

1
2
O
C
T
O
B
R
E
2
0
1
3

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
AMICALE *des* ANCIENS ÉLÈVES
ENILV



SALERS
AURILLAC



Fabricant français d'ingrédients laitiers
destinés à l'industrie alimentaire et l'allaitement animal



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



bonilait protéines
MADE IN FRANCE *Your Partner for Success*

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 - export@bonilait-proteines.com

CFR

Compagnie des Fromages & RichesMonts
Fromages de France



CFR

Compagnie des Fromages & RichesMonts
Fromages de France

5 Rue Chantecoq - 92800 PUTEAUX

Tél : 01 46 43 60 78 Fax : 01 46 43 60 41

BASCO15
consulting

Claude AURIAC
06.08.67.26.66

BASCO 15 consulting
69 Boulevard Louis Dautier - 15000 Aurillac
Tél. : 04.71.63.73.26 - Email : auriac.claude@aliceadsl.fr

Conseil en industrie agro-alimentaire
Conseil en ingénierie
Conseil technique et technologique
en industrie laitière

Intermédiaire pour achat vente matériel de process
Intermédiaire pour achat vente de lait

CHR HANSEN

Improving food & health

**CULTURES
LACTIQUES**

ENZYMES

**COLORANTS
NATURELS**

PROBIOTIQUES

www.chr-hansen.fr

E

Ecole Nationale

N

I

des Industries du Lait et des Viandes

L

V



JOURNEE PARRAINEE PAR



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

09 h.15 : Début de la visite de la Coopérative de St Bonnet de Salers

11 h.00 : Visite de la cave des producteurs de salers

12 h.00 : Déjeuner au restaurant «le Bailliage » à Salers

16 h.00 : Visite de Cantal salaisons

18 h.00 : Assemblée Générale au Lycée G. Pompidou

19 h.30 : Apéritif au Lycée

20 H.30 : Dîner de Gala au Lycée



Westfalen

Toujours plus proche de vous !

Westfalen France distribue une large gamme de gaz industriels, de fluides frigorigènes, de matériels d'application des gaz, ainsi que du propane en bouteille à usage industriel. Nos commerciaux et responsables techniques sont également à votre disposition pour vous conseiller en matière d'utilisation des gaz ou des techniques de soudage. Nous élaborons et installons également des dispositifs d'alimentation en gaz, adaptés à vos besoins.



Gaz, service
et savoir-faire



Disposant aujourd'hui sur le territoire français d'une unité de production des gaz de l'air, de trois unités de conditionnement, de neuf plates-formes logistiques et d'un réseau de 100 distributeurs et revendeurs, nous sommes à même de vous garantir un service fiable et de qualité.

Westfalen France S.a.r.l
Parc d'activités Belle Fontaine - 57780 Rosselange
Tél. : +33 (0)3.87.50.10.40 - Fax : +33 (0)3.87.50.10.41
www.westfalen-france.fr
info@westfalen-france.fr

LADOUX SAS
20, Avenue du Garrie
15013 AURILLAC Cedex



- **Spécialiste du transport sous Température dirigée**
- **Plus de 1000 personnes à votre écoute**
- **500 véhicules frigorifiques en France et en Europe**

Contact = **Laurent LADOUX**
Tél. 04.71.48.13.40
e-mail = laurent.ladoux@olano-groupe.com



13, Avenue Albert 1^{er} - 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**

Laboratoires ABIA

Entreprise du Patrimoine Vivant*

« L'Excellence du Savoir-faire français »

Une gamme complète de présures traditionnelles obtenues selon un procédé exclusif par macération lente de caillettes

Les présures BERTHELOT[®] sont les 1ers agents d'affinage des fromages grâce à leurs Spécificités :

Rhéologie du coagulum améliorée
Amélioration de la texture de pâte,
Amélioration du croûtage,
Renforcement de la typicité,
Allongement de la durée de vie,
Contribution à la lutte contre l'amertume ...

**Ce label rassemble des fabricants attachés à la haute performance de leur métier et de leur produit. Savoir-faire rare, renommé ou ancestral reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles.*

ZA Les Champs Lins - 51 Impasse du pré des Taupes 21190 MEURSAULT

Tél. 33 (0)3 80 20 80 00 - Fax 33 (0)3 80 20 80 01

Courriel : contact@laboratoires-abia.com

www.laboratoires-abia.com

Claude MOISSINAC - Bernard PASSENAUD



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



BANQUE

réinventons / la banque

9 RUE DU PDT DELZONS 15000 AURILLAC

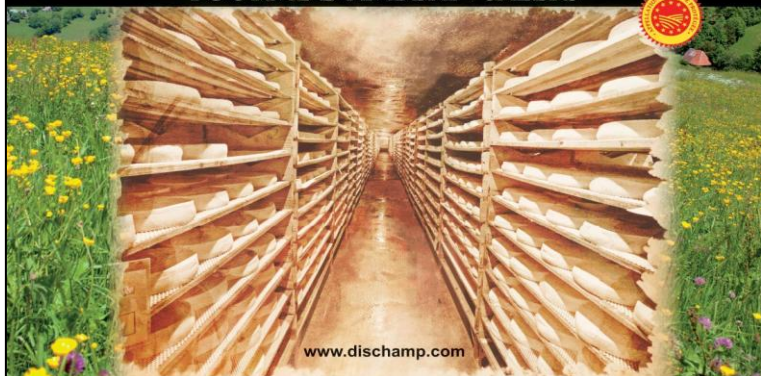
Fax 04 71 48 29 41

04 71 48 56 88

PAUL DISCHAMP
MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

SAINT-NECTAIRE . CANTAL . BLEU D'Auvergne .
FOURME D'AMBERT . SALERS



www.dischamp.com



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

LE MOT DU PRESIDENT : Patrice BOULARD

Cette année 2013, a été marquée par la remise en valeur du buste de Marius MARUEJOULS dans le hall de Génie Alimentaire, devenu le cœur des filières agro alimentaires de l'ENILV d'Aurillac.

Cette cérémonie s'est déroulée le 23 mars 2013, en présence de Mr Combe Préfet du Cantal, Mr Mathonier Maire d'Aurillac, de Mr Fabre Conseiller Général Aurillac 4 (Est), Mme Richard Directrice DDCSPP du Cantal et de nombreux invités. Nous avons ainsi clôturé le centenaire de notre Association. Après cet hommage à Mr MARUEJOULS nous avons réaffirmé l'évolution de notre Ecole de Laiterie vers les Métiers de l'Alimentation.

Nous pouvons être fiers de l'enseignement prodigué dans cet établissement, encore 100% de réussite dans les 2 BTS (STA APT et STA PL), 100 % au bac technologique STL, 96 % au bac général. Il faut féliciter les enseignants, qui perpétuent un enseignement laitier, agroalimentaire et général de qualité, au gré des évolutions des programmes.

Depuis quelques années le conseil d'administration de notre amicale, a fait le choix du numérique. Notre site web est en évolution permanente, « news letter » régulière auprès des anciens présents dans notre base de données, pages Facebook.

Le nombre de visites de notre site (environ 16000 visites uniques par an) montre que le choix fait à cette époque était le bon. Quand nous sollicitons les entreprises pour notre Assemblée Générale, c'est un élément important pour une participation financière. Bientôt nous espérons des vidéos conférences avec les autres amicales et le réseau Anfopeil.

Cette année, toujours à l'affût de nouveautés, nous avons fait évoluer cette plaquette en la rendant interactive, des flashcodes (ou QR code), ont été placés sur certains articles et publicités permettant, avec un Smartphone, d'avoir des compléments d'informations.



Par ces choix, nous nous devons d'entretenir des liens avec les élèves sortants quels que soient leurs cursus puisqu'ils devront être capables d'évoluer et surtout de s'intégrer dans un tissu industriel évolutif en permanence.

Merci à Jean Pierre BRUNHES ancien proviseur mais aussi ancien élève et membre du bureau, pour son aide tout au long de ses 10 années au service de cet établissement.

Merci à Mr CHAPUT, nouveau proviseur, pour son accueil lors de cette Assemblée Générale ainsi qu'à toute l'équipe pédagogique pour l'intérêt qu'ils portent à notre amicale. Leurs soutiens logistiques sont vitaux pour nous.

Merci à nos nombreux partenaires qui nous soutiennent année après année ... et à l'année prochaine pour une nouvelle sollicitation, mais à demain pour vous rendre service, si vous faites appel à notre secrétariat.



Laiterie des Monts
Yssingelais

GERENTES S.A.

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



Tanks à lait & Pièces détachées

EQUIPEMENTS LAITERIE ET FROMAGERIE

- Pots plastiques
- Opercules
- Couverts
- Assembleurs



- Equipements pour fromages, yaourts, desserts
lactés : machines de conditionnement DAMY



- Pasteurisateurs



- Refroidisseurs de
lait CVG



- Petit matériel de
transformation
du lait



GALACTEA GROUPE

Rue du Général de Gaulle - 42110 Cleppé

Tél : +33 477 260 440

e-mail : info@galactea.eu

www.galactea.eu

HYPRED

Expert en
solutions
hygiène

Hypred est
heureux
de soutenir
l'ENILV.



55, Boulevard Jules Verger
BP 10180 - 35803 DINARD CEDEX - France
Tel : +33 (0)2 99 16 50 00 - Fax : +33 (0)2 99 16 50 20

www.hypred.com



UNION des CAVES COOPERATIVES de DORDOGNE

Route de Mont de Marsan 24100 Bergerac

05 53 63 77 20 unidor@unidor.fr



CENTRE
D'EMBOUEILLAGE



Les Grands Chais de Saint Laurent

Unidor



Sociétés commerciales



SOCAY

VINS DE BERGERAC
CRUS DE BORDEAUX



UNIDOR

- 16 millions de bouteilles conditionnées
- 100 000 hectolitres de vins traités
- 30 personnes - 11 000 m2 de couvert

RAPPORT D'ACTIVITES : Marie-Christine THERON

Lors de notre dernière Assemblée Générale du 13 octobre 2012 à Brioude, ont été élus pour trois ans, conformément aux statuts : M. GRANGE Géraud, M. LAFON Robert, M. LUPIANEZ Jean-Louis, M. MALROUX Fabien, M. MANIAVAL Tony, Mme TRAYSSAC Fabienne.

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. ALBERT Cédric, M. BOURGADE Jean-Claude, M. CABROL Jean-Luc,

M. LASSALLE Guy, Mme LAVERGNE Sandrine, M. MONTOURCY Gilbert, M. TEISSEDOU Philippe.

Sont candidats pour un nouveau mandat : M. ALBERT Cédric, M. BESSAT Rémy, M. GARRELOU Pierre,

M. LASSALLE Guy, M. MONTOURCY Gilbert, M. PAGLIA Pierre, M. TEISSEDOU Philippe.

ACTIVITÉS DE L'AMICALE :

I - Carrefour des métiers et Assemblée Générale

* **le carrefour des métiers** est l'occasion pour les étudiants de BTS agroalimentaires 2ème année (produits laitiers et produits alimentaires) de rencontrer des professionnels et d'échanger avec eux. Cette manifestation a eu lieu le jeudi 11 avril 2013. Elle entre dans le cadre du module « Accompagnement au Projet Personnel et Professionnel » et vise à aider chaque étudiant à construire ses projets.

Dans un cadre très convivial, deux groupes d'étudiants ont d'abord présenté les produits innovants mis au point en cours d'année lors de projets pluridisciplinaires conduits avec les enseignants de Génie Alimentaire, Biochimie et Microbiologie : **mousses aux fruits et yaourts à la gentiane**.

Une deuxième partie a vu la présentation de métiers et d'activités professionnelles par les anciens élèves présents. Loin des stéréotypes trop souvent encore attachés à ce secteur économique, les étudiants ont pu au travers des fonctions de responsable production, responsable logistique, technico commercial, technicien recherche-développement, chef d'équipe en laboratoire ... appréhender la diversité des entreprises et la richesse des activités quotidiennes. Enfin, chacun a pu individuellement échanger et approfondir sa thématique propre au cours d'un apéritif dinatoire très convivial.

* **L'Assemblée Générale** : La ville de Brioude avait été choisie. Lors de cette dernière, les anciens ont d'abord été chaleureusement accueillis dès le matin par Mr MARTEL pour une visite de la Compagnie des Fromages et Richesmonts (CF&R), usine spécialisée dans la fabrication de la raclette. Ils ont pu découvrir un affinage traditionnel sur palettes en bois, la traçabilité, les lignes automatisées de coupes, d'emballage, d'empaquetage. La visite s'est effectuée avec Mr MAISONOBE et Mr VIGIER, anciens élèves.

L'après midi était consacrée à deux visites :

- Celle de la basilique Saint Julien, dédiée à Julien, soldat romain, originaire de Vienne, décapité en l'an 304, puis inhumé à l'emplacement de la basilique actuelle.

- Celle de l'hôtel de la dentelle. Nous avons été reçus par Odette ARPIN (créatrice de l'hôtel en 1982) qui nous a fait découvrir des collections de dentelles anciennes et contemporaines.

II - Participation à :

* **L'aide financière en fonction des demandes, aux voyages d'étude et concours Europel** (concours européen de dégustation de produits laitiers).

* **L'insertion professionnelle des étudiants** : gestion des offres d'emploi (site des offres d'emploi : www.anfopeil-enil.com). En 2012, 472 offres ont été traitées.

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, participation aux visites d'entreprises).

III - Accueil des élèves entrants à l'ENILV

Après une présentation de nos activités, et quelques échanges avec eux, un pot de l'amitié clôture cette prise de contact.

IV - Site internet

L'amicale dispose d'un site Internet : www.enilv-aurillac.fr qui comprend une partie historique sur l'association, le bureau et ses partenaires actuels (sponsors).

Il y a également la partie « actualités » : activités de l'Amicale, liens vers d'autres sites, manifestations à venir, situation du marché du travail en I.A.A., service placement, nouvelles et annuaire des anciens élèves, « trombinoscopes » des promotions, listes des promotions, photos des différentes Assemblées Générales. L'affluence des visites est au-delà de nos espérances (à ce jour environ 16 000 par an).

LE MOT DU PROVISEUR : Jean-Pierre CHAPUT

Depuis le 1^{er} septembre 2013, date de ma nomination officielle en tant que Proviseur du Lycée Georges Pompidou-ENILV, je prends conscience de l'intérêt et du périmètre de ma mission.

Auvergnat d'origine, je connaissais seulement une petite partie de la notoriété de l'ENILV d'Aurillac.

Je découvre un peu plus chaque jour, la qualité de l'image reflétée par cet établissement, les domaines de compétence et d'expertise qui sont nôtres, les complémentarités entre nos ateliers agroalimentaires et nos formations, mais aussi la complexité de la structure.

La situation géographique de l'ENILV, la proximité de l'INRA, du LIAL, du LIP, de l'IUT nous permettent de bénéficier de l'appellation locale de « colline du savoir » ou « colline pensante » ce qui me rend fier de piloter cet établissement reconnu en France, en Europe et dans quelques pays de la planète.

L'amicale des anciens, fondation de notre maillage territorial, constituée d'anciens élèves tous bénévoles et qui ne comptent pas leur temps, accompagne financièrement les voyages d'étude, propose des entreprises pour accueillir nos stagiaires et contribue à l'insertion professionnelle de nos apprenants. Nous disposons avec vous d'une véritable force de frappe, dans la filière agroalimentaire, dont beaucoup d'établissements rêveraient.

Je vais tenter modestement de reprendre la trace de mes illustres prédécesseurs pour donner un cap à notre ENILV à travers un projet d'établissement, déjà bien structuré qu'il nous faudra étoffer d'un ancrage territorial plus prégnant.

Je souhaite promouvoir l'identité de nos centres au sein d'une même structure, en renforçant les liens et les synergies et en partageant encore plus nos valeurs ajoutées, intellectuelles et financières.

Je veux également resserrer les liens entre l'exploitation agricole et les ateliers technologiques pour faire en sorte que l'ensemble du lait et de la viande produits sur l'exploitation soit valorisés par notre aval. Nous disposons de la seule ENIL maîtrisant l'ensemble de ses filières lait et viande.

Nous devons accompagner :

- ✓ Les politiques publiques du Ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation : « agriculteurs, produisons autrement », « agroalimentaire produisons l'avenir » dans le cadre de la loi d'avenir.
- ✓ Les politiques du Conseil Régional basées sur l'ancrage territorial et l'utilisation de produits SIQO (*Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine*).

La fusion des deux établissements (ENILV, Lycée Agricole) et le rapprochement des deux associations d'anciens élèves nous tracent le sens de l'histoire.

Pour résumer mon propos, nous allons tout mettre en œuvre pour valoriser l'énorme potentiel d'un établissement que vous avez fait naître, connaître et grandir. La tâche est rude, mais notre détermination est grande.



ENILV AURILLAC 09 2013

Intermarché
HYPER

ouvert de 8 h30 à 19 h30 - 20 h le vendredi

Rue de Firminy 15000 AURILLAC

Tél. 04 71 64 19 77



Restau Marché
RESTAURANT & GRILL

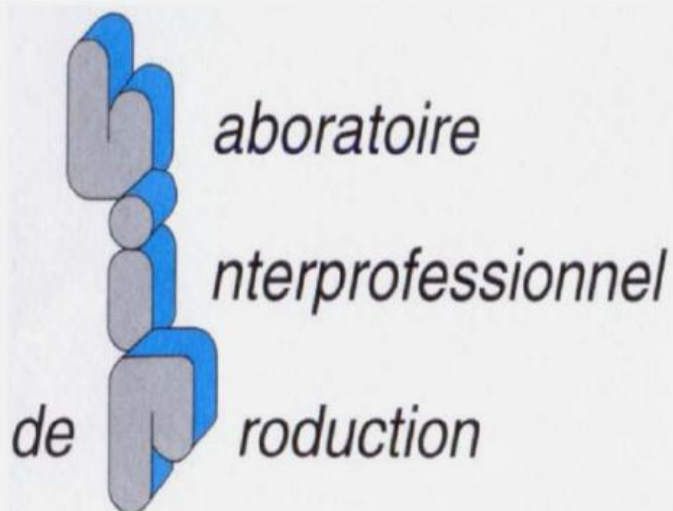
Bar ouvert de 8 h30 à 15 h30 tous les jours (sauf dimanche)

Bar ouvert de 8 h30 à 19 h30 - 20 h le vendredi

Service Brasserie de 12 h à 14 h tous les jours (sauf dimanche)

Essence 24h/24h

Tél. 04 71 64 99 49



« Une autre manière de penser l'ensemencement! »

*Production de levains d'affinage nécessaires
à la réussite de vos fabrications fromagères.*

Laboratoire Interprofessionnel de Production

34, rue de Salers • 15000 AURILLAC

☎ 04 71 48 85 00 Fax 04 71 48 85 00

Site : www.lip-sas.fr

Penicillium roqueforti (20 souches)

Bleu d'Auvergne;

Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison.

Autres pâtes persillées et spécialités.

Cylindrocarpum

Saint Nectaire, spécialités.

Penicillium blanc

Cantal jeune, spécialités.

Penicillium camemberti

Croûtage pâtes molles, spécialités

Penicillium gris

Croûtage tomes grises.

Levures

Debaryomyces hansenii

Kluyveromyces lactis

Candida utilis (Pichia jadinii)

Geotrichum

Pâtes molles, pressées, persillées en lait chèvre, vache, brebis

Technologie présure ou lactique

Bactéries

"Microcoque", *Staphylococcus equorum*

Brevibacterium linens

Mélanges construits

Penbac, Monilev

Mél. Munster, Pyrénées, St Nectaire, Tomes

Mél Couverture et Arôme / Pâtes molles et Chèvre traditionnels

Mélange ARomatique et ANtimucor

Multiplification à façon

Nous consulter





LE PARTENAIRE DE VOTRE PROJET INDUSTRIEL

Bureau d'études et d'ingénierie spécialisé dans la conception et la maîtrise d'œuvre des usines agro-alimentaires

AGRO-PROCESS
6, rue Jean Rostand
69 740 GENAS

Tél : 04 78 90 76 20
Fax : 04 78 90 78 44
contact@agro-process.fr

Fournitures pour les fromageries et les industries agro-alimentaires

www.sogebul.com

SOGEBUL l'envie d'entreprendre...
ouest

Les Ateliers Relais, ZI les Saulniers
37800 Sainte Maure De Touraine

Tél: 02 47 27 68 25
Fax: 02 34 74 40 30
contact@sogebul-ouest.fr

SOGEBUL l'envie d'entreprendre...

22 Route de Dole
39800 POLIGNY

Tél: 03 84 73 78 20
Fax: 03 84 37 39 90
contact@sogebul.fr



Distributeur exclusif France des produits **DuPont Danisco** (Ferments & Présures)
MA4001 - MA4002 - Y0300 - MBT - GEO ...

Carrosserie THERON

La Grange - 15220 ROANNES-SAINT-MARY

Tel : 04.71.62.82.50 - Fax : 04.71.62.80.88

scevitheron@orange.fr



Bétaillère - Remorque Routière - Fourgon

Laboratoire d'Analyses et de Prestations de service liées à la sécurité alimentaire pour les filières agro-alimentaires



Groupement d'Analyses et
de Laboratoires
Interprofessionnels Laitiers,
Association Loi 1901

- Analyses bactériologiques
- Analyses nutritionnelles
- Formation et audit hygiène



Impasse Réjalet - Theix - 63122 SAINT-GENES-CHAMPANELLE

Tél. : 04 73 87 36 51 - Fax : 04 73 87 38 49

email : labo-galilait@galilait.fr



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

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



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

~ Produit pour le BTP ~ Quincaillerie ~ Chauffage ~ Sanitaire ~

~ Produits métallurgiques ~ Tréfilerie ~ Couverture - Bardage ~

~ Fournitures industrielles ~

FABRICATION ET RÉPARATION DE MATÉRIEL INOX

Agro-Alimentaire - Soudure
Restauration

JÉRÔME DEBLADIS

15130 YTRAC - 07 60 45 17 34

www.debladis.inox.fr



Le lait VALLEE du LOT

Une démarche de 26 producteurs issus d'un territoire la Vallée du lot engagés dans une démarche qualité avec le label

BLEU BLANC CŒUR





**Leader
européen
de la plaque
caséine**

Formes, coloris,
standards ou spéci-
fiques. Impression
simple, séquentielle
ou code DATA
MATRIX, étiquettes
souples ou rigides
choisissez le modèle
qui vous convient.

**Des solutions
pour :**

- la traçabilité
- garantir l'authenticité
- l'automatisation

ZA route d'Orgelet - 39240 ARINTHOD - France
Tél. +33 (0)3 84 48 06 77 - Fax +33 (0)3 84 48 07 53
matec-sa@wanadoo.fr
www.matec-sa.com

ENILV
**UNE EQUIPE A VOTRE
SERVICE**

ADMINISTRATION

PROVISEUR : MR CHAPUT
PR. ADJOINT : MME DEMAZEAU
C.P.E : MELLE SCAVINNER-M GARCIA
DIRECTRICE CFPPA: MME ARSAC
DIRECTEUR CFA : MR ROCTON
INFIRMIÈRE : MME CARCANAGUE
ATTACHÉ : MR VALADIER

**HYGIENE / QUALITE / HACCP
SECURITE ALIMENTAIRE**

MR ARNAUD - MR BALME
MME BALME - MME DELGADO
MR COMBES - MME PAGLIA

**LABORATOIRES
CHIMIE/MICROBIOLOGIE**

MME FAURE - MR PAGLIA
MME PIED - MME RAVAZ
Techniciens :
MME VAL - MR CRUHEGE

ATELIERS TECHNOLOGIQUES

Direction :
MR VIGUIER
Responsables Techniques :
MR ARNAUD - MR GRANGE
Techniciens :
MR BESSIERES - MR CONDAMINE -
MR RODIER - MR BEIX - MR BOUTAL - MR
CARTEAU - MME DELGADO - MR DUMAS

ANALYSE SENSORIELLE

MME ALBOUY
MME BESSE

ENSEIGNEMENT GENERAL

MATH / INFORMATIQUE :
M BONHOMME - M SOBELLA

TECHNIQUES D'EXPRESSION
ET COMMUNICATION :

M FONTAINE - Mme AUZERAS
Anglais / Espagnol :
Mme VUARAND - Mme DUPUIS
EPS :
M RIMBAULT

ECONOMIE

Comptabilité, Economie filière :
MME VIGIER
Economie générale :
MME BESSON

PROCESS

Génie alimentaire/Techno viande :
Mme BALME
Technologie laitière et fromagère :
MR COMBES - MR TEISSEDOU
MR ALBERT - MR VIRELAUDE
Génie industriel :
Mr BALME
Techno viande :
Mr ARNAUD

RELATIONS ENTREPRISES

Anfopeil - Formation continue -
MME ARSAC

**AIR QUALITY
SAFRAIR FRANCE
PROCESS**

Le conditionnement
d'air en
toute sécurité



Tél 05.59.83.27.65 / Email: agp@airqualityprocess.com
www.airqualityprocess.com



ÉTIQUETTES ADHÉSIVES

Studio de Création
Impression Typo • Offset
Dorure • Gaufrage • Vernis

Contact : Elisabeth BECAT - 05 34 50 59 99

E-mail : e.becat@coliege.fr

Site : www.coliege.fr



Fromagerie Bonal

**Affineur Négociant
Grossiste - Détaillant
Spécialiste en Cantal**

Un respect des traditions,
"La saveur du terroir"



Méthodes traditionnelles d'affinage

-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



N°Vert 0 800 400 000

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE



www.ca-centrefrance



CENTRE FRANCE
Banque Assurance Immobilier

CAISSE 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 - 63045 CLERMONT-FERRAND CEDEX 9 - SIREN 445 200 488 RCS Clermont-Ferrand - Société de courtage d'assurance immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le n° 07 023 182.



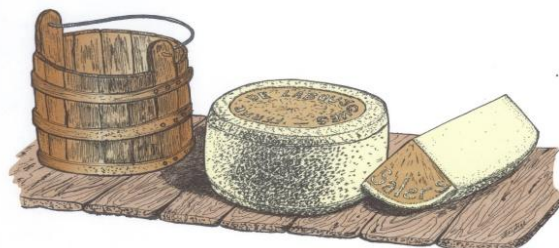
LOU PASSOU BIO 48 500 LE MASSEGROS

Fabrication et vente de fromages de brebis, chèvres et vaches.

Contact: Pierre SALLES loupassou.pierre@sfr.fr

GAEC CALDAYROUX

Ferme de Labouygues



Producteur - Fromager - Affineur
Vente au détail

SALERS - CANTAL FERMIER - ROND DE LABOYGOUES - BEURRE



15130 ARPAJON sur CERE
Tél : 04 71 64 28 68



L'EXPERTISE LAITIÈRE & AGROALIMENTAIRE

Laboratoire Interprofessionnel d'Analyses Laitières Massif Central
accrédité COFRAC sous le n° 1-0196 :

- Paiement du lait à la qualité (vache, chèvre, brebis)
- Germes pathogènes tous produits alimentaires
- Chimie alimentaire • Analyses fourrages • Audit & Formation

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



Food Ingredients sarl

Le LAUNAY - BP 2

22140 PRAT (France)

Tél. : +33 (0)2 96 47 01 46

Fax : +33 (0)2 96 47 06 28

@ : accueil@presure.fr

site internet : www.presure.fr

LCP FOOD
INGREDIENTS sarl

Présures

Chlorure de calcium alimentaire

Distributeur exclusif DSM FRANCE
en cultures et enzymes

E.U.R.L. Stefanovic

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

Zone Industrielle de Blavozy - 43700 SAINT-GERMAIN-LAPRADE

Tél. : 04 71 03 03 23 - Fax : 04 71 03 50 75 - e-mail : stefanovic.inox@voila.fr



Vos ambitions dans le domaine laitier
Nous les réaliserons ensemble



HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

La Montagne le 23/03/2013

Cantal → L'actu



AGROALIMENTAIRE ■ L'association des anciens élèves de l'Enilv va marquer aujourd'hui son centenaire

Une amicale « pourvoyeuse d'emplois »

En plus d'être une grande famille liée par l'industrie laitière, l'Amicale des anciens élèves de l'Enilv a joué un rôle important dans l'intégration sociale et professionnelle de ses membres.

Cherchez Boubli

Cent ans dans l'histoire d'une association, c'est long. L'Amicale des anciens élèves de l'Enilv (école nationale d'industrie du lait et de la viande), elle, a mis toutes ces années à profit pour tisser sa toile dans toute la France, voire plus loin, et créer un dense réseau de parrainage au sein des professionnels de l'agroalimentaire. Passée par tout, elle compte 1.500 membres, sympathisants, amis... Tous ne seront pas présents aujourd'hui.

Mais la cérémonie prévue en marge des « portes ouvertes » de l'établissement va attirer du monde. Comme pour le cinquantième anniversaire de l'Enil (sans « v » à l'époque, car elle n'avait pas le volet viande), la plaque supportant le médaillon en bronze à l'effigie de Marius Maruéjols va retrouver le hall d'entrée ce matin.

Esprit de famille

Professeur de technologie fromagère de 1928 à 1959, Marius Maruéjols a été président de l'amicale de 1937 à 1959. Créée le 20 août 1922, cette association était en perte de vitesse jusqu'à ce qu'il en prenne les rênes et en pose l'ossature définitive.



INTÉGRATION PROFESSIONNELLE. Etudiante en deuxième année de BTS STA (sciences et technologies des aliments) option produits laitiers, Marie Morhes consulte les offres d'emploi affichées à l'entrée de l'Enilv.

« L'amicale a toujours eu pour objectif de fédérer les élèves », souligne Jean-Pierre Brunhes, directeur de l'Enilv-lycée agricole, rappelant que l'établissement aéré d'un prestige national « a fabriqué les grands cadres de l'industrie laitière des années 1950 à 1960 ». Aujourd'hui encore, on retrouve les anciens au sein des directions d'entreprises locales, de grands groupes industriels français et même internationaux. « Le numéro 3 de chez Lactalis est passé chez nous », se félicite Jean-Pierre Brunhes et Serge Grange, représentant l'Enilv compte également des diplômés

« chez 3A, Dischamps, Bongrain, Danone, Nestlé, Richemont... » Une fois dans la vie active, ces étudiants ont gardé « l'esprit famille » inculqué par l'Enil. Et de ce fait, ils ont mis en place, via l'amicale, un réseau de parrainage très poussé. « Un ancien d'Aurillac qui voulait embaucher appelait directement ici, il n'allait pas voir ailleurs », se souvient Bernard Peyron, vice-président de l'association. Cette dernière est toujours « pourvoyeuse d'emplois ». Elle permet aussi à nos jeunes étudiants de trouver leurs stages professionnels », souligne Jean-Pierre Brunhes.

Autre aspect important pour le directeur, « les membres de l'amicale font partie d'un réseau regroupant les autres Enil. Ce réseau est pourvoyeur de taxe d'apprentissage représentant 0,5 % de la masse salariale qui est reversée aux établissements comme le nôtre. Ce qui représente 250.000 € chaque année. Ce n'est pas négligeable ». C'est d'avoir cette amicale où les valeurs d'entraide ont longtemps été très fortes. Les anciens élèves n'ont pas oublié d'où ils venaient et ont mis un point d'honneur à rendre ce que l'Enilv leur a donné.

L'AMICALE

Présidence
Patrice Bouard est président de l'amicale depuis novembre 2011. Il travaille au sein de la branche produits carnés chez Altitude. L'association dispose d'une secrétaire salariée à mi-temps. Une newsletter est publiée tous les mois. Pour toute information, consulter le site : www.enilv-aurillac.fr ou la page facebook de l'amicale.

Réseau
L'amicale d'Aurillac fait partie de l'association française des diplômés de l'industrie laitière (Afidil), qui est le réseau des six Enil de France. « Ce réseau dispose d'un service placement, il nous a permis de disposer de 500 offres d'emploi l'an dernier », précise le président. L'amicale fait aussi partie de l'AFDIL, le réseau européen.

Assemblée générale
Elle aura lieu le 12 octobre à Aurillac. Cette assemblée est un rendez-vous très convivial : « La famille se retrouve », la précédente avait eu lieu à Brioude. « Tous les deux à trois ans, nous déléguons les Ad pour nous rapprocher des amicales ».

Corrélation des métiers
Le 11 avril, l'amicale, l'Enilv et l'amicale du lycée agricole, organisent un « corridor des métiers », destiné aux étudiants en dernière année.

Projet
L'amicale pourrait mettre en place une cérémonie officielle de remise de diplômes.



« Quand un ancien était en rade, on se mettait en quatre pour lui »

Yves Retière, ancien président de l'amicale, a eu la chance de côtoyer Marius Maruéjols. Il en garde un souvenir empreint de respect.

« C'était un homme adorable, je ne voyais pas le temps passer avec lui, il m'expliquait par A et par B, pourquoi il fallait faire ci et il ne fallait pas faire ça ! Il nous passait l'amour, la fibre du métier. À ses côtés, il y avait Bernard Ull, responsable technique de la laiterie. C'était quelqu'un d'exigeant, il ne passait pas un jour sans nous faire un peu de travail. Mais ces hommes m'ont beaucoup appris et influencé. Ils étaient brillants et simples. Notre relation était empreinte

d'amitié. Ils m'invitaient à venir manger à la maison. »

Cet esprit de famille, Yves Retière va le retrouver dans l'amicale, qu'il présidera de 1989 à 1991. Ce dernier intègre l'Enilv en 1956, comme élève, puis, l'année suivante, il occupe un poste de moniteur de technologie avant de rejoindre l'Algérie pour son service militaire. « À mon retour, j'étais un peu paumé. L'association m'a proposé plusieurs emplois. À l'époque, on avait le choix. C'est comme cela que j'ai trouvé un poste de cadre chez Gloria en Normandie ». C'est pour lui le début d'une longue carrière dans l'in-



HOMMAGE. La plaque supportant le buste de Marius Maruéjols sera dévoilée ce matin.

dustrie laitière qui le conduira notamment au laboratoire de recherche agroalimentaire de Roquefort ou encore à fonder le Lial, dont il sera directeur de 1971 à 1998.

Lien social

L'amicale lui ayant servi de tremplin, Yves Retière rendra la monnaie. « Dans ma vie professionnelle, si je n'ai pas fait embaucher une trentaine d'élèves de l'Enilv... Au Lial, j'avais plus de 25 personnes issues de l'école. Quand un ancien nous appelait pour nous dire : « Je ne me plais pas dans mon boulot », on se mettait en quatre pour lui trouver une solution. » Le pas-

sage à l'Enilv créait des liens consolidés par l'amicale. « Nous restions en contact grâce à bulletin de l'association, qui donnait des nouvelles des uns et des autres, des changements de fonction... Et à l'occasion d'assemblées générales, on donnait rendez-vous. On se retrouvait nos vieilles connaissances et extra scolaires, car l'époque, les gars de l'Enilv avaient la cote auprès des moiselles... » Aujourd'hui, Yves Retière sera présent à la cérémonie hommage à Marius Maruéjols, il y associera tous les hommes dévoués « qui ont présidé l'amicale ».

le 23 mars 2013

Inauguration d'une plaque en hommage au créateur de l'Amicale Mr Marius Maruéjols

La Montagne le 27/09/2013

Aurillac → Vivre sa ville



AGRICULTURE ■ Le lycée Pampidou est au cœur d'un pôle de formation, de production et de transformation

« Travailler ensemble, c'est une priorité »

À peine arrivé à la tête du complexe ENILV-lycée agricole, Jean-Pierre Chaput entend favoriser de nouvelles synergies entre les établissements.

Isabelle Vachon
isabelle.vachon@caurillac.com

Pour faire court, les Aurillacois paient de l'ENILV, appellation historique, mais réductrice. Les deux établissements citent le complexe ENILV-lycée agricole Georges-Pompidou. Plus explicite, mais pas forcément très lisible. Pas assez, en tout cas, pour rendre compte de l'activité de l'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole (ou EPL).

Avec plus de 650 apprenants (étudiants, lycéens, stagiaires, apprentis...), trois structures de formation et des unités économiques à vocation pédagogique, ce pôle fait travailler 170 personnes dans trois secteurs d'activités, l'enseignement, la production et la transformation, « aux enjeux stratégiques différents », relève son nouveau directeur, bien conscient de la nécessité de « donner davantage de cohérence à tout ça ».

Depuis qu'il a pris cet été la succession de Jean-Pierre Brunhes à la tête à la fois du lycée et de l'EPL, Jean-Pierre Chaput affirme sa volonté de travailler en équipe, « pour gagner en lisibilité », il entend aussi dessiner



LAITIÈRE. La vocation des ateliers (comme de l'exploitation agricole) est double : supports pédagogiques utilisés par les apprenants (lycéens, apprentis, adultes en formation), il contribue à l'équilibre financier de l'EPL, mais a aussi des perspectives, à partir d'une réflexion sur le projet d'établissement « qui va être retouché, en adéquation avec les besoins du territoire ».

En trouvant « d'autres formations qui pourraient être portées de l'emploi », le directeur entend aussi redresser la situation financière. Aux personnels qui avaient exprimé leur inquiétude en novembre dernier, il ré-

pond qu'il a y a certes des difficultés, mais comme dans tous les établissements... « La dynamique est bien repartie, assure Jean-Pierre Chaput. Maintenant, il y a énormément d'économies possibles et des ressources à chercher dans de nouvelles synergies ». Travailler ensemble, c'est par exemple « valoriser davantage les produits de l'exploitation agricole sur les deux at-

eliers ». Troisième priorité de l'équipe de direction, l'exploitation agricole, justement, devra être modernisée, à l'image des autres sites de l'EPL. Enfin, « il faut absolument que la formation s'imprègne des nouvelles technologies », insiste Jean-Pierre Chaput. « On doit enseigner autrement avec le numérique si on veut former des jeunes qui soient très opérationnels. »

ÉTABLISSEMENTS

CFPPA
Le centre de formation professionnelle et de promotion agricole concourt à l'essor de son activité sur le BPREA (brevet professionnel responsable d'exploitation agricole), une formation en dix mois. Sur les 29 stagiaires, 13 se spécialisent en « polyculture élevage », les autres étant plus orientés sur les produits laitiers.

CFA
Le centre de formation d'apprentis est complété dans quatre secteurs professionnels : les travaux forestiers, l'agriculture, l'agro-alimentaire et les services à la personne. Il recrute chaque année 165 à 170 apprentis.

Exploitation agricole
D'une superficie de 176 hectares, elle compte trois salariés. Son cheptel est constitué de 60 vaches holstein et 42 vaches saolais.

Ateliers technologiques
L'atelier de transformation de viande traite 150 tonnes par an et produit de la charcuterie sucrée. La laiterie reçoit 1.200.000 litres de lait et produit 150 tonnes de fromage (essentiellement cantal, saolais et bleu d'Auvergne). Les productions sont pour partie vendues sur place. Le reste emprunte les circuits commerciaux traditionnels.

Un travail d'équipe

À la tête du lycée Pampidou depuis la rentrée, Jean-Pierre Chaput (au centre) se définit comme « un produit de l'enseignement agricole ». Originaire de Brioude et titulaire d'un bac D, il a suivi la prépa du lycée de Marmillat (Pay-d-Dôme), avant d'intégrer l'Enilv (École nationale d'ingénieurs des travaux agricoles, aujourd'hui Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement) de Dijon. Il a été responsable d'exploitation au lycée agricole de Vendôme, puis au lycée agricole de Brioude. Depuis cinq ans, il occupe le poste de directeur adjoint de l'EPL de Marmillat. Le nouveau proviseur s'appuie sur Patricia Desmazaus (proviseur adjoint), Céline Anas (CFPPA), Patrick Rocton (CFA) et Alain Vigier (atelier technologique).



le 11 Avril 2013
Carrefour des métiers



SARL ABC PESAGE

25 bis rue Pierre jacoby 15000 Aurillac Tel/Fax: 0471481514 abc.pesage@wanadoo.fr

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

Organisme agréé par l'ETAT



Cantal: 0607339876

Aveyron: 0675204113

...A votre service en Aveyron, Cantal, Lot, Lozère, etc...



14 Avenue Hector Peschaud

15300 MURAT

Tél 04.71.20.08.40 - Fax 04.71.20.19.78

Email: Soubrier-besse@wanadoo.fr



137, avenue de Conthe - BP 90449 - 15004 AURILLAC Cedex
Tél.: 04 71 63 44 60 - Fax: 04 71 64 09 09

Création - Conception - Impression offset et numérique
Périodiques - Livres - Brochures - Dépliants - Affiches - Routage



VENTE DE BOYAUX NATURELS

Pour professionnels et particuliers

Pour une charcuterie
artisanale et familiale



DISCOB
DISTRIBUTION COMMERCE BOYAUX

150, chemin des Agriès - LABARTHE-SUR-LEZE (31)

05 61 08 47 97 - www.discob.fr

FR
31.248.023
CE

BOYAUX de
PORC
MOUTON
BOEUF
CHEVAL

Notre devise
depuis 16 ans
SERVICE
QUALITE
METRAGE



SOUSSANA

TRADITION • PASSION • INNOVATION

Boyaux naturels, Boyaux manufacturés
Ingrédients et additifs,
Mélanges technologiques, aromatiques et culinaires
Emballages

Votre attaché commercial sur la région est :

Frédéric CASTAING

Tél. : 06 76 96 24 08 - www.soussana.com

AOP Bleu d'Auvergne
un caractère fort



www.fromage-aop-bleu-auvergne.com



CANTAL, SAINT-GENÈS, PUY-DE-DÔME, ALLIER
FROMAGES A.O.P. D'Auvergne



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLLE - AUBRAC - FRANCE

Visite
Dégustation
Boutique

A Laguiole (12 210) - Ouvert tous les jours - 05 65 44 35 54
Uniquement le matin dimanche et jours fériés

MICHEL AURIAC

FROMAGER CREMIER

SUR VOS MARCHES :

Mardi matin : Place Littré

Mercredi matin : Saint-Jacques

Vendredi matin : Cournon

Vendredi après-midi : Place de Verdun

Samedi matin : Place Littré



63000 CLERMONT-FERRAND

Tél/Fax : 04 73 29 07 43

Portable 06 73 04 79 94

LES SALAISONS D'Auvergne EN ROUTE VERS IGP

Le Consortium des Salaisons d'Auvergne (**CSA**) regroupe les entreprises régionales de charcuterie-salaison, ainsi que leurs fournisseurs (abatteurs-découpeurs et organisations de producteurs), autour de la défense et de la promotion des produits de charcuterie régionaux, saucissons et jambons secs.

La réalisation de cet objectif passe par le pilotage de signes officiels de qualité, de deux types : Label Rouge et Indication Géographique Protégée. Le Label Rouge est un signe de qualité français, ancien, reconnaissant un produit de qualité supérieure. L'IGP est un signe européen, plus récent, qui encadre et protège l'usage des termes géographiques dans les dénominations des produits agricoles et agro-alimentaires.

Le groupement des salaisonnières auvergnats avait dès 1977 obtenu un Label Rouge pour les saucissons et les jambons secs d'Auvergne. Il s'agissait même d'un des tous premiers Label Rouge pour ce type de produit. Le Label était aussi à l'époque le seul signe de qualité auquel se raccrocher, au-delà du Code des Usages de la Charcuterie, qui définit des recettes et des appellations.

La vie du Label a été marquée par deux éléments forts. D'une part, par l'obligation depuis 2006 de ne plus utiliser que des viandes Label Rouge. Cette décision nationale a été prise pour une raison de cohérence d'image vis-à-vis du consommateur. Pour des produits concurrencés dont la consommation stagne, le renchérissement des matières premières et le rétrécissement de l'offre de pièces disponible a donné un sérieux coup de frein à l'activité, qui a été divisée par deux.

Deuxième élément, l'apparition du signe IGP a coupé le lien entre les Label Rouge du CSA et la dénomination Auvergne. En clair, les saucissons ne peuvent plus être vendus sous la mention « saucisson Label Rouge d'Auvergne », sauf à respecter simultanément les deux cahiers des charges, Label et IGP.

Le volume annuel de charcuterie sous Label est actuellement de 1200 tonnes, soit le tiers du tonnage national pour ce type de produits. Compte tenu de l'évolution favorable du dispositif IGP et des possibilités de couplage à venir, il devrait repartir à la hausse dans les prochaines années.

La légitimité du mot Auvergne associé à la charcuterie sèche dans l'esprit des consommateurs français, est très forte ; même si elle repose sur un patrimoine relevant d'une Auvergne culturelle élargie. C'est le fondement de l'engagement des salaisonnières auvergnats dans la démarche IGP, depuis le début des années 90 et la sortie des textes européens. En effet, ce signe de qualité permet de réserver au périmètre régional l'utilisation de la mention saucisson ou jambon d'Auvergne.

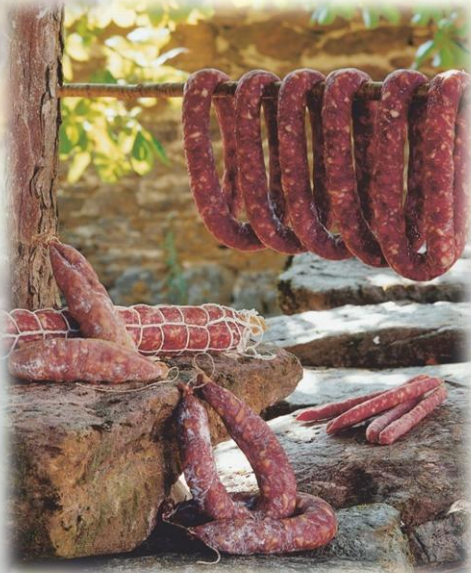
Du fait des péripéties des lois françaises successives et de leur mise en application, en amont d'une instruction européenne, la durée de gestation du dossier dépasse aujourd'hui les vingt ans. Il est néanmoins sur le point d'accoucher, pour le volet national préalable à la validation européenne en tout cas

Les cahiers des charges sont approuvés définitivement ou quasiment. Le plan de contrôle est pratiquement finalisé. La validation de celui-ci débouchera sur l'homologation de la démarche, l'application de la Protection Nationale Transitoire et le lancement de l'instruction européenne (qui devrait durer quelques mois). Cette étape déclenche la protection juridique et le dispositif de certification : après cette date, les produits mis en vente sous appellation Auvergne devront avoir été produits dans le cadre du cahier des charges IGP, par des entreprises habilitées dans la démarche. Elle peut intervenir dans les tous prochains mois, à une date imprévisible à ce jour, entre la fin de l'année 2013 et le début de 2014. Pour le jambon, il est probable que compte tenu de la durée du processus de fabrication, elle concernera des jambons qui sont déjà dans les séchoirs.



La contradiction de ce dispositif est que le signe européen protège une zone de fabrication du produit mais interdit clairement de protéger l'approvisionnement en matières premières. L'Etat français a bataillé sur ce point avec la Commission Européenne, sans succès.

L'option d'une AOP qui aurait obligé une régionalisation identique des charcuteries, de l'abattage, de l'élevage et de l'alimentation des animaux avait été étudiée et rejetée du fait des trop faibles volumes produits sur place.



Le sujet est clairement problématique pour le saucisson sec, dont la production est « hypertrophiée » en Auvergne, avec la présence d'entreprises d'envergure nationale. Alors que la salaison sèche représente autour de 15 % des volumes de charcuterie au plan national, elle constitue de l'ordre de 85 % dans la région.

Pour situer l'ampleur du décalage entre élevage régional et production régionale de saucisson, il faut repartir des chiffres concrets. Le saucisson se fabrique avec les épaules des porcs, les gras de bardières, voire les poitrines, soit de l'ordre de 15 kilos sur une carcasse de plus de 90 kilos, et/ou avec des pièces nobles issues des truies de réforme. Si l'on engageait la totalité des épaules, bardières et poitrines des porcs auvergnats, on couvrirait le cinquième de la production régionale de saucisson. Compte tenu des contraintes objectives du cahier

des charges, la proportion tombe au dixième des besoins totaux.

La contrainte d'un approvisionnement exclusivement local aurait abouti à l'éviction des entreprises majeures et moyennes du secteur, qui sont présentes sur le marché national et donc susceptibles de valoriser l'appellation Auvergne au-delà du marché local de « connaisseurs ». Et individuellement et collectivement, les entreprises artisanales n'ont pas la capacité d'amortir les coûts de certification, de portage du dossier et de promotion.



Le dossier IGP s'est constitué avec cette contradiction complexe : légitimité de la production régionale de salaison, protégée, mais absence de protection géographique pour l'amont, non spécifique. Néanmoins, de manière originale et innovante, le CSA a travaillé à la mise en avant d'un segment de produits qui cumuleront les deux niveaux de légitimité territoriale : fabrication en Auvergne sous cahier des charges IGP, à partir de viandes issues du Massif Central, et ce dans le cadre d'une marque collective amont couplée au logo du CSA sur ces produits.

Cette innovation marketing repose sur le pari que pour un produit à image territoriale forte, au milieu d'une offre large en rayon, une fraction significative de consommateurs fera le choix de cette légitimité redoublée, en acceptant en creux une certaine sur-valeur. Reste à passer l'épreuve préalable de la décision des distributeurs, maîtres des référencements et des MDD. La réussite de ce pari suppose que la tendance légitimité/qualité/image l'emporte sur la logique implacable du prix bas. Les consommateurs auront le choix.



LE CONSORTIUM DES SALAISONS D'AUVERGNE



ENTREMONT ALLIANCE 325 520 450 RCS Annecy.



Entremont,

Le spécialiste des fromages à pâte pressée innove !
Avec Apéro'Cheese, l'apéritif... C'est Autrement Bon!



Quand l'innovation côtoie la tradition.



Le savoir-faire de Pierre Guérin dans le domaine des produits laitiers s'étend de la réception et du stockage du lait cru à l'alimentation des machines de conditionnement, plus particulièrement pour les applications suivantes :

- laits de consommation (cru, pasteurisé, stérilisé, UHT)
- crèmes et beurre
- yaourts (étuvés, brassés, à boire, thermisés)
- desserts (flans, laits gélifiés, crèmes desserts, riz au lait, semoules...)
- fromages frais (natures, sucrés, aromatisés, aux fruits)
- produits laitiers maturés ou non
- fromages affinés et fromages fondus
- produits à technologie analogue (Jelly, produits à base de lait de soja...).



www.pierreguerin.com

Solutions innovantes pour les industries Food & Beverage et Life Sciences
Cuves & Lignes de Procédé - contact@pierreguerin.fr

Nouvelle formation au CFPPA :

Le CS « production, transformation et commercialisation des produits fermiers »

Le CFPPA a mis en place, en novembre 2013, une nouvelle formation répondant aux besoins de qualification en transformation laitière fermière.

En effet, le CS (certificat de spécialisation) est un titre de niveau IV qui s'adresse à tous ceux qui ont le projet de travailler sur une exploitation développant une activité de transformation laitière fermière et de commercialisation en circuits courts.

Il s'adresse à un public d'adultes en formation continue.

La formation se déroule à temps plein sur 7 mois et comprend :

- 16 semaines de cours, soit 560 heures d'apports théoriques sur la production, la transformation et la commercialisation, des applications pratiques au laboratoire de technologie fromagère, des interventions et des visites.
- 13 semaines de stage en exploitation agricole ayant une activité de transformation laitière et de commercialisation en circuits courts.

Dispensé dans le cadre d'unités capitalisables nationales, au nombre de 4, la validation du CS se fait par le passage d'épreuves terminales alliant théorie et pratique.

Le coût de la formation peut être pris en charge par le conseil régional avec le concours du FSE ou dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.



Cette formation vient compléter l'offre existante en transformation fermière du CFPPA qui propose, depuis de nombreuses années, un BP REA Produits Fermiers et des formations courtes en transformation fromagère et carnée.

Céline ARSAC, directrice du CFPPA, correspondante ANFOPEIL Aurillac



le réseau 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 2014 :



L'affinage des Pâtes pressées

Paramètres d'affinage, caractérisation des fromages avant affinage, biochimie de l'affinage, soins, autocontrôles, accidents...

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

☐ **2 jours** (du 2 au 4 juin 2014)

Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées

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

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ **3 jours** (du 6 au 9 octobre 2014)

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 12 au 16 mai 2014)

La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

☐ **3 jours** (15 au 18 septembre 2014)

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

SERVICE PLACEMENT

Pour la première fois, depuis trois ans, le nombre d'offres d'emploi reçues, via le réseau des ENIL, est en baisse. En 2011, 531 propositions étaient parvenues contre 472 seulement fin 2012.

La tendance à la diminution semble se confirmer avec 307 offres fin septembre. Notons que dans ce nombre, sont aussi comptabilisées les offres de stages pour les élèves en cours de formation.

L'agroalimentaire n'est pas épargné par la crise de l'emploi. Cette année encore l'industrie laitière constitue la majorité des offres reçues, surtout en production.

On notera un recrutement toujours orienté en direction du niveau 3 (BTS) qui constitue l'essentiel de la formation des ENIL et une demande plus importante de profils niveau licence. L'intérêt est moindre pour les formations de niveau bac.

Tout cela démontre l'importance de l'amicale à travers son service placement. Devenu très performant, par sa présence sur le net, il y a nécessité d'entretenir ce lien si fort entre amicalistes convaincus et élèves sortants, futurs amicalistes.

EVOLUTION CUMULEE DES OFFRES D'EMPLOI ET DE STAGE SUR 3 ANS

	2011	2012	2013
JANVIER	47	67	28
FEVRIER	90	106	69
MARS	142	164	117
AVRIL	192	201	146
MAI	252	239	172
JUIN	287	289	205
JUILLET	320	323	225
AOUT	352	348	268
SEPTEMBRE	386	382	307
OCTOBRE	422	415	
NOVEMBRE	476	448	
DECEMBRE	531	472	

handtmann
Des idées d'avenir.

handtmann France

3D, rue de La Motte

28110 Lucé

Tél. : 02 37 88 34 34

Fax. : 02 37 88 34 38

www.handtmann.fr



Handtmann est constructeur de machines depuis plus de 50 ans. Une de ses priorités a toujours été d'apporter au marché des idées innovantes pour développer la productivité et la qualité des produits à fabriquer.

Handtmann est présent dans tous les domaines de l'agro-alimentaire, là où le dosage et le portionnement demandent le respect à

la fois de la qualité et de l'intégrité des produits.

L'équipe Handtmann France est non seulement tournée vers la vente de ses matériels, mais aussi et surtout dans une organisation SAV forte, présente sur le terrain et proche de tous ses clients quel que soit leur localisation en France.

COFELY AXIMA
GDF SUEZ

Pôle Process Industriel

AXIMA CONCEPT
26, rue du Vercors
ZI la Chauvetière
42100 SAINT ETIENNE

FROID INDUSTRIEL
PROCESS AGROALIMENTAIRE
TRAITEMENT D'AIR



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



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

à Gevrey-Chambertin

Depuis 1972

Gevrey – Chambertin

03 80 53 99 80

contact@depp.fr

**Fourme
d'Ambert !**



AOP Fourme d'Ambert,

L'invitation au voyage des saveurs.



Conception
Fabrication
Installation
de matériel
inox pour
l'industrie
alimentaire



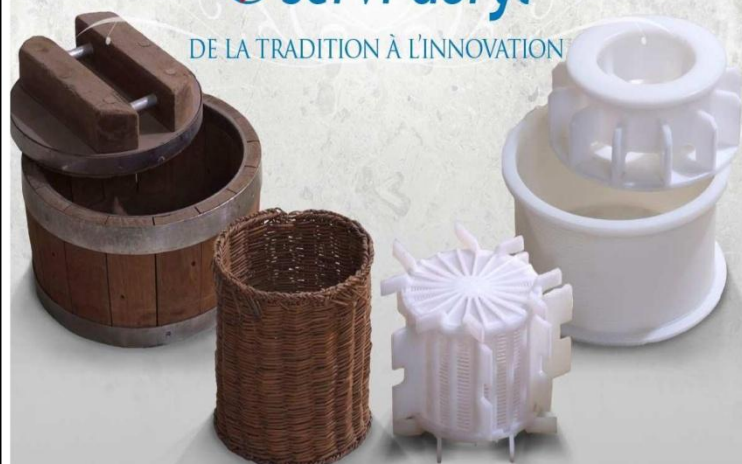
1, avenue de Saint Affrique - 12100 CREISSELS

Tél. : 00.33.5.65.60.01.61 - Fax : 00.33.5.65.60.49.16

E-mail : contact@roussel-inox.com - Site : www.roussel-inox.com

servi doryl

DE LA TRADITION À L'INNOVATION



Moules et blocs-moules pour pâtes molles et pâtes pressées

Zi Sud – Rue Lavoisier – 37130 Langeais – Tél. : 02 47 96 11 50 – Fax : 02 47 96 11 77

Email : contact@servidoryl.com – Web : www.servidoryl.com