vrai plus : cette formation peut se dérouler directement sur vos sites de production, aux dates qui vous conviennent, pour coller au plus près de vos installations réelles.



Se former sur un équipement pilote, c'est pouvoir se tromper, recommencer, comprendre ce qui se passe à chaque étape, sans les enjeux d'une ligne de production en fonctionnement. C'est aussi acquérir des réflexes directement transférables dès le retour en entreprise.

LA FORCE D'UN RÉSEAU

2287
Stagiaires en 2025

5
Écoles professionnelles d'expérience (ENIL)

95%
des stagiaires satisfaits des formations ANFOPEIL 2025

1
Organisme expert (ACTALIA)

Données issues des évaluations à chaud de la satisfaction des stagiaires ayant participé à une formation courte en 2025

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.



Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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 validée par la certification QUALIOPI.

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

LE JEU POUR TESTER VOS RÉFLEXES FROMAGERS

CHEESE QUEST

Un jeu sérieux pour tester vos réflexes fromagers.

Incarnez un opérateur confronté à des situations réelles d'atelier, prenez les bonnes décisions, et vérifiez si vos connaissances tiennent la route.



2 niveaux, 2 façons de jouer

- **Niveau 1 :** suivez un process de fabrication complet, étape par étape, sur une technologie fromagère.
- **Niveau 2 :** gérez les aléas du quotidien (panne d'équipement, défaut de fabrication, erreur humaine) et retrouvez les bons réflexes.



6 technologies fromagères couvertes

Lactique, pâte molle, pâte filée, pâte pressée, pâte pressée cuite, White Cheese.





Plusieurs heures de jeu au total (environ 20 minutes par chapitre). Se joue en solo, mais s'intègre très bien à un parcours de formation (défis, scores et récompenses) : à vous de créer la compétition !

Ouvert à toute personne disposant déjà de connaissances fromagères et souhaitant les mettre à l'épreuve.

Testez gratuitement la démo sur inscription, ou passez à la version complète sur devis : accueil@anfopeil-enil.fr

AEDIL

Co-funded by the European Union

LES CERTIFICATIONS DE LA TRANSFORMATION LAITIÈRE

Les Certificats de qualification professionnelle (CQP)

Qu'est-ce qu'un CQP ?

Un dispositif structuré qui permet de :

- **Former les salariés sur un métier ciblé**
- **Certifier leurs compétences**
- **Valoriser une expérience professionnelle**
- **Obtenir une reconnaissance officielle de la branche laitière**

Pour qui ?

Les salariés
Vous souhaitez valoriser votre expérience, monter en compétences ou obtenir un certificat reconnu par votre branche.

Les entreprises
Vous souhaitez structurer la formation de vos équipes et certifier leurs compétences de façon reconnue.

137
stagiaires formés par l'ANFOPEIL dans le cadre d'un CQP en 2025 dont

29
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 complet ("classique")
- Parcours par bloc(s) de compétences
- Parcours par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

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

- Conducteur de Ligne dans la transformation laitière *(RNCP 39739)*
- Pilote d'installation automatisée *(RNCP 39753)*
- Encadrant Opérationnel Laitier *(RNCP 39757)*
- Conducteur de Machine dans la transformation laitière *(RNCP 39754)*
- Chauffeur Laitier *(RNCP 40162)*
- Opérateur de production
- Laborantin
- Agent Logistique
- Agent de Nettoyage
- Technicien Conseil

Les 5 CQP inscrits au RNCP sont finançables via Le Compte Personnel de Formation (CPF) et par période de reconversion professionnelle
Nous contacter pour toutes demandes d'informations relatives aux CQP.

Le Titre à finalité professionnelle Fromager

(TFP Fromager - RNCP 41363)



Reconnue au niveau national depuis septembre 2025, cette certification est accessible via l'apprentissage dans les ENIL et via les dispositifs de formation continue pour les salariés des fromageries (nouvel embauché ou déjà en poste). Seuls les parcours de formation changent, les compétences acquises restent les mêmes.

Pour comprendre le « pourquoi du comment »

Il y a une différence entre suivre une recette et savoir pourquoi elle fonctionne.
Le TFP Fromager certifie qu'un salarié comprend l'ensemble des étapes de fabrication et sait raisonner ses interventions, pour réagir en cas de dérives ou d'aléas.

Quelles compétences ?

La formation couvre l'ensemble de la chaîne fromagère (préparation des laits, fabrication, affinage) et se construit par blocs capitalisables.

3 blocs, 3 compétences clés

- **Bloc 1** : Contrôler et préparer les laits réceptionnés
- **Bloc 2** : Transformer les laits en fromages non affinés
- **Bloc 3** : Saler et affiner le fromage pour obtenir le produit visé

Chaque bloc peut être suivi et validé indépendamment. Votre salarié progresse sur son poste, et capitalise vers le Titre complet. Des stages de ce catalogue sont intégrés dans des parcours de formation TFP Fromager.

Un parcours adapté aux salariés

Avant toute chose, un positionnement individuel permet d'identifier précisément ce dont votre salarié a besoin. Ensuite, le parcours mélange :

- du **présentiel en ENIL**, pour la pratique en atelier technologique,
- du **distanciel** (Webalim), pour apprendre à son rythme,
- de la formation **directement en entreprise,** avec un tuteur identifié qui accompagne la montée en compétences sur le terrain.

Résultat : votre salarié reste impliqué dans son quotidien de production pendant qu'il se forme, et vous, vous le voyez progresser dès les premières semaines.

CERTIFICATION
FROMAGER
Titre à finalité professionnelle

109

Déjà 109 apprentis et salariés certifiés
Dont 2 promotions interentreprises menées sous la bannière ANFOPEIL : 15 certifiés (100% de réussite)

Depuis 2023 (et à la date de parution du catalogue)



Envie de faire progresser vos équipes ?

Contactez-nous pour une étude personnalisée
accueil@anfopeil-enil.fr | 03 84 37 27 24

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

Interactions en temps réel : échanges, questions-réponses, partages d'expérience

Contenus pédagogiques concrets : bases théoriques + études de cas issus du terrain

Stages : 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 la 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 : créer 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 : GREEN SKILLS

Conception de **4 parcours d'apprentissage avant-gardistes et stratégiques** qui abordent directement **les challenges les plus pressants en matière de durabilité (DD) et de responsabilité sociale des entreprises (RSE)** auxquels les entreprises sont confrontées. 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

Etendre et pérenniser un environnement d'apprentissage virtuel

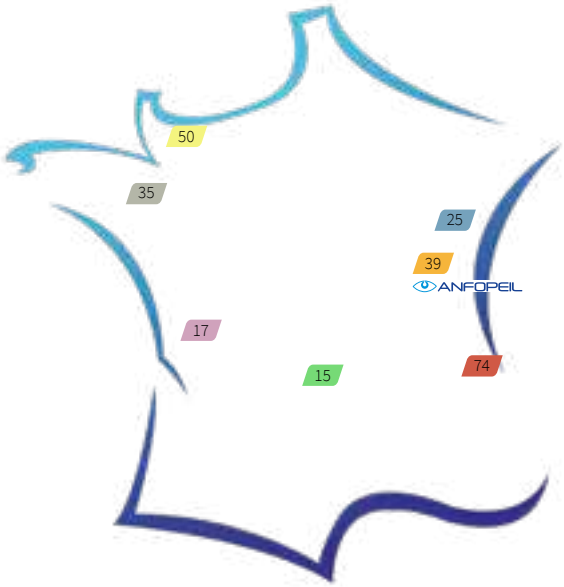
Dans le cadre du projet européen CoVE : Excellence in Dairy Learning, nos équipes sont impliquées dans le développement d'un outil unique : Le Dairy Learning Hub. C'est l'opportunité pour les professionnels du secteur laitier (industriels, enseignants et chercheurs) de mutualiser leurs connaissances 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

Des parcours de formation en adéquation avec des normes de qualité européenne

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
E N I L V
15000 AURILLAC
Tél. 04 71 46 26 75

Chargée d'ingénierie :
Hélène ALBOUY

helene.albouy@educagri.fr

17
E N I L I A
17700 SURGÈRES
Tél. 05 46 27 69 00

Chargé d'ingénierie :
Emmanuel AUDEBERT

emmanuel.audebert@educagri.fr

25
E N I L E A
25620 MAMIROLLE
Tél. 03 81 55 92 00

39
E N I L E A
39800 POLIGNY
Tél. 03 84 73 76 76

Chargée d'ingénierie :
Isabelle FRIMOUT

isabelle.frimout@educagri.fr

35
A C T A L I A
35000 RENNES
Tél. 02 23 48 55 88

Chargé d'ingénierie :
Michel NEDELLEC

m.nedellec@actalia.eu

50
E N I L
50000 SAINT-LÔ
Tél. 02 14 16 00 44

Chargée d'ingénierie :
Agnès DESCHENES

agnes.deschenes@educagri.fr

74
E N I L V
74805 LA ROCHE-SUR-FORON
Tél. 04 50 03 47 13

Chargée d'ingénierie :
Aurélie GOY

aurelie.goy@educagri.fr

www.anfopeil-enil.fr