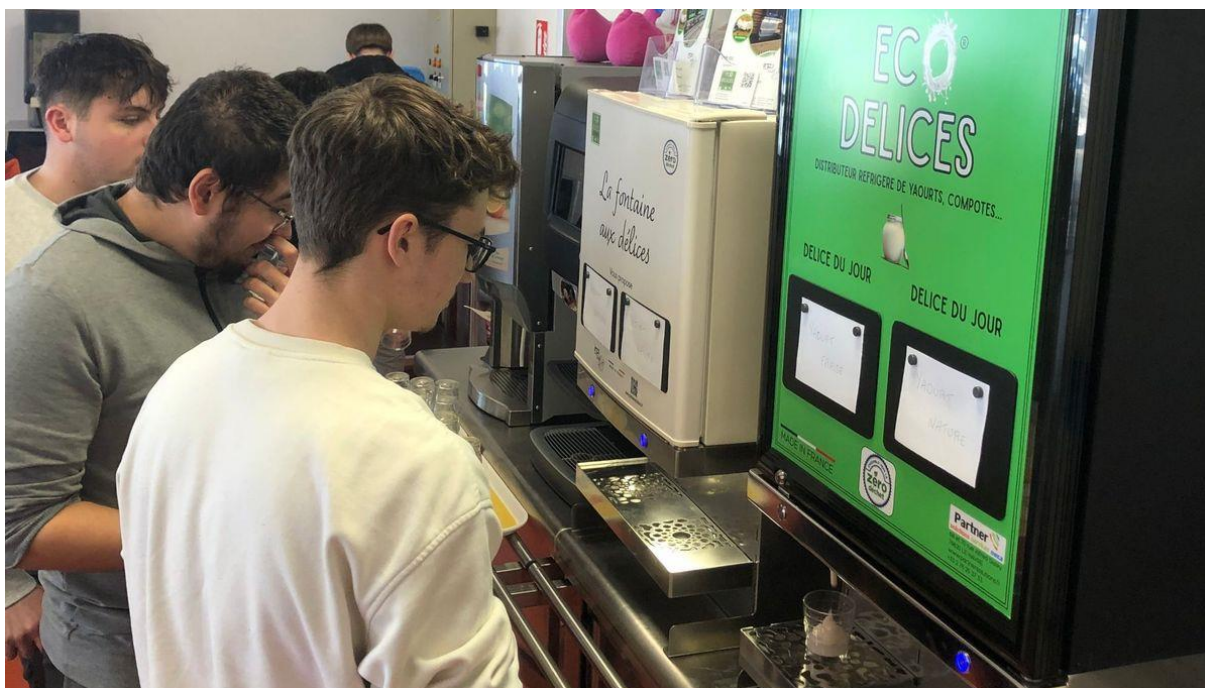


<https://www.francebleu.fr/bourgogne-franche-comte/doubs-25/mamirolle/une-fontaine-a-yaourt-a-l-enilea-de-mamirolle-pour-ne-plus-utiliser-de-pots-en-plastique-8571761>

[Mamirolle](#)

Une fontaine à yaourt à l'**ENILEA** de Mamirolle, pour ne plus utiliser de pots en plastique



La fontaine à yaourt mise en place au restaurant scolaire de l'**ENILEA à Mamirolle**. © Aucun(e) - ENILEA

[Christophe Mey](#)

Publié le mercredi 4 février 2026 à 15:28

L'ENILEA, École Nationale de l'Innovation, du Laboratoire, de l'Eau et de l'Alimentation, vient d'installer une fontaine à yaourt dans le restaurant scolaire de son campus de Mamirolle dans le Doubs. Objectif: réduire les déchets plastique et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les étudiants de **l'ENILEA de Mamirolle** dans le Doubs n'auront qu'à appuyer sur un bouton pour se régaler de yaourt! Un distributeur automatique vient de faire son apparition au restaurant scolaire de l'**École Nationale de l'Innovation, du Laboratoire, de l'Eau et de l'Alimentation**, l'ancienne ENIL, Ecole Nationale d'Industrie Laitière. Cette fontaine à yaourts **unique au monde, conçue et fabriquée en France**, est une innovation brevetée par la société normande Eco Délices.

L'appareil se présente un peu comme ces fontaines à eau que l'on trouve en restauration collective: les utilisateurs posent sous un bec distributeur leur contenant, appuient sur la commande, et la fontaine délivre une certaine quantité de yaourt. La fontaine à yaourts permet d'**éviter l'utilisation de pots en plastique et donc de réduire les déchets, mais aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire** en adaptant la quantité aux souhaits du consommateur.

Chaque étudiant ne consomme que la quantité voulue

Grâce à **un dosage précis et réglable de 10 à 500 millilitres**, chaque étudiant ne consomme que la **quantité voulue**, réduisant ainsi les pertes en fin de service. Deux parfums sont proposés. Ce mercredi 4 février 2026 par exemple, jour de la mise en service de la fontaine, les usagers du restaurant scolaire avaient le choix entre un yaourt nature et un yaourt aux fraises.

900.000 yaourts fabriqués sur place tous les ans

Et bien sûr ce sont les produits maison qui seront distribués dans cette fontaine: **les yaourts fabriqués sur place, dans le cadre de la formation des étudiants de l'ENILEA**, au sein de la halle technologique laitière et alimentaire de l'école. **L'ENILEA de Mamirolle** produit ainsi **900.000 pots de yaourts par an**, avec de multiples parfums. Et le restaurant scolaire du campus de Mamirolle en servait jusqu'ici 30.000 annuellement.