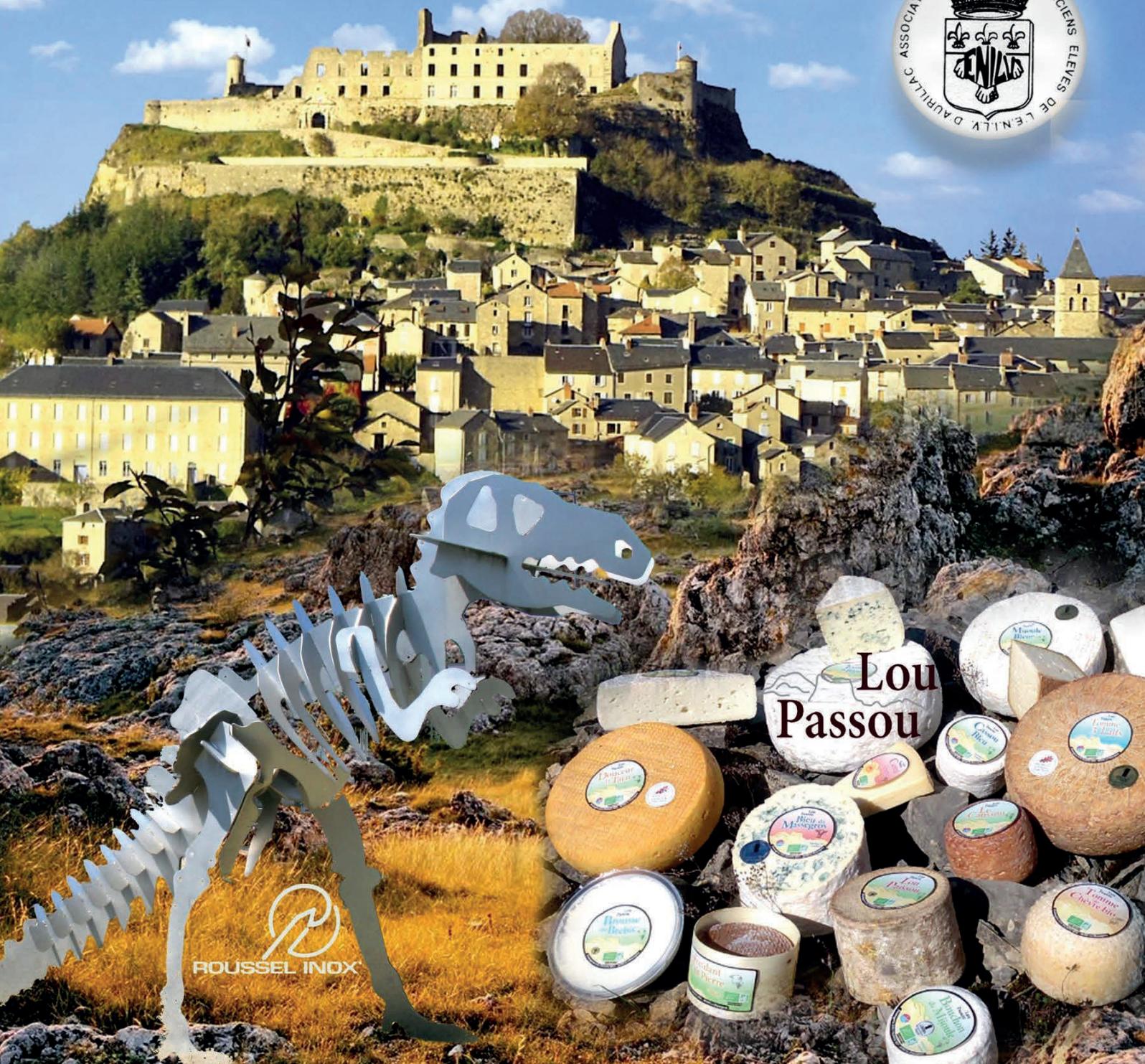


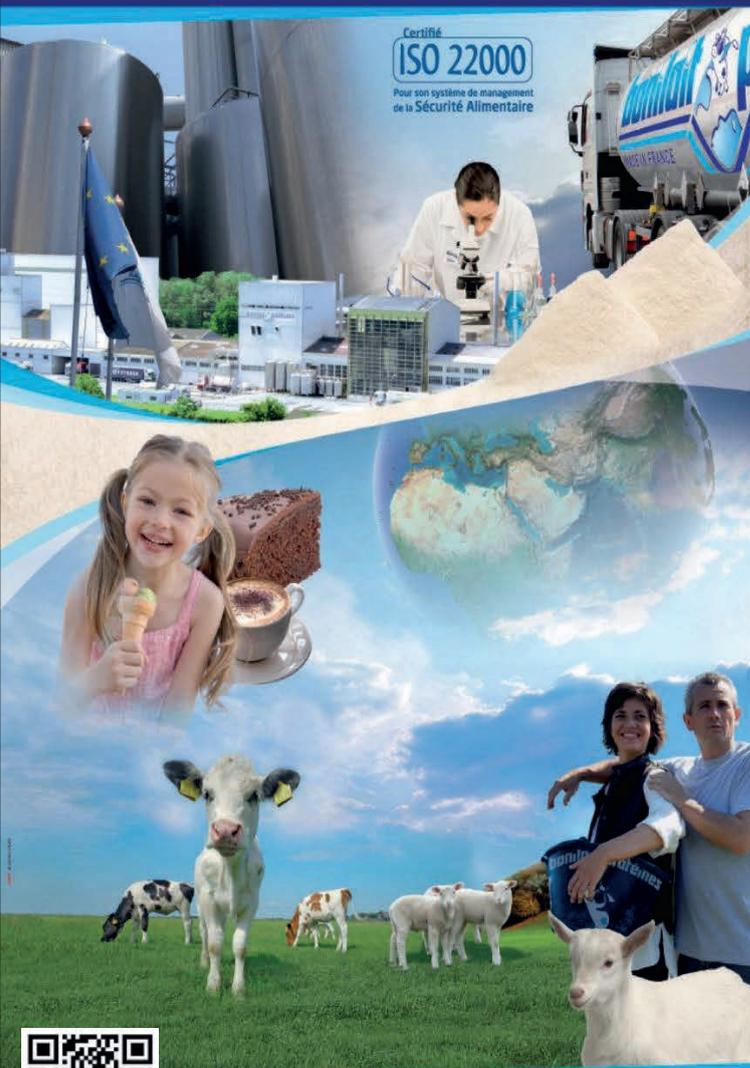
# Sévérac le Château

8 Octobre 2016

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE  
AMICALE *des* ANCIENS ÉLÈVES  
**ENILV**



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



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



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

**interscience**  
pour la microbiologie



Contrôle microbiologique  
**made in Cantal**



Info | Vidéo | Démo | Devis sur [www.interscience.com](http://www.interscience.com)



*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](mailto:commercial@laqueuille.net) - Site : [www.fromages-laqueuille.fr](http://www.fromages-laqueuille.fr)



Naturellement **Bio**



**BASCO 15**  
*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](mailto: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](http://www.jaimelecantal.com)

E

N

I

L

V



**JOURNEE PARRAINEE PAR**

**Lou  
Passou**

et



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

*9h.45 : Visite de l'usine, « Roussel Inox »*

*12 h.15 : Déjeuner à l'Hôtel-Restaurant, « Le Commerce »*

*15 h.00 : Visite de l'usine, « Lou Passou »*

*16 h.00 : Visite d'une blanchisserie, « Le lavoïr des Causses »*

*17 h.00 : Visite de l'épicerie fine, « Bien manger.com »*

*18 h.30 : Assemblée Générale à la salle des fêtes de Sévérac le Château*

*20 h.30 : Dîner à la salle des fêtes de Sévérac*

*22 h.30 : Animation*

**laboratoire  
interprofessionnel  
de production**



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

**LALLEMAND  
SPECIALTY CULTURES**



**FERMENTS DE MATURATION  
ET DE COUVERTURE  
VIANDE ET LAIT**

Siège social : 19, rue des Briquetiers | BP 59 | 31 702 Blagnac Cedex | France | Tél : +33 (0) 562 745 555  
Unité de production : 16, rue de la Gare | BP 20 | 77260 La Ferté-sous-Jouarre | France  
lsc@lallemand.com | www.lallemand.com

**LALLEMAND**



**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 bovins\*.*

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.



**MAGYAR**

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



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

**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

**AXA BANQUE**  
**réinventons / la banque**

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

**04 71 48 56 88**

**FABRICATION ET RÉPARATION  
DE MATÉRIEL INOX**

**Agro-Alimentaire - Soudure  
Restauration**

**JÉRÔME  
DEBLADIS**

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

**www.debladis.inox.fr**

**Vos ambitions  
dans l'industrie laitière**

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS



## **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 2016. Ce moment convivial de rencontres entre anciens de toutes générations, professionnels et enseignants nous permet de garder le contact avec l'ENILV Lycée Georges POMPIDOU.*

*Aujourd'hui, nous sommes à Sévérac le Château, où Pierre et Martine Salles (promotion BTS 1994-1996) ont organisé cette journée en Aveyron. Je les remercie en votre nom pour leur dévouement qui permet la réussite de cette journée, sans oublier Alain Roussel (promotion BP adulte 1980-1981) qui nous a reçus ce matin à Millau.*

*Nous avons pu découvrir deux entreprises novatrices, dirigées par des anciens élèves :*

*La première Roussel Inox, est au service des industries alimentaires, pour la création d'outils et matériels industriels sur mesure. Tout est conçu et produit à l'aide d'outils high-tech.*

*La deuxième, Lou Passou Bio, élabore des fromages au lait de brebis et de vache sous signe officiel de qualité « Agriculture Biologique » en étant constamment à la recherche du nouveau produit conjuguant la tradition et la nouveauté.*

*En 2016, l'ENILV Lycée Georges POMPIDOU a été mis en avant par plusieurs événements marquants : le championnat de France de rugby Elite des lycées agricoles et le concours européen d'analyse sensorielle EUROPEL. L'amicale a pris part à l'organisation de cette manifestation. Vous trouverez dans cette publication un reportage photo.*

*Pour 2017, l'amicale et l'établissement prévoit déjà de multiples événements, les 110 ans de L'ENILV, les 50 ans du lycée, et l'assemblée générale de l'ANFOPEIL en mai, à Aurillac où nous fêterons les 45 ans de cette association. Nous vous informerons régulièrement sur ces différentes manifestations, avec une Assemblée Générale 2017 à Aurillac.*

*L'amicale est adhérente au réseau des ENILS, nous l'évoquons souvent... mais savons-nous ce que fait cette entité ?*

*L'ANFOPEIL est en plein « chantier » de rénovation sous l'impulsion très active de son nouveau président Didier Joubert :*

- ✓ Modernisation et mise en service d'un nouveau service placement qui prend le nom d'ENILJOB. Une rubrique de cette publication est consacrée au sujet.*
- ✓ Changement en ce qui concerne la revue des ENILS, avec la publication du dernier numéro version papier en août 2016. Elle va désormais devenir numérique, sous la forme de deux dossiers thématiques par an, avec pour objectif d'approfondir et développer des sujets liés aux Industries Agroalimentaires, utilisables par tous, du professionnel à l'étudiant. Le 1<sup>er</sup> dossier sera diffusé fin 2016 et traitera des ferments lactiques. Le suivant, en juillet 2017, abordera les capteurs industriels et le 3<sup>ème</sup> sera consacré aux texturants.*

*Ces dossiers seront diffusés gratuitement par mail à tous les adhérents des amicales, mais aussi mis à disposition sur notre site web.*
- ✓ Mise en place d'une newsletter qui portera le nom de « Revue des Enil », elle renforcera la cohésion entre les différentes écoles, les anciens, tout en étant un outil de promotion de l'ANFOPEIL.*
- ✓ Nous oublions souvent le cœur de l'activité de l'ANFOPEIL, la formation de salariés en poste dans les industries alimentaires. Elle s'appuie sur le savoir des professeurs et formateurs des ENIL du réseau. Cette activité est reconnue et utilisée par les grands groupes alimentaires mais aussi par de nombreuses PME.*

*Ainsi afin d'accompagner la rénovation du service emploi, nous avons décidé que lors de l'achat d'une première publication d'offre d'emploi par nos partenaires sur le site ENILJOB.FR une remise de 20 € serait accordée .*

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

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

Laiterie des Monts  
Yssingelais

GERENTES S.A.

FROMAGERIE DU PLATEAU ARDÉCHOIS  
07470 COUCOURON

**GÉRENTES S.A.**

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

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



TANKS CVG  
50 à 2000 Litres



PASTEURISATEURS  
100 à 450 Litres



OPERCULES & POTS



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

GALACTEA GROUP

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

Relevons **ensemble** les défis de demain

**INGENIAA**

INGÉNIERIE DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES  
Conseil & Formation

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

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

**Jean-François CHAVEROCHE**

Ingénieur Conseil Informatique  
& Lean Management

Intégrateur certifié: 

**AMENAGEMENT DE LABORATOIRE**

1 rue du Bac 15600 MAURS  
msf.entreprise@gmail.com  
[www.monbeaulabo.fr](http://www.monbeaulabo.fr)  
tel 06 47 65 53 37

**MSF**

**ENGIE**  
Axima

Axima Réfrigération France

- FROID INDUSTRIEL
- TRAITEMENT D'AIR
- PROCESS AGROALIMENTAIRE



Axima Réfrigération France  
ZAC du Pinay 2 – Chemin du Pinay  
42700 – Firminy  
04.77.53.92.81  
[refrigeration.engie-axima.fr](http://refrigeration.engie-axima.fr)

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

Lors de notre dernière Assemblée Générale du 17 octobre 2015 à Saint Etienne de Mauvais, ont été élus pour trois ans, conformément aux statuts : M. GRANGE Géraud, M. LAFON Robert, M. MALROUX Fabien, M. MANIAVAL Antonin, Mme RABANNE Florence, Mme TRAYSSAC Fabienne.

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

M. BOULARD Patrice a été élu Président

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

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

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

Tiers sortant renouvelable à l'Assemblée Générale cette année

Sont renouvelables : M. ALBERT Cédric, M. BESSAT Rémy, M. GARRELOU Pierre, M. LASSALLE Guy, M. MONTOURCY Gilbert, M. PAGLIA Pierre, M. TEISSEDOU Philippe.

Sont candidats pour un nouveau mandat : M. ALBERT Cédric, Mme BRUNHES Laurie, M. GARRELOU Pierre, M. LASSALLE Guy, M. MONTOURCY Gilbert, M. PAGLIA Pierre, M. TEISSEDOU Philippe.

### **ACTIVITÉS DE L'AMICALE :**

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

=> **le carrefour des métiers :** il a eu lieu le jeudi 28 avril 2016. Intégré dans le module « Accompagnement au Projet Personnel et Professionnel » qui vise à aider chaque étudiant, à construire ses projets, cette manifestation permet aux élèves de 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année de rencontrer des Anciens Elèves pour échanger avec eux sur leurs parcours et leurs expériences. Cette année nous avons intégré également les élèves en formation Certification de Spécialisation. Deux exposés réalisés au cours des séances de pluridisciplinarité « Innovation » ont été présentés par des étudiants BTS 2<sup>ème</sup> année (thèmes : Boulettes aveyronnaises, boules de terroir à base de fromages et confiture)

Après l'accueil par M. BOULARD, Président de l'Amicale et M. Chaput, Proviseur de l'Etablissement, les Anciens Elèves ont présenté succinctement leur vie professionnelle. 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 trentaine de professionnels étaient venus témoigner de leur expérience dont 13 jeunes des promotions 2007 à 2015, représentant un grand nombre de métiers et différents niveaux d'emplois, du technicien de Production au Directeur du Laboratoire Interprofessionnel de Production (LIP - Aurillac). Chacun a pu ensuite individuellement échanger au cours de l'apéritif dinatoire offert par l'établissement et l'amicale.

=> **L'Assemblée Générale à Almont les Junies, Mourjou, Saint Etienne de Mauvais :** visite de l'usine « Carrier Restauration » et Interlab (Interscience) à Mourjou. Les anciens ont d'abord été chaleureusement accueillis dès le matin par Fabrice et Bertrand CARRIER pour découvrir les différents ateliers de l'entreprise « Carrier Restauration » qui fabrique des plats cuisinés régionaux frais et surgelés variés (estofinade, farçous, choux farcis, aligot, truffade, tartiflette, lasagnes, couscous, cassoulet, paëlla, tomates farcies ...). L'estofinade, plat typique Aveyronnais est composée de pommes de terre, de stockfish (cabillaud séché), de persil, d'ail, d'œufs et d'huile. 5 tonnes de stockfish provenant de la Norvège sont transformés chaque année. Nous avons découvert au cours de la visite l'atelier réception matières premières, cuisson, conditionnement, étiquetage, préparation expédition, stockage ... ..

L'après midi était consacrée à la visite de Interlab (Interscience) à Mourjou. A la demande de Nicolas Guillot, Responsable Commercial sur la région, nous avons été accueillis par Emmanuel Jalenques, Directeur Général et Mme Zéroual, responsable commercial Sud-Est. L'usine d'une surface de 6000 m<sup>2</sup>, spécialisée dans la fabrication de matériel pour les laboratoires de l'industrie alimentaire, comprend le site de production et le bureau R&D. Les produits sont exportés à 80 % vers l'étranger dans 85 pays. Après une présentation des différentes machines, compteurs de colonies, malaxeurs à pales et leurs sacs-filtres stériles servant à broyer les échantillons, et à effectuer des analyses diverses, nous avons découvert les locaux, la partie stockage de l'usine, la salle de test, de production de sacs stériles, le bureau d'études, l'atelier informatique, ... ..

#### **II - Participation à :**

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

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

=> **L'insertion professionnelle des étudiants :** gestion des offres d'emploi, nouveau site de diffusion des offres d'emploi : [www.eniljob.fr](http://www.eniljob.fr). Sur Eniljob les cotisants peuvent désormais avoir toutes les coordonnées des entreprises qui recrutent et postuler directement en ligne. Les entreprises peuvent aller consulter les CV et vous contacter directement.

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

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

Une présentation de nos activités est faite chaque année 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](http://www.enilv-aurillac.fr) qui comprend une partie historique sur l'association, le bureau et ses partenaires actuels (sponsors). Une partie « actualités » : activités de l'Amicale, manifestations à venir, situation du marché du travail en I.A.A., un lien vers le nouveau site eniljob, nouvelles et annuaire des anciens élèves, « trombinoscopes » 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

*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.*

*Nous notons votre engagement très fort lors de la réalisation du Concours EUROPEL en avril 2016. Je tiens une nouvelle fois à remercier votre président pour son investissement total dans cette manifestation.*

*Notre établissement doit participer à la mise en place de quelques réponses à la conjoncture actuelle de l'agriculture en particulier dans les secteurs carnés et laitiers.*

*Les tensions entre le monde de l'agriculture et de la transformation agro-alimentaire nous encouragent à contribuer à un dialogue plus constructif. Le projet d'exploitation et d'ateliers technologiques à travers les actions conduites apporte déjà des solutions et va en proposer d'autres.*

*La rentrée du Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture de la Forêt Auvergne-Rhône-Alpes au Lycée G. POMPIDOU - ENILV montre tout l'intérêt qu'il porte à notre enseignement intégré au sein de nos filières.*

*Le Lycée G. POMPIDOU - ENILV, associé à nos collègues de l'IUT et du lycée CORTAT, constitue une tête de réseau du campus des métiers et des qualifications « des produits agro-alimentaires d'Auvergne » qui a obtenu en 2016 sa labellisation. Ce réseau combine la formation, la recherche et le développement. Céline ARSAC, Directrice Opérationnelle, va lui donner de la consistance et afficher les premières réalisations.*

*Les effectifs de la filière STA en formation initiale scolaire restent stables en 2016-2017. Quatre années de recrutement à 24 élèves en BTSA confirment une dynamique. L'intérêt pour l'agro-alimentaire s'amplifie au CFPPA par une demande croissante de stages.*

*Vous disposez des services ANFOPEIL offertes d'emplois, apprentissage consultables sur un site vivant plus agréable à consulter.*

*Cette structure va organiser son Assemblée Générale dans notre établissement en mai 2017.*

*Depuis mars 2016 Julie HERVE occupe le poste de directrice des ateliers technologiques.*

*Florence RABANNE anime un tiers de temps, depuis l'établissement, en lien étroit avec le RMT « fromages de terroir ». Elle visera à « intégrer les enjeux des AOP fromagères dans les formations des futurs opérateurs de la filière »*

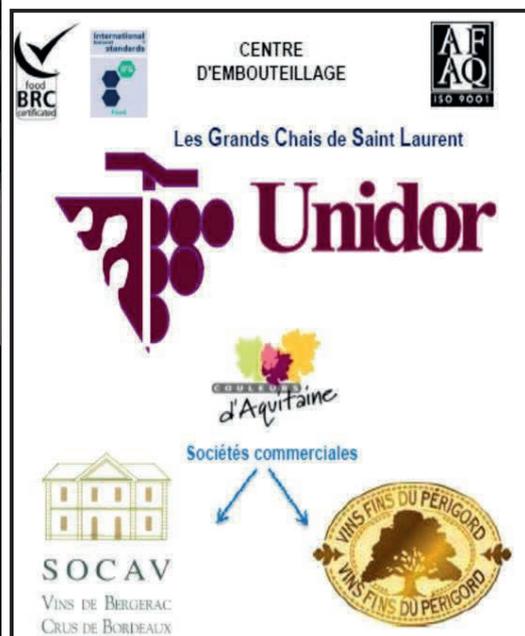
*En 2017 l'ENILV soufflera ses 110 bougies alors que le Lycée Agricole célébrera son cinquantenaire. Je vais mettre en place rapidement un groupe de travail pour proposer des initiatives. Je sais, une nouvelle fois, pouvoir compter sur votre amicale.*

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



**Le spécialiste du marquage des fromages**

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



**ENILV AURILLAC**  
**Septembre 2016**



L'initiative d'un petit groupe d'agriculteurs amoureux de leur métier et attaché à leur territoire.



produisent un lait aux qualités avérées et certifiées avec la démarche Bleu-Blanc-Cœur tout en respectant l'équilibre alimentaire, essentiel à leurs yeux.



# Fromagerie **CONDUTIER**

DEPUIS 1928

**FABRICANT - AFFINEUR**

**JEAN-LUC CONDUTIER**

TÉL. 04.71.73.30.37

fromagerie.condutier@wanadoo.fr

Z.A. RUE DE L'AUBRAC  
 15230 PIERREFORT

7, PLACE ODILON DE MERCEUR  
 15100 SAINT-FLOUR

# CHALON MEGARD

*Le spécialiste de l'équipement  
 pour la fromagerie*

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

- ✓ Réception lait
- ✓ Traitement thermique
- ✓ Cuves de fabrication
- ✓ Moulage
- ✓ Presses, acidification
- ✓ Démoulage
- ✓ Salage, saumurage
- ✓ Affinage
- ✓ Et des lignes complètes clé en main adaptées à vos besoins

**SERVICE CLIENT**  
 ☎ + 33 (0)4 74 76 87  
 ✉ sav@chalonmegard.com



6, rue des Narcisses  
 01460 Montréal-la-Cluse  
 France  
 Tél. : +33 (0) 4.74.76.11.55  
 Fax : +33 (0) 4.74.76.21.13

www.chalonmegard.com

# AGRO-PROCESS

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

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

Conseil et Expertise

Ingénierie Process

Ingénierie Bâtiment

## Carrosserie THERON

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



Bétailière – Remorque Routière - Fourgon



## SOCIETE FROMAGERE DU LIVRADOIS

35 Rue Newton  
Zone Industrielle du Brézet  
63000 CLERMONT-FERRAND

☎ Service commercial : 04.73.74.60.71

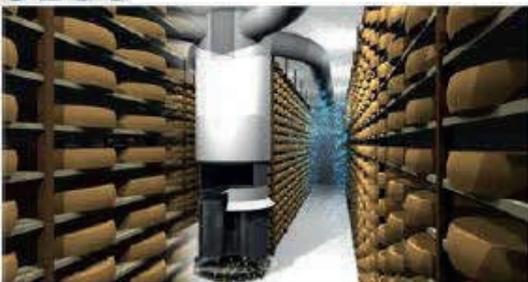
☎ : 04.73.74.60.79

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

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

## AIR QUALITY SAFRAIR FRANCE PROCESS

Le conditionnement d'air  
en toute sécurité



Contact : Séverine DOLCI

Tél : 05.59.83.27.65 - [dolci@airqualityprocess.com](mailto:dolci@airqualityprocess.com)

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

Distributeur  
DISTRIBUTION

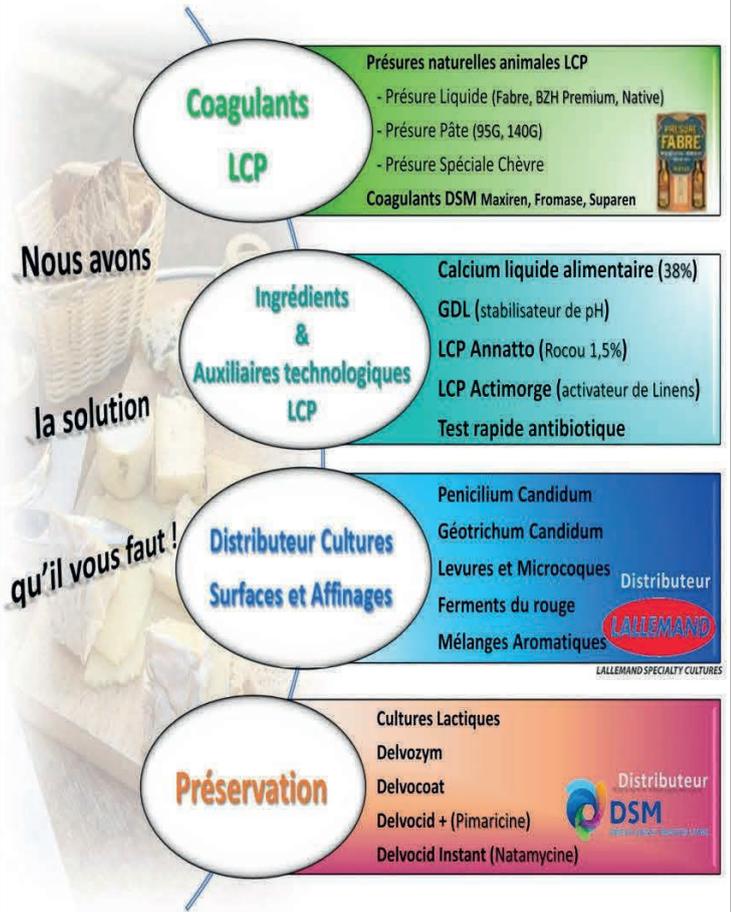


**LCP**  
FOOD INGREDIENTS

Distributeur  
DISTRIBUTION



LCP Food Ingredients, c'est la Présure FABRE de tradition française et produite en Bretagne avec des caillottes exclusivement d'origine française.



MADE IN FRANCE



## LCP Food Ingredients

Le Launay - BP 2 - 22 140 PRAT

Tél. 02 96 47 01 46 - Fax : 02 96 47 06 28

[accueil@presure.fr](mailto:accueil@presure.fr) - [www.presure.fr](http://www.presure.fr)





# ENILV

## UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE

### ADMINISTRATION

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

### HYGIENE / QUALITE/HACCP SECURITE ALIMENTAIRE

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

### LABORATOIRES CHIMIE/MICROBIOLOGIE

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

### ATELIERS TECHNOLOGIQUES

Direction :  
 MME HERVE  
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-MME VAURS -  
 MME GONCALVES  
TECHNIQUES D'EXPRESSION  
ET COMMUNICATION:  
 Mr FONTAINE  
Anglais / Espagnol:  
 Mme VUARAND- Mme DUPUIS  
EPS:  
 Mr ROUSSON

### ECONOMIE

Economie-Gestion filière:  
 MME VIGIER  
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



POUR CONCEVOIR ET DEVELOPPER VOS FABRICATIONS

Ingrédients laitiers    Matériel    Equipement de la personne    Hygiène    Conditionnement

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

# Fromagerie Bonal

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

Un respect des traditions,  
"La saveur du terroir"



**Méthodes traditionnelles d'affinage**

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

## Le Crédit Agricole Centre France

*Partenaire*  
de la vie locale



0 800 400 000

Service & appel gratuits

Internet

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



**CENTRE FRANCE**  
Banque Assurance Immobilier

CASSE NATIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE CENTRE FRANCE - Société coopérative à capital variable agréée en qualité d'établissement de crédit - Siège Social : 1, avenue de la Liberté - 63000 CLERMONT-FERRAND CEDEX 9 - SIREN 442 202 685 RCS Clermont-Ferrand - Société de crédit, d'assurance immobilière et de services financiers au sens de l'article L. 561-1 du Code de Commerce - N° 07 022 161

# SARL ABC PESAGE

Tel / Fax 04 71 48 15 14

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

Pesage Industriel et Commercial

SAV / Vente / Location

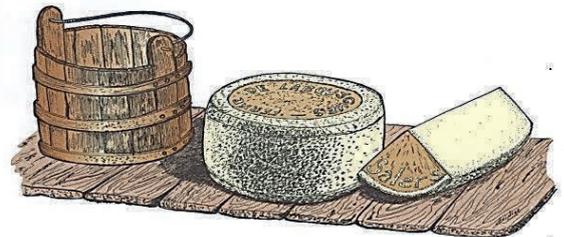
Philippe GRANIER 06 07 33 98 76

51 Av du cdt Hubert Monraisse  
15000 AURILLAC

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

# GAEC CALDAYROUX

## Ferme de Labouygues



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

SALENS - CANTAL FERMIER - RONZ DE LABOUYGUES - BEURRE



15130 ARPAJON sur CERE  
Tél : 04 71 64 28 68



L'EXPERTISE LAITIÈRE & AGROALIMENTAIRE

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

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

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

Laboratoire Interprofessionnel d'Analyses Laitières Massif Central  
38, rue de Salens - 15000 Aurillac - Tél. : 04 71 46 82 00 - Fax : 04 71 46 82 01



# Rondelé PRÉSIDENT

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

# E.U.R.L. Stéfanovic

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 : [info@cipiac.fr](mailto:info@cipiac.fr)

# Charcuterie du Pays

Gros - Détail



Boucherie - Charcuterie  
**BRUNHES**

Maison fondée en 1893

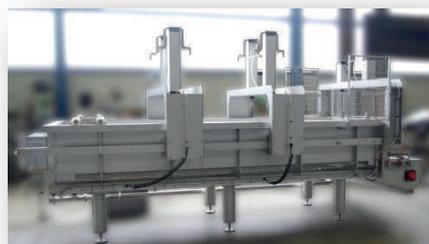
Avenue des Platanes - 15150 LAROQUEBROU  
Tél. 04 71 46 00 13 - Fax 04 71 46 03 26

## ROUSSEL INOX VIENT DE FETER SES 60 ANS !

Créée par Robert ROUSSEL en 1956, l'entreprise a dans les premières années une activité de serrurerie métallique, puis s'oriente vers la fabrication de menuiseries aluminium. C'est grâce à ce dernier et à la proximité des caves de Roquefort que nous commençons notre apprentissage dans la fabrication de matériel pour les fromageries. Au début des années 70 l'inox remplace peu à peu l'aluminium et en parallèle, nous commençons à mécaniser et automatiser nos cuves de fabrication.



CUVE FERMÉE



BAC DE DRAINAGE

Depuis ROUSSEL INOX est devenu un constructeur reconnu dans le monde de la Fromagerie, travaillant à la fois pour les plus grands mais également, pour les structures de taille moyenne.

Notre matériel, qui est conçu et réalisé dans nos locaux, nous permet d'intervenir depuis le traitement du lait jusqu'à l'affinage.

Après la reprise en 1993 de l'entreprise par les enfants de Robert ROUSSEL et la création en 2000 de la société FROM INOX basée à Pau (qui intervient auprès des fromageries fermières) c'est au tour de ses petits-enfants et ainsi de la 3ème génération de prendre part à l'aventure avec à la fois l'envie de continuer à réaliser du matériel toujours plus fiable et performant mais aussi de développer notre marché à l'international.

La relève est assurée !



MOULEUSE



PRESSE FILTRE



PASTEURISATEUR

**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...



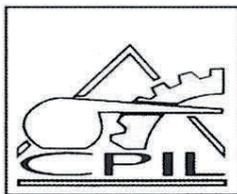
12300 ALMONT-LES-JUNIES

**Delvert**  
Confiturier depuis 1934  
*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 CHIGROS**  
**Denis PELISSIER**

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



**Soubrier Besse**  
15100 St FLOUR  
PARTENAIRE TETRA PAK PROCESSING

**ZA ROZIER-COREN**  
**15100 SAINT-FLOUR**  
Tél 04.71.20.08.40 - Fax 04.71.20.19.78  
Email : [contact@soubrier-besse.fr](mailto:contact@soubrier-besse.fr)



26, rue Gutenberg - AURILLAC  
Tél. 04 71 63 44 60  
E-mail : [com@albedia.fr](mailto:com@albedia.fr)

**DERNIÈRE ACQUISITION : UNE PRESSE NUMÉRIQUE**



**VENTE DE BOYAUX NATURELS**

Pour professionnels et particuliers

Pour une charcuterie  
artisanale et familiale



BOYAUX de  
PORC  
MOUTON  
BOEUF  
CHEVAL

Notre devise  
depuis 16 ans  
SERVICE  
QUALITE  
METRAGE



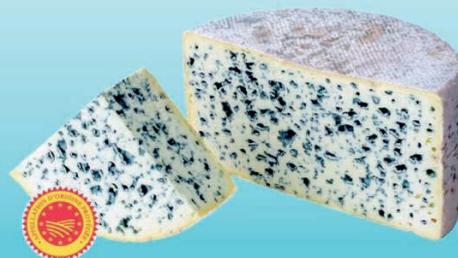
150, chemin des Agriès - LABARTHE-SUR-LEZE (31)  
05 61 08 47 97 - [www.discob.fr](http://www.discob.fr)



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

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

AOP BLEU D'AUVERGNE  
*l'instant intense*



[www.fromages-aop-bleu-auvergne.com](http://www.fromages-aop-bleu-auvergne.com)

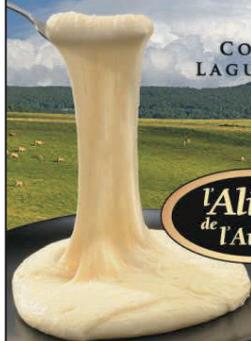


Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE  
Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Auvergne • Bleu d'Auvergne • Salers

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



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE  
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE



Visite et dégustation gratuites  
Vente directe

[jeune-montagne-aubrac.fr](http://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](http://www.aef-jacquier.com)  
E mail: [contact@aef-jacquier.com](mailto:contact@aef-jacquier.com)  
Tél. 03 84 48 19 86  
Fax. 03 84 85 15 69

## **LOU PASSOU «ENTRE TRADITIONS ET MODERNITE»**

*Créée en 1998 sous l'impulsion de Roger Boucheron (ENILV Mamérolle), la société LOU PASSOU BIO est dès le début orientée vers la production en mode biologique.*

*Le premier site de production est implanté sur la commune de LAVAL DU TARN (48) au col de Composigno. C'est le passage du Causse de Sauveterre vers la descente dans les gorges du Tarn et Saint Enimie. D'où le nom de l'entreprise en occitan « le passage » = « lou passou ». On peut également y voir un clin d'œil au passage d'un mode de production conventionnel vers la production biologique...*



*Implantée dans la zone de production du lait pour le Roquefort c'est logiquement que l'entreprise va se concentrer sur le fromage de brebis. Après des débuts difficiles, l'entreprise se rallie à Agri Bio Lozère Distribution qui s'occupe de diffuser les produits biologiques Lozérien. En 2005 après avoir rejoint la Société Fromagère de Sévérac (SOFROSE) c'est une diffusion plus large encore et un partenariat qui se met en place avec les grossistes et les centrales d'achat national.*

*A l'orée 2008, le bâtiment devenu trop exigü, la décision est prise d'en construire un nouveau et l'embauche d'un nouveau responsable pour le remplacement de M Boucheron est actée. C'est alors Pierre SALLES (ENILV Aurillac promo 94-96 TGILV) qui prend ses fonctions. Il prend en charge la création et la mise en place d'un nouveau site de production. Celui-ci est basé sur la commune du MASSEGROS (48). Sur cette commune se trouve déjà la plus grosse usine au monde de transformation de lait de brebis appartenant au groupe Lactalis et qui fabrique le fromage à salade Salakis.*

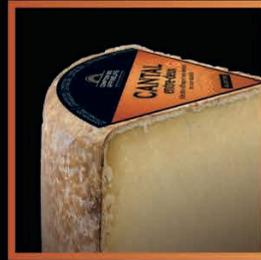
*Du premier coup de crayon en juillet 2008 à sa mise en service le 9 décembre 2009, c'est un chantier qui va prendre en compte les particularités d'une chaîne de fabrication multi produits et le besoin de mécanisation. En effet avec 11 recettes réparties sur 4 familles de fromages (pâte molle fleurie, pâte molle morgée, pâte persillée et pâte pressée non cuite), c'est un bâtiment polyvalent de 600 m<sup>2</sup> qui voit le jour. En 2015, il est agrandi de 500 m<sup>2</sup>. Cela permet notamment la mise en place d'un atelier de découpe qui permet le conditionnement de ses fromages en portion de 130g.*



*Régulièrement primé lors des différents concours, 2016 sonne comme une consécration avec 3 trophées au concours Lozère gourmande (bleu du massegros, Douceur du Tarn et tomme 3 lait), une médaille de bronze à Paris pour la Douceur du Tarn, et pas moins de 5 médailles au concours régional de Montpellier 2 en or (bleu du Massegros et tomme de vache) et 3 d'argent (le noir de brebis, la tomme de brebis et la tomme au 3 lait). Il est à noter que Lou Passou est le seul fabricant en France à faire une tomme de mélange aux 3 lait en agriculture biologique. A l'instar du noir de brebis, Lou Passou innove régulièrement pour proposer à ses clients des nouveautés et toujours en gardant en ligne de mire cette qualité qui a fait sa réputation.*



*Pierre SALLES nous rappelle que l'avenir de l'entreprise se prépare chaque jour et comme le mentionne le slogan de Lou Passou «ENTRE TRADITIONS ET MODERNITE», cela passe par une production bien maîtrisée de produits à l'authenticité reconnue.*



# COMPTOIR DES AFFINEURS

L'excellence de nos maîtres fromagers



## Retrouvons la Richesse de nos Terroirs



## Descours & Cabaud

RHÔNE - ALPES - AUVERGNE

Prolians

L'alliance des professionnels

Agence d'AURILLAC

Rue du 11 novembre

15000 AURILLAC

TEL 04 71 63 68 91

FAX : 04 71 64 92 43

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

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

Fournitures pour les fromageries et les industries agro-alimentaires

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

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

Tel: 02 47 27 68 25

[contact@sogebul-ouest.fr](mailto:contact@sogebul-ouest.fr)

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

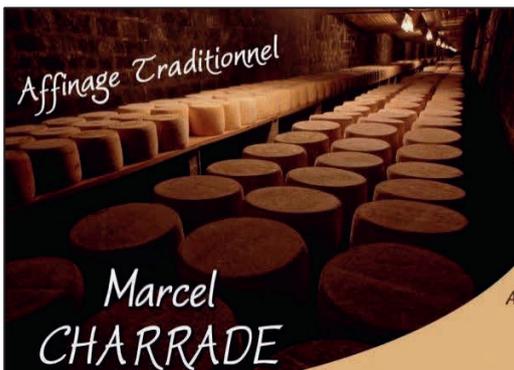
Tel: 03 84 73 78 20

[contact@sogebul.fr](mailto:contact@sogebul.fr)



Distributeurs :

DuPont Danisco



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

**SASSARO**  
le lavage

40 années d'expérience  
à votre service

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

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



> Armoires > Caisson de soins  
> Tunnel > Filtration sérum



# 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 2017 :

### 👉 Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées

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

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ 3 jours (du 9 au 13 octobre 2017)

### 👉 Les Bases de la technologie Fromagère

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

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ 4 jours (du 12 au 16 juin 2017)

### 👉 La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

☐ 3 jours (18 au 21 septembre 2017)

Contact ENILV

AURILLAC

Céline ARSAC

CFPPA

15000 Aurillac

Tel : 04 71 46 26 75

Fax : 04 71 46 26 45

## 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 Marché

du 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](mailto:contact@pierreguerin.fr)

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



# GROUPE SAVENCIA

Saveurs & Spécialités



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

Organisé autour de 4 activités (fromages et produits laitiers, chocolat, charcuterie et produits de la mer), le Groupe compte 21 000 collaborateurs dans le monde.

[www.savencia-careers.com](http://www.savencia-careers.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.



**handtmann France**

3D, rue de La Motte

28110 Lucé

Tél. : 02 37 88 34 34

Fax. : 02 37 88 34 38

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

**Faites confiance à handtmann, vous méritez l'original.**

**Le concours EUROPEL a fait escale du 29 mars au 2 avril 2016 à Aurillac,  
Retour en Image, par Anne Balme - ENILV Aurillac**

*Mardi 29 : les retrouvailles*



**Les deux trophées en jeu...**



**Tout est prêt pour l'accueil**



**Arrivée et émargement des étudiants**



**Discours d'ouverture de Jappie de Jong, Président d'Europel...**



**les différentes équipes se présentent**



**Buffet de découverte : chacune des écoles présente ses spécialités**

*Mercredi 30 : une journée marathon, concours lait, symposium,  
réception à la mairie et dégustation publique*



**Les jurys experts au travail... lait, beurre, Cantal, Bleu d'Auvergne, Camembert**



**Les candidats au travail sur les échantillons laitiers**



**Le public attentif du symposium**



**Réception à l'Hôtel de ville par P. Mathonier maire de la ville d'Aurillac**



**Dégustation pour les Aurillacois**

## Jeudi 31 : concours viande et visites d'entreprises



**Les jurys experts et les étudiants au travail ... Saucissons secs et Jambon d'Auvergne, Paté de campagne**



**Traitement informatique des données**



**Visites de Cantal Salaisons et des Fromageries Occitanes**



## Vendredi 1 : visites, cérémonie de remise des prix et soirée de gala :



**Visite d'Interscience (avec Mr Jalenques)**



**Visite du Gouffre de Padirac et de Rocamadour**



**Les trophées Europepel 2016**



**L'assistance lors de la remise des prix**



**Lauréats par équipe produits laitiers**



**Lauréats par équipe produits carnés**



**Photo souvenir Italiens et Hollandais**



**Soirée de gala**

*D'autres photos et un article dans son intégralité sur [www.enilv-aurillac.fr](http://www.enilv-aurillac.fr)*

CLASSEMENT GENERAL PRODUITS DE CHARCUTERIE SALAISONS		
	Individuel	Equipes
1 <sup>ier</sup>	Matteo Bonaiti Pedroni (Agenform 1)	Mamirolle
2 <sup>ième</sup>	Pierre-Louis Boucher (Aurillac 1)	Poligny 2
3 <sup>ième</sup>	Camille Chalumeau (Poligny 2)	Aurillac 1

CLASSEMENT GENERAL PRODUITS LAITIERS		
	Individuel	Equipes
1 <sup>ier</sup>	Eloïse Arpaillanges (Aurillac 1)	Aurillac 1
2 <sup>ième</sup>	Shar Pijpers (Van Hall Larenstein 2)	Van Hall Larenstein 2
3 <sup>ième</sup>	Pierre-Louis Boucher (Aurillac 1)	Aurillac 2

CLASSEMENT GENERAL LAIT ET VIANDE		
	Individuel	Equipes
1 <sup>ier</sup>	Pierre-Louis Boucher (Aurillac 1)	Aurillac 1
2 <sup>ième</sup>	Elsa Castanier (Aurillac 2)	Aurillac 2
3 <sup>ième</sup>	Shar Pijpers (Van Hall Larenstein 2)	Van Hall Larenstein 2



L'équipe d'étudiants d'Aurillac avec A Balme

*Un grand merci à tous nos partenaires sans l'aide desquels nous n'aurions pas pu boucler un budget conséquent et mener ce grand challenge correctement à terme !*



## 29<sup>th</sup> March - 1<sup>st</sup> April 2016



























**SODIAAL**

*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 Nord-Ouest**

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

**Agence Sud-Est**

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

**Agence Paris - Nord-Est**

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



**www.temaco.fr**



**CONSTRUCTEUR DE MATÉRIEL  
AGRO-ALIMENTAIRE**

ZAC de Jarlard  
Rue Ampère - 81 000 ALBI  
Tél. 05 63 46 02 24  
Fax 05 63 60 36 22  
serge.turroques@wanadoo.fr



**U.P.S.N.F  
Union des producteurs  
de Saint Nectaire Fermier**

*Informations, renseignements, contactez nous:  
Route des Fraux - 63610 Besse St Anastaise  
Téléphone : 04 73 79 59 02 - Télécopie 04 73 79 58 45*



**Outil de Formation Ouverte A Distance  
(FOAD) développé par le réseau des ENIL**



Un dispositif innovant  
**d'autoformation accompagnée**  
au service des apprentis et des salariés  
d'entreprises du secteur agroalimentaire.



**90 modules interactifs**

un haut degré d'expertise de contenus métiers, centrés sur l'agroalimentaire et la technologie laitière.



**Accessibles 24/24 et 7/7 via internet**

une plateforme de formation dédiée, des contenus pédagogiques, organisés en parcours individuels, exhaustifs, attractifs et ludiques.

**Des tuteurs d'entreprise et des référents**  
dans chacune des 6 Ecoles Nationales d'Industrie Laitière (ENIL).

Les stagiaires bénéficient d'un accompagnement technique, méthodologique et pédagogique personnalisé. Centré sur la performance pédagogique et la satisfaction du stagiaire, l'accompagnement est efficient. Intégrés à la plateforme de formation, des outils de suivi individuel mesurent à tout instant le niveau de progression des salariés et des apprentis en formation et offrent en temps réel une traçabilité précise des temps de formation.

**Des modules de formation classés par domaine**

- Produits
- Outils - installations
- Qualité
- Hygiène
- Communication
- Process
- Entreprise
- Environnement
- Sécurité
- Traitement de données

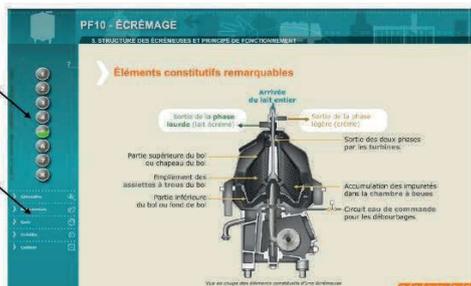


**Les modules de formation sont les unités de formation** (Ils peuvent être suivis individuellement)

Exemple ci-dessous : module sur l'écrémage

Des séquences interactives à lire

Un glossaire pour les termes techniques;  
Des ressources à télécharger (1);  
Des quiz pour tester ses connaissances



(1) : supports de formation; documents de synthèse; fiches d'activité ...

**Les modules de formation sont les unités de formation** (Ils peuvent également constituer des parcours)

Exemple ci-dessous : parcours « Préparation des laits pour un fromager en Pâte Pressée »



## CANDIDAT – CHERCHEUR D'EMPLOI

Trouvez votre emploi avec ENILJOB !

Vous pourrez être au plus près des acteurs

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

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



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

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



## ENTREPRISE

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

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



## ENILJOB, POUR LES ENTREPRISES, QUELS INTERETS ?

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



Employeurs, comment recruter simplement avec nous ?



1. Adhérer et saisir une offre d'emploi



2. Découvrez instantanément les CV des candidats



3. Contactez-les immédiatement



**ALCAL**  
Prendre soin de notre monde

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

www.alcal.fr



**CHRISTEYNS**  
FOOD HYGIENE

Conception  
Fabrication  
Installation  
de matériel  
inox pour  
l'industrie  
alimentaire

**ROUSSEL INOX®**

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@rousssel-inox.com](mailto:contact@rousssel-inox.com) - Site : [www.rousssel-inox.com](http://www.rousssel-inox.com)

**ALTITUDE**  
Le choix de l'élevage authentique

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

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

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

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

Gourmandise ?  
Oui, mais c'est  
du Dischamp !

**PAUL DISCHAMP**  
MAÎTRE AFFINEUR  
MAISON FONDÉE EN 1911

Fourme d'Ambert  
Bleu d'Auvergne  
Saint-Nectaire  
Salers  
Cantal

[www.dischamp.com](http://www.dischamp.com) • 63530 SAYAT

Suivez-nous sur Facebook

**CHR HANSEN**  
*Improving food & health*

Ingrédients & Colorants  
d'origine naturelle

[www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

**HYPRED**  
Your High Performance

UNE NOUVELLE IDENTITÉ  
HYPRED PARTENAIRE  
DE VOTRE PERFORMANCE

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

**NOUVEAU**  
Retrouvez et partagez les photos  
des activités de l'amicale :

<https://joomeo.com/ENILV-AURILLAC>

Nom d'utilisateur : *enilv*  
Mot de passe : *aurillac*