

17
O
C
T
O
B
R
E

2
0
1
5

ASSEMBLEE GENERALE
AMICALE *des* ANCIENS ELEVES
ENILV

*En Châtaigneraie
Cantalienne*



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



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.com



Doseur électrique
Gamme PROFILL DVE
EI32 ou IF45
Plus d'informations sur :
www.novafill.eu

Tel 02.47.80.31.61 / mail : info@novafill.eu



La Mémée naturellement 

Société Laitière de Laqueuille

Laqueuille gare - 63820 Saint-Julien-Puy-Lavèze
Tél. 04 73 22 18 00 - Fax. 04 73 22 18 08
Email : commercial@laqueuille.net - Site : www.fromages-laqueuille.fr



Naturellement  

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



 www.jaimelecantal.com

E

Ecole Nationale

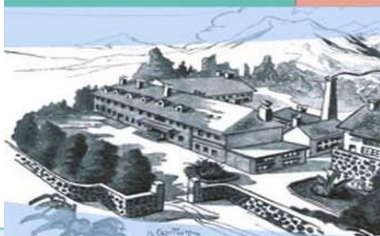
N

I

des Industries du Lait et des Viandes

L

V

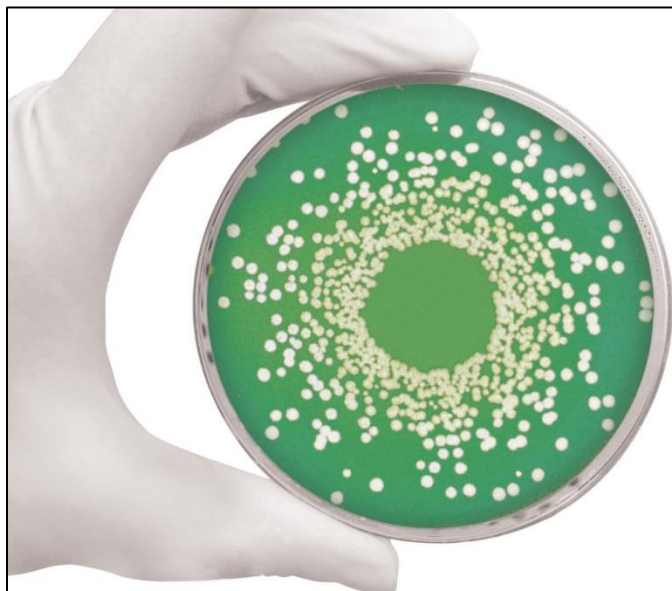


JOURNEE PARRAINEE PAR

interscience
pour la microbiologie

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

- 9 h.45 : Accueil à Almont les Junies chez CARRIER RESTAURATION
- 10 h.00 : Visite de l'usine
- 12 h.00 : Déjeuner au RESTAURANT ROLS CARRIER
- 15 h.00 : Visite d'INTERSCIENCE (INTERLAB) à Mourjou
- 18 h.00 : Assemblée Générale au Restaurant CRUZEL à Saint Etienne de Maurs
- 20 h.30 : Dîner de Gala à la salle polyvalente de Saint Etienne de Maurs préparé par Mr et Mme CRUZEL
- 22 h.30 : Animation musicale par Mathieu JOANNY (BTS 2011-2013)


interscience
pour la microbiologie

Diagnostic bactériologique
made in Cantal



BagFilter®
Sacs-filtre stériles



DiluFlow®
Dilueurs gravimétriques



BagMixer®
Malaxeurs de laboratoire



FlexiPump®
Pompes péristaltiques



easySpiral Dilute®
Dilueur & ensemenceurs



Scan®
Compteurs de colonies
et lecteurs d'antibiogrammes

Contactez-nous pour **Info | Vidéo | Démo | Devis** sur www.interscience.com

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

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**

Présures Granday

"Un vrai fromage se doit d'être d'une qualité irréprochable, alors nos présures traditionnelles sauront prouver leurs exceptionnelles valeurs..."

Selon un procédé exclusif d'extraction par macération lente de caillettes de jeunes bovidés.*

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

D HUGONENC et E FORETNEGRE



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

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



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

04 71 48 56 88

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



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

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

- Analyses microbiologiques
- Analyses nutritionnelles
- Formation et audit hygiène



8 rue des Frères Lumière - 63100 CLERMONT FERRAND
Tél. : 04 73 87 36 51 - Fax : 04 73 87 38 49
email : labo-galilait@galilait.fr
site internet : www.galilait.fr

LE MOT DU PRESIDENT : Patrice BOULARD

Le conseil d'administration de l'amicale et moi-même, sommes honorés de vous retrouver pour cette assemblée générale 2015. Ce moment convivial de rencontres entre anciens de toutes générations, professionnels et enseignants permet chaque année de garder le contact avec l'ENILV Lycée agricole Georges POMPIDOU.

Aujourd'hui nous sommes en Châtaigneraie Cantalienne, à la découverte d'une part des plats traditionnelles optimisés pour une longue conservation, et d'autre part de la haute technologie analytique indispensable à nos métiers de l'alimentaire.

Ce choix n'est pas dû au hasard. Un de nos nouveaux partenaires, INTERSCIENCE, nous a proposé en septembre 2014 de venir visiter son site de production. L'idée a germé puis s'est étoffée avec la possibilité de découvrir les établissements Carrier. Je remercie ces deux entreprises et leurs collaborateurs pour leur accueil et leur disponibilité pendant cette journée.

Début 2015, nous avons été sollicités par les apprentis en option agroalimentaire du C.F.A. (Centre de Formation d'Apprentis) pour une aide financière leur permettant d'effectuer leur voyage d'études.

Cette demande a retenu toute notre attention. Lors d'une réunion du bureau, nous avons été amenés à réfléchir sur le positionnement du « public » de notre association ... Dans les années 1970-1980, l'ENIL accueillait des scolaires mais aussi des adultes et des apprentis. Les enseignants « ENILIENS » dans une même journée apportaient leur savoir technique à des BTA ou à des BEPA, mais aussi à des PS voire ponctuellement à des apprentis, sans oublier les interventions, par le biais de l'ANFOPEIL, auprès de professionnels qui venaient remettre à jour leurs connaissances.

Puis l'administration a décidé que cet enseignement vertical (un métier, le lait = une filière de formation du BEPA au BTS) devait devenir horizontal, tous les BEP « ensemble » idem pour les BAC, les BTS et les filières professionnelles. Notre Amicale a involontairement suivi cette voie en recentrant petit à petit sa communication vers les filières supérieures.

Depuis, notre conseil d'administration a réfléchi à une ouverture à l'ensemble des apprenants agroalimentaires de l'établissement : des BTS STA, jusqu'au BPA transformation fermière du CFA en passant par les BPREA, les CS transformation fermière et les formations courtes du CFPPA.

En 2016 nous devons **tous** réfléchir aux moyens ou actions à créer ou à renouveler pour permettre à tous d'avoir accès aux services de notre amicale. Le site web, le mail, la page Facebook sont à la disposition de tous. Le secrétariat est à votre écoute pour trouver une réponse adaptée à vos recherches.

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

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

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
Opérucles
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



Assurer la traçabilité
de vos fromages



Protéger vos fromages
contre la fraude



Valoriser
votre savoir-faire



Le spécialiste du marquage des fromages



Z.A. route d'Orgelet - 39240 ARINTHOD - JURA - FRANCE Tél : 33 (0)3 84 48 06 77 www.matec-sa.com



vision

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 11 octobre 2014 à Laguiole, ont été élus pour trois ans, conformément aux statuts : M. AURIAC Claude, M. BOULARD Patrice, M. CHAPUT Jean-Pierre, M. SALLES Pierre

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

M. BOULARD P a été élu Président - M. AURIAC C et M. PEYRON B, Vice-Présidents - M. LASSALLE G, Trésorier - M. TEISSEDOU P, Trésorier adjoint- M. LAFON R, Secrétaire - Mme TRAYSSAC F, Secrétaire adjointe.

Tiers sortant renouvelable à l'Assemblée Générale cette année

Sont renouvelables : M. GRANGE Géraud, M. LAFON Robert, M. LUPIANEZ Jean-Louis, M. MALROUX Fabien, M. MANIAVAL Antonin, Mme TRAYSSAC Fabienne.

Sont candidats pour un nouveau mandat : M. GRANGE Géraud, M. LAFON Robert, M. MALROUX Fabien, M. MANIAVAL Antonin, Mme RABANNE Florence, Mme TRAYSSAC Fabienne.

ACTIVITÉS DE L'AMICALE :

I - Carrefour des métiers et Assemblée Générale

* **le carrefour des métiers** : Il a eu lieu le jeudi 12 mars 2015. Intégrée dans le module « Accompagnement au Projet Personnel et Professionnel » qui vise à aider chaque étudiant à construire ses projets, cette manifestation permet aux étudiants de 1^{ère} et 2^{ème} année de rencontrer des Anciens Elèves pour échanger avec eux sur leurs parcours et leurs expériences.

Deux exposés ont été présentés par des étudiants de 2^{ème} année. Ils ont permis de développer les travaux réalisés au cours des séances de pluridisciplinarité « Innovation » qui mobilisent les acquis en Génie Alimentaire, Biochimie et Microbiologie (thèmes : Brousse Tri-couche, Boules apéritives à bases de fromages de chèvre et de lardons, ...)

Après l'accueil par Mr Boulard, Président de l'Amicale et Mr Chaput, Proviseur de l'Etablissement, tous les Anciens Elèves présents ont présenté succinctement leur vie professionnelle. Ensuite le débat a permis d'échanger sur la réalité des activités quotidiennes de chaque secteur et les perspectives d'évolution de chaque domaine.

Près d'une vingtaine de professionnels étaient présents, représentant un grand nombre de métiers (Pilote d'installation, chef d'équipe en Fromagerie, Responsable Qualité, Technicienne de Laboratoire, Producteur fermier, Relations Producteurs, ..., et différents niveaux d'emplois, du technicien de Production au Directeur du Laboratoire Interprofessionnel de Production (LIP - Aurillac). Ils ont témoigné auprès des jeunes de la diversité des entreprises et de la richesse de leurs activités quotidiennes.

Chacun a pu ensuite individuellement échanger et approfondir sa thématique personnelle au cours de l'apéritif dinatoire offert par l'établissement et l'amicale.

* **L'Assemblée Générale** : Elle a eu lieu à Laguiole, initiée par Mr BOYER (BTA 1972-1974) et Mr SAIGNOT (BTA 1974-1976). Lors de cette dernière, les anciens ont d'abord été chaleureusement accueillis dès le matin par Philippe ESCOLUC (BEP 1983-1985) pour découvrir la coopérative Jeune Montagne. Après avoir visualisé un film sur l'origine du fromage de Laguiole AOP et l'aligot de l'Aubrac, nous avons découvert les ateliers et le travail des fromagers.

Ensuite, nous nous sommes rendus à la coutellerie « Forge de Laguiole » où nous ont été expliquées les différentes étapes nécessaires à la réalisation du couteau de Laguiole avec visite du musée attendant.

L'après midi, deux visites au choix étaient proposées : Visite du château du Bousquet (à Montpeyroux) dont l'origine remonte au XIV siècle et la Centrale hydroélectrique de Montézic, deuxième plus puissante de France qui a la spécificité d'être une station de transfert d'énergie par pompage. Accompagnés d'un guide, nous avons découvert les turbines qui entraînent les alternateurs et produisent le courant électrique. L'eau est turbinée d'une retenue supérieure vers une retenue inférieure pour procurer de l'énergie en période de forte consommation, puis elle est pompée de la retenue inférieure vers la retenue supérieure en période de faible consommation, de manière à restituer le stock d'eau.

II - Participation à :

* **L'aide financière, au voyage d'études** : 150 € ont été attribués pour le voyage d'études à Barcelone des apprentis BPA transformation fromagère du C.F.A.

* **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.

* **L'insertion professionnelle des étudiants** : gestion des offres d'emploi (site des offres d'emploi : www.anfopeil-enil.com). En 2014, 406 offres ont été traitées (382 offres d'emploi et 24 offres de stage).

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

III - Accueil des élèves entrants à l'ENILV

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

IV - Site internet

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

LE MOT DU PROVISEUR : Jean-Pierre CHAPUT

Je continue de constater la notoriété de l'ENILV d'Aurillac en région comme sur l'ensemble du territoire. Dans le domaine laitier ou carné notre établissement est reconnu. Reste à entretenir et renforcer ce maillage auprès des structures et des personnes y travaillant. Nous contribuons toutes et tous à ce dispositif.

Le bâtiment historique de l'ENILV devient une résidence pour étudiants à la rentrée 2015. Nous ne gérons plus cet ensemble depuis 2013. Le Conseil Régional d'Auvergne a réalisé des démolitions de bâtiments et le dévoiement des réseaux. Il reste des imperfections à gommer rapidement.

Le réseau des ENILS bénéficie d'une écoute attentive de notre Ministère comme en témoigne le poste d'ingénieur mis à disposition par la DGER. Monsieur Didier JOUBERT préside maintenant aux destinées de l'ANFOPEIL.

Les effectifs de la filière STA en formation initiale scolaire restent stables en 2015-2016. Trois années de recrutement à 24 élèves en BTSA semblent afficher une dynamique. L'intérêt pour l'agro-alimentaire ne faiblit pas au CFPPA par une demande croissante de stages.

Le contexte actuel marqué par des relations tendues entre le monde de l'agriculture et de la transformation agro-alimentaire nous encourage à contribuer à un dialogue plus constructif. Le projet d'exploitation et d'ateliers technologiques à travers les actions conduites devrait y participer en apportant des solutions.

L'ENILV œuvre à l'élaboration d'un campus des métiers et des qualifications « de produits agro-alimentaires d'Auvergne ». Avec nos collègues de l'IUT et du lycée CORTAT nous portons ce réseau combinant la formation, la recherche et le développement.

L'organisation, à AURILLAC en 2016, de la semaine consacrée aux activités d'EUROPEL va affirmer encore plus notre dynamique et le positionnement de l'établissement. Bien entendu votre structure s'intègre complètement dans le dispositif.

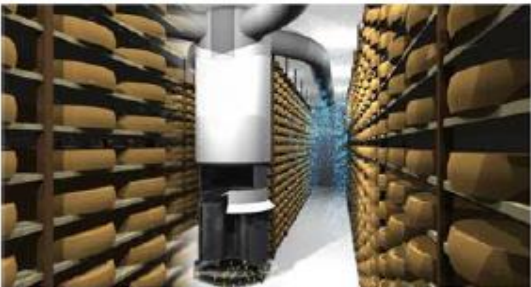
L'amicale des anciens élèves de l'ENILV s'implique fortement lors d'actions comme la remise des diplômes et la présentation des métiers aux BTSA STA.

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

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

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

Relevons **ensemble** les défis de demain

INGENIAA

INGÉNIERIE DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES
Conseil & Formation

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

Jean-François CHAVEROCHE
Ingénieur Conseil Informatique
& Lean Management

Intégrateur certifié : 



ENILV AURILLAC - Octobre 2015



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






Fromagerie d'Aurillac

*Fromagerie d'Aurillac 79 avenue Charles de Gaulle (à 50 m du C.M.C)
Le savoir faire d'un maître fromager et la qualité au juste prix*

**aboratoire
nterprofessionnel
de roduction**

« 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

Croûtage pâtes molles, spécialités

Penicillium gris

Croutage 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

Multipliation à façon

Nous consulter



AGRO-PROCESS

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

www.agro-procces.fr

Conseil et Expertise

Ingénierie Process

Ingénierie Bâtiment

Fournitures pour les fromageries et les industries agro-alimentaires

www.sogebul.com

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

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
hygiène industrielle

LCB food safety

Vikan
CLANING 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

40 années d'expérience
à votre service

Z.I. Ouest - B.P. 2 - 17700 SURGÈRES - FRANCE

Tél. 05 46 07 21 44 - Fax 05 46 07 04 50

sassaro@wanadoo.fr - www.sassaro.fr



> Armoires > Caisson de soins
> Tunnel > Filtration sérum



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
DIRECTRICE CFA : MME BOILEAU
ATTACHE : M VALADIER

HYGIENE / QUALITE/HACCP **SECURITE ALIMENTAIRE**

MME BALME -MME DELGADO -
M ARNAUD - M BALME
M COMBES

LABORATOIRES **CHIMIE/MICROBIOLOGIE**

MME FAURE- MR PAGLIA
MME PIED-MME RAVAZ
Techniciens :
MME DELPUECH-
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 BESSE -
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 POURCEL
Anglais / Espagnol:
Mme VUARAND- Mme DUPUIS
EPS: Mr ROUSSON

ECONOMIE

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

PROCESS

Génie alimentaire/Techno viande :
Mme BALME
Technologie laitière et fromagère :
MME RABANNE -MR COMBES-MR ALBERT-
MR TEISSEDOU- 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

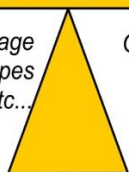
84-88 avenue de la république - 15000 Aurillac

Tél : 04 71 48 22 85 - Fax 04 71 48 15 46

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...



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

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

Le Crédit Agricole Centre France

Partenaire

de la vie locale



N°Vert 0 800 400 000

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE



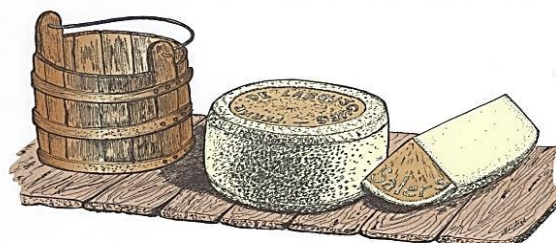
www.ca-centrefrance



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
immobilière au registre des intermédiaires en assurance sous le n° 07 023 162.

GAEC CALDAYROUX Ferme de Labouygues



Producteur - Fromager - Affineur
Vente au détail

SALERS - CANTAL FERMIER - ROND DE LABOUYGUES - BEURRE



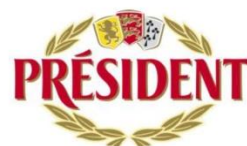
15130 ARPAJON sur CERE
Tél : 04 71 64 28 68



STE FROMAGÈRE ET LAIITIÈRE DE RODEZ



Rondelé



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



Vos ambitions dans le domaine laitier
Nous les réaliserons ensemble



HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

Almont et l'Estofinade : une longue histoire

Le plat est né lors de l'introduction de la pomme de terre au XVIII^{ème} siècle. Ne pas confondre stockfish (nom du poisson) et Estofinade ou Estofi (nom du plat que l'on déguste). L'histoire d'amour entre Almont et le stockfish date d'il y a une centaine d'années. Elle remonte au temps des gabarriers.

Le poisson séché norvégien arrivait par mer jusqu'au port de Bordeaux. Il était ensuite remonté jusqu'à Flagnac où les gabarriers venaient chercher le charbon. Le développement du bassin minier Decazevillois a contribué au succès de ce plat, très prisé par les familles de mineurs, car c'était un plat riche, à la recette peu coûteuse.



Durant le long voyage, le stockfish était attaché à l'arrière des bateaux, de telle façon qu'à l'arrivée, le poisson qui nécessite 1 semaine de trempage dans de l'eau qui se renouvelle, était prêt à être consommé. On dit que pour manger un bon stockfish il faut le tremper 3 fois : une fois dans l'eau, une fois dans l'huile et une fois dans le vin.

La saison de l'Estofinade débute en octobre (au moment du vin nouveau) et se termine à Pâques. L'Estofinade a longtemps été le plat de Carême ou du vendredi. A une époque, Almont les Junies disposait de trois restaurants faisant la gloire du village. Actuellement seul le restaurant Rols perpétue la tradition toute l'année ce qui ravie les touristes et les parisiens.

Il y a aussi l'atelier agroalimentaire Carrier Restauration qui transforme chaque année environ 5 tonnes de stockfish provenant de la Norvège.

Les temps changent, le stockfish est devenu denrée rare et chère. L'Estofinade n'est quasiment plus préparée à la maison, mais il est toujours de tradition d'en déguster une au moins une fois par an.

L'Estofinade est composée de pommes de terre, de claps de stockfish, de persil, d'ail, d'œufs entiers et d'huile.



Il existe une confrérie de l'Estofinade qui organise chaque année de nouvelles intronisations. Il y a aussi l'association « les maîtres estofinaires » dont les membres sont tous restaurateurs et représentent les dernières tables où l'on peut déguster la spécialité.

Sans oublier chaque premier samedi du mois de mars, depuis maintenant 27 ans, la nuit du stockfish organisée par Almont festivités. Une manifestation où se côtoient la gastronomie, la danse et l'accueil chaleureux de toute une équipe pour servir 500 convives.



Maison CARRIER

**Spécialiste des plats cuisinés,
depuis plus de 10 ans.**

*Découvrez notre gamme de spécialités
régionales à travers l'Aligot, les Farçons,
l'Estofinade, les Tripoux...*



12300 ALMONT-LES-JUNIES



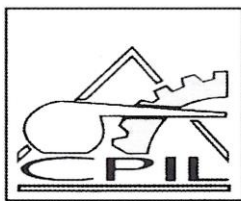
Au pays des confitures & des compotes

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

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

DELVERT SAS

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



**Fournitures de Matériel
et Produits de Laboratoire**

**Guy CHICROS
Denis PELISSIER**

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



15100 St FLOUR
ZA ROZIER-COREN
15100 SAINT-FOUR

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

ALBÉDIA
IMPRIMEURS

NOS SERVICES EN MISE EN
PAGE, IMPRESSION FAÇONNAGE
ET ROUTAGE SE SONT ÉTOFFÉS.

TOUJOURS LA MÊME ÉQUIPE basée à
Aurillac à votre service, accompagnée
maintenant de l'Imprimerie Decombat
à Gerzat, sa maison mère.

Nous nous ferons la joie de vous recevoir
dans nos locaux.

A très bientôt.

Toute l'équipe d'Albédia



Une enseigne de
l'imprimerie Decombat



26, rue Gutenberg - ZI de Lescudilliers - 15004 Aurillac Cedex
04 71 63 44 60 | com@albedia.fr

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
by **DAT-Schaub France**

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

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

SAICAPACK



SAICAPACK LAMIRANDE
16150 Exideuil sur Vienne

Tel : **05 45 84 43 00**
Site internet : www.lamirande.fr

Solutions d'emballages en carton ondulé!



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE

visite gratuite - dégustation
vente directe



à la découverte des producteurs du
Laguiole AOP et de l'Aligot de l'Aubrac

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



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**

TRES BONNE REUSSITE DE L'ENILV AU CONCOURS EUROPEEN 2015 DE DEGUSTATEURS DE PRODUITS LAITIERS

Une équipe de trois étudiantes en BTS Sciences et technologies des Aliments de l'ENILV d'Aurillac se sont rendues dans le Doubs, du 22 au 23 avril 2015, pour participer à la 17^{ième} édition du concours européen de dégustation de produits laitiers organisé sous l'égide d'EUROPEL

Le XVII^{ème} concours Europel de dégustateurs de produits laitiers a été organisé cette année par l'ENIL de Mamirolle, dans les montagnes du Jura, à une quinzaine de kilomètres de Besançon, du 22 au 23 avril 2015.

Ce concours de dégustation de produits laitiers et de fromages, qui se tient, si possible, dans un pays d'Europe différent chaque année, s'adresse à des étudiants d'Ecoles et d'Universités enseignant les technologies laitières et fromagères. Cette année, étaient en lice 2 équipes italiennes, 6 équipes néerlandaises, 2 équipes finlandaises, 1 équipe roumaine, 1 équipe polonaise et 8 équipes françaises venant des différentes ENIL dont une de l'ENILV d'Aurillac (composée de Margaux CORVISIER, Cindy LACHAUD et Pauline MONTY), soit 60 candidats accompagnés de 20 enseignants.

L'objectif principal de ce concours est de désigner les meilleurs dégustateurs de produits laitiers parmi les étudiants en compétition. Pour cela, chaque concurrent doit noter l'intensité de plusieurs caractéristiques organoleptiques relatifs à l'aspect, à l'odeur, à la texture et au goût de 5 échantillons différents de lait, autant de beurres, et enfin de trois fromages au choix de l'organisateur, cette année des camemberts, des comtés et des Morbiers, soit vingt cinq échantillons dans le temps limité de deux heures et quarante minutes.

Ensuite, les jugements de chaque candidat sont comparés à ceux de jurys experts issus du monde professionnel ayant préalablement évalué les mêmes produits. Gagnent ceux et celles dont les jugements sont les plus proches des références déterminées par ces jurys experts.

Cette année, les étudiantes de l'ENIL d'Aurillac ont représenté fièrement notre école en remportant quelques places d'honneur :

Produit	Classements Individuels /60	Classement par équipe /20
Beurre	Pauline MONTY : 1 ^{ière} // Margaux CORVISIER : 2 ^{ième} ;	AURILLAC : 1 ^{ière}
Lait	Margaux CORVISIER: 6 ^{ième} // Pauline MONTY : 8 ^{ème}	AURILLAC : 4 ^{ième}
Camembert	Pauline MONTY : 9 ^{ième}	AURILLAC : 4 ^{ième}
Comté	Margaux CORVISIER: 7 ^{ième} // Pauline MONTY : 9 ^{ème}	AURILLAC : 4 ^{ième}
Morbier	Pauline MONTY : 9 ^{ième}	AURILLAC : 3 ^{ième}
Classement général	Pauline MONTY : 3^{ième} // Margaux CORVISIER : 6^{ième}	AURILLAC : 2^{ième}

On saluera donc la très belle troisième place de Pauline MONTY au classement général individuel et on remarquera aussi que c'est grâce à leur régularité et leur homogénéité que Pauline MONTY, Margaux CORVISIER et Cindy LACHAUD, remportent la deuxième place par équipe au classement général par équipe, en s'intercalant entre les deux équipes de Mamirolle. En effet, c'est notre école hôte qui a remporté le trophée pour la troisième année consécutive: Un grand Bravo donc aux étudiantes d'Aurillac, mais aussi aux étudiantes de Mamirolle et à leur formatrice, Monique CACHOT !



L'équipe de l'ENILV après la remise du 2^{ième} prix pour le classement général par équipe par Jappie de Jong (président d'Europel)

Les objectifs de cette rencontre étant également de s'ouvrir à d'autres horizons techniques et culturels, les étudiants et les accompagnateurs ont aussi profité de visites très intéressantes lors de leur court séjour dans le Jura :

La Halle Technologique Laitière et Alimentaire de l'ENIL de Mamirolle rassemblant à la fois un atelier pédagogique de transformation semi-industrielle (l'équivalent en plus grand de notre laiterie Pédagogique), un hall pédagogique, des laboratoires de recherche/développement...

Les laboratoires de Biochimie, de microbiologie, d'Hydraulique... du site.

La citadelle de Besançon puis le centre historique.

Le Fort saint Antoine qui est un ancien Fort militaire reconverti où sont affinés en permanence 100 000 comtés.

En parallèle, les organisateurs ont mis un point d'honneur à respecter l'ouverture européenne du rassemblement en organisant un « apérolangues » en coordination avec la Maison de l'Europe de Franche-Comté. Cette manifestation ouverte au public a eu lieu au café international de la cité Canot de Besançon mercredi 22 avril. Au cours de celle-ci, chaque école participant au concours a proposé à la dégustation 2 différents types de fromages et 1 produit de charcuterie typiques de son école, de sa région ou de son pays d'origine en répondant aux multiples questions du public présent en très grand nombre. Nos étudiantes ont ainsi pu constater que le Cantal, le Bleu d'Auvergne et le Saucisson fabriqués à l'ENILV ont été particulièrement appréciés.



Une des caves d'affinage du Fort Saint Antoine

Un grand Merci à Monique Cachot, Odile Van Elst et toute l'équipe de l'ENIL de Mamirolle pour l'organisation parfaite de cet événement et qui ont fait de cette rencontre un moment inoubliable pour nous tous.

En point d'orgue, une autre bonne nouvelle pour notre école : le CONCOURS EUROPEL revient à Aurillac 11 ans après... Nous l'organiserons du 29 mars au 02 avril 2016 !

Anne Balme

CHR HANSEN
Improving food & health

CULTURES LACTIQUES	ENZYMES	COLORANTS NATURELS	PROBIOTIQUES

www.chr-hansen.fr

CENTRE D'EMBOUEILLAGE

Les Grands Chais de Saint Laurent

 **Unidor**

 *Cuvée d'Aquitaine*

Sociétés commerciales

 **SOCAV**
VINS DE BERGERAC
CRUS DE BORDEAUX

 **VINS FINS DU PERIGORD**
VINS FINS DU PERIGORD

EntreMont

Découvrez la nouvelle
gamme Entremont
C'est Autrement Bon!



LCP Food Ingredients - Le Launay - 22140 Prat – France
Tel : +33 603 652 187 - Fax : +33 296 470 628

www.presure.fr;

LCP
FOOD INGREDIENTS

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 2016 :

↳ 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 30 mai au 1er juin 2016)

↳ Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées

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

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ **3 jours** (du 3 au 6 octobre 2016)

↳ 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 6 au 10 juin 2016)

↳ La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

☐ **3 jours** (19 au 23 septembre 2016)

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

Intermarché

SUPER

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

Rue de Firminy 15000 AURILLAC

Tél. 04 71 64 19 77

Bistro

du

Marché

RESTAURANT & GRILL

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

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

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



GROUPE SAVENCIA

Saveurs & Spécialités



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

Organisé autour de 4 activités (fromages et produits laitiers, chocolat, charcuterie, et produits de la mer), le Groupe compte près de 21 200 collaborateurs dans 30 pays.

www.soparindbongrainjob.com



handtmann

Des idées d'avenir.

Handtmann est constructeur de machines pour l'agro-alimentaire depuis 60 ans. L'orientation prise depuis quelques années est de venir apporter des solutions de dosage et de portionnement à tous les secteurs de l'agro-alimentaire.

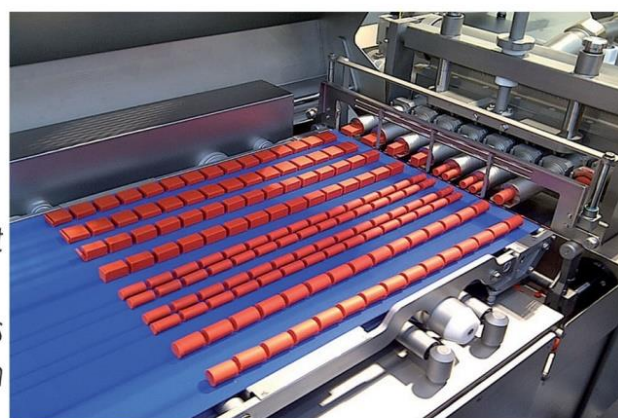
Les machines de la gamme trouvent de vraies applications dans le domaine des produits carnés, mais dans les fromages, les pâtisseries et viennoiserie, et autres, là où la précision de poids, la cadence et le respect du produit sont importants.

Handtmann est au carrefour des process innovants.

Handtmann France a plus de 16 ans d'existence et se compose d'une équipe commerciale, technique qui est en mesure de vous démontrer l'intérêt de ses machines dans vos applications.

Le SAV handtmann avec plus de 10 personnes dont 9 en permanence présente sur la route, est capable de vous apporter un service efficace et rapide.

Faites confiance à handtmann, vous méritez l'original.



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 ACCUEILLERA LE PROCHAIN CONCOURS EUROPEEN DE DEGUSTATION DE PRODUITS LAITIERS ET CARNES DU 29 MARS AU 2 AVRIL 2016

EUROPEL/EADT (Entente Européenne pour l'Enseignement Laitière / European Alliance Dairy Teachers) (<http://www.europel.org>) est une association créée en 1990 par Jacques Mathieu, professeur à l'ENILV de La Roche sur Foron (Haute Savoie). Ce réseau rassemble **15 pays de l'Europe** du Nord (Finlande, Hollande), du Sud (Espagne et Portugal), de l'Est (Pologne et Roumanie) et aussi de nouveaux pays comme la Lettonie. Elle regroupe des établissements d'enseignement laitier et agro-alimentaires de ces pays dont l'ENILV d'Aurillac. Elle a pour vocation de développer des échanges entre enseignants et jeunes, de développer la connaissance des fromages et des produits de charcuterie-salaisons européens, d'organiser des symposiums scientifiques à destination des enseignants et des professionnels... Son président actuel est Mr Jappie de Jong, professeur à Van Hall-Larenstein University of Leeuwarden (Pays Bas).



LE CONCOURS D'ANALYSE SENSORIELLE : LA FIERTE D'EUROPEL

Depuis plusieurs années, l'association Europel organise un concours d'analyse sensorielle destiné aux étudiants en transformation laitière ou agro-alimentaire de ces établissements. Cette manifestation permet ainsi de satisfaire tous les objectifs de l'Association car elle favorise la rencontre et les échanges sur plusieurs jours entre ces étudiants provenant de toute l'Europe autour d'un challenge commun : un concours de dégustation de produits laitiers et aussi, depuis peu, de produits de charcuterie-salaison mis en place par un établissement organisateur.



CINQ PRODUITS LAITIERS ET TROIS PRODUITS CARNES AU PROGRAMME DES PAPILLES



Le beurre, le lait, trois catégories de fromages et trois catégories de produits de charcuterie salaisons sont évalués par les candidats de chaque école., sous forme de cinq échantillons différents chacun. Pour cela, chaque concurrent doit noter, en un temps donné, l'intensité de plusieurs caractéristiques organoleptiques relatives à l'aspect, à l'odeur, à la texture et au goût de 5 échantillons différents de lait, autant de beurre, de trois fromages et de trois produits carnés. Ensuite, les jugements de chaque candidat sont comparés à ceux de jurys experts issus du monde professionnel ayant préalablement évalué les mêmes produits. Gagnent ceux et celles dont les jugements sont les plus proches des références déterminées par ces jurys experts.



SYMPOSIUM, VISITES TECHNIQUES ET CULTURELLES

En complément aux concours, le cahier des charges, qui s'est étoffé au fil des années, prescrit à l'organisateur :



→ de coordonner si possible un symposium à thématique technique et/ou scientifique pour le plus grand intérêt des accompagnateurs et de professionnels, voire des étudiants ;

Dans le cadre de ce dernier, nous envisageons les thèmes suivants : la microflore du lait cru, un exposé sur une démarche d'accompagnement de producteurs de lait en vue de l'orientation et de la maîtrise des équilibres microbiens dans le cadre de la fabrication de fromages au lait cru, un autre exposé sur la démarche d'évaluation sensorielle des fromages de terroir et enfin , un thème en relation avec la technologie carnée concernant des ferments du saucisson sec, si c'est possible.



- de proposer aux habitants de la ville une présentation et une dégustation de fromages et de produits de charcuterie salaisons amenés par chaque école ;
- de favoriser des visites d'entreprises de transformation ;
- de faire découvrir la région au travers de visites culturelles ;

L'ENILV D'AURILLAC : VAINQUEUR 4 ANS D'AFFILÉ



L'ENILV d'Aurillac, adhérente à Europel, participe au concours depuis de nombreuses années. Nous y avons gagné quelques prix quasiment chaque année, et avons détenu pendant 4 ans de suite, de 2009 à 2012, le trophée récompensant la meilleure école ainsi que celui du meilleur dégustateur. En 2015, notre équipe a terminé à la seconde position derrière l'ENIL de Mamirolle.



EN MARS-AVRIL 2016, LE CONCOURS SE DEROULERA A L'ENILV D'AURILLAC.

Le programme prévisionnel est présenté ci-dessous. Nous attendons une soixantaine d'étudiants européens et environ vingt accompagnateurs venant notamment de Finlande, des Pays-Bas, de Pologne, de Roumanie, d'Italie, d'Espagne et de France auxquels nous feront bien sûr découvrir la région. Au total cet événement mobilisera plus de cinquante personnes pour l'organisation, l'accueil et l'encadrement.

Seront évalués lors du concours 2016, avec pour chacun 5 échantillons différents les produits laitiers suivants : **lait, beurre, camembert, cantal et bleu d'Auvergne.**

Les produits carnés retenus pour l'évaluation seront le **jambon sec d'Auvergne, le saucisson sec d'Auvergne et le pâté de campagne.**

Mardi 29 mars	Accueil des équipes à l'ENIL. A partir de 17h à l'ENIL d'Aurillac : présentation des équipes et des écoles. A partir de 18h 30 : cérémonie d'ouverture. Buffet de produits régionaux et européens.
Mercredi 30 mars	8h 30 Rappel du règlement du concours ; 9h : concours laitier pour les étudiants 9h15 Symposium pour les accompagnateurs et les professionnels ; Après-midi : visite des ateliers et de la ferme de l'ENILV-Lycée agricole puis de la ville d'Aurillac ; Cérémonie d'accueil à la mairie (si possible) ; Dégustation de fromages et charcuterie offerts à la population ;
Jeudi 31 mars	8h30 : présentation des règles du concours viande. 9h : Concours de dégustation des produits carnés pour les étudiants / Assemblée Générale Europel pour les officiels et encadrants ; Après-midi : visites d'entreprises (LFO et Cantal salaisons (2 groupes) ;
Vendredi 1 avril	Journée : Visites touristiques et culturelles avec pique-nique ; 19h : Cérémonie de remise des prix ; 20h : Repas de gala à l'ENILV avec animation musicale ;
Samedi 2 avril	Départ des participants.

PHOTO AG 2014 le 11 OCTOBRE A LAGUIOLE



PROMO 1972 - 1974

PROMO 1992 - 1994

PROMO 2002 - 2004

D'autres photos sur le site web (<http://www.enilv-aurillac.fr>), rubrique « les anciens »



Les Fromageries Occitanes

Bédoussac

15220 St Mamet

Tél : 04-71-46-81-50



TEMACO

Agence Sud-Ouest

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

Agence Sud-Est

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

Agence Nord-Ouest

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

Agence Paris - Nord-Est

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



www.temaco.fr



UNE NOUVELLE IDENTITÉ
HYPRED PARTENAIRE
DE VOTRE PERFORMANCE

www.hypred.com



BOOSTHERM®

Heat Recovery Systems



Chauffez votre eau et / ou vos locaux gratuitement en récupérant la chaleur de vos installations frigorifiques



www.boosttherm.com

SARL ECOLACTIS - CD 996 - ZA du champ Pourceau - 21380 Messigny et Vantoux
Tel +33 (0)3 80 48 60 16 - contact@boosttherm.com



SERVICE PLACEMENT

Après la baisse historique de 2012 confirmée en 2013 et une stabilisation en 2014 (406 offres fin 2014) on constate un redressement de la courbe pour cet exercice.

En effet le service placement a déjà reçu 353 propositions (stages et emplois confondus) contre 327 à la même époque l'an dernier (307 en 2013). Cette année encore c'est l'industrie laitière qui propose la majorité des offres (269), dont 60 % en production.

On notera un recrutement toujours orienté en direction du niveau 3 (niveau BTS) qui constitue le gros de la formation des ENILS mais aussi un étalement des offres pour les différents niveaux. On peut également remarquer une nette augmentation des propositions pour les titulaires d'un diplôme d'ingénieur ou équivalent.

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

	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre
2013	28	69	117	146	172	205	225	268	307	357	387	407
2014	31	66	99	135	178	236	250	286	326	355	389	406
2015	56	106	134	182	209	259	296	322	353			

		OFFRES RECUES DU 01/01/2014 AU 30/09/2014	OFFRES RECUES DU 01/01/2015 AU 30/09/2015	OFFRES DISPONIBLES AU 30/09/2015
TOTAL		326	353	84
METIER	INDUSTRIE LAITIERE	236	269	61
	INDUSTRIE DE LA VIANDE	17	7	4
	FABRICATION CONSERVES	0	1	4
	BOULANGERIE/PATISserie	5	6	2
	PROD. ALIMENT. DIVERS	32	19	1
	BOISSONS - ALCOOL	13	16	4
	AUTRES (BUR. recrutement)	23	35	8
POSTE	PRODUCTION	201	215	57
	LABORATOIRES R&D	62	52	13
	TECHNICO-COMMERCIAL	15	21	12
	DIVERS	48	65	2
NIVEAU	NIVEAU 1	24	39	
	NIVEAU 2	123	99	
	NIVEAU 3	165	173	
	NIVEAU 4	14	39	
	NIVEAU 5	0	3	



FORUM DES METIERS DE L'ENILV – LE 12 MARS 2015



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@rousseau-inox.com - Site : www.rousseau-inox.com



Nos Métiers :

Le Lait

Les Viandes

La Génétique

L'Agro-distribution

Union de Coopératives Agricoles

1, Boulevard du Valenc - 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

AOP
FOURME
d'Ambert

la douceur créative

Conception : www.queiplussest.com - Crédit photos : L. Combe

SERVI DORYL
CHEESE MOULDS EXPERT



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

Gourmandise ?
Oui, mais c'est
du Dischamp !

PAUL DISCHAMP
MAÎTRE AFFINEUR
MAISON FONDÉE EN 1911

www.dischamp.com • 63530 SAYAT

Suivez-nous sur Facebook