

ASSEMBLEE GENERALE AMICALE *des* ANCIENS ELEVES ENILV



le 20 Octobre 2018
PUY de DOME



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



BONILAÏT

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



lial
massifcentral

L'EXPERTISE LAITIÈRE & AGROALIMENTAIRE

Laboratoire Interprofessionnel d'Analyses Laitières Massif Central :

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

• Chimie alimentaire

Le laboratoire réalise aussi :

- 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



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 : **VIF**

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
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

Saint-Mamet

**Les fromageries
occitanes**

Talizat



Auvergne-Roquefort-Pyrénées

Retrouvez les photos des
activités sur notre site
internet :
www.enilv-aurillac.fr

Pour partager vos photos de l'AG :
<https://joomeo.com/ENILV-AURILLAC>

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

E

Ecole Nationale

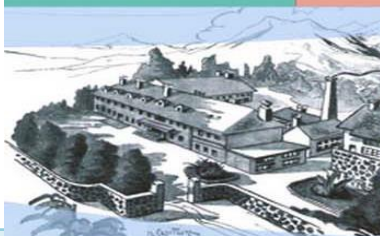
N

I

des Industries du Lait et des Viandes

L

V



JOURNEE PARRAINEE PAR



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

10 h.00 : Visite GAEC du Bois Joli - 63320 Saint-Diéry

12 h.00 : Déjeuner au restaurant « Les Baladins »

13 h.45 : Visite des Fontaines pétrifiantes - 63710 Saint-Nectaire

16 h.00 : Visite de L'Aventure Michelin - 63100 Clermont-Ferrand

19 h.00 : Assemblée Générale

20 h.30 : Apéritif au restaurant « Les Jardins de Saulzet »

21 h.00 : Dîner au restaurant « Les Jardins de Saulzet »

22 h.30 : Animation



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

L'AUTRE MANIÈRE DE PRATIQUER L'ENSEMENCEMENT tél. 04 71 48 85 00 • **lip-sas.fr**



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



PRÉSURES



MILIEUX DE CULTURE



FERMENTS LACTIQUES



FERMENTS D'AFFINAGE



ÉPICES POUR FROMAGES

Plus de 145 ans d'expérience
et toujours aussi naturel ...



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

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

LALLEMAND

LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

A culture specialist at your service !

www.specialty-cultures.lallemand.com - lsc@lallemand.com



Unique et
universelle !

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

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



Bürkert, solutionneur en régulation des fluides.

www.burkert.fr



Votre lait vaut bien
un fromage

Vente de matériel agro-alimentaire

Accompagnement dans votre projet

Chemin des Pinats ZI NORD 16700 RUFFEC
Tel : +33 (0)5 45 89 11 48 Fax : +33 (0)5 45 89 15 02
E-mail : contact@avedemil.com

www.avedemil.com

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 2018 dans le Puy de Dôme. 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.

Les années 2017 et 2018 furent des années riches pour le passé, et surtout pour le futur de l'établissement.

- Le 04 décembre 2017, cérémonie officielle des 50 ans du Lycée Georges Pompidou et des 110 ans de l'ENILV Aurillac en présence de Monsieur Jacques Mézard, Ministre de la cohésion des territoires. Dans un amphithéâtre plein, en présence des corps constitués, locaux et nationaux, l'amicale a été mise à l'honneur lors de cette manifestation.
- Début 2018, le conseil régional Auvergne Rhône-Alpes annonce la création d'un nouveau Laboratoire des viandes ainsi qu'une réflexion sur un rapprochement du laboratoire des technologies laitières près de la laiterie pédagogique, ouvrant ainsi des perspectives radieuses pour les filières agroalimentaires.
- Depuis Août 2018, le livre mêlant archives, documents historiques et photos retraçant l'histoire du complexe, de 1907 à aujourd'hui est à votre disposition. Son titre : « De l'ECOLE d'AGRICULTURE et de LAITERIE D'AURILLAC à l'ETABLISSEMENT G. POMPIDOU - ENILV d'AURILLAC, 110 ans d'histoire ». Il est l'œuvre de la collaboration bénévole et assidue de la direction et des amicales du complexe G. POMPIDOU - ENILV.
- Le 01 septembre 2018, Pascal GUENET succède à Jean-Pierre CHAPUT qui après 5 ans à la tête de l'établissement va occuper de nouvelles fonctions à la DDT du Puy en Velay.
Nous saluons la coopération active et réciproque qu'il y a eu entre l'amicale et Mr CHAPUT, et nous ne doutons pas que cette collaboration se poursuive dans le futur.
Nous pouvons réaffirmer que l'amicale est au service de la promotion et du développement du Lycée Georges POMPIDOU- ENILV, en étant au plus près de ses étudiants.

Depuis une dizaine d'années nous constatons une légère érosion de nos adhérents. Cette année la tendance semble s'inverser. Est-ce dû à la mise en place du règlement de la cotisation en ligne avec la carte bancaire ? le temps nous le dira. Il ne faut pas oublier que nous sommes toujours réunis par le concept du bénévolat et de l'amicalisme avec des racines profondes laitières devenues aujourd'hui agroalimentaires.

Merci à nos nombreux partenaires qui permettent à l'amicale de maintenir un niveau de service toujours performant et apprécié. 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.

Je tiens particulièrement à remercier, Daniel ROUEYRE pour son aide à la recherche de nouveaux partenaires. Si vous aussi, vous connaissez des entreprises susceptibles de nous aider, n'hésitez pas à transmettre leurs coordonnées à Marie-Christine.

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





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



Société laitière
de **LAQUEUILLE**
La passion du fromage



Laqueuille-Gare - 63820 Saint-Julien-Puy-Laveze
Tél. +33 (0)4 73 22 18 00 - Fax : +33 (0)4 73 22 18 08
Poussez la porte de notre boutique
du lundi au samedi (hors fériés) / 9h-12h30 et 14h -17h30



8 couleurs
Gaufrage
Dorure à chaud
Sérigraphie / Braille
Vernis gonflant
Numérotage





Fabricant d'étiquettes adhésives de père en fille
03 80 53 99 80
contact@depp.fr
www.depp.fr



Nos étiquettes habillent vos produits depuis 1972



Axima Réfrigération France

- FROID INDUSTRIEL
- TRAITEMENT D'AIR
- PROCESS AGROALIMENTAIRE



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

RAPPORT D'ACTIVITES : Marie-Christine THERON

Lors de notre dernière Assemblée Générale du 21 octobre 2017 à Aurillac, ont été élus pour trois ans, conformément aux statuts : Mme BALME Anne, M. BOULARD Patrice, M. CHAPUT Jean-Pierre, M. LANTUEJOUL Thomas, M. SALLES Pierre, M. LANTUEJOUL Thomas, M. TISSANDIER Alexandre.

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

M. BOULARD Patrice a été élu Président

M. MONTOURCY Gilbert 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. GRANGE Géraud, M. LAFON Robert, M. MALROUX Fabien, M. MANIAVAL Antonin, Mme RABANNE Florence, 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 à destination des BTS agroalimentaires (Produits Laitiers et Produits Alimentaires) :**

Il a eu lieu le jeudi 29 mars 2018. Intégré au module M11 visant à accompagner le Projet Personnel et Professionnel de chacun, cette manifestation permet aux étudiants de BTS STA 1^{ère} et 2^{ème} année de rencontrer des Anciens Elèves pour échanger avec eux sur leurs parcours et leurs expériences. Dans un premier temps, deux groupes d'étudiants de 2^{ème} année ont présenté les travaux réalisés au cours des séances de pluridisciplinarité « Innovation » qui mobilisent les acquis en Génie alimentaire, Biochimie et Microbiologie. Après l'accueil par M. BOULARD, Président de l'Amicale et M. Chaput, Proviseur, les Anciens Elèves ont pu situer succinctement leur vie professionnelle, avant que le débat ne permette d'échanger sur la réalité des activités quotidiennes de chaque secteur.

Une vingtaine de professionnels s'étaient déplacés dont 8 jeunes des promotions 2006 à 2015. Représentant un grand nombre de métiers, ils ont témoigné de la diversité de leurs activités quotidiennes au sein de leurs entreprises.

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

*** L'Assemblée Générale a eu lieu le 21 octobre 2017.** Deux visites (blanchisserie BOISSET, INRA) et une démonstration de l'atelier 3D ont été proposées au cours de cette journée. Dès le matin, nous avons été chaleureusement accueillis par Rémy et Paul BOISSET afin de parcourir les locaux de la blanchisserie traitant le nettoyage et la location du linge principalement à destination des collectivités et professionnels. Nous avons découvert l'unité de production de 2600 m², avec gestion automatique et informatisée, équipée de système de traçabilité et de tri de vêtements, permettant d'assurer le suivi de toutes les opérations de traitement du linge. Ensuite des explications ont été données sur le fonctionnement du parc des machines (laveuses-essoreuses, séchoirs, calandreuse permettant de repasser et de plier le linge).

L'après midi était consacrée à la visite de l'INRA. Christophe CHASSARD (Directeur) et René LAVIGNE nous ont fait découvrir le hall fromager avec ses équipements technologiques adaptés à tout type de production fromagère, le laboratoire transformant des laits traités thermiquement mais aussi des laits crus, les six caves d'affinage avec un pilotage informatique et suivi continu des conditions d'affinage.

En soirée, nous avons eu une démonstration par M. SIMONPIERI-KAHN (gérant de l'atelier 3D) de fabrication de divers objets en 3D à partir d'un logiciel et d'imprimantes 3D.

II - Participation à :

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

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

*** L'insertion professionnelle des étudiants :** gestion des offres d'emploi via le site : www.eniljob.fr.

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

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

III - Accueil des élèves entrants à l'ENILV

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

IV - Site internet

L'amicale dispose d'un site Internet : www.enilv-aurillac.fr 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 site Eniljob, nouvelles et annuaire des anciens élèves, « trombinoscopes et listes » des promotions, une photothèque des différentes Assemblées Générales. Ce site reçoit environ 16 000 visites uniques par an.

LE MOT DU PROVISEUR : *Pascal GUENET*

Bonjour

Je profite de l'espace qui m'est donné pour me présenter à vous.



En effet, je fais suite à Jean-Pierre CHAPUT qui a été appelé à d'autres fonctions notamment à la DDT de la Haute-Loire. Il a fait un excellent travail avec l'équipe de direction et permis de redresser une situation financière qui devenait compliquée. Je pense que l'on peut sincèrement le remercier pour le travail accompli.

Pour ma part après un séjour de 15 ans dans la recherche au CNRS, j'ai rejoint un bureau d'études puis l'enseignement agricole par choix car j'en suis un pur produit. Je ne suis pas IAA au départ mais ingénieur forestier et docteur en sciences spécialisé dans l'histoire du climat et de la végétation notamment forestière et entre autres le Cantal qui faisait partie de mes zones de recherche. Après 6 ans d'enseignement j'ai dirigé pendant 11 ans l'école forestière des Barres.

Je souhaitais continuer ma carrière dans un établissement qui comme les Barres ait une âme et qui soit bien implanté dans son cœur de métier. En demandant Aurillac il ne pouvait y avoir meilleur choix.

En arrivant ici j'ai découvert votre amicale et le premier étonnement pour moi a été de constater sa vigueur et son dynamisme sous la houlette bienveillante mais tonique de son président Patrice BOULARD. Puissiez-vous continuer ainsi longtemps, une amicale comme la vôtre est un pendant très puissant pour un établissement car elle permet un lien d'une valeur inestimable entre les anciens et les apprenants, entre la formation et le monde professionnel.

Du côté du recrutement, le lycée et l'ENILV se portent bien. Les effectifs du bac STL se maintiennent à 22 élèves et le BTSA STA après un tassement à 16 étudiants est remonté à 19.

Au total nous avons 400 apprenants en filière formation initiale, ce qui est un record pour nous.

De même les formations courtes conduites au CFPPA fonctionnent très bien et des projets sont en train de voir le jour, ils devraient nous permettre d'élargir notre offre de formation avec une réorganisation forte sur l'exploitation accompagnée d'un réaménagement pour le laboratoire des viandes.

Le campus des métiers évoqué l'année dernière par Jean-Pierre CHAPUT continue son implantation, Céline ARSAC directrice du CFPPA mais aussi directrice opérationnelle de ce campus des métiers s'attache à lui donner du corps.

Enfin je ne peux pas finir ce petit mot sans évoquer le magnifique travail réalisé avec la sortie d'un album photos, signe de l'excellente synergie qui existe entre votre amicale, l'association des anciens élèves du lycée et le lycée G.Pompidou-ENILV lui-même.

Bien à vous



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
Tel : 04.74.30.50.37 - Fax : 04.74.25.87.37 Site : www.fourniture-laitiere.com



BTS - STA ENILV AURILLAC Septembre 2018



L'innovation dans le respect de la tradition

CHALON MEGARD, c'est **100 ans** d'expérience et d'innovation dans l'équipement pour fromagerie.



- ✓ Réception lait
- ✓ Cuves de fabrication
- ✓ Moulage
- ✓ Presses
- ✓ Acidification
- ✓ Démoulage
- ✓ Salage, Saumurage
- ✓ CIP - Lavage

- ✓ Conception lignes complètes sur mesure
- ✓ Amélioration continue des process
- ✓ Amélioration de l'hygiène
- ✓ Diminution consommation d'énergie
- ✓ Amélioration de l'ergonomie
- ✓ Réduction des rejets

Service client

+33 (0)4 74 76 78 87
sav@chalonmegard.com

- ✓ Audit / Formation
- ✓ Pièces détachées
- ✓ Maintenance
- ✓ Hotline

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



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/>

**Le Crédit Agricole
Centre France**

Partenaire

de la vie locale



0 800 400 000

Service & appel
gratuits

Internet

www.ca-centrefrance.fr



CENTRE FRANCE
Toute une banque
pour vous

CASIER REGIONAL DE CREDIT AGRICOLE MUTUEL DE CENTRE FRANCE - Société coopérative à capital variable agréée en qualité d'établissement de crédit - Siège Social : 1, avenue de la Libération - 63000 CLERMONT-FERRAND CEDEX 9 - 0800 400 400 RCS Clermont-Ferrand - Société de courtage d'assurance immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le n° 07 002 162.



www.pdg-plastiques.com

Préforme PRELACTIA 
100% barrière lumière

* Préformes et bouteilles PET pour produits laitier et lait UHT



PDG PLASTIQUES - ZI Secteur 2 - 45330 MALESHERBES - Tél: 02 38 34 61 95 - Email: info@pdg-plastiques.com

**AIR QUALITY
SAFRAIR FRANCE
PROCESS**

**LE CONDITIONNEMENT D'AIR
EN TOUTE SÉCURITÉ**

Pour toutes
vos productions
fromagères,
de la fabrication
à l'emballage



CONTACT : Séverine DOLCI
05.59.83.27.65
severine.dolci@airqualityprocess.com

www.airqualityprocess.com

AGRO-PROCESS

Bureau d'ingénierie spécialiste de l'alimentaire



Plus de
100 projets
en 15 ans

Votre entreprise alimentaire a un projet
de rénovation ou de création ?
au niveau du **process** ou du **bâtiment** ?

« Notre client, c'est VOTRE projet ! »



www.agro-process.fr

Bérengère Le Gal 06 98 96 29 92 ou contact@agro-process.fr

ENILV

UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE

ADMINISTRATION

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

HYGIENE /QUALITE/HACCP SECURITE ALIMENTAIRE

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

LABORATOIRES CHIMIE/MICROBIOLOGIE

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

ATELIERS TECHNOLOGIQUES

Direction : MME PELUX
Responsables Techniques :
MR ARNAUD - MR GRANGE
Techniciens:
MR BESSIERES-MR BARTHOMEUF
MR CONSTANT- MR ESTRADE
MR RODIER - MR DUMAS
MR BOUTAL -MR CARTEAU
MME DELGADO

ANALYSE SENSORIELLE

MME ALBOUY

ENSEIGNEMENT GENERAL

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

ECONOMIE

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

PROCESS

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

RELATIONS ENTREPRISES

Anfopeil- Formation continue
MME ALBOUY

Charcuterie du Pays

Gros - Détail

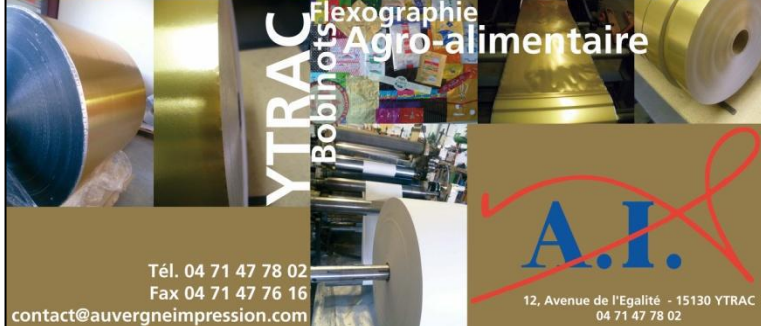


Boucherie - Charcuterie
BRUNHES

Maison fondée en 1893

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

AUVERGNE IMPRESSION



Tél. 04 71 47 78 02

Fax 04 71 47 76 16

contact@auvergneimpression.com

A.I.

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



ScanStation

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

100 % CONÇU ET DÉVELOPPÉ DANS LE CANTAL

Contactez-nous pour Infos | Vidéo | Démo | Devis
à info@interscience.com

interscience

clauger

Des Hommes & Vous...

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

www.clauger.fr

E.U.R.L. Stefanovic

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

EURL STEFANOVIC
154 Avenue Louis Pasteur
43700 SAINT GERMAIN LAPRADE

Tél. 04 71 03 03 23 Fax 04 71 03 50 75

E-mail: info@cipiac.fr

LE LIVRE EVENEMENT :

« De l'ECOLE d'AGRICULTURE et de LAITERIE D'AURILLAC à l'ETABLISSEMENT G.POMPIDOU - ENILV d'AURILLAC, 110 ans d'histoire »

En lisant ce document, nous allons vous conter une aventure commencée au début du siècle dernier : l'Ecole d'Industrie Laitière naquit en 1907, le Lycée Agricole Georges POMPIDOU vit le jour en 1967.

De très nombreuses images témoignent de cent dix ans d'histoire : la couleur a pris le relais du noir et blanc, les versions numériques succèdent à quelques exemplaires de photographies.

Cet album regroupe beaucoup d'écrits dans un premier temps puis la culture de l'image prend le relais.

Vous pourrez noter une évolution technique concernant les locaux, les systèmes d'apprentissage, les lieux et conditions de vie des apprenants.

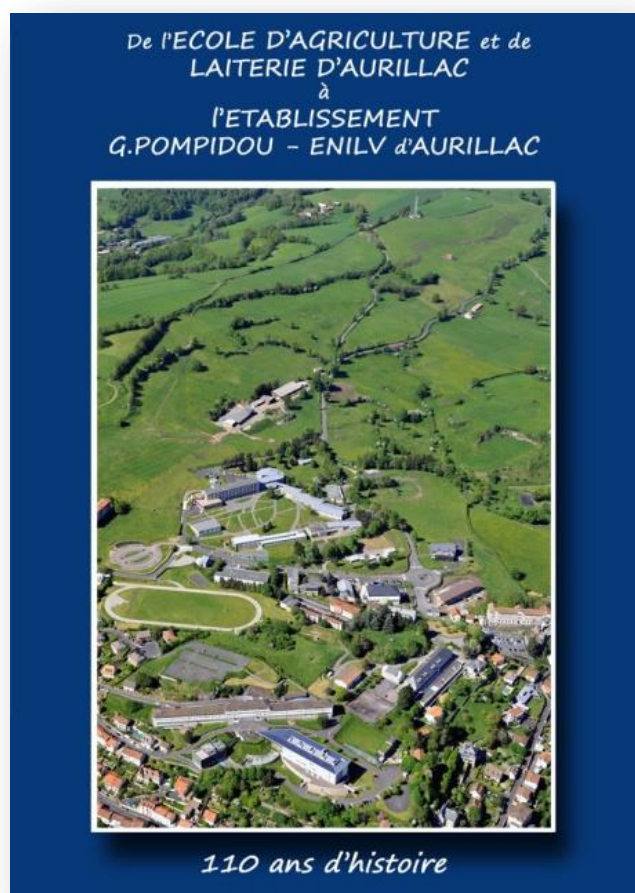
Vous observerez également des modifications au niveau des technologies de fabrications laitières et carnées ainsi que les révolutions en agriculture.

A l'origine le site, cantonné à proximité du Château Saint-Etienne, se déploie au nord de la rue de Salers puis au sud pour envahir une grande partie de la colline qui surplombe Aurillac.

L'établissement a grandi pendant toutes ces années en conservant son caractère familial.

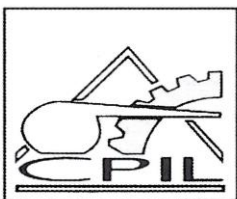
Les compétences agricoles, agroalimentaires s'enrichissent en intégrant l'enseignement général et technologique, sans oublier le domaine forestier.

Le niveau de formation progresse également atteignant le Baccalauréat puis le Brevet de technicien supérieur.



Ouvrage réalisé par les amicales d'anciens élèves et la direction de Lycée Georges Pompidou-ENILV d'Aurillac :
Jean Pierre Lavergne, Jean Pierre Chaput,
Gilbert Montourcy, Patrice Boulard, Michel Bonis.

INFO PRATIQUE : Vous pouvez vous le procurer au bureau de l'amicale, au premier étage de la laiterie, rue de Salers, lundi, mardi et vendredi matin, au prix de 20 €. Ou en ligne sur notre site www.enilv-aurillac.fr au prix de 30€ (20 € livre + 10 € frais envoi), c'est simple et facile.



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

SASSARO
le lavage

- Armoire
- Tunnel
- Caisson de soins
- Filtration sérum

Z.I. OUEST / B.P. 2 • 17700 SURGÈRES • FRANCE
Tél. : 05 46 07 21 44 • E-mail : sassaro@wanadoo.fr

DÉCOUVREZ L'EXCELLENCE DE NOS MAÎTRES FROMAGERS



www.comptoirdesaffineurs.com

DISCOB
DISTRIBUTION COMMERCE BOYAUX ET ÉPICES

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

FR 11.049.020 CE
S.B.F.
UNION MÉTIÈRE DE LA CHAMBRE SYNDICALE
BOULANGERIE FRANÇAISE

Discob est distributeur officiel des épices

CEXCAN

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

aef
agencement équipement fromagerie

Matériel
neuf et occasion pour
l'agro-alimentaire

Nicolas JACQUIER

Le partenaire de votre projet, l'expérience à votre service

Affinage

Équipement divers

Fabrication

Z.A. sous le Moulin - 39140 BLETTERANS
Tél. 03 84 48 19 86 - Fax. 03 84 85 15 69 - Port. 06 76 08 12 83
www.aef-jacquier.com - E-mail : contact@aef-jacquier.com

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

Dégustez nos fromages AOP d'Auvergne tout au long de l'année



Bleu d'Auvergne



Salers



Saint-Nectaire



Cantal



Fourme d'Ambert

RETROUVEZ NOUS SUR : WWW.DISCHAMP.COM ET



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



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



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 !



SERVICE EMPLOI DU RÉSEAU DES 6 ENIL DE FRANCE

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



ENILJOB, POUR LES ENTREPRISES, QUELS INTERETS ?

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



Employeurs, comment recruter simplement avec nous ?



1. Adhérer et valider une offre d'emploi



2. Découvrir instantanément les CV des candidats



3. Contactez les immédiatement



Des solutions dédiées pour votre laboratoire
de microbiologie agroalimentaire



alliance-bio-expertise.com
02 40 51 79 53

Alliance Bio Expertise
Z.A. de Courboubon
35480 Guipry - FRANCE



**Concepteur et fabricant de machines spéciales
en acier inoxydable pour la fromagerie
depuis 1963**

8 rue de la Verrerie 74290 ALEX

tel : 04 50 02 82 43

www.avrillon.fr



L'AOP SAINT-NECTAIRE RECRUTE !

TU VEUX PARTICIPER À
UNE PRODUCTION AOP
VALORISANTE ET PORTEUSE ?

TU VEUX ÉVOLUER DANS
UN ENVIRONNEMENT
NATUREL DE MONTAGNES
EXCEPTIONNELLES ?

TU VEUX FAIRE PARTIR
D'UNE FILIÈRE IMPORTANTE
DE L'ÉCONOMIE RÉGIONALE ?

Alors rejoins

L'AOP
SAINT-NECTAIRE



AOP
SAINT-NECTAIRE



www.aop-saintnectaire.com



www.facebook.com/FromageSaintNectaire

Pour tous renseignements : contact@syndicatstnectaire.com

PREMIERE DANS LA FORMATION LAITIERE : REALISATION D'UNE POEC « AGENT FROMAGER EN SAINT-NECTAIRE »

Pour faire face à son développement, l'AOP Saint-Nectaire, 3ème appellation fromagère française, a lancé une opération de recrutement de fromagers en fabrication fermière à l'automne 2017.

L'interprofession a identifié 12 postes à pourvoir dans le Sancy et le Cézallier. Puis l'ISN et l'union des producteurs fermiers de Saint-Nectaire ont contacté le FAFSEA (fonds de formation des salariés d'exploitation agricole) qui leur a proposé de mettre en œuvre une POEC (préparation opérationnelle à l'emploi collective), dispositif destiné à des demandeurs d'emploi.

Cela représentait une première en France dans le domaine de la transformation fromagère fermière.

La formation a été confiée au CFPPA d'Aurillac et le recrutement a été assuré par les différents partenaires et animé par le Pôle emploi d'Issoire ;

La campagne de recrutement, menée par l'ISN avec une communication importante à l'échelle régionale voire nationale a permis de collecter une cinquantaine de contacts qui ont abouti à une trentaine de candidatures. Une journée d'information et de sélection à laquelle a participé un grand nombre de producteurs a permis de retenir 12 candidats, avec des profils et des origines variées, la plupart non issus du milieu agricole.

La formation s'est déroulée du 5 février au 24 avril 2018 dans les locaux de l'ISN à Besse et Saint Anastaise avec une alternance de 8 semaines en centre et 3 semaines en stage en entreprise ; elle comprenait des enseignements spécifiques à la filière du Saint-Nectaire, sur la production laitière et la transformation fromagère. La formation a été assurée par les formateurs en production animale et en technologie fromagère du CFPPA avec l'intervention également des techniciens de l'ISN.

Il ressort de l'avis de l'ensemble des stagiaires que la formation a été très riche et bénéfique et ils avaient tous le projet de travailler en tant que fromager dans la filière Saint Nectaire par la suite.

Cinq stagiaires ont eu d'ores et déjà une proposition d'emploi par leur maître de stage à l'issue de la formation.

De l'avis de l'ensemble des partenaires, cette première expérience de formation et de recrutement constitue une réussite qui depuis, a été imitée dans d'autres appellations.

Céline ARSAC, directrice CFPPA





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



Evelyne BONHOMME

ebonhomme@apiconseil.net
www.apiconseil.net

06 83 81 93 82 / 04 71 23 14 77

Village Entreprise, ZA Rozier Coren 15100 Saint-Flour

GRAPHI STYL: Saint-Flour - 04 71 60 01 67

Des solutions durables pour tous

La responsabilité sociale fait partie intégrante de la vision de Chr. Hansen. Nos solutions naturelles contribuent à satisfaire des consommateurs toujours plus nombreux, recherchant des produits nutritifs, sains et sans risques. Ainsi, 81 % de notre chiffre d'affaires contribuent à trois des Objectifs Mondiaux de l'ONU :

- Amélioration des pratiques agricoles
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Amélioration de la santé de tous

Consultez notre site www.chr-hansen.com pour en savoir plus sur les solutions que nous développons pour un avenir plus durable.

CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen France SAS,

Cultures & Enzymes - Probiotiques - Colorants Naturels

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

ABC PESAGE

06 07 33 98 76

Mail: abc.pesage.fr@gmail.com

Philippe GRANIER

Balance Bascule Groupe d'étiquetage

Caisse Trancheur à Jambon

Vérification périodique Réparation

Correspondant local réseau CTVIM

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 2019 :

↳ Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées

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

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

📅 **4 jours** (du 7 au 11 octobre 2019)

↳ 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 13 au 17 mai 2019)

↳ La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

📅 **3 jours** (23 au 26 septembre 2019)



Contact ENILV AURILLAC, *Hélène ALBOUY*
CFPPA - 15005 Aurillac
Tel · 04 71 46 26 75 - Fax · 04 71 46 26 45

#1 Acteur dédié
à la sécurité
des aliments
**de la Fourche
à la Fourchette**

 **kersia®**
INVENTING A **FOOD SAFE** WORLD

THE NEW NAME FOR

 **HYPRED**  **Kilco®**  **LCB food safety**

antigermin medentech 

Dans un monde
en constante évolution,
Kersia se consacre à inventer
des solutions nouvelles
répondant au mieux aux défis
d'aujourd'hui et de demain
pour **un monde alimentaire sûr.**

www.kersia-group.com

auvergne COLLECTIVITÉS



Solutions d'hygiène depuis 1974 !



Depuis
1974
à vos
côtés !

Produits & matériels
d'hygiène et d'entretien



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

Biovitis

70 ans d'expérience dans la fermentation pour la production de microorganismes

Biocontrôle / Biostimulation
Environnement

Industries Santé et
Agroalimentaires Bien-Être

VOTRE EXPERT
POUR DEVELOPPER ET PRODUIRE
LES MICROORGANISMES DE DEMAIN

+33 (0)4 71 78 37 00
www.laboratoires-biovitis.fr
biovitis@sabiovitis.fr



**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 22 200 collaborateurs dans le monde.**

savencia-fromagedairy.com
savencia-careers.com



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



www.temaco.fr

26, rue Gutenberg - 15004 AURILLAC
Tél. 04 71 63 44 60 - Fax 04 71 64 09 09
com@albedia.fr - www.albedia.fr



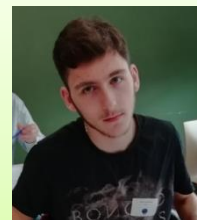
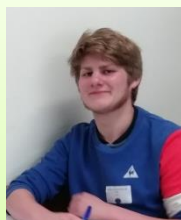
Une enseigne de l'imprimerie Decombat

Mise en page - Impression
Impression numérique
Mise sous film - Routage



LES ETUDIANTS DE L'ENILV D'AURILLAC AU « SOMMET » DU CONCOURS EUROPEL 2018, AUX PAYS BAS

Mardi 15 mai 2018, 4 étudiants en BTS STA avaient rendez-vous sur le parking du lycée avec Annie Vuarand et moi-même pour rejoindre Clermont où nous attendaient 2 autres étudiants et l'avion pour Amsterdam. Le démarrage d'Aurillac a été un peu stressant : Simon ayant tout simplement oublié de se réveiller, il a fallu aller le chercher chez lui : ça commençait bien !



Justine Richard, Julien Johany, Loïc Nigou, Simon Fressinaud Mas de Feix, Noémie Vaissière, Victor Develey

Après un voyage sans encombre où quatre de nos étudiants ont pu profiter de leur baptême de l'air, la loi des séries a continué à notre arrivée à Amsterdam car notre train pour Grou, en Friesland, où nous devions retrouver l'ensemble des participants au concours 2018, venait d'être annulé en raison d'un grave problème technique sur la voie. Notre stress a donc monté d'un cran car il ne nous était plus possible d'arriver à l'heure !

Finalement, nous avons pu avoir un train une heure après et avons pu nous remettre de nos émotions pendant ce voyage vers le nord-ouest des Pays Bas.

Et nous n'étions pas les seuls en retard : nos amis finlandais devaient en effet prendre le même train que nous pendant que l'équipe de Mamirolle galérait dans les embouteillages.

Arrivés enfin à l'Auberge de jeunesse de Grou qui avait été pratiquement privatisée pour le logement des équipes, nous avons pu retrouver nos amis des autres écoles, nous installer dans nos chambres et déguster rapidement des produits préparés par les écoles arrivées plus tôt. Ensuite ce fut la première tradition de ce concours : présentation de chaque école et des équipes : un véritable baptême du feu pour nos étudiants qui ont souvent du mal à s'exprimer en anglais. La fin de la soirée a permis aux étudiants de commencer à faire connaissance dans une ambiance bon enfant accompagnée de pintes de bière locale.

Mercredi 16 mai était le Grand Jour pour les étudiants puisqu'ils allaient enfin pouvoir valoriser les très nombreuses heures de travail et d'entraînement consenties pour le concours. Après un transfert en bus jusqu'à Leeuwarden où se situe l'université Van Hall Larenstein, organisatrice de cette édition 2018, les étudiants ont eu un rappel des règles puis ils ont enfin pu tester leurs papilles aux travers de 5 échantillons de beurre, 5 échantillons de lait, 5 échantillons de gouda, 5 échantillons d'emmental hollandais et autant de fromages frais locaux de brebis issus d'une technologie uniquement présure, sans acidification, ni affinage. Pendant ce temps, les accompagnateurs étaient réunis pour l'AG d'Europe.



Dans l'après midi du 16 mai, les étudiants ont pu bénéficier d'une découverte de Leeuwarden à pied et en canaux pendant que les accompagnateurs étaient en réunion de travail avec des membres du bureau de l'AEDIL, les objectifs étant de réfléchir aux problématiques de l'image détériorée des industries laitières en Europe et des conséquences sur le recrutement d'étudiants dans les filières de formation laitière qui souffrent dans tous les pays européens. En effet, tous les collègues enseignants, qu'ils viennent de Finlande, des Pays Bas, de Pologne... constatent une chute de leur recrutement.

Jeudi 17 mai était consacré à des visites de fermes et d'entreprises pour les étudiants et une partie des accompagnateurs. Parmi celles-ci, il y avait la ferme Kaasboerderij De Deelen, dont les exploitants transforment le lait de leur ferme et fabriquent du gouda mais aussi toute une variété de fromages aux herbes ou avec des goûts variés (épices, tomate, champignons...). Ils vendent en partie en vente directe dans leur magasin. Ils ont une politique marquée de développement durable.



Deuxième visite : une énorme entreprise internationale qui nous a seulement été présentée par diaporama, malheureusement, suite à une panne de machine générale : Lambweston, l'un des plus grands fabricants de frites et de pommes de terre transformées en Europe. Ils ont 4 sites au Pays bas et sont connus dans le monde entier. Leur présentation a été très axée sur le développement durable (environnemental, social ...)

En parallèle, un deuxième groupe a visité une autre ferme avec transformation et une entreprise fabriquant de la glace.

Les autres accompagnateurs sont restés à Van Hall Larenstein pour assister à un symposium très intéressant consacré aux relations entre la production et la transformation laitière, la santé et le développement durable.

La soirée était marquée par le repas de gala et la cérémonie de remise des prix. Nos étudiants n'ont vraiment pas démérité par rapport aux années précédentes, au contraire. En fait, ils ont réalisé une véritable moisson tant en individuel que par équipe. Ainsi, sur 74 candidats, Loïc a fait 1er en emmental, second en gouda, second en fromage frais de brebis et 1ier au classement général individuel. Simon a fait, quand à lui, 1ier en gouda, second en emmental, quatrième en fromage frais de brebis et second au classement général individuel. Noémie a fait 5ième en beurre, 4ième en gouda, 5ième en fromage frais de brebis et 3ième au classement général individuel.

Par équipe, Loïc, Simon et Julien ont fait 1er, Noémie, Justine et Victor ont fini second sur 23 équipes.



Les trois premiers au classement individuel :
Loïc, Simon et Noémie, avec Jappie



Les Aurillacois avec tous leurs trophées



Remise du trophée par équipe à Loïc,
Simon et Julien

Après cette cérémonie, la fin de soirée a été très festive et joyeuse grâce à l'animation musicale assurée par un excellent binôme de musiciens, la bonne humeur générale et la joie d'être ensemble et de partager nos valeurs européennes et notre ouverture aux autres.

Vendredi matin, nous avons à nouveau été transférés à Leeuwarden. Après une rapide visite des installations pédagogiques, nous sommes allés présenter nos produits au marché. Nos saucissons, Bleus d'Auvergne et Cantal ont eu un vif succès à la fois auprès des consommateurs hollandais et auprès des autres candidats et accompagnateurs, au même titre que nous avons aussi pu nous régaler des spécialités des autres écoles françaises, italiennes, finlandaises, roumaines, norvégiennes, hollandaises, roumaines, kosovars et américaines (université du Wisconsin).

L'après-midi du vendredi a été consacrée à une petite croisière sur le lac qui borde Grou, sous un temps magnifique.

Toute bonne chose ayant une fin, nous avons repris le train samedi matin pour l'aéroport d'Amsterdam. Nous sommes bien rentrés à Aurillac dans la nuit mais sans les trophées que nous aurions été en peine de ramener par avion. Un grand merci à Marie Agnès Liegeon de Poligny qui a gentiment accepté de nous les ramener en France dans son minibus et à Florence Rabanne qui les a rapatriés de Poligny à Aurillac.

Un grand merci aussi aux étudiants qui ont joué le jeu, travaillé fort lors des entraînements, n'ont pas compté le temps passé au labo d'analyse sensorielle pour apprendre, s'harmoniser et qui ont eu un comportement exemplaire lors de ce séjour aux Pays Bas. Et enfin, je voudrai dire toute ma gratitude à Annie Vuarand qui m'épaule et me décharge énormément dans cette aventure.

Rendez-vous du 12 au 16 mars à Poligny pour la 21ième édition du concours !

Anne Balme



Un petit mot d'Annie Vuarand sur le concours :

"J'ai la chance de vivre l'aventure Europel depuis trois ans aux côtés d'Anne et je voudrais attirer votre attention sur ce qui peut sembler "normal", tant les trophées s'accumulent au fil des ans. On en finit par oublier le nombre d'établissements qui rentrent sans aucune récompense chaque année... Certes, l'implication de nos étudiants sélectionnés est essentielle, mais elle ne peut porter des fruits que grâce au dévouement, aux compétences et au savoir faire remarquables d'Anne Balme. Ces belles victoires sont aussi et avant tout les siennes : elles sont le reflet de tout l'attachement qu'elle porte à la réussite de nos étudiants au concours. Nous devons tous la remercier chaleureusement pour l'expérience extraordinaire qu'elle fait vivre aux étudiants sélectionnés et le rayonnement qu'elle donne à notre établissement à travers les frontières.

Merci Anne !

GAEC CALDAYROUX

Ferme de Labouygues



Producteur - Fromager - Affineur
Vente au détail

SALEKS - CANTAL FERMIER - ROND DE LABOYQUES - BEURRE



15130 ARPAJON sur CERE
Tél : 04 71 64 28 68



2 races de vaches
fromagères et montagnardes



Alimentation pâture et foin issue
de l'Aubrac ; zone d'appellation AOP



Production moyenne de lait limitée
à 6000 litres par vache et par an



Visite et dégustation - Boutique

Coopérative Fromagère Jeune Montagne
12210 Laguiole - 05 65 44 35 54 - jeune-montagne-aubrac.fr

LAITINOX

Equipements et fournitures pour les laiteries et fromageries



20 ANS EXPÉRIENCE
au service de vos projets



INSTALLATION
dans toute la France



STOCK
Important

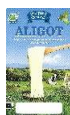


Tél. : 03 85 29 17 91 ■ Port. : 07 86 79 88 08 ■ 71000 Mâcon
thierry.andre@laitinox.fr ■ WWW.LAITINOX.FR

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

**LES 30 FERMES
DE
CANT'AVEY'LOT**

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



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

ASSEMBLEE GENERALE LE 21/10/2018



FORUM DES METIERS LE 29/03/2018



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

Remise Diplomes 2017 Lycée G.Pompidou - ENILV



Conception
Fabrication
Installation
de matériel
inox pour
l'industrie
alimentaire



1, avenue de Saint Affrique - 12100 CREISSELS
Tél. : 00.33.5.65.60.01.61 - Fax : 00.33.5.65.60.49.16
E-mail : contact@roussel-inox.com - Site : www.roussel-inox.com

FROM DEVELOPMENT TO PRODUCTION

CSL France SAS

☎ +33 476 988 818

☎ +33 476 984 561

✉ csl.france@orange.fr

✉ service.commandes.csl@orange.fr

✉ service.informations.csl@orange.fr

Visit our new website:
www.saccosystem.com



ELIMECA®

Matériels de transformation laitière

éleve à yaourts

lave faisselle



table d'égouttage

pasteurisateur

**Production, emballage,
vente sur les marchés.**

**Mobilier inox,
armoires de séchage
et d'affinage...**

18 rue Rabutin - 01140 THOISSEY

Tél. 04 74 69 76 90

www.elimeca.fr - info@elimeca.fr



**MATÉRIEL
MÉTIER DE LA VIANDE**

**PREPARATION / CUISSON / MATERIEL ET
MANUTENTION / EMBALLAGE / MOBILIER ET
INOX / LAVERIE ET HYGIENE**

336 avenue du Général de Gaulle
47300 VILLENEUVE SUR LOT

☎ 05 53 75 37 44

✉ adp.industrie@orange.fr

OSMOSE

IMPRESSION & COMMUNICATION



☎ 04 71 48 11 56



WWW.OSMOSE-COMMUNICATION.FR



OSMOSE COMMUNICATION

Alban **Conseils et Bureau d'Etudes**
FROID INDUSTRIEL
Consulting **CONDITIONNEMENT D'AIR**

Process Industriels, échanges thermiques, fluides

Récupération d'énergie, CEE, CPE...

Un spécialiste à votre service...

ALBAN CONSULTING

Siège social

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

Mail : cottier.claude@gmail.com

- ✓ 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.kaasmerkmatec.com

LE BOIS JOLI, PRODUCTEUR DE SAINT-NECTAIRE FERMIER ET ACTEUR DU DEVELOPPEMENT DURABLE EN AUVERGNE !

Le GAEC du Bois Joli est une exploitation laitière de montagne située en Auvergne, au cœur du parc régional des Volcans d'Auvergne, et productrice de fromage AOP Saint-Nectaire fermier.

Élevage extensif, mise en avant de l'herbe et du pâturage sur prairies permanentes, préservation de la biodiversité, entretien des paysages ruraux, création et maintien d'emplois salariés sur une exploitation fromagère de montagne à taille humaine... Tous les indicateurs font du GAEC du Bois Joli un véritable acteur du développement durable !

A Saint-Diéry (Puy-de-Dôme), la famille Chassard produit depuis les années 50 un fromage AOP Saint-Nectaire fermier élaboré selon un mode de fabrication alliant modernité et art ancestral. De la traite à l'affinage, nous apportons le plus grand soin à toutes les étapes de l'élaboration du Saint-Nectaire fermier.

Notre troupeau de vaches montbéliardes nées et élevées sur la zone AOP Saint-Nectaire est conduit selon un mode d'élevage extensif. L'herbe de la zone AOP Saint-Nectaire représente 85% de la ration de base, et la totalité de nos pâturages est constituée de prairies permanentes ! Avec un pâturage maximum et optimisé, les prés sont exploités au mieux de leurs possibilités. Prairies naturelles, pâturage optimisé, élevage extensif... la richesse floristique de l'alimentation des vaches est favorisée, ce qui est primordial pour la qualité de notre fromage Saint-Nectaire fermier.

En visitant notre exploitation, vous découvrirez notre travail et nos valeurs... En dégustant notre Saint-Nectaire fermier, vous contribuez au développement de cette agriculture équitable respectueuse des hommes et de leur environnement.

PIERRE GUERIN

*Quand l'innovation
côte la tradition*



*Un savoir-faire de la réception de la matière première
aux produits finis avant conditionnement*

L'Expérience de votre métier

- Laits de consommation
- Crèmes et beurres
- Yaourts, fromages et desserts
- Préparation des ferments & levains
- Cristallisation du sérum

Vos besoins Nos produits

- Cuves de stockage
- Cuves de procédé
- Agitateurs
- Systèmes de mélange
- Systèmes NEP
- Lignes de procédé clés en main

CUVES DE
CRISTALLISATION

PIERRE GUERIN SAS
+33 (0)5 49 04 78 00
contact@pierreguerin.com
www.pierreguerin.com



MICHELIN



◀ LANCEMENT DU PNEU MICHELIN CROSSCLIMATE.

2015

2014

LANCEMENT DE MICHELIN PREMIER® A/S AUX ETATS-UNIS. ▶



MICHELIN OUVRE TROIS USINES GEANTES AU BRÉSIL EN CHINE ET EN INDE.

2013

2012

JEAN-DOMINIQUE SENARD DEVIENT LE GERANT DU GROUPE MICHELIN. ▶



MICHEL ROLLIER DEVIENT COGÉRANT.

2005

2003

MICHELIN XEOBIB EST LE PREMIER PNEU AGRICOLE À BASSE PRESSION CONSTANTE.

2001

◀ MICHELIN CONÇOIT LE PLUS GRAND PNEU DE GÉNIE CIVIL DU MONDE. NAISSANCE DE VIAMICHELIN.



1992

COMMERCIALISATION DU PREMIER PNEU À BASSE RÉSTANCE AU ROULEMENT QUI DONNERA NAISSANCE À LA GAMME MICHELIN ENERGY™ EN 1994.

1991

◀ FRANÇOIS MICHELIN APPELLE SON FILS ÉDOUARD MICHELIN COMME COGÉRANT.



1984

MICHELIN CRÉE LE PREMIER PNEU RADIAL POUR MOTO, QUI SERA COMMERCIALISÉ EN 1987.

1981

LE PREMIER PNEU RADIAL POUR AVION, MICHELIN AIR X, EST DÉVELOPPÉ.

1979

LE CENTRE D'ESSAIS ET DE RECHERCHE DE LADOUX EST INAUGURÉ AU NORD DE CLERMONT-FERRAND (FRANCE). LES CENTRES D'ESSAIS DE LAURENS EN CAROLINE DU SUD (USA) ET D'ALMERIA (ESPAGNE) SUIVront EN 1977.



1965

MICHELIN LANCE LE PREMIER PNEU RADIAL POUR ENCINS DE GÉNIE CIVIL.

1959

◀ FRANÇOIS MICHELIN DEVIENT COGÉRANT DE L'ENTREPRISE.



1955

MICHELIN ADAPTE LA TECHNOLOGIE RADIALE AU PNEU POIDS LOURD.

1952

1946

MICHELIN DÉPOSE LE BREVET D'UN PNEU RÉVOLUTIONNAIRE: LE RADIAL. ▶



COMMERCIALISATION DU METALIC, PREMIER PNEU À CARCASSE D'ACIER POUR POIDS LOURD. ÉDOUARD MICHELIN APPELLE À SES CÔTÉS ROBERT PUISEUX ET PIERRE BOULANGER COMME COGÉRANTS.

1938

1935

MICHELIN PREND LE CONTRÔLE DE CITROËN, QU'IL GARDERA JUSQU'EN 1975.

1929

MICHELIN INVENTE LA MICHELIN ET LE PNEU RAIL. PARUTION DU PREMIER GUIDE TOURISTIQUE.

1929

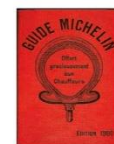
◀ MICHELIN PARTICIPE À L'EFFORT DE GUERRE EN CONSTRUISANT 2 500 AVIONS BREGUET.

1914



1900

PARUTION DU PREMIER GUIDE MICHELIN. ▶



1898

NAISSANCE DU BONHOMME MICHELIN, BIBENDUM. ▶



1895

MICHELIN FAIT ROULER LA PREMIÈRE VOITURE SUR PNEUS: L'ECLAIR.



1891

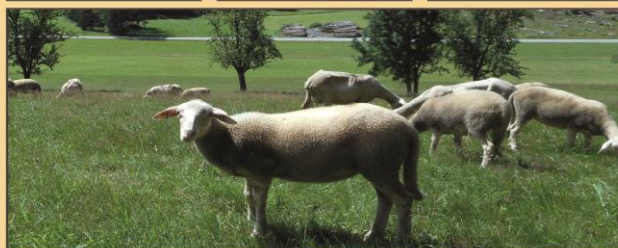
◀ MICHELIN MET AU POINT UN PNEU DÉMONTABLE POUR BICYCLETTE.

1889

ÉDOUARD MICHELIN DEVIENT GERANT DE LA SOCIÉTÉ QUI PREND LE NOM DE MICHELIN ET CIE.

1832

ARISTIDE BARBIER ET ÉDOUARD DAUBRÉE CRÉENT À CLERMONT-FERRAND UNE FABRIQUE DE MACHINES AGRICOLES ET D'ARTICLES EN CAOUTCHOUC.



Etablissements
COQUARD



Equipements pour fromagerie fermière

Présures. ferments et additifs
Matériels et emballages
Pour fromage, yaourt, crème, beurre, lait

Tél : 04 74 62 81 44 - Fax : 04 74 62 81 69

info@coquard.fr - www.coquard.fr

69400 Villefranche s/Saône - FRANCE

SOGEBUL l'envie d'entreprendre...
39800 Poligny - 03 84 73 78 20

SOGEBUL l'envie d'entreprendre...
37800 Sainte Maure de Touraine - 02 47 27 68 25

Fournitures pour les fromageries et les industries alimentaires

**Tuyaux et
accessoires
Lubrifiants**

**Bacs
Caisses
Palettes**

**Emballage
Découpe
et transport**

**Fruits
Arômes
Épices
et ingrédients**

**Moules
Blocs moules
Toiles**

**Laboratoire :
matériels
et contrôle**

**Produits
et matériels
d'hygiène**

**Brosserie
Essuyage
Protection**

**Ferments
Présures
et auxiliaires
de fabrication**



**Matériels de
fabrication
et de conditionnement**



DANISCO.

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



www.sogebul.fr

AOP **3leu d'Auvergne**
l'instant intense



**Partenaire du
rugby amateur**

www.queplusait.com - Crédits photos : G. Trijasson, P. Soissons

FABRICATION ET RÉPARATION DE MATÉRIEL INOX

**Agro-Alimentaire - Soudure
Restauration**

**JÉRÔME
DEBLADIS**

15130 YTRAC - 07 60 45 17 34
www.debladis.inox.fr

CFR

Compagnie des Fromages & RichesMonts

Fromages de France



Compagnie des Fromages & RichesMonts

5 Rue Chantecoq 92800 PUTEAUX

Tél: 01 46 43 61 00

**Détergents et Désinfectants
pour l'Agro-alimentaire**

www.christeyns-foodhygiene.fr

FEEL SAFE WITH US

CHRISTEYNS
FOOD HYGIENE



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

