



INITIATION

Débuter en transformation fromagère fermière

formation en présentiel

+ d'infos pour
cette
formation
sur enilea.fr



Durée totale :

105h en centre de formation (3 semaines)
dont 50h de pratique

Dates de formation :

- Sem1 : 02/03/2026 au 06/03/2026
- Sem2 : 16/03/2026 au 20/03/2026
- Sem3 : 23/03/2026 au 27/03/2026

Lieu de formation : ENILEA Poligny

Tarif : 3 675 € TTC (ENILEA n'est pas assujetti à la TVA)

Possibilité de prise en charge :
CPF, VIVEA, France travail,
autofinancement



Date limite d'inscription : 15 jours ouvrés avant le début de la session

Délais d'accès : dès la signature de la convention de formation

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les process de fabrication fromagère en Pâtes Pressées, Pâtes Molles, Pâtes lactiques et persillées, Produits frais jusqu'à l'étape de commercialisation
- Analyser les paramètres nécessaires à la conception d'un projet de transformation artisanale fromagère (choix du matériel, conception des locaux, organisation et optimisation des fabrications, valorisation des produits)
- Identifier les problèmes liés à la fabrication et apporter les correctifs.
- Identifier les contraintes réglementaires (Plan de Maîtrise sanitaire, statut, normes, analyses...) et les mettre en œuvre

Modalités pédagogiques :

- Cours sur les parties théoriques en classe
- Travaux pratiques à l'ENILEA dans la halle technologique et au laboratoire d'analyses biotechnologiques à partir des 3 types de lait : vache, chèvre, brebis

Modalités d'évaluation :

Examen en fin de formation (UCARE Transformation laitière du BP REA).

Délivrance d'une attestation de formation.

Comment s'inscrire ?

Renseignements et inscriptions : ENILEA Poligny
cfppa.poligny@educagri.fr

Modalités pratiques :

La restauration de midi est possible sur place, ainsi que l'hébergement dans le centre de formation selon places disponibles.



100 % de satisfaction

(données globales des stagiaires en formation continue en 2023)

enilea.fr

ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





INITIATION

Débuter en transformation fromagère fermière

Renseignements :

ENILEA Campus de Poligny
Laurence MONGENET
cfppa.poligny@educagri.fr
16 rue de Versailles
39800 POLIGNY
tel : 03 84 73 76 76

Débouchés professionnels :

Responsable d'un atelier de transformation à la ferme avec commercialisation, salarié qualifié.

Poursuites d'études possibles :

Cette formation peut être complétée par un Certificat de Spécialisation en production, transformation, commercialisation des produits fermiers délivré par ENILEA.



Programme et contenu de la formation :

1. Technologie fromagère :

- Pâtes pressées – Pâtes molles – Pâtes persillées – Pâtes lactiques – Produits frais
- Utilisation des ferments et levains
- Préparation des laits
- Coagulation
- Egouttage
- Salage
- Affinage
- Gestion et maîtrise des défauts

2. Qualité des laits crus :

- Physico-chimie et microbiologie
- Flore indésirable
- Conditions de croissance
- Conditions de stockage

3. Guide des bonnes pratiques d'hygiène :

- Utilisation du GBPH européen
- Nettoyage, désinfection, bonnes pratiques, maîtrise des dangers
- Plan de maîtrise sanitaire
- Autocontrôles, traçabilité, non conformités

4. Gestion des locaux :

- Conception
- Plans
- Equipements

ENILEA vous accompagne :

Un référent handicap peut être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet.

enilea.fr



ENILEA Campus de Mamirolle
15 Grande Rue - 25620 Mamirolle
03 81 55 92 00 - recrutement.mamirolle@educagri.fr



ENILEA Campus de Poligny
16 rue de Versailles - 39800 Poligny
03 84 73 76 76 - recrutement.poligny@educagri.fr

