



Fabrication de yaourts et compagnie

À la découverte des laits
fermentés



15 au 19 septembre 2025
23 au 27 février 2026



Durée 35 h, 4,5 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 1415 €



Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre les principes fondamentaux de la fermentation laitière
- ✓ Maîtriser la fermentation et le conditionnement des produits laitiers fermentés
- ✓ Maîtriser la définition légale du yaourt et explorer les variantes de laits fermentés
- ✓ Évaluer et améliorer la qualité des produits laitiers fermentés

Programme :

La place des laits fermentés dans l'histoire de l'alimentation

- Conserver grâce à la fermentation
- Laits fermentés d'ici et d'ailleurs

Du lait au yaourt

- Repères physico-chimiques et microbiologiques sur les ingrédients du yaourt :
 - Composition physico-chimique et microbiologique du lait
- Établir son mix yaourt :
 - Les ferments et leurs conditions de développement
 - Les ingrédients laitiers et non-laitiers, et leur préparation
- Process : du lait à l'operculage
- Mise en pratique sur les halles technologiques de l'ENILV :
 - Fabrication de petit et grand volume dans le respect des règles d'hygiène
 - Indicateurs de suivi de la transformation du lait en yaourt, et conditionnement
 - Description des principaux défauts, causes et actions correctives

L'univers des laits fermentés

- Le point sur la législation : le yaourt et ses variantes
- Santé et nutrition
- Création de recette personnalisée
- Les défauts des yaourts
- Analyse sensorielle

Marketing des laits fermentés

- Réglementation étiquetage
- Attentes des consommateurs