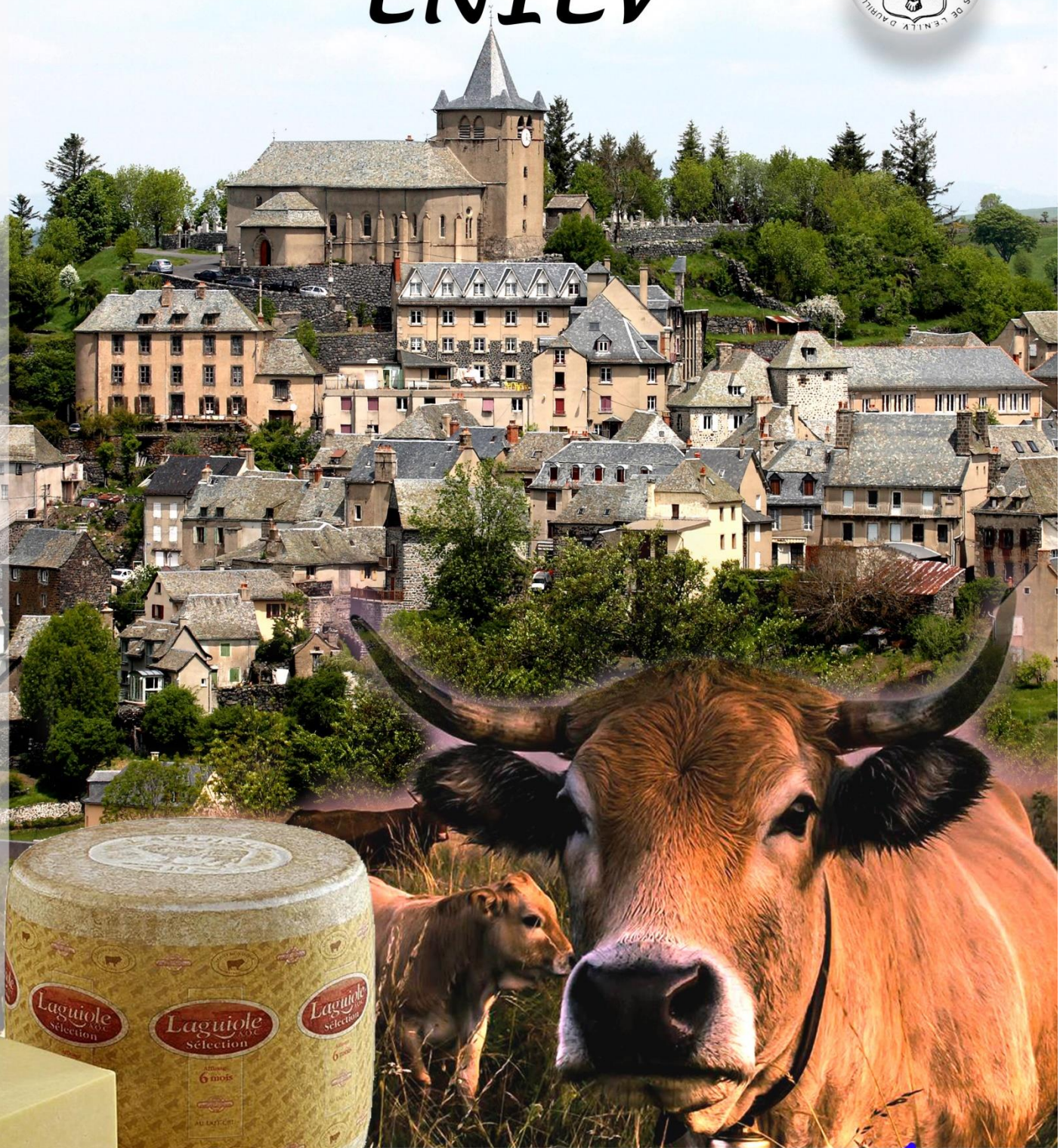


11
O
C
T
O
B
R
E
2
0
1
4

ASSEMBLEE GENERALE
AMICALE *des* ANCIENS ELEVES
ENILV



Laguiole

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

BASCO15
consulting

Claude AURIAC
06.08.67.26.66

BASCO 15 CONSULTING

69 Boulevard Louis Dauzier 15000 AURILLAC
TEL 04 71 63 73 26 - Email basco-15@orange.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

Aubrac
Laguiole
TOURISME



Office de Tourisme
Aubrac-Laguiole

Place de la Mairie - 12210 Laguiole
Tél. 05 65 44 35 54
tourisme@aubrac-laguiole.com
www.aubrac-laguiole.com

**Une solution
pour chacune
de vos envies**

Naturalité & Innovation

... sont au cœur de la vision de Chr. Hansen. Afin de satisfaire la demande croissante des consommateurs pour des produits naturels et sains, Chr. Hansen propose une gamme complète de solutions : cultures lactiques, enzymes, colorants naturels et probiotiques.

En harmonisant notre savoir-faire et nos compétences technologiques avec les impératifs de nos clients, nous établissons une étroite relation avec eux et nous les accompagnons pour relever leurs défis.

www.chr-hansen.fr

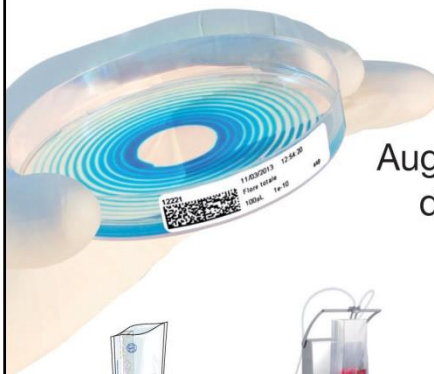
CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen France SAS

Route d'Aulnay BP64
91292 Arpajon Cedex France
Fax +33 1 60 84 15 94 - Tel. + 33 1 69 88 36 36

interscience
pour la microbiologie



**Augmentez l'efficacité
de votre laboratoire**



BagFilter®
Sachets stériles



Gravimat®
Dilueurs gravimétriques



BagMixer®
Malaxeurs de laboratoire



FlexiPump®
Pompes péristaltiques



easySpiral Dilute®
Dilueur et ensemenceurs automatiques



Scan®
Compteurs de colonies

Info | Vidéo | Démo | Devis

Tél. : 01 34 62 62 61 - Email : info@interscience.fr

www.interscience.fr



Produits conçus
et fabriqués en Auvergne

E

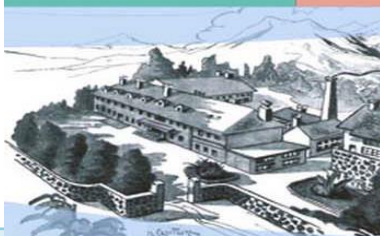
Ecole Nationale

N

I

L

V

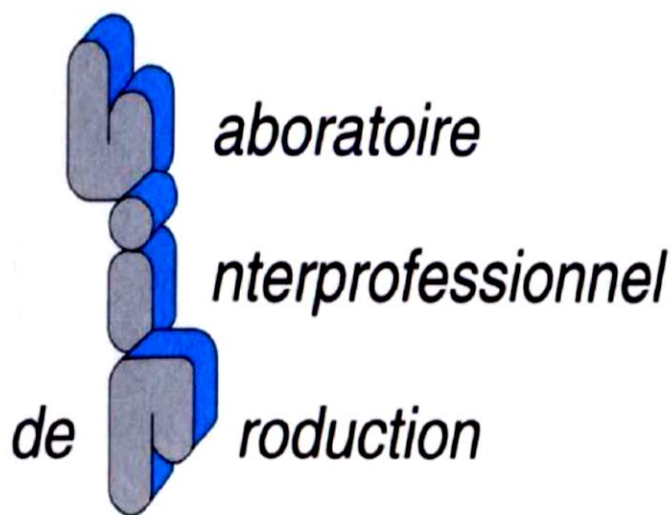


JOURNEE PARRAINEE PAR LE

Couteau Salers®

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

- 9 h.45 : Visite de la Coopérative Jeune Montagne à Laguiole
- 10 h.30 : Visite de la Forge de Laguiole
- 12 h.30 : Déjeuner à l'Hôtel-Restaurant l'Aubrac
- 14 h.00 ou 16h00 : Visite de la Centrale Hydroélectrique EDF Montézic
- Ou 15 h.00 : Visite du château du Bousquet à Montpeyroux
- 18 h.00 : Assemblée Générale à la Coopérative Jeune Montagne
- 20 h.30 : Dîner de Gala à l'Hôtel-Restaurant l'Aubrac



« 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.

Cylindrocarpou

Saint Nectaire, spécialités.

Penicillium blanc

Cantal jeune, spécialités.

Penicillium camemberti

Croustade pâtes molles, spécialités

Penicillium gris

Croustade 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

Multipliication à façon

Nous consulter



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



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



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**

Didier HUGONENC



La sécurité à votre Mesure

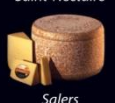
Habitation - Auto - Moto
Risque professionnel
Complémentaire maladie
Indemnités journalières
Placement retraite

- 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



Gourmandise ?
Oui, mais c'est
du Dischamp !



PAUL DISCHAMP
MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

www.dischamp.com • 63530 SAYAT



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

LE MOT DU PRESIDENT : Patrice BOULARD

Le conseil d'administration de l'amicale et moi-même, sommes honorés de vous retrouver pour cette « n. ième » assemblée générale. Ce moment convivial de rencontres entre anciens de toutes générations, professionnels et enseignants permet chaque année de suivre les évolutions de notre ancienne école.

Ville des arts de la table : du couteau au Fromage, Laguiole donne son nom aux produits emblématiques de notre terroir.

Cette bourgade aux confins de l'Aubrac, nous accueille durant cette journée pour la découverte de ses atouts.

Le choix de la visite de la Centrale hydroélectrique de Montézic n'est pas un hasard, cette installation est aujourd'hui un maillon important de la politique de production d'énergie propre par EDF.

Après quelques années de désintérêt, par les jeunes pour nos métiers du vivant, il semblerait que les futurs étudiants se tournent de nouveau vers les IAA. Il est dommage que l'établissement est dû refuser quelques demandes de formation pour cette promo 2014-2016 (les effectifs étant plafonnés à 24 par le ministère) .

Les nouvelles réglementations pour nos produits (INCO), pour nos usines (développement durable et impacts environnementaux), le besoin croissant de nos clients en services associés, et la volatilité des cours des matières premières font partie de notre quotidien, mais sont aussi l'essence et l'intérêt de notre profession même si nos métiers ne sont pas toujours faciles. Il y a un besoin permanent de renouvellement de cadres et de responsables pour les unités de production. Il est impératif de maintenir à son plus haut niveau la formation. Par ailleurs, il apparaît aussi que certains jeunes ont des ambitions de créer leur entreprise en faisant le choix à la fin de leur cursus, d'ouvrir des ateliers de transformation adossés à une exploitation agricole familiale, nous pouvons que les féliciter de leur choix.

Notre amicale est toujours à la recherche de moyens d'échanges vers ses anciens, et les entreprises partenaires mais aussi vers de futurs étudiants ou encore les autres Enil. Les équipes pédagogiques de l' ENILV - Lycée G. Pompidou et l'amicale vous propose de rejoindre par la page Facebook, le nouveau groupe sur le même réseau social « *Les ENILs, leurs équipes, leurs amicales d'anciens élèves, leurs élèves...* ». Ce groupe a pour but de créer des échanges personnels et professionnels entre les anciens de toutes les Enils. Le partage de publications techniques, d'offres d'emplois (hors réseau Enil) pourra se faire plus rapidement.

Pour terminer mon propos, je renouvelle mes remerciements à Mr CHAPUT, à l'équipe de direction pour l'intérêt croissant qu'ils portent à notre amicale « **leurs soutiens logistiques sont vitaux pour nous** ».

Le corps professoral n'est pas oublié. Sans leur présence quotidienne auprès des étudiants, les têtes resteraient vides ... même si elles sont bien faites.



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



Milk Coolers & Spare Parts
Tanks à lait & Pièces détachées

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



Pasteurisateurs



Refroidisseurs de lait CVG



Pots plastiques
Opércules
Couvercles
Assembleurs



Galactea Group

Rue Général De Gaulle

42110 CLEPPE - FRANCE

Tél : +33 (0)477 260 440 - Fax : +33 (0)428 040 510

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



AXIMA REFRIGERATION
Département Industries

- Froid industriel
- Traitement d'air
- Process agroalimentaire



AXIMA REFRIGERATION

26 rue du Vercors

ZI la Chauvetière

42100 SAINT ETIENNE

Tél. : 04.77.53.92.81

www.aximaref-gdfsuez.com



COFELY AXIMA
GDF SUEZ

RAPPORT D'ACTIVITES : Marie-Christine THERON

Lors de notre dernière Assemblée Générale du 12 octobre 2013 à Salers et Aurillac, ont été élus pour trois ans, conformément aux statuts : M. ALBERT Cédric, M. BESSAT Rémy, 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, M. BOULARD Patrice, M. BRUNHES Jean-Pierre, M. SALLES Pierre,

Sont candidats pour un nouveau mandat : M. AURIAC Claude, M. BOULARD Patrice, M. CHAPUT Jean-Pierre, M. SALLES Pierre.

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 20 mars 2014. 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 : **macarons sucrés/salés, fromages aux orties, pains d'épices aux fromages.**

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 différentes fonctions (production, logistique, commerce, recherche-développement, 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** : Elle a eu lieu à Salers et Aurillac. Lors de cette dernière, les anciens ont d'abord été chaleureusement accueillis dès le matin par Daniel FRUQUIERE (Président) pour une visite de la coopérative de Saint Bonnet de Salers qui fabrique du cantal AOP au lait cru essentiellement avec du lait de vache de race salers. Les ateliers étaient en cours de développement économique. Nous avons découvert le nouvel outil de production (en travaux : magasin, galerie de vente), l'atelier de fabrication et visualisé un film sur les différentes étapes de la fabrication et la vie de la coopérative. Ensuite, nous avons rencontré Dominique VARLET, maître affineur à la cave des producteurs de salers. Après avoir visité les caves où sont affinés les fromages pendant 3 à 18 mois, nous avons découvert l'espace exposition (portraits de producteurs, film sur la fabrication, borne interactive).

L'après midi était consacrée à la visite de Cantal Salaisons :

- salles où sont entreposés les carcasses et les jambons ainsi que les ateliers de découpe, affinage, conditionnement En parcourant les ateliers, accompagnés par Patrice BOULARD (Responsable qualité), Michel DURIF (Responsable production) nous avons eu des explications concernant les différentes étapes de la fabrication des jambons (du salage, apports d'épices, panage, jusqu'à l'affinage).

II - Participation à :

L'aide financière, au voyage d'études : 500 € ont été attribués pour le voyage dans les Pyrénées Orientales des BTS STA.

Remise des diplômes aux élèves de BTS, bac technologique, bac général avec des enseignants, l'équipe de direction et l'amicale des anciens élèves du lycée Georges Pompidou. A cette occasion quelques anciens ont présenté leur parcours professionnel.

L'insertion professionnelle des étudiants : gestion des offres d'emploi (site des offres d'emploi : www.anfopeil-enil.com). En 2013, 407 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 un an je travaille avec des équipes motivées et disponibles de l'EPLFPA Georges POMPIDOU - ENILV.

Je constate tous les jours la notoriété de l'ENILV d'Aurillac sur le terrain. Dans le domaine laitier ou carné, notre établissement est connu et reconnu : reste à entretenir ce maillage auprès des structures professionnelles et des personnes y travaillant. Beaucoup d'entre nous, à l'ENILV contribuent à développer ce dispositif.

Le bâtiment historique de l'ENILV nous échappe depuis sa désaffectation par le Conseil Régional d'Auvergne. Des travaux en cours, le transformeront en résidence pour étudiants à la rentrée 2015. Une démolition des locaux annexes viendra parachever le chantier.

Le réseau des ENILS bénéficie d'une écoute plus attentive de notre Ministère. Une réunion le 1^{er} Octobre succède à la première rencontre initiée le 14 janvier avec les services dirigeants de la DGER. Notre audience paraît plus grande comme en témoigne la nomination d'un ingénieur chef de projet basé pour 3 ans à Mamirolle. Il devra travailler sur « le produire autrement » et comment « enseigner à produire autrement » au titre des 6 ENILS. Il viendra à Aurillac et œuvrera pour nous dans les mois qui viennent.

Les effectifs de la filière STA en formation initiale scolaire augmentent en 2014-2015. Deux années de recrutement à 24 élèves en BTSA semblent afficher une dynamique retrouvée. L'intérêt pour l'agroalimentaire se confirme aussi au CFPPA par un effectif et un nombre de stages croissants au cours du temps.

La présence du bureau de l'amicale à la laiterie, les fichiers de stages et d'emplois demeurent primordiaux à ce sujet. L'amicale des anciens élèves de l'ENILV lors d'actions comme la remise des diplômes et la présentation des métiers aux BTSA STA affirme son rôle majeur.

L'avenir de l'établissement passe par un travail plus conséquent avec l'amont grâce notamment au projet d'exploitation et d'ateliers technologiques pour « produire et transformer autrement ». Vous le déclinez déjà par les relations de votre structure avec les anciens élèves du Lycée.

Continuons à œuvrer ensemble dans l'intérêt de toutes et tous.

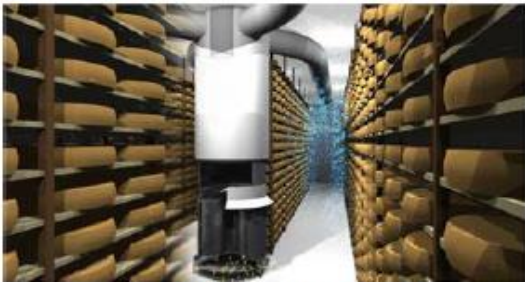


AIX-EN-PROVENCE
CHARLIEU
LE CANNET
LONDRES
LYON
MONTBRISON
NEUCHATEL
RENAISON
ROANNE

MONS
fromager - affineur

AIR QUALITY
SAFRAIR FRANCE
PROCESS

Le conditionnement d'air
en toute sécurité



Contact : Séverine DOLCI
Tél : 05.59.83.27.65 - dolci@airqualityprocess.com
www.airqualityprocess.com





Le lait VALLEE DU LOT

Une démarche d'un petit groupe d'agriculteurs amoureux de leur métier et attaché à leur territoire tout en respectant l'équilibre alimentaire en produisant un lait aux qualités avérées et certifiées avec le label Bleu-Blanc-Coeur









CENTRE D'EMBOUTEILLAGE
Les Grands Chais de Saint Laurent

Unidor

COOPÉRA
d'Aquitaine

Sociétés commerciales




Couteau Salers®

Quelque part dans l'imaginaire de son créateur est né le couteau **Salers®** inspiré d'une vache **la Salers** avec sa belle robe acajou et ses magnifiques cornes, du village médiéval de **Salers**, et d'un fromage unique seul AOP exclusivement fermier **le Salers** Sa ligne est fine, épurée et moderne.



Le manche :

Il provient exclusivement de cornes de vaches salers. L'extrémité du manche représente les cornes en forme de lyre. Chaque corne possède des nuances de couleurs qui vont du brun au blanc en passant par le marron clair et foncé. Ces cornes sont issues de vaches de troupeaux élevés dans le Cantal berceau de cette race emblématique. Chaque corne est découpée puis aplatie dans un bain d'huile chaude pour obtenir des plaquettes.

La lame, le ressort et les platines :

La lame est inspirée des épées qui ont combattu sur les remparts de la ville médiévale de salers. Une forme sobre en ogive et une pointe qui touche à son but : celle de séduire et de percer l'âme de notre terroir

Ces fournitures sont faites avec de l'acier forgé dans la capitale française de la coutellerie à Thiers. Les lames et le ressort en acier Z40CR13 subissent 4 opérations :

- 1- Découpage par un faisceau laser sous azote pour éviter toute brûlure ou oxydation.
- 2- Trempage : après chauffage à 1040°C elles sont « trempées » par un refroidissement sous azote le plus rapidement possible afin d'avoir une structure d'acier très fine.
- 3- Revenu par chauffage à 220°C pendant 2h30 : opération qui donne l'élasticité désirée à la lame
- 4- Emouture qui amincit la matière pour obtenir le tranchant



Le montage

L'artisan coutelier réalise les opérations de montage des fournitures composées des plaquettes de cornes, des platines; du ressort et de la lame à l'aide de rivets.

Tout son savoir-faire repose sur ses qualités de maître coutelier Il va détourner les plaquettes à la forme des platines puis les polir pour aboutir sur des nuances à chaque fois différentes. Il va poncer et ajuster chaque pièce métallique. Et à l'aide des rivets assembler chaque élément pour finaliser cet objet extraordinaire le couteau de Salers®.

Enfin chaque lame sera aiguisée et gravée d'une tête de vache Salers®, d'un logo et d'un numéro exclusif. Ainsi ces couteaux de fabrication 100% française sont des objets de collection.



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...*
uest

Tel: 02 47 27 68 25

contact@sogebul-ouest.fr

SOGEBUL *l'envie d'entreprendre...*

Tel: 03 84 73 78 20

contact@sogebul.fr



Distributeurs :

DuPont Danisco

Diversey
www.diversey.com

LCB food safety

Vikan
CLEANING TECHNOLOGY

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

SASSARO
le lavage

ZI OUEST 17700 SURGERES

TEL: 05 46 07 21 44 FAX: 05 46 07 04 50

sassaro@wanadoo.fr

Constructeur de machines à laver



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/>

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

~ 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

Affinage Traditionnel

Marcel
CHARRADE

Maître Affineur



Atelier de découpe
frais emballé



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

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



ENILV

UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE

ADMINISTRATION

PROVISEUR : MR CHAPUT
PR. ADJOINT : MME BOUCHARD
C.P.E : M CASTANIER-M GARCIA
DIRECTRICE CFPPA: MME ARSAC
DIRECTEUR CFA : M ROCTON
INFIRMIERE : MME CARCANAGUE
ATTACHE : M VALADIER

HYGIENE / QUALITE/HACCP SECURITE ALIMENTAIRE

M ARNAUD - M BALME
MME BALME -MME DELGADO -
M 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 ESTRADE -MR RODIER-MR B- MR
BOUTAL -MR CARTEAU -
MME DELGADO-MR DUMAS

ANALYSE SENSORIELLE

MME ALBOUY
MME BESSE

ENSEIGNEMENT GENERAL

MATH / INFORMATIQUE:
Mr BONHOMME - Mr SOBELLA
TECHNIQUES D'EXPRESSION
ET COMMUNICATION:
Mr FONTAINE - Mme AUZERAS
Anglais / Espagnol:
Mme VUARAND- Mme DUPUIS
EPS:
Mr 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

La Fourniture Laitière

Distributeur d'ingrédients laitiers et fournitures pour industries agro-alimentaires



01370 SAINT-ETIENNE-DU-BOIS

04 74 30 50 37 France

www.fourniture-laitiere.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



N°Vert 0 800 400 000

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE



www.ca-centrefrance



CENTRE FRANCE
Banque Assurance Immobilier

CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT 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.

ECOLAB

Food & Beverage - Pharmacos

Une approche globale de l'hygiène en Industries Agroalimentaires, Biotechnologiques, Pharmaceutiques et Cosmétiques.

- Industries Pharmaceutiques
- Industries Biotechnologiques
- Industries Cosmétiques
- Industries Laitières
- Industries des Boissons
- Industrie de Transformation des aliments

Ecolab vous apporte des solutions complètes de produits, équipements et services.

- Une équipe de professionnels qualifiés pour un suivi rigoureux de la qualité de l'hygiène sur les sites de production
- Hygiène des surfaces ouvertes et du matériel de production en CIP
- Traitement de l'air
- Solutions pour des économies d'eau et d'énergie
- Réalisation de formation et d'audit spécifique

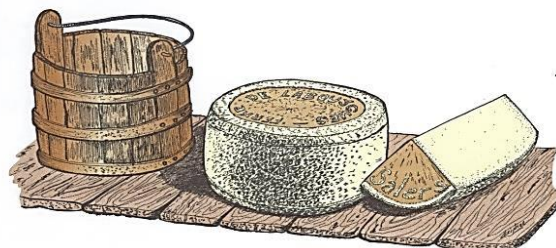


ECOLAB
Everywhere It Matters

Ecolab snc
23, avenue Aristide Briand -
63 70107 - 94102 ARCUEIL Cedex
Tél. : 01 49 49 65 00 - www.fr.ecolab.eu

GAEC CALDAYROUX

Ferme de Labouygues



**Producteur - Fromager - Affineur
Vente au détail**

SALERS - CANTAL FERMIER - ROND DE LABOUGUES - BEURRE



15130 ARPAJON sur CERE
Tél : 04 71 64 28 68

FR
15.012.005
CE



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



Rondelé



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

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

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

RETROSPECTIVE 2013-2014 EN PHOTO



AG 2013

**Le 12 10 2013
Salers
Et
Aurillac**



Promo BTA 1971-1973

Promo BP Adulte 1972-1973

REMISE DES DIPLOMES

Le 28/02/2014



BTS STA 2011-13



FORUM DES METIERS

Le 20/03/2014



Pro 5

**Nettoyants, désinfectants, hygiène,
décapants traitements de surfaces,
peintures, EPI, ...**



Maintenance et Propreté... Naturellement

ZEP INDUSTRIES - PRO 5 - 28210 NOGENT LE ROI
www.zep-industries.fr / www.pro5.fr

Les marques déposées Zep sont la propriété de Zep IP Holding LLC et sont utilisées sous licence limitée avec leur permission



ZA ROZIER-COREN
15100 SAINT-FLOUR

Tél 04.71.20.08.40 - Fax 04.71.20.19.78
Email : contact@soubrier-besse.fr

26, rue Gutenberg - 15004 AURILLAC
Tél. 04 71 48 27 12 - Fax 04 71 63 09 09
karin@albedia.fr - www.imprimerie.net

ALBÉDIA
IMPRIMERIES

Une enseigne de l'imprimerie Decombat
Mise en page - Impression - Impression numérique
Mise sous film - 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



JEUNE MONTAGNE
A LAQUIOLE

COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE

l'Aligot de l'Aubrac

Laguiole A.O.P. Sélection

visite et dégustation gratuites
vente directe

12210 Laguiole - Tél. 05 65 44 35 54 - www.jeune-montagne-aubrac.fr

MICHEL AURIAC

FROMAGER CREMIER



SUR VOS MARCHES :
Mardi matin : Place Littre
Mercredi matin : Saint-Jacques
Vendredi matin : Cournon
Vendredi après-midi : Place de Verdun
Samedi matin : Place Littre

63000 CLERMONT-FERRAND

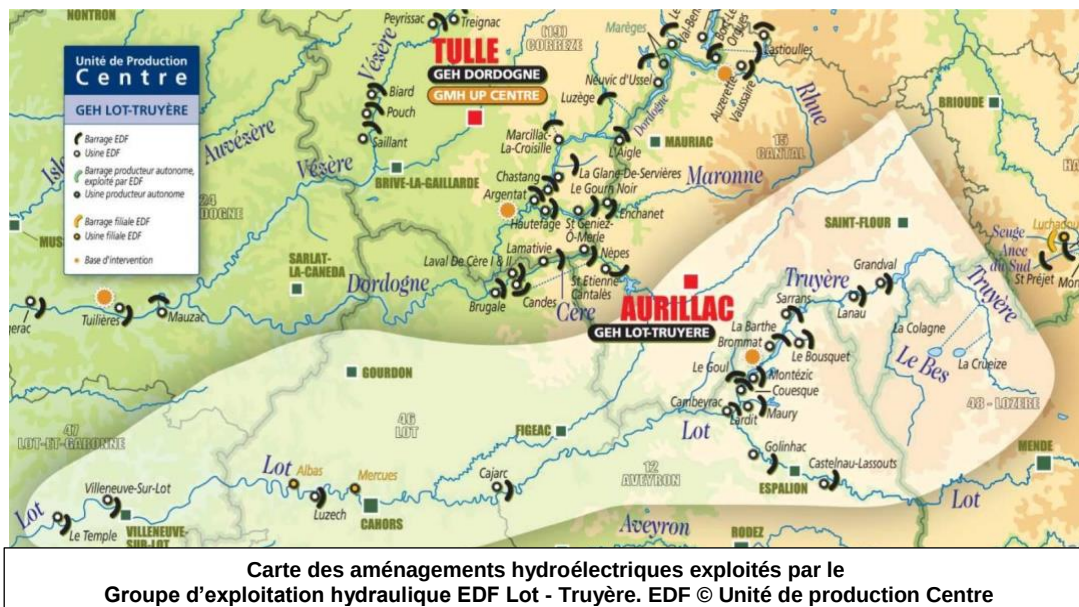
Tél/Fax : 04 73 29 07 43
Portable 06 73 04 79 94

AMENAGEMENT DE LA STEP DE MONTEZIC

(Station de Transfert d'Énergie par Pompage)

L'aménagement de Montézic fait partie intégrante du complexe hydroélectrique Lot-Truyère : Sur les vallées du Lot et de son principal affluent, la Truyère, EDF exploite 15 centrales hydroélectriques, alimentées par 16 retenues. Sur les 16 barrages, 11 font plus de 20 m de haut. Ces installations hydroélectriques jalonnent 5 départements (Cantal, Aveyron, Lozère, Lot et Lot-et-Garonne) et 4 régions (Auvergne, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées et Aquitaine).

DÉPARTEMENT	AMÉNAGEMENTS HYDROÉLECTRIQUES	PUISSANCE INSTALLÉE	PRODUCTION
Lozère	Prise d'eau de Ganivet Prise d'eau du Moulinet	1952 MW Soit 10 % de la puissance hydroélectrique installée en France.	L'équivalent de la consommation de 1 500 000 personnes, soit plus de cinq fois la consommation résidentielle annuelle des habitants de l'Aveyron.
Cantal	Aménagement de Grandval Aménagement de Lanau		
Aveyron	Aménagement de Sarrans Aménagement de Brommat Aménagement du Bousquet Aménagement de Montézic Aménagement de Couesques Aménagement de Lardit Aménagement de Cambeyrac Aménagement de Castelnau-Lassouts Aménagement de Golinhac		
Lot	Aménagement de Cajarc Aménagement de Luzech		
Lot-et-Garonne	Aménagement de Villeneuve-sur-Lot Aménagement de Temple-sur-Lot		



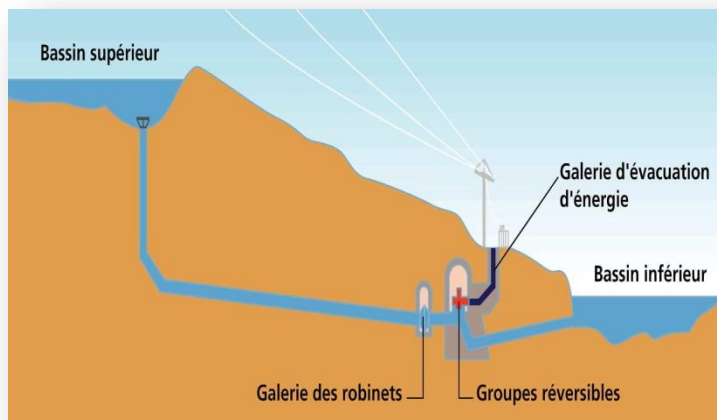
En bordure de la rive gauche de la Truyère et au droit de la retenue de Couesque, la Centrale de Montézic, mise en service en 1982, réalise un transfert d'énergie par pompage entre deux retenues .

La retenue supérieure se trouve au voisinage du village de Montézic. Elle a été créée grâce à la construction de deux barrages et à l'existence d'une cuvette naturelle au fond de laquelle coule le ruisseau de la Plane. Ce réservoir a une surface de 245 ha pour une capacité de 30 millions de m³ d'eau. La hauteur du barrage de Monnès est de 57 mètres et la longueur en crête de 820 mètres. La hauteur du barrage de l'Étang est de 30 mètres et la longueur en crête, de 680 mètres.



La retenue inférieure est créée par le barrage existant de Couesque.

L'usine souterraine est entièrement implantée dans le granit. Il a fallu réaliser une caverne de 145 m de long, 25 m de large et 35 m de haut pour y loger le matériel de l'usine. Son équipement comprend quatre groupes à axe vertical, constitué chacun d'une pompe-turbine réversible et d'un moteur alternateur. La caverne abrite également les robinets sphériques, les vannes, les transformateurs, tous les tableaux et armoires de contrôle-commande, le poste principal 400 kV d'évacuation de l'énergie.



Par ce moyen, l'énergie excédentaire, disponible en heures creuses sur le parc de production thermique et nucléaire, est utilisée pour remonter l'eau dans le bassin supérieur. Elle est ainsi transformée en énergie potentielle hydraulique, produite et distribuée pendant les heures de forte consommation.

La retenue du barrage et la centrale de Montézic fonctionnent en cycle hebdomadaire. L'utilisation de cette eau en tant que ressource énergétique écologique et renouvelable permet d'éviter l'émission de 1.6 tonne de CO₂, soit les émissions moyennes annuelles d'environ 750 000 voitures particulières.



L'aménagement de Montézic produit chaque année l'équivalent de la consommation en électricité du département de l'Aveyron. Sa rapidité et sa souplesse permettent à EDF de répondre en temps réel à la consommation.

L'aménagement contribue d'une part, à l'efficacité du système électrique français et d'autre part, à l'amélioration du coût de l'électricité compte tenu de son coût de production.



Pour cuisiner, se régaler et se faire plaisir, découvrez
la Sélection Spéciale Cuisine d'Entremont!



LCP Food Ingredients - Le Launay - 22140 Prat – France

Tel : +33 603 652 187 - Fax : +33 296 470 628

www.presure.fr;



LAITERIE FROMAGERIE

Cultures

- > Ferments Lactiques & Milieux de culture
- > Flores d'affinage

Coagulation

- > Présure de tradition Française & Coagulants microbiens
- > Calcium et GDL

Préservation

- > Lysozyme, PIM, Viplast, Actikola, Amphonil & Actidhal

Rocou et Actimorge

Test rapide antibiotiques EcoTest
Lactase

Salaisons

Enzymes

> TG

Préservation

- > LEA
- > PIM
- > CONSERVATEURS

Antimousse

Emulsions de Polymers

Panification

Enzyme > TG

Substitut de MG animal

Acide Sorbique Microencapsulé

Coatings Naturels

Aide au Démoulage

Boissons, Fruits et Légumes

Calcium

Antimousse

Concervol

Microencapsulés

> Acide Citrique

> Acide Malique





ANFOPEIL

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 2015 :

↳ 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 1er au 3 juin 2015)

↳ Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées

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

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

📅 **3 jours** (du 5 au 8 octobre 2015)

↳ 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 18 au 22 mai 2015)

↳ La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

📅 **3 jours** (14 au 17 septembre 2015)

Contact ENILV

AURILLAC

Céline ARSAC

CFPPA

15000 Aurillac

Tel : 04 71 46 26 75

Intermarché
HYPER

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

Rue de Firminy 15000 AURILLAC

Tél. 04 71 64 19 77



Les Mousquetaires

RestauMarché
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



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

www.pierreguerin.com



UN AVENIR QUI VOUS MET en appétit

Rejoindre le GROUPE SOPARIND BONGRAIN c'est intégrer un groupe familial français, à fortes dimensions humaine et internationale, et aux nombreuses opportunités de carrière. Avec nous, venez construire « Un avenir qui vous met en appétit ! »

Join the GROUPE SOPARIND BONGRAIN and become part of a French family owned and also international company with a strong sense of human relationship and many career opportunities.

With us, build « A future that will tease your appetite for personal growth ! »

Steigen Sie in die GROUPE SOPARIND BONGRAIN ein, einen französischen Familienkonzern, der international präsent ist, wo die Menschen im Fokus stehen und der Ihnen interessante internationale Perspektiven bietet !

Mit uns gestalten Sie « Eine Zukunft, die Appetit auf mehr macht ! »

www.soparindbongrain-job.com

Les 20 700 collaborateurs du GROUPE SOPARIND BONGRAIN sont présents dans une trentaine de pays et plus d'une centaine de filiales à taille humaine.



Entreprendre pour bien nourrir l'homme



Assurer la traçabilité de vos fromages

Protéger vos fromages contre la fraude

Valoriser votre savoir-faire

Le spécialiste du marquage des fromages



handtmann
Des idées d'avenir.



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.

handtmann France
3D, rue de La Motte
28110 Lucé
Tél. : 02 37 88 34 34
Fax. : 02 37 88 34 38
www.handtmann.fr

L'ENILV d'Aurillac présente au concours EUROPEL 2014

Le 16^{ième} concours EUROPEL a eu lieu cette année en Italie, du 19 au 21 mai, à Cuneo et Moretta, organisé par AGENFORM - Istituto Lattiero Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari de Moretta.

Ce concours, rappelons-le, a pour objectifs de :

- Démontrer le savoir-faire des étudiants en terme de dégustation. **Il ne s'agit pas de trouver le meilleur produit, mais le meilleur goûteur, c'est-à-dire le candidat dont le jugement est le plus proche possible de celui de professionnels**, et plus précisément d'un jury expert ayant préalablement noté les mêmes produits que les étudiants.
- Faire se rencontrer, communiquer et échanger des jeunes de différents pays de la communauté européenne dans un contexte convivial.
- Faire découvrir un pays Européen et ses traditions à des étudiants originaires d'autres pays Européen.



L'objectif principal du concours est donc avant tout de désigner **les meilleurs de dégustateurs** de produits laitiers parmi des **étudiants issus d'écoles de laiterie et/ou agro-alimentaire européenne**.

Pour cela, chaque étudiant a dû noter les caractéristiques organoleptiques de :

- 5 laits ;
- 5 beurres ;
- 5 échantillons de 3 fromages locaux ;

Les fromages choisis par nos hôtes étaient :

- le Grana Padano : un fromage AOP italien au lait de vache, à pâte dure, cousin du parmesan ;
- la Mozzarella au lait de vache ;
- le Robiola di Roccaverano : un petit fromage à pâte molle et à croûte naturelle au lait de vache additionné de lait de chèvre et/ou de lait de brebis, assez proche du rocamadour en aspect et en texture.



La grande nouveauté du concours 2014 résidait dans la création du 1^{ier} concours de dégustation de produits carnés. En effet, AGENFORM proposant à ses étudiants à la fois le cursus laitier/fromager et le cursus viande et charcuterie salaisons, à l'image de l'ENILV d'Aurillac, il leur semblait naturel de mettre aussi en valeur les produits de cette autre grande filière. Les produits choisis étaient bien sûr typiquement italiens :

- du Salame Crudo : un genre de saucisson sec ;
- du Prosciutto Crudo Cuneo : du jambon sec typique de Cuneo ;
- du Salame Cotto Monferrato e Cuneo : un genre de saucisson cuit.

Après de nombreuses séances d'entraînements, 6 étudiantes de l'ENILV d'Aurillac ont pris la route très tôt dans la matinée du lundi 19 mai, puisque nous étions attendus pour 14h, accompagnées de Pierre Paglia et de moi même. Nous avons choisi la route du sud et avons ainsi pique-niqué sur les hauteurs de Monaco puis emprunté une magnifique petite route entre Vintimille et le col de Tende, serpentant entre l'Italie et la France. A notre arrivée à Cuneo, nous avons été très gentiment accueillis par le secrétaire général de l'Evêque car nous étions logés au séminaire de Cuneo. Très rapidement, après avoir pris possession de nos chambres, nous avons dû rejoindre la mairie de Cuneo pour la cérémonie officielle de réception et de présentation des équipes. Après de très nombreux discours d'Officiels (le Maire de Cuneo, le Vice Ministre Italie de l'Agriculture, Jappie de Jong - président d'Europel, les présidents des différents consortiums du Grana Padano, prosciutto, salame, les présidents de différentes associations d'analyse sensorielle...) est venu le temps de la présentation des concurrents. Ainsi, chaque équipe a présenté ses membres, son école, certaines spécialités de son école et/ou de sa région... en anglais.

Cette année, étaient en lice 2 équipes espagnoles de l'université de Madrid, 4 équipes néerlandaises, 2 équipes finlandaises, 6 équipes italiennes et 8 équipes française dont 2 de l'ENILV d'Aurillac, pour un total de 66 candidats. Chaque équipe était constituée de 3 étudiants. Pour l'ENILV d'Aurillac, les 6 participantes étaient : Céline Arfeuille, Stéphanie Delepouve et Charlène Fabre (BTS1 PL), Léa Degardin, Mélanie Montillet et Guénaelle Rousset (BTS2 APT).

A l'issu de cette cérémonie officielle, un buffet alimenté par des produits amenés par chaque équipe nous a permis de goûter des fromages et de la charcuterie fabriqués par nos homologues.

C'est mardi matin qu'on est rentré dans le vif du sujet avec le concours des produits carnés. Celui-ci a eu lieu dans les locaux de l'université de Cuneo. Pendant ce temps les accompagnateurs ont pu visiter une exploitation-coopérative agricole transformant son lait en yaourts et fromage. Cette exploitation avait la particularité de participer à un réseau d'insertion par le travail pour des handicapés entre autres. En outre, elle expérimente une nouvelle forme de conduite de stabulation libre en extérieur (cf photo).



L'après-midi a été consacré à la visite de la ville de Cuneo puis à la mise en place d'une opération de dégustation et de découverte de nos produits à destination des habitants de Cuneo. Nous avons ainsi à notre disposition des tentes-abris disposées sur la Grand Place de Cuneo devant lesquelles les curieux défilaient. Inutile de préciser que cette opération a eu un succès énorme et a constitué un formidable coup de publicité et de communication pour nos hôtes italiens pour un coût réduit .

Le lendemain matin, nous avons pris le car à destination de l'école AGENFORM à Moretta pour le concours laitiers. Pendant que les étudiants sollicitaient leurs papilles, nous étions réunis en AG pendant laquelle a été abordé un projet de collaboration entre EUROPEL et l'AEDIL, puis nous avons visité les installations de l'école dans un cadre vraiment magnifique. Celles-ci mettent à la disposition des étudiants des matériels et chaînes de fabrication tout à fait classiques de la charcuterie et de la fromagerie italienne avec notamment une fileuse et une formeuse à mozzarella.

Après une réception par le Maire de Moretta, nous avons pris le bus en direction de la très belle ville médiévale de Saluzzo au cours de laquelle, le directeur d'AGENFORM nous a fait bénéficier de ses nombreuses connaissances historiques et artistiques, illustrant ainsi de magnifiques bâtiments. Par exemple, il nous a fait découvrir une librairie qui a la particularité d'occuper les locaux d'une ancienne chapelle du XVI^{ème} siècle et dans laquelle on peut encore voir les peintures d'époque, les alcôves...



Et pour clore cette journée dense, nous sommes retournés à Moretta pour un dîner de gala, une soirée très dansante et la cérémonie de remise des récompenses.

Cette année, les représentantes de l'ENIL d'Aurillac sont revenues bredouilles, malgré leur sérieux et leur implication, même si elles n'ont pas démérité. Il faut dire que la concurrence était particulièrement rude : ce sont les étudiants de Moretta et de Mamirolle qui ont remporté la majeure partie des prix. Cependant, le bilan humain de ce projet est indéniablement positif et doit rester présent dans nos esprits comme une priorité et donc une réussite, car nous les avons vues se lier et discuter avec de nombreux étudiants des autres écoles, en particulier les italiens d'AGENFORM. Retenons tout particulier la réflexion de Mélanie reconnaissant que dans ce genre d'occasion, « c'est vraiment indispensable de se débrouiller en anglais ! ».

Ce concours a donc été pour nos étudiants une formidable aventure humaine, l'occasion de découvrir des fromages et autres spécialités de nombreux pays, de discuter avec des étudiants issues d'autres écoles et/ou pays, de découvrir une belle région (le piémont).

Un grand merci à l'Amicale et à la direction de l'ENILV qui nous ont soutenus dans ce projet, ainsi qu'aux maîtres de stage de Céline, Stéphanie et Charlène qui ont accepté de les libérer pendant leur stage pour participer à ce concours.



(d'autres photos page suivante)

Anne Balme



Photo de famille devant le nouveau bâtiment d'Agenform à Moretta



Les filles en pleine préparation de dégustation
Presque tout est prêt : on attend de pieds fermes les visiteurs...



Les 6 étudiantes de l'ENILV
avec un ami italien

Vous êtes ingénieur ou technicien, débutant ou expérimenté ?

Vous voulez exercer un métier dans le management en fabrication, en conditionnement ou dans la R&D ?

Vous souhaitez rejoindre un groupe coopératif aux valeurs affirmées ?

Venez rejoindre nos équipes

Eurial

Venez accompagner le développement d'Eurial !

- N° 1 du fromage de chèvre
- N° 1 français de la mozzarella
- 1,1 milliard de litres de lait transformés
- 2 000 salariés
- 900 M€ de chiffre d'affaires
- 2 400 exploitations réparties sur 11 départements
- 13 sites industriels

Pour consulter nos offres d'emploi ou soumettre votre candidature, rendez-vous sur www.eurial.eu, rubrique "Nous rejoindre"



SERVICE PLACEMENT

Après la baisse historique de 2012 confirmée en 2013, on s'attend à une stabilisation voir une légère augmentation des offres d'emploi pour 2014.

En effet le service placement a déjà reçu 326 propositions (stages et emplois confondus) contre 307 à la même époque l'an dernier. On notera par ailleurs la diminution des offres de stage qui semble s'amorcer pour 2014 (20 contre 42 l'année dernière à la même période).



Cette année encore c'est l'industrie laitière qui propose la majorité des offres (236), surtout en production.

On notera un recrutement toujours orienté en direction du niveau 3 (niveau BTS) qui constitue le gros de la formation des ENILS, le moindre intérêt des formations niveau bac et la demande plus importante de profil niveau licence et plus.

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

	2012	2013	2014
JANVIER	67	28	31
FEVRIER	106	69	66
MARS	164	117	99
AVRIL	201	146	135
MAI	239	172	178
JUIN	289	205	236
JUILLET	323	225	250
AOUT	348	268	286
SEPTEMBRE	382	307	326
OCTOBRE	415	357	
NOVEMBRE	448	387	
DECEMBRE	472	407	

		OFFRES RECUES DU 01/01/2013 AU 30/09/2013	OFFRES RECUES DU 01/01/2014 AU 30/09/2014	OFFRES DISPONIBLES AU 30/09/2014
TOTAL		307	326	80
METIER	INDUSTRIE LAITIERE	206	236	55
	INDUSTRIE DE LA VIANDE	24	17	8
	FABRICATION CONSERVES	3	0	4
	BOULANGERIE/PATISserie	4	5	5
	PROD. ALIMENT. DIVERS	34	32	1
	BOISSONS - ALCOOL	7	13	4
	AUTRES (BUR. RECRUTEMENT)	29	23	3
POSTE	PRODUCTION	172	201	32
	LABORATOIRES R&D	60	62	28
	TECHNICO-COMMERCIAL	10	15	8
	DIVERS	65	48	12
NIVEAU	NIVEAU 1	10	24	
	NIVEAU 2	111	123	
	NIVEAU 3	163	165	
	NIVEAU 4	13	14	
	NIVEAU 5	10	0	

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



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



Ecolab Pest France est le leader français
dans la prévention, la régulation et la
lutte contre les macro et micro-nuisibles !



ECOLAB PEST FRANCE

N° Vert 0 800 310 410

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE



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

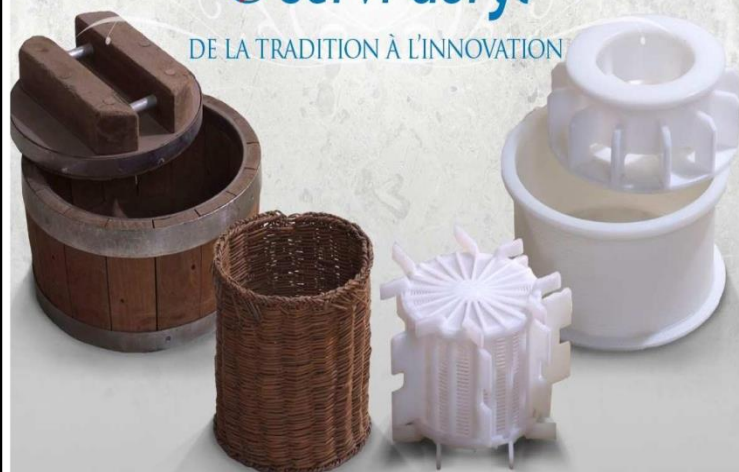
Contact : Elisabeth BECAT - 05 34 50 59 99

E-mail : e.becat@coliege.fr

Site : www.coliege.fr



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