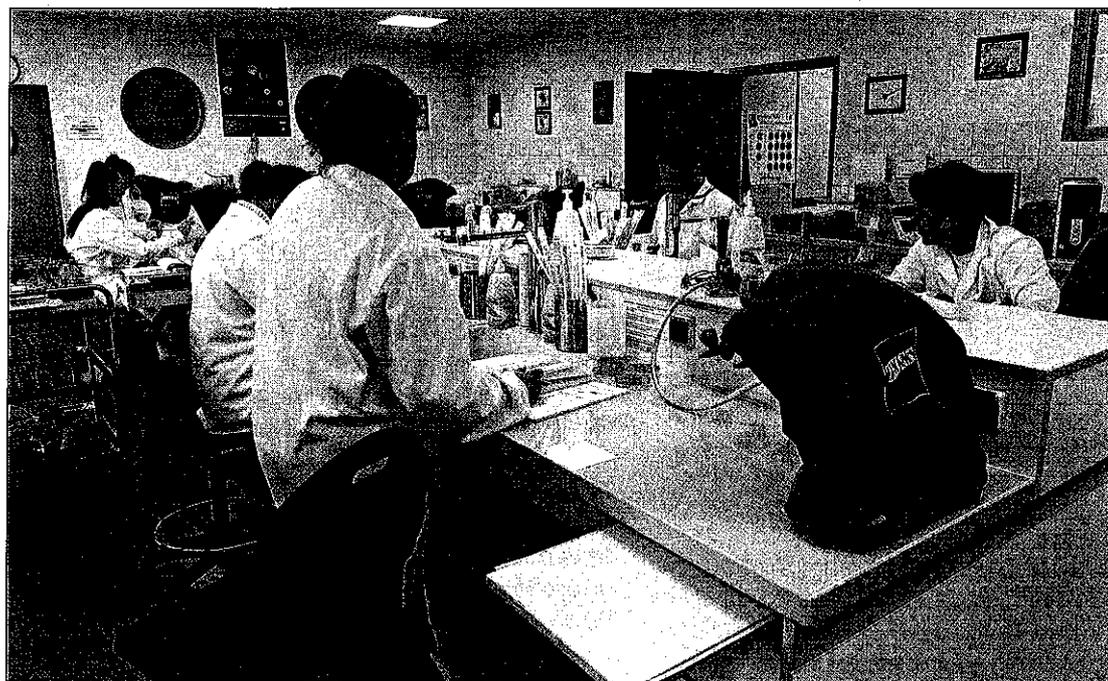


E.N.I.L. DE MAMIROLLE

# Le poids de l'apprentissage dans les métiers de la transformation du lait

56 % des apprenants à l'EN.I.L. de Mamirolle suivent la voie de l'apprentissage. Zoom sur deux formations phares : le B.T.S. Bioqualim et la Licence pro Responsable de productions fromagères de terroir.



50 % de l'enseignement s'effectue sous forme de T.P. comme ici en cours de microbiologie.

**P**ortée par Muriel Pénicaud alors ministre du Travail, la loi du 5 septembre 2018 sur La liberté de choisir son avenir professionnel a permis de réformer en profondeur l'apprentissage, la formation professionnelle et l'assurance chômage. Conséquence de cette réforme : ils sont de plus en plus nombreux à privilégier la voie de l'alternance.

L'E.N.I.L. de Mamirolle n'échappe à cette tendance. "On accueille aujourd'hui 330 apprenants, ce nombre est assez stable mais le rapport entre les apprentis et ceux qui choisissent la voie scolaire s'est inversé depuis la mise en application de la loi Pénicaud", explique Nicolas Orioux, le directeur adjoint, en charge de la formation. L'établissement compte désormais 170 apprentis contre 130 étudiants de la voie scolaire, auxquels s'ajoutent 30 stagiaires en formation conti-

nue, la plupart étant des adultes en reconversion professionnelle.

Les formations diplômantes pour apprendre à fabriquer des fromages ont le vent en poupe et notamment le B.T.S. fromage et produits laitiers qui deviendra à la rentrée 2023 le B.T.S. Bioqualim : Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire. "On a une très forte demande des élèves et des entreprises pour ce diplôme qui accueille cette année 28 élèves

en alternance. Ils passent en moyenne 4 à 5 semaines en entreprise et autant de temps à l'E.N.I.L."

Ces étudiants sont pour la plupart intégrés dans des entreprises locales même si quelques-uns, 25 % environ, ont des employeurs hors Franche-Comté. Ceux qui le désirent et beaucoup le font continuent en Licence pro Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir. Une formation atypique dans le sens où

elle associe d'autres structures impliquées dans le contenu, à savoir le Centre Technique des Fromages Comtois et l'Université de Franche-Comté. "Ils sont 28 apprenants dont un tiers de filles à suivre cette Licence pro cette année. L'attractivité de cette licence repose aussi sur la dynamique des filières A.O.P. régionales en sachant que les savoir-faire acquis sont facilement transposables sur d'autres produits de qualité." ■

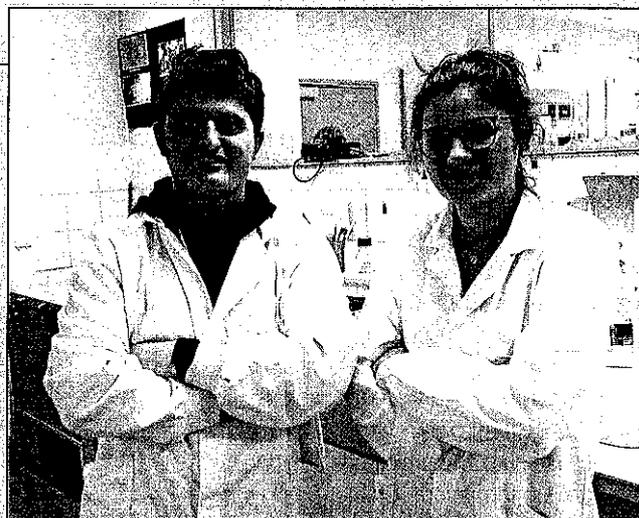
## ZOOM

### "J'avais très envie de sortir du scolaire"

Après son Bac S.T.A.V., Lysa Dalongeville, 19 ans, a opté pour le B.T.S. Bioqualim. "J'ai envie d'être dans les métiers de la transformation et de sortir aussi de la voie scolaire", explique celle qui effectue son apprentissage à Écot dans une ferme laitière qui fabrique des fromages et produits laitiers. "Le rythme est assez soutenu. On a toujours un travail à faire par rapport à l'école." ■

### "Le choix de la filière comté"

Originaire d'Ouhans, Noé Bourgeois, 18 ans est parti à Poligny après la seconde pour suivre par apprentissage un Bac pro Bio-Industrie de la transformation. "J'avais envie de continuer en B.T.S. en restant dans l'alternance." Le futur fromager suit son apprentissage à la coop. de comté et gruyère de Guyans-Vennes. Il ne cache pas son attachement à la filière comté. ■



Actuellement en première année de B.T.S. Bioqualim, Noé Bourgeois et Lysa Dalongeville comptent bien aller jusqu'en licence pro et travailler ensuite dans les filières A.O.P. comtoises.