

**ASSEMBLEE GENERALE
AMICALE des ANCIENS ELEVES**

ENILV *d'Aurillac*

SAINT-FLOUR

le 16 Octobre 2021



DANS CE NUMERO :

Edito du Président	Page 3
Mot du Proviseur	Page 6
Rapport d'activités	Page 8
La formation « agent de laboratoire »	Page 11
Les revues des ENIL	Page 13
ENILV-G Pompidou : une équipe à votre service	Page 15
Boucherie et charcuteries fermières : que faisons-nous ?	Page 17
L'ENILV d'Aurillac, acteur dans le projet DOCaMEX	Page 19
Des tunnels ferroviaires devenus caves à fromage, dans le Cantal	Page 22
Projet d'exposition « territoire-école d'Aurillac »	Page 25
Pour le retour de la consigne en Auvergne	Page 30
Des ateliers technologiques en mouvement - année 2021 2022	Page 33
La bibliothèque du grand séminaire de Saint Flour	Page 36
L'incubateur tiers-lieu Landestini Cantal-Auvergne	Page 37
On en parle ...	Page 39
L'actualité du « Montagnards en herbe »	Page 41



**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.**

EDITO DU PRESIDENT

Patrice BOULARD

Après une année 2020 compliquée, le conseil d'administration de l'amicale et moi-même, sommes honorés de vous retrouver, pour cette assemblée générale 2021 à Saint-Flour. Ce moment convivial de rencontres entre anciens de toutes générations, professionnels et enseignants, nous permet, en ces temps troublés, de garder le contact avec l'ENILV Lycée Georges POMPIDOU.

Aujourd'hui, nous avons fait le choix de visites éclectiques, permettant aussi la gestion des contraintes sanitaires. Nous avons pu découvrir ce matin, au cœur de la Planèze de Saint-Flour, la ferme des cochons gourmands, où la famille Rispal a créé une activité en circuit court, en élevant et transformant les animaux de leur exploitation, pour les commercialiser sur les marchés et les magasins locaux.

Cette après-midi nous avons visité dans les entrailles de la Margeride l'un des anciens tunnels ferroviaires de la ligne Brioude - Saint Flour, qui est aujourd'hui transformé en cave d'affinage pour Cantal. Nous en avons gardé des odeurs olfactives pour quelques moments gastronomiques futurs, sans parler des images pour notre imaginaire. Puis nous avons pu apprécier une déambulation dans les ruelles de la cité du vent, à la découverte du patrimoine Sanflorain. Et pour finir notre après-midi, nous avons visité un trésor endormi et méconnu, aujourd'hui restauré, la bibliothèque du Grand Séminaire.

Merci à chacun de nos hôtes pour ces visites mémorables. Merci à Lydia de l'office du tourisme du pays de Saint-Flour pour son aide pour l'organisation de cette journée.

Je voulais continuer mon édito par un franc et sincère remerciement à nos partenaires. Ils ont, comme chaque année, répondu présents à nos sollicitations. Grâce à eux, nous pourrions faire perdurer l'activité de notre association et répondre aux besoins des professionnels en recherche de personnels et aux anciens en recherche d'emploi.

2021 est aussi une année de changement, depuis le 1^{er} janvier ENILJOB, le service placement du réseau des ENILV, est devenu gratuit pour l'ensemble des entreprises souhaitant publier leurs offres d'emplois dans le secteur de l'agroalimentaire, le milieu agricole et les métiers connexes. Le réseau a ainsi connu depuis une augmentation significative d'offres d'emploi. Il reste une note négative, comme dans beaucoup de secteurs, il y a plus de postes que de candidat.

D'ici la fin de l'année 2021, nous avons pris la décision de relooker notre site web www.enilv-aurillac.fr. Le but, est de le moderniser, de le sécuriser et de lui donner une « touche » 2022, en le rendant « responsive ». Il sera alors compatible avec tous les supports informatiques (PC, tablette et smartphone). Nous vous informerons de sa mise en service. L'adresse restera inchangée.

Depuis l'an passé, notre publication est devenue numérique, cela nous a permis d'augmenter fortement sa diffusion et sa visibilité. Les 150 publications annuelles partenaires Facebook sont accompagnées du lien vers le document, mais aussi par une large diffusion mail.

Nos métiers du lait, de la viande et les autres IAA sont parfois la cible d'une certaine tranche de la population et de certains médias... Mais pourtant essentiels !! nous avons pu en faire la démonstration lors de la crise sanitaire où la plupart d'entre nous n'avons jamais arrêté de produire pour nourrir la population, tout en montrant notre réactivité en allant vers le circuit court. Les nouvelles réglementations, le besoin croissant de nos clients en services associés, et la volatilité des cours des matières premières font partie de notre quotidien, mais sont aussi l'essence et l'intérêt de notre profession même 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, mais aussi maintenir un bon niveau de recrutement aux entrées des formations. Les Amicales ont aussi leur rôle à jouer dans l'attractivité de nos métiers, nous sommes à la disposition des écoles pour les épauler.

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.

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, encore et toujours, les anciens qui ont aidé à la recherche de nouveaux partenaires. Ce soutien renouvelé chaque année, nous permet de nous maintenir à un niveau performant. Si vous aussi, vous connaissez des entreprises susceptibles de nous aider, n'hésitez pas à transmettre leurs coordonnées à Marie-Christine. J'en profite pour la remercier pour la qualité de son travail.

Pour terminer mon propos, je renouvelle mes remerciements à Monsieur GUENET, Monsieur VALADIER, Madame ARSAC, Monsieur FONTALIVE et l'ensemble de l'équipe de direction de l'établissement 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

Evelyne Bonhomme

Apiconseil, 20 ans d'expérience en Industrie agroalimentaire et 6 ans de consultance



Apiconseil est implanté à Saint-Flour dans le Cantal. Spécialisé en Agroalimentaire, Apiconseil opère dans les domaines suivants : Le management de la qualité, La sécurité des aliments, La performance industrielle, L'organisation au sein de l'entreprise ; La sécurité des hommes ; L'environnement, La réglementation

Nous vous proposons des audits, de la formation et du conseil selon vos problématiques pour répondre à vos attentes. Nous intervenons sur l'ensemble du territoire et plus particulièrement en Auvergne Rhône Alpes. Notre offre d'adresse à toutes structures : aux entreprises, de la TPE jusqu'au groupe, aux collectivités et aux associations.

les fromageries occitanes
cuique suum
Auvergne - Roqufort - Pyrénées
Saint-Mamet Talizat
Le meilleur des fromages d'Auvergne et du Sud-Ouest.

MAGYAR

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



ALTITUDE

Le choix de l'élevage authentique

Nos métiers cultivent la passion !



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

GROUPE GRANDAY

Acteur de l'Agroalimentaire



PRÉSURES MILIEUX DE CULTURE MATÉRIEL FERMENTS D'AFFINAGE ÉPICES POUR FROMAGES

Bientôt 150 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



1 AVENUE MILHAUD 15000 AURILLAC
 Fax 04 71 48 29 41 **04 71 48 56 88**

PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR
 DEPUIS 1911



LES FROMAGES D'AUVERGNE

PAR PAUL DISCHAMP



www.pauldischamp.com

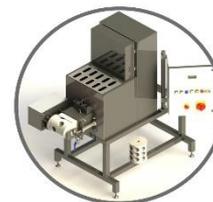
Avedemil

Equipements et matériels de fromagerie

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

Site : www.avedemil.com

LE MOT DU PROVISEUR

Pascal GUENET

Mesdames, Messieurs, chers amis.

Après les évènements sanitaires que nous avons tous connus, ce moment d'information sur la vie de votre école est l'occasion de faire un point sur l'année écoulée et le début de cette année scolaire.

Tout d'abord, et en attendant que les travaux de construction d'un nouvel atelier viandes qui sont en gestation longue, débutent ; nous avons engagé des travaux sur l'atelier existant pour le remettre en conformité. Nous ne pouvons plus attendre que le conseil régional se décide définitivement à lancer des travaux en préparation et attendus depuis une dizaine d'années. Toutefois 90000€ vont être à déboursier pour l'établissement, le conseil régional participant aussi à la même hauteur financière.

Le travail des agents de l'établissement est mis à l'honneur cette année au travers de la présentation de nos produits laitiers à différents concours. C'est ainsi que nous avons obtenu les Goudots d'argent à Aurillac pour du Cantal fermier de 11mois d'âge. Lors du sommet de l'élevage 2021 à Cournon, nous sommes honorés et fiers de décrocher deux médailles d'argent au concours des Fermiers d'or avec nos fromages Salers et Cantal AOP fermier au lait cru bio. Enfin l'ensemble de nos fromages laitiers sera présenté à Lyon au concours international des produits laitiers. Il me semble très important que nous puissions renouer avec la mise en valeur de nos différents produits et de ceux qui les fabriquent.

Le sérieux des enseignants et leur implication ainsi que celle d'une majorité de nos apprenants nous a permis d'enseigner en présentiel sur l'année scolaire écoulée hors périodes de confinement imposées par l'Etat. C'est une bonne chose car l'année a été suffisamment perturbée malgré tout pour que nos apprenants aient quand même souffert de cet état de fait.

Enfin je terminerai mes propos en tirant la sonnette d'alarme. En effet, si les formations liées à la transformation fermière sont remplies, nos formations plus classiques comme le BTSA STA subissent une fonte drastique des effectifs. Clairement aujourd'hui l'agroalimentaire n'attire plus les jeunes. On avait constaté déjà ce phénomène depuis plusieurs années mais cette fois cela s'amplifie encore et ce au niveau national. Il va falloir vraiment que les industriels et les centres de formation s'assoient autour d'une table pour essayer de communiquer ensemble afin d'attirer des jeunes vers de beaux métiers mais mal vus par une jeunesse probablement mal informée avec une vision tronquée.

Bien cordialement à toutes et tous.

Pascal Guenet

Directeur de l'EPLEFPA d'Aurillac.



Pas de faille avec nous!




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

t @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 extraordinaire qui s'est tenue le jeudi 17 décembre 2020, salle de réunion du lycée Georges Pompidou à Aurillac, ont été élus pour trois ans, conformément aux statuts : Mme BALME Anne, M. BOULARD Patrice, M. LANTUEJOUL Thomas, M. SALLES Pierre, M. TISSANDIER Alexandre, M. VERNIOLE Michel

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 2021:

M. GRANGE Géraud, M. LAFON Robert, M. MALROUX Fabien, M. MANIAVAL Tony, Mme RABANNE Florence, Mme TRAYSSAC Fabienne

NOS ACTIVITES:

2020 a été une année compliquée pour tout le monde. Nous n'avons pas pu organiser le carrefour des métiers du 2 avril (rencontre élèves professionnels) en raison du confinement.

Concernant notre Assemblée Générale annuelle, nous l'avons programmée sur Saint-Flour le 17 octobre mais elle a dû être annulée.

Une autre date a été proposée, soit le 7 novembre avec un programme cette fois ci sur Aurillac. En raison des mesures sanitaires prises par le gouvernement, cette date n'a pas pu être maintenue, aussi.

Suite à tous ces événements, nous avons organisé une Assemblée Générale extraordinaire qui s'est tenue le jeudi 17 décembre 2020.

NOTRE ROLE:

Gérer les offres d'emploi et de stages sur le site : www.eniljob.fr et participer ainsi à l'insertion professionnelle des étudiants.

ENILJOB est destiné aux apprenants actuels et aux anciens élèves. Depuis le 1^{er} janvier 2021, ce service est devenu gratuit pour l'ensemble des entreprises agroalimentaires souhaitant déposer une offre d'emploi ou de stage. Ainsi le nombre d'offres a considérablement augmenté. Depuis le début de l'année, **nous avons reçu 827 offres d'emploi** et 30 offres de stages. En 2020, nous en avons eu seulement 170 (dont 2 offres de stages).

Les anciens élèves peuvent à partir d'ENILJOB connaître toutes les coordonnées des entreprises qui recrutent (ceci à condition d'être à jour de la cotisation). Lors de l'adhésion un mot de passe leur est communiqué afin d'avoir accès à ces informations. Lors de notre Assemblée Générale 2020, nous avons décidé de donner un accès gratuit aux élèves actuels et des promos N-1 à condition qu'ils en fassent la demande.

Apporter une aide financière aux élèves, en fonction des demandes, par exemple aux voyages d'étude ou concours Europel.

Participer à la remise des diplômes aux élèves de BTS, bac technologique, bac général avec des enseignants, l'équipe de direction et l'amicale des anciens élèves du lycée Georges Pompidou.

Suivre et aider les étudiants durant leur formation (encadrement pendant leur stage, participation aux jurys d'examens, correction des rapports de stage, accueil dans les entreprises).

Accueillir les élèves deux mois après leur arrivée pour leur présenter nos activités et échanger autour d'un pot de l'amitié.

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. Un nouveau site web plus moderne et sécurisé, sera mis en place début 2022

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 xylosum</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



PACKINOV

CONDITIONNEUSES À YAOURTS, MACHINES D'EMBOUEILLAGE

- **Qualité et fiabilité**, 100% fabrication française
- Ergonomie, cuve basse, liaison directe au pasto
- **Productivité**, jusqu'à 3300 pots/h
- **Tranquillité**, suivi maintenance par nos équipes
- **Aide au financement**: Agilor, LOA, ...
- + de 150 références d'opercules

**Aux côtés des artisans fermiers
depuis plus de 24 ans avec
plus de 300 machines en France !**



PACKINOV



OPERCULES

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

Chr. Hansen demeure à l'avant-garde de la science microbienne

Chr. Hansen a pour ambition de devenir un leader différencié dans les biosciences, capable d'améliorer l'alimentation et la santé pour un avenir toujours plus durable.

Mauricio Graber PDG, explique : "Chr. Hansen a parcouru un chemin incroyable depuis ses débuts comme fournisseur d'ingrédients de l'industrie laitière. En lançant notre plan « 2025 Strategy », nous passons à un échelon supérieur pour donner libre cours à la prochaine vague de création de valeur en positionnant Chr. Hansen dans le rôle d'un acteur majeur international des biosciences, grâce à sa spécialisation dans les technologies de fermentation et les solutions microbiennes."

"Nous souhaitons demeurer à l'avant-garde de la science microbienne afin d'améliorer encore plus l'alimentation et la santé pour un avenir plus durable. Ainsi, nous allons continuer à faire appel au pouvoir des bonnes bactéries (the Power of Good Bacteria™), ce que reflète également notre nouvel objectif : « Grow a better world. Naturally. »

Visitez notre site www.chr-hansen.com

CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen France SAS,

Route d'Aulnay BP64 - 91292 Arpajon Cedex FRANCE

Tél. +33169883636

LA FORMATION « AGENT DE LABORATOIRE » AVEC LA CCI ET DES ENTREPRISES LOCALES

Céline ARSAC

Le CFPPA a mis en place, à la demande du Campus de la CCI, une formation agent de laboratoire pour un groupe de 12 stagiaires demandeurs d'emploi du 13 septembre 2021 au 28 avril 2022 répondant aux besoins de qualification des entreprises de laboratoire.

Deux entreprises d'Aurillac, Agrolab's et Biose ont exprimé le besoin de recruter du personnel qualifié pour occuper des postes en laboratoire.

Pour ce faire, la CCI a répondu à leur demande en proposant une formation de 18 semaines de formation en centre et 13 semaines en entreprises avec une alternance d'environ 3 à 4 semaines. Ils ont sollicité l'établissement reconnu pour ses formations existantes dans le domaine du laboratoire, ses compétences humaines dans ce domaine et ses laboratoires pédagogiques performants en physique-chimie, biochimie, biologie et microbiologie.



Nous avons donc construit une nouvelle formation non certifiante mais qui s'appuie sur les compétences techniques de différents référentiels de formation en techniques de laboratoire.

Le recrutement des stagiaires, demandeurs d'emploi, de cette formation a été effectué par le Pôle emploi avec des méthodes MRS, d'outils d'analyse de prérequis puis finalisé par les deux entreprises qui ont chacune sélectionné 6 stagiaires.

La formation est financée par le Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes dans le cadre du CARED collectif pour lequel les entreprises s'engagent à recruter les personnes à l'issue de la formation.

Cette formation est assurée par les formateurs et les enseignants de l'établissement avec l'appui des techniciens de laboratoire.

Ce dispositif expérimental nous permet de mettre en œuvre une formation originale dans le domaine mais aussi de renforcer les liens avec les entreprises d'un domaine qui rentre complètement dans nos champs de compétences, avec notamment le Bac STL (sciences et techniques de laboratoire) ou le BTS STA (sciences et technologies des aliments)

Céline ARSAC, directrice du CFPPA,

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



LES REVUES DES ENIL

CLIQUER SUR LE LIEN POUR LIRE LES REVUES DES ENIL :
https://www.enilv-aurillac.fr/revue-des-enil_fr.html

N°345
DECEMBRE 2016
REVUE DES

enil

N°346
JUN 2017
REVUE DES

enil

N°347
DECEMBRE 2017
REVUE DES

enil



LES FERMENTS LACTIQUES



LES CAPTEURS EN LIGNE



LES COAGULANTS



REVUE DES ÉCOLES NATIONALES D'INDUSTRIE LAITIÈRE, DE LEURS AMICALES D'ANCIENS ÉLÈVES ET DES ORGANISMES ASSOCIÉS



REVUE DES ÉCOLES NATIONALES D'INDUSTRIE LAITIÈRE, DE LEURS AMICALES D'ANCIENS ÉLÈVES ET DES ORGANISMES ASSOCIÉS



REVUE DES ÉCOLES NATIONALES D'INDUSTRIE LAITIÈRE, DE LEURS AMICALES D'ANCIENS ÉLÈVES ET DES ORGANISMES ASSOCIÉS

N°348
JUN 2018
REVUE DES

enil

N°349
DECEMBRE 2018
REVUE DES

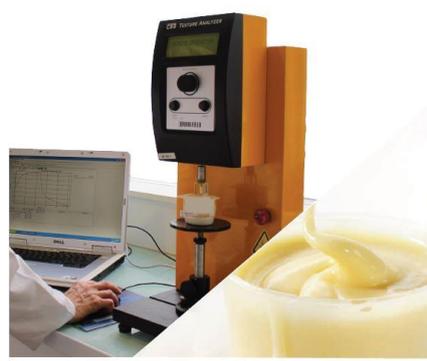
enil

N°350
JUN 2019
REVUE DES

enil



L'AFFINAGE



LES AGENTS DE TEXTURE



MÉTAGÉNOMIQUE



REVUE DES ÉCOLES NATIONALES D'INDUSTRIE LAITIÈRE, DE LEURS AMICALES D'ANCIENS ÉLÈVES ET DES ORGANISMES ASSOCIÉS



REVUE DES ÉCOLES NATIONALES D'INDUSTRIE LAITIÈRE, DE LEURS AMICALES D'ANCIENS ÉLÈVES ET DES ORGANISMES ASSOCIÉS



REVUE DES ÉCOLES NATIONALES D'INDUSTRIE LAITIÈRE, DE LEURS AMICALES D'ANCIENS ÉLÈVES ET DES ORGANISMES ASSOCIÉS

N°351
DECEMBRE 2019
REVUE DES

enil

N°352
JUN 2020
REVUE DES

enil

N°353
DECEMBRE 2020
REVUE DES

enil



ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX
EN INDUSTRIE LAITIÈRE



PROPRIÉTÉS FONCTIONNELLES



LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



REVUE DES ÉCOLES NATIONALES D'INDUSTRIE LAITIÈRE, DE LEURS AMICALES D'ANCIENS ÉLÈVES ET DES ORGANISMES ASSOCIÉS



REVUE DES ÉCOLES NATIONALES D'INDUSTRIE LAITIÈRE, DE LEURS AMICALES D'ANCIENS ÉLÈVES ET DES ORGANISMES ASSOCIÉS



REVUE DES ÉCOLES NATIONALES D'INDUSTRIE LAITIÈRE, DE LEURS AMICALES D'ANCIENS ÉLÈVES ET DES ORGANISMES ASSOCIÉS



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

CASIER RÉGIONAL DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE CENTRE FRANCE - Société coopérative à capital variable agréée en qualité d'établissement de crédit - Siège Social : 1, avenue de la Libération - 63000 CLERMONT-FERRAND CEDEX 9 - IFRN 440 205 488 RCS Clermont-Ferrand - Société de courtage d'assurance immatriculée au registre des intermédiaires et assurée sous le n° 07 02 102

LAITINOX

Equipements et fournitures
pour les laiteries et fromageries



20 ANS EXPÉRIENCE
au service de vos projets



INSTALLATION
dans toute la France



STOCK
Important

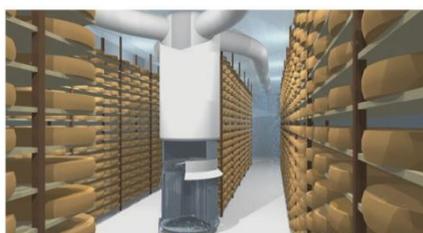


Tél. : 03 85 29 17 91 ■ Port. : 07 86 79 88 08 ■ 71000 Mâcon
thierry.andre@laitinox.fr ■ WWW.LAITINOX.FR

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

Relevons ensemble les défis de demain



Conseil en Gestion
Production & Supply-chain



Qualité, Sécurité,
Responsabilité Sociétale



Formations
& Séminaires



Solutions
Logicielles

INGENIAA

INGÉNIERIE DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES
Conseil & Formation



www.ingeniaa.fr



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

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

ENSEIGNEMENT GENERAL

MATH / INFORMATIQUE:

M BONHOMME-MME VAURS -

MME GONCALVES

TECHNIQUES D'EXPRESSION

ET COMMUNICATION:

M FONTAINE

Anglais :

Mme VUARAND

EPS:

M ROUSSON

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

ECONOMIE

Economie-Gestion filière:

MME VIGIER

Economie générale :

MME BESSON

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

PROCESS

Technologie laitière et fromagère :

MR COMBES- MR FERRAND-

MME RABANNE -MR TEISSEDOU-

MR VIGIER- MR VIRELAUDE

Génie alimentaire/Techno viande :

Mme BALME, MARNAUD

Génie industriel:

M BALME

ANALYSE SENSORIELLE

MME ALBOUY

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

Flexographie
Agro-alimentaire

YTRAC
Bobino



Tél. 04 71 47 78 02

Fax 04 71 47 76 16

contact@auvergneimpression.com

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



La Fromagerie
de **SAINT-FLOUR**

Éleveurs, fromagers & affineurs

www.fromagerie-saint-flour.fr



REFROIDISSEMENT RAPIDE
OPTIMISATION D'ÉNERGIE
MAINTENANCE CONNECTÉE
SERVICE

REFROID INDUSTRIEL
TRAITEMENT D'AIR
GESTION DES FLUX D'AIR
CINÉTIQUE DE PERTE EN POIDS

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](https://www.facebook.com/chaudronnerieStefanovic)

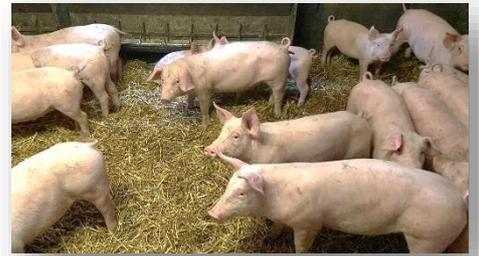


BOUCHERIE ET CHARCUTERIES FERMIERES : QUE FAISONS-NOUS ?

La ferme des cochons gourmands
GAEC RISPAL S&O

Elevage et charcuteries fabriquées à la ferme depuis 1987, au cœur de la Planèze de Saint-Flour, à Latga, 15100 Tanavelle

Nos porcs naissent à la ferme et sont élevés sur paille. Ils sont nourris avec des céréales garanties sans OGM, sans antibiotique.



Nos charcuteries sont garanties sans sucre, sans nitrate/nitrite, sans colorants, sans conservateurs. Nos salaisons sont séchées à l'air naturel de la PLANEZE de SAINT-FLOUR à 1000m d'altitude. Salées au sel de Guérande, elles sont élaborées à l'ancienne à partir de recettes familiales datant de plusieurs générations.

Nos vaches sont de race Aubrac. Elles pâturent aux moins 8 mois de l'année dans nos prairies de montagne ce qui donne à notre viande un goût authentique. L'hiver, elles consomment du foin qui a été récolté sur notre exploitation l'été précédent.

Notre viande est maturée entre 2 et 3 semaines en carcasse.

Nos Bâtiments sont aux normes bien-être animal et nos pratiques garantissent une viande saine, savoureuse et tendre.

Tous nos produits sont transformés à la ferme dans notre atelier agréé CE.

Porc : ventes au détail de Charcuteries sèches, cuites et fraîches ; Petits salés et conserves

Bœuf : Vente au détail de viande fraîche, saucissons secs de bœuf et viande séchée.

Nos Distinctions :

- 1er prix catégorie autre "préparation à base de porc" (pâté de foie) au concours régional

- Fermier d'or 2014, 2015, 2016, 2017.

- Médaille de Bronze au Concours Général de Paris catégorie "Jambon sec supérieur" 2019.

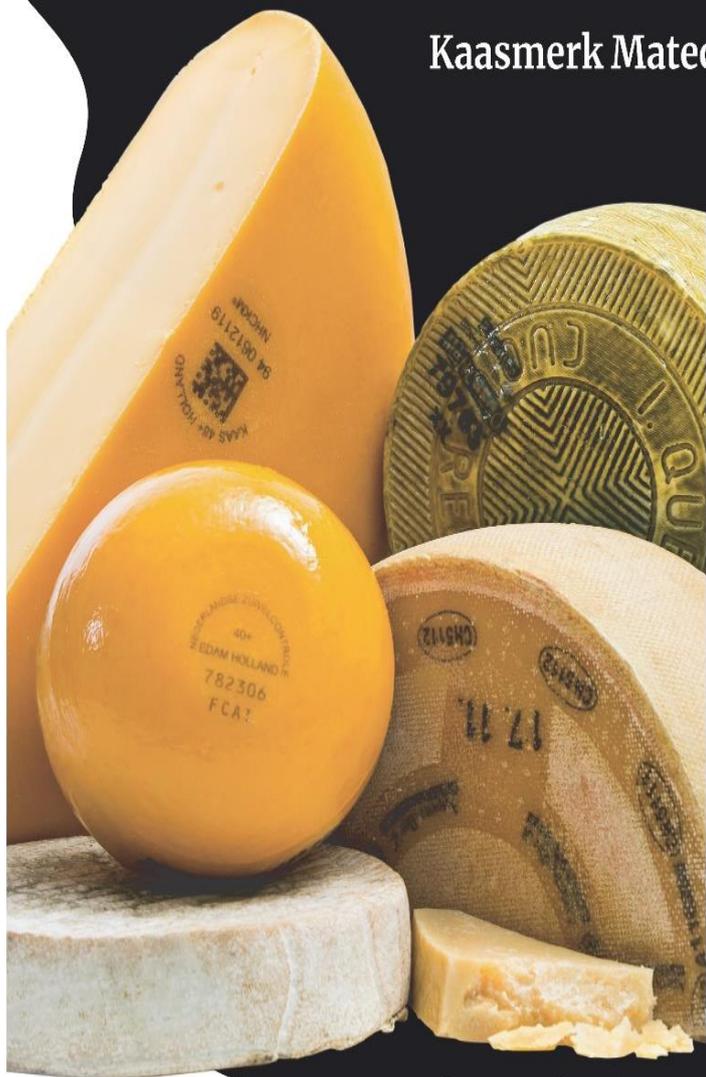
- Médaille d'argent au concours les Goudots à Aurillac catégorie Pâté de Campagne 2019.

3eme prix catégorie autre "préparation à base de porc" (pâté de foie) au concours régional Fermier d'or 2020.



Marquages d'identification et de protection

Kaasmerk Matec



www.kaasmerkmatec.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

FOSS L'analyse de vos produits laitiers et
carnés depuis 1956

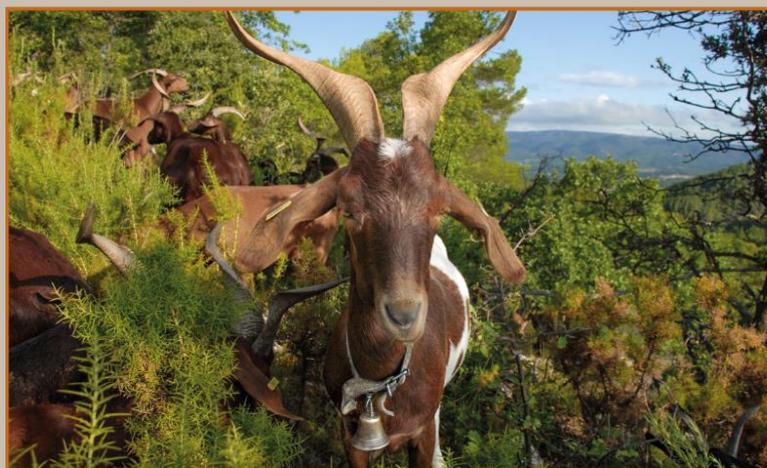


Analysez **100%** de votre production en temps réel

- Suivi du bilan matière
- Standardisation de la production

ANALYTICS BEYOND MEASURE

FOSS - 35 rue des peupliers - 92000 Nanterre - Tél. - 01 46 49 19 19 - www.foss.fr



Etablissements
COQUARD

Equipements fromagerie fermière



Présures, ferments et additifs

Matériels et emballages

Pour fromage, yaourt, crème, beurre, lait

Depuis 30 ans au plus près des fromagers fermiers.

Tél. : 04 74 62 81 44

info@coquard.fr - www.coquard.fr

69400 Villefranche s/ Saône - FRANCE

L'ENILV D'AURILLAC, ACTEUR DANS LE PROJET DOCaMEX

Florence RABANNE

Le projet DOCaMEX (Développement de progiciels de Capitalisation et de Mobilisation du savoir-faire et de l'Expérience fromagers en filière valorisant leur terroir) lauréat de l'appel à projet CasDar "Partenariats et Innovation de 2016", a été porté par le RMT (Réseau Mixte Technologique) Fromages de Terroirs. Il s'est déroulé de 2017 à 2020.

Le lycée agricole-ENILV d'Aurillac, via le réseau des ENILs est partenaire de ce RMT depuis 2009 et a participé activement à ce projet, notamment Maxence Virelaude pour les filières formation et Cantal, Florence Rabanne pour la filière Salers.



Pourquoi DOCaMEX ?

"Les fabrications fromagères traditionnelles reposent sur une multitude de savoirs, de savoir-faire et d'expériences (connaissances) forgés au cours du temps, et transmis principalement par l'apprentissage. Les évolutions tant des filières que des modes de transmission entraînent un risque de perte de ceux-ci.

Le projet vise à développer une démarche de recueil et de capitalisation des connaissances ainsi qu'un progiciel spécifiquement développé pour les gérer. Ce progiciel permettra la consultation aisée des connaissances par les utilisateurs cherchant une aide à la décision (fromagers, conseillers) au sein des filières fromagères valorisant leur terroir ou par tous les apprenants cherchant à s'informer ou à se former de manière plus ou moins approfondie sur l'état de l'art fromager. Sa pérennité sera assurée par des fonctionnalités d'enrichissement avec les nouvelles connaissances et les retours d'expériences. Sa transférabilité sera possible grâce à une boîte à outil comprenant un guide méthodologique et un progiciel à renseigner" Dossier appel à projet CasDar

Six filières ont travaillé ensemble Comté, Reblochon, Emmental de Savoie, Cantal, Salers et formations ENILs.

Le projet est articulé autour de 3 actions :

- Action 1: Recueil et structuration des savoirs et savoir-faire
- Action 2 : Construction et développement des outils et de leur interconnexion
- Action 3: Diffusion et déploiement des outils et des méthodes.

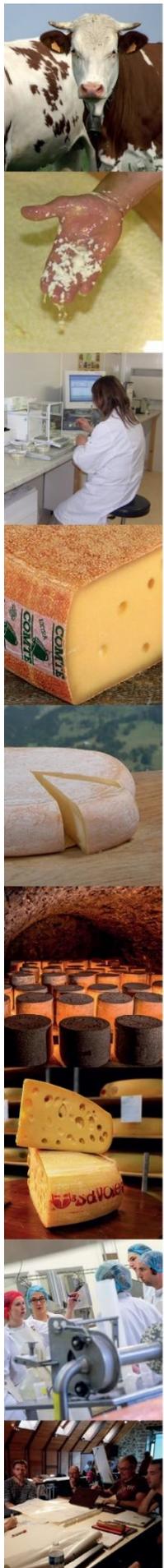
Exemple concernant la filière Salers

- L'action 1, le travail a été réalisé en collaboration avec le CIF et a concerné le recueil des savoirs et savoir-faire autour de l'utilisation de la gerle en bois.

Les enquêtes de terrain ont été conduites par la méthode de la didactique professionnelle.

Cette méthode considère que le discours des personnes sur leur propre activité ne suffit pas à comprendre les chemins empruntés dans leur raisonnement. Elle consiste à faire une analyse de la gestuelle de l'action (les fabricants sont filmés durant leur travail) pour en déterminer le sens et aboutit à un recensement des savoir-faire fromagers.

Cette méthode permet de structurer les informations importantes, de disposer de nombreux supports valorisables via l'outil DOCaMEX.



- L'action 2 a permis la réalisation d'un "Progiciel" qui combine deux applications distinctes : Le livre de connaissances (LDC) et Capex (le moteur de raisonnement) pour chacune des filières.

Le LDC élaboré par les ENILs est appelé LDC Socle.

Le LDC est un site internet qui présente un domaine de savoirs en s'appuyant sur des cartes conceptuelles (outils graphiques de représentation de la connaissance composées de concepts interconnectés par des liens) et de fiches de connaissances liées par des liens hypertextes. C'est un outil de formalisation de la connaissance des savoirs.

Capex est un moteur de raisonnement où la connaissance a été structurée sous forme d'arborescences centrées sur un descripteur, défaut ou qualité d'un fromage. A partir de ce descripteur, on organise les processus fromagers en établissant les liens de causes à effet entre les situations et les leviers technologiques. Un descripteur va être relié à une ou plusieurs actions pouvant être mise en oeuvre/ action corrective pouvant être mise en place dans le futur ou action compensatoire permettant de sauver la production en cours.



- Utilisation pédagogique de DOCaMEX:

L'outil a été testé avec une classe de BTS Sciences et Technologies des Aliments, option Produits Laitiers d'Aurillac en fin de parcours de formation. Les étudiants ont pu manipuler l'outil individuellement. Des consignes précises et des documents d'aide à la recherche d'informations ont été fournis aux apprenants afin de les guider et leur permettre de se familiariser avec l'outil. Enfin ils ont pu utiliser cet outil dans une situation de résolution de problème, il leur était demandé de proposer une piste d'amélioration à un défaut de salage constaté sur une fabrication de fromages à pâte molle. La solution devait être mise en œuvre lors de travaux pratiques.

Ce premier scénario pédagogique a permis de constater que l'utilisation de l'outil est plutôt facile.

Ces quelques mots d'étudiants sont assez parlants : " Les Cmaps permettent de bien visualiser, d'organiser les informations", "C'est un grand résumé du cours", "On peut approfondir si on veut", "quand pourrons nous avoir accès librement à cet outil ? ",.....

D'autres scénarii pédagogiques seront réalisés au cours de l'année scolaire 2021-2022.

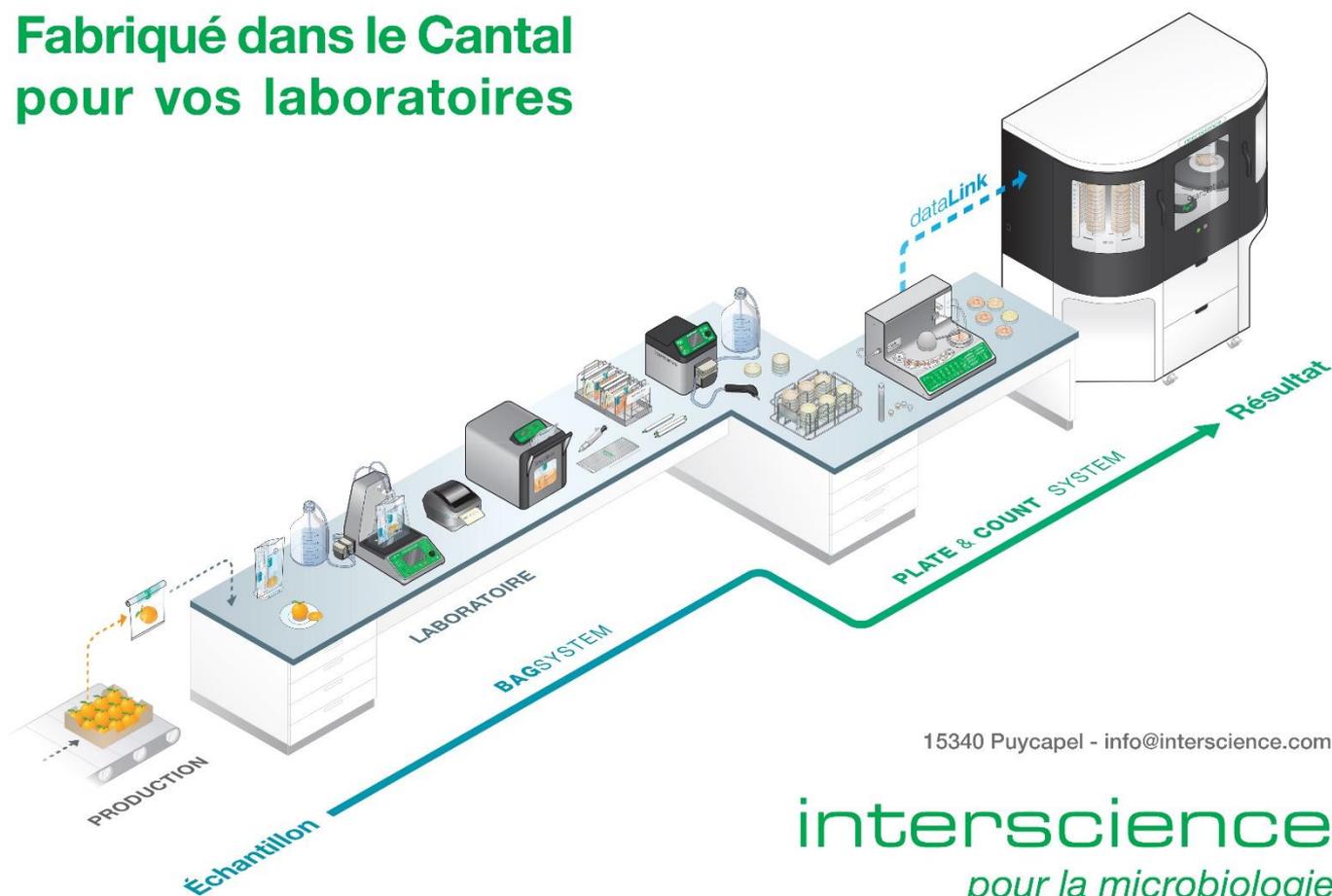
Et après ?

Le travail engagé va pouvoir se poursuivre grâce à DOCaMEX 2 qui a pour objectif de rendre l'outil accessible au plus grand nombre, continuer à alimenter l'outil afin qu'il reste attractif et performant.

N'hésitez pas à vous rendre sur le site du RMT fromages de Terroirs pour vous enrichir de son contenu

www.rmtfromagesdeterroirs.com

**Fabriqué dans le Cantal
pour vos laboratoires**



15340 Puycapel - info@interscience.com

interscience
pour la microbiologie



Qui est CSL FRANCE ?

CSL (Centre Spécialisé du Lait) FRANCE, situé à 38130 ÉCHIROLLES (ISÈRE) est une filiale du groupe italien SACCO System, présente depuis plus de 30 ans sur le marché français, au Benelux et en Afrique francophone.

Que propose CSL FRANCE ?

Un portefeuille complet de ferments lactiques congelés et lyophilisés, d'acidification, d'aromatization, d'affinage, de bioprotection, de surface, gazogènes, présures et coagulants, milieux de culture, enzymes et probiotiques.

Un service d'assistance technique de haut niveau, l'excellence commerciale dédiée à ses clients.

Pourquoi choisir CSL FRANCE ?

Choisir CSL FRANCE, c'est choisir la qualité des produits et un support technique du haut niveau.

CSL FRANCE c'est l'expérience.

Une capacité de renouvellement et une assistance constante de son équipe de techniciens pour les industries de transformation du lait avec lesquelles CSL FRANCE travaille fidèlement.



Une synergie France-Italie gagnante pour la production et la distribution de produits et dérivés d'excellence destinés à l'industrie laitière.

CSL FRANCE est une filiale du groupe italien **Sacco System**, le centre biotechnologique de l'excellence internationale appliquée aux industries alimentaires, nutraceutiques et pharmaceutiques.

philippe.merle@cslfrance.fr
antoine.ferron@cslfrance.fr
serge.varin@cslfrance.fr

32, Rue de la Paix, 38130ÉCHIROLLES
+33 0476 988 818
saccosystem.com

DES TUNNELS FERROVIAIRES DEVENUS CAVES A FROMAGE, DANS LE CANTAL

Chemcha Rabhi- Journal la Montagne Publié le 09/07/2017

Le dernier endroit sur Terre où l'on s'attend à trouver des fromages, c'est dans un tunnel ferroviaire. Mais il paraît que c'est le meilleur endroit pour y faire vieillir cantal, salers...

«Le tunnel ferroviaire, c'est le top du top ! » Pierre Cassagne en sait quelque chose. Quarante ans qu'il pratique. Aujourd'hui, le maître affineur travaille pour l'entreprise Sodiaal-Les Fromageries occitanes, qui entrepose ses cantal, cantal fermiers et salers, produits à Saint-Mamet-la-Salvetat, dans les tunnels de Montagnaguet et Mentières. Tandis que ses bleus, sortant de l'usine de Saint-Flour, sont stockés dans le tunnel de Massalès (*).



Les affineurs frottent 200 fromages à l'heure sous le tunnel de Mentières, qui abrite plus de 3.000 pièces. © photo p. couble

Ces ouvrages appartenaient à la voie ferroviaire Saint-Flour-Brioude. Avant d'accueillir ces fromages, cette ligne, entrée en activité en 1910, a été construite pour raccourcir le transport des vins languedociens vers Paris. Du fait de sa déclivité, elle a aussi offert ses rails aux essais de frein à air comprimé, système Westinghouse. Mais la ligne n'ira pas bien loin dans le temps. En 1943, le trafic voyageur s'arrête puis le tronçon entre Saint-Flour et La Chapelle-Laurent est déferré, tandis que les rails sont envoyés en Algérie. L'année 1953 marquera le terminus du service de marchandises.

Dans les années 60, les ouvrages désaffectés vont retrouver une nouvelle voie. Grâce notamment à un affineur de Murat. « Cet affineur, Avenal, avait plusieurs laiteries, c'est lui d'ailleurs qui a fondé la laiterie de Celles, resitue Patrick Cassagne. Il est le premier à avoir acheté un tunnel pour y affiner les fromages. Il a acheté le tunnel de Massalès. » À l'époque, tout le monde l'a regardé faire avec curiosité. « Et le fromager Manhès d'Aurillac l'a suivi. Ensuite, mon père Jean Cassagne, Louis Coste et Jean Hivernat, affineurs à Murat, ont acheté le tunnel de Montagnaguet, vers 1968. » À l'époque, Patrick Cassagne avait 11 ans.

Jean Cassagne et ses collègues vont donc aménager une partie des 611 mètres de ce souterrain en cave à fromage. Mais toutes ces petites entreprises vont évoluer au gré des fusions, rapprochements et autres rachats. Dans ces unions, les tunnels ferroviaires ont fait partie de la dot. Toutefois, les Cassagne conservent la propriété de Montagnaguet qu'ils louent à la coopérative fromagère Sodiaal-LFO.



Ces anciens sites désaffectés sont très prisés. « L'affinage en tunnel apporte un plus à la qualité. À une époque, la laiterie de mon père fabriquait des fromages. Ils étaient magnifiques. Il fallait voir les croûtes. On gagnait un mois d'affinage par rapport à une cave artificielle. L'avantage, c'est que l'on affine aussi bien la croûte que la pâte », vante Patrick Cassagne. En revanche, garantit le maître affineur, si on y met un fromage médiocre, la qualité ne va pas s'arranger, loin de là même.

Non seulement, on ne triche pas avec le tunnel mais il reste inimitable, selon Pierre Cassagne. Dans le secret des entreprises, il y aurait eu des tentatives pour recréer artificiellement les conditions de ces souterrains dans des caves, sans résultat. Car ces tunnels possèdent « naturellement » les qualités propices à un bon vieillissement des fromages, à savoir des températures (entre 9 et 11°) et une hydrométrie (autour de 95 %) idéales et constantes.

Toutefois, tous ces ouvrages ne se valent pas. L'altitude a son importance, confie l'affineur, citant le tunnel de Montagnaguet à 1.052 mètres. Autre détail d'importance, « plus la profondeur de l'enfouissement du tunnel est grande, mieux c'est ! Mon père m'a dit un jour que Montagnaguet était sous 32 mètres de terre. »

Une altitude qui peut rendre l'accès difficile certains hivers. Patrick Cassagne se souvient d'avoir parfois dû forcer le passage jusque-là haut. « Les fromages, il faut les frotter au moins deux fois par jour. On peut remettre d'une journée, mais pas deux. J'ai vu mon père aller frotter les fromages à ski. Il partait du village Le Bouchet en ski, il se guidait à la ligne électrique qui nous alimentait parce qu'il y avait de la tourmente ». À force de vivre dans l'ombre des tunnels, l'affineur, concentré sur la maturation du fromage, ne voyait plus certaines choses familières. Il a rouvert les yeux en y emmenant des visiteurs : « Leur réaction m'a surpris. Ils étaient émerveillés par l'endroit. C'est vrai qu'on ne fait plus de telles infrastructures, en pierres de taille. C'est construit sur mesure. Ce sont de véritables ouvrages d'art. C'est un patrimoine ! » Un patrimoine auxquels ont accès quelques rares privilégiés. Car les entreprises préfèrent garder secret l'endroit exact où se trouvent ces tunnels, pour éviter pillages et autres déconvenues.

BONILAÏT

FABRICANT FRANÇAIS D'INGRÉDIENTS LAITIERS POUR
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ET SPECIALISTE DE L'ALLAITEMENT ANIMAL

bonigrasa

pictalac

bonilac

SOLVOR

SPECIALISTE EN NUTRITION
LACTÉE ANIMALE

5 route de St Georges - BP 80002 - 86381 CHASSENEUIL DU POITOU CEDEX - France
Tél. : (+33) 5 49 39 30 00 - Fax : (+33) 5 49 39 30 29 - export@bonilait.com - www.bonilait.com

Bonilait, une société du Groupe Coopérative
SODIAL

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

PIERRE GUERIN

Quand l'innovation
côtoie 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 EQUANS

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

auvergne COLLECTIVITÉS



AUVERGNE
Collectivités
Solutions d'hygiène
depuis 1974
VENTE

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

PROJET D'EXPOSITION

« TERRITOIRE-ECOLE D'AURILLAC »

Sylvain FONTALIVE

Faire atterrir EPA2 (Enseigner à produire Autrement 2) sur l'EPLFPA d'Aurillac pour recomposer un monde agroécologique

Nous avons voulu « enraciner » les valeurs que nous partageons au sein de l'établissement d'Aurillac dans nos ambitions et nos engagements dans la transition agroécologie du plan EPA2. Encore fallait-il en construire le récit commun, c'est-à-dire partager et « ruminer » (comme l'exprimerait I. Stengers) ensemble afin de pouvoir le décliner en actes et tenter d'adapter les missions de l'établissement aux enjeux de notre époque. Pour cela un principe nous a guidé : ne pas partir d'un a priori des pensées des acteurs proches de l'établissement, de l'exploitation et de l'atelier technologique mais, prendre au sérieux leurs différentes manières de voir le monde.

En janvier 2019, grâce au projet ISITE CAP20-25, des animateurs Reso'them, des chercheurs de l'INRAE et d'Origens a permis à 7 DEA de rêver leur ferme idéale. Idéale pour répondre aux enjeux de l'instant : nourrir une population en augmentation tout en étant propre et positive en termes d'énergie, d'eau et de gaz à effet de serre et l'adapté au changement climatique tout en favorisant la biodiversité sur laquelle les animaux, les plantes et ceux qui les élèvent comme ceux qui les consomment sont heureux et en bonne santé... Et viable cela va de soi.

De réunions en séminaires, de discussions en confrontations avec d'autres DEA, ce rêve se sculpte et devient reconception d'un système. Les enquêtes sociologiques réalisées auprès des « utilisateurs » de l'exploitation ont montré 3 principes fondateurs : la Salers est notre totem, la formation est notre mission principale, et la marge doit être le premier critère de choix des productions vendues. Par la suite, la journée de restitution des enquêtes a servi de tremplin à une séance de réflexion sur l'établissement. C'est ainsi que l'idée de Territoire-école a mûri.

L'EPL ne part pas de zéro en termes d'actions agro-écologiques. Des fiches pollen, ADT ou des films en attestent déjà. Mais le territoire-école déborde ces actions et vise à intéresser des acteurs au-delà de leurs périmètres. En cela, si EPA1 a contribué à la mobilisation des exploitations agricoles dans la transition vers l'agroécologie, EPA2 vise à concerner tous les « mondes » d'un établissement. Aussi, il est regrettable que le P d'EPA2 pour « produire » focalise toujours la pensée et le travail sur la production agricole.

Les personnes hors du champ de la production se sentent exclues comme l'ont montrées les enquêtes sur EPA2 conduites par des étudiants d'AgroSup Dijon sur le diagnostic de nos pratiques aujourd'hui. Nous pourrions suggérer ici que les mots « Enseigner et expérimenter les transitions » seraient mieux adaptés ?

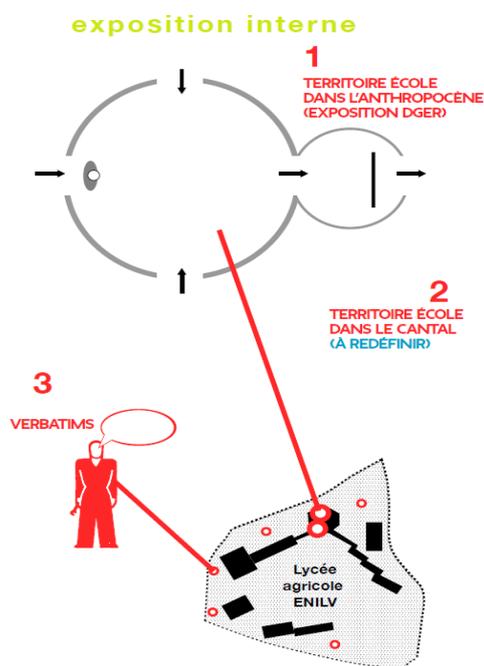


Les travaux engagés dans ce programme nous ont permis de dégager l'idée du territoire-école (qui peut être un EPL). C'est d'abord un espace-monde c'est-à-dire une proposition agroécologique du monde ancrée dans les expériences qui sont réalisées et ancrée dans une réalité territoriale. Il est alors et aussi, un espace d'expérimentations pour le territoire et pour les professionnels cherchant à éprouver des pistes vers l'agroécologie, pour l'établissement comme support tangible du travail de transition. Il est encore un espace de dialogue entre sciences et expériences pour sortir de la dissymétrie entre savoirs objectifs et croyances: l'action étant toujours les deux à la fois. Ce dialogue est nécessaire pour favoriser les flux de savoirs. Il est enfin, et bien évidemment, un espace d'apprentissage pour apprendre sur le vivant, apprendre du vivant et en apprendre au vivant. Il est donc un espace de transitions au sens plein du terme qui éprouve les recompositions vers un monde agroécologique permettant de faire face aux enjeux contemporains de santé, d'alimentation, de production et de formation.

Sylvain FONTALIVE (Directeur des ateliers technologiques), Pauline HERBEMONT (Directrice de l'exploitation agricole), Patrice CAYRE (Reso'them), Xavier FORT (Bureau d'Etudes) travaillent actuellement à la conception et la réalisation d'une exposition déambulatoire dans l'EPL d'Aurillac au mois de Mars 2022. Elle est une étape dans la construction du territoire-école. Les visiteurs suivront le chemin du fromage Cantal AOP depuis les cuisines jusqu'aux prairies. Chacun des points d'arrêt présentant les enjeux portés par le lieu, propose de réfléchir à partir de propositions sous la forme de : « et si... ? » et de réponses apportées par les personnes enquêtées sur le sujet et les objets spécifiques du point d'arrêt. Nous avons également l'ambition de décortiquer les implications marchandes et comptables tout au long de cette filière. Le hall du lycée donnera à voir le cadre plus général : il accueillera la présentation d'EPA2, de la loi EGAlim, les résultats du programme ISITE et le concept du Territoire-école ; enfin à partir des portraits de professionnels, le hall d'accueil présentera les formations qui peuvent s'y déployer et les métiers auxquelles elles peuvent mener.

Une plaquette présente ce projet : www.gpompidouenilv.fr/actualités. Une telle réalisation a un coût et si vous souhaitez soutenir notre démarche, n'hésitez pas à nous contacter. (sylvain.fontalive@educagri.fr ou 06.38.82.28.73)

structure de l'exposition





La Bergerie

Fort de son savoir-faire, La Bergerie vous offre depuis plus de 20 ans des produits au **lait de brebis biologique** sains, authentiques et gourmands.

Nous entretenons un **partenariat fort et durable** avec nos éleveurs situés en Lozère et Aveyron.

De **race Lacaune**, nos brebis sont nourries essentiellement en pâturage, au foin parfumé et aux céréales.

Le lait de brebis est biologique, français et **collecté localement** à moins de 60km de notre atelier de production.



À **taille humaine**, notre atelier situé à La Tieule (48) est implanté dans le territoire « Les Causses & les Cévennes » classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Entièrement **éco-conçu** avec une structure en bois et pierres des grandes Causses de Lozère, des panneaux solaires, des pompes à chaleur et un système de récupération de l'eau de pluie, notre atelier est certifié *Haute Qualité Environnementale*.



ET SI VOUS AUSSI VOUS REJOIGNEZ NOS ÉQUIPES ?

Nos postes sont polyvalents et évolutifs. Nous recherchons régulièrement des collaborateur(trice)s sur les postes suivants :



CONDUCTEURS DE MACHINES ET CONDUCTEURS DE LIGNES

Contrat à durée indéterminée - Horaires en 2*8



OPÉRATEURS DE PRODUCTION

Contrat à durée indéterminée - Horaires en 2*8



PILOTES D'INSTALLATIONS AUTOMATISÉES

Contrat à durée indéterminée - Horaires en 3*8



TECHNICIENS DE MAINTENANCE

Contrat à durée indéterminée - Horaires en 2*8

LA BERGERIE DE LOZÈRE
Zone d'activité HQE - 48500 LA TIEULE



Contactez-nous aux adresses mails suivantes :
anais.dugas@triballat.com - justine.touchard@triballat.com

**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 2022 :**↳ Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées**

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

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ 4 jours (du 3 au 7 octobre 2022)

↳ 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 16 au 20 mai 2022)

↳ La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

☐ 3 jours (19 au 22 septembre 2022)

↳ 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 28 novembre au 2 décembre 2022)

↳ 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 2 au 6 mai 2022)



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

**Etudes & Conseils**

-  Froid industriel
-  Conditionnement d'air
-  Performance énergétique

*Un spécialiste à votre service...***ALBAN CONSULTING****Siège social**

33 rue Salvador Allende - 42350 LA TALAUDIÈRE
Mobile +33 (0)7 88 84 72 57
Mail : cottier.claude@gmail.com
Site : www.alban-consulting.fr

**FABRICATION ET RÉPARATION
DE MATÉRIEL INOX****Agro-Alimentaire - Soudure
Restauration****JÉRÔME
DEBLADIS****15130 YTRAC - 07 60 45 17 34****www.debladix.inox.fr**

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

POUR LE RETOUR DE LA CONSIGNE EN AUVERGNE

Élodie Coudert, Animatrice FR Cívam Auvergne

Depuis plusieurs mois, la Pampa se mobilise pour la mise en place d'un système de consigne à l'échelle régionale afin de favoriser le réemploi des contenants en verre.

La Pampa, « plateforme d'activités mutualisées des producteurs d'Auvergne », regroupe depuis fin 2020 des acteurs engagés dans un développement économique durable¹, mais a surtout vocation à porter un projet : remettre en place un système de consigne à l'échelle régionale pour favoriser le réemploi des contenants en verre. Chaque année, plus de 10 kg d'emballages en verre par habitant à l'échelle du Puy-de-Dôme (selon étude du Valtom - syndicat pour la valorisation et le traitement des déchets ménagers et assimilés.) ne sont pas recyclés et la demande de la part des consommateurs pour réemployer du verre est de plus en plus forte.

L'idée d'un retour de la consigne est venue de l'ADML63, association qui a créé en 2015 la Doume, monnaie locale du Puy-de-Dôme, et qui a réalisé en 2017 une étude d'opportunité ayant confirmé l'intérêt à la fois environnemental, économique et social d'un projet de consigne et réemploi des contenants en verre. Une autre étude datée de 2018 a mis en évidence la nécessité de mutualiser la logistique du réemploi avec d'autres activités pour atteindre l'équilibre économique. L'idée de la Pampa a alors émergé autour du projet de consigne, qui pourra ensuite servir de support à la création d'une plateforme permettant de mutualiser les achats de contenants en verre en premier lieu, mais aussi, pourquoi pas, de matières premières et autres consommables : bouchons, capsules, sucre, céréales, emballages, etc.

GRANDS ET PETITS GOULOTS

Pour atteindre son objectif, la Pampa va s'appuyer sur l'atelier d'insertion de bionettoyage de l'association Avenir, basé à Riom. Ouvert en janvier 2018, celui-ci était initialement spécialisé dans le nettoyage des gobelets en plastique réutilisables, avant de se tourner, en plus, vers les contenants en verre (pots, bocaux ou bouteilles à col large). La Pampa aimerait aussi ouvrir un second atelier de nettoyage du côté de Saint-Germain-Lembron, destiné au lavage des contenants avec une petite ouverture, tels que les bouteilles de vin ou de bière.

Plusieurs groupes de travail, composés de producteurs, artisans et distributeurs, sont en cours de constitution. Jusqu'en janvier 2022, ils étudieront des solutions techniques et mèneront des expérimentations pour la collecte et le lavage de contenants à petits et grands goulots, pour la mise en place d'achats mutualisés et pour l'instauration d'une consigne et la communication autour d'elle en magasin. Il est encore temps pour tout producteur, artisan ou distributeur intéressé de les rejoindre. Leur objectif est d'identifier les freins (au réemploi par exemple : étiquettes, bouteilles à fermeture mécanique "Jumper", etc.) et de tenter de les lever.

En parallèle, un bureau d'étude a été missionné pour réaliser une technico-économique du projet, portant entre autres sur le dimensionnement des ressources financières, humaines et matérielles nécessaires et la constitution d'un plan de financement incluant une recherche de subventions. L'association bénéficie déjà du soutien financier de l'Ademe, Citéo et de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Elle a reçu l'appui aussi de collectivités telles que la Commune de Saint Germain Lembron.

CREATION D'UNE SCIC

L'objectif est qu'au terme de ces phases exploratoires et expérimentales, fin 2022, l'association de préfiguration du projet, la Pampa, cède sa place à une société coopérative d'intérêt collectif (Scic). Celle-ci pourrait rassembler trois types de sociétaires : les salariés, les bénéficiaires (producteurs, transformateurs, distributeurs de la région) et les partenaires et collectivités. Ses activités seront sans doute très diverses : lavage de contenants en verre, logistique, achats mutualisés, sensibilisation à la consigne... et pourquoi pas d'autres activités nécessaires à son bon fonctionnement.

Élodie Coudert, animatrice FR Civam Auvergne

1- La FR CIVAM Auvergne, Bio 63, l'ADML 63, l'association Avenir, Macéo, Valtom, la commune de Saint-Germain-Lembron, l'agglomération du Pays d'Issoire mais aussi les futurs usagers : producteurs, brasseurs, artisans, distributeurs...

2- Producteurs et transformateurs : il est dès à présent possible de faire laver vos contenants auprès de l'association Avenir à Riom. Distributeurs : nous cherchons des volontaires pour être point de collecte. Plus d'information ? Pour nous contacter : coudert.civam@orange.fr



Machine compacte
Aussi rapide et performante que ses grandes sœurs

OPERCULEUSE AUTOMATIQUE T 305

www.multivac.com

MULTIVAC



- SINCE 1894 -

LUXLAIT

- * nous sommes une *laiterie coopérative luxembourgeoise*
- * notre usine figure parmi les plus *modernes* d'Europe
- * nous offrons une large *gamme* de produits

retrouvez nos offres d'emploi sur www.luxlait.lu



Pianfetti®

Constructeur

FROMLAV®

Gamme complète de machines pour le traitement des fromages par **brossage** et par **aspersion**

FROMLAV® IMMERSION

Conception spéciale.

Sanitation intégrale:

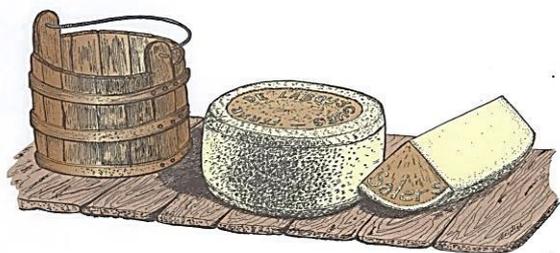
- . Immersion totale
- . Cabine de lavage

Plus de 50 ans d'expertise

www.pianfetti-constructeur.com

GAEC CALDAYROUX

Ferme de Labouygues



Producteur - Fromager - Affineur
Vente au détail

SALERS - CANTAL FERMIER - ROND DE LABOUYGUES - BEURRE



15130 ARPAJON sur CERE
Tél : 04 71 64 28 68



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



**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

Un petit groupe de producteurs attachés à leur territoire, engagés à produire un lait tracé, de qualité, et **tous certifiés HVE** ! vous invite à Retrouver le bon goût du lait au travers des gammes de produits Lait UHT et frais "Les 30 Fermes de la Cantaveylot"

LES 30 FERMES DE CANT'AVEY'LOT

PROTEC Teta Pak QUEST 300

BLEU BLANC COEUR

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

REMISE EN CONFORMITE DU LABO-VIANDE

L'atelier technologique viande est essentiel à notre organisation. Cet atelier contribue fortement à la notoriété de l'EPLEFPA par le rayonnement national des formations et actions menées. Cet outil, conçu il y a plus de 35 ans, ne répond plus aux normes sanitaires et de sécurité d'aujourd'hui. Il date mais son remplacement demandera quelques années alors que les formations se déroulent en continu. La construction d'un nouveau laboratoire de transformation des viandes ne pouvant débiter de suite, il est indispensable de réaliser ces travaux de mise en conformité très rapidement afin que l'établissement puisse continuer à assurer ses formations. La décision a été prise de permettre le démarrage des travaux dès l'automne 2021 afin d'espérer un outil conforme pour le 1er semestre 2022. Le dernier rapport d'inspection de la DDSCPP relève des non conformités qui doivent être traitées car elles concernent des aspects sanitaires (marche en avant, entretien des espaces, locaux de stockage...) et des aspects sécuritaires (sécurité incendie, risques électriques, ambiance...). Les travaux envisagés visent à répondre aux exigences réglementaires. Il s'agit de travaux de réfection des surfaces (sols, peintures), mises aux normes électricité et froid, extraction d'air, gaz, fenêtres et dispositifs de protections intrusion et incendie ...



UN APPEL A MANIFESTATION D'INTERETS A ETE DEPOSE EN JUILLET 2021

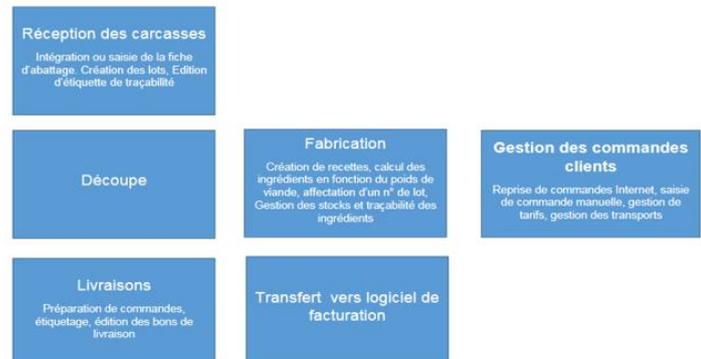
Concernant la digitalisation et modernisation des outils de production et optimisation de la qualité pour nos deux ateliers.

Nous avons besoin d'un logiciel ERP, un outil informatisé qui permettra le pilotage des ateliers. Sa particularité sera d'embarquer, en une seule base de données, les fonctionnalités nécessaires à la gestion de l'ensemble des activités des ateliers : gestion comptable, gestion de la qualité, gestion commerciale, gestion des stocks... une véritable traçabilité numérique

La laiterie



Le labo-viandes



POURQUOI ? POUR QUI ?

- ⇒ Les innovations pédagogiques
- ⇒ Acquérir les compétences de gestion GPAO/GMAO (Gestion de Production Assistée par Ordinateur et Gestion de Maintenance assistée par l'Ordinateur).
- ⇒ Permettre aux apprenants de gérer les flux de production et la qualité des produits avec des outils informatiques présents dans la plupart des industries agro-alimentaires.
- ⇒ Permettre aux enseignants d'économie/gestion d'extraire des données afin de calculer les soldes intermédiaires de gestion pour les ateliers de l'EPL.
- ⇒ Permettre aux apprenants d'avoir une formation plus concrète répondant aux besoins des filières.

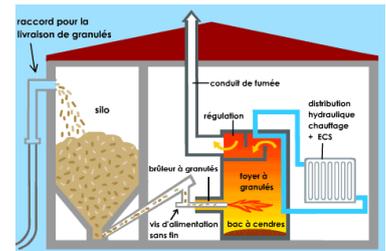
MODERNISATION DE L'OUTIL DE PRODUCTION ET DECARBONISATION DE LA LAITERIE

L'objectif de l'étude est d'obtenir des données techno-économiques sur les solutions possibles pour réduire les énergies fossiles consommées par la laiterie, tout en réduisant les coûts de production.

Le Photovoltaïque



chaudière Biomasse



Pour concevoir & développer vos fabrications

Ingrédients
laitiers

Matériel

Équipement de
la personne

Hygiène

Conditionnement

ZI La Bergaderie - 01370 ST-ETIENNE-DU-BOIS / 04.74.30.50.37
contact@fourniture-laitiere.com / www.fourniture-laitiere.com

**ROUSSEL
INO**

Concepteur de matériel
pour la fromagerie

DEPUIS 1956
GAMME COMPLETE DU TRAITEMENT LAIT
AU LAVAGE DU MATERIEL



CONCEPTEUR
EXPERT
MATERIEL
FROMAGERIE

PRODUITS
CONCUS
SUR-MESURE

FABRICATION
MADE
IN FRANCE

ROUSSEL-INOX.COM

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

**Matériel
neuf et occasion pour
l'agro-alimentaire**

Nicolas JACQUIER

agencement équipement fromagerie

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

Affinage Equipement 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

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



**REJOIGNEZ-NOUS
À JEUNE MONTAGNE**

Depuis 60 ans, notre production de fromages au lait cru et entier a beaucoup de sens pour notre territoire. En privilégiant la qualité de vie de nos producteurs-trices et salarié-es, en respectant nos animaux & notre environnement nous sommes fières de notre métier!

emploi@jeunemontagne.fr • www.jeune-montagne-aubrac.fr

PCE Instruments France EURL
23, Rue de Strasbourg
67250 Soultz-Sous-Forets
FRANCE
Tel : 09.72.35.37.17
Mail : info@pce-france.fr

**Votre fournisseur d'instruments
de Mesure, Pesage, Laboratoire
et Régulation.**

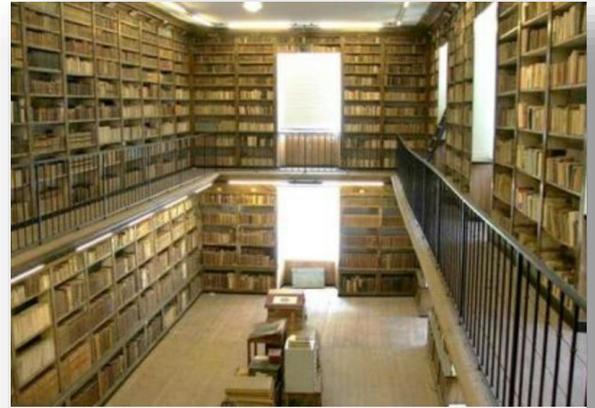
PCE PROFESSIONAL. CALIBRATED. EQUIPMENT.



LA BIBLIOTHEQUE DU GRAND SEMINAIRE DE SAINT FLOUR - UN PATRIMOINE EXCEPTIONNEL

Pascale Moulrier, www.diocese15.net

Aujourd'hui la Grande Bibliothèque ressemble un peu à certaines églises de campagne qui ne servent plus qu'une ou deux fois par an, se figent et se couvrent lentement de poussière. Mais tout comme l'église de campagne, elle a besoin d'être protégée, car si elle sert peu, si le fonds n'est pas (encore) informatisé, elle ne réclame pas moins d'être entretenue et restaurée, car elle recèle de très nombreux trésors. On pourrait prendre en considération la valeur marchande de ces ouvrages, puisque quelques-uns valent plusieurs milliers d'euros, mais il semble plus pertinent d'évoquer leur valeur culturelle. Si la structure de la grande bibliothèque n'a que 160 ans, son contenu est beaucoup plus ancien et témoigne des vicissitudes subies par le Grand Séminaire à la Révolution et en 1905. Ces bouleversements mêmes ont permis l'accroissement de ce fonds exceptionnel (comme dit l'adage : « tout ce qui ne me tue pas me rend plus fort ! »). Lorsque les Jésuites de Saint-Flour seront interdits d'enseignement en 1761, par exemple, leurs livres aboutiront sur les rayonnages de la Grande Bibliothèque, comme l'importante série de « post incunables » provenant de l'ancien collège.

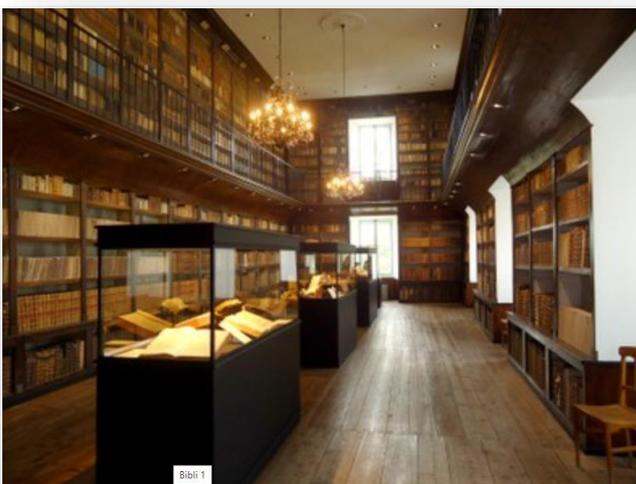


La Grande Bibliothèque, avant les travaux

On peut citer les remarquables Chroniques de Monstrelet de 1518, ou encore les œuvres d'Hugues de Saint-Victor de 1520. De même, lorsque Monseigneur Delmont réintègrera son séminaire en 1805, il s'empressera de récupérer les ouvrages des congrégations religieuses disparues pendant la Révolution, si bien qu'au milieu du XIXe siècle, 15 000

ouvrages garnissaient déjà les rayonnages. Chaque génération a laissé son lot : bibliothèques du petit séminaire de Pleaux, de Saint-Flour, des écoles, des couvents, des prêtres... bien souvent les livres finissent leur parcours à la Grande Bibliothèque. Si bien que cette « belle endormie » enferme aujourd'hui une sorte d'histoire du livre imprimé, depuis l'incunable de 1489 jusqu'à la Patrologie en trois cents volumes du sanflorain Jacques-Paul Migne, véritable monument éditorial du XIXe siècle. On y trouve également la très célèbre encyclopédie de Diderot, mais aussi de nombreux dictionnaires publiés du XVIIe au XIXe siècle : dictionnaire français-latin du père Philibert Monet, qui en 1639 voulait qu'on écrive le français comme on le prononce (un

visionnaire ?), le fameux « Littré » ou encore le moins connu mais non moins sérieux « Trévoux »... ils sont présents pour la plupart, ces grands dictionnaires de référence, tous témoins de leur temps.



La Grande Bibliothèque, aujourd'hui

L'INCUBATEUR TIERS-LIEU LANDESTINI CANTAL-AUVERGNE

Un programme au service de l'économie rurale cantalienne !

Emma Castel, Nelsina da Silva

Une première année d'incubation pour les 18 entrepreneurs de l'incubateur s'est achevée à Aurillac... Trois entrepreneurs volent dorénavant de leurs propres ailes, trois nouveaux projets entrepreneuriaux mûrissent depuis cet été et un nouvel appel à candidatures est en cours pour intégrer une prochaine promotion d'incubation !
Retour sur cette incroyable année, et cap sur ce qu'il se passe actuellement !

Le programme d'incubation et ses projets entrepreneuriaux

En partenariat avec le Conseil départemental du Cantal, la région Auvergne-Rhône-Alpes, les fonds FEDER de l'Union Européenne, et les acteurs locaux, l'organisation Landestini créé en 2020 l'incubateur tiers-lieu Landestini Cantal-Auvergne pour l'agriculture et l'alimentation durables et la préservation de la biodiversité et démarre son programme d'accompagnement auprès de 18 entrepreneurs aux projets à impact.

A travers un programme de sessions collectives et individuelles, en physique ou en distanciel, les entrepreneurs affinent leur projet de manière méthodique, accompagnés par l'équipe Landestini et des experts du monde agricole, juridique, de la finance, et de l'entrepreneuriat...

Le confinement n'aura pas empêché à ces acteurs du changement d'avancer dans leurs projets, et de les concrétiser : c'est ainsi qu'à la fin de la phase 2 de l'accompagnement de cette première session débutée en octobre 2020, l'incubateur laisse voler deux entrepreneurs de leurs propres ailes !



Le projet de préservation de la biodiversité sur le site de Chastel-Marlhac mené par **Emmanuel Garcelon** a vu le jour en partenariat avec le Conservatoire d'Espaces Naturels (CEN) d'Auvergne : protection d'une zone humide, mise en place d'activité agroécologique, installation d'un paysan boulanger et d'un couple d'éleveur de ruminants.

L'entreprise **Paysans de jardin**, lancée par **Stéphane Fouillot**, propose des solutions alternatives écologiques au jardin pour les particuliers : carrés potagers, poulaillers... pour permettre à tous de se réapproprier sa nourriture par la production.
→ www.paysansdejardin.fr

Depuis l'été, l'incubateur a intégré trois nouveaux projets et est rentré dans sa 3^e et dernière phase d'accompagnement de la première promotion d'incubation qui se terminera en décembre 2021.

Magali et Anaïs vont développer des activités d'aide à la commercialisation de produits locaux. Quant à **Flore**, elle souhaite mettre en place une ferme agroécologique sur le territoire et travaille sur le prototypage de sa serre. Enfin, **Baptiste, de Papillons & Co** (entre Mauriac et Neuvic), met en place une production de maraîchage sur sol vivant, et travaille sur la R&D d'une serre bioclimatique et a besoin d'apports en matière organique et BFR.

Vous avez des ressources comme de la matière organique ou du BFR ?

Vous avez envie d'aider ces nouveaux porteurs de projets ?

Contactez-nous !

Qu'en est-il des autres projets ?

Ugo Diaz poursuit son projet de construction d'une laiterie artisanale - *La petite Laiterie* - à Saint Urcize. Il a déjà prévenu ses délicieux Bleus et affine ses recettes de boissons à base de lactosérum !

-

Amandine Toulza de Terrattitude prépare son prochain livre, intervient dorénavant dans les écoles et a étendu la visibilité de l'application *Terrattitude Mangez pré de chez vous* qui permet de trouver des produits locaux à deux pas de chez soi... C'est gratuit !
[Téléchargez-la.](#)



-

Gabrielle Deneux a créé *Fileauvert* et a lancé ses premières dégustations de produits sains à base de spiruline et souhaite tester l'impact de l'alimentation à la spiruline sur les bovins.
[Connaissez-vous des agriculteurs prêts à tester ? Faites-le nous savoir !](#)

-

Pascaline Cousin et Charles Vallet ont installé les premières ruches expérimentales de *BeeOmonitoring* dans le cirque de Récusset. Les abeilles agissent tels des drones naturels dans la collecte de données de l'environnement.

Marie Fernandez a lancé *l'Arbre aux minutes*, des stages et ateliers pour ralentir, se ressourcer et se reconnecter à soi, à la nature, et des sessions pour apprendre à travailler ensemble. [Intéressés ?](#)
www.larbreauxminutes.fr

-

Héloïse Fontaine, *Step One*, a créé un emploi, triple sa surface de production grâce à de nouveaux locaux à Vic-Sur-Cère, et lance un déodorant à reconstituer en poudre. Elle cherche à salarier un technicien de laboratoire qui partage ses mêmes valeurs humaines et écologiques.

[Vous en connaissez un ? step-one.fr](#)

-

Juliette Ropers porte un projet de ferme polyculture et jardin-forêt, et continue à se former. Elle cherche encore à acquérir un terrain en Haute-Loire.

[Si vous entendez parler d'une opportunité, faites-nous signe !](#)

-

Virginie Poulalier poursuit son projet d'installation d'un distributeur automatique de produits locaux à Aydat.

-

Le projet d'exploration des **Lentilles d'eau** comme fertilisant poursuit la R&D.

Si vous êtes intéressés par ces activités, si vous souhaitez aider les porteurs de projets, si vous avez des idées de partenariats et contacts à partager ou si vous voulez travailler avec ces entrepreneurs très motivés ?

Contactez-nous ! emma@landestini.org

Appel à candidatures pour la nouvelle promotion de l'incubateur

Les candidatures sont à déposer avant le **19 janvier 2022**.

L'accompagnement démarrera en mars 2022 pour une période de 12 à 18 mois.

Quels types de projets recherchons-nous ?

- Les projets doivent être **innovants, économiquement viables et pérennes**, au service de l'agriculture et de l'alimentation durables et de la préservation de la biodiversité.
- Les projets doivent contribuer à la **diversification des revenus agricoles**, de **l'innovation dans la filière bovine** à tout niveau mais également aussi dans la **production et la transformation de fruits et légumes**, et dans les territoires de moyenne montagne.
- Les projets doivent permettre de **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**.
- Les projets doivent être **facteurs de développement économique** sur le territoire et faciliter la réalisation de projets d'expérimentation de produits et **services numériques innovants**.

Qui peut candidater ?

- Etudiant-es, entrepreneur-es, salarié-es en reconversion,

Intéressés ? envie de postuler : téléchargez le dossier sur landestini.org.

Venez nous rencontrer, suivez ce que nous faisons !

Inscrivez-vous à notre infolettre pour suivre toute l'actualité :

landestini.org/actualite/#newsletter

Rendez-vous sur Landestini.org et notre page [facebook/landestini](https://facebook.com/landestini) pour suivre l'actualité.

Rejoignez la communauté entrepreneuriale qui échange sur [notre groupe facebook](#).

Et suivez un cycle de conférences qui aura lieu entre janvier et mars.

Au plaisir !

Landestini est une organisation à but non lucratif, qui agit pour la reconnexion des humains à la terre, à la nature et à la ruralité, et qui contribue à la préservation du vivant à travers l'entrepreneuriat, l'éducation et dans le sport à travers des programmes innovants en faveur de l'agriculture et l'alimentation durable, et la biodiversité. Landestini a été co-fondé par Fanny Agostini, originaire du Puy de Dôme, journaliste sur l'environnement et Henri Landes, franco-américain, consultant et professeur en développement durable et sur la politique de l'environnement, tous deux auteurs d'ouvrages. Le siège de Landestini est basé en Haute-Loire dans une ferme pédagogique. Landestini est dirigé par Henri Landes. L'incubateur tiers-lieu est sous la responsabilité d'Emma Castel, Directrice du programme entrepreneuriat et économie locale et Nelsina da Silva est responsable communication de l'incubateur tiers-lieu en tant que Directrice communication et mobilisation chez Landestini. Le tiers-lieu met aussi à disposition un conseiller numérique pour vous aider dans toutes vos démarches quotidiennes.



L'incubateur Tiers-Lieu Landestini Cantal-Auvergne est cofinancé par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds Européen de Développement Régional (FEDER).



Vous souhaitez soutenir Landestini ? adhérez à partir de 5€ par an.

Incubateur : emma@landestini.org Presse et communication : nelsina@landestini.org

landestini.org / @landestini #landestini

LE FAIT DU JOUR

La célèbre pâte persillée à l'honneur

L'emblématique bleu fêté à Riom ce week-end

Terroir

Organisée depuis plus de vingt ans par l'association Festi/Bleu, en partenariat avec le Syndicat interprofessionnel régional du bleu d'Auvergne, qui gère l'AOP, la Fête du bleu revient à Riom-ès-Montagnes pour deux jours en l'honneur de ce fromage, produit principalement dans le Cantal et le Puy-de-Dôme. Rencontre avec un producteur fermier cantalien, Alain André, qui a ouvert les portes de son exploitation.

Clement Bessoudoux

Et si vous plongiez dans le grand bleu, ce week-end ? Fromage de vache, le bleu d'Auvergne est l'un des plus emblématiques d'Auvergne et Riom-ès-Montagnes lui consacre une fête durant deux jours avec dégustations, démonstrations de fabrication et spectacles au programme (*lire ci-dessous*).

Un week-end qui se pose en ambassadeur du bleu. Autres ambassadeurs, les producteurs fermiers. Ils sont huit en Auvergne, dont quatre dans le Cantal. Alain André, qui travaille à la Grange de la Haute-Vallée, à Albe-pierre-Bredons, est l'un d'eux. « Je produis surtout du cantal et un peu de salers mais aussi, depuis 2006, du bleu », indique ce diplômé de l'Enlv d'Aurillac qui a travaillé dans deux fromageries ainsi qu'à l'antenne auvergnate de l'Institut national de l'origine et de la qualité, avant de reprendre en 2001, cette ferme située en contrebas de Murat.

« J'ai repris la ferme de mes beaux-parents. Ce n'était pas du tout prévu, mais j'ai sauté le pas. Quand je me suis installé, on n'était que deux à faire du bleu en fermier, car ça demande plus de savoir-faire que le cantal ou

le salers. Ce savoir-faire s'était évaporé, alors que dans les années 1950, il y avait pas mal de producteurs fermiers. Notre métier, c'est faire s'exprimer mon terroir qui a un potentiel de produits de qualité et aussi garder le savoir-faire et le transmettre aux générations suivantes. »

Une technique particulière

Vingt ans plus tard, grâce à ses quarante-cinq vaches laitières de race montbéliarde, il produit entre 2.000 et 2.500 bleus par an, soit six tonnes, cent vingt meules de salers (cinq tonnes), dix tonnes de cantal et aussi un peu de saint-timothee (*une création personnelle, ndr*), qui est affiné avec de la bière ambrée de la brasserie d'Allanche. On vend en direct à la ferme et 35 % de la production est envoyée vers des crémeries-fromagers, le magasin Grand Frais d'Aurillac et des plateformes de vente en ligne. On a comme clients des restaurants et épiceries fines en France et même, deux ou trois à l'étranger. »

La demande est de plus en plus importante et l'exploitation ne peut pas satisfaire toutes les demandes. Car la production d'un bleu d'Auvergne prend du temps. « On les vend à deux mois, quelquefois un mois et demi. Et parfois, plus de deux mois, mais le goût est plus fort. » L'appellation elle, oblige vingt-huit jours minimum d'affinage. Et avant cette phase, c'est

tout l'expertise du producteur fermier qui fait la différence.

« Ici, on a mis trois ans pour avoir un fromage bon et régulier surtout, illustre Alain André. De par le toucher et la vue, on doit sentir que le bleu est prêt, alors que quand on fait du cantal ou du salers, si on respecte tout, il n'y a pas de raison de se rater. »

Le jour de la récolte du lait, celui-ci est travaillé en cuve. D'abord égoutté pour séparer le solide du liquide puis il faut coiffer le grain de caillé. « C'est typique des pâtes persillées, précise Alain André. On va créer une peau tout autour du grain de caillé, qui doit être de la taille d'une noisette. Cela permet de garder une certaine humidité dans le grain. Le bleu, du penicillium roqueforti, est mis avec l' emprésurage. » Puis, le fromage est retourné au moins cinq fois. « Le but est que l'humidité soit homogène dans le fromage. Le lendemain, il y a encore trois retournements puis à 1 + 2, on sale en surface avec du gros sel et la température passe de 22 à 16 degrés. On démolle puis resale à 1 + 3 et à 1 + 5, on va piquer les fromages pour que l'oxygène rentre dans les aspérités et pour que le bleu s'y développe. Puis on les rentre en cave, qui doit être un peu plus froide que le cantal. »

Il reste ensuite plus qu'à attendre... Et à venir le célébrer ce week-end à Riom. ■



Une appellation qui pèse environ 5.000 tonnes annuelles

Après l'annulation l'an passé à cause du Covid, Riom-ès-Montagnes s'appête à vivre sa 23^e fête du bleu d'Auvergne.

Créé en 1956 par un fermier pyromois, le bleu d'Auvergne a obtenu son AOC (Appellation d'origine contrôlée) en 1975 et l'AOP (Appellation d'origine protégée) en 2009. « L'AOP bleu d'Auvergne est l'une des AOP qui couvrent le plus de territoires en France, présente Nicolas Cussac, président du Syndicat interprofessionnel régional du bleu d'Auvergne (Siba) et producteur fermier à Saint-Flour. C'est notre particularité. On a une très grande concentration



AFFINAGE. Après un mois en cave, le bleu finit son affinage dans du papier aluminium. PHOTO JEROME KOLLERINGER

de prairies naturelles sur la zone AOP qui s'étend dans le Cantal et dans le Puy-de-Dôme principalement, mais aussi en Lozère. »

Des fromages de chèvre en invités d'honneur

En tout, 5.000 tonnes de bleu d'Auvergne sont produites par an. « Environ, précise Nicolas Cussac. L'an dernier, il y en a eu un peu moins à cause du Covid. Pour donner une idée, c'est 16 % du lait du département du Cantal qui est transformé en bleu d'Auvergne. Et 2 ou 3 % de la production est effectuée par des producteurs fermiers. »

Ils sont huit sur la zone AOP, dont quatre dans le Cantal. Deux à Saint-Flour, un à Albe-pierre-Bredons et un dernier à Ragnade. « Il y a aussi six laiteries, ajoute Nicolas Cussac. Trois dans notre département et autant dans le Puy-de-Dôme. »

Mais il n'y aura pas que le bleu d'Auvergne au programme des animations et dégustations ce week-end. « Cette année, les fromages invités d'honneur sont le saint-marcellin et le rocamadour qui auront des stands dédiés. Il y a quatre ans, on a été invité à la Fête des fromages fermiers de Rocamadour. C'est une façon de les remercier. » ■

Cantal

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 CTMIM



BLEU. Alain André présente son fromage. Ici il s'agit d'un bleu d'Auvergne. On trouve aussi d'autres types de fabrication (en haut à gauche) dans le département.

Cantal → Trophées des entreprises

BOISSET ■ Yoan Bex concourt dans la catégorie Économie et transition avec les Délices de la Fleurette

Il fait parler ses mains pour sa mozzarella

C'est un nom qui n'est pas protégé (*), mais sa fabrication, elle, répond à des gestes précis, authentiques. La mozzarella de Yoan Bex, produite dans le Cantal, a déjà la faveur des gourmets.

Marie-Edwige Hebrard
marie-edwige.hebrard@centrefrance.com

Cent vingt-cinq grammes de rondeur, de douceur et d'un savoir-faire minutieusement restitué dans le Cantal. Depuis juillet 2020, Yoan Bex, ancien élève de l'Enilv Georges-Pompidou, en BTS production animale à Aurillac, s'est lancé dans une production peut-être un peu surprenante mais surtout succulente, dans son Cantal natal : de la mozzarella au lait cru de bufflonnes.

En une poignée de mois, sa production a déjà suivi



DÉLICES. Yoan Bex maîtrise toute sa production de mozzarella, de la fabrication à la mise en sachets, à la main, dans son atelier à Bonnemayoux. PHOTO JÉRÉMIE FULLERINGER

une belle progression. D'environ 400 boules de mozzarella par semaine

pour 200 litres de lait de bufflonnes transformés, en 2020, le jeune agriculteur et entrepreneur a vu sa production atteindre, cet été, les 1.200 litres par semaine, soit 2.400 boules façonnées à la main et mises en sachet à Bonnemayoux, sur la commune de Boisset.

« J'ai tout de suite été

convaincu par le potentiel commercial de cette production un peu atypique ici : le lait cru était là, dans le sud du Cantal, produit par les bufflonnes des éleveurs adhérents du GIE Châtaigneraie, basé à Maurs. Il restait à le valoriser... » Après des rencontres et un premier apprentissage dans le sud de la

France, le jeune homme part parfaire son geste et tout connaître des rudiments d'un bon filage de « mozza », près de Naples, dans le berceau de création de ce fromage typique de l'Italie, là où le lait de bufflonne est considéré comme de l'or blanc.

Un fromage à la saveur plus typée

« Je file le caillé, la partie "solide" du lait, avec de l'eau bouillante. La pâte s'étire, d'où une texture filante, à partir de laquelle je forme les boules de mozzarella, à la main. Je tiens à ce geste manuel, artisanal : la pâte doit être filée comme ça, à mon avis. »

Selon Yoan Bex, absolument rien à voir avec une mozzarella au lait de vache. « Le lait cru de bufflonnes permet un fromage au goût plus marqué avec une saveur plus typée. Elle est incomparable, d'autant que le lait de bufflonnes

est aussi plus digeste que le lait de vache, grâce à ces acides gras insaturés », fait remarquer le jeune homme qui, lui, n'apprécie jamais autant sa mozzarella que toute simple, dégustée au couteau, la plus fraîche possible « pour bien apprécier le goût typique du lait. »

Si la production de la mozzarella des Délices de la fleurette est saisonnière, de mai à octobre, Yoan Bex envisage d'autres projets et produits, tels qu'un fromage à pâte molle, déjà dans son esprit et qui ne devrait pas tarder à sortir des tiroirs...

Pour l'heure, ce fromage typiquement italien, mais produit de A à Z dans le Cantal est commercialisé en vente directe, à l'atelier, à Boisset, et dans plusieurs crémeries et supermarchés à Aurillac. « J'ai aussi un carnet de restaurateurs, notamment une pizzeria à Aurillac, qui utilise cette mozzarella pour ses pizzas. » ■

(*) Le nom "mozzarella" n'est pas protégé ; c'est l'appellation « mozzarella di bufala Campana », qui, elle, est protégée par une AOP depuis 1996.



« Le filage est manuel. Il peut être fait à la machine mais, à mon avis, on s'éloigne alors de son authenticité »

YOAN BEX. Producteur de mozzarella

SOGEBUL



HYGIÈNE
BROSSERIE
PROTECTION
ANALYSE
TUYAUX

FERMENTS
PRÉSURE
FRUITS
ÉPICES
ARÔMES



EMBALLAGE
MOULES
TOILES
DÉCOUPE
MATÉRIEL



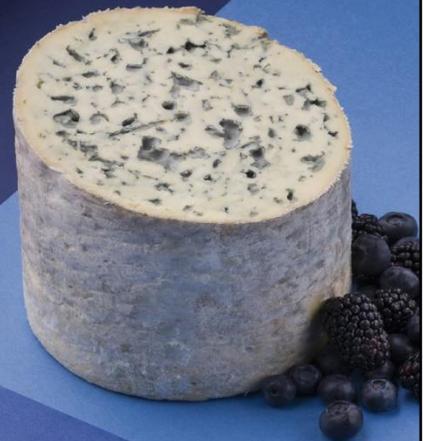
SOGEBUL

03 84 73 78 20 / 02 47 27 68 25 **Quest**



FOURME D'AMBERT

La douceur créative



fourme-ambert.com



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr
Conception : Agence Qui Plus Est - © Ludovic Combe - Recette : Pierre Artige

J
LE CANTAL
Jeune • Entre-Deux • Vieux

Le fromage AOP Cantal

www.jaimelecantal.com

« La Certification Environnementale des Exploitations Agricoles »

Un dispositif original avec 3 niveaux graduels pour avancer étape par étape :

Niveau 1 : Le respect des pratiques essentielles de la réglementation environnementale.

Niveau 2 : L'adoption de techniques à faible impact environnemental.

Niveau 3 : la mesure de seuils de performance environnementale en matière de biodiversité et de faible dépendance aux intrants.

Depuis septembre 2021, l'exposition de lycée est certifiée par un organisme certificateur, Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3



Bientôt visible sur nos produits lait (Salers et Cantal AOP) et viandes issues de l'exploitation "montagnards en Herbe", les Logos « Agriculture Biologique » et « HVE3 »

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-viandes.aurillac@educagri.fr ou au 04 71 46 26 78

Directeur des ateliers : 06.38.82.28.73



CFR

Compagnie des Fromages & RichesMonts

Fromages de France



Compagnie des Fromages & RichesMonts

5 Rue Chantecoq 92800 PUTEAUX

Tél: 01 46 43 61 00



**SC EVI
THERON**

Carrosserie THERON

La Grange - 15220 ROANNES-SAINT-MARY

Tel : 04.71.62.82.50 - Fax : 04.71.62.80.88

scevitheron@orange.fr

« 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.

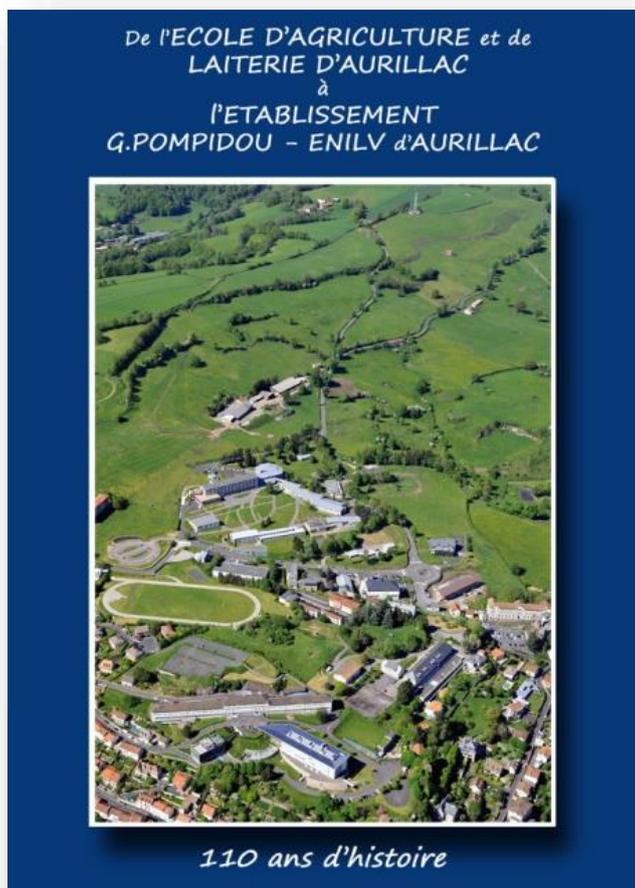
Vous observerez également des modifications au niveau des technologies de fabrications laitières et carnées ainsi que les révolutions en agriculture.

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.