

Mars 2023

LES PROCESSUS DE FABRICATION DES FROMAGES PAR LES MACHINES À L'ENIL DE MAMIROLLE



PROJET PIC

Dans le cadre de leur formation en BTSA Sciences et Techniques des Aliments (prochainement BIOQUALIM) spécialité Produits Laitiers, des étudiants de l'ENIL de Mamirolle ont présenté leur Projet PIC lors des dernières portes ouvertes le 4 mars dernier. Le PIC est un Projet "Initiative & Communication", il s'inscrit dans le cadre de l'obtention du diplôme. L'objectif est de mettre en œuvre une succession d'actions et d'initiatives permettant la réalisation de ce projet. Il doit être réalisé dans l'optique de faire passer un message en utilisant un ou des supports de communication en direction d'un public bien identifié.

DÉCOUVERTE DE LA FABRICATION À LA HTLA

Lors de cette journée portes ouvertes, Maël G., Ibou N., Gabrielle S., Anayelle DT. et Lamine K. ont accueilli les visiteurs dans la Halle Technologues Laitière et Alimentaire de l'ENIL.

Afin de faire découvrir au public les processus de fabrication des fromages, ils se sont appuyés sur les machines de production. Chacun des 5 étudiants s'est consacré à un seul atelier dans le but de proposer un circuit de découverte et d'immerger les visiteurs dans les secrets de fabrication des produits laitiers. Ils ont également appuyé leurs propos grâce à divers supports comme des posters ou des affiches afin d'interpeller leur public.

ATELIER YAOURT

Maël a conduit les gens au travers du processus de fabrication d'un yaourt en s'appuyant sur les machines mais aussi en utilisant des images du quotidien. Cela a permis de sensibiliser le public aux techniques utilisées et de dresser une comparaison entre la production industrielle et la fabrication de produits à la maison.

ATELIER PÂTES PRESSÉES NON-CUITES

Pour présenter la production du Mamirolle, fromage emblématique de cet ENIL, Ibou a fait suivre le parcours de production de l'arrivée du lait jusqu'à l'emballage aux visiteurs. Lors de ce moment de partage, l'objectif était de marquer les esprits en utilisant des mots clés accessibles au public ayant peu de connaissances sur le sujet.

ATELIER PÂTES MOLLES

Les machines ont été mises en scène par Anayelle pour présenter la fabrication de fromage comme le Mamirollais, le Prépaillou ou le Vesontio. Les visiteurs ont pu vivre le processus de fabrication en découvrant les machines et en suivant leur fonctionnement dans la production. Si les conditions ne permettaient pas une réelle mise en situation de fabrication, les visiteurs ont quand même pu découvrir le rôle des machines et on pu apercevoir leurs actions dans la transformation.

ATELIER COMTÉ

Gabrielle a conduit les visiteurs à travers l'atelier Comté en suivant le parcours depuis la collecte du lait en passant par la cuve puis la transformation du caillé jusqu'à la mise en moule. Pour se faire, elle a interagi avec le public en posant des questions autour du cahier des charges du Comté. Les machines ont servi de support pour illustrer la transformation d'un des fromages les plus populaires dans la belle région de Franche-Comté.

ATELIER TECHNOLOGIQUE

Dans cet espace, toujours animé lors des journées portes ouvertes, Lamine a pu s'appuyer sur les animations et démonstrations pour expliquer les techniques de production à l'échelle d'une industrie. Petit plus de sa démonstration, il a pu faire déguster des produits conçus lors des travaux pratiques de nos étudiants.

SUCCÈS AUPRÈS DU GRAND PUBLIC

Cette journée a été un franc succès auprès des quelques centaines de visiteurs présents lors de ces portes ouvertes. Le travail de ces étudiants transpirait la passion et a enchanté le public autour des techniques de fabrication des produits laitiers. Les étudiants ont pu échanger avec des personnes de divers horizons - jeunes en recherches d'études supérieures, familles, curieux ou encore professionnels du secteur - et ont transmis leur volonté d'apprentissage et de construction de leur projet professionnel.

Félicitations à eux pour cette réussite et pour leurs messages de promotion

"De par la gentillesse des visiteurs et de par leur professionnalisme et la courtoisie de ces jeunes étudiants dévoués, la visite se passa à merveille !"

Ibou N.