

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE AMICALE *des* ANCIENS ÉLÈVES ENILV

le 19 Octobre 2019

AURILLAC





LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

A culture specialist at your service !

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

Relevons **ensemble** les défis de demain

INGENIAA

INGÉNIERIE DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES
Conseil & Formation



Conseil en Systèmes
d'Information



Qualité, Sécurité,
Responsabilité Sociétale



Conseil en Gestion
Production & Supply-chain



Formations
& Séminaires



Conseil en Gestion
de Projets



Solutions
Logicielles



www.ingeniaa.fr



Rue Jean Rouby - 24120 TERRASSON - contact@ingeniaa.fr - Tél. 06.14.83.91.30

PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR

LES FROMAGES
AOP D'Auvergne
ONT UN NOM.
PAUL DISCHAMP

DISCHAMP.COM

Fromagerie Paul Dischamp
2A La Verrière - 62530 Sayat
Tél. 04 73 62 81 81
fromagerie@dischamp.com

Suivez-nous sur les réseaux !

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

Le fromage AOP Cantal

www.jaimelecantal.com

J' LE CANTAL
Jeune • Entre-Deux • Vieux

Retrouvez les photos et les 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**

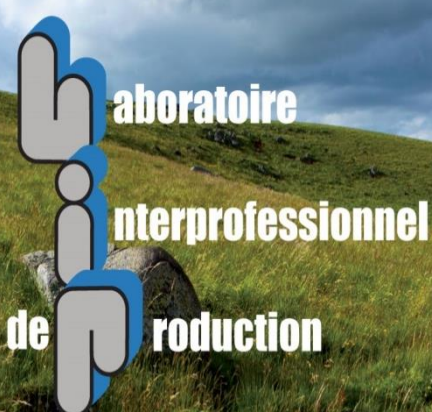


JOURNEE PARRAINEE PAR



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

- 09 h 30 : Visite de la Société LALLEMAND- 15130 SAINT-SIMON*
13 h 00 : Déjeuner au restaurant « le Baillage » - 15140 SALERS
15 h.30 : Visite de la Brasserie 360° - 15140 ST MARTIN VALMEROUX
17 h.45 : Visite de la laiterie de l'ENILV
18 h.30 : Assemblée Générale au CDR du Lycée G. Pompidou - ENILV
20 h.30 : Apéritif au restaurant du Lycée G. Pompidou - ENILV
21 h.00 : Dîner par le traiteur « poivre et sel » au restaurant du Lycée
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



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



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



ASSURANCES

La sécurité à votre Mesure

Habitation - Auto - Moto

Risque professionnel

Complémentaire maladie

Indemnités journalières

Placement retraite

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



BANQUE

réinventons / la banque

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

04 71 48 56 88



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 2019 à Aurillac. 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.

Cette année, nous avons fait le choix de centrer nos visites sur le thème de la fermentation. Nous avons pu découvrir ce matin la société Lallemand où les levures et bactéries produisent des actifs microbiens pour l'agroalimentaire (ferments pour l'industrie laitière et les boissons fermentées ainsi que des compléments alimentaires (probiotiques, connus pour leurs effets sur la flore intestinale, la digestion, mais aussi les défenses immunitaires). Cette après-midi nous avons visité la brasserie 360, où les levures transforment des céréales en bières, pour le plaisir des papilles.

Nos métiers du lait et de la viande sont souvent la cible d'une certaine partie de population ou de certains médias....., même si nos productions sont issues des traditions françaises et sont l'héritage d'un passé ancestral. Les nouvelles réglementations pour nos produits ou nos usines vont dans le sens du développement durable. Le besoin croissant de nos clients en services associés, et la volatilité des cours des matières premières font partie de notre quotidien. C'est l'essence même et l'intérêt de notre profession si nos métiers ne sont pas toujours faciles. Il y a un besoin permanent de renouvellement de cadres et de responsables pour les unités de production. Il est impératif de maintenir à son plus haut niveau la formation. Par ailleurs, il apparaît aussi que certains jeunes ont des ambitions de créer leur entreprise en faisant le choix à la fin de leur cursus, d'ouvrir des ateliers de transformation adossés à une exploitation agricole familiale, nous pouvons que les féliciter de leur choix.

Le nombre de nos adhérents est en légère augmentation, 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, les anciens qui ont aidé 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 GUENET, Madame ACOSTA, Monsieur VALADIER, 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



VOS ÉTIQUETTES ADHÉSIVES DEPUIS 1972

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

Nos étiquettes habillent vos produits depuis 1972



**Expert en process laitier
et mécanisation fromagère**

📍 223 rue Jean Jaurès - 79024 Niort

☎ +33 (0)5 49 79 34 44

✉ contact@tecna.fr

www.tecna.fr



LE MOT DU PROVISEUR : *Pascal GUENET*

Lorsque vous lirez ces lignes, l'année scolaire sera largement démarrée.

Quelles sont alors les informations que nous pouvons vous apporter sur votre école ? Eh bien beaucoup de choses se sont déroulées durant l'année scolaire précédente. En effet nous avons été très mobilisés sur le projet de reconstruction de l'atelier viande de l'ENILV qui a évolué considérablement en cours d'année et de fait en même temps l'ancienne ferme s'est beaucoup dégradée voire en partie écroulée. Or ce bâtiment devait recevoir le nouvel atelier. Ce n'est pas faute de la part des différents directeurs de l'EPL d'avoir alerté le propriétaire, à savoir le Conseil Régional, de l'état de ce bâtiment. En même temps d'autres besoins anciens sur la laiterie, le hall GA et l'annexe exploitée par le CFPPA ont resurgi, les cartes se rebattent fortement, espérons qu'une issue rapide et heureuse pour tous ces projets sera là durant l'année scolaire.

Parmi les points importants de l'année il faut citer le départ de la directrice des ateliers technologiques que représente l'ENILV. Lise Pelux sera restée peu de temps mais elle a permis un rapprochement sérieux avec l'exploitation agricole dirigée par Pauline Herbemont.

Clairement sur un EPL comme le nôtre, il faut que les différentes composantes puissent travailler de concert et développer des projets ensemble. Lise et Pauline ont largement amorcé cela et il faut que ça continue. C'est donc dans ce sens que j'ai pu embaucher Sylvain Fontalive comme directeur de l'atelier technologique (ENILV). Il est déjà implanté sur Aurillac et devrait rester, car nous avons trop souffert et les agents en particulier d'un turn over très rapide de ses différentes directrices.

Parmi les projets, il en est un que je trouve très intéressant. Yves Arnaud, responsable de l'atelier viandes est un membre actif de la fédération de chasse. De fait il nous a rapprochés de la fédération départementale de chasse dont la fédération régionale a signé une convention avec le Conseil Régional. Cette convention prévoit des financements pour aider à transformer le grand gibier. Nous allons apporter notre contribution à cette convention en transformant le grand gibier qui nous sera amené. C'est un bon moyen pour aider et inciter les chasseurs à réguler encore mieux le grand gibier, en pleine phase d'expansion dans le Cantal et dont les effectifs commencent à avoir des effets sur la forêt. Yves Arnaud commencera à créer des produits et des références dès cet automne à partir de grand gibier qui nous sera fourni.

Le passage de l'exploitation agricole en production bio a permis aussi une réflexion vis-à-vis de la laiterie.

C'est ainsi que des contacts pris avec Biocoop font que la laiterie va fournir des produits en bio.

Etant donné le marché en expansion dans ce domaine, c'est aussi une bonne opportunité pour nous de former nos jeunes à ces techniques.

Parmi nos BTS STA nous avons 41 élèves dont 22 en première année. On sait que le recrutement des jeunes dans les filières de l'agroalimentaire est compliqué.

Toutefois nous nous maintenons voire augmentons légèrement par rapport à d'autres écoles dans ce secteur. Le travail de l'ensemble des enseignants de la filière porte ses fruits mais c'est un effort de tous les instants que de recruter. Quant à l'ensemble de l'établissement nous avons eu un recrutement historique et nous avons dû et pu dédoubler des classes qui étaient vraiment archi pleines.

J'aurais le plaisir de pouvoir vous retrouver lors de l'assemblée générale qui aura lieu ici et c'est avec beaucoup de satisfaction que nous vous accueillerons dans votre école.

Très cordialement,
Pascal Guenet
Directeur de l'EPLFPA d'Aurillac.

RAPPORT D'ACTIVITES : Marie-Christine THERON

Lors de notre dernière Assemblée Générale du 20 octobre 2018 près de Clermont-Ferrand, 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. 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. ALBERT Cédric, Mme BRUNHES Laurie, M. GARRELOU Pierre, M. LASSALLE Guy, M. MONTOURCY Gilbert, M. PAGLIA Pierre, M. TEISSEDOU Philippe.

Sont candidats pour un nouveau mandat : M. ALBERT Cédric, M. MAGNE Tanguy, Mme MALLET Laura, M. LASSALLE Guy M. MONTOURCY Gilbert, Mme RAYMOND Josiane, M. TEISSEDOU Philippe.

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 28 mars 2019. 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 et Certificat de Spécialisation technicien laitier, 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. Guenet, 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 7 jeunes des promotions 2009 à 2018. 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 20 octobre 2018.** Trois visites (GAEC DU Bois Joli, Fontaines pétrifiantes, Aventure Michelin) ont été proposées au cours de cette journée. Dès le matin, nous avons été chaleureusement accueillis par M. et Mme Chassard, producteur de fromage AOP Saint-Nectaire qui nous ont fait découvrir leur exploitation et toutes les étapes de la fabrication du Saint Nectaire élaboré selon un mode de fabrication alliant modernité et art ancestral. La visite s'est prolongée par une dégustation.

En début d'après midi nous avons visité les Fontaines pétrifiantes à Saint-Nectaire. La visite a commencé à 15 mètres sous terre dans une grotte où nous avons découvert comment pouvait être exploité le calcaire. L'eau de pluie chargée de minéraux arrive dans la fontaine pétrifiante où elle va couler sur 14 mètres de hauteur, ce qui va permettre d'enlever le gaz carbonique et de déposer de fins cristaux de calcaire sur des objets (système de pétrification). Après un passage dans la boutique nous avons pu découvrir la multitude d'objets d'art réalisés. Après nous nous sommes rendus à l'Aventure Michelin pour une visite guidée. Par une mise en scène originale et interactive, nous avons découvert l'histoire, l'actualité et l'avenir de Michelin. Du premier pneu démontable au nouveau concept vision Michelin, en passant par les cartes, les guides, sans oublier le légendaire Bibendum.

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 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 18 000 visites uniques par an.



DOSEUSES, THERMOSCELLEUSES CONDITIONNEUSES À YAOURTS

- **Qualité et fiabilité**, 100% fabrication française
- **Ergonomie**, cuve basse, liaison directe au pasteurisateur
- **Productivité**, jusqu'à 2000 pots/h
- **Tranquillité**, suivi maintenance par nos équipes
- **Aide au financement**: Agilor, LOA, ...
- + de **150 références** d'opercules

PACKINOV

*Aux côtés des artisans fermiers
depuis plus de 22 ans avec
plus de 200 machines en France !*



PACKINOV

574, rue du chat botté - ZAC des Malettes - 01 700 BEYNOST
Tél.: +33 (0)4 72 25 95 09 - commercial@packinov.fr
www.packinov.fr

DOSAGE - THERMOSCELLAGE - CONDITIONNEMENT - OPERCULES



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



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 saisir une offre d'emploi



2. Découvrez instantanément les CV des candidats



3. Contactez-les immédiatement

Rejoins^{''} L'AOP SAINT-NECTAIRE !



**Des opportunités
au cœur de l'Auvergne !**

STAGES,

EMPLOIS,

40 postes à pourvoir

INSTALLATIONS

en individuel ou en association

**INSCRIS-TOI ET
DÉPOSE TON CV**

sur www.aop-saintnectaire.com

Pour en savoir plus sur
L'AOP Saint-Nectaire,
inscris-toi à notre chaîne
You Tube



www.aop-saintnectaire.com





Traditionnelles photos "des apprenants agroalimentaire"
De l'EPLEFPA GEORGES PONPIDOU ENILV - D'AURILLAC
BTS STA 2018-2020, BTS STA 2019-2021
BAC STL 2018-2020, BAC STL 2019-2021
CS PRODUITS FERMIERS 2019-2020
avec les professeurs et quelques anciens de l'amicale
Septembre 2019





SOCIÉTÉ FROMAGÈRE
DU LIVRADOIS



35, rue Newton - ZI du Brézet
63 000 Clermont-Ferrand
Tél. 04 73 74 60 71
Fax. 04 73 74 60 79
livradois@livradois.fr

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

CARTE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE ET 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 - IMPRIMERIE 442 205 405 RCS Clermont-Ferrand - Société de courtage d'assurance immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le n° 07 022 162.

LAITINOX

Equipements et fournitures
pour les laiteries et fromageries



20 ANS EXPÉRIENCE
au service de vos projets



INSTALLATION
dans toute la France



STOCK
Important

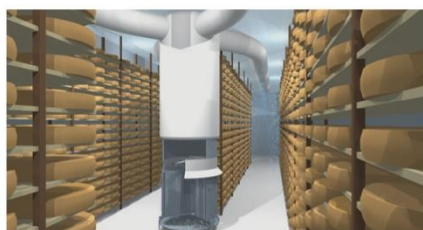


Tél. : 03 85 29 17 91 ■ Port. : 07 86 79 88 08 ■ 71000 Mâcon
thierry.andre@laitinox.fr ■ WWW.LAITINOX.FR

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

ADMINISTRATION

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

**HYGIENE /QUALITE/HACCP
SECURITE ALIMENTAIRE**

MME BALME - MME DELGADO
MR ARNAUD - MR 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 : MR FONTALIVE
Responsables Techniques :
MR ARNAUD - MR GRANGE
Techniciens:
MR BESSIERES-MR BARTHOMEUF
MR CARRIERE- MR CONSTANT
MR ESTRADE- MR RODIER
MR BOUTAL MR CARTEAU
MME DELGADO-MR DUMAS

ANALYSE SENSORIELLE

MME ALBOUY

ENSEIGNEMENT GENERAL

MATH / INFORMATIQUE:
Mr BONHOMME-MME VAURS -
MME GONCALVES
**TECHNIQUES D'EXPRESSION
ET COMMUNICATION**:
Mr FONTAINE
Anglais :
Me 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

DÉCOUVREZ L'EXCELLENCE DE NOS MAÎTRES FROMAGERS



**COMPTOIR DES
AFFINEURS**

www.comptoirdesaffineurs.com

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.

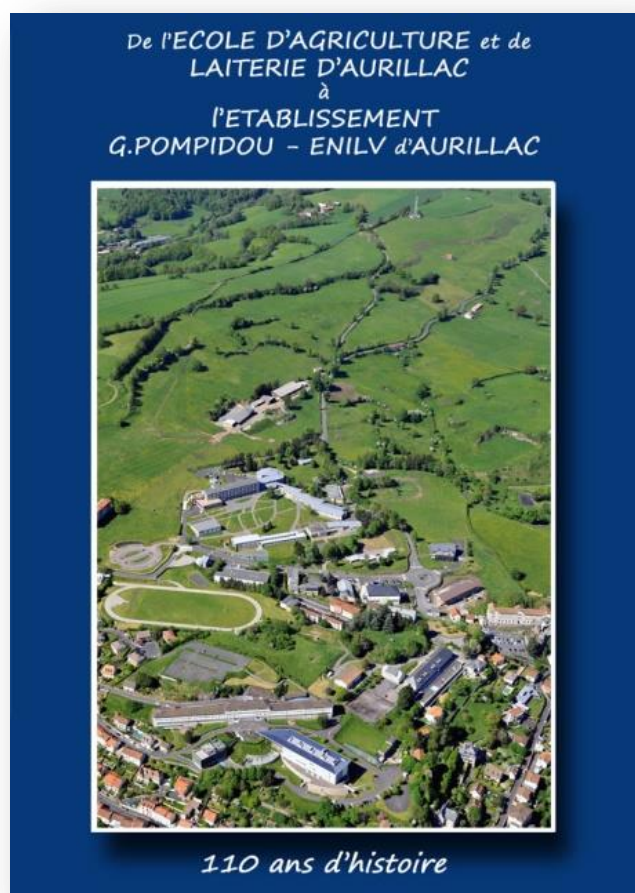
Vous observerez également des modifications au niveau des technologies de fabrications laitières et carnées ainsi que les révolutions en agriculture.

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, mardi, jeudi 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.

ASSEMBLEE GENERALE LE 20/10/2018



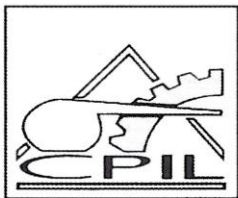


REMISE DES DIPLOMES LE 21/12/2018



FORUM DES METIERS LE 28/03/2019





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



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

DISCOB
DISTRIBUTION COMMERCE BOYAUX ET ÉPICES

FR
11.049.020
CE



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

Discob est distributeur
officiel des épices
CEYLAN

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

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

Nicolas JACQUIER

Matériel
neuf et occasion pour
l'agro-alimentaire

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



BRASSERIE 360
BIÈRES VIVANTES D'ALTITUDE

Les Quatres Routes de Salers
15140 ST-MARTIN VALMEROUX

contact@brasserie360.fr
+33 (0)6 43 31 04 53

www.brasserie360.fr



suivez
nous !



Une production ÉCOLOGIQUE & DURABLE

La sélection rigoureuse de nos matières premières s'appuie sur des producteurs certifiés Agriculture Biologique et ce pour la totalité de notre gamme. Implantée sur une zone artisanale éco-conditionnelle, BRASSERIE 360 adopte une attitude proactive et responsable en matière d'économies d'énergies. Tous nos déchets de production sont recyclés. Les drêches sont méthanisées dans l'unité de Biogaz voisine qui nous fournit en contrepartie une énergie verte.



**SÉLECTION RIGOREUSE
DE NOS MATIÈRES PREMIÈRES**



**CONDITIONNEMENT
RESPONSABLE**

Des bières VOLCANIQUES

Au sein du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, la BRASSERIE 360 est accrochée aux flancs du plus vaste et plus ancien volcan d'Europe.

Le village de Salers, le Puy Mary, la Chaîne des Puys récemment classée à l'UNESCO et le Parc à thème Vulcania ne sont qu'à quelques kilomètres...



Bières vivantes de dégustation aux céréales d'Auvergne, brassées en altitude à l'eau fraîche du volcan. 100% BIO et faites avec passion.



Deux médailles
d'argent au Concours
International de Lyon !

Venez nous RENDRE VISITE

Ouverte aux visites,
la BRASSERIE 360 accueille les
groupes pour une découverte
originale du monde brassicole et
du terroir cantalien.

Voyage initiatique
au cœur d'une brasserie
volcanique, le visiteur partage
une véritable rencontre avec les
brasseurs ponctuée d'ateliers
pédagogiques et de dégustations.



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



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



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

Agrolab's
L'EXPERTISE LAITIÈRE & AGROALIMENTAIRE
Site d'Aurillac

- 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.agrolabs.fr

Agrolab's, siège social : 38, rue de Salers - 15000 AURILLAC
Tél : 04.71.46.82.00 - contact@lal-mc.asso.fr



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

LES MICRO-ORGANISMES BONS POUR LA SANTE

de l'usine Lallemand, à Saint-Simon

ARTICLE DE LA MONTAGNE DU 03 09 2019

Basée à Saint-Simon (Cantal), l'usine Lallemand, l'un des leaders mondiaux dans le développement et la production de levures et bactéries, est nommée dans la catégorie « Elles réussissent » pour la troisième édition des Trophées des entreprises du Cantal.

Installée aux portes d'Aurillac (Cantal), dans la vallée de la Jordanne, la société est l'un des leaders mondiaux dans le développement, la production et la mise en marché de levures, bactéries et ingrédients dérivés, utilisés dans les domaines de la boulangerie, de l'œnologie, de la nutrition humaine et animale, de la pharmacie et de la production fromagère. L'entreprise fait partie des trois entreprises nommées dans la catégorie « Elles réussissent », lors de la 3e édition des Trophées des entreprises du Cantal.

50 millions de sachets par an

Ici, on élève des milliers de micro-organismes vivants. Après avoir été élevées dans des tubes, les bactéries arrivent dans des grands fermenteurs de 20.000 litres. Là, bien au chaud, à 37 degrés, elles vont se nourrir et se développer de façon exponentielle, à l'aide de nutriments pendant un à six jours selon les besoins. Chaque micro-organisme a sa recette de production. Ensuite ces bactéries seront récupérées par centrifugation avant d'être lyophilisées, c'est-à-dire congelées à moins 45 degrés puis progressivement séchées et broyées, pour terminer dans un sachet. Jusqu'à 50 millions peuvent en sortir chaque année des lignes de production de l'usine Lallemand, à Saint-Simon.



Spécialisé dans les probiotiques

Comptant 4.000 salariés et présent dans quarante-cinq pays répartis sur les cinq continents, le groupe canadien, né au XIXe siècle, possède une unité dans le Cantal, depuis les années 80. « À l'époque, l'entreprise était déjà spécialisée dans la production de micro-organismes, notamment le pénicillium pour les caves de roquefort », raconte Stephan Griffouliere, le directeur général du site de 120 salariés.

L'usine de Saint-Simon est spécialisée dans la production d'actifs microbiens pour l'agroalimentaire (ferments pour l'industrie laitière, les boissons fermentées) et des compléments alimentaires (probiotiques, connus pour leurs effets sur la flore intestinale, la digestion, mais aussi les défenses immunitaires), en direction de l'Asie, de l'Amérique du nord et de l'Europe. « Nous travaillons avec de grands groupes pharmaceutiques. »

Des investissements matériels et humains depuis fin 2017

C'est d'ailleurs grâce au marché des probiotiques, que Lallemand a accéléré sa montée en puissance, matériellement et humainement, à Saint-Simon. « Depuis la fin de l'année 2017, nous avons créé une quarantaine de contrats et nous avons doublé la capacité de production. C'est un site avec une croissance positive », précise le responsable.

Qui dit augmentation de la production, dit forcément augmentation des nuisances. L'usine, coincée entre la rivière et les habitations, a donc investi pour réduire les nuisances sonores. La dimension environnementale a également été prise en compte, avec plus d'un million d'euros injectés pour traiter et valoriser les effluents.

Agréé par l'agence nationale de sécurité du médicament

Des investissements sont encore à venir dans les cinq ans. Et d'autres recrutements aussi. Mais comme de nombreuses entreprises du bassin d'Aurillac, la société est piégée par le faible taux de chômage du département (un peu plus de 5 %).

Alors pour attirer ses futurs collaborateurs dans le Cantal, Lallemand met en avant ses certifications, notamment son agrément pharmaceutique délivré par l'agence nationale de sécurité du médicament. « Nous sommes des gens passionnés par la microbiologie industrielle. D'ailleurs nous avons très peu de turnover. Notre savoir-faire est basé ici dans le Cantal et c'est quelque chose d'important », assure Stephan Griffouliere.



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

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

Audit, Accompagnement, Formation

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



Chr. Hansen : classée "entreprise la plus durable au monde"*

La prise en compte et le respect de la rareté des ressources naturelles a toujours fait partie de l'ADN de Chr. Hansen. Aujourd'hui, le développement durable reste une valeur fondamentale comme l'indique notre stratégie d'entreprise : "N° 1 de la Nature, durablement". Elle se concentre sur le développement de manière durable de solutions naturelles pour les industries mondiales de l'alimentation, de la santé et de l'agriculture.

Le résultat de ce classement reconnaît entre autres les efforts que nous avons mis en place pour mesurer notre impact sur les Objectifs Mondiaux de l'ONU : 82 % de nos recettes contribuent directement à l'atteinte de ces objectifs.

*Classement du 22/01/19 à l'occasion du Forum Économique Mondial de Davos en Suisse, suite à la publication par Corporate Knights des résultats de son 15e classement annuel des 100 entreprises les plus durables dans le monde.

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 2020 :

🔗 Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées

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

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

📅 4 jours (du 5 au 9 octobre 2020)

🔗 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 8 au 12 juin 2020)

🔗 La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

📅 3 jours (21 au 24 septembre 2020)

🔗 Technologie Fromagère appliquée aux fromages de brebis

Composition du lait de brebis, facteurs de variation, fromageabilité du lait, mise en œuvre de diverses fabrications

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

📅 4 jours (du 7 au 11 décembre 2020)

🔗 Technologie Fromagère appliquée aux pâtes pressées non cuites

Caractérisation des PPNC, étapes de fabrication, choix technologiques ; Défauts et origines, problématique du rendement ...

☛ Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

📅 4 jours (du 7 au 11 octobre 2019)



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

- ✓ 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

Hygiène de la traite

Hygiène des équipements

Kersia vous accompagne en proposant des solutions d'hygiène innovantes pour garantir :
la qualité du lait, la performance industrielle et la sécurité des aliments.



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

Contactez votre expert :
02 99 16 50 00
contact@kersia-group.com
www.kersia-group.com

Food Safety

Hygiène en industrie laitière



GROUPE SAVENCIA
Saveurs & Spécialités

Notre mission :
« Entreprendre pour bien nourrir l'Homme »

C'est se réinventer en permanence pour répondre durablement aux nouveaux défis de l'alimentation.

Savencia est un groupe alimentaire **international, familial, indépendant** et orienté long-terme. Notre développement s'appuie sur une stratégie de différenciation et d'innovation, des **produits de haute qualité** et des **marques fortes et uniques**. Partout dans le monde, nous répondons aux nouvelles attentes des consommateurs et accompagnons les professionnels de la gastronomie.



www.savencia.com
www.savencia-fromagedairy.com

Une nouvelle équipe au concours EUROPEL, mais toujours de beaux résultats !!!

Mardi 12 mars 2019, trois étudiants en BTS STA, Agathe Gabteni, Audrey Gasteau et Loïc Peyronnet, nous ont rejoint à l'ENILV, Annie Vuarand et moi-même, pour prendre la route de Poligny avec un gros challenge à relever. Ils devaient défendre les couleurs de l'ENILV d'Aurillac et surtout ils s'étaient jurés qu'ils feraient aussi bien que leurs prédécesseurs aux Pays Bas. Ils ont travaillé dur, se sont entraînés de nombreuses heures sur des produits parfois très avancés dans leur stade d'affinage ou d'oxydation pour être capables de saisir et noter au mieux les nuances de goût, d'aspect, d'odeur, de texture...



Ils se réjouissaient aussi de rencontrer leurs homologues français, hollandais, italiens, polonais, finlandais... Loïc stressait aussi un peu à l'idée de devoir parler anglais, mais la confiance l'a emporté sur l'angoisse. Dans la voiture, les conversations tournaient autour d'Europe, du concours, du programme : les attentes et les espoirs étaient grands.

Après être arrivé à bon port dans l'après-midi, nous nous sommes présentés au comité d'accueil avant de rejoindre notre hébergement. Et nous voilà partis pour « Les Planches près Arbois », un joli petit hameau, très encaissé dans les monts du Jura. Nous étions logés dans un gîte avec les étudiants de Mamirolle et les hollandais de Clusius college d'Alkmaar. Ces derniers n'ont pas tardé à arriver aussi ce qui a permis aux étudiants de commencer à faire connaissance et aux accompagnateurs de se retrouver avec joie et de papoter en échangeant les dernières nouvelles.



Après un petit aller-retour à Poligny pour manger, la soirée s'est déroulée tranquillement, à discuter au gîte autour d'une tisane (nous avons converti les jeunes !). La première nuit a été un peu mouvementée car certains hollandais ont décidé de profiter pleinement de leur séjour en laissant la musique à fond toute la nuit juste sous la chambre d'Agathe et d'Audrey. Le matin, Agathe qui n'avait pas beaucoup dormi, était remontée comme une pile : elle avait décidé de leur montrer à tous de quoi elle était capable !

Mercredi matin, le réveil a sonné tôt : il fallait être au self pour 7h30 et il y avait 20 minutes de route. Après le petit déjeuner, tout le monde s'est retrouvé dans la halle technologique pour un rappel des règles et des équipes. Ensuite, nous nous sommes rendus dans le bâtiment des salles de classe où avait lieu le concours. Nous avons eu un peu de temps pour faire les photos et jeter un coup d'œil aux produits, mais très vite les portes se sont fermées pour laisser travailler nos jeunes. Au programme des papilles : dégustation et notation de 5 échantillons de lait, 5 échantillons de beurre, 5 camemberts, 5 morbiers et 5 comtés qui avaient déjà été notés par des experts. En sortant du concours, nos étudiants se sont dit déçus et circonspects : ils avaient le sentiment de ne pas avoir pu exprimer ni valoriser le travail réalisé lors des nombreuses séances d'entraînement car il n'y avait que des camemberts au lait pasteurisé, fades, et très semblables les uns aux autres, aucun beurre salé alors qu'ils avaient appris à distinguer des intensités de goût salé différentes... : comment pouvait il y avoir une vraie discrimination entre les candidats, dans ces conditions, ont-ils dit ?



Après un repas rapide, nous nous sommes tous rendus au musée de la « Vache qui rit » à Lons le Saunier où nos étudiants ont pu monopoliser leurs talents artistiques au travers de quelques activités proposées en parallèle de la visite guidée.

Au retour, nous sommes allés nous poser dans notre gîte des Planches autour d'une tisane (les étudiants y avaient pris goût).

Le jeudi a été consacré, le matin, à la visite d'une petite fruitière suivie d'une discussion à bâton rompu très ouverte et sans tabou avec le président du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté. Il a notamment évoqué de la mentalité des intervenants de la filière Comté comparativement à ce qui se passe ailleurs, en particulier en Auvergne, mais aussi de l'évolution des mentalités des jeunes, malheureuse selon lui, car ils oublient de plus en plus les principes fondateurs de leur filière reposant sur le bien commun pour devenir de plus en plus individualistes.



Dans l'après midi nous avons visité le Fort des rouses, propriété de la grande famille d'affineurs Arnaud. Nous avons tous été impressionnés par les lieux et les cathédrales de comtés. Le retour s'est fait sous la neige avec de nombreux arrêts sur la route en raison des difficultés de circulation. De retour à Poligny, nous nous sommes rendus à l'Hôtel de Ville pour un accueil par le maire. Puis est venu enfin le moment tant attendu par les concurrents et les accompagnateurs : la cérémonie de remise des prix. Loïc, Agathe et Audrey n'avaient qu'une peur : nous décevoir en ne gagnant aucun prix. La tension et l'angoisse de ne pas avoir assuré, est retombée dès qu'ils ont reçu des mains de Monica Cretu, nouvelle présidente d'Europel, le 1^{er} prix par équipe pour le morbier, le second prix par équipe pour le camembert et pour le comté et surtout le second prix par équipe pour

l'ensemble des produits, derrière la Pologne qui a gagné grâce à une candidate qui a fait la différence à elle toute seule. Au niveau individuel, Agathe s'est classée deuxième pour le morbier et troisième au classement général, Loïc s'est placé à la troisième place du classement comté et a fini 5^{ème} au classement général et Audrey a assuré en se finissant 6^{ème} au classement général ce qui a permis la seconde place par équipe.



Le vendredi matin a eu lieu une petite présentation et dégustation des produits amenés par les écoles sur le marché de Poligny. Ensuite, nous avons visité la partie transformation laitière de la halle technologique et avons eu une présentation des outils numériques développés sur la halle. Comme il n'y avait rien de prévu l'après-midi, nous avons décidé, avec les étudiants de Mamirolle, d'aller à Arbois visiter une fruitière viticole ainsi que la maison Pasteur. Nos choix se sont révélés très judicieux car nous avons tous apprécié la qualité des explications fournies par nos guides. Le soir, nous sommes retournés à Poligny pour ce que nous attendions tous depuis l'arrivée : la présentation des différentes équipes et la dégustation des produits que nous avons amenés.

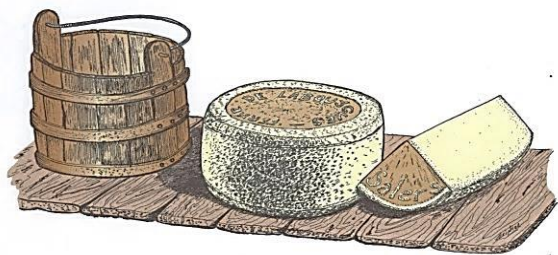


Samedi nous avons repris la route du Cantal avec le sentiment du travail bien fait et d'avoir représenté à nouveau notre école dignement

Anne Balme

GAEC CALDAYROUX

Ferme de Labouygues



Producteur - Fromager - Affineur
Vente au détail

SALERS - CANTAL FERMIER - ROND DE LABOYGUIES - BEURRE



15130 ARPAJON sur CERE
Tél : 04 71 64 23 68



JEUNE MONTAGNE
À LAGUIOLE

Laguiole
A.O.P.

Visitez nos fermes & notre fromagerie
Coopérative Fromagère Jeune Montagne
12210 Laguiole - 05 65 44 35 54 - jeune-montagne-aubrac.fr



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

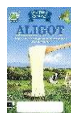
6, rue des Narcisses,
01460, Montréal La Cluse, France
04.74.76.11.55

www.chalonmegard.com

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



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



La garantie du bon climat !

FRIGORISTE CHAUFFAGISTE

12370 BELMONT SUR RANCE

12490 ST ROME DE CERNON

Tél : 05-65-62-38-33

contact@chassaing-aveyron.fr

LES FROMAGERIES OCCITANES

Saint-Mamet



Talizat

Auvergne-Rhône-Alpes



a le plaisir d'accueillir ses clients à notre nouvelle adresse



5 bis, rue Gustave Eiffel - 15000 AURILLAC

Tél. 04 71 63 44 60 - Fax 04 71 64 09 09

relationclient.aurillac@imprimerie-decombat.com



Depuis
1895

Le spécialiste du pesage et de l'informatique industrielle

SYSTEME ENCAISSEMENT

DEVELOPPEMENT INFORMATIQUE

AUTOMATISME

DEVELOPPEMENT WEB

VENTES - VERIFICATIONS - SAV

PESAGE COMMERCIAL

PESAGE INDUSTRIEL

PESAGE AGRICOLE

ACT RODEZ

265 Avenue des Ebénistes

12000 RODEZ

Mail : direction@pesage-act.com

Tél : 05 65 42 21 13

AGENCES: MILLAU - AURILLAC

BRIVE - CAUSSADE - MONTPELLIER

site boutique en ligne : balance-act.com

CSL France



A COMPANY OF SACCO SYSTEM

CENTRO SPERIMENTALE DEL LATTE

**YOUR INGREDIENT
PARTNER FOR
DAIRY PRODUCTS**

+33 476 988 818

+33 476 984 561

csl.france@orange.fr

service.commandes.csl@orange.fr

service.informations.csl@orange.fr

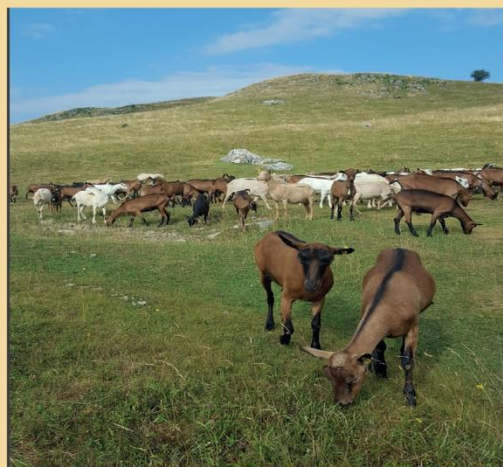
Visit our website:
www.saccosystem.com



Etablissements
COQUARD



Équipements 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

La nouvelle filière BIO



Depuis le 1er octobre 2018, la ferme de l'EPL est en démarche Agriculture Biologique. La transformation du salers est donc bio depuis le 20 avril 2019, celui-ci s'effectue dans l'atelier fermier.

Pour proposer une offre plus élargie, la laiterie a également engagé une conversion bio. Et depuis juillet 2019, elle bénéficie aussi du logo bio pour l'affinage du salers et pour la fabrication et l'affinage du bleu d'Auvergne Bio. Elle collecte le lait à la ferme du lycée.



L'agriculture bio est un mode de production qui n'utilise ni pesticides, ni engrais chimiques dans le but de préserver l'environnement et la biodiversité. C'est surtout un état d'esprit dont l'objet est de s'inscrire dans une démarche durable et respectueuse de la nature et des produits fabriqués.

L'offre des produits, ainsi élargie, permet à l'EPL de s'identifier et de communiquer au travers d'un savoir-faire de producteur et de transformateur. Il rend compte d'un monde en évolution, proche de la nature et soucieux de protéger le milieu dans lequel il évolue.

Serge GRANGE

La filière Bio vue par les élèves STA 1ère année

De nos jours, le respect de l'environnement, de la biodiversité est très important. Convertir une exploitation conventionnelle en exploitation biologique comporte des contraintes, un cahier des charges à respecter, mais c'est aussi aller de l'avant et se projeter dans l'avenir. Même les exploitations qui ne sont pas en agriculture biologique diminuent leur consommation d'engrais, de pesticides afin de se diriger vers une agriculture raisonnée.



Les consommateurs sont de plus en plus regardant sur la qualité des produits qu'ils consomment et la certification AB leur assure un produit qui respecte un cahier des charges bien précis sans pesticides et sans engrais. De même, produire des fromages bio c'est le moyen d'acquérir une nouvelle clientèle mais également d'accéder à de nouveaux circuits de distribution que l'on ne possédait pas encore.

Certes, transformer des produits biologiques c'est la façon d'intéresser de nouveaux consommateurs, mais pour les attirer même si le bio est quelque chose à valoriser, il faut que le produit ne soit pas à un prix trop élevé. Le certificat bio ne se vendra que si les concurrents vendent le même fromage à un prix à peu près équivalent. Cependant, transformer du fromage bio rajoutera aussi des contraintes au sein de la laiterie au niveau de la traçabilité.

Du lait conventionnel et du lait bio sont présents dans la laiterie. La production du fromage bio a son propre circuit de production qui respecte les critères bio validés par le contrôleur agréé ECOCERT.

Enfin, la conversion de l'exploitation du lycée en agriculture biologique met en avant une bonne image du lycée qui se projette ainsi dans l'avenir en respectant l'environnement.



*Delon Aurélie, Delprat Agathe,
Fau Mathilde, Lecourt Clarisse,
Mompertuis Clara, Salagnac Clément,
Vigier Pauline*

Conception
Fabrication
Installation
de matériel
inox pour
l'industrie
alimentaire



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

FOSS 60 ans d'innovation au service de
l'industrie laitière



MilkoTesteur



MilkoScan Mars



ANALYTICS BEYOND MEASURE

FOSS - 35 rue des peupliers - 92000 Nanterre - Tél. : 01 46 49 19 19 - Fax : 01 47 60 00 67 - www.foss.fr

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**



AVRILLON

**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

FL
Fourniture Laitière

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

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

Pourquoi ce petit fromager en muselet à partir d'un bouchon de bouteille de champagne ?

Nous avons souhaité offrir aux participants de l'AG un petit cadeau original (un muselet de fromager créé pour notre amicale). Cet achat par l'amicale, est une aide à une association caritative Cannelle, vous trouverez ci-dessous quelques explications et photos.



Une activité artistique pour occuper la retraite, associée à une action humanitaire.

Après deux voyages à la découverte du VIETNAM, nous avons décidé avec des amis de créer en 2003 l'association CANNELLE en partenariat avec la CROIX ROUGE VIETNAMIENNE afin d'apporter notre soutien aux enfants pauvres, malades ou handicapés ainsi qu'à leurs familles.

Nous intervenons pour les bourses d'études, fournitures scolaires, matériel auprès d'une école d'enfants sourds muets et d'un orphelinat.

Nous participons également à l'achat de vélos, à la distribution de microcrédits et à la construction de maisons.

Nos missions consistent aussi à l'achat de médicaments et à une aide financière remise aux enfants victimes de la dioxine.

Fort de plus de 300 donateurs nous tenons à respecter notre engagement :

1 euro collecté = 1 euro distribué

Sachant que tous les frais de fonctionnement de l'association, y compris les billets d'avion, sont pris en charge par le président à titre personnel, j'ai décidé de reverser l'intégralité des produits de la vente de mes créations à cette association.

SCULPT-FER - 10, route d'Aranc - 63220 DORE L'EGLISE - Téléphone: 04-73-95-07-04 sculpt-fer.fr



PIERRE GUERIN
Quand l'innovation
côtoie la tradition



PIERRE GUERIN
TECHNOLOGIES

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

