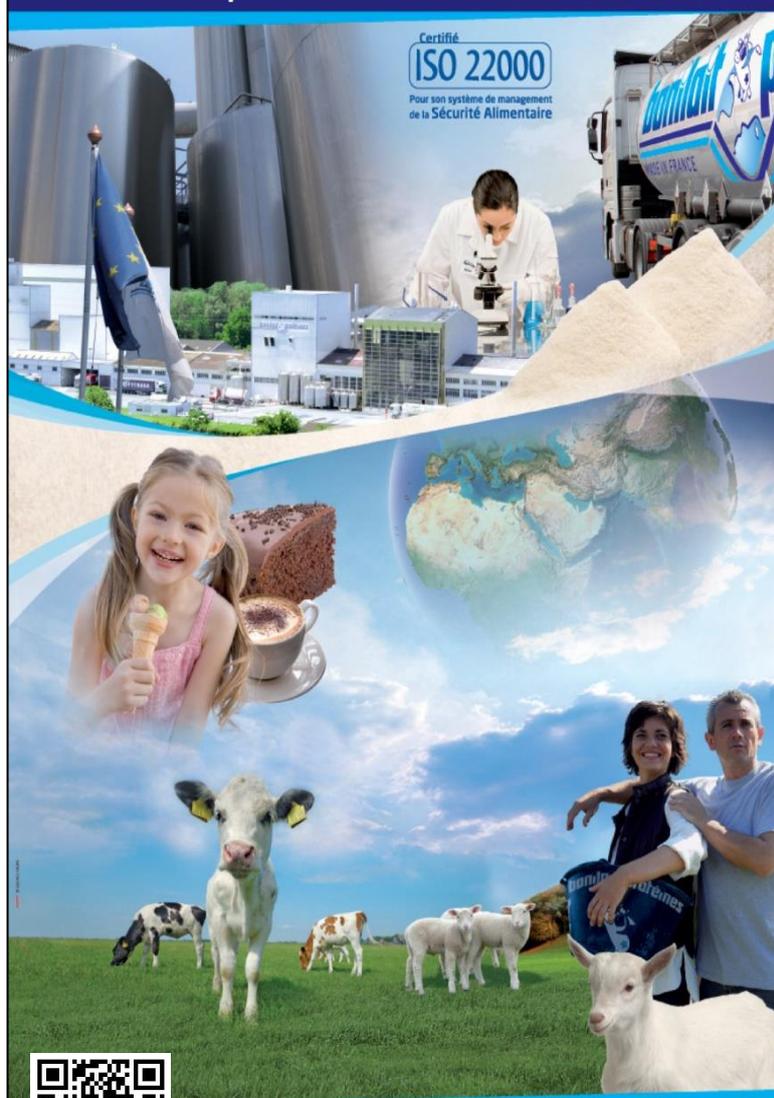


# ASSEMBLEE GENERALE AMICALE *des* ANCIENS ELEVES ENILV



**AURILLAC**  
**le 21 Octobre 2017**

Fabricant français d'ingrédients laitiers pour l'industrie alimentaire et spécialiste de l'allaitement animal



Certifié  
**ISO 22000**  
Pour son système de management de la Sécurité Alimentaire



BP 80002 - 86361 CHASSENEUIL-DU-POITOU cedex - FRANCE  
Tél. 33(0)5 49 39 30 00 - Fax. 33(0)5 49 39 30 29  
[www.bonilait-proteines.com](http://www.bonilait-proteines.com) - [export@bonilait.com](mailto:export@bonilait.com)



L'EXPERTISE LAITIÈRE & AGROALIMENTAIRE

Laboratoire Interprofessionnel d'Analyses Laitières Massif Central :

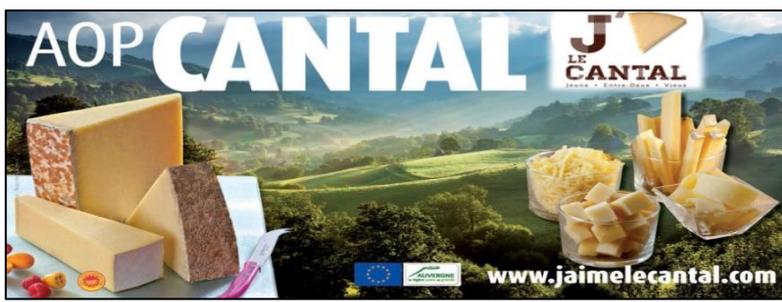
- Paiement du lait à la qualité (vache, chèvre, brebis)
- Analyses pour le Conseil en Elevage (vache, chèvre, brebis)
- Germes pathogènes (tous produits alimentaires)

Le laboratoire réalise aussi :

- Chimie alimentaire
- Analyses fourrages • Audit & Formation

[www.lial-mc.asso.fr](http://www.lial-mc.asso.fr)

Laboratoire Interprofessionnel d'Analyses Laitières Massif Central  
38, rue de Salers - 15000 AURILLAC - Tél : 04.71.46.82.00 - Fax : 04.71.46.82.01



[www.jaimelecantal.com](http://www.jaimelecantal.com)

Relevons ensemble les défis de demain

# INGENIAA

INGÉNIERIE DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES  
Conseil & Formation

Zone de la Nau  
19240 SAINT-VIANCE  
Mob. 06.24.53.21.88  
Tél. 05.55.22.17.90

[www.ingeniaa.fr](http://www.ingeniaa.fr)

**Jean-François CHAVEROCHE**

Ingénieur Conseil Informatique & Lean Management

Intégrateur certifié :

## Intermarché SUPER

ouvert de 8 h30 à 19 h30 - 20 h le vendredi  
Rue de Firminy 15000 AURILLAC  
Tél. 04 71 64 19 77

Essence 24h/24h

## Bistro Marché

RESTAURANT & GRILL

Bar ouvert de 8 h30 à 15 h30 tous les jours (sauf dimanche)  
Service Brasserie de 12 h à 14 h tous les jours (sauf dimanche)

Tél. 04 71 64 99 49

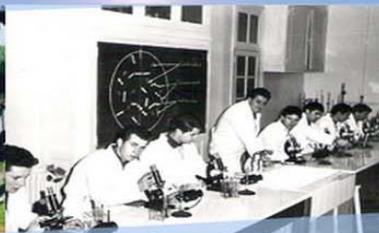


Société Laitière de Laqueuille - Laqueuille-Gare - 63820 Saint-Julien-Puy-Lavèze  
Site : [fromages-laqueuille.fr](http://fromages-laqueuille.fr)  
Fixe : +33 (0)4.73.22.18.00 • Fax : +33 (0)4.73.22.18.08



CRAQUEZ POUR LA MÉMÉE ET SES FROMAGES

Poussez la porte de notre magasin du lundi au samedi (hors fêtes)  
9h-12h30 et 14h-17h30



**JOURNEE PARRAINEE PAR**



**CHRISTEYNS**

FOOD HYGIENE

**PROGRAMME ASSEMBLEE GENERALE  
DE L'AMICALE DES ANCIENS ELEVES DE L'E.N.I.L.V.**

*10 h.00 : Visite de la blanchisserie Boisset à Aurillac*

*12 h.30 : Déjeuner par le traiteur « Poivre et Sel »*

*15 h.00 : Visite de l'INRA d'Aurillac*

*16 h.30 : Visite Atelier 3D à Aurillac*

*18 h.30 : Assemblée Générale au CDR du Lycée G. Pompidou*

*20 h.00 : Apéritif au restaurant du Lycée*

*20 h.30 : Dîner par le traiteur « Poivre et Sel »*

*22 h.30 : Animation*



laboratoire

interprofessionnel

de production



**Le laboratoire français, au service des fromages AOP  
et de terroirs fermiers ou industriels, depuis plus de 30 ans !  
La plus large gamme de levains d'affinage jamais proposée.**

*L'AUTRE MANIÈRE DE PRATIQUER L'ENSEMENCEMENT* tél. 04 71 48 85 00 • [lip-sas.fr](http://lip-sas.fr)



13, Avenue Albert 1<sup>er</sup> - 21000 DIJON France  
 Tél. +33 (0) 3 80 53 22 22 - Fax +33 (0) 3 80 45 27 02  
 E-mail : magyar.sa@magyar.fr  
 Site web : www.magyar.fr



**LA TECHNOLOGIE ET L'INNOVATION  
 AU SERVICE DE LA COLLECTE  
 ET DU TRANSPORT DE LAIT**

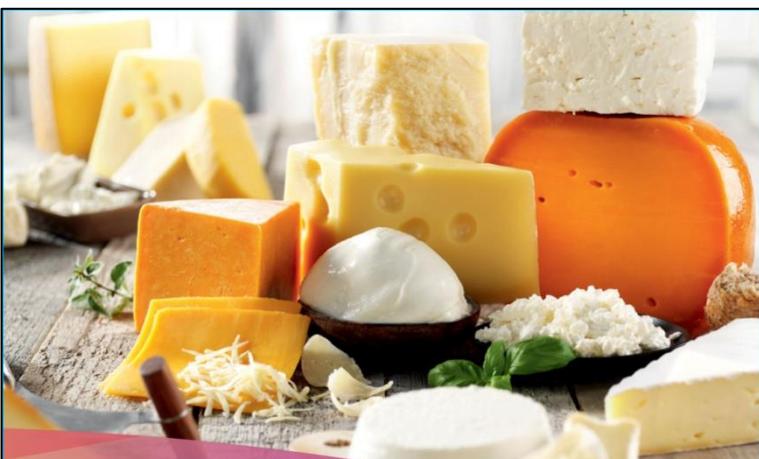


**LALLEMAND**

LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

*A culture specialist at your service*

[www.specialty-cultures.lallemand.com](http://www.specialty-cultures.lallemand.com) - [lsc@lallemand.com](mailto:lsc@lallemand.com)



Delvo<sup>®</sup> Cheese, Fromase<sup>®</sup>, Maxiren<sup>®</sup>  
 Cheese Solutions from DSM



HEALTH · NUTRITION · MATERIALS

**D HUGONENC et E FORETNEGRE**



**La sécurité à votre Mesure**  
 Habitation - Auto - Moto  
 Risque professionnel  
 Complémentaire maladie  
 Indemnités journalières  
 Placement retraite

- Compte courant et services associés
- Livret
- Compte Titres
- PEA



9 RUE DU PDT DELZONS 15000 AURILLAC  
 Fax 04 71 48 29 41

**04 71 48 56 88**



**Unique et universelle !**

Chez Bürkert, la conception et les applications de la tête de commande type 8681 ne sont pas le fruit du hasard. Elles apportent des réponses concrètes et opérationnelles immédiates pour son utilisateur :

- Réduction du nombre de références et uniformisation des équipements pour son utilisateur, grâce à un plan de pose et des fonctions universelles (kit de montage).
- Compatibilité universelle grâce aux possibilités d'ajout de 1 et/ou 2 fins de course externes.



Bürkert, solutionneur en régulation des fluides.

[www.burkert.fr](http://www.burkert.fr)

**FABRICATION ET RÉPARATION  
 DE MATÉRIEL INOX**

**Agro-Alimentaire - Soudure  
 Restauration**

**JÉRÔME  
 DEBLADIS**

**15130 YTRAC - 07 60 45 17 34**

**[www.debladis.inox.fr](http://www.debladis.inox.fr)**

## **LE MOT DU PRESIDENT : Patrice BOULARD**

Le conseil d'administration de l'amicale et moi-même, sommes honorés de vous retrouver pour cette assemblée générale 2017. Ce moment convivial de rencontres entre anciens de toutes générations, professionnels et enseignants nous permet de garder le contact avec l'ENILV Lycée Georges POMPIDOU.

En 2017, la ville hôte de notre AG ne pouvait être que la ville Aurillac ... 2017, l'année des anniversaires de l'enseignement agricole aurillacois :

- L'ENIL est née d'un arrêté ministériel du 06 avril 1907, il y a donc 110 ans.
- L'amicale des anciens élèves de l'ENILV est officiellement créée le 20 août 1912, mais n'est réellement active que depuis 1937 par la détermination de Mr MARUEJOULS (Promo 1920-1922), cela fait 80 ans.
- L'association PENILA est créée fin d'année 1956, par et pour les professeurs et les élèves de l'ENIL, nous en sommes à 60 ans d'activités.
- Georges Pompidou inaugure le lycée agricole le 14 Octobre 1967, 50 ans plus tard l'établissement porte son nom.
- Le laboratoire de transformation des Viandes a démarré son activité en 1987, soit 30 ans en 2017.
- J'y rajouterai l'intégration définitive de l'ENILV dans la structure du Lycée en 1977 (40 ans), après des demandes répétées pour que l'Ecole de laiterie passe d'un statut de collège à un statut de lycée et obtienne des formations BTS.

Un ouvrage, en gestation, mêlant documents historiques et photos, retracera cette histoire, de 1907 à aujourd'hui, il sera disponible d'ici la fin d'année. Il est l'œuvre de la collaboration bénévole et assidue de la direction, des professeurs et des amicales du complexe G. POMPIDOU -ENILV. Une information vous parviendra dès sa parution.

Depuis 80 ans et malgré une légère érosion de nos adhérents, nous sommes toujours réunis par le concept de l'amicisme avec des racines profondes laitières devenues aujourd'hui agroalimentaires.

Le réseau ainsi tissé a toujours été en avance sur son temps presque un siècle avant Facebook, Copains d'avant, Viadéo ... , notre amicale par la force du bénévolat, a permis au cours de toutes ces années d'intervenir dans nos destinées. Pour un grand nombre d'entre nous elle nous a aidés à entreprendre ou à faire évoluer nos carrières professionnelles.

Nous nous devons de perpétuer cette belle construction, en réfléchissant au moyen de maintenir le lien avec l'ensemble des apprenants ou anciens apprenants agroalimentaires de l'établissement : des BTS STA, des BPA transformation fermière du CFA en passant par les BPREA, les formations courtes du CFPPA, Certificats de Spécialisation (CS).

L'an passé nous avons évoqué la rénovation du service emploi ENILJOB (publication en fin de revue). Le démarrage a été un peu poussif, mais depuis le début d'année, ENILJOB reprend un volume d'activité normal. Nous avons décidé de poursuivre l'offre de lancement, pour l'achat d'une publication d'offre d'emploi, par l'un de nos partenaires sur le site ENILJOB.FR, une remise de 20 € serait accordée (dans la limite de 2 offres). Il est dommage que les grosses difficultés pour recruter en BTS continuent, alors que l'amicale ne peut répondre aux nombreuses demandes de la part des entreprises.

Pour terminer mon propos, je renouvelle mes remerciements à Monsieur CHAPUT, à Madame ACOSTA, Monsieur VALADIER et Madame ARSAC pour l'intérêt constant qu'ils portent à notre amicale : « leurs soutiens logistiques sont vitaux pour nous ». Le corps professoral qui s'implique beaucoup dans nos activités n'est pas oublié.

Merci aussi à nos nombreux partenaires qui permettent à l'amicale de maintenir un niveau de service toujours aussi performant, apprécié et envié. N'hésitez pas à contacter notre secrétariat pour toutes demandes (propositions d'emploi par exemple) nous ferons le nécessaire pour répondre au mieux à vos attentes





**FROMAGERIE DU PLATEAU ARDÉCHOIS**  
07470 COUCOURON

## GÉRENTES S.A.

Araules - 43200 YSSINGEAUX  
Tél. **04 71 65 70 40** - Fax 04 71 59 68 17

- Fourme des Monts Yssingelais (pâte persillée)
- Tome Blanche Givrée
- La Montagnarde
- Tome de Pays 40 % matière grasse
- Beurre Pasteurisé
- Fromage Frais de Montagne 40 % en 500 g, 1 kg et 5 kg
- Crème Fraîche de Montagne Fluide et Épaisse
- Lait U.H.T. de Montagne



**FABRICANT DE  
CONDITIONNEUSES  
DE YAOURTS DAMY**  
800 à 2400 Pots/H



OPERCULES & POTS

\* **Remise complémentaire** sur présentation de cet encart !



**Francis PRADEL**

Tél : 06 52 97 51 33 - Email : francis.pradel@galactea.eu

**GALACTEA GROUP**

Rue Général De Gaulle - 42110 CLEPPE - FRANCE  
+33 (0)477 260 440 - info@galactea.eu - www.galactea.eu

**LCP**

Le Launay - BP 2 - 22140 Prat - France  
Tél : 02 96 47 01 62 / Fax : 02 96 47 06 28  
accueil@presure.fr / www.presure.fr

FOOD INGREDIENTS

Présures animales  
Coagulants microbiens & de fermentation  
Auxiliaires technologiques  
Cultures de Surface & d'Affinage  
Cultures lactiques  
Milieux de cultures  
Préservation



## AMENAGEMENT DE LABORATOIRE

1 rue du Bac 15600 MAURS  
msf.entreprise@gmail.com  
www.monbeaulabo.fr  
tel 06 47 65 53 37

**MSF**

**ENGIE**  
Axima

Axima Réfrigération France

- FROID INDUSTRIEL
- TRAITEMENT D'AIR
- PROCESS AGROALIMENTAIRE



Axima Réfrigération France  
ZAC du Pinay 2 - Chemin du Pinay  
42700 - Firminy  
04.77.53.92.81  
refrigeration.engie-axima.fr

# **RAPPORT D'ACTIVITES : Marie-Christine THERON**

Lors de notre dernière Assemblée Générale du 8 octobre 2016 à Sévérac-le-Château, ont été élus pour trois ans, conformément aux statuts : M. ALBERT Cédric, Mme BRUNHES Laurie, M. GARRELOU Pierre, M. LASSALLE Guy, M. MONTOURCY Gilbert, M. PAGLIA Pierre, M. TEISSEDOU Philippe.

Lors de la première réunion du bureau, il a été procédé aux élections :

M. BOULARD Patrice a été élu Président

M. AURIAC Claude et M. PEYRON Bernard, Vice-Présidents

M. LASSALLE Guy, Trésorier - M. TEISSEDOU Philippe, Trésorier adjoint

M. LAFON Robert, Secrétaire - Mme TRAYSSAC Fabienne, Secrétaire adjointe.

Tiers sortant renouvelable à l'Assemblée Générale cette année

Sont renouvelables : M. AURIAC Claude, Mme BALME Anne, M. BOULARD Patrice, M. CHAPUT Jean-Pierre, M. SALLES Pierre.

Sont candidats pour un nouveau mandat : Mme BALME Anne, M. BOULARD Patrice, M. CHAPUT Jean-Pierre, M. LANTUEJOUL Thomas, M. SALLES Pierre, M. TISSANDIER Alexandre.

ACTIVITÉS DE L'AMICALE :

## **I - Carrefour des métiers et Assemblée Générale**

\* **le carrefour des métiers à destination des BTS agroalimentaires (Produits Laitiers et Produits Alimentaires) :**

Il a eu lieu le jeudi 4 mai 2017. Intégré au module M11 visant à accompagner le Projet Personnel et Professionnel de chacun, cette manifestation permet aux étudiants de BTS STA 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année de rencontrer des Anciens Elèves pour échanger avec eux sur leurs parcours et leurs expériences. Dans un premier temps, deux groupes d'étudiants de 2<sup>ème</sup> année ont présenté les travaux réalisés au cours des séances de pluridisciplinarité « Innovation » qui mobilisent les acquis en Génie alimentaire, Biochimie et Microbiologie. Après l'accueil par M. BOULARD, Président de l'Amicale et M. Chaput, Proviseur de l'Etablissement, les Anciens Elèves ont pu situer succinctement leur vie professionnelle, avant que le débat ne permette d'échanger sur la réalité des activités quotidiennes de chaque secteur.

Une vingtaine de professionnels s'étaient déplacés dont 10 jeunes des promotions 2006 à 2015. Représentant un grand nombre de métiers, ils ont témoigné de la diversité de leurs activités quotidiennes au sein de leurs entreprises.

Patrice BOULARD a clôturé la séance en présentant le service placement commun aux ENIL (ENILJOB). Chacun a pu échanger individuellement au cours de l'apéritif dinatoire offert par l'établissement et l'amicale en fin de journée.

\* **L'Assemblée Générale a eu lieu le 8 octobre 2016.** Les organisateurs, Pierre et Martine SALLES (BTS 1994-1996), avaient prévu un programme conséquent : « Roussel Inox » à Creissels Millau, « Lou Passou Bio » et la blanchisserie « Le Lavoir des Causses » au Massegros et pour terminer, « bien manger.com », épicerie fine à La Tieule. Les anciens ont été chaleureusement accueillis, dès le matin, par Alain ROUSSEL et Véronique FABRE afin de parcourir les locaux de l'entreprise Roussel Inox, réalisant du matériel de fromagerie, de lavage, et des installations pour l'agroalimentaire. Pour finir, nous avons assisté à une découpe laser avec pliage, cintrage, bordage, soudage.

L'après-midi était consacrée à la visite de :

- L'usine « Lou Passou Bio » : Pierre SALLES nous a fait découvrir l'atelier de fabrication, d'affinage et le tout nouvel atelier de découpe permettant le conditionnement des fromages en portion de 130g. Cette usine produit et commercialise principalement des fromages au lait de brebis, mais aussi de chèvre et de vache et même un mélange des trois laits, tous issus de l'agriculture biologique. La visite s'est prolongée par une dégustation.

- La blanchisserie «le lavoir des Causses» qui traite le nettoyage du linge principalement à destination des collectivités et professionnels. Nous avons été reçus par Brice Saint Pierre, son dirigeant qui nous a expliqué le fonctionnement du parc de machines (laveuses-essoreuses, séchoirs, calandreuse permettant de repasser et de plier le linge).

- et de l'entreprise « Bien manger.com » : présentée par Julien CAPLAT, le Directeur. Après son exposé sur la création de son site d'épicerie fine, découverte de rayonnages de produits gourmands sélectionnés chez de nombreux producteurs de la grande tradition gastronomique aux dernières tendances culinaires.

## **II - Participation à :**

\* **L'aide financière en fonction des demandes, aux voyages d'étude et concours Européel.**

\* **Remise des diplômes** aux élèves de BTS, bac technologique, bac général avec des enseignants, l'équipe de direction et les amicales des anciens élèves.

\* **L'insertion professionnelle des étudiants** : gestion des offres d'emploi via le site : [www.eniljob.fr](http://www.eniljob.fr).

Sur Eniljob les cotisants peuvent connaître toutes les coordonnées des entreprises qui recrutent et postuler directement en ligne, les entreprises ont la possibilité d'aller consulter leurs CV et ainsi prendre contact avec eux.

Les anciens élèves sont aussi partie prenante dans la formation des élèves (encadrement pendant leur stage, participation aux jurys d'examens, correction des rapports de stage, accueil dans les entreprises durant leur formation).

## **III - Accueil des élèves entrants à l'ENILV**

Une présentation de nos activités est faite chaque année deux mois après leur arrivée. Après quelques échanges, un pot de l'amitié clôture cette première prise de contact.

## **IV - Site internet**

L'amicale dispose d'un site Internet : [www.enilv-aurillac.fr](http://www.enilv-aurillac.fr) qui comprend une partie historique sur l'association, le bureau et ses partenaires actuels (sponsors). Une partie « actualités » : activités de l'Amicale, manifestations à venir, situation du marché du travail en I.A.A., un lien vers le nouveau site Eniljob, nouvelles et annuaire des anciens élèves, « trombinoscopes et listes » des promotions, une photothèque des différentes Assemblées Générales. Ce site reçoit environ 16 000 visites uniques par an.

## LE MOT DU PROVISEUR : Jean-Pierre CHAPUT

L'amicale des anciens élèves de l'ENILV continue de perpétuer son implication forte lors d'actions comme la remise des diplômes et la présentation des métiers aux BTSA STA. Nous retrouvons également votre président comme membre actif du conseil d'administration de l'EPLFPA.

La présence du bureau de l'amicale à la laiterie, les fichiers de stages et d'emplois demeurent primordiaux.

Notre établissement s'inscrit dans la réflexion et mettra en œuvre les conclusions des Etats Généraux des Assises de l'Alimentation grâce à nos outils que sont l'exploitation agricole, la laiterie et le laboratoire des viandes.

Le Lycée G. POMPIDOU - ENILV, associé à nos collègues de l'IUT et du lycée CORTAT, constitue une tête de réseau du campus des métiers et des qualifications « des produits agro-alimentaires d'Auvergne » qui a obtenu en 2016 sa labellisation. Ce réseau combine la formation, la recherche et le développement. Céline ARSAC, Directrice Opérationnelle à mi-temps, lui donne corps en mettant en place les premières réalisations permettant par exemple d'étoffer notre carte des formations.

Les effectifs de la filière STA en formation initiale scolaire se tassent en 2017-2018, les autres ENIL affichent cette tendance surtout en option analyse des processus technologiques. Après quatre années de recrutement à 24 élèves en BTSA nous atteignons un effectif de 16 étudiants.

L'intérêt pour l'agro-alimentaire s'amplifie au CFPPA par une demande croissante de stages courts autour des produits laitiers auxquels s'ajoutent les formations plus longues de Certificats de Spécialisation. Les CS « produits fermiers » et l'ouverture à cette rentrée de « technicien spécialisé en transformation laitière » confirment l'engouement de ces sujets, en apprentissage comme en formation continue.

Vous disposez des services ANFOPEIL offres d'emplois (Eniljob), apprentissage consultables sur un site vivant et agréable.

Cette structure nationale a organisé son Assemblée Générale dans notre établissement en mai 2017 bien entendu avec votre contribution active.

Florence RABANNE anime le « dispositif expérimental » pour la deuxième et dernière année, depuis l'établissement, en lien étroit avec le RMT « fromages de terroir ». Cette année sa mission sera d'étendre aux ENIL les travaux appliqués dans notre établissement.

En 2017 l'ENILV souffle ses 110 bougies alors que le Lycée Agricole célèbre son cinquantenaire. Après les participations d'Alain POMPIDOU, d'Isabelle AUTISSIER sur le climat, d'autres conférences traitant de l'acquisition du foncier et de l'agroalimentaire se dérouleront d'ici la fin de l'année. Les 19 et 20 octobre 2017 verront une commémoration pour les personnels et les apprenants. Un album photos et un groupe sur les produits dérivés vous impliquent beaucoup, je vous en remercie. Je sais, une nouvelle fois, pouvoir compter sur votre amicale.

Goûtez au bon goût de lait avec la gamme des produits d'un petit groupe d'agriculteurs attaché à leur territoire



Des produits aux qualités avérées et certifiés avec la démarche Bleu-Blanc-Cœur tout en respectant l'équilibre alimentaire



# AGRO-PROCESS

Bureau d'études et d'ingénierie spécialiste de l'alimentaire

[www.agro-procces.fr](http://www.agro-procces.fr)

Conseil et Expertise

Ingénierie Process

Ingénierie Bâtiment



## ENILV AURILLAC Septembre 2017

### Carrosserie THERON

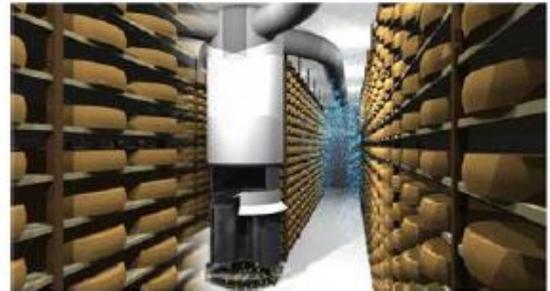
La Grange – 15220 ROANNES-SAINT-MARY  
Tel : 04.71.62.82.50 – Fax : 04.71.62.80.88  
[scevitheron@orange.fr](mailto:scevitheron@orange.fr)



Bétaillère – Remorque Routière - Fourgon

AIR QUALITY  
SAFRAIR FRANCE  
PROCESS

Le conditionnement d'air  
en toute sécurité



Contact : Séverine DOLCI  
Tél : 05.59.83.27.65 - [dolci@airqualityprocess.com](mailto:dolci@airqualityprocess.com)  
[www.airqualityprocess.com](http://www.airqualityprocess.com)

# CHALON MEGARD

*Unissons nos talents*

## Le spécialiste de l'équipement pour la fromagerie

Depuis 1920, CHALON MEGARD présente une gamme complète d'équipements et de lignes de fabrication mécanisées pour la production de fromages type pâtes pressées, pâtes cuites et spécialités fromagères.

- ✓ Réception lait
- ✓ Traitement thermique
- ✓ Cuves de fabrication
- ✓ Moulage
- ✓ Presses, Acidification

- ✓ Démoulage
- ✓ Salage, Saumurage
- ✓ Affinage
- ✓ Et des lignes complètes clé en main adaptées à vos besoins



SERVICE CLIENT  
**CHALON  
MEGARD**

+ 33 (0)4 74 76 78 87

[sav@chalonmegard.com](mailto:sav@chalonmegard.com) *Unissons nos talents*

6, rue des Narcisses,  
01460, Montréal La Cluse, France  
04.74.76.11.55

[www.chalonmegard.com](http://www.chalonmegard.com)



## SOCIETE FROMAGERE DU LIVRADOIS

35 Rue Newton  
Zone Industrielle du Brézet  
63000 CLERMONT-FERRAND

☎ Service commercial : 04.73.74.60.71

☎ : 04.73.74.60.79

E-mail : [livradois@livradois.fr](mailto:livradois@livradois.fr)

Site Internet : <http://www.societe-fromagerie-du-livradois.com/>

## Fromagerie Bonal

Affineur Négociant  
Grossiste - Détaillant  
Spécialiste en Cantal

Un respect des traditions  
" La saveur du terroir "



Méthodes traditionnelles d'affinage

84-88 avenue de la république - 15000 Aurillac  
Tél : 04 71 48 22 85 - Fax 04 71 48 15 46

## Le Crédit Agricole Centre France

Partenaire

de la vie locale



0 800 400 000

Service & appel  
gratuits

Internet

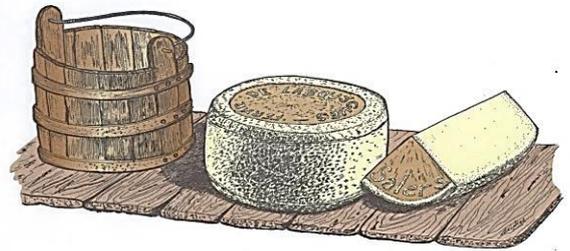
[www.ca-centrefrance.fr](http://www.ca-centrefrance.fr)



CENTRE FRANCE  
Toute une banque  
pour vous

CASIER REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE MUTUEL DE CENTRE FRANCE - Société coopérative à capital variable agréée en qualité d'établissement de crédit - Siège Social : 3, avenue de la Libération - 63000 CLERMONT-FERRAND CEDEX 9 - 0800 400 000 (du 08h00 au 18h00) - Numéro de registre de commerce et de tribunal de commerce de Clermont-Ferrand : 332 000 000

## GAEC CALDAYROUX Ferme de Labouygues



Producteur - Fromager - Affineur  
Vente au détail

SALERS - CANTAL FERMIER - ROND DE LABOUYGUES - BEURRE



15130 ARPAJON sur CEZE  
Tél : 04 71 64 28 68



## SARL ABC PESAGE

Tel / Fax 04 71 48 15 14

Vente, installation, dépannage  
balances, bascules, groupes  
étiquetages, Trancheurs, etc...

Pesage Industriel et Commercial

SAV / Vente / Location

Philippe GRANIER 06 07 33 98 76

51 Av du cdt Hubert Monraisse  
15000 AURILLAC

[www.abc-pesage.com](http://www.abc-pesage.com) - [abc.pesage@orange.fr](mailto:abc.pesage@orange.fr)

## Ultrad<sup>®</sup> HA

POUR ASSURER UNE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE  
OPTIMALE DANS VOS USINES

Connaissez-vous les **4 BÉNÉFICES CLÉS**  
de la désinfection par Ultradiffusion<sup>®</sup> ?



1 SÉCURISER LES  
PRODUCTIONS

SANS APPORT  
D'HUMIDITÉ

3 SANS RISQUE  
DE RÉSIDUS

ECONOMIQUE



Rondelé PRÉSIDENT

Société Fromagère et Laitière de RODEZ  
Z.I. de Cantaranne 12032 RODEZ CEDEX 9  
Tél : 05.65.76.53.53



[www.lcbfoodsafety.com](http://www.lcbfoodsafety.com)

Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation,  
lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

ENVIE DE LE TESTER  
DANS VOTRE USINE?

Contactez-nous,  
nos experts sont  
à votre écoute.



+33 (0)3 85 36 81 00  
[contact@lcbfoodsafety.com](mailto:contact@lcbfoodsafety.com)



C. Pompidou - enilv  
Aurillac

### ADMINISTRATION

PROVISEUR : M. CHAPUT  
PR. ADJOINT : MME ACOSTA  
C.P.E : M. CASTANIER - M. GARCIA  
DIRECTRICE CFPPA : MME ARSAC  
DIRECTEUR CFA : M. CHIROT  
ATTACHE : M. VALADIER

### HYGIENE /QUALITE/HACCP SECURITE ALIMENTAIRE

MME BALME - MME DELGADO  
M. ARNAUD - M. BALME  
M. COMBES - MME PAGLIA

### LABORATOIRES CHIMIE/MICROBIOLOGIE

MME FAURE - M. PAGLIA  
MME PIED - MME RAVAZ  
Techniciens :  
MME DELPUECH - MME VAL  
M. CRUHEGE

### ATELIERS TECHNOLOGIQUES

Direction :  
Responsables Techniques :  
M. ARNAUD - M. GRANGE  
Techniciens :  
M. BESSIERES - M. BARTHOMEUF  
M. ESTRADE - M. RODIER  
M. BOUTAL - M. CARTEAU  
MME DELGADO - M. DUMAS

### ANALYSE SENSORIELLE

MME ALBOUY

**ENILV**  
**UNE EQUIPE A VOTRE  
SERVICE**

### ENSEIGNEMENT GENERAL

MATH / INFORMATIQUE :  
M. BONHOMME - MME VAURS  
MME GONCALVES  
TECHNIQUES D'EXPRESSION  
ET COMMUNICATION :  
M. FONTAINE  
Anglais / Espagnol :  
Mme VUARAND - Mme DUPUIS  
EPS :  
M. ROUSSON

### ECONOMIE

Economie-Gestion filière :  
MME VIGIER  
Economie générale :  
MME BESSON

### PROCESS

Technologie laitière et fromagère :  
M. ALBERT - M. COMBES  
MME MAISONOBE - MME RABANNE  
M. TEISSEDOU - M. VIRELAUDE  
Génie alimentaire/Techno viande :  
Mme BALME, M. ARNAUD  
Génie industriel :  
M. BALME

### RELATIONS ENTREPRISES

Anfopeil - Formation continue :  
MME ARSAC



*Au pays des confitures & des compotes*

Installée à Malemort sur Corrèze, à proximité de Brive la Gaillarde dans une région de tradition gastronomique où il fait bon vivre, l'entreprise Delvert répond aux attentes d'un marché de plus en plus exigeant.

Notre entreprise, à taille humaine, possède grâce à son équipe et à son outil industriel performants, une réactivité et un sens du service très développés.

**DELVERT SAS**

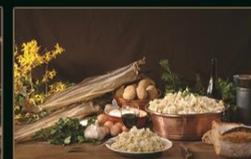
ZI Avenue Tour de Loyre CS90106 - 19361 MALEMORT SUR CORREZE  
TEL : 05-55-18-00-60



**Maison  
CARRIER**



Découvrez nos spécialités fabriquées en Aveyron :  
Aligot, Estofinade, Farçous, Tripoux, Choux farcis...



# Charcuterie du Pays

Gros - Détail



Boucherie - Charcuterie  
**BRUNHES**

Maison fondée en 1893

Avenue des Platanes - 15150 LAROQUEBROU  
Tél. 04 71 46 00 13 - Fax 04 71 46 03 26

# AUVERGNE IMPRESSION



YTRAC

Flexographie  
Bobinots  
Agro-alimentaire

**A.I.**

Tél. 04 71 47 78 02  
Fax 04 71 47 76 16  
contact@auvergneimpression.com

12, Avenue de l'Égalité - 15130 YTRAC  
04 71 47 78 02



**ScanStation**  
Station d'incubation et de comptage  
de colonies en temps réel

100 % CONÇU ET DÉVELOPPÉ DANS LE CANTAL

Contactez-nous pour Infos | Vidéo | Démo | Devis  
à [info@interscience.com](mailto:info@interscience.com)

interscience

REFROIDISSEMENT INDUSTRIEL  
TRAITEMENT D'AIR  
GESTION DES FLUX D'AIR  
CINÉTIQUE DE PERTE EN POIDS  
REFROIDISSEMENT RAPIDE  
OPTIMISATION D'ÉNERGIE  
MAINTENANCE CONNECTÉE  
SERVICE

**clauger**   
Des Hommes & Vous...

**CLAUGER AUVERGNE**  
138 avenue de la gare  
63800 Cournon d'Auvergne  
Tél: +33 (0)4 73 77 65 50  
[auvergne@clauger.fr](mailto:auvergne@clauger.fr)

[www.clauger.fr](http://www.clauger.fr)

**E.U.R.L. Stefanovic**

Spécialiste en chaudronnerie inox  
pour l'industrie agro-alimentaire et chimique

Av. Antoine Lavoisier Z.A. Laprade  
43700 SAINT GERMAIN - LAPRADE  
Tél. 04 71 03 03 23 Fax 04 71 03 50 75

E-mail: [info@cipi.ac.fr](mailto:info@cipi.ac.fr)

# DISPOSITIF EXPERIMENTAL LYCEE AGRICOLE ENILV

## RMT FROMAGES DE TERROIRS

Grâce aux financements de la DGER, Florence Rabanne, enseignante en génie alimentaire à l'ENILV d'Aurillac a consacré un tiers de son temps pour porter le dispositif expérimental conduit en lien avec le RMT (Réseau Mixte Technologique) Filières fromagères valorisant leurs terroirs.

Le lycée agricole ENILV d'Aurillac, via le réseau des ENIL's, est partenaire de ce RMT depuis 2009.

Il met en réseau les acteurs de la recherche, de l'enseignement et du développement dans le secteur des fromages AOP/IGP et coordonne au niveau national des travaux permettant aux filières fromagères de terroir d'avancer sur des thématiques stratégiques :

- valorisation et maîtrise des écosystèmes microbiens laitiers,
- autonomie alimentaire et fourragère,
- capitalisation des savoir-faire fromagers,
- durabilité des filières et des exploitations etc.

Le RMT a souhaité développer des actions avec les établissements d'enseignement *pour enrichir les formations de ses travaux pour une meilleure adéquation entre l'enseignement que reçoivent les futurs opérateurs des filières fromagères AOP/IGP et les enjeux auxquels font face ces mêmes filières.*

Le projet vise à une prise en compte nécessaire de continuité de la production et de la transformation de lait en fromages AOP par les apprenants.

Il a permis de dynamiser les partenariats territoriaux associant des formations agricoles, des formations de transformation fromagère et des ODG (Organismes de Gestion des AOP).

Au cours de l'année 2016-2017, les actions ont permis de :

- **Expérimenter**, sur le site de l'EPL d'Aurillac, un ensemble d'actions pour co-construire des modules de formation « AOP » à la croisée entre production laitière et transformation fromagère :
- **Organiser** des journées de formations, à destination des enseignants, formateurs, techniciens de l'EPL, sur plusieurs outils du RMT :
  - Outils typologiques et de diagnostic des prairies permanentes
  - Grille d'évaluation de la durabilité des exploitations
  - Démarche FlorAcQ, d'accompagnement des producteurs de lait pour orienter les équilibres microbiens des laits en faveur de la qualité des fromages au lait cru.

Ces journées ont été réalisées en collaboration avec le CIF, la Chambre d'agriculture du Cantal, le Pôle fromager AOP Massif Central.

Elles ont permis de renforcer les liens entre les équipes éducatives, les personnels de différents centres et ainsi enclencher de nouvelles collaborations.

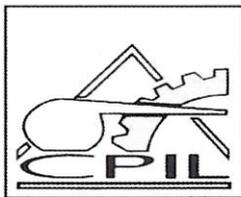
Dès la rentrée scolaire 2017 un MAP (Module d'Adaptation Professionnel) est mis en place dans le cadre de la formation des 1<sup>er</sup> Bac Pro CGEA (conduite et gestion de l'exploitation agricole) pour un volume horaire annuel de 56 heures. Ce module est conduit en pluridisciplinarité : Enseignants de zootechnie, agronomie, économie, documentation, génie alimentaire avec la participation de plusieurs professionnels : producteurs, représentants de divers organismes : INAO, CIF, Pôle AOP MC .....

Il permet notamment de valoriser l'outil FlorAcQ et la Typologie multifonctionnelle des prairies.

- **Animer** des dynamiques régionales de mise en réseau des acteurs de la formation et des filières. Des contacts ont été noués avec trois autres sites : Poligny et Mamirolle en Franche Comté et La Roche-sur-Foron dans les Savoie. Une première rencontre inter ENIL's a permis d'affirmer la volonté de partager les expériences et de formaliser ces rencontres.

*Le bilan de la première année de ce dispositif expérimental étant positif, nous avons obtenu sa prolongation pour l'année scolaire 2017-2018.*





Fournitures de Matériel  
et Produits de Laboratoire

**Guy CHIGROS**  
**Denis PELISSIER**

Z.A. Les Croizettes - 63500 ISSOIRE  
Tél. **04 73 89 69 75** - Fax 04 73 89 69 79

**L'Atelier 3D**

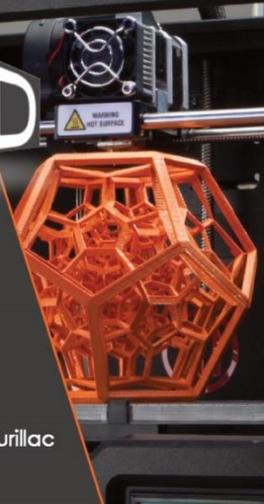
Spécialistes de l'impression 3D

☎ 09.52.46.84.13

✉ contact@atelier3d-cantal.fr

🌐 www.atelier3d-shop.fr

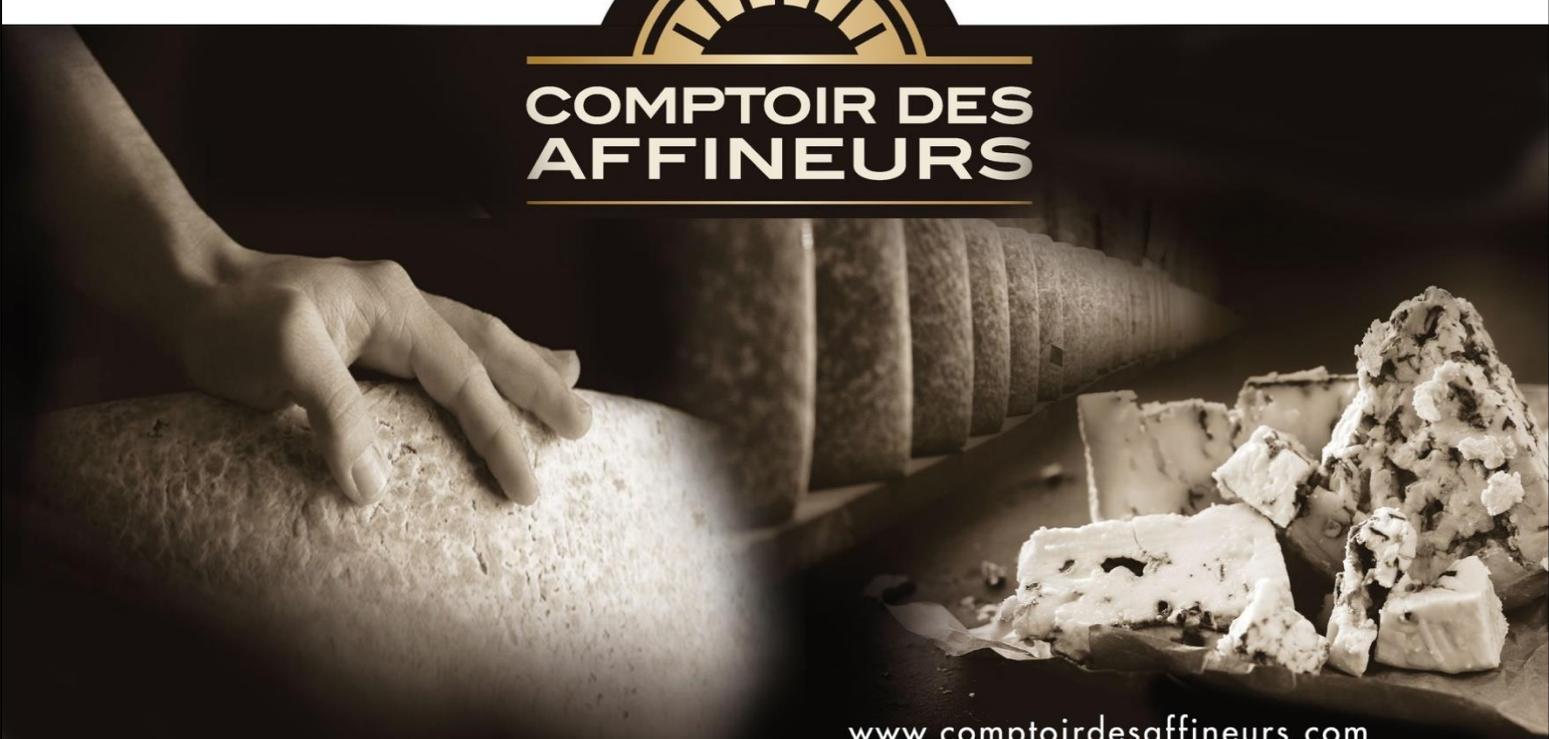
📍 22 Avenue de la République, 15000 Aurillac



# DÉCOUVREZ L'EXCELLENCE DE NOS MAÎTRES FROMAGERS



**COMPTOIR DES  
AFFINEURS**



[www.comptoirdesaffineurs.com](http://www.comptoirdesaffineurs.com)

**DISCOB**  
DISTRIBUTION COMMERCE BOYAUX ET ÉPICES



Boyaux naturels - Boyaux artificiels - Épices  
Additifs - Ficelles et filets...

FR  
11.049.020  
CE



Discob est distributeur  
officiel des épices



Avenue de la Plège - ZAC du Parc Technologique - 11 150 BRAM  
Tél : 00 33 (0)4 48 22 04 60 - Fax : 00 33 (0)4 48 22 04 53  
Site internet : [www.discob.fr](http://www.discob.fr) - Email : [discob@discob.fr](mailto:discob@discob.fr)

**ALBÉDIA**  
IMPRIMEURS

26, rue Gutenberg - AURILLAC

Tél. 04 71 63 44 60

E-mail : [com@albedia.fr](mailto:com@albedia.fr)

**DERNIÈRE ACQUISITION : UNE PRESSE NUMÉRIQUE**



10-31-1829



# CAMPUS DES METIERS ET DES QUALIFICATIONS DES PRODUITS AGRO-ALIMENTAIRES EN AUVERGNE



Suite au lancement officiel des 4 Campus d'Auvergne de janvier dernier, la première réunion des partenaires du Campus des métiers et des qualifications des produits agro-alimentaires en Auvergne a eu lieu le 11 avril 2017.

Ce campus se structure autour de ses trois têtes de réseau d'Aurillac : le lycée Pompidou-ENILV, le lycée des métiers Raymond Cortat et le département Génie biologique de l' IUT.

Ses partenaires sont issus de l'enseignement agricole, l'enseignement professionnel hôtelier, l'enseignement supérieur, l'IFRIA, les professionnels et laboratoires de recherche (INRA, ARIA, UMIH, Limagrain, .....)

Les Campus des métiers et des qualifications, initiés par les Ministères de l'Education nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, et de l'Economie et des Finances, en partenariat avec les Régions, ont pour mission de soutenir les politiques territoriales de développement économique et social par la formation.

Dans l'académie de Clermont-Ferrand, quatre campus des métiers et des qualifications sont labellisés : le Campus aéronautique Auvergne, l'e-campus (numérique industriel), le Campus Design, Matériaux et Innovation et le Campus des produits agroalimentaires.

Ils ont pour objet de fédérer tous les partenaires de la formation professionnelle du secteur agro-alimentaire et hôtellerie-restauration, afin de favoriser les cursus de formation des jeunes et de mieux répondre aux besoins des professionnels.

Le Campus des produits agroalimentaires se fonde sur une démarche qui intègre la notion de qualité, aussi bien dans les ingrédients, le procédé de fabrication que dans le produit fini et sa valorisation dans l'assiette. Le territoire auvergnat possède de nombreux produits de qualité certifiée (AOP notamment) : fromages, viandes, lentilles... La notion de circuit court est forte dans ce Campus, qui a aussi pour vocation de soutenir le tissu économique local.

Dans ce cadre, des formations adaptées aux besoins des secteurs professionnels ont été mises en place à la rentrée 2017 :

- La mention complémentaire « employé traiteur » au lycée Raymond Cortat)
- Le certificat de spécialisation « technicien spécialisé en transformation laitière » en apprentissage et en formation continue au lycée G. Pompidou-ENILV.

## Plan d'actions 2017-2018 :

- Edition d'une plaquette établissant la cartographie des formations et des cursus des secteurs professionnels concernés.
- Participation à des actions de communication et d'informations sur les formations : Organisation d'une journée découverte des métiers de l'agro-alimentaire et de la restauration dans le cadre du SPEL à Aurillac, participation au salon de l'étudiant à Clermont-Ferrand en janvier 2018, participation au mondial des métiers à Lyon en février 2018.
- Réalisation d'un projet pédagogique impliquant les différentes formations des têtes de réseau du Campus : BTS STA, Bac pro Hôtellerie et licence professionnelle « produits alimentaires de terroir : innovation et valorisation ».
- Projet de mise en place d'une formation « CS restauration collective » par les lycées agricoles de Marmilhat et Aurillac en collaboration avec les lycées des métiers hôtellerie restauration.

**Céline ARSAC, directrice opérationnelle du Campus**



**Fourniture Laitière**

**POUR CONCEVOIR ET DEVELOPPER VOS FABRICATIONS**

Ingrédients laitiers	Matériel	Equipement de la personne	Hygiène	Conditionnement
-------------------------	----------	------------------------------	---------	-----------------

ZI La Bergaderie - 01370 – SAINT ETIENNE DU BOIS Mail: [contact@fourniture-laitiere.com](mailto:contact@fourniture-laitiere.com)  
Tel : 04.74.30.50.37 – Fax : 04.74.25.87.37 Site : [www.fourniture-laitiere.com](http://www.fourniture-laitiere.com)



**SOUSSANA**  
by **DAT-Schaub France**

Boyaux naturels, Boyaux manufacturés  
Ingrédients de spécialité  
Mélanges technologiques, aromatiques et culinaires  
Emballages

Votre attaché commercial sur la région est :  
**Laurent LANDES**  
Tél. : 06 80 47 15 93 - [www.dat-schaub-france.com](http://www.dat-schaub-france.com)



Visite et dégustation gratuites - Boutique  
Coopérative Fromagère Jeune Montagne - 12210 Laguiole - 05 65 44 35 54 - [jeune-montagne-aubrac.fr](http://jeune-montagne-aubrac.fr)



## L'innovation au service de tous

Depuis 1874, Chr. Hansen n'a cessé d'innover et de créer des ingrédients naturels pour améliorer l'alimentation et la santé de tous. Aujourd'hui encore, en partenariat avec nos clients et en étroite collaboration avec des écoles, des universités et des centres de recherche du monde entier, nous développons de nouvelles solutions permettant aux industriels laitiers de répondre à la demande des consommateurs pour des produits à la fois sains et gourmands :

- Solutions pour la maîtrise du sucre et du lactose
- Innovation dans le domaine du Food Service
- Avancées sur le terrain de la Bioprotection...

Consultez notre site [www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com) pour en savoir plus

**CHR HANSEN**

*Improving food & health*

**Chr. Hansen France SAS**

Cultures & Enzymes - Probiotiques - Colorants Naturels

*Affinage Traditionnel*

**Marcel CHARRADE**

*Maître Affineur*

**Fromages A.O.P d'Auvergne**

Rte de Murat - 15170 NEUSSARGUES - Tél : 04 71 20 51 93 / Fax : 04 71 20 57 00



Atelier de découpe  
frais emballé



**SASSARO**  
*le lavage*

40 années d'expérience  
à votre service

Z.I. Ouest - B.P. 2 - 17700 SURGÈRES - FRANCE  
Tél. 05 46 07 21 44 - Fax 05 46 07 04 50

[sassaro@wanadoo.fr](mailto:sassaro@wanadoo.fr) - [www.sassaro.fr](http://www.sassaro.fr)



> Armoires > Caisson de soins  
> Tunnel > Filtration sérum

PRÉSURES



FERMENTS LACTIQUES



ÉPICES POUR FROMAGES



MILIEUX DE CULTURE

FERMENTS D'AFFINAGE



"Un vrai fromage se doit d'être d'une qualité irréprochable. Alors nos présures traditionnelles, aux valeurs exceptionnelles seront vos outils indispensables dans votre quête de perfection ..."

PLUS DE **140 ANS** D'EXPÉRIENCE

Présures Granday



Présures Granday® et Présures Berthelot® sont des marques des **Laboratoires ABIA**  
 ZA les Champs Lins - 51 Impasse du pré des taupes / 21190 MEURSAULT - FRANCE  
 Fax : +33(0)3 8020 8001 - Tél : +33(0)3 8020 8000 / contact@laboratoires-abia.com - www.laboratoires-abia.com



## Quand l'innovation côtoie la tradition

### Notre Savoir-Faire dans les produits laitiers

- toute opération unitaire de la réception du lait cru jusqu'aux produits finis avant conditionnement.

### Notre Expérience dans vos applications

- laits de consommation
- crèmes et beurre
- yaourts, fromages frais et desserts
- fromages à pâtes pressées
- produits à technologie analogue (*base lait de soja, jelly...*)
- préparation des ferments et levains
- cristallisation du sérum.

### Nos Produits et Services

- cuves de stockage et de procédé
- agitateurs et systèmes de mélange
- systèmes de nettoyage en place
- lignes de procédé clés en mains.



Ensemble donnons vie à vos projets - [contact@pierreguerin.fr](mailto:contact@pierreguerin.fr)  
[www.pierreguerin.com](http://www.pierreguerin.com)



## Le réseau de formation En Industrie Laitière

Association Nationale pour la Formation et le Perfectionnement  
des Personnels en Industrie Laitière et Agro-Alimentaire  
Stages organisés à l'ENILV Aurillac pour l'année 2018 :

### 👉 Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées

Préparation des laits, levains lactiques, coagulation, égouttage, salage, affinage, ...

- ☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

📅 **4 jours** (du 8 au 12 octobre 2018)

### 👉 Les Bases de la technologie Fromagère

Principes, paramètres et contraintes pour élaborer des produits de qualité, approche scientifique et technologique...

- ☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

📅 **4 jours** (du 11 au 15 juin 2018)

### 👉 La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

- ☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

📅 **3 jours** (17 au 20 septembre 2018)

Contact ENILV  
AURILLAC  
Céline ARSAC  
CFPPA  
15000 Aurillac  
Tel : 04 71 46 26 75

auvergne COLLECTIVITÉS



Solutions d'hygiène depuis 1974 !

auvergne COLLECTIVITÉS Solutions d'hygiène

Depuis 1974 à vos côtés !

Produits & matériels d'hygiène et d'entretien



auvergne COLLECTIVITÉS ZAC d'Esban - 15130 YTRAC 0471451265 - vente@auvergnecollectivites.fr



Matériel neuf et occasion pour l'agro-alimentaire



AEF Agencement Equipement Fromagerie ZAC sous le moulin 39140 BLETTERANS www.aef-jacquier.com E mail: contact@aef-jacquier.com Tél. 03 84 48 19 86 Fax. 03 84 85 15 69



# GROUPE SAVENCIA

## Saveurs & Spécialités



Le GROUPE SAVENCIA Saveurs & Spécialités développe **un portefeuille de marques et de produits différenciés et innovants**, adapté à la diversité des cultures alimentaires et aux attentes des professionnels et des industries du secteur agro-alimentaire.

Organisé autour de 4 activités (fromages et produits laitiers, chocolat, charcuterie et produits de la mer), **le Groupe compte 21 400 collaborateurs dans le monde.**

[savencia-fromagedairy.com](http://savencia-fromagedairy.com)  
[savencia-careers.com](http://savencia-careers.com)



**Descours & Cabaud**  
RHÔNE - ALPES - AUVERGNE

**Prolians**

**L'alliance des professionnels**

Agence d'AURILLAC

Rue du 11 novembre

15000 AURILLAC

TEL 04 71 63 68 91

FAX : 04 71 64 92 43

Email [aurillac.dc-raa@reseau-prolians.net](mailto:aurillac.dc-raa@reseau-prolians.net)

~ Produit pour le BTP ~ Quincaillerie ~ Chauffage ~ Sanitaire ~  
~ Produits métallurgiques ~ Tréfilerie ~ Couverture ~ Bardage ~  
~ Fournitures industrielles ~

*Alban* Conseils et Bureau d'Etudes

Consulting

**FROID INDUSTRIEL**

**CONDITIONNEMENT D'AIR**

**ALBAN CONSULTING**

*Siège social*

33 rue Salvador Allende 42350 LA TALAUDIÈRE  
Tél. +33 (0)4 77 81 30 36 - Mobile +33 (0)7 88 84 72 57

Mail : [cottier.claude@gmail.com](mailto:cottier.claude@gmail.com)

SAS au capital de 200 000 € -

N°SIRET 388 932 055 000 22 - CODE NACE 6820B

## ETAPE POLONAISE POUR LE CONCOURS EUROPEL

Le 13 septembre dernier, Annie Vuarand, professeur d'anglais de l'établissement, et moi-même avons quitté Aurillac à 4h30 du matin avec 6 étudiants de BTS STA pour aller prendre l'avion à Lyon : Destination du jour : le concours EUROPEL qui faisait étape pour la première fois en Pologne, à Olsztyn. Pour Baptiste, Marie, Axelle, Benjamin, Chloé et Pauline le grand moment était arrivé : baptême de l'air pour cinq d'entre eux et surtout défendre les couleurs de notre établissement au concours pour lequel ils se sont longuement préparés en avril et mai dernier puis à nouveau en septembre sur du gouda et de l'emmental, car nous n'avons eu les infos sur les fromages à déguster que très tardivement.



**Nos 6 étudiants ambassadeurs des produits de l'ENILV**



**Soirée découverte de produits polonais**

Après de gros coups de stress liés aux bouchons Stéphanois et Lyonnais, nous avons pu prendre notre avion pour Varsovie avec une escale à Bruxelles. Arrivés à 17 heures à Varsovie, il a fallu rejoindre notre auberge de jeunesse pour la nuit : l'occasion pour nous et nos étudiants de prendre la mesure des difficultés de communication dans un pays dont on ne parle pas la langue et dont une partie de la population ne parle pas non plus l'anglais.

Après une nuit de repos bien mérité, nous avons pris le train en direction d'Olsztyn où nous sommes arrivés en début d'après midi. Là, les rencontres, voire retrouvailles, avec une partie des autres équipes ont commencé sur le quai de la gare tandis que les étudiants polonais nous accueillent pour nous véhiculer jusqu'à l'université.

Ensuite, tout s'est enchaîné très vite : découverte de nos chambres avec vue sur le lac qui borde le campus, cérémonie d'ouverture, présentation des équipes, dégustation des produits amenés par chaque école...

Le lendemain, le matin a été consacré au concours pour les étudiants et à l'AG d'Europel pour les accompagnateurs tandis que l'après midi nous a permis de découvrir la vieille ville d'Olsztyn.

Pour ce qui concerne les produits, comme d'habitude, il y avait du lait et du beurre avec une innovation : un beurre de chèvre ! En ce qui concerne les fromages, les étudiants ont du noter du « Old Amsterdamer cheese », du « Dutch-Swiss-Type cheese » et du Twaróg, un fromage frais lactique polonais particulièrement consommé aussi bien en salé qu'en sucré.

Samedi matin, nous avons eu quelques présentations par les principaux sponsors dont une intervention particulièrement intéressante de la firme Ch Hansen sur l'évolution des tendances alimentaires dans le monde. Ensuite, nous avons pu présenter nos produits dans le cadre du festival du fromage polonais qui est organisé chaque année en septembre à Olsztyn. L'après-midi du samedi a également été très enrichissante puisque nous avons eu la chance de visiter un site de fabrication de yaourts, de fromage et un hall R&D pilote de Mlekpól, une grosse coopérative laitière polonaise.



**Chloé au travail, Baptiste se penche sur les Old Amsterdamer Cheese, Axelle en pleine réflexion, Marie semble songeuse, Benjamin découvre le beurre de chèvre**

Toute bonne chose ayant une fin, nous avons quitté Olsztyn dimanche matin afin de reprendre l'avion à Varsovie et rentrer à Aurillac où nous sommes arrivés lundi matin à 4h, des étoiles plein les yeux des étudiants.

Côté bilan, saluons les performances de Baptiste, Marie, Axelle, Benjamin, Chloé et Pauline qui ont remporté quatre prix par équipe dont celui de la troisième meilleure équipe au classement général, tous produits laitiers confondus. A noter que, à part une étudiante de l'ENILIA de Surgères qui a gagné un troisième prix en individuel, nous sommes le seul établissement français sur 6 à ramener des prix ! Il faut aussi dire que les équipes polonaises ont remporté la quasi-totalité des prix.

En outre, nos étudiants ont été d'excellents ambassadeurs de notre établissement et de la France par leur implication, leur comportement exemplaire, leur attitude positive et ouverte, leur esprit d'équipe et leur curiosité. Encore merci et félicitations à eux.



**Les étudiants avec leurs prix**

Anne Balme



**Photo de groupe dans la halle Pilote**

les fromageries  
occitanes



Avèrgue-Roquergon-Pyrénées

*Les Fromageries Occitanes*

*Bédoussac*

*15220 St Mamet*

Tél : 04-71-46-81-50

SODIAAL

**TEMACO**

**Agence Sud-Ouest**

ZAC des Alleux - 19330 Favars  
ZA Escudier - 19270 Donzenac  
Tél. 05 55 92 92 92  
Fax 05 55 92 25 78

**Agence Sud-Est**

ZA les Peupliers  
13670 Verquières  
Tél. 04 90 89 06 10  
Fax 04 90 89 06 11

**Agence Nord-Ouest**

Z.I. Pigeon Blanc  
35640 Rennes Martigné  
Tél. 02 99 47 81 82  
Fax 02 99 47 99 07

**Agence Paris - Nord-Est**

Tél. 05 55 92 92 92  
Fax 05 55 92 25 78



[www.temaco.fr](http://www.temaco.fr)

Fournitures pour les fromageries et les industries alimentaires

<b>Tuyaux et accessoires Lubrifiants</b>	<b>Bacs Caisses Palettes</b>	<b>Emballage Découpe et transport</b>
<b>Fruits Arômes Épices et ingrédients</b>	<b>Moules Blocs moules Toiles</b>	<b>Laboratoire : matériels et contrôle</b>
<b>Produits et matériels d'hygiène</b>	<b>Brosserie Essuyage Protection</b>	<b>Ferments Présures et auxiliaires de fabrication</b>

**Diversey**

**Matériels de  
fabrication  
et de conditionnement**

**DU PONT**

**DANISCO**

SOGEBUL utilise sa propre flotte de camions:  
pour des livraisons en toute confiance



[www.sogebul.fr](http://www.sogebul.fr)

**UNION DES  
PRODUCTEURS  
DE  
SAINT-NECTAIRE  
FERMIER**



2, route des Fraux  
63610 BESSE ET  
SAINT-ANASTAISE  
04 73 79 59 02

Conception  
Fabrication  
Installation  
de matériel  
inox pour  
l'industrie  
alimentaire



1, avenue de Saint Affrique - 12100 CREISSELS  
Tél. : 00.33.5.65.60.01.61 - Fax : 00.33.5.65.60.49.16  
E-mail : [contact@roussel-inox.com](mailto:contact@roussel-inox.com) - Site : [www.roussel-inox.com](http://www.roussel-inox.com)



AOP  
**FOURME  
D'AMBERT**

*La douceur créative*



[fourme-ambert.com](http://fourme-ambert.com)

Conception : [www.quiluset.com](http://www.quiluset.com) - Crédits photos : E. Hammermann

**ACTEMIUM**

MAINTENANCE  
AUVERGNE

45, rue Gutenberg  
Z.I. de Lescudilliers  
15000 AURILLAC  
Tél. 04 71 48 21 91  
ou 04 71 64 55 55  
Fax 04 71 48 77 00

- Maintenance et travaux industriels
- Bobinage et vente moteurs
- Réparation et vente pompes
- Dépannage, installation sur site
- Transfert industriel

Une société de **VINCI**  
ENERGIES





### Assemblée Générale 2016



### FORUM DES METIERS 2017



### REMISE DES DIPLOMES 2016



Une famille passionnée,  
une équipe engagée !

Blanchisserie  
**BOISSET**  
Depuis 1962

Paul Boisset  
Détail de métier du Stade Aurillacois

[www.blanchisserie-boisset.fr](http://www.blanchisserie-boisset.fr) / 04 71 63 49 31

## CANDIDAT – CHERCHEUR D'EMPLOI

Trouvez votre emploi avec ENILJOB !

Vous pourrez être au plus près des acteurs

- des filières **laitières**
- des filières **agroalimentaires**
- du secteur **de l'eau** !

- Groupes internationaux
- Entreprises régionales
- Transformateurs locaux
- Laboratoires
- ....



## ENILJOB, QUAND ON EST CANDIDAT, POUR FAIRE QUOI ?

- Consulter et **postuler directement** à des offres d'emploi en ligne
- **Afficher des offres** dans les ENIL
- Suivre des offres d'emploi



## ENTREPRISE

Trouvez des candidats à vos offres d'emploi avec ENILJOB !

Un service qui vous met **en relation** avec des candidats **motivés, diplômés et compétents** dans les secteurs qui vous intéressent !



## ENILJOB, POUR LES ENTREPRISES, QUELS INTERETS ?

- **Diffuser** des offres en ligne
- Accéder à la **Cvthèque** des candidats
- **Contacter directement** les candidats
- Publier **gratuitement** des offres de stage



Employeurs, comment recruter simplement avec nous ?



1. Adhérez et saisissez une offre d'emploi



2. Découvrez instantanément les CV des candidats



3. Contactez-les immédiatement



**CHRISTEYNS**  
FOOD HYGIENE

Un vent nouveau souffle sur  
l'Hygiène en milieu alimentaire...

[www.christeyns-foodhygiene.fr](http://www.christeyns-foodhygiene.fr)



2 Rue de la Chantelaube  
 ZA du Rozier Coren  
 15100 Saint - Flour  
 Tél : 04.71.20.08.40



**Nos Métiers :**  
**Le Lait**  
**Les Viandes**  
**La Génétique**  
**L'Agro-distribution**

**Union de Coopératives Agricoles**  
 1, Boulevard du Vialenc - B.P 639  
 15006 AURILLAC Cedex  
 Tél : 04.71.64.48.48 Fax : 04.71.64.88.31  
 e.mail : [contact@groupealtitude.fr](mailto:contact@groupealtitude.fr)



*Fabricant d'étiquettes adhésives de père... en filles*

à Gevrey-Chambertin  
 Depuis 1972  
**Gevrey – Chambertin**  
 03 80 53 99 80  
[contact@depp.fr](mailto:contact@depp.fr)

**SAINT NECTAIRE FERMIER - CANTAL - SALERS  
 FOURME D'AMBERT - BLEU D'Auvergne**



**PAUL DISCHAMP**  
 MAÎTRE AFFINEUR  
 MAISON FONDÉE EN 1911  
[www.dischamp.com](http://www.dischamp.com)  
 Suivez-nous !

- ✓ Assurer la traçabilité de vos fromages
- ✓ Protéger vos fromages contre la fraude
- ✓ Valoriser votre savoir-faire



*Le spécialiste du marquage des fromages*



Z.A. route d'Orgelet - 39240 Arinthod - Jura - France  
 Tél: 33 (0)3 84 48 06 77 [www.matec-sa.com](http://www.matec-sa.com)



**UNE NOUVELLE IDENTITÉ**  
 HYPRED PARTENAIRE  
 DE VOTRE PERFORMANCE  
[www.hypred.com](http://www.hypred.com)

*Retrouvez les photos des activités  
 sur notre site internet :*  
[www.enilv-aurillac.fr](http://www.enilv-aurillac.fr)

*Pour partager vos photos de l'AG :*  
<https://joomeo.com/ENILV-AURILLAC>  
 Nom d'utilisateur : *enilv*  
 Mot de passe : *aurillac*