



**Ecole Nationale des Industries
du Lait et des Viandes**
Établissement Public Local
d'Enseignement et de Formation
Professionnelle Agricole

FICHE INTENTION – Programme de Recherche Collaboratif - TETRAE

TITRE : Détermination d'une alimentation adaptée aux besoins de la population senior particulièrement dans le domaine des produits laitiers Frais et Ultra-Frais

CONTEXTE

L'ENILV – Ecole Nationale des Industries du Lait et des viandes est un Etablissement Public Local (EPL) dépendant du ministère de l'Agriculture qui dispense de la formation professionnelle dans le domaine agroalimentaire (laiterie – fromagerie – transformation des viandes), dans le domaine des métiers de bouche (Crèmerie-Fromagerie, Restauration collective, Boucherie-Charcuterie) et dans le domaine des analyses de Laboratoire.

Du CAP à la Licence Professionnelle, et ce par les 3 voies de formation possible (Formation Initiale, Formation par alternance et Formation Continue), elle possède ainsi des Ateliers Technologiques de taille industrielle permettant d'avoir sur site une ressource d'application des apprentissages des gestes professionnels réalistes et crédibles aux yeux des filières professionnelles.

Dans le cadre des Ateliers Technologiques, nous produisons annuellement environ 200 tonnes de fromages au lait cru sous Signe d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO) – Reblochon AOP, Abondance AOP, Tomme de Savoie IGP, Raclette IGP,...

La restructuration des Ateliers Technologiques prévoit dans les futurs mois le développement d'une ligne de production de Produits Laitiers Frais et Ultra-Frais. Cette ligne de production nécessitant les traitements thermiques du lait est une alternative technique et pédagogique à la production des fromages au Lait cru.

Par ailleurs, la rénovation du BTSA- STA - Science et Technique des Aliments positionne l'innovation alimentaire comme principal moteur de formation.

Le domaine des produits Frais et Ultra-Frais laitiers est d'ailleurs le secteur laitier le plus dynamique en terme d'Innovation.

OBJECTIFS PREVISIONNELS

- Identifier les besoins nutritionnels spécifiques aux séniors par tranches d'âges en général et spécifiquement en Région ou en Local.
- Etudier la capacité des séniors à percevoir les arômes et les goûts des aliments
- Etudier l'alimentation des séniors à la maison comme dans les maisons d'accueil, notamment au regard de leurs besoins spécifiques.
- Travailler à la définition de cahier des charges de différents produits laitiers Frais et Ultra Frais
- Réaliser les produits et les mettre à l'épreuve auprès d'une population séniors test
- Organiser les distributions locales dans le cadre des Plans Alimentaires Territoriaux.



**Ecole Nationale des Industries
du Lait et des Viandes**

Établissement Public Local
d'Enseignement et de Formation
Professionnelle Agricole

PARTENAIRES POTENTIELS

- 1 – Centre d'Etude Nutritionnelles régionaux (INRAE)
- 2 – Acteurs des Politiques Alimentaires Territoriales
- 3 – LEZSAISONS – LEZTROY (à contacter)
- 4 – Autres

CONTACTS

Directrice ENILV : Véronique DROUET - veronique.drouet@educagri.fr

Directeur Adjoint en charge du Développement : Patrice DIEUDONNÉ - patrice.dieudonne@enilv.fr

Chargée de Mission Recherche appliquée – Cheffe de Projet : Cécile CHARLES - experimentation@enilv.fr