

# L'ASSISTANCE TECHNIQUE

*Pour répondre aux préoccupations quotidiennes des transformateurs dans le domaine des fabrications fromagères au lait cru et pasteurisé de vache, chèvre et brebis.*



Campus de l'alimentation  
ENILIA • ENSMIC | Surgères

## Nos domaines d'action

Dans le domaine de la transformation fromagère au lait de vache, chèvre, brebis, nous vous proposons de :

- **Résoudre des problèmes** de fabrication, mettre en place des actions correctives
- Mettre au point des **produits nouveaux** (sur site ou à l'ENILIA-ENSMIC)
- **Aider à la conception** de locaux, au choix du matériel, à la gestion des flux
- Apporter des conseils en **assurance qualité**



**Toutes ces interventions ont lieu dans le cadre d'un engagement contractuel et d'un suivi.**

## Des interventions personnalisées et confidentielles

- **Interventions rapides** (1/2 à 1 journée) chez les producteurs fermiers et artisans
- **Suivi technique annualisé** (3 à 15 jours) selon l'importance du besoin de l'entreprise en plusieurs visites sur l'année
- **Conduite de projets technologiques** (10 à 40 jours) création d'atelier, développement de produits...

# L'ASSISTANCE TECHNIQUE

## Des interventions régionales, nationales... et vers l'international

**Chaque année, plus de 200 journées d'interventions réalisées dans toutes les régions de France et à l'étranger.**

Dans le cadre d'actions de partenariats, le département d'assistance technique intervient sur des missions d'expertise et de développement en Poitou-Charentes, en Corse, au Pays Basque, à Mayotte... mais aussi à l'international (Algérie, Sénégal, Liban, Brésil, Espagne...)

### Exemples de réalisations

- Participation à l'écriture du cahier des charges des savoirs-faire AOC.
- Amélioration de la qualité et de la régularité du croûtage des fromages.
- Diagnostic des fabrications existantes et mise en place d'actions correctives diverses.
- Mise en place de mesures correctives dans le cadre d'accidents de fabrications : défauts de caillé, défauts de goûts (acidité, amertume...), défauts de gonflements...

## Nos partenariats

Depuis 40 ans, l'ENILIA est présente auprès des producteurs fermiers, des PME et des artisans producteurs de fromages.



- Les Chevriers de la Nouvelle Aquitaine
- Les Chambres d'Agriculture
- Les Groupements AOC divers
- Les Réseaux fermiers
- L'Institut de l'élevage

## Contact

Gabriel DAUBÉ, Directeur des ateliers  
Marion DUBOIS, Chargée de mission  
05 46 27 69 00 • [atechno.surgeres@educagri.fr](mailto:atechno.surgeres@educagri.fr)

[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)

