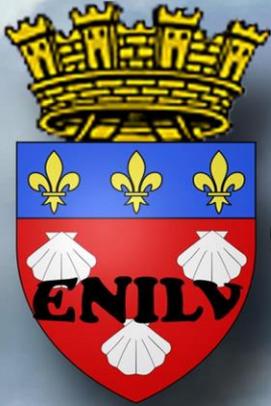


ASSEMBLEE GENERALE 2022



AMICALE DES
ANCIENS ELEVES
de **L'ENILV**
Aurillac

15 Octobre 2022

Laboratoire
interprofessionnel
de **P**roduction

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

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



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

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



GROUPE SAVENCIA

Saveurs & Spécialités

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



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

EDITO DU PRESIDENT

Patrice BOULARD

En 1912, les premiers statuts de notre association ont été déposés, et 110 ans plus tard, nous sommes toujours là, au service des anciens élèves et entreprises laitières et Agroalimentaires.

Le conseil d'administration de l'amicale et moi-même, sommes honorés de vous retrouver, pour cette assemblée générale 2022 dans la communauté d'agglomération d'Aurillac. Ce moment convivial de rencontres entre anciens de toutes générations, professionnels et enseignants, nous permet de garder le contact avec l'ENILV Lycée Georges POMPIDOU.

Cette année, nous avons fait le choix de visites autres que l'agroalimentaire. Nous avons découvert ce matin, la société Mécatheil à Lafeuillade en Vézie, unité de fabrication de pièces de précision pour robotique. Cet après-midi, nous avons été accueillis par l'entreprise Autec à Ytrac, entreprise spécialisée dans la viabilité hivernale et l'entretien des voiries. Pour conclure cette journée, nous avons visité le GAEC de l'Allée d'Espinnet à Vézac, dont l'un des associés Laurent Lours est le président de la filière Salers AOP. Nous remercions chaleureusement l'ensemble de ces entreprises pour leurs partages de savoirs et leurs disponibilités.

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 personnel et aux anciens en recherche d'emploi.

Je ne vais pas avancer plus dans cet édito, sans avoir une pensée pour Bernard PEYRON, qui nous a quitté brutalement, cet été. C'est probablement la première revue de l'Amicale qu'il n'aura pas relue, modifiée et validée.

L'ENIL a toujours fait partie de sa vie, déjà tout petit, il rendait visite à sa tante et à son oncle Mr Traulet, enseignant à l'ENIL. De 1968 à sa retraite, il a été le conseiller principal d'éducation de cet établissement.

La majorité des anciens élèves lui doivent beaucoup tant professionnellement qu'humainement, il a été et restera un pilier du monde associatif de l'ENIL et du lycée Agricole. Apprécié pour ses qualités humaines et d'organisation méticuleuse, l'Amicale lui doit beaucoup et son humour facilitait les prises de décisions.

Il ne se passait pas une semaine sans qu'il vienne saluer ses anciens collègues et épauler Marie Christine, notre secrétaire. La retraite lui a permis de se consacrer à ses autres passions la peinture, la sculpture et la poterie.

Notre Assemblée générale aujourd'hui, pour laquelle il avait participé à l'organisation, ne sera probablement pas là même en son absence.

Nous n'oublions pas sa famille qui a souvent partagé sa vie professionnelle et amicaliste. Il restera à jamais gravé dans nos cœurs et nous nous souviendrons de tous ces moments partagés.

2022 est marqué aussi par le démarrage de notre nouveau site internet www.enilv-aurillac.fr.

Il est plus complet, au goût du jour, surtout « responsive » et compatible avec tous les supports informatiques (PC, tablette et smartphone). Je vous invite à le découvrir, Marie Christine, l'évoque dans son rapport d'activités.

Depuis 2021, 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.

ENILJOB, le service placement du réseau des ENILV, est 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'emplois. Il reste une note négative, comme dans beaucoup de secteurs, il y a plus de postes que de candidats.

Nos métiers du lait, de la viande et les autres industries agroalimentaires sont parfois la cible négative d'une certaine tranche de la population et de certains médias.

La très grande volatilité des cours des matières premières et des énergies, le besoin croissant de nos clients en services associés et l'adaptation réglementaire 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 un bon niveau de recrutement.

L'amicale a aussi un rôle à jouer dans l'attractivité de nos métiers. Nous sommes à la disposition des écoles pour les épauler et permettre un lien auprès des acteurs de la filière.

Par ailleurs, il apparaît 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 Cazassus, Monsieur Laurençon, Monsieur Fontalive, Madame Arzac et l'ensemble des équipes 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.**



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

Amicalement,
Patrice Boulard



**engagés
ensemble**

La marque qui s'engage
pour la préservation
de la filière
porcine en montagne



Avec le soutien de
REPUBLIQUE
FRANCAISE
AGENCE
NATIONALE
DE LA CONDICTION
DES TERRITOIRES

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**

DEPUIS 1911

PAUL DISCHAMP

FROMAGERIES

NOUS RECRUTONS !

Toutes les offres sur :
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

Eric CAZASSUS

Cher(e)s Ancien(ne)s de l'ENILV,

L'aura des ENILV d'Aurillac n'est plus à démontrer, son rayon d'action dépasse largement les frontières cantaliennes jusqu'à attirer un nouveau Directeur d'origine pyrénéenne.

En effet, si le monde agricole m'est bien connu, de par ma formation et mes postes précédents, l'attrait pour un nouveau secteur d'activité qu'est l'agro-alimentaire n'est pas pour rien dans mon choix de mutation.

Si les enjeux de ce secteur d'activité, ô combien nécessaire à notre économie nationale mais surtout à la souveraineté alimentaire de notre pays, sont capitaux, l'attractivité de cette filière peine encore auprès de la jeune génération.

Cet axe est donc une priorité de notre action au sein de l'EPLEFPA.

Nul doute, qu'à vos côtés, avec la situation seine léguée par mon prédécesseur, Pascal GUENET, que nous avons tous les atouts pour relever le défi.

Cependant la situation de forte incertitude financière, en lien avec la forte inflation des prix de l'énergie, doit là-aussi s'appréhender comme un nouveau gant à relever.

Point de fatalisme, notre énergie doit se concentrer sur les solutions à apporter avec le souci du respect environnemental.

Pour ce faire nous ne manquerons pas d'atouts, car avec toutes les compétences présentes au sein de l'Etablissement, les problèmes rencontrés se muent en une simple recherche de solutions collectives.

« Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin », il en va ainsi pour multes sujets !

Seule notre intelligence collective peut transcender demain les problèmes d'aujourd'hui.

RAPPORT D'ACTIVITES

Marie-Christine THERON

Lors de notre dernière Assemblée Générale du samedi 16 octobre 2021, à Saint-Flour, ont été élus pour trois ans, conformément aux statuts :

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

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

M. BOULARD Patrice a été élu Président

M. MONTOURCY Gilbert et M. PEYRON Bernard, Vice Présidents

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

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

Tiers sortant renouvelable à l'Assemblée Générale 2022

M. ALBERT Cédric, M. LASSALLE Guy, M. MAGNE Tanguy, M. MONTOURCY Gilbert, Mme RAYMOND Josiane, M. TEISSEDOU Philippe

Nos activités

1- Carrefour des métiers (rencontre élèves et professionnels)

Il a eu lieu le jeudi 31 mars 2022 à l'amphithéâtre du lycée Georges Pompidou, en présence de M. Guénet, Proviseur, M. Laurençon, Proviseur adjoint, M. Valadier, gestionnaire et de quelques enseignants. Dans un premier temps, Patrice BOULARD a présenté aux étudiants le rôle de l'amicale et du service placement commun aux ENIL (Eniljob), puis deux groupes d'élèves de deuxième année ont exposé les travaux réalisés au cours des séances de pluridisciplinarité « Innovation » qui mobilisent les acquis en génie alimentaire, biochimie et microbiologie. Ensuite, les anciens élèves ont témoigné sur leur parcours et leurs différentes expériences professionnelles. Les échanges ont permis aux jeunes de découvrir la diversité des débouchés qu'offre la filière agroalimentaire et aux anciens de transmettre la passion de leurs métiers. Vingt professionnels (Responsable de production, responsable qualité, technicien de laboratoire, producteur laitier, technico-commercial... ..) dont 6 jeunes des promotions 2011 à 2019, s'étaient déplacés. Les étudiants ont pu ensuite échanger individuellement avec eux au cours d'un apéritif dinatoire.

2 - Assemblée Générale

Elle a eu lieu le samedi 16 octobre 2021 à Saint-Flour et ses environs. Quatre visites ont été organisées (GAEC Rispal à Tanavelle, tunnel ferroviaire de Chabrillac devenu cave à fromages des Fromageries Occitanes, ville de Saint-Flour, bibliothèque du grand séminaire de Saint-Flour).

Dès le matin, nous avons été chaleureusement accueillis par deux anciens élèves : Sylvain Rispal (promo BTS 2004-2006) et Guénaelle Rousset (promo BTS 2012-2014). Nous avons découvert l'exploitation : l'élevage des cochons sur paille, les ateliers de découpe et de transformation des différents produits à base de viande de porc et de boeuf (charcuteries sèches, cuites et fraîches, conserves, élaborées à l'ancienne à partir de recettes familiales datant de plusieurs générations). La visite s'est prolongée par une dégustation.

En début d'après-midi, nous avons été accueillis par Frédéric Seynaeve, Directeur LFO Saint Mamet la Salvetat et par Patrick Malpel, chef d'atelier, pour visiter le tunnel ferroviaire de Chabrillac, cave à fromages de l'entreprise (Sodiaal-Les fromageries occitanes) qui entrepose ses fromages (cantal, cantal fermier et salers, produits à Saint Mamet la Salvetat). Nous avons pu découvrir les soins apportés aux fromages qui sont régulièrement frottés et les qualités propices à un bon vieillissement, à savoir des températures (entre 9 et 11°) et une hydrométrie (autour de 95 %) constantes.

Après cette visite, nous avons arpenté les rues de Saint-Flour accompagné d'un guide acteur costumé (Joséphine de la Renardière) qui nous a embarqué dans un extraordinaire voyage dans le temps à la recherche des pépites cachées et insolites du patrimoine (de la maison consulaire au monument Pompidou, sous forme de secrets, légendes et petites histoires).

Nos visites se sont terminées par la bibliothèque du Grand Séminaire de Saint-Flour qui recense plus de 20 000 ouvrages du XVIIe au XXe siècle (archives du diocèse et bien plus).

Notre Rôle

1- 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. Depuis sa gratuité le nombre d'offres a considérablement augmenté. Du 1^{er} janvier 2022 au 30 septembre nous avons reçu 802 offres d'emploi et 45 offres de stages. En 2021, à la même date, nous en avons 827 et 30 offres de stages. En 2020, seulement 170 offres d'emploi et 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.

Pour les élèves actuels et des promos N-1, l'adhésion est gratuite, à condition qu'ils en fassent la demande.

2 - Apporter une aide financière aux voyages d'études des élèves. Cette année, nous avons attribué 500 € aux élèves en formation Certificat de spécialisation pour leur voyage d'études qui a eu lieu du 4 au 8 avril dans le Jura.

3 - Participer, avant les vacances de Noël, 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. Celle-ci devait avoir lieu le vendredi 17 décembre 2021 mais elle a été annulée suite aux instructions diligentées par la préfecture, relatives à la crise sanitaire COVID.

4 - 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).

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

Site Internet et page Facebook

Notre site : www.enilv-aurillac.fr a été entièrement relooké cette année (Aspect visuel, design plus attrayant et ergonomique, plus de visibilité sur les moteurs de recherche, changement du logo). Le site est désormais accessible depuis les tablettes et smartphones.

Il comprend différentes rubriques :

- Qui sommes-nous : présentation de l'amicale, mots du président, mots du proviseur, membres du bureau, nos partenaires avec descriptif et lien vers leur site.

- Nos activités : Forum des métiers, remise des diplômes, assemblée générale

- Nos publications : bulletins annuels de nos différentes Assemblées Générales, les revues des ENIL, la plaquette de présentation de l'amicale.

et enfin des photos de nos différentes manifestations et une rubrique cotisation en ligne vous permettant de régler votre cotisation par carte bleue.

- Vous trouvez également un grand nombre d'informations concernant nos activités et nos partenaires, sur notre page Facebook « Anciens Elèves Enilv Aurillac ».

FLAV-ANTAGE®

Des solutions spécifiques à l'expression d'arôme, de couleur et d'aspect

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

Levures *Penicillium candidum*

Brevibacterium spp *Geotrichum candidum*

Staphylococcus xylosum *Propionibacterium freudenreichi*

Flavor blends *Lactobacillus rhamnosus*

Penicillium roqueforti *Leuconostoc*

VELV-TOP®

Une large gamme de cultures pour obtenir une croûte fleurie adaptée à vos besoins

Souches de *Penicillium candidum* et mélanges de cultures

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

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

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

LALFLORA®

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

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

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

LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

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

LALLEMAND

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**

Solam
Société Laitière de Macouria

Yoplait

YANA
Yaourt à base de lait

afaq
ISO 22000
Sécurité
des aliments
AFNOR CERTIFICATION

afaq
ISO 9001
Qualité
AFNOR CERTIFICATION

Adresse : Solam
3205 avenue de la laitière - La Carapa
97355 Macouria - Guyane française

Tél : 05 94 38 70 70
Fax : 05 94 38 73 51

contact@solam.fr
www.solam.fr



osmose™
impressionnez.

IMPRIMERIE
AGENCE DE COM
COVERING VEHICULE
ENSEIGNE
SIGNALETIQUE

STAND & DECORATION
PRINT GRAND FORMAT
OBJETS PUBS
MARQUAGE TEXTILES
SERIGRAPHIE / BRODERIE

www.osmose-print.com www.osmose-pub.com
04 71 48 11 56 devis@osmose-communication.fr



Think Climate. Naturally

Chr. Hansen a le privilège d'être une société considérée comme un facilitateur du développement durable par ses clients et ses partenaires. Nos solutions permettent en effet un mode de vie plus sain pour les êtres humains, les animaux et les plantes.

En quête d'un avenir plus sobre en carbone, nous avons fixé des objectifs climatiques pour accompagner notre voyage vers la décarbonation d'ici 2030. Nous agissons ainsi non seulement pour le bien de notre planète et parce qu'il s'agit d'une question de bon sens des affaires.

Consultez notre site www.chr-hansen.com



Chr. Hansen France SAS,
Route d'Aulnay BP64 - 91292 Arpajon Cedex FRANCE
Tél. +33169883636



PACKINOV

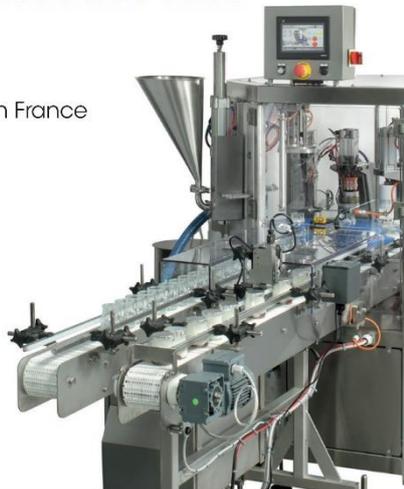
A vos côtés depuis plus de 25 ans !

CONDITIONNEUSES À YAOURTS

100% fabrication française

OPERCULES

+ de 150 références en stock en France



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

www.packinov.fr

DOSAGE - THERMOSCELLAGE - CONDITIONNEMENT - OPERCULES

VOYAGE D'ETUDE DES CS PRODUITS LAITIERS FERMIERS ET DES CS TECHNICIEN TRANSFORMATION LAITIÈRE

CFPPA ENILV D'AURILLAC

- Du 4 au 8 Avril 2022, nous sommes partis à la découverte des fromages du Jura et de l'Ain.

- Sur la route, le premier jour, nous avons été accueillis par la « Maison Mons ». Monsieur Mons a expliqué sa philosophie de la crèmerie /fromagerie, sa façon de sélectionner, d'affiner, et de commercialiser sa gamme de fromages. La



MAISON MONS

visite d'une cave d'affinage semi naturelle dans un ancien tunnel a ponctué la visite qui nous a bien fait comprendre les besoins des fromages à l'affinage.



SOGEBUL

- Le lendemain, nous avons passé la journée à l'ENIL de Poligny, plus vieille école de fromagerie de France. Nous avons découvert les différents ateliers de pâtes pressées cuites, non cuites souples et pâtes molles. Nous avons ensuite visité l'entreprise Sogebul, fournisseur de matériel de fromagerie, qui propose également un accompagnement lors de la création d'un projet de transformation.

- Le mercredi matin, nous avons visité une fruitière
- Fabricant de Comté AOP et du bleu de Gex AOP.
- Nous avons pu notamment appréhender la gestion de la fromagerie en fonction des stocks de fromages et de la gestion du personnel.

- L'après-midi a été consacrée à la visite d'une exploitation fermière (Ferme du Gobet) qui fabrique ses propres fromages, dont de magnifiques Morbier AOP fermiers. Leur vision de l'élevage, de l'affinage, et de la commercialisation des fromages fermiers nous a été présentée.



FERME DU GOBET

- Le voyage s'est poursuivi avec une journée sur le thème du Comté, produit phare de la région, avec le matin une fabrication en direct du fromage à la « Fromagerie des Rebelles » à Foncine. Elle est dénommée ainsi en référence aux producteurs qui ont voulu quitter le groupe Entremont pour reprendre leur autonomie fromagère et financière.



FROMAGERIE DES REBELLES

- Ensuite nous avons passé l'après-midi chez le président de la coopérative. Les échanges ont porté sur la gestion de la filière Comté et la mise en place du cahier des charges pour les éleveurs. Cela a permis aux élèves d'identifier l'intérêt du travail collectif et la rigueur demandée à l'ensemble des acteurs de la filière.



COMTE DU FORT
DES ROUSSES

- Pour parfaire notre exploration, le voyage s'est terminé par une visite des caves d'affinages du Fort des Rousses. Les murs épais et les parois de roche offrent une qualité d'affinage optimale pour les 140 000 meules de Comté Jurafllore. Le climat y est constant, l'hygrométrie parfaite. Cette visite fût impressionnante.

- Nous sommes revenus à Aurillac le vendredi soir avec la tête bien remplie d'émotion. Nous remercions tous les sponsorings qui ont permis ce séjour de 5 jours dans une région bien différente de celle du cantal d'un point de vue du savoir-faire fromager.

Merci pour cette belle aventure !
Les CS PLF et CSTL d'Aurillac, promotion 2021 2022



L'AOP Saint-Nectaire **recrute**.

Ton nouveau
bureau
t'attend.

Et promis, il est assez **grand!**



SAINT-NECTAIRE

NECTAR DES PRAIRIES NATURELLES

Plus d'info : aop-saintnectaire.com

LES REVUES DES ENIL

CLIQUER SUR LE LIEN POUR LIRE LES REVUES DES ENIL :

https://www.enilv-aurillac.fr/les-revues-des-enils-enilv-amicale-anciens-eleve-aurillac-15_fr.html

N°345
DECEMBRE 2016
REVUE DES

enil

N°346
JUN 2017
REVUE DES

enil

N°347
DECEMBRE 2017
REVUE DES

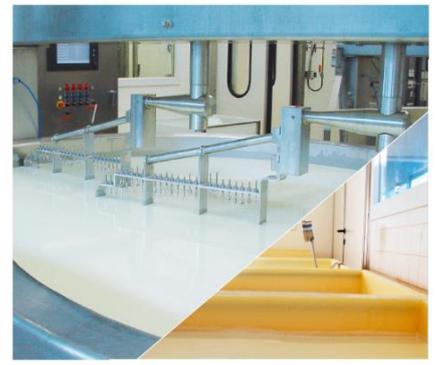
enil



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

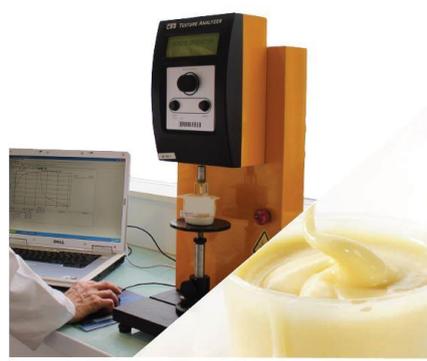
enil

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° 07 023 162

Hygiène de la traite

Hygiène des équipements

Food

Safety

*Hygiène en
industrie laitière*

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

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

#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

ABC PESAGE

06 07 33 98 76

Mail: abc.pesage.fr@gmail.com

Philippe GRANIER

Balance Bascule Groupe d'étiquetage

Caisse Trancheur à Jambon

Vérification périodique Réparation

Correspondant local réseau CTVM

 **SERVI DORYL** 50^{ANS}
CHEESE MOULDS EXPERT

**CONCEPTEUR - FABRICANT
DE MOULES ET PRODUITS
SPÉCIFIQUES POUR LA
FABRICATION FROMAGÈRE**

- Pâte pressée
- Pâte molle
- Accessoires & solutions d'affinage

TÉL : 02 47 96 11 50 - EMAIL : CONTACT@SERVIDORYL.COM - WWW.SERVIDORYL.COM

L'ENILV - UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE

Céline ARSAC



ENILV UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE

ADMINISTRATION

PROVISEUR : M CAZASSUS
PR. ADJOINT : M LAURENÇON
C.P.E : M CASTANIER-MME
MONTAGNE
DIRECTRICE CFPPA-UFA: MME ARSAC
ATTACHE : M VALADIER

HYGIENE /QUALITE/HACCP SECURITE ALIMENTAIRE

MME BALME - MME PAGLIA
M ARNAUD - M COMBES

LABORATOIRES CHIMIE/MICROBIOLOGIE

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

ATELIERS TECHNOLOGIQUES

Direction : MR FONTALIVE
Responsables Techniques :
MR ARNAUD - MR GRANGE
Techniciens:
M BESSIERES-M BARTHOMEUF -
M BATTUT -M CONSTANT- M ESTRADE-
M RODIER - M BOUTAL -M DUMAS -
M FONTALIVE - MME BRU - M LEFEVRE -
M WADE

ANALYSE SENSORIELLE

MME ALBOUY

ENSEIGNEMENT GENERAL

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

ECONOMIE

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

PROCESS

Technologie laitière et fromagère :
MR COMBES- MR FERRAND- MME
RABANNE -MR TEISSEDOU- MR VIGIER-
MR VIRELAUDE

Génie alimentaire/Techno viande :

Mme BALME, MR ARNAUD

Génie industriel: Mr BALME

RELATIONS ENTREPRISES

Anfopeil- Formation continue-
MME ALBOUY

Charcuterie du Pays

Gros - Détail



Boucherie - Charcuterie
BRUNHES

Maison fondée en 1893

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

AUVERGNE IMPRESSION

Flexographie
Agro-alimentaire

YTRAC
Bobines

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



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

clauger

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

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



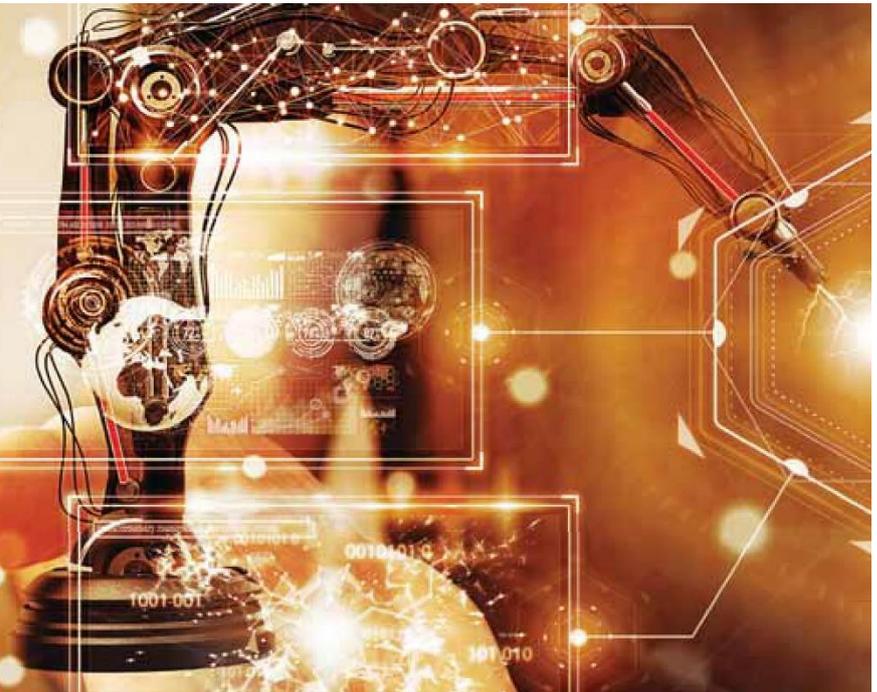
AUTOMATED SYSTEMS DESIGNER

Z.A. Les Camps | 15130 LAFEUILLADE EN VEZIE | FRANCE
info@mecatheil.fr | www.mecatheil.fr
Tél.: +33 (0) 4 71 62 56 20

MECATHEIL

La société MECatheil a été fondée en 1998 à Lafeuillade-en-Vézïe, au cœur de la Châtaigneraie dans le Cantal.

Qualité, technicité, simplicité, réactivité, innovation. Quelques mots qui résume assez bien notre passion et notre envie d'aller de l'avant afin d'offrir des produits et services adaptés aux exigences de nos clients.



SAVOIR FAIRE

Grâce à notre équipe polyvalente de techniciens et d'ingénieurs, nous sommes en mesure de maîtriser l'intégralité de chaque projet : Pré-étude, Conception CAO mécanique et électrique, Usinage, Montage, Câblage, Programmation, Mise au point, Installation sur site, Formation des personnels intervenant sur la machine, Service Après-Vente.

USINAGE

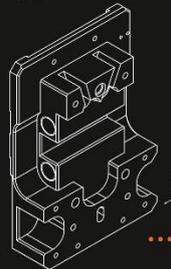
Dans notre atelier d'usinage équipé de nombreuses machines conventionnelles et à commande numérique (fraiseuses, tours, rectifieuse plane, mortaiseuse, taraudeuse, perceuse à colonne, etc.) nous usinons de nombreux matériaux différents (aluminium, plastiques, aciers, etc.) pour produire avec une grande précision des pièces de qualité, autant pour les clients industriels que pour les particuliers.

MACHINES SPÉCIALES

Nous fabriquons également des machines spéciales pour différents domaines d'action : assemblage, manutention, chargement/déchargement machine, prototype fonctionnel, etc.

ROBOTIQUE

Enfin nous pouvons intégrer à nos machines des cellules robotisées capables de prendre en charge de nombreuses fonctions : le chargement et le déchargement de machines, la manipulation, le marquage, l'ébavurage, la soudure, la palettisation, l'assemblage, etc.

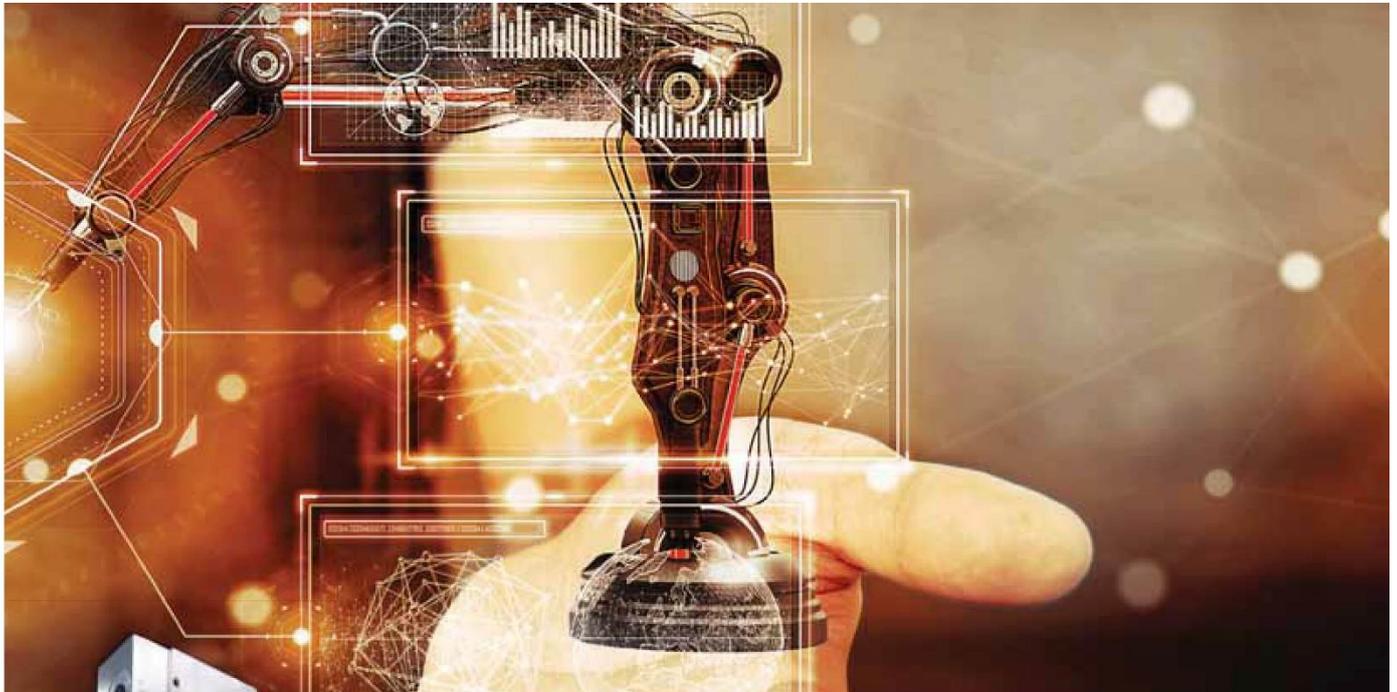


NOTRE CAPACITE D'INNOVATION AU SERVICE DE VOS IDEES

Vous pouvez nous consulter à partir d'une simple idée. Nous vous proposerons différentes solutions innovantes afin de répondre au mieux à vos besoins en vous laissant le plus de choix possible. Pour chaque projet, nous élaborons un dossier de pré-étude complet et clair, détaillant toutes les solutions envisagées, afin que vous ayez tous les éléments en main pour prendre votre décision.

MAITRISEZ VOTRE PROJET DE LA CONCEPTION A LA LIVRAISON

Notre vision de chaque projet est participative, c'est pourquoi nous restons disponibles pendant toute la phase d'étude et de conception de votre projet. Parce que c'est votre projet, vous pourrez nous faire part de vos doutes, vos inquiétudes, vos idées d'amélioration pendant toute la durée de l'étude et compter sur notre capacité d'adaptation et notre réactivité pour trouver des solutions.



BUREAU D'ÉTUDE

Grâce à notre bureau d'étude composé de 6 stations de travail toutes équipées de logiciels performants (SolidWorks, CAD-Solid, Elec View, etc.) nous fournissons pour tous vos projets une pré-étude ainsi qu'une conception CAO mécanique et électrique.



AUTOMATISME, MACHINE SPÉCIALE

Nous intervenons dans plusieurs domaines : assemblage, manutention, chargement/déchargement machine, cellule robotisée, prototype fonctionnel.



ROBOTIQUE

Chargement/déchargement de machines, manipulation, marquage, ébavurage, soudure, palettisation, assemblage... autant de domaines où la robotique trouve sa place.



MÉCANIQUE GÉNÉRALE

L'atelier d'usinage travaille sur plan pour pièce unitaire ou petite série, élabore des outils de presse simple (pliage, poinçonnage, découpe...), et des prototypes mécaniques pour diverses industries.

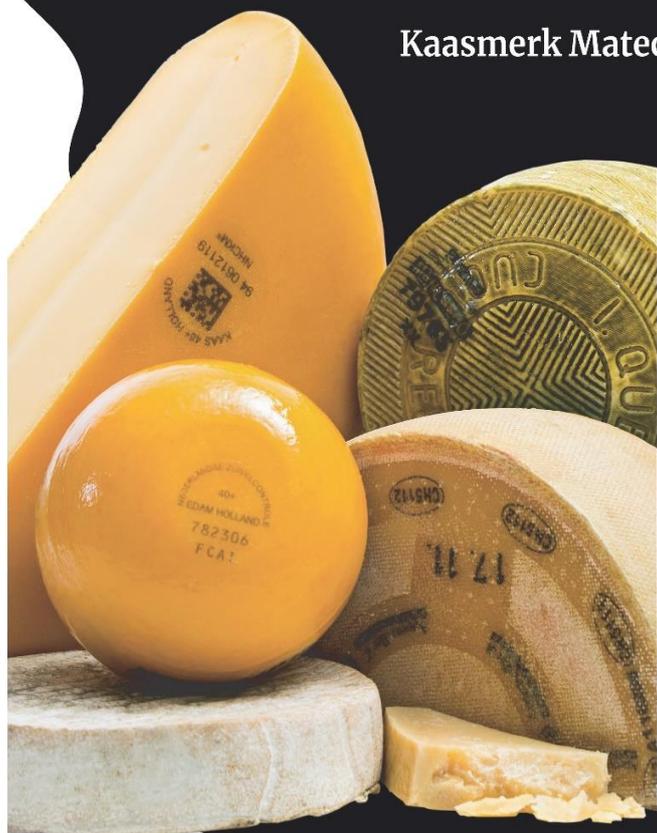


AUTOMATED SYSTEMS DESIGNER

➤ Z.A. Les Camps | 15130 LAFEUILLADE EN VEZIE | FRANCE
info@mecatheil.fr | www.mecatheil.fr
Tél.: +33 (0) 4 71 62 56 20

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 Votre partenaire pour l'analyse de vos produits laitiers et carnés *depuis 1956*



Bilan Matière ● Performances industrielles

Gain de productivité ● **Optimisation des performances**

Suivi en ligne de vos productions

ANALYTICS BEYOND MEASURE

FOSS - 35 rue des peupliers - 82000 Nanterre - Tél : 01 46 49 19 19 - www.foss.fr

Etablissements
COQUARD
Equipements fromagerie fermière



NOTRE SITE INTERNET ÉVOLUE !
www.coquard.fr

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

INTEGRER LES ENJEUX DES AOP FROMAGERES DANS LES FORMATIONS DES FUTURS OPERATEURS DES FILIERES

Florence RABANNE

Le RMT fromages de terroirs coordonne au niveau national des travaux de R&D permettant aux filières fromagères de terroirs de progresser sur des thématiques qui allient la production de lait à la transformation fromagère. Le lycée agricole-ENILV d'Aurillac, via le réseau des ENILs est partenaire de ce RMT. Le réseau souhaite le transfert des résultats de ses travaux vers les futurs opérateurs des filières fromagères AOP, apprenants au sein des établissements d'enseignement agricole et agro alimentaire.

Florence RABANNE, enseignante en Génie Alimentaire est impliquée dans cette démarche de transfert :

- De septembre 2016 à Juin 2019 grâce à un dispositif expérimental visant à répondre à ces enjeux, la dynamique impulsée par ce dispositif a notamment permis la construction de modules d'enseignements. Des échanges d'expériences entre enseignants et formateurs de différentes disciplines, de plusieurs établissements ont contribué à cette dynamique en permettant de renforcer les liens avec les opérateurs professionnels des filières fromagères AOP (ODG, Chambres d'agriculture, centres techniques, producteurs de lait,...).

- Le RMT a souhaité que cet élan soit maintenu et a poursuivi son soutien sur la fin de l'année 2018 et sur l'année 2019 permettant notamment une communication autour de ce projet vers les opérateurs des filières AOP/IGP notamment lors de l'AG du CNAOL et d'une présentation lors des 3R (rencontre, recherche, ruminant) en décembre 2018.

Le contact a été maintenu avec les filières fromagères en particulier dans le cadre du projet Docamex de développement de progiciels de capitalisation et de mobilisation du savoir faire et de l'expérience fromagère en filières valorisant leur terroir : Des scénarios pédagogiques autour de cet outil ont été testés auprès d'apprenants confirmant une utilisation plutôt aisée et intuitive.

- Depuis septembre 2020 la DGER a mis en place une mission de correspondant RMT bénéficiant d'une décharge horaire hebdomadaire de deux heures. Ce dispositif permet de poursuivre le travail engagé. C'est dans ce cadre qu'un Webinaire a été organisé en juin 2022 à destination des enseignants et formateurs des établissements d'enseignement agricole et agro alimentaire. Il s'est agi de présenter le RMT filières fromagères valorisant leurs terroirs:
 - Ses ambitions et ses objectifs,
 - les axes de travail , à savoir:
 - Axe 1: Accompagner la production de fromages au lait cru et améliorer la connaissance sur ces produits
 - Axe 2: Appréhender les évolutions dans la mise en oeuvre des savoir-faire traditionnels
 - Axe 3: Anticiper les évolutions des ressources naturelles du terroir, en lien avec les pratiques et le changement climatique.
 - Axe 4 : Comprendre l'évolution des collectifs AOP/IGP et de leurs pratiques au fil du renouvellement des générations.
 - Les ressources et outils disponibles : Ouvrages, guides,...
 - Un exemple d'utilisation pédagogique de l'outil Docamex.

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

réseau Fromages de Terroirs





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

**100%
VÉGÉTAL**



VEGAN. À LA FRANÇAISE.



NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE RECRUTE

Chef.fe d'atelier (BAC+2/3)
fabrication fromage végétal

CDI temps plein à Ivry-sur-Seine



Denis Flagel
ENIL Aurillac 1984

Postulez sur
<https://bit.ly/LNAjob>

ou écrivez-nous à
travailler@lesnouveauxaffineurs.com



Filière porcine

Le Florus Solatium au firmament de la gastronomie



Le chef triplement étoilé Jacques Marcon (au centre) est tombé sous le charme du Florus Solatium. « Un jambon exceptionnel » issu des fermes des adhérents de la CAPP.

Située à 892 mètres d'altitude, la cathédrale de Saint Flour est la plus haute d'Europe. A la fin de l'année 2021, ce joyau de l'architecture gothique a donné une idée originale au père Philippe Boyer, recteur de la cathédrale : affiner un jambon d'exception dans le beffroi de la tour Nord, celui-ci étant exposé aux vents secs de Planèze, de Margeride et d'Aubrac. Des conditions de salaisons idéales ! « Il n'y a rien de sacrilège dans cette initiative », souligne Philippe Boyer. « De tout temps il y a eu un lien très fort entre l'Eglise et les savoir-faire agricoles et artisanaux. Au Moyen-Age, les églises et les cathédrales étaient des lieux de vie ! Et puis cela correspond au souhait de l'évêque de Saint-Flour, Mgr Didier Noblot, d'avoir un Diocèse ouvert sur son territoire ».

Le jambon est ensuite affiné de manière traditionnelle dans le tour Nord de la cathédrale de Saint Flour au son des cloches du beffroi et du grand orgue.

Vendu par Cantal Salaisons au tarif habituel à l'association des Amis de la cathédrale de Saint Flour, le Florus Solatium est ensuite revendu par cette dernière à des restaurateurs et des particuliers. Le bénéfice réalisé par les Amis de la cathédrale de Saint Flour est ensuite investi dans la réfection d'une œuvre ou d'un édifice du Diocèse de Saint Flour.

Un partenariat inédit

C'est ainsi qu'est née l'idée de proposer un produit hors normes, le Florus Solatium, à travers un partenariat inédit entre le Diocèse de Saint-Flour, l'Association des amis de la cathédrale de Saint Flour et Cantal Salaisons (Groupe Altitude).



Didier BOUSSAROQUE
Président - GROUPE ALTITUDE

Certifié IGP Auvergne et Porc de montagne, le Florus Solatium est issu de porcs charcutiers élevés par les adhérents de la CAPP, la Coopérative porcine de l'Union Altitude. Il est tout d'abord salé au sel sec à la main, enfoui une quinzaine de jours puis séché dans les ateliers de Cantal Salaisons à Aurillac.

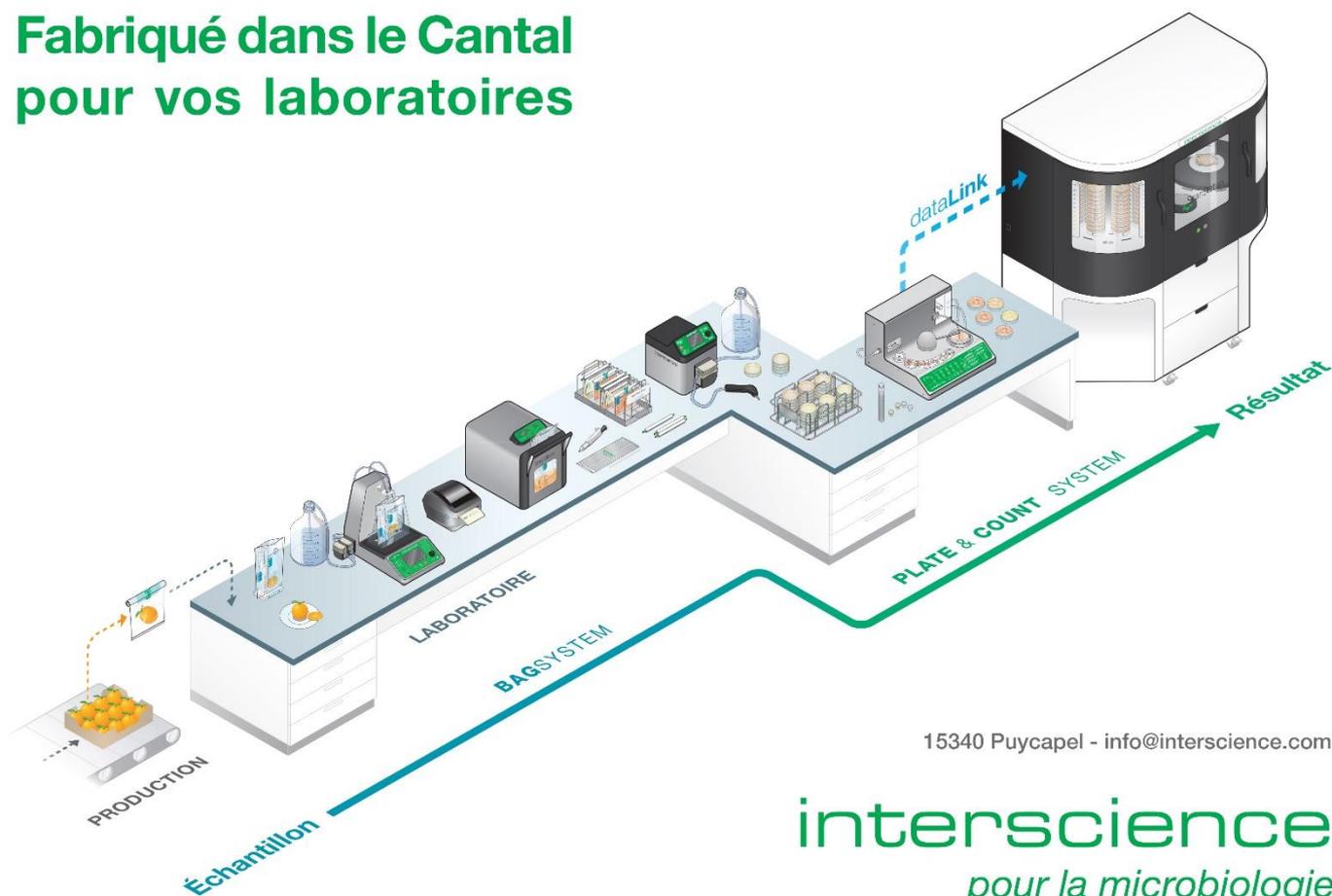
Des clients prestigieux

En quelques semaines, les 55 premiers jambons ont ainsi trouvé preneur : parmi eux, des chefs étoilés (Guy Savoy, Régis & Jacques Marcon, Serge Vieira), des restaurateurs du territoire (La Mangoune, La Maison d'Adelaïde), mais également des particuliers. Les médias nationaux & locaux se sont intéressés de près à cette opération originale avec notamment des reportages diffusés dans les JT de 13H de TF1 et France 3, des articles dans Le Parisien Aujourd'hui en France et l'Auvergnat de Paris. Même le principal quotidien néerlandais a consacré un article au Florus Solatium !

« A travers sa filiale Cantal Salaisons, Altitude a répondu favorablement à ce partenariat car il met en lumière de manière originale nos savoir-faire agricoles et salaisoniers », souligne Didier Boussaroque, Président de l'Union Altitude. « Ce partenariat est véritablement source de fierté pour les hommes et les femmes de notre coopérative, qu'ils soient éleveurs de montagne ou salariés spécialisés dans l'élaboration de produits. Tous contribuent ainsi à mettre en avant le patrimoine de notre département. En tant que coopérative de territoire, ce partenariat a donc du sens ! ».

Le Journal télévisé de TF1 a consacré un reportage au Florus Solatium au mois de juin

**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

SITE DE PRODUCTION AUTECH, TECHNOLOGIE 4.0 AU CŒUR DE LA FRANCE



Le nouveau site de production AUTECH du groupe Euro Investissement a été inauguré en Mai 2022. AUTECH, est une unité de production indépendante robotisée et automatisée d'une envergure de plus de 14 000 m². L'usine propose une vaste gamme de services et produits « Made in France » : études de projets, découpes Laser et plasma, pliage robotisé, usinage, soudure robotisée, passivation de l'Inox, grenailage, thermolaquage, etc. , le tout dans une démarche éco-responsable ! AUTECH est une production industrielle 4.0.

Les prestations d'AUTECH comprennent la production d'Europe Service (leader dans le secteur du matériel d'entretien de voirie) avec ses marques France-Neige, Bialler et Sicoméтал. La production comprend des lames, étraves, stations de saumure, super structures de laveuses de voirie, épanduses de lait de chaux ou encore des motorisations GNV pour véhicules. AUTECH proposera aussi des prestations de sous-traitance pour divers secteurs.



En plus de rapatrier la production pour une production industrielle 4.0 « made in France » et la rendre plus efficace grâce à des outils et technologies avancés, la construction de ce site a permis de créer près de 45 emplois et favoriser la sous-traitance locale tout en s'adaptant aux nouvelles normes environnementales.

Les efforts réalisés se poursuivront pour assurer une production neutre en CO₂ et avec des besoins énergétiques considérablement réduits. De l'autoconsommation d'énergie verte à la préservation des ressources, en passant par le recyclage durable des déchets, cette usine 4.0 réussit à combiner efficacité et durabilité.

Par exemple :

- Sur le toit, le système photovoltaïque alimentera l'installation en électricité verte,
- Le système de chauffage et les fours de cuissons sont hybrides,
- Les cabines de lavage et de traitement recyclent les eaux sans aucun rejet à l'extérieur tout en diminuant leur consommation de 95%.



Autec a permis de développer encore davantage le centre de recherche et de développement en ayant toujours chevillée au corps la volonté, d'imaginer et produire des véhicules et du matériel de qualité, innovants, adaptés aux attentes des clients et bien sûr 100% Français !

En outre un espace entièrement dédié à la formation a été créé sur ce nouveau site. Le large catalogue de formations est accessible aux clients, mais également aux salariés.

A propos d'AUTEC:

AUTEC est une société créée en 2020, membre du groupe Euro Investissement. Ce site de production a pour objet l'exécution de prestations de découpe de métaux, découpe laser fibre tôle et tube, découpe plasma, chaudronnerie, pliage robotisé, façonnage, soudure robotisé, thermolaquage, passivation de l'innox, usinage numérique ; études de projets et accessoirement l'achat-vente de tous produits se rattachant à l'activité principale de découpage, le tout dans une démarche éco-responsable.

AUTEC rassemble la production d'Europe Service et ses marques Bialler, France-Neige et Sicométal.





**1^{er} fabricant D'ALIMENTS
français D'ALLAITEMENT
pour l'élevage des jeunes animaux**



**Construire le présent
pour améliorer l'avenir**

- +** Une **Entreprise qui investit,**
- +** Une **Gamme complète et innovante,**
- +** Trois **Axes majeurs:
Sécurité, qualité et environnement**

**LEADER EUROPÉEN EN
INGRÉDIENTS RÉ-ENGRAISSÉS
POUR LA NUTRITION ANIMALE**

**EN 2022
NOUVELLE UNITE DE MELANGE ET
DE CONDITIONNEMENT**



BONILAIT PROTEINES

5 route de Saint Georges - BP 80002 - 86361 CHASSENEUIL DU POITOU CEDEX

Tél. : (33) 05 49 39 30 00

www.bonilait.com - email : export@bonilait.com



Retrouvez-nous sur les salons professionnels:



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



**MAÎTRE AFFINEUR &
PRODUCTEUR**

Fromages A.O.P. d'Auvergne (Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, Cantal, Salers)
Grand Murols

Fromages du Limousin & de Chèvre
Produits ultra-frais (crème, beurre, yaourt, etc.)
etc.

Issue d'une longue lignée d'affineurs, **Pierre Dischamp** perpétue la tradition familiale dans le plus grand respect des produits d'Auvergne et du Limousin
Contactez-nous ! contact@murols.com
2 rue de la Chaux Blanche, 63800 Cournon d'Auvergne

LES ATELIERS TECHNOLOGIQUES UNE DYNAMIQUE EN MARCHE ET DES CONCRETISATIONS DE TRAVAUX

Sylvain Fontalive
Directeur des ateliers technologiques

Du renouvellement de matériels

Au labo-viandes :



A la Laiterie :



Cette démarche continue, permettra l'amélioration des outils et des conditions de travail. Nous avons conscience que le chemin sera long, nous le faisons et l'accomplirons ensemble.

- De la remise en état de locaux

Déménagement du laboratoire d'analyses sensorielles



Rénovation des séchoirs



Peintures, résines des sols et remise en état de l'escalier



Remplacement de l'évaporateur de la salle de découpe, réparation de la cellule de refroidissement rapide et remise en conformité électrique



Cette année nous avons engagé 266 000 € sur les ateliers dont 172 000 € de subventions venant de la Région AURA. Nous avons réussi à créer un projet de mise en synergie de territoire et obtenu 80 000 € de subventions publiques et privées en 6 mois. Maintenant, un véritable travail de fond nous attend pour aller chercher des co-financements que nous avons besoin de réunir pour répondre aux nombreux enjeux du présent et du futur.

Les ateliers technologiques sont un carrefour d'échanges, de partages d'expériences et des supports d'accompagnement pour des projets de développement et d'animation du territoire. Ils favorisent la mise en dialogues et permettent la transmission des savoir-faire laitiers et viandes.

Former, développer et permettre de construire les premiers flux économiques.

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

Site d'Aurillac

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



Le laboratoire réalise aussi :
• Analyses fourrages • Audit & Formation

www.agrolabs.fr
Agrolab's, siège social : 38, rue de Salers - 15000 AURILLAC
Tél : 04.71.46.82.00 - contact.aurillac@agrolabs.fr

 **PIERRE GUERIN**
UNE MARQUE DE EQUANS

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

Vos besoins, Nos produits

- Cuves de stockage
- Cuves de procédé
- Agitateurs
- Systèmes de mélange
- Systèmes NEP

L'expérience de votre métier

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

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



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

TRANSMISSION DES SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE EN TECHNOLOGIE LAITIÈRE : BESOINS ET PRATIQUES

Maxence VIRELAUDE,
Formateur au CFPPA

« Création d'une dynamique de recueil et de partage des savoir-faire au sein d'une filière fromagère AOP via l'outil DOCAMEX : Exemple des filières Cantal et Salers »

Identification du besoin :

- **Quelles sont les pratiques de capitalisation des connaissances au sein de la filière Cantal ? = Point de départ :**
- **Pourquoi la filière s'est engagée dans une démarche de recueil et de capitalisation de ses connaissances ?**
- **Le comité interprofessionnel des fromages (CIF) a choisi de participer au projet DOCAMEX pour la filière Cantal AOP et le Salers AOP afin d'avoir un outil de formation pour différents acteurs (en formation continue, formation de professionnels ou de nouveaux entrants) utilisé par l'équipe technique de l'ODG. DOCAMEX doit permettre d'acquérir des connaissances de manière structurée et décloisonnée entre les différentes étapes de procédé mais aussi de dégager des leviers pour obtenir des fromages de qualité grâce à la connaissance des causes des défauts et de qualité en technologie fromagère. Au début du projet, le CIF a identifié une thématique de qualité par filière :**

-Pour le Cantal AOP : L'objectif était de se concentrer sur le Cantal laitier et « comment obtenir la typicité du cantal »

-Pour le Salers AOP : L'objectif était : « comment travailler avec une gerle de qualité »

Quelle stratégie a été mise en place pour réaliser le recueil et la capitalisation des savoirs et savoir-faire au sein de la filière ? :

Dès le début le CIF a considéré qu'il était essentiel de travailler de concert avec l'enseignement pour développer des outils de transmission des savoir-faire.

- **Quels ont été les choix de la filière sur l'organisation du recueil : public cible, personnes qui réalisent (qui et pourquoi) ? Intérêt du partenariat avec l'ENILV ? Planning envisagé ?**

En conséquence des binômes ont été créés : un technicien du CIF et un enseignant/formateur en technologie fromagère. Michel Margot (technicien/gradeur du CIF) et Maxence Virelaude (formateur en technologie fromagère au CFPPA G. Pompidou ENILV d'Aurillac) travaillent pour la filière Cantal AOP laitier ; Laurent Lascroux (technicien/gradeur du CIF) et Florence Rabanne (Enseignante en Génie Alimentaire au lycée G. Pompidou ENILV d'Aurillac) œuvrent pour la filière AOP Salers. L'objectif de ces binômes étaient d'élaborer deux arborescences sur les thématiques définies et d'enrichir la partie livre de connaissance. Chaque binôme a été aidé par le pôle fromager qui avait un rôle d'animation.

La création de ces binômes avait pour objectif de créer plus d'échanges, de partenariat entre les deux structures et d'apporter des compétences complémentaires. Elle a permis également,

un enrichissement de contenu sur les filières fromagères et la transformation laitière en général et d'échanger sur la réalité du terrain que chacun rencontre dans son travail quotidien. Un travail de bibliographie réalisé par Pauline Gerber, notamment sur la partie AOP Salers, a permis de compléter les connaissances.

- **Modalités de recueil : comment êtes-vous organisés ? Nombre de séances ? Qui y participe ? Ressources complémentaires ?**

Après plusieurs formations sur les moyens de recueil et la capitalisation des savoirs, les filières ont utilisés deux méthodes différentes :

-La didactique professionnelle pour la filière Salers qui consiste à faire des prises vidéo sur les pratiques. Il faut ensuite les visionner avec le producteur pour extraire un maximum d'explication et recueillir un maximum d'information sur la gestuelle et le savoir-faire. Un panel d'une dizaine de producteurs a été sélectionné par le CIF pour avoir une grande représentativité des pratiques faites dans la filière.

-L'entretien d'explicitation, qui consiste de faire un entretien avec un responsable de fabrication, un fromager pour qu'il nous explique sa définition de la typicité d'un Cantal AOP et les moyens utilisés et nécessaire pour l'obtenir. Le CIF a choisi d'avoir au moins une personne par entreprise transformant du Cantal AOP laitier.

Freins identifiés :

- **Quelles difficultés rencontrées ?**
- **Quels moyens mis en place pour lever ces difficultés ?**

La première des choses a été d'intégrer le temps nécessaire à la réalisation de l'une ou l'autre des méthodes. Elles sont chronophages et chaque membre d'un binôme a dû bousculer son agenda et modifier son travail quotidien.

Pour la filière Salers, la méthode de recueil était très intéressante puisqu'elle a permis de mettre en évidence certaines pratiques sur l'entretien de la gerle dont le producteur oubliait de parler alors que cela avait son importance. La difficulté de cette méthode est le temps de mobilisation demandé aux différents producteurs (temps de prise de vidéo, temps de visionnage, analyse et temps de confrontation avec le producteur).

Un gros travail a été nécessaire pour le traitement des vidéos et la retranscription des données dans DOCAMEX. Malgré tout cette méthode a permis de recueillir énormément d'informations sur les savoir-faire des producteurs et montre qu'il n'y a pas qu'un seul chemin pour obtenir le résultat mais bien plusieurs pratiques pour obtenir le résultat en cohérence avec son système de production et de transformation.

Pour la filière Cantal AOP laitier, un premier entretien trop large a été effectué dans une entreprise laitière. Il est apparu qu'il était difficile à faire et nous avons récupéré très peu d'information précise. La thématique de la typicité étant trop vaste et multifactorielle nous n'avons obtenu qu'un process global et pas de précision sur les points clés.

Face à cela nous avons modifié notre approche :

-Premièrement, il est important de définir une thématique plus précise sur étape, une gestuelle ou une pratique et non une thématique trop ouverte.

-Deuxièmement, cette méthode demande aussi beaucoup d'expérience et de formation dans la conduite de l'entretien pour ne pas interpréter les propos du fromager.

A la suite de cet essai, nous avons donc choisi de travailler le livre de connaissances et les arborescences entre technologues.

Avec la crise sanitaire et des problèmes d'effectifs dans les deux structures, cette étape a pris du retard et un nouveau groupe a été constitué. Alexia Dupain, Jean-Paul Puechbroussoux (Technicien du CIF) et Ophélie Jaffrennou (Pôle fromager) ont rejoint Maxence Virelaude. La nouvelle méthode utilisée, se base sur les contenus socles (Livre de connaissance et arborescence), sur des éléments recensés par le CIF et sur les bases documentaires que chacun possède. Cela a permis de réaliser une bonne partie du livre socle et de réaliser plusieurs arborescences sur le Cantal AOP. Bien que 16 nouvelles cartes conceptuelles et 4 arborescences aient été créées entre juin 2021 et mars 2022, la somme des informations à recenser est encore très importante pour finaliser cette étape. La dernière et prochaine étape, serait de réunir les différents acteurs de la filière pour faire une relecture des contenus et apporter des précisions sur certains points.

Le travail au sein d'une filière nécessite une méthodologie et du temps supplémentaire. Une difficulté que tout le monde a rencontrée lors de ces groupes de travail est de réussir à identifier toutes les pratiques sans en oublier et préserver l'anonymat de chaque acteur. Il faut également intégrer le cadre réglementaire qu'est le cahier des charges.

Quels impacts sur la filière peut avoir eu ce travail collectif ?

- ***Impact sur l'animation technologique entre techniciens ?***
- ***Impacts sur le partage entre opérateurs -> Prise de conscience d'un SF collectif ?***
- ***Prise de conscience de l'intérêt de cette capitalisation ?***
- ***Mobilisation de la filière autour d'un objectif commun ? Impact sur le collectif ?***

DOCAMEX a permis au CIF et à l'ENILV d'Aurillac d'échanger un peu plus et de se rapprocher. Les différents techniciens ont appris à mieux se connaître et peuvent maintenant échanger sur d'autres sujets. Les groupes de travail sont, des occasions rares pour les techniciens, d'échanger et de partager des connaissances et des pratiques. Ces groupes de travail ont pu se dérouler grâce au Pôle fromager qui s'est chargé de faire l'animation et aux différents référents qui ont mobilisé du temps et partagé leurs savoirs.

Cela permet maintenant de savoir où se trouve les différentes ressources ou les personnes ressources dans les différents domaines.

Cette coopération a apporté un enrichissement des savoirs pour les techniciens référents et serviront, à l'avenir à tous les acteurs de la filière. La notion de diversité a été démontrée et permet à chaque technicien de mieux intégrer cette notion pour apporter ses conseils techniques.

Conclusion : Apport de DOCAMEX dans les pratiques de gestion des connaissances pour une filière fromagère AOP

Cet outil permet aux filières AOP Cantal et Salers de disposer d'un outil de recensement des pratiques évolutif en fonction des besoins. Celles-ci pourront l'utiliser dans différentes situations, faire découvrir ou approfondir les connaissances en technologie fromagère et dans une démarche d'accompagnement pour trouver des solutions à des problèmes en fabrication.

Affaire à suivre.....

**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 2023 :****↳ Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées**

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

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ **4 jours** (du 2 au 6 octobre 2023)

↳ 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 22 au 26 mai 2023)

↳ La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

☐ **3 jours** (18 au 21 septembre 2023)

↳ 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 27 novembre au 2 décembre 2023)

↳ 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 24 au 28 avril 2023)



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

Vous êtes convaincu que l'informatique est un levier de croissance pour votre entreprise agroalimentaire ;

Vous avez besoin d'accompagnement pour obtenir une nouvelle certification qualité ;

Votre objectif est d'accroître la satisfaction de vos clients et vos résultats ;

INGENIAA

Nous mettons
notre expérience et
nos compétences
à votre disposition pour :

INGÉNIERIE DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES
Conseil & Formation

- Optimiser vos plans QHSE,
- Réaliser un diagnostic de vos performances
- Faire évoluer votre système d'information (Ingeniaa est distributeur certifié du logiciel VIF)
- Améliorer la gestion de votre entreprise,
- Développer les compétences de vos collaborateurs (Ingeniaa est certifié Qualiopi)

Jean-François Chaveroche et son équipe d'ingénieurs et techniciens vous apporteront une assistance personnalisée et proche du terrain.

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



Entreprise à mission

- Toiles à fromage
- Poches pour filtres berges
- Sacs de filtration mécanique
- Sacs et stores d'égouttage
- Sacs de filtration de fines de sérum
- Tissus pour industries alimentaires

59540 CAUDRY France

TÉL. : 03 27 85 29 03

E-mail : contact@bastien.fr - Web : www.bastien.fr



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

les fromageries occitanes

Saint-Mamet Talizat

cuique suum

Auvergne - Roquefort - Pyrénées

Le meilleur des fromages d'Auvergne et du Sud-Ouest.

TERRITOIRE-ECOLE DU CANTAL L'AVENTURE CONTINUE

Sylvain Fontalive

Le point de départ de ce parcours émane des réponses de nos apprenants, collègues et partenaires à des questions concernant leur façon de voir ce qui les entoure dans le Cantal et de se voir dans cet environnement.

La plupart aiment effectivement ce territoire et souhaitent y travailler. Ils sont unanimes sur le fait que les prairies, les arbres, les chemins qui dessinent nos reliefs donne cette singularité à ce beau Cantal.

Cette belle carte postale n'est pourtant pas naturelle, elle est façonnée, organisée par l'Homme car sans lui, il n'y aurait que des arbres.

Ces femmes et ces hommes sont les paysans.

L'exposition du Territoire a pour but de rendre visible leur travail.

C'est un parcours en 10 lieux qui suit le fromage Cantal de la fourche à la fourchette en passant par la forêt tel qu'il est produit sur l'établissement :

Les prairies, les vaches, la gerle, la forêt, les menus du restaurant scolaire, la laiterie, la formation de fromager, le lien entre lait et viande, l'incubateur et les écoles du territoire nécessaires à la filière.

Le dernier volet de ce parcours « le lait dans tous ses états » est en cours d'installation dans la laiterie, des supports visuels montrant le cycle du lait produit dans notre établissement, ses caractéristiques, ses singularités et les différentes échelles de marché. Des supports numériques sont proposés, montrant la fabrication des fromages Cantal, Salers et Bleu d'Auvergne, nos trois AOP fabriquées sur le site.

Sur notre territoire 4000 emplois directs ou indirects sont liés à ce savoir-faire, nous avons donc édité une carte des métiers des formations et des entreprises en lien avec nos activités. Former et formons un territoire école

Aujourd'hui cette aventure a été visitée par plus de 750 personnes. Nous avons recueilli beaucoup d'encouragements, son contenu sera bientôt droné pour permettre l'accès au plus grand nombre



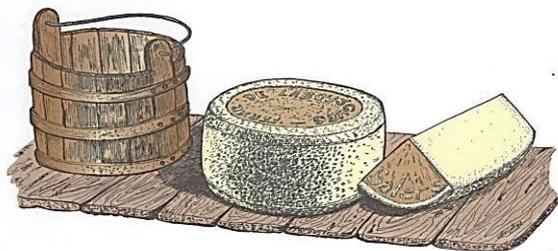
Nous remercions ceux et celles qui nous ont fait confiance et ont soutenu ce projet



CIF

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

+33 (0)4 74 76 11 55
contact@chalonmegard.fr

www.chalonmegard.com

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



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



Fromagerie Bonal

Affineur Négociant
Grossiste - Détaillant
Spécialiste en Cantal

Un respect des traditions
"La saveur du terroir"



Méthodes traditionnelles d'affinage
84-88 avenue de la république - 15000 Aurillac
Tél : 04 71 48 22 85 - Fax 04 71 48 15 46

UN GUIDE DES BONNES PRATIQUES POUR LA TRANSFORMATION FERMIERE DE PRODUITS A BASE DE PORC

Sylvain FONTALIVE

Pourquoi ce guide ? La production fermière s'adapte en permanence aux attentes des clients : les gammes s'élargissent et les circuits de distribution se diversifient. Les ateliers fermiers restent très divers, allant de la transformation de quelques porcs jusqu'à une centaine, ou plus, chaque mois. Le fonctionnement de leur atelier a des spécificités fortes comme la responsabilité concentrée sur peu de personnes, de petits volumes traités, une origine de la matière première maîtrisée ... Pour accompagner les transformateurs à la ferme, ce Guide de Bonnes Pratiques a été conçu pour répondre à ce besoin. Il s'agit d'un recueil de recommandations techniques élaboré par des organismes de conseil et de formation travaillant au quotidien avec des producteurs fermiers.



Quels objectifs ? Ce Guide de Bonnes Pratiques vise à :

- Comprendre les risques et identifier les points clés à maîtriser
- Positionner les enregistrements à leur juste place dans un atelier fermier, sans confondre enregistrements et contrôles.
- Être un support de travail qui nécessite une personnalisation à chaque atelier.

Pour qui ? Ce guide s'adresse à tous les producteurs fermiers transformant leurs porcs, installés ou en réflexion pour la création d'un atelier. Aux conseillers et formateurs accompagnant les ateliers de transformation à la ferme.

Comment se le procurer ?

Vous pouvez vous rendre sur le site www.gpompidouenilv.fr

Rubriques : Nos centres / Les ateliers / téléchargement du PDF gratuit

Ce guide a été rédigé par :

Arnaud BOZEC (1) (coordination) Ingénieur d'études, au Pôle Viandes et Charcuteries IFIP-Institut du Porc
Françoise MORIZOT-BRAUD (2) Directrice du Centre d'Etude et de Ressources sur la Diversification, CERD
Emmanuelle SOUDAY (3) Chargée de mission au Pôle Circuits courts & Accueil à la ferme Chambre d'agriculture des Pays de la Loire
Gilles TESTANIERE (4) Conseiller Transformation Fermière Association des Producteurs Fermiers de l'Isère (APFI), Chambre Départementale d'Agriculture de l'Isère
Yves ARNAUD (5) Responsable de l'atelier viande de l'EPL G.Pompidou ENILV d'Aurillac
Aurélié DELGADO (6) Chargée d'appui technique auprès des producteurs. Atelier technologique de l'EPL G.Pompidou ENILV d'Aurillac

Financement

Ce guide a bénéficié du soutien financier du Ministère de l'Agriculture et de l'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires (ANCT) et du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) au titre du programme spécifique du Réseau Rural National 2014-2020.

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

aef

agencement équipement fromagerie

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

Matériel
neuf et occasion pour
l'agro-alimentaire

Nicolas JACQUIER

Affinage



Équipement divers



Fabrication



Z.A. sous le Moulin - 39140 BLETTERANS

Tél. 03 84 48 19 86 - Fax. 03 84 85 15 69 - Port. 06 76 08 12 83

www.aef-jacquier.com - E-mail : contact@aef-jacquier.com

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



LFL

Fourniture Laitière

Concevoir & développer
vos fabrications

04.74.30.50.37

01370 ST-ETIENNE-DU-BOIS
contact@fourniture-laitiere.com

www.fourniture-laitiere.com


JEUNE
MONTAGNE



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 fièr-es 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.

 PROFESSIONAL. CALIBRATED. EQUIPMENT.



COUP D'ENVOI DU PROJET RSE POUR LES ATELIERS-TECHNOLOGIQUES (LAIT ET VIANDES)

Sylvain FONTALIVE

Responsabilité sociétale des entreprises (RSE) : qu'est-ce que c'est ?

La responsabilité sociétale des entreprises (RSE) également appelée responsabilité sociale des entreprises est définie par la commission européenne. C'est l'intégration volontaire par les entreprises de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités commerciales et leurs relations avec les parties prenantes.

En d'autres termes, la RSE c'est la contribution des entreprises aux enjeux du développement durable.

Une entreprise qui pratique la RSE va donc chercher à avoir un impact positif sur la société tout en étant économiquement viable.

La norme **ISO 26000**, standard international, définit le périmètre de la RSE autour de sept thématiques centrales :

1. la gouvernance de l'organisation
1. les droits de l'homme
2. les relations et conditions de travail
3. l'environnement
4. la loyauté des pratiques
5. les questions relatives aux consommateurs
6. les communautés et le développement local.

Rendre visible ce qui est fait, partageons nos valeurs, soyons conso-acteurs.

Les grandes étapes

Etapas		Action ateliers technologiques
1	Présentation de la démarche	<ul style="list-style-type: none">• Un référent participe• Constitue une équipe-projet
2	Formation des équipes-projets	<ul style="list-style-type: none">• Participe à la formation (équipe-projet)
3	Ateliers par thèmes	<ul style="list-style-type: none">• Réalise les auto évaluations (6 thèmes)
4	Atelier "parties prenantes"	<ul style="list-style-type: none">• Réalise les auto-évaluations (parties prenantes)
5	Atelier "bilan global »	<ul style="list-style-type: none">• Reconsidère l'ensemble de son auto-évaluation (étapes 3 & 4)
6	Atelier "Impacts RSE"	<ul style="list-style-type: none">• Réalise la synthèse de son auto-évaluation et tire ses premières conclusions• Rédige la note de synthèse

Avec qui ?

Avec les membres de la communauté éducative de l'établissement, les étudiants, stagiaires et les parties prenantes (collectivités, entreprises, associations, ODG : organismes de défense et de gestion) qui le souhaitent

Renseignements au 06.38.82.28.73 ou sylvain.fontalive@educagri.fr

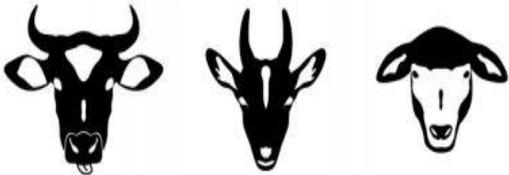
L'AMICALE EN IMAGES SUR 2021-2022 ...

AG à Saint Flour – Octobre 2021





From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

Cédric ALBERT

Fresquel | 1270 St Julien de Briola

06 33 53 17 09

cedric.albert@fromac.fr

AOP BLEU D'AUVERGNE

L'instant intense

Conception : www.queplusset.com © T. Jaisson, P. Sissans

Forum des Métiers - 31 03 2022



Compagnie des Fromages & RichesMonts

Fromages de France



Compagnie des Fromages & RichesMonts

5 Rue Chantecoq 92800 PUTEAUX

Tél: 01 46 43 61 00



FABRICANT DE MATÉRIEL DE FROMAGERIE FERMIÈRE

FROM-INOX.FR



Production
100% française



Cuves de fabrication

Tables de moulage

Presses verticales/horizontales

ATELIER Z.A. Clément ADER • 64510 ASSAT contact@from-inox.com

ANIMATIONS AUTOUR DES FORMATIONS ET DES PRODUITS

Durant l'année 2021-2022, l'établissement a participé à de nombreuses animations afin de valoriser les richesses de nos savoir-faire.

Nous avons été présents :

- Aux concours de dégustation (sommet de l'élevage de Cournon, concours international de Lyon, concours général agricole de Paris, Européenne du goût à Aurillac).
- Dans les établissements scolaires du bassin d'Aurillac afin de promouvoir nos métiers et formations (débat citoyen, visites guidées de nos installations et des expositions : territoire école plus pacte vert pour l'Europe).
- Lors de la journée du 31 mai 2022, nous avons eu le plaisir d'ouvrir nos portes aux équipes du collège Jules Ferry d'Aurillac pour présenter nos savoir-faire et produits à une trentaine de jeunes européens (Norvégiens, Croates, et Espagnols).
- Aux journées nationales de l'agriculture les 17-18-19 juin 2022, moment d'échanges afin de débattre et faire découvrir les métiers de l'agriculture.
- Au CFPPA pour l'anniversaire des 10 ans de la formation des fromages fermiers
- A différents comices agricoles autour du bassin d'Aurillac.

Vous trouverez ci-dessous des photos de ces moments de partages sur Facebook, instagram , WhatsApp.

