



# INITIATION

# Débuter en transformation fromagère fermière

formation en présentiel

+ d'infos pour cette formation sur [enilea.fr](http://enilea.fr)



## Durée totale :

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

## Dates de formation :

- Sem1 : 30/11/2026 au 04/12/2026
- Sem2 : 04/01/2027 au 08/01/2027
- Sem3 : 25/01/2027 au 29/01/2027

**Lieu de formation :** ENILEA Poligny

**Tarif :** 3 675 € TTC (ENILEA n'est pas assujéti 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](mailto: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.



**93 % de satisfaction**

(données globales des stagiaires en formation continue en 2024)

## Prérequis

- Langue française
- Maîtrise des bases mathématiques

## Public

- Personnes en reconversion professionnelle
- Artisans (laiterie urbaine...)
- Eleveurs souhaitant valoriser leur production à la ferme
- Candidat en démarche d'installation
- Salariés

## Conditions d'admission :

- Avoir 18 ans minimum
- Avoir un projet cohérent avec les objectifs de la formation
- Entretien téléphonique ou physique
- Validation du projet par le référent de la formation

[enilea.fr](http://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.

