



AMICALE des ANCIENS ELEVES de l'ENILV D'AURILLAC



BULLETIN --- ***2020***



EDITO DU PRESIDENT

Patrice BOULARD

2020 année de l'imprévu... 2020 année du changement... et oui comme chaque année nous aurions dû nous retrouver, pour une journée conviviale de rencontres entre anciens de toutes générations, professionnels et enseignants, avec pour but de garder ou recréer le contact avec l'ENILV Lycée Georges POMPIDOU. Cette journée était entièrement planifiée depuis fin février... Saint-Flour était notre lieu d'accueil, nous devions découvrir la lentille blonde de la planèze, un atelier fermier de charcuterie, puis explorer les gorges de La Truyère, et enfin nous rassembler, pour l'assemblée générale et la soirée de gala au cœur de deux monuments historiques de SAINT FLOUR. Ce n'est que partie remise, l'assemblée générale 2021, se déroulera à SAINT FLOUR.

Je voulais commencer mon édito par un franc et sincère remerciement à nos partenaires, qui ont comme chaque année répondu présents à nos sollicitations. Grâce à eux, nous pourrons faire perdurer l'activité de notre association, et ainsi répondre aux besoins des professionnels en recherche de personnels et aux anciens en recherche d'emploi. Nous avons une bonne nouvelle, au sujet d'ENILJOB, le service placement du réseau des ENILV, **sera gratuit début 2021** pour l'ensemble des entreprises en recherche de candidats du secteur de l'agroalimentaire, du monde agricole et de leurs métiers connexes. Cela devrait donner un nouveau souffle à cet outil.

2020, année de la dématérialisation de l'information, des rencontres et du travail, et bien nous aussi nous nous inscrivons dans le mouvement, en faisant le choix d'une publication numérique, qui permettra une plus large diffusion de notre plaquette. Des publications Facebook accompagneront aussi ce virage numérique.

Je renouvelle mes remerciements à nos nombreux partenaires qui permettent à l'amicale de se maintenir à 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. Ce soutien, chaque année renouvelé, nous permet de nous maintenir à un niveau très performant pour les élèves et nos partenaires de toujours. 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, Monsieur VALADIER, Madame ARSAC et Monsieur FONTALIVE 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.**

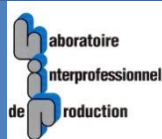
Amicalement,
Patrice Boulard

DANS CE NUMERO :

Edito du Président	Page 2
Mot du Proviseur	Page 5
Rapport d'activités	Page 8
Les ateliers technologiques	Page 11
L'INAO	Page 14
ENILV-G Pompidou : une équipe à votre service	Page 19
Le lait cru dans tous ses états !	Page 21
VAE : Validation des acquis de l'expérience	Page 25
Stages ANFOPEIL	Page 27
L'Incubateur Landestini	Page 30
Livre : 110 ans d'histoire G.Pompidou-ENILV	Page 36

Retrouvez les photos et les activités sur notre site internet :

www.enilv-aurillac.fr



LE LIP NOTRE PARTENAIRE
PREMIUM 2020-2021



**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 cultivent la passion !



Bovins / Ovins / Lait / Porc / Génétique & Reproduction
Santé animale / Agrodistribution / Distribution grand public



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

PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR



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



DISCHAMP.COM

Fromagerie Paul Dischamp
ZA La Verrière - 63530 Sayat
Tél. 04 73 62 81 81
fromagerie@dischamp.com



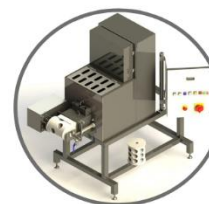
Suivez-nous sur les réseaux !



Votre lait vaut bien un fromage



Accompagnement
dans vos projets



Equipements



Service Après Vente

ZI NORD Chemin des Pinats
16700 Ruffec, FRANCE

Tél : +33 (0)5 45 89 11 48
contact@avedemil.com

Fax : +33 (0)5 45 89 15 02
www.avedemil.com

LE MOT DU PROVISEUR

Pascal GUENET

Chers anciens (es) de l'ENILV d'Aurillac.

Même si cette année l'AG de votre association n'aura pas la même saveur que d'habitude ; nous allons arriver à un moment où nous faisons le point de l'année écoulée. Tout d'abord les résultats du BTSA STA ont été très bons avec 94,7 % de réussite. Il faut dire que les enseignants de cette filière ne ménagent ni leur investissement, ni leurs implications pour la réussite de cette dernière. Ils ont fait des efforts remarquables pour assurer au mieux la continuité pédagogique pendant le confinement et même au-delà, cela s'est avéré être payant, félicitations et merci à eux.

Les effectifs restent sensiblement stables d'une année sur l'autre. 18 en première année et 19 en deuxième. 10 APT en première année avec 8PL et 8APT, 11PL en deuxième année.

Au CFPPA il y a 11 CS technicien lait et 22 CS produits fermiers. Tout le monde s'investit pour améliorer le recrutement mais force est de constater que l'agroalimentaire a du mal à faire recette. Il va vraiment falloir que l'enseignement agricole et la profession s'associent étroitement pour améliorer cet état de fait.

Du côté des travaux de rénovation, nous longeons un long, très long serpent de mer. Depuis plus de 6 ans il nous est dit que 7 millions d'Euros sont débloqués pour refaire l'atelier viandes et une partie de l'exploitation. Depuis on nous explique que le dossier est complexe et que les sommes ne cessent d'être à la hausse d'autant plus que nous avons demandé des améliorations également sur la laiterie. Ce dossier aboutira mais il avance à la vitesse des grandes administrations régionales !!! En attendant les outils vieillissent et les équipes en attente de rénovation fatiguent.

La couveuse d'entreprise Landestini installée à côté du labo viandes prend progressivement ses marques sur le site. Nous allons définir nos façons de collaborer et je pense que c'est une excellente chose que nos étudiants de STA et d'ACSE puissent être au contact de jeunes entrepreneurs. Rien de mieux que d'être en liaison avec des personnes dynamiques et pleines d'imagination pour nos apprenants.

En tout cas chers amis j'espère avoir le plaisir de croiser quelques un(es) à l'occasion de la prochaine AG.

Très cordialement,

Pascal Guenet

Directeur de l'EPLFPA d'Aurillac.

(Lycée agricole CFPPA UFA «ENILV» exploitation agricole)

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



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



Fournitures de Matériel
et Produits de Laboratoire

Guy CHIGROS

Z.A. Les Croizettes - 63500 ISSOIRE

Tél. 04 73 89 69 75

Mail : contact@cpil.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



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. Découvrir instantanément les CV des candidats



3. Contacter les candidats immédiatement




LAITERIE LES FAYES

La Laiterie Les Fayes est une entreprise historique de la région du Limousin, qui veille tant à représenter qu'à valoriser le patrimoine local à travers ses produits.

f Laiterie Les Fayes

@LaiterieFayes

ROUTE DE PERIGUEUX
87170 ISLE

TEL : 05 55 34 63 21
FAX : 05 55 34 10 08



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 habitent vos produits depuis 1972



**Votre expert en
process laitier et
mécanisation fromagère.**



- Traitement du lait, crème et sérum
- Filtration membranaire
- CIP
- Ligne bassines
- Filtre presse

www.tecnal.fr

RAPPORT D'ACTIVITES

Marie-Christine THERON

Lors de notre dernière Assemblée Générale du 19 octobre 2019 à Aurillac, ont été élus pour trois ans, conformément aux statuts : M. ALBERT Cédric, M. LASSALLE Guy, M. MAGNE Tanguy, Mme MALLET Laura, M. MONTOURCY Gilbert, Mme RAYMOND Josiane, M. TEISSEDOU Philippe.

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 : Mme BALME Anne, M. BOULARD Patrice, M. LANTUEJOUL Thomas, M. SALLES Pierre, M. TISSANDIER Alexandre.

NOS ACTIVITÉS DE L'AMICALE :

1- Carrefour des métiers et Assemblée Générale

Intégré au module M11 visant à accompagner le Projet Personnel et Professionnel de chacun, cette manifestation permet aux étudiants de BTS STA 1ère et 2ème année et Certificat de Spécialisation technicien laitier, de rencontrer des Anciens Elèves pour échanger avec eux sur leurs parcours et leurs expériences.

Cette année celui-ci était prévu le 2 avril 2020 mais il n'a pas pu avoir lieu en raison du confinement.

2- L'Assemblée Générale a eu lieu le 19 octobre 2019

Trois visites (Société Lallemand, Brasserie 360°, Laiterie de l'ENILV) ont été proposées au cours de cette journée. Dès le matin, nous avons été chaleureusement accueillis par Eric Médal, Directeur de production et ses collaborateurs qui nous ont fait découvrir l'usine Lallemand, basée à Saint-Simon. Cette 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. Nous avons pu découvrir des fermenteurs dans lesquels les bactéries sont chauffées à 37 degrés avant d'être lyophilisées, c'est-à-dire congelées à moins de 45 degrés puis séchées et broyées, pour terminer dans un sachet. L'usine 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), en direction de l'Asie de l'Amérique du Nord et de l'Europe. C'est d'ailleurs grâce au marché des probiotiques que Lallemand a accéléré sa montée en puissance, matériellement et humainement (création d'emploi et augmentation considérable de la production depuis 2017) mais aussi augmentation des nuisances et nombreux investissements pour les réduire et pour traiter et valoriser les effluents.

Après cette visite, nous nous sommes rendus au restaurant « Le Baillage » à Salers et avons visité en début d'après-midi la brasserie 360° à Saint-Martin-Valmeroux où nous avons été accueillis par Frédérique Daguanel, Romain Chauvin et David Lainé. Nous avons découvert les différentes étapes de la fabrication de bières artisanales et l'unité de brassage d'une capacité de 4000 litres. La visite s'est prolongée par une dégustation. Notre journée s'est poursuivie par la visite de la laiterie de l'ENIL, l'Assemblée Générale puis dîner et animation au restaurant du lycée Georges Pompidou.

NOS PARTICIPATIONS :

- L'aide financière en fonction des demandes, aux voyages d'étude et concours Europel. Exceptionnellement, il n'y a pas eu de subvention cette année en raison de l'absence de voyage.
- Remise des diplômes aux élèves de BTS, bac technologique, bac général avec des enseignants, l'équipe de direction et les amicales des anciens élèves à l'amphithéâtre du lycée Georges Pompidou.
- 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).

ACCUEIL DES APRENANTS ENTRANTS A L'ENILV

Chaque année, au premier semestre de l'année scolaire, une présentation de nos activités est effectuée auprès des BTS entrants, ainsi qu'aux adultes en formation CS du CFPPA.

Après les échanges, un pot de l'amitié clôture cette première prise de contact.

SITE INTERNET ET PAGE FACEBOOK

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. Vous retrouvez aussi ces informations en « live » via notre page facebook.

Nous constatons une augmentation de l'intérêt des jeunes et moins jeunes pour ces moyens de communication.



FLAV-ANTAGE®

Des solutions spécifiques à la recherche d'arôme, de couleur et d'aspect

Les bénéfices varient selon le type de cultures de surface et d'affinage

<i>Geotrichum candidum</i>	<i>Staphylococcus xylosus</i>
Levures	Flavor blends
<i>Brevibacterium spp</i>	<i>Penicillium roqueforti</i>

VELV-TOP®

Une large gamme de cultures pour travailler sur mesure la couverture des fromages à croûte fleurie

Souches de *Penicillium candidum* et mélanges de cultures

Optimisation de l'aspect et de la couleur de la surface

Aromatisation variée grâce à différentes combinaisons d'activités protéolytiques et lipolytiques

Maîtrise de l'environnement par l'inhibition de flores indésirables

LALFLORA®

Le meilleur de la flore indigène d'un lait cru pour produire des fromages "signature"

Une solution complète qui permet de répondre à la fois aux attentes aromatiques, technologiques et de sécurité alimentaire

LSC sélectionne le meilleur de la flore indigène d'un lait cru de référence. Cette flore aromatique et technologique d'aptitude fromagère est alors produite en co-culture pour une utilisation en ensemencement direct

LALLEMAND SPECIALTY CULTURES
SPECIALTY-CULTURES.LALLEMAND.COM | LSC@LALLEMAND.COM





PACKINOV

DOSEUSES, THERMOSCELLEUSES CONDITIONNEUSES À YAOURTS

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

**Aux côtés des artisans fermiers
depuis plus de 23 ans avec
plus de 250 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



OPERCULES

Eurial

BRANCHE LAIT D'AGRIAL

ON RECRUTE

Fromagers, cavistes, chefs d'équipe,
managers de production, pilotes process,
techniciens qualité lait... Rejoignez-nous !



28

SITES
INDUSTRIELS
dont 5 à
l'international



4 600

SALARIÉS
(France et
International)

**REJOIGNEZ-NOUS
ON A BESOIN DE VOUS !**

WWW.EURIAL.EU

Depuis 1895
SOIGNON

N°1 DU FROMAGE DE CHÈVRE
ET ULTRA-FRAIS DE
CHÈVRE

Maestrella

N°1 DE LA MOZZARELLA
POUR LES INDUSTRIELS
ET LA RESTAURATION

**Grand
Fermage**

N°1 DES BEURRES DE
SPÉCIALITÉ



N°1 EN ULTRA-FRAIS
MARQUES DISTRIBUÉES

Les ateliers technologiques G. Pompidou ENILV sont un véritable carrefour d'échange et de partage de savoirs.

Des outils pédagogiques à échelle d'entreprise dans lesquels nous produisons des fromages une large gamme de produits carnés. La laiterie transforme 1 000 000 litres de lait de vache, de brebis et de bufflonnes en conventionnel et bio dont : 9 types de fromage, 3 AOP.

Le laboratoire viandes transforme en fabrication traditionnelle sans conservateurs (dont les sels nitrités) ni ferments ou autres additifs pour un peu moins de 150 tonnes par an.

En outre nous réalisons des appuis techniques dans les ateliers, des audits "qualité" ou "étude économique" à l'extérieur et du travail à façon pour l'ensemble des filières lait et viande.

Au-delà des fabrications de routine, les ateliers technologiques grâce à leurs hommes et leurs outils accompagnent les porteurs de projet et expérimentent de nouvelles fabrications, voire de nouveaux procédés.



Tant à la laiterie que sur le labo viandes, nous travaillons à répondre aux objectifs exprimés dans le plan EPA2 « Enseigner à Produire Autrement pour les transitions et l'agroécologie ».

Ce plan est constitué de 4 axes

Axe 1 : encourager la parole et l'initiative des apprenants sur les questions des transitions et de l'agroécologie

Axe 2 : mobiliser la communauté éducative pour enseigner l'agroécologie et poursuivre les transitions

Axe 3 : Amplifier la mobilisation des ateliers technologiques comme support d'apprentissage, de démonstration et d'expérimentation et notamment en respectant les mesures de la loi EGALIM.

Axe 4 : développer l'animation dans les territoires et l'essaimage des pratiques innovantes

Pour déployer ces 4 axes les ateliers technologiques devront élaborer et déployer une approche diagnostique en utilisant des systèmes RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) et HVE (Haute Valeur Environnementale).



Les premières étapes après la conversion de notre exploitation en BIO, ont été d'obtenir les certifications AB et de référencer les nouveaux produits (AOP Salers, Cantal et Bleu d'Auvergne BIO ainsi que la viande de race Salers).



Nous avons créé des débouchés commerciaux avec une démarche de valorisation calculée et réfléchie dans le but de proposer des prix permettant de nourrir tous les acteurs : de la fourche à la fourchette en restant dans des tarifs acceptables pour les consommateurs.



Cette démarche nous a conduit à la création d'une bannière commerciale « **Montagnards en herbe** » regroupant l'ensemble des produits de l'établissement (conventionnels et Bio). Cette bannière symbolise notre territoire, une jeunesse en mouvement tournée vers son avenir et soucieuse de l'environnement.

Les valeurs des ateliers technologiques se déclinent en trois piliers :

La recherche de la qualité est un fil rouge sur ces ateliers. Nos fromages sont bien notés par l'interprofession et les tests organoleptiques sont concluants que ce soient sur les produits laitiers ou carnés.

Le souhait de valoriser tous les acteurs des filières agro-alimentaires, nous incite à calculer les coûts de production de manière systématique sur tous les nouveaux produits afin d'adapter les stratégies commerciales associées.

La protection de l'environnement est aussi travaillée sur les ateliers par la recherche de la diminution des consommations en ressources naturelles.

Depuis 113 ans nos ateliers sont au service du territoire et seront ravis de vous recevoir pour discuter d'aujourd'hui et de demain.

Sylvain FONTALIVE

Vous pouvez prendre contact auprès de nos équipes

Nos techniciens laiterie : atechno.aurillac@educagri.fr ou au 04 71 46 26 77

Labo-viandes : atechno-viande.aurillac@educagri.fr ou au 04 71 46 26 78

Directeur des ateliers : 06.38.82.28.73



« montagnards en herbe »



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

YouTube



www.aop-saintnectaire.com



L'INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE INAO



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

ORIGINE ET QUALITÉ :
L'ENGAGEMENT DES FILIERES
L'ATTENTE DES CONSOMMATEURS
L'AVENIR DES TERRITOIRES

Josiane RAYMOND



www.inao.gouv.fr

INAO

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public administratif, doté de la personnalité civile, sous tutelle du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. L'INAO est chargé de la **mise en œuvre de la politique française relative aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)** des produits agricoles, agroalimentaires et forestiers :



L'**appellation d'origine protégée** désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées dans une même zone géographique. Ces facteurs naturels et humains spécifiques confèrent au produit ses caractéristiques. C'est un signe qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Exemples : Chablis, Bordeaux, Roquefort, Comté, Brie de Meaux, huile d'olive de Corse, poulet de Bresse...



L'**indication géographique protégée** désigne un produit dont au moins une étape de fabrication (production, transformation et élaboration) est réalisée dans une zone géographique définie. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Exemples : riz de Camargue, clémentines de Corse, jambon de Bayonne, côtes de Gascogne, cidre de Bretagne...



La **spécialité traditionnelle garantie** désigne un produit qui résulte d'une recette ou d'un mode de production traditionnel.

Exemples : Jambon Serrano, Gueuze (bière), moules de bouchot...



Le **Label rouge** est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits courants similaires.

Exemples : saumon fumé, poulet, fromage, charcuterie...



L'**agriculture biologique** garantit un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

Exemples : Fruits et légumes, viandes, lait et produits laitiers, œufs, céréales...

La politique française de la qualité des produits agricoles et agro-alimentaires mise en œuvre par l'INAO repose sur une étroite collaboration entre les professionnels regroupés au sein d'organismes de défense et de gestion (ODG), les organismes de contrôles agréés, les services de l'État et l'Institut.

Environ 250 agents se mobilisent pour assurer l'ensemble des missions de l'Institut, dont notamment, l'instruction des demandes de reconnaissance, la protection juridique des signes et des dénominations en France et à l'étranger, la supervision des contrôles, la délimitation des zones de production et la protection des terroirs, la promotion des concepts des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.

Ils accompagnent les porteurs de projet dès le début de leur démarche, les organismes de défense et de gestion (ODG), et les opérateurs, tout au long de la vie du produit sous signe de qualité.

Les missions de l'INAO sont définies aux articles L 642-5 et L 642-5-1 du code rural

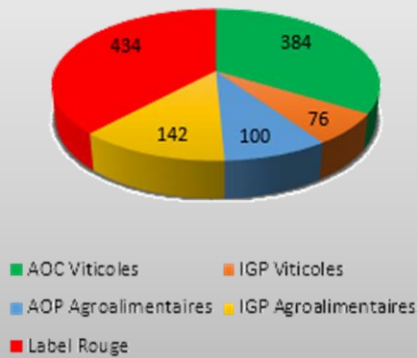
INAO- Délégation Territoriale Auvergne -Limousin (DTAL) site d'Aurillac

Les agents de l'INAO se répartissent entre des services de portée nationale, basés au siège de l'INAO à Montreuil Sous Bois, et 8 délégations territoriales réparties sur tout le territoire. La délégation territoriale Auvergne-Limousin, basée à Aurillac, compte 7 agents qui travaillent en lien avec les ODG du Massif Central, et qui assurent le suivi d'une cinquantaine de cahiers des charges.

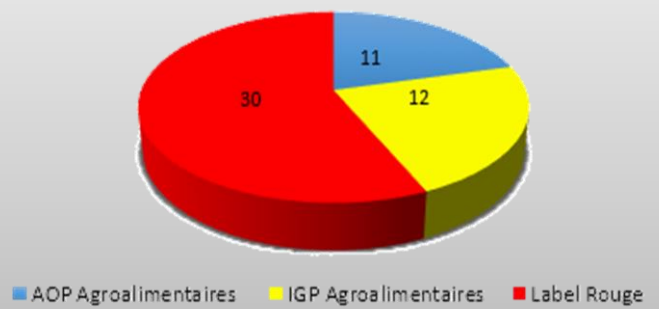
La particularité de cette délégation territoriale réside dans le type de filières suivies, à savoir les AOP Fromagères et les IGP-Label Rouge sur des produits carnés ; et aucune production viticole (les SIQO viticoles de ce territoire étant gérés par des délégations territoriales limitrophes).

Pour l'Agriculture Biologique, la délégation territoriale est chargée de faire le lien avec les organisations professionnelles locales, et de gérer les demandes de dérogations des opérateurs situés sur ce périmètre géographique (par exemple sur le recours à l'attache des animaux, les adaptations engendrées par des périodes de sécheresse, etc.)

SIQO au niveau national (en nombre)



SIQO gérés au niveau de la DT Auvergne Limousin (en nombre)



Quelques exemples de cahiers des charges et de filières suivis
au niveau de la DT Auvergne –Limousin :



LES APPELLATIONS D'ORIGINE



Salers, Laguiole, Cantal, Pomme du Limousin, Lentille verte du Puy,
Saint-Nectaire, Roquefort, Bleu des Causses, Bleu d'Auvergne, Fourme de Montbrison, Fourme d'Ambert.



LES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES



Agneau de l'Aveyron, Agneau de Lozère, Agneau du
Limousin, Génisse Fleur d'Aubrac, Jambon d'Auvergne,
Saucisson sec d'Auvergne/Saucisse sèche d'Auvergne,
Porc d'Auvergne, Porc du Limousin, Veau d'Aveyron et
du Ségala, Veau du Limousin, Volailles d'Auvergne,
Volailles du Velay



LES LABELS ROUGES

OVINS

Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 14 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 jours (numéro d'homologation LA05/07),

Produits transformés

Cassoulet au porc appertisé (LA03/15),

Pâtes farcies pur bœuf appertisées (LA07/15),

Viandes hachées et préparations de viandes de veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales (LA34/99),

PORCINS

Viandes et abats de porc fermier élevé en plein air, frais et surgelés (LA09/89),

Viandes et abats de porc frais et surgelés (LA17/90 et LA 17/06),

Charcuteries

Véritable Merguez (LA17/06),

Jambon sec supérieur (LA04/08 et 14/08),

Saucisse fraîche et chair à saucisse (LA17/08),

Saucisses et saucissons secs, recette à base principalement de cochon (LA03/08),

Saucisses et saucissons secs, recette à base principalement de porc charcutier (LA02/08),

BOVINS

Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide (LA20/92),

Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales (LA08/93),

Viande fraîche de veau nourri au lait entier (LA30/99),

Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide (LA03/81),

Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir une alimentation complémentaire solide (LA08/13),

Viande bovine d'animaux jeunes de race limousine (LA23/88),

Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine (LA22/88),

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race Salers (LA08/04),

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins fermiers de race Aubrac (LA01/99),

VOLAILLES

Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé (LA29/88),

Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé (LA18/02),

Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée (LA08/84),

Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée (LA09/87),

Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée (LA15/91),

Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé (LA08/80),

Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé (LA02/86),

PRODUITS BRUTS

Farine de Froment (LA09/05),

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

Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel de Centre France - Société coopérative à capital variable agréée en qualité d'établissement de crédit - Siège Social : 3, avenue de la Libération - 63045 CLERMONT-FERRAND CEDEX
1802012 045 300 488 9075 (Clermont-Ferrand) - Société de courtage d'assurance immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le n° 07 07 029 169

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'Etude et d'Ingénierie spécialiste de l'Alimentaire

Votre entreprise alimentaire à un Projet :

- De **Rénovation** ou de **Création** ?
- De **Process** et/ou de **Bâtiment** ?

Agro-Process est là pour vous Accompagner



Depuis 2003

Nos Réalisations



Tous les Secteurs de l'Agroalimentaire



Notre Moteur, c'est Votre Projet !

www.agro-process.fr

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

L'ENILV - UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE

Céline ARSAC



ADMINISTRATION

PROVISEUR : M GUENET

PR. ADJOINT : M LAURENÇON

C.P.E : M CASTANIER-M GARCIA

DIRECTRICE CFPPA-UFA: MME ARSAC

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- M PAGLIA

MME PIED-MME RAVAZ

Techniciens :

MME DELPUECH-MME VAL-

M CRUHEGE

ATELIERS TECHNOLOGIQUES

Direction : M FONTALIVE

Responsables Techniques :

M ARNAUD - M GRANGE

Techniciens:

M BESSIERES-M BARTHOMEUF -

M BESSEYRE- M CARRIERE-M CONSTANT

M ESTRADE-M RODIER - M BOUTAL -

M CARTEAU - MME DELGADO-M DUMAS

ANALYSE SENSORIELLE

MME ALBOUY

ENSEIGNEMENT GENERAL

MATH / INFORMATIQUE:

M BONHOMME-MME VAURS -

MME GONCALVES

TECHNIQUES D'EXPRESSION

ET COMMUNICATION:

M FONTAINE

Anglais :

Mme VUARAND

EPS:

M ROUSSON

ECONOMIE

Economie-Gestion filière:

MME VIGIER

Economie générale :

MME BESSON

PROCESS

Technologie laitière et fromagère :

M ALBERT-M COMBES- M FERRAND

MME RABANNE -M TEISSEDOU-

M VIGIER- M VIRELAUDE

Génie alimentaire/Techno viande :

Mme BALME, MARNAUD

Génie industriel:

M BALME

RELATIONS ENTREPRISES

Anfopel- 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

Flexographie
Agro-alimentaire

YTRAC
Bobino

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



La Fromagerie
de **SAINT-FOUR**

Éleveurs, fromagers & affineurs

www.fromagerie-saint-flour.fr



REFROIDISSEMENT INDUSTRIEL
TRAITEMENT D'AIR
GESTION DES FLUX D'AIR
CINÉTIQUE DE PERTE EN POIDS
REFROIDISSEMENT RAPIDE
OPTIMISATION D'ÉNERGIE
MAINTENANCE CONNECTÉE
SERVICE

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



Spécialiste en chaudronnerie inox
pour industries chimiques et agro-alimentaire
Acier inox - aluminium

EURL STEFANOVIC
154 Avenue Louis Pasteur
43700 SAINT GERMAIN LAPRADE

info@cipiac.fr

04 71 03 03 23

www.stefanovic.fr



chaudronnerieStefanovic



LE LAIT CRU DANS TOUS SES ETATS !

Céline ARSAC

Le CFPPA a organisé une journée technique sur le thème du lait cru le 22 février 2020.

De par nos activités de formation depuis de nombreuses années auprès de publics divers appartenant aux filières laitières fermières et industrielles, il nous est apparu important de consacrer une journée sur le thème du lait cru avec tous les acteurs concernés des filières : de la production à la distribution.

L'objectif principal de la journée était de pouvoir identifier les acteurs professionnels et institutionnels, ainsi que les moyens existants permettant de répondre aux exigences du lait cru.

Ainsi, tous les acteurs de la filière : chercheurs, techniciens, administration, producteurs, crémiers...ont échangé sur les bienfaits du lait cru et sur les outils et savoir-faire à même de sécuriser les fromages qui en sont issus.



Le directeur du magasin Leclerc, Philippe Bruel a souligné le fait que les consommateurs, loin de se détourner des fromages au lait cru par peur d'une contamination, les plébiscitent.

Les producteurs fermiers intervenants, Sébastien Ramade, producteur de st nectaire fermier et Aurélie Ménadier productrice de produits frais dans le Puy de Dôme, tous deux anciens élèves, ont approuvé ce discours et ont insisté sur l'expression de la diversité permise par la flore de cette matière première.

Christophe Chassard, responsable de l'unité INRAE d'Aurillac a expliqué que des études épidémiologiques avaient mis en évidence la corrélation positive entre la consommation de lait cru en bas âge et la prévention de maladies auto-immunes (asthme, allergies).

Récemment, il a aussi été montré que la consommation de fromages au lait cru relativement jeune permettait de réduire les risques de dermatite atopique et allergie alimentaire. Des résultats prometteurs qui méritent encore d'être complétés.



Pour autant, le risque zéro n'existe pas. Les filières AOP St nectaire et Salers ne sont pas à l'abri de contaminations fortuites. Mais les alertes sont rapidement maîtrisées grâce aux contrôles réguliers mis en place dans le cadre interprofessionnel.

Par ailleurs, la maîtrise de la qualité sanitaire des fromages passe par la maîtrise de la qualité du lait. Comme le dit Jean-Louis Roques, vétérinaire dans le secteur de Riom es Montagne, « Des vaches en bonne santé et des éleveurs bien dans leurs bottes, il n'y a pas d'autre secret pour garantir un lait et des fromages sains, tout le reste c'est de la blague ! ».

Equilibre de la ration, qualité des pâtures, aménagement des points d'eau, logement propre et correctement aéré, hygiène de traite régulière et adaptée... sont pour lui les clés. Tout autant que le bien-être et la formation de l'éleveur.

Suite à ces différents exposés suivis d'une table ronde, la journée s'est poursuivie par des temps d'échanges et de partage sous forme d'ateliers réunissant les différentes composantes de la filière.

Cette journée a été agrémentée par la dégustation d'un plateau de fromages au lait cru présenté par Sébastien Barrès de la fromagerie des Carmes ancien stagiaire de l'établissement.

Cet événement a connu un vif succès avec près de 180 participants, dû à l'implication de toute l'équipe du CFPPA et particulièrement de Jean-François Combes et Valérie Gane, chevilles ouvrières de cette journée, l'équipe technique de l'établissement, les intervenants, les participants, les stagiaires et apprentis,

Notre rôle restera d'être à l'écoute des besoins des professionnels et de suivre l'évolution des métiers dans le but de former au mieux tous nos publics.



Equipements fromagerie fermière

Présures, ferments et additifs

Matériels et emballages

Pour fromage, yaourt, crème, beurre, lait



Tél. : 04 74 62 81 44

info@coquard.fr - www.coquard.fr

69400 Villefranche s/ Saône - FRANCE

BALLOUHEY.

IMPRIMEUR

Depuis 1908

**Spécialiste de l'impression
pour l'agroalimentaire**

www.ballouhey-imprimeur.com

2 rue Lafontaine
38160 Saint-Marcellin
Tél. 04 76 64 8000

Étiquettes adhésives en rouleaux
& Étiquettes sèches
Groupeurs yaourts
Papiers d'emballage



Prelactia 
PRÉFORME PET BI-COUCHES



**EN FRANCE
DEPUIS 2008***

*Préformes et bouteilles PET
pour produits laitier et lait UHT



100% RECYCLABLE
ET BARRIÈRE LUMIÈRE TOTALE



PRÉFORMES | BOUTEILLES | FLACONS PET | INJECTION | SOUFFLAGE



PDG PLASTIQUES ZI Secteur 2 45330 Malesherbes T: 02 38 34 61 95 email: info@pdg-plastiques.com www.pdg-plastiques.com



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

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

- 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@lial-mc.asso.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

Relevons **ensemble** les défis de demain



Conseil en Gestion
Production & Supply-chain



Qualité, Sécurité,
Responsabilité Sociétale



Formations
& Séminaires

INGENIAA

INGÉNIERIE DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES
Conseil & Formation



Solutions
Logicielles

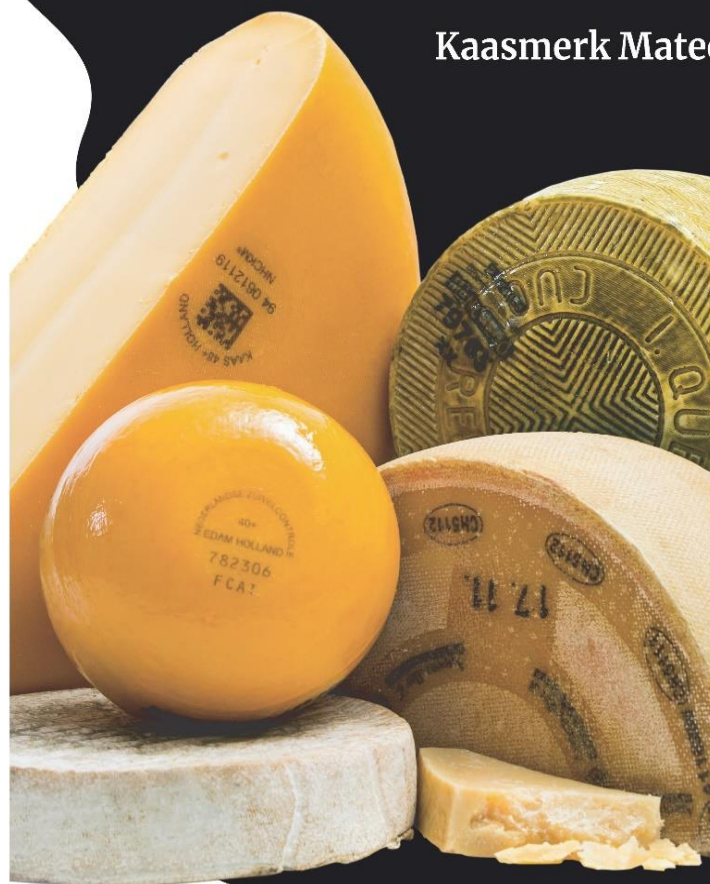


www.ingeniaa.fr

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

Marquages d'identification et de
protection

Kaasmerk Matec



www.kaasmerkmatec.com

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

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

Hygial Nilfisk Advance Ecolabel

VAE : VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE !

Sylvain FONTALIVE

« La formation continue, un tremplin pour l'avenir »

Témoignage de sylvain Fontalive, directeur des ateliers technologiques

G. Pompidou-ENILV Aurillac

J'ai commencé mon parcours professionnel après avoir obtenu en formation initiale, un BEP/ CAP dans le domaine de la maintenance, mon premier contrat était un contrat d'apprentissage en BAC PRO, j'ai rapidement trouvé du travail ce qui m'a permis de construire mon chemin professionnel, j'ai toujours pris soin d'accepter toutes les actions qualifiantes proposées par mes employeurs.

Les années se sont écoulées, de technicien je suis passé chef d'équipe, pour devenir responsable d'atelier.

Au bout de 22 ans d'expériences et 3 entreprises plus tard, j'ai souhaité consolider mes acquis en réalisant une VAE, puis deux, la troisième et en cours.

Du bac au bac+5 c'est donc possible !

Aujourd'hui l'aventure continue, avec de nouveaux challenges et objectifs, merci la VAE

Vous avez au moins 1 an d'expérience, dans un domaine d'activité, alors obtenez le diplôme qui vous correspond par la VAE :

La Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), c'est la reconnaissance officielle des compétences acquises tout au long de votre parcours professionnel.

Que faut-il ? Il faut avoir exercé une ou des activités salariées, non salariées ou bénévoles pendant au moins 12 mois :

- en rapport avec le diplôme visé
- en continu ou en discontinu
- à temps plein ou partiel



Si vous ne savez pas ou vous en êtes ! Le parcours peut commencer par un bilan de compétences, finançable par votre compte personnel formation (pour les salariés de droit privé).

<https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-prive/html>

Munissez-vous de votre numéro de sécurité sociale et laissez-vous guider pour créer votre compte (en quelques minutes c'est fait)

À vous de chercher votre formation et votre lieu de formation, vous prenez contact auprès de l'organisme et demandez si la formation est ouverte à la VAE.

La validation peut être un diplôme (du CAP au BAC+5), un titre ou un certificat de qualification professionnelle inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

Dès lors, vous rédigez une demande de recevabilité suivant le protocole fourni par l'organisme, une lettre de motivation et constituez votre livret 1 (livret retraçant votre parcours professionnel et de formations).

Vous allez recevoir la réponse quelques mois plus tard. Si l'aventure continue vous aurez le plaisir de rédiger votre livret 2 (livret de valorisation des expériences professionnelles), ce livret vous permettra de démontrer que vos acquis correspondent aux requis du diplôme visé.

Après délibération vous recevrez la confirmation d'un rendez-vous et passerez devant un jury constitué de professionnels, d'enseignants et de responsables de formation. Cet exercice sert à vérifier l'authenticité de vos déclarations et compléter ou développer certaines informations.

Pour finir le jury s'entretiendra avec vous et prendra une décision de validation totale, partielle ou d'un refus de validation.

Durée moyenne d'une VAE 12 mois





Un engagement indéfectible pour l'environnement

Classés comme "Entreprise la plus durable au monde en 2019", nous sommes en 2ème position sur la liste de Corporate Knights* en 2020.

Cette reconnaissance renforce notre engagement envers le pouvoir des bonnes bactéries (Power of Good Bacteria™) et un avenir défini par des ingrédients naturels. Notre objectif global consiste à contribuer à un monde meilleur en fournissant des solutions naturelles et microbiennes.

Chez Chr. Hansen, nous sommes déterminés à rester des pionniers de la science et à innover pour obtenir un système alimentaire résilient, de la ferme à la fourchette, et pour lutter contre les déchets alimentaires et la surconsommation d'antibiotiques et de pesticides chimiques.

* Classement Corporate Knights Inc. (société qui milite en faveur du capitalisme propre) des 100 entreprises les plus durables au monde. Lancé en 2015, ce classement est annoncé chaque année dans les coulisses du Forum économique mondial de Davos.

CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen France SAS,

Cultures & Enzymes - Probiotiques - Colorants Naturels

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.engie.com
www.pierreguerin.com

PIERRE GUERIN, une société du groupe



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 2021 :

🔗 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 3 au 7 mai 2021)

🔗 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 31 mai au 4 juin 2021)

🔗 La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

👉 Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

📅 **3 jours** (20 au 23 septembre 2021)

🔗 Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées

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

👉 Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

📅 **4 jours** (du 4 au 8 octobre 2021)

🔗 Technologie Fromagère appliquée aux fromages de brebis

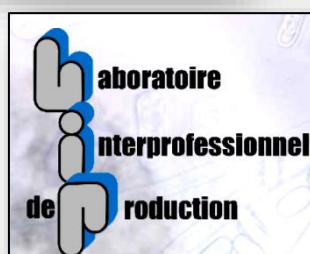
Composition du lait de brebis, facteurs de variation, fromageabilité du lait, mise en œuvre de diverses fabrications

👉 Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

📅 **4 jours** (du 29 novembre au 3 décembre 2021)



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



Laboratoire Interprofessionnel de
Production

34, rue de Salers - 15000 Aurillac - FRANCE
tél : 33 (0) 4 71 48 85 00 | fax : 33 (0) 4 71 48 28 17



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.**

Food Safety



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

Hygiène en
industrie laitière

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



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

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



**GROUPE
SAVENCIA**
Saveurs & Spécialités



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

GAEC CALDAYROUX

Ferme de Labouygues



Producteur - Fromager - Affineur
Vente au détail

SALERS - CANTAL FERMIER - ROND DE LABOYQUES - BEURRE



15130 ARPAJON sur CERE
Tél : 04 71 64 28 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

**Votre expert en
process laitier et
mécanisation fromagère.**



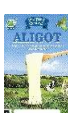
- Traitement du lait et du sérum
- Cuve de fabrication
- Systèmes de moulage (GSV, GSP, mouleuse...)
- Presse
- Saumure dynamique ou statique
- Tunnel de lavage
- CIP

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

INCUBATEUR TIERS LIEU LANDESTINI CANTAL AUVERGNE



Emma CASTEL

Espace d'expression des besoins, d'échanges, de créativité, d'accompagnement professionnel, l'Incubateur Landestini Cantal Auvergne s'installe dans le Campus du lycée agricole ENILV d'Aurillac au lieu-dit "Le Révélateur". Une opportunité pour tous les agriculteurs, éleveurs et entrepreneurs de venir échanger leurs préoccupations, compétences, penser leurs activités quotidiennes, innover.

Créer de nouvelles activités dans l'agriculture durable, l'alimentation, l'économie du vivant et de la biodiversité. Dynamiser l'économie rurale avec des valeurs humaines et écologiques. Telles sont les ambitions portées par la communauté entrepreneuriale Landestini.

Une communauté de personnes motivées, porteuses de projets, créatrices d'entreprises, qui souhaitent partager, apprendre et se développer au contact de leurs pairs et bénéficier de soutien professionnel et expert. Le Révélateur offre des espaces de découvertes, d'écoute, d'imagination, de mise en application et de production.

Le programme d'incubation accompagne une promotion de 11 entrepreneurs sélectionnés cet été 2020 et ouvre à tous des formations, ateliers, rencontres, ainsi que ses espaces d'expérimentation (terrains agricoles, laboratoire culinaire...), de travail et de créativité. Il est pensé pour servir les personnes et entreprises de façon physique et virtuelle.



L'incubateur tiers-lieu Landestini Cantal-Auvergne accompagne 11 projets entrepreneuriaux au service du territoire, de l'économie rurale et du monde agricole !

Vous avez des besoins à exprimer, recherchez ou voulez partager des talents, des ressources, de l'inspiration ? Vous voulez soutenir les actions ? Vous êtes curieux ? Perplexe ? Enthousiaste ? Contactez Emma au 0695205478 ou lerevelateur@landestini.org

Ou Rejoignez la communauté virtuelle sur via

- ⇒ Facebook : Communauté entrepreneuriale Landestini
- ⇒ Linked in : Landestini, la terre est notre destin
- ⇒ Le site Landestini.org

Trouvez-y les informations pour assister au programme de formations qui se dérouleront à l'incubateur, également accessibles en ligne, ainsi qu'aux évènements à venir !

En savoir plus sur Landestini

Fanny Agostini (journaliste et animatrice télé) et Henri Landes (ancien Directeur-Général de la Fondation GoodPlanet, conseiller et enseignant à Sciences Po sur la politique de l'environnement) se sont installés en 2019 dans une ferme à Boisset, en Haute-Loire. Ils ont créé Landestini, un fonds de dotation et une association, à but non lucratif, qui a pour mission de reconnecter les humains à la terre, la nature, la ruralité, et de contribuer à la préservation et à la diversité du vivant.

Ses trois axes d'action s'articulent autour de l'éducation, l'entrepreneuriat et l'engagement via le sport. Et ses trois thèmes principaux sont l'alimentation, l'agriculture et la biodiversité. Les projets de Landestini se concentrent sur l'Auvergne et rayonnent aux niveaux national et international.



Landestini est aussi une ferme pédagogique, pour éduquer, sensibiliser et engager le grand public en faveur de la préservation du climat et de la biodiversité, de l'agriculture durable, de l'agroécologie, de l'agroforesterie...



Le programme est co-financé par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds Européen de Développement Régional (FEDER), et est développé en partenariat avec la Marque Auvergne, le Conseil départemental du Cantal, Cantal Auvergne, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, le fond de financement participatif MiiMOSA, le Lycée Agricole ENILV d'Aurillac et le Smart Agri Forum.

En savoir plus sur Le Révélateur

L'incubateur Tiers Lieux Landestini Cantal-Auvergne démarre ses activités à l'automne 2020. Il s'ancre dans le paysage d'apprentissage et d'innovation de la « colline du savoir », campus du Lycée agricole ENILV à Aurillac. En attendant l'ouverture complète des locaux et espaces d'expérimentation au printemps 2021, les activités rayonnent depuis la Maison de Compétences du centre-ville d'Aurillac.

Contacts :

Emma Castel emma@landestini.org

Contact presse et communication : nelsina@landestini.org
landestini.org | #landestini @landestini



INCUBATEUR LANDESTINI CANTAL-AUVERGNE

**ROUSSEL
INOX**
Concepteur de matériel
pour la fromagerie

DEPUIS 1956
GAMME COMPLETE DU TRAITEMENT LAIT
AU LAVAGE DU MATERIEL



ROUSSEL-INOX.COM

12100 CREISSELS - FRANCE
TEL. +33 (0)5 65 60 01 61
contact@roussel-inox.com



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

Matériel

neuf et occasion pour
l'agro-alimentaire

Nicolas JACQUIER



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

ELIMECA®

Matériels de transformation laitière

étuve 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



laissez-vous emballer par
l'imprimerie Périé

la couleur au naturel

**Le spécialiste du petit boitage
et de l'étiquette
en bobine**



Z.A. de Bel Air
81230 LACAUNE
05 63 37 12 51
contact@perie.fr
www.perie.fr



Etudes & Conseils

- Froid industriel
- Conditionnement d'air
- Performance énergétique

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 : claude.cottier@alban-consulting.fr



Remise des diplômes 2019

Photo du haut : BTSA Sciences et technologie des Aliments
Photo du bas : Baccalauréat STL Spécialité Biotechnologies



Assemblée Générale 2019 : Visite des Sociétés Lallemand et de Brasserie 360°.





Assemblée Générale 2019, retrouvez l'ensemble des photos sur www.enilv-aurillac.fr



laboratoire
interprofessionnel
de production

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

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

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 CTVM

SOGEBULPOLIGNY
03 84 73 78 20 - contact@sogebul.fr**SOGEBUL**
*Ouest*SAINTE MAURE DE TOURAINE
02 47 27 68 25 - contact@sogebul-ouest.frSOGEBUL utilise sa propre flotte de camions:
pour des livraisons en toute confiance



Compagnie des Fromages & RichesMonts

Fromages de France





Compagnie des Fromages & RichesMonts
5 Rue Chantecoq 92800 PUTEAUX
Tél: 01 46 43 61 00



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 / Tel : 04.74.30.50.37

Mail : contact@fourniture-laitiere.com / Site : www.fourniture-laitiere.com

« 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.

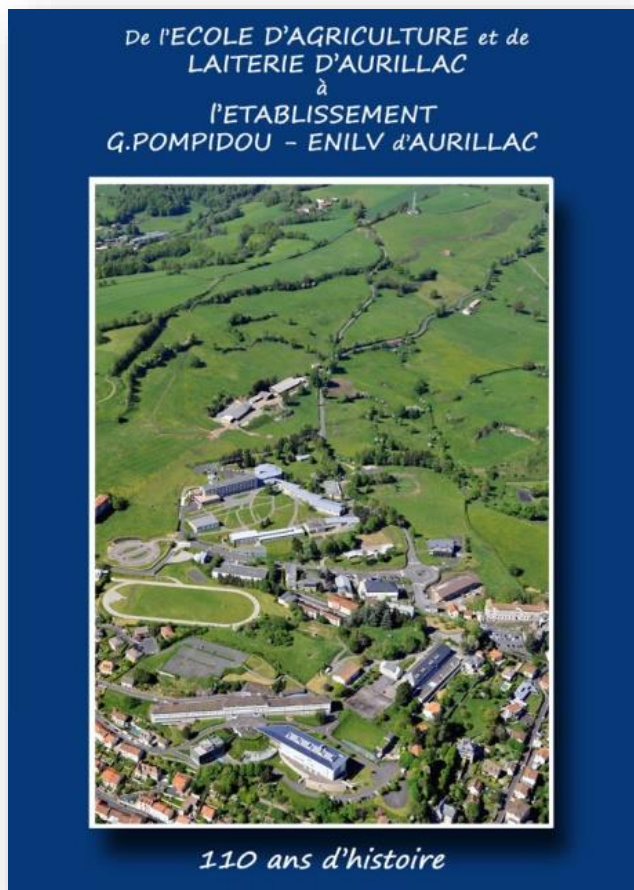
Vous observerez également des modifications au niveau des technologies de fabrications laitières et carnées ainsi que les révolutions en agriculture.

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.