

## Accès et contacts



**Ecole Nationale d'Industrie Laitière  
et des biotechnologies**

Rue de Versailles - BP 70049

39801 POLIGNY Cedex

Tél. : 03 84 73 76 76

Fax : 03 84 37 07 28

recrutement.poligny@educagri.fr

Accessibilité par la route : proximité A39 Sortie7 Bressaillin

Carrefour des axes Paris-Genève et Strasbourg-Lyon

Accessibilité par le train : gare SNCF sur place



**Ecole Nationale d'Industrie Laitière,  
des analyses biotechnologiques et de l'eau**

25620 MAMIROLLE

Tél. : 03 81 55 92 00

Fax : 03 81 55 92 17

recrutement.mamirolle@educagri.fr

Accessibilité par la route : axe Besançon-Lausanne

Accessibilité par le train : gare SNCF sur place



Concernant un accompagnement à votre projet professionnel,

Pour plus d'information,

Contactez nous :

**www.enil.fr**

Mamirolle : [recrutement.mamirolle@educagri.fr](mailto:recrutement.mamirolle@educagri.fr)

Poligny : [recrutement.poligny@educagri.fr](mailto:recrutement.poligny@educagri.fr)



ENILBioENILMAJ2020



Provocatrices de réussites



Nos écoles, nos formations

Plus de 30 formations  
Du CAP à la Licence Pro

EAU-ENVIRONNEMENT,  
PRODUITS LAITIERS,  
ALIMENTAIRE, BOISSONS,  
ANALYSES, FROMAGES



**LAVENTURE  
DU VIVANT.FR**  
REVELE TON TALENT

**RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE**

## 2 écoles avec leurs spécificités

Depuis plus de 130ans,

L'ENIL de Besançon-Mamirolle en complément du domaine laitier, propose des formations aux analyses biologiques et biotechnologiques et dans la gestion et le traitement des eaux.

L'ENILBio de Poligny s'est spécialisée dans les formations agroalimentaires et en génie biologique pour les boissons fermentées, mais aussi dans les formations de la qualité, recherche et développement.



À Mamirolle et à Poligny : 2 halles de près de 5000 m<sup>2</sup> chacune.

Constituée d'ateliers de transformation agroalimentaire, de laboratoires de génie alimentaire, de chimie, de biochimie, de microbiologie et de physique appliquée, nos 2 halles abritent aussi une microbrasserie et une salle de fabrication de crème glacée. Ces installations spécifiques permettent la fabrication tous les matins de produits par les apprenants qui interviennent sur l'ensemble des étapes de transformation.

EXPERTISE, CONSEIL, ACCOMPAGNEMENT,  
RECHERCHE, FORMATION, COMPÉTENCES,  
COOPÉRATION, EMPLOI, STAGE,  
APPRENTISSAGE, INNOVATION

# Notre carte des formations

	FS FORMATION SCOLAIRE	FA FORMATION PAR ALTERNANCE	FC FORMATION CONTINUE
NIVEAU 6 - LICENCES	<b>LICENCE PRO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Responsable d'atelier de productions fromagères de Terroir</li> <li>Fromagerie, technologie, innovation, qualité (FROMTIQ)</li> <li>Biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons (BGB)</li> </ul>	<b>LICENCE PRO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Responsable d'atelier de productions fromagères de Terroir</li> <li>Fromagerie, technologie, innovation, qualité (FROMTIQ)</li> <li>Biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons (BGB)</li> <li>Produits laitiers, management des hommes et des produits (PL)</li> <li>Qualité et sécurité alimentaire (QSA)</li> <li>Conception et production alimentaire (CPA)</li> <li>Génie de l'assainissement et des systèmes de traitement de l'eau (GASTE)</li> </ul>	<b>LICENCE PRO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Responsable d'atelier de productions fromagères de Terroir</li> <li>Fromagerie, technologie, innovation, qualité (FROMTIQ)</li> <li>Biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons (BGB)</li> <li>Produits laitiers, management des hommes et des produits (PL)</li> <li>Qualité et sécurité alimentaire (QSA)</li> <li>Conception et production alimentaire (CPA)</li> <li>Génie de l'assainissement et des systèmes de traitement de l'eau (GASTE)</li> </ul>
NIVEAU 5 - BTS	<b>BTSA / BTS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sciences et technologies des aliments, spécialité produits laitiers (STA)</li> <li>Sciences et technologies des aliments, spécialité aliments et processus technologiques (STA)</li> <li>Bioqualité</li> <li>Gestion et maîtrise de l'eau (GEMEAU)</li> <li>Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques (ANABIOTECH)</li> </ul>	<b>BTSA / BTS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sciences et technologies des aliments, spécialité produits laitiers (STA)</li> <li>Sciences et technologies des aliments, spécialité aliments et processus technologiques (STA)</li> <li>Bioqualité</li> <li>Gestion et maîtrise de l'eau (GEMEAU)</li> </ul>	<b>BTSA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sciences et technologies des aliments, spécialité produits laitiers (STA)</li> </ul>
NIVEAU 4 - BAC	<b>BAC TECHNOLOGIQUE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sciences et technologies de laboratoire (STL)</li> </ul>	<b>BAC PROFESSIONNEL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bio-industries de transformation (BIT)</li> </ul> <b>BREVET PROFESSIONNEL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Industries alimentaires (IA)</li> </ul> <b>CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Production, transformation, commercialisation des produits fermiers</li> </ul>	<b>BREVET PROFESSIONNEL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Industries alimentaires (IA)</li> </ul> <b>CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Production, transformation et commercialisation des produits fermiers</li> </ul> <b>TITRE PROFESSIONNEL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Technicien(ne) de traitement des eaux</li> </ul>
NIVEAU 3 - BEP - CAP	<b>SECONDE PROFESSIONNELLE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentation, bio-industries (ABI)</li> </ul>	<b>CAPa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Opérateur en industries alimentaires (OIA)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formations brasseur</li> <li>Transformation et commercialisation des produits laitiers fermiers (7 semaines)</li> </ul> <b>CAPa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Opérateur en industries alimentaires (OIA)</li> </ul>

\* Nous proposons également des poursuites d'études en MASTER et ingénieur avec des établissements d'enseignement supérieurs.