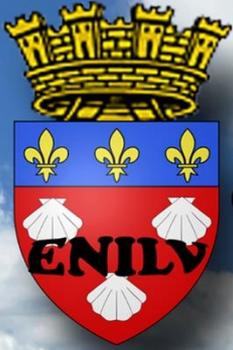


ASSEMBLEE GENERALE 2023



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

14 Octobre 2023



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

Le conseil d'administration de l'amicale et moi-même, sommes honorés de vous retrouver, pour cette assemblée générale 2023 à nouveau 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 souhaitons organiser une journée autour du nouveau pôle d'excellence microbiologie d'Aurillac, mais les aléas de nos agendas en ont décidé autrement. Notre journée a débuté par une visite atypique, de l'un des fleurons de l'industrie Aurillacoise, l'entreprise Matière. Puis cet après-midi, nous avons été accueillis dans les nouveaux locaux ultra modernes de l'entreprise LIP, Laboratoire interprofessionnel de production, (entreprise partie prenante du pôle d'excellence). 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 présent 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.

En 2022-2023, nous connaissons une très grande volatilité des cours des matières premières, des emballages et des énergies, qui nous oblige à mettre en œuvre toute notre agilité et notre « bon sens paysan » pour permettre de servir au mieux nos clients BtoB et BtoC, en qualité, quantité, en temps et en heure.

Nous connaissons aussi une autre crise dans nos professions, elle était malheureusement prévisible, le manque de bras et de matière grise. Depuis des années nos métiers sont dénigrés par les médias et parfois même par les services en charge de l'orientation des jeunes.

Oui nos métiers ne sont pas toujours glamours, Oui nos métiers ne sont pas toujours « télégéniques » ou « instagrammables », Oui parfois il faut se lever de bonne heure, Oui parfois il fait froid ... Mais nos métiers sont indispensables, la preuve, nous n'avons pour la plupart jamais cessé de travailler pendant la crise du COVID.

Mais ils sont bien plus que ça, des métiers du vivant, des métiers passion, transformer une matière brute en de multiples produits gastronomiques, permettre à tout un chacun de manger à sa faim en fonction de son budget.

Ce manque d'appétence, pour l'agroalimentaire, commence déjà dans les Etablissements d'enseignement Agricole, les ENIL... Aurillac n'échappe pas à cette situation, nous avons failli voir disparaître une des spécialités de BTS en cette rentrée 2023 ...

Mais l'établissement n'est pas resté impassible face à cette crise des vocations. Des projets d'ouverture de nouvelles sessions « plus séduisantes », la mise en place de l'apprentissage couplé avec l'enseignement par la voie initiale sur les filières existantes sont en réflexion.

La création du titre fromager, est la preuve de cette adaptation au besoin du marché du travail.

Nous espérons vivement que les jeunes et les moins jeunes vont nous rejoindre...

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. L'outil ENILJOB en est un ...

Par ailleurs, il apparaît que certains jeunes ou stagiaires 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 ne 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'emploi 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 Cazassus, Monsieur Laurençon, Madame Arzac, Monsieur Fontalive 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 les équipes enseignantes du lycée et du CFPPA qui s'impliquent au quotidien pour l'avenir de nos professions.**

Amicalement

ACTEUR EN CONDITIONNEMENTS D'EXIGENCES



PACKINOV

FABRIQUÉ
EN FRANCE



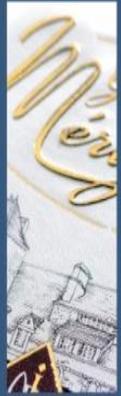
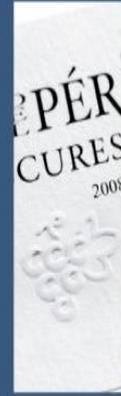
OPERCULES

CONTENANTS

CONDITIONNEUSES

PACKINOV

À VOS CÔTÉS DEPUIS PLUS DE 25 ANS !
WWW.PACKINOV.FR



VOS ÉTIQUETTES ADHÉSIVES DEPUIS 1972

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

euroserum

Membre de **SODIAAL**,
1^{ère} coopérative laitière française

Acteur majeur des ingrédients laitiers
pour l'infantile, la nutrition spécialisée
et l'agroalimentaire

Forte culture internationale
Ventes et expertise à l'export,
bureaux commerciaux en Asie

SODIAAL
Coopérative Laitière Française

Retrouvez toutes nos actualités et nos offres sur notre page LinkedIn et sur www.euroserum.com



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 **04 71 48 56 88**
 Fax 04 71 48 29 41

DEPUIS 1917

PAUL DISCHAMP

LES FROMAGES D'Auvergne
 PAR PAUL DISCHAMP



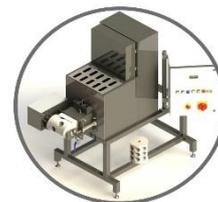
www.pauldischamp.com

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

Eric CAZASSUS

L'année scolaire qui vient de s'achever aura consacré, haut et fort, l'excellence de notre enseignement.

En effet, avec des taux de réussite aux examens au zénith, notre établissement confirme, s'il en était besoin, le niveau d'enseignement dispensé :

- Lycée : 96.1 %
- CFPPA/OFA : 92%

soit au total + 8 points au-dessus de la moyenne nationale, avec 9 promotions à 100% de réussite.

Félicitations donc aux équipes pédagogiques et aux apprenants, l'année 2022-2023 aura été un grand cru.

Qu'en sera-t-il de l'année scolaire qui s'annonce ?

A moins d'être devin (de grand cru !), difficile de le dire à ce jour.

Les recrutements sur le lycée et le CFPPA ont été conformes à l'année précédente mais en baisse sur l'apprentissage.

L'analyse, plus approfondie, révèle cependant un désamour des candidats sur les niveaux BTS et la filière agro-alimentaire au sens large.

Ce constat, déjà réalisé l'an dernier, nous avait conduits à déterminer une feuille de route.

Actée au Conseil d'Administration de juin dernier, cette dernière se concrétisera par la création du BTS Bioqualim et du BTS Anabiotec en mixité des publics en formations initiale et apprentissage dès la rentrée 2025.

Ces ouvertures de formations s'inscrivent dans le projet plus large, du Pôle d'Excellence en Microbiologie voulu par la profession et piloté par l'INRAE et la Préfecture du Cantal.

De plus, la création de ce PEM devrait se concrétiser, d'ici peu, par la construction d'un laboratoire de recherche ouvert aux entreprises, aux chercheurs et à nos apprenants, à proximité de notre établissement.

Gageons que l'ensemble de ces projets concoure non seulement à l'élargissement de notre offre de formations mais surtout conforte notre recrutement dans un contexte démographique local difficile.

Il nous faut, dès aujourd'hui, explorer toutes les pistes pour assurer notre futur car « l'avenir est moins à découvrir, qu'à inventer » (Bergé) avec vous à nos côtés.

Très cordialement.



Eric CAZASSUS,
Directeur de l'EPLEFPA d'Aurillac



engagés ensemble

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

MORIGINE Montagne

Avec le soutien de
REPUBLIQUE FRANÇAISE
AGENCE NATIONALE DE LA COHESION DES TERRITOIRES



BONNET Hygiène

HeeGEO
Pour une planète propre

Agence Aurillac
106 av Gal Leclerc « La Ponétie »
15000 AURILLAC
Tél. 04 71 47 21 65
Fax. 04 71 47 29 29
E-mail : contact15-bh@heegeo.fr



Coop Haute-Maurienne
Vanoise

Beaufort • Bleu de Bonneval

36 Rue de l'Arc
73480 Val Cenis Lanslebourg
Tél. : 04 79 05 92 79

Circuit de visite
Retrouvez tous nos magasins sur
www.coophautemaurienne.fr





Venez partager
une passion,
des métiers,
des savoir-faire
 transmis de générations
 en générations.

Pour en savoir plus sur nos métiers :
 odgbriemeauxmelun@gmail.com
 01 64 37 13 92
 www.briedemeauxetdemelun.fr



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 **Ouest**



ON RECRUTE !

OSEZ! la
 douceur
 du **BREBIS**



Postes à pourvoir en PRODUCTION et LOGISTIQUE.

Envoyer votre candidature

(CV & lettre de motivation) à : recrutement.lpb@sill.fr

Retrouvez-nous sur   et sur notre site lepetitbasque.fr

RAPPORT D'ACTIVITES

Marie-Christine THERON

Lors de notre dernière Assemblée Générale du samedi 15 octobre 2022, à Vézac, ont été élus pour trois ans, conformément aux statuts :
M. LASSALLE Guy, M. MAGNE Tanguy, M. MONTOURCY Gilbert, Mme RAYMOND Josiane, M. ROUEYRE Daniel, M. TEISSEDOU Philippe

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

M. BOULARD Patrice a été élu Président
M. MONTOURCY Gilbert et Mme BALME Anne, 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 2023

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

Nos activités

1 - Carrefour des métiers (rencontre élèves et professionnels)

Il a eu lieu le jeudi 23 mars 2023 à l'amphithéâtre du lycée Georges Pompidou, en présence de M. Cazassus, Proviseur, M. Laurençon, Proviseur adjoint, M. Valadier, gestionnaire et de quelques enseignants. Cette journée a pour but de faire se rencontrer les étudiants BTS STA (1^{ère} et 2^{ème} année) et les CS TL (Certificat de Spécialisation) avec des professionnels de l'agroalimentaire, anciens élèves de l'ENILV. Cette année nous l'avions proposé également aux élèves des classes du lycée Georges Pompidou.

Après une présentation de l'amicale et du service emploi (Eniljob) par Patrice Boulard, deux groupes d'étudiants BTS STA deuxième année ont exposé les travaux réalisés au cours des séances de pluridisciplinarité (produits innovants). La parole a été donnée ensuite à Frédéric Gaucheron, expert en sciences et technologies laitières, représentant du CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) et aux professionnels s'étant déplacés pour témoigner 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. Dix-neuf professionnels étaient présents (Directeur fromagerie, responsable qualité, responsable conditionnement, responsable ressources humaines, technicien de laboratoire, producteur fermier...). Nombreux ont fait part de leurs besoins de recrutement à court terme dans leurs entreprises. Les discussions se sont ensuite prolongées autour d'un apéritif dînatoire.

Un sondage a été effectué faisant apparaître que 86 % des étudiants ont trouvé un réel intérêt aux témoignages et échanges lors de la partie conviviale. Les élèves de BTS2 et une bonne partie des élèves de BTS1 ont jugé la formule intéressante de par la diversité des professionnels et des métiers présentés (66,6 % ont indiqué avoir avancé dans leur projet).

2 - Assemblée Générale

Elle a eu lieu le samedi 15 octobre 2022 à Vézac et ses environs. Trois visites ont été organisées (Entreprise Méca Theil, Usine Autec, GAEC de l'Allée d'Espinet)
Dès le matin, nous avons été chaleureusement accueillis par Olivier Theil gérant de Méca Theil à Lafeuillade en Vézic, société fondée en 1998 qui conçoit des machines spéciales automatisées et robotisées et réalise des pièces particulières à l'unité ou de petites séries sur mesure (en aluminium, plastique, acier ...) pour tous types de clients. Nous avons parcouru les différents ateliers (atelier de fabrication, atelier dédié à l'usinage des pièces de toutes sortes, atelier de montage des machines). De la machine pour percer, souder, graver des plaques ou encore soulager les étapes les plus physiques de la fabrication du salers, la palette des projets et réalisation de la PME est des plus éclectique. La société s'est aussi lancée dans la conception de maisons modulaires à ossature métallique, mais aussi de SPAS. Nous avons pu découvrir l'une de ces maisons.

En début d'après-midi, nous avons été accueillis par Jean Pierre Cavanié de la société Autec, à Ytrac, créée en 2020 (filiale de Europe service) entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de matériels et de véhicules de déneigement et de propreté urbaine. Nous avons découvert les différents ateliers : atelier de découpe (laser, plasma) atelier de pliage robotisé, atelier d'assemblage.

Après cette visite, nous avons été accueillis par Laurent Lours, (GAEC de l'Allée d'Espinet à Vézac), producteur de salers et cantal fermier. Nous avons découvert son exploitation de vaches laitières et la production du fromage fabriqué sans ferment, dans la tradition ancestrale de la gerle en bois de châtaignier contribuant à apporter des arômes typiques au fromage. La visite s'est prolongée par une dégustation.

Notre Rôle

1- Gérer les offres d'emploi et de stage 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. Ce service est 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 2023 au 19 septembre nous avons reçu 814 offres d'emploi, 18 offres de stage et 16 offres d'apprentissage. Sur l'année 2022, nous avons 1 124 offres d'emploi, 57 offres de stage et 39 offres d'apprentissage. 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 qui a eu lieu du 9 au 12 mai dans la région de Beaufort.

3 - Participer, à la remise des diplômes, aux élèves de BTS, bac technologique, bac général, en présence de l'équipe de direction, enseignants, anciens élèves et parents d'élèves. Elle a eu lieu à l'amphithéâtre du Lycée Georges Pompidou, le vendredi 16 décembre 2022.

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.

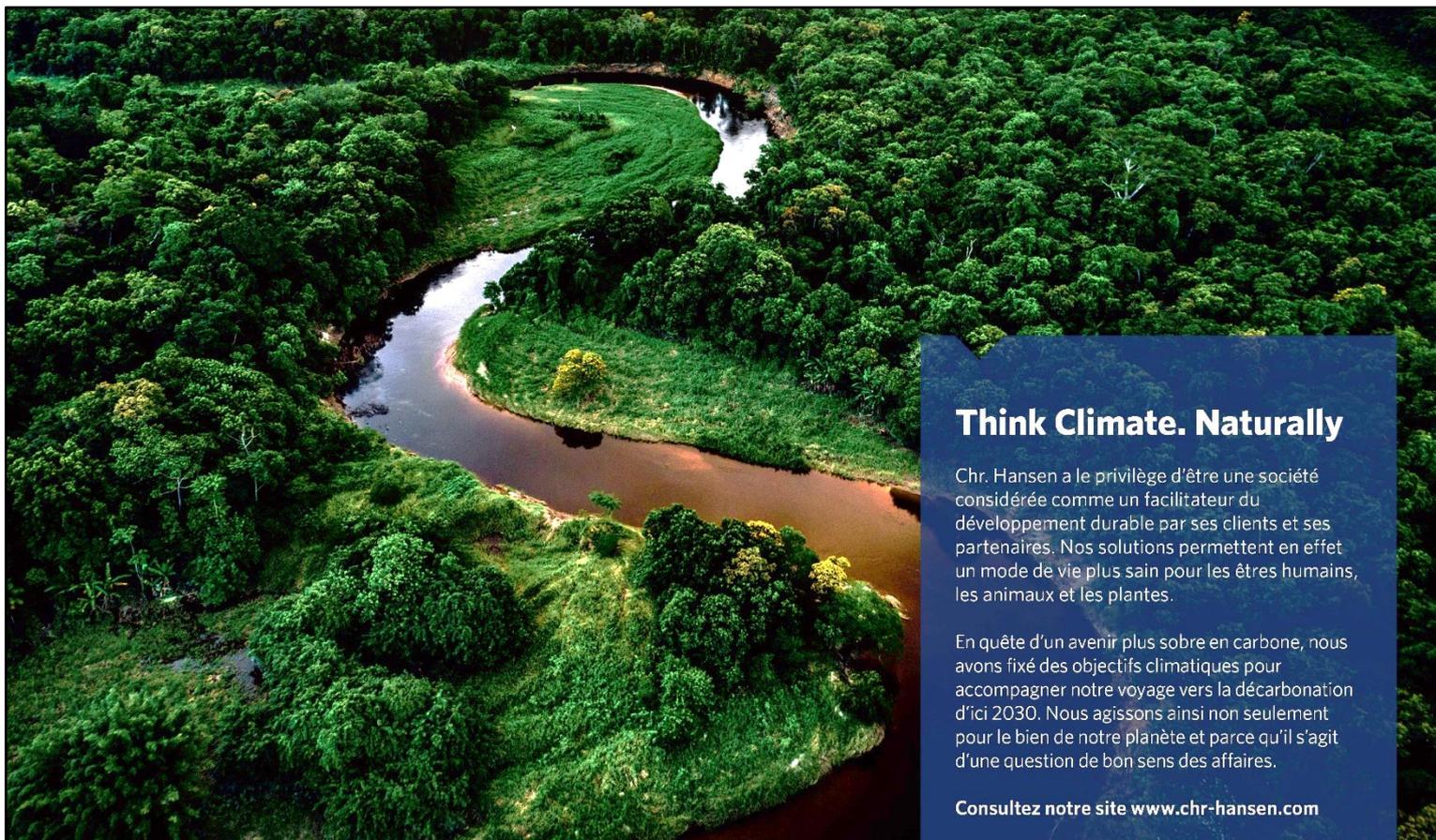
Site Internet et page Facebook

Notre site : www.enilv-aurillac.fr entièrement relooké depuis l'année dernière (Aspect visuel, design plus attrayant et ergonomique, plus de visibilité sur les moteurs de recherche, changement du logo) 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 ».



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

Improving food & health

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



LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

FERMENTS DE SURFACE, D'AFFINAGE, ET DE BIOPROTECTION

Gamme LALCULT® Protect

Nos nouvelles solutions de bioprotection participent au contrôle de la croissance de *Listeria Monocytogenes* et des moisissures dans les produits laitiers

UNE LARGE GAMME D'APPLICATIONS

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



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)



LE RÉSEAU FORMATION EN INDUSTRIE LAITIÈRE

www.anfopeil-enil.fr



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION

Solam
Société Laitière de Macouria



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

A LA DECOUVERTE DU RESEAU DES ENIL



Depuis janvier 2000, les Écoles Nationales de l'Industrie Laitière (ENIL) ont constitué un réseau afin de **promouvoir les métiers de la transformation laitière ainsi que la filière dans son ensemble.**

Aujourd'hui, pour répondre aux attentes du marché, nos établissements se sont diversifiés et forment aux métiers de l'agroalimentaire.

Notre implantation géographique

Le Réseau des ENIL se compose de **6 établissements** et nous offre une couverture nationale marquée par la régionalité de la production laitière.

On retrouve à l'Est l'ENIL de Mamirolle et l'ENIL de Poligny en Franche-Comté et l'ENILV de La-Rochesur-Foron en Haute-Savoie. Plus au nord, notre établissement normand : l'ENIL de Saint-Lô Thère. Tout à l'Ouest vous pouvez découvrir l'ENILIA ENSMIC de Surgères qui s'organise également autour de la meunerie. Et enfin, l'ENILV d'Aurillac qui porte fièrement les savoir-faire du Cantal.

Chaque établissement, en plus de son attachement historique à l'industrie laitière, s'est spécialisé dans de nouvelles activités agroalimentaires.



Nos formations

Nous proposons **plus de 40 formations du CAP à la licence professionnelle** dans nos ENIL. Ces formations sont destinées aux étudiants mais aussi aux adultes ou aux profils en reconversion. Elles s'étendent autour de nos différents domaines de compétences : technologies agroalimentaires, technologies des produits laitiers, biotechnologie et chimie, production agricole, gestion et maîtrise de l'eau, technologies céréalières, technologies des boissons, technologies des produits frais, technologies des produits carnés et technologies des produits de la mer.

2000 

jeunes formés chaque année dans nos ateliers technologiques.

 900

diplômés chaque année, toutes formations confondues.

Nos activités

- Outils

Dans nos ENIL, les apprenants sont formés sur des ateliers technologiques et autres outils pédagogiques. Ces outils permettent de mettre nos apprenants dans des conditions similaires à celles du marché du travail et leur offre l'opportunité de développer des compétences sur différents types de productions (traditionnelle, semi-industrialisée, industrialisée). C'est aujourd'hui une véritable richesse et ces outils pédagogiques forment la réputation de nos écoles.

23 800 m²
d'ateliers technologiques cumulés
sur l'ensemble de nos établissements.



6.7 Millions
litres de lait transformés chaque année
dans nos ateliers de fabrication.

+ 80
Produits développés, fabriqués et contrôlés
par nos étudiants.

- Accompagnement

Les ENIL ont à cœur d'accompagner et de soutenir nos apprenants.

Dans chacun de nos établissements, l'apprenant peut s'appuyer sur l'ensemble de nos équipes pédagogiques afin d'être suivi et accompagné durant sa formation. En plus de cet accompagnement, les chargés de recrutement de chacune de nos ENIL sont à disposition des entreprises, mais aussi des étudiants. Ils sont présents afin d'analyser ou de formaliser des besoins d'apprentissages. Ils mettent en relation les entreprises et les apprenants en fonction de leurs profils et de leurs formations.

- Communication

Une des forces de notre réseau passe par la communication et la promotion de nos filières. Aujourd'hui le Réseau permet à chacun de nos établissements, en plus de leurs activités locales, de participer à des événements nationaux.

Sur cette année 2022-2023, on compte la participation à plusieurs salons comme le Mondial des Métiers à Lyon où a été proposé un parcours immersif autour de la production de yaourts ou encore l'incontournable Salon de l'Agriculture où les ENIL ont animé l'espace de transformations laitières autour de la fabrication de fromage type frais et du beurre sur le stand des produits laitiers.

Nous avons aussi fièrement lancé notre chaîne YouTube autour des Métiers du Lait en collaboration avec le CNIEL. Cette chaîne YouTube est une véritable ouverture auprès des jeunes afin de faire la promotion de nos métiers !

Retrouvez le Réseau des ENIL sur tous les réseaux sociaux !

[Contact : Cyrielle FANGET - 06 73 97 33 47 - cyrielle.fanget@educagri.fr](mailto:cyrielle.fanget@educagri.fr)



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

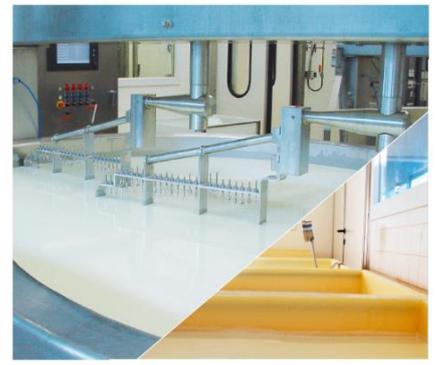
enil



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

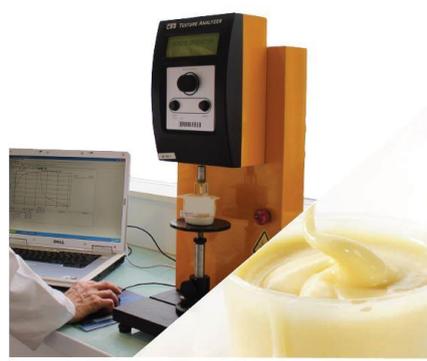
enil

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 RÉGIONALE 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 - IPRN 440 200 488 RCS Clermont-Ferrand - Société de courtage d'assurance immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le n° 07 023 102

Hygiène de la traite

Hygiène des équipements

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

Food

Safety



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

Hygiène en
industrie laitière

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

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

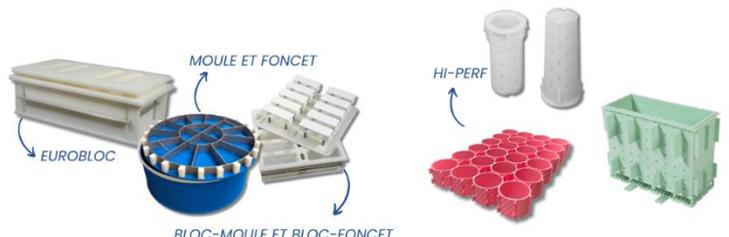
SERVI DORYL
CHEESE MOULDS EXPERT



Large gamme de moules et blocs-moules
pour tous types de fromages

PÂTE PRESSÉE

PÂTE MOLLE



TÉL: +33 (0)2 47 96 11 50 - EMAIL: CONTACT@SERVIDORYL.COM - SITE WEB: 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 : MME WILLEM-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 LAC -

MR CRUHEGE

ATELIERS TECHNOLOGIQUES

Direction : MR FONTALIVE

Responsables Techniques :

MR ARNAUD - MR GRANGE

Techniciens:

M BESSIERES-MME GASTEAU - M BATUT

-M RODIER - M BOUTAL -M CONSTANT-

M LASCROUX

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

DUO LOZÈRE

Fromagerie Artisanale Lozérienne



www.duolozere.fr - accueil.duolozere@orange.fr - 04.66.45.97.69 - Chastel-Nouvel (48) - f @ in



PROLIANS

RHÔNE-ALPES AUVERGNE

L'ALLIANCE DES PROFESSIONNELS

Agence d'AURILLAC Rue du 11 novembre - 15000 AURILLAC - 04 71 63 68 91



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



Matière®

— vous ouvre la voie — leads the way —

L'entreprise a été fondée en 1932 par Louis Matière et le siège se situe dans le Cantal à Arpajon-sur-Cère. La société a commencé son activité avec la pose des canalisations. Dans les années 1970, elle se lance dans le domaine du terrassement suite à la crise pétrolière de 1974.

En 1983, Marcel Matière rejoint la société et invente les produits « Conduits Matière ». Dans les années 2000, ces produits seront commercialisés au Japon et en Espagne.

En 1993, l'entreprise se développe dans le domaine des grands ponts métalliques en rachetant la société Larive à Bagnac-sur-Célé afin de se diversifier.

En 2004, la société invente le produit Unibridge®. Il s'agit d'un pont modulaire qui se transporte en conteneur. C'est le produit le plus vendu de l'entreprise sur le marché international. Les premiers ponts modulaires seront en France (Massiac, Mauguio-Carnon, Monsteroux-Milieu, Les Orres).

À partir de 2008 avec la signature des grands contrats à l'export, la société s'implante sur le marché international. À ses débuts sur la scène internationale, elle se lance sur le marché philippin et australien pour vendre les premiers Unibridge®.

En 2012, la société invente le produit MPB. Il s'agit d'un pont à panneaux modulaire. En 2013, elle intègre une unité de travaux spéciaux avec l'entreprise SIRCO.

Après le rachat de 2 usines métal, l'entreprise signe le projet export le plus important avec la réalisation de 18 ouvrages d'art au Sénégal en 2018.

Afin de continuer à se diversifier, Matière® se lance dans la réalisation d'ouvrages spéciaux. Elle commence ses premières réalisations avec la réhabilitation du pont Pinède à Marseille et le pont levant à Martigues. Récemment, elle a participé à la réalisation de l'ascenseur à bateaux à La Ciotat.

Sur la scène nationale, l'entreprise fera sa renommée avec la réalisation du pont de Raymond Barre à Lyon. Récemment, elle a réalisé l'OA14, le deuxième plus grand pont d'Europe au Luxembourg.

Pendant la période du Covid-19, l'entreprise a participé à la réalisation de la tranchée couverte de Vendenheim, du viaduc de la Bruche et de Vendenheim dans le cadre du Contournement Ouest de Strasbourg. Elle est aussi intervenue sur la RCEA (Route Centre Europe Atlantique) avec la réalisation de plusieurs ouvrages d'art béton.

En 2023, l'entreprise fabrique les premiers flotteurs d'éoliennes offshore dans le cadre du projet EOLMED.

Actuellement, Matière® a 5 agences en France (Aurillac, Paris, Clermont-Ferrand, Lyon et Nîmes). Elle possède 2 sites de production pour les ouvrages béton (Arpajon-sur-Cère et Brive-la-Gaillarde) et 5 sites de production pour les ouvrages métalliques (Arpajon-sur-Cère, Bagnac-sur-Célé, Charmes, Le Creusot et une usine à Ocquier en Belgique appartenant à notre filiale belge MBB).

Elle est implantée dans 12 pays de manière permanente : Algérie, Angleterre, Australie, Belgique, Cameroun, Colombie, Côte d'Ivoire, Indonésie, Irak, Philippines, République Démocratique du Congo, Sénégal.

À ce jour, Matière® compte 453 collaborateurs et a réalisé plus de 17 500 ouvrages d'art sur les 5 continents.



Matière®

— vous ouvre la voie — leads the way —

MATIÈRE®, PIONNIER DEPUIS 1932



CHIFFRES CLÉS



453 salariés



6 sites de fabrication en France et en Europe



12 implantations permanentes à l'étranger



5 licenciés



17 500 ouvrages d'art de référence en France et à l'étranger



65% du CA à l'export

Siège, direction générale : Arpajon-sur-Cère (15).

5 agences en France : Aurillac, Paris, Clermont-Ferrand, Lyon et Nîmes.

2 sites de production pour les ouvrages d'art en béton armé préfabriqués : Arpajon-sur-Cère (15), Brive-la-Gaillarde (19).

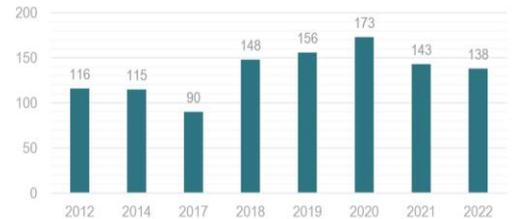
5 sites de production pour les ponts métalliques :

Arpajon sur Cère (15), Bagnac-sur-Célé (46), Charmes (88), Le Creusot (71) et une usine à Ocoquier (Belgique) appartenant à la filiale Belge de Matière® : MBB.

12 implantations permanentes dans le monde : Algérie, Angleterre, Australie, Belgique via la filiale de Matière® MBB, Cameroun, Colombie, Côte d'Ivoire, Indonésie, Irak, Philippines, République Démocratique du Congo, Sénégal.

5 entreprises sont dépositaires des licences de brevets et du savoir-faire de Matière® à travers le monde.

Chiffres d'Affaires (M€)



LES SITES DE PRODUCTION ET LES AGENCES



Matière®

Siège social et Administratif

2, rue Louis Matière
BP 54
15130 Arpajon s/ Cère – France
T. + 33 (0)4 71 46 50 00
F. +33 (0)4 71 64 63 90

Usine Le Creusot

100 Allée Hubert Curien
71200 LE CREUSOT
+33 (0)3 85 77 98 00



Principales applications

- Terrassement
- Aménagement urbain
- Renouvellement/création de réseaux (assainissement, eau potable, gaz, électricité)
- Réseaux de chaleur
- Terrassement par techniques douces (2 camions-aspirateurs)



- Matériel et équipement récent
- Atelier mécanique pour maintenance et réparations
- Équipes dynamiques et formées (CACES, FIMO/FCO, AIPR, AMIANTE SSA, GAZ BS27-9, HDV-BO, HF-BF, SST)
- Géomètre-topographe

Usine de Souleyrie (Aurillac)

Spécialités : Production d'éléments préfabriqués en béton armé pour les ouvrages d'art.

50 travailleurs qualifiés
60 000 m³ de surface
Dont 10 000 m³ de surface couverte

Production annuelle :
10 000 à 19 000 m³ de béton/an
3 500 tonnes d'aciers HA

4 zones de coulage sous portiques 32T et 40T
Ateliers chaudronnerie et armatures AFCAB
Centrale à béton NF BPE



Usine de Brive la Gaillarde

Spécialités : Production d'éléments préfabriqués en béton armé et en béton précontraint pour les ouvrages d'art.

21 travailleurs qualifiés
39 000 m³ de surface dont 6 000 m³ de surface couverte

Production annuelle :
6 000 à 8 000 m³ de béton/an
700 à 1200 tonnes d'aciers HA
150 à 350 tonnes de HLE (torons)

5 bandes de précontrainte
Atelier armatures AFCAB
Centrale à béton NF BPE



Principales applications

- Ouvrages Routiers
- Tranchées Couvertes
- Sorties de tunnels et petits ponts
- Ouvrages Hydrauliques (ponts, ouvrages d'assainissement, ...)
- Passages souterrains piétonniers
- Ouvrages ferroviaires et aéroportuaires
- Galeries techniques et ouvrages de stockage
- Bâtiments
- Murs, poutres, poutres-dalles

Des équipes intégrées

Un bureau d'études dédié à l'activité béton, composé d'ingénieurs, de projecteurs et de dessinateurs, conçoit, étudie et adapte des solutions techniques pour répondre au mieux aux différents projets.

Nos équipes travaux, réparties en France, prennent le relai en phase chantier, et assurent une pose dans les règles de l'art.



Depuis plus de 25 ans, MATIERE conçoit, développe, fabrique et pose des ouvrages d'art métalliques, aussi bien routiers, qu'autoroutiers, ferroviaires ou piétons.

Grâce à leur savoir-faire, leur expertise et leur réactivité, nos équipes sont en mesure de prendre en charge la totalité d'un projet de la conception à la pose.



Types de ponts

- Ponts à poutres (PRS)
- Ponts caissons
- Ponts à haubans
- Ponts à poutres Warren
- Ponts suspendus,
- Ponts bow-strings,
- Ponts tubulaires,
- Ponts ferroviaires



Les équipes MATIERE ont développé et breveté une gamme complète de ponts modulaires métalliques.

Ils sont fabriqués dans nos usines et expédiés par conteneurs aussi bien en Asie qu'en Afrique ou au Moyen Orient.

Ce sont des systèmes simples mais innovants, au process de fabrication industrialisé, facilement transportables et rapidement mis en œuvre.



	LARGEUR	GRUTAGE	RÉUTILISABLE	Applications majeures
Unibridge® Pont à caissons	✓	✓	✓	
Unibridge® mbste Pont à caissons	✓	✓	✓	
MPB® Pont à poutres	✓	✓	✓	
MCS® Pont à modules en forme de X	✓	✓	✓	

Principales applications

- Ouvrages fluviaux et maritimes
- Ouvrages hydromécaniques
- Ascenseurs à bateaux
- Ponts et passerelles mobiles
- Eolien off-shore



Réhabilitation du pont Pinède, Marseille - France



Shiplift Ascenseur à Bateaux pour Mega-Yachts La Ciotat Shipyards - France



Projet EOLIMED, forçeurs d'éoliennes offshore - au large de Port-a-Nouvelle



Porto tournante, église Notre Dame de la Genèvre

Les ouvrages modulaires développés permettent de répondre à toutes sortes de problématiques, de manière permanente ou temporaire.

Ils ont été déployés en urgence lors de catastrophes naturelles (Haïti, Sri Lanka), ou en zones de conflits (Irak, Ukraine).

Au Sénégal ou aux Philippines, le concept UNIBRIDGE décliné dans sa version Flyover, permet de fluidifier la circulation des grandes villes au trafic saturé.

En Côte d'Ivoire ou en RDC, ces ouvrages permettent le désenclavement des populations, ou encore le déploiement du réseau ferré comme au Niger.



Unibridge®, Pont de A-Nahrawan, Bagdad - Irak



Flyover Unibridge® de Yoff, Dakar, Sénégal



USINE DE SOULEYRIE

Spécialités : Production d'éléments préfabriqués en béton armé et en béton précontraint pour les ouvrages d'art.



57 salariés dont 21 personnes sont exclusivement dédiés à la production d'éléments béton.



60.000 m²

- Hall de fabrication de 10.000²
- 4 zones de coulage sous portique 32T
- Dépôt
- Ateliers
- Aires de stockage et de circulation



Capacité de production

150 m³ de béton par jour



Les différentes zones d'activité du site :

- Hall de fabrication de 10.000 m²
- 8 500 m² de zone de stockage en extérieur sous portique
- 2 zones de coulage en extérieur de 650 m² et 2 zones de coulage en extérieur de 800m²
- 4 zones de coulage sous portique 32T



Principal équipement :

- Atelier de chaudronnerie
- Atelier d'armatures
- Centrale à béton – laboratoire
- Atelier de bétonnage
- Lignes de production sur pont roulant
- Atelier de montage / nervure
- Plateforme de chargement

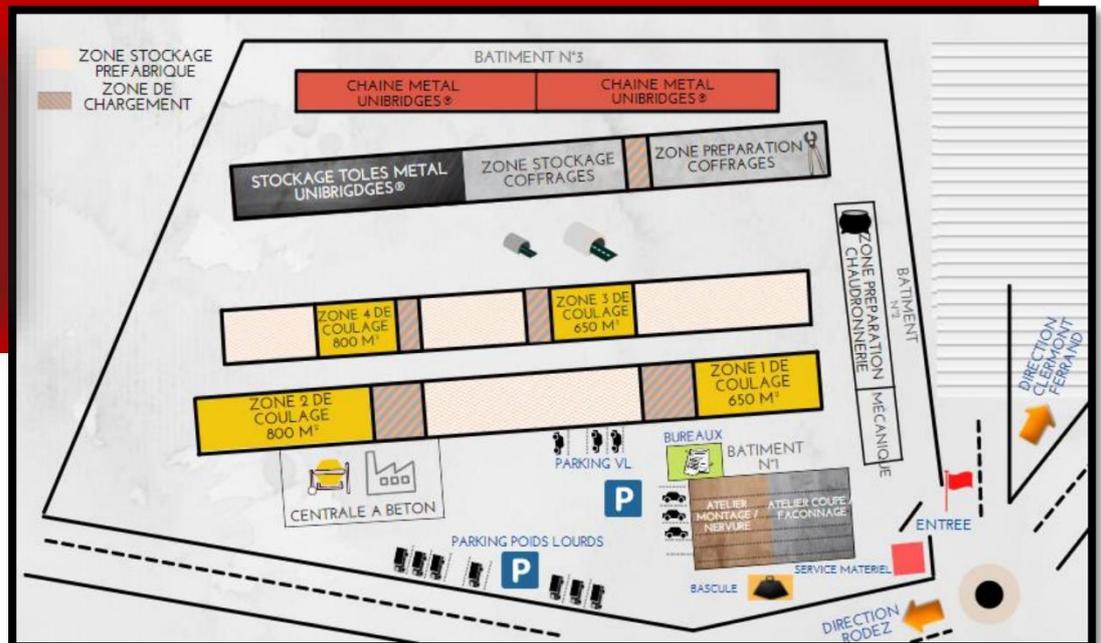
Scannez -moi pour me trouver !



Usine MATIERE
Rue du Docteur Patrick BERAUD
15000 AURILLAC

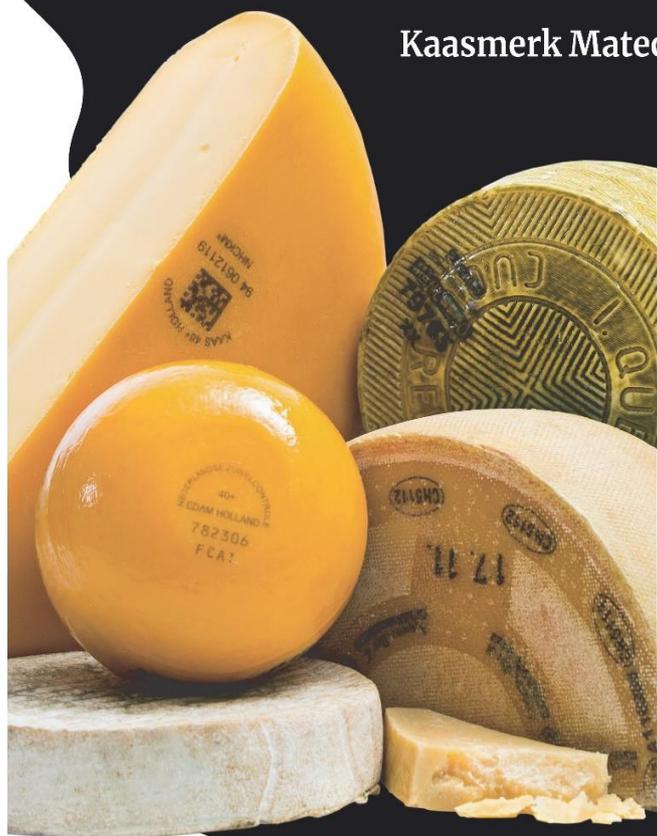


www.matiere-tp.fr



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 - 92000 Nanterre - Tél : 01 46 49 19 19 - www.foss.fr



Etablissements

COQUARD

Équipements 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

NOTRE SITE INTERNET ÉVOLUE !
www.coquard.fr



UN POLE D'EXCELLENCE MICROBIOLOGIE EN CREATION A AURILLAC SUR LA COLLINE PENSANTE

Caroline AROUS

Ce projet de création d'un Pôle d'Excellence Microbiologie Industrie Innovation (PEM2i) prend tout son sens dans une ville comme Aurillac qui historiquement, a hébergé Emile Duclaux (1804-1904), microbiologiste de renom travaillant notamment sur les microorganismes du lait et du fromage et ancien étudiant de Louis Pasteur. Un écosystème d'acteurs privés et publics travaillant dans le domaine de la microbiologie, s'est développé depuis dans la région cantalienne. Le PEM2i a pour vocation de fédérer un réseau d'acteurs autour des thématiques de la microbiologie industrielle et la fermentation dans les domaines de l'agroalimentaire, la santé et l'agriculture/environnement.



Les partenaires fondateurs

Les membres fondateurs sont au nombre de 11 privés/associatifs : Agrolab's, Terana, LIP SAS, Lallemand SA, Biose Industrie, Grencell, Altitude, Les Fromageries Occitanes (Sodiaal), Pôle Fromager AOP Massif central, Interlab/interscience, Landestini ; 5 structures publiques de formation et/ou recherche : Université Clermont Auvergne (UCA)/IUT, UMRF/INRAE, VetAgro Sup, Lycée Georges Pompidou/ENILV, Chambre de commerce et d'Industrie - CCI (volet CCI formation) ; soutenus par 4 partenaires institutionnels financeurs (la préfecture du Cantal et la Région à travers notamment l'implication de l'agence Auvergne Rhône Alpes Entreprise (ARAE), le Conseil Départemental du Cantal (CD15) et la Communauté d'Agglomération du Bassin d'Aurillac (CABA). Les acteurs privés produisent, analysent ou utilisent les microorganismes dans les domaines de l'agroalimentaire, la santé et l'agriculture/environnement. L'utilisation de la fermentation comme mode de production des microorganismes et le prototypage d'aliments fermentés (UMRF, CFPPA et ENILV) sont maîtrisés par plusieurs de nos partenaires.

L'ensemble des fondateurs coopère depuis 8 mois pour créer le PEM2i. Ceux-ci imaginent son ambition et sa future gouvernance, créent de futurs projets de recherche collaboratifs et de nouvelles formations, conceptualisent le futur bâtiment qui accueillera formations, recherche, startups et entreprises.

Les objectifs du PEM2i : la création d'un écosystème autour du microbe et de la fermentation

- ⇒ Soutenir et coordonner les projets R&D des membres du PEM2i par la mise à disposition de locaux, accès à des équipements et matériels scientifiques
- ⇒ Chercher et obtenir des financements pour assumer le fonctionnement du bâtiment et pour investir dans du matériel scientifique de pointe
- ⇒ Créer et animer un réseau entre entreprises, acteurs de la formation et recherche académique autour de la microbiologie industrielle/fermentation
- ⇒ Promouvoir le développement économique et l'innovation
- Participer à la visibilité territoriale, nationale et internationale des membres du PEM2i
- ⇒ Participer à la création et à l'organisation de formations initiales et continues

⇒ Accueillir étudiants, chercheurs et entreprises dans un bâtiment spécifiquement aménagé pour l'étude, la production, l'analyse des microorganismes, et le développement d'applications de microbiologie industrielle

Les formations : la création d'un continuum de Bac à Bac+5 et doctorat à Aurillac

Un volet important que soutient le PEM2i en réponse aux besoins du monde socioéconomique en difficulté de recrutement de collaborateurs compétents en microbiologie industrielle et procédés de fermentation.

Nos partenaires académiques et de la formation, le Lycée G Pompidou, l'UCA/ IUT d'Aurillac, VetAgro Sup et la CCI Formation, élaborent collectivement de nouvelles formations initiales avec pour objectif la création d'un continuum de formations de Bac à Bac +5 et doctorat à destination des métiers de laboratoire et des biotechnologies.

L'obtention d'une subvention France 2030 'compétence et métier d'avenir' (CMA FAMOUS pour FermentAtion MicrobiolOgie indUSTrielle) permet la création d'un nouveau parcours de Master 2 Microbiologie en alternance à Aurillac en septembre 2024. En parallèle, le Lycée G Pompidou crée un nouveau BTS Analyses Agricoles, Biologiques et Biotechnologiques (Anabiotec) en formation initiale et alternance, avec pour objectif une ouverture en septembre 2025. Par ailleurs, un partenariat avec l'école d'ingénieur VetAgro Sup offrira l'opportunité aux étudiants d'Aurillac de poursuivre leurs études à Clermont Ferrand s'ils le souhaitent.

Des formations continues spécifiques de microbiologie industrielle/fermentation, élaborées en fonction des besoins des partenaires privés, seront aussi proposées aux salariés des entreprises du secteur, souhaitant améliorer et faire acquérir de nouvelles connaissances/compétences à leurs collaborateurs.

Un futur bâtiment hybride au service de la recherche académique, des industriels et de la formation

Un long travail de conceptualisation d'un futur bâtiment du PEM2i fut réalisé par l'ensemble des partenaires. Le choix sera de créer un bâtiment de type industriel pouvant accueillir chercheurs, étudiants et partenaires socio-économiques dans un même lieu et ainsi promouvoir l'innovation par les rencontres et échanges, et permettre à tous d'avoir accès à du matériel de pointe pour l'analyse des microorganismes, le développement de projets de recherche innovants jusqu'au processus de prototypage et/ou pré-industrialisation. Le CD15 est maître d'œuvre pour la future construction du bâtiment, financé par le contrat de plan État-Région Auvergne Rhône-Alpes (CPER). Le bâtiment se situera à Aurillac sur la colline pensante proche de l'IUT et du Lycée G Pompidou, il pourrait voir le jour fin 2025.

De futurs partenariats nationaux et internationaux

Ce projet de création du PEM2i souscrit pleinement aux axes de recherche, de développement et d'innovation au cœur de l'actualité (fermentation, alimentation innovante pour une meilleure santé) comme en témoignent les grands programmes nationaux GDFF " Grand défi ferments du futur " et les Programmes et équipements prioritaires de recherche" (PEPR) « Systèmes alimentaires, microbiome et santé » (SAMS) et internationaux avec l'Action européenne COST PIMENTO (CA20128) : COST (Coopération européenne en science et technologie) appelée PIMENTO pour " Promoting Innovation of ferMENTed fOods.

Le PEM2i s'inscrit totalement dans les ambitions et la dynamique de GDFF qui sont de promouvoir les techniques naturelles de fermentation pour accélérer la révolution agricole et alimentaire. La construction de projets communs entre le PEM2i et GDFF est d'actualité et plébiscitée par l'ensemble des partenaires.

L'action du COST PIMENTO a pour principal objectif de fédérer et structurer les communautés scientifiques et socio-économique travaillant sur les aliments fermentés. Christophe Chassard, directeur de l'UMRF, pilote ce réseau offrant au PEM2i ce lien vers l'international.

L'écosystème cantalien offre un cadre favorable au développement d'un tel pôle car il assure déjà une expertise unique dans le domaine de la microbiologie liées à l'alimentation, la santé et l'agriculture et l'environnement, comme le témoigne la réussite et le développement de la plupart des acteurs privés, organismes de formation et recherche partenaires fondateurs. Ce projet se structure présentement dans le Cantal mais son ambition est d'intégrer d'autres partenaires régionaux, nationaux et internationaux.

Une charte d'engagement entre partenaires fondateurs fut signée le 20 juin dernier, symbolique forte d'une détermination à construire ensemble. Cette volonté de coopération répond aux enjeux du territoire cantalien comme accroître son rayonnement économique, son attractivité et de rendre visible ses compétences et expertises dans les domaines de la microbiologie industrielle et la fermentation.

Pour de plus amples informations sur le PEM2i n'hésitez pas à contacter Christophe Chassard (christophe.chassard@inrae.fr) et Caroline Arous (caroline.arous@inrae.fr).



Pour plus d'information : https://www.cantal.gouv.fr/contenu/telechargement/15117/124237/file/DP_PEM2I_VF.pdf



Equipements et fournitures pour les laiteries et fromageries



20 ANS EXPÉRIENCE
au service de vos projets



INSTALLATION
dans toute la France

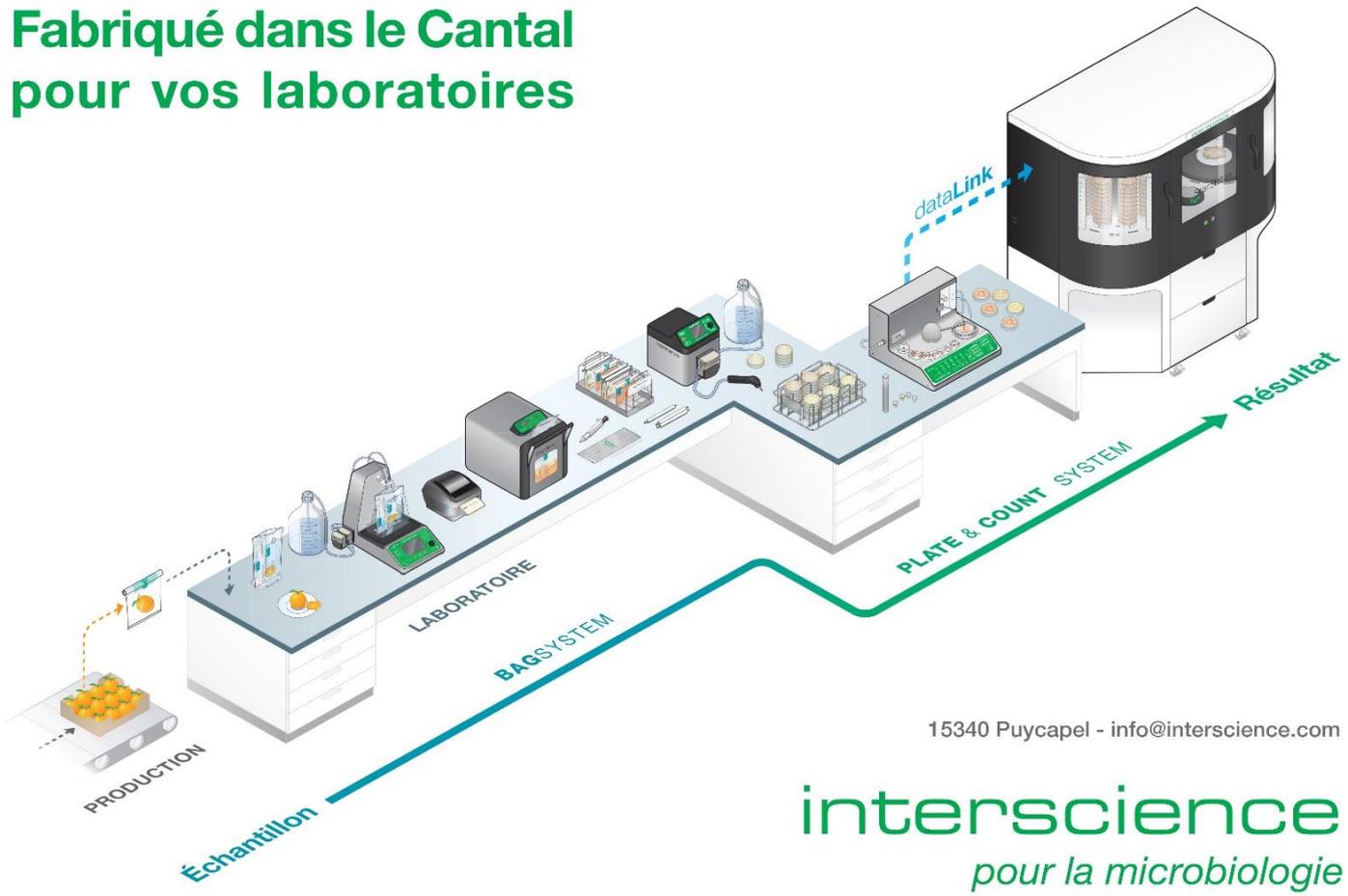


STOCK
Important



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

Fabriqué dans le Cantal pour vos laboratoires



15340 Puycapel - info@interscience.com

interscience
pour la microbiologie



Qui est CSL FRANCE ?

CSL FRANCE, situé à 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'aromatisation, d'affinage, de bioprotection, de surface, gazogènes, présures et coagulants, milieux de culture, enzymes et probiotiques.

Un service d'assistance technique du 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.

SACCO system

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.



L'INCUBATEUR TIERS-LIEU LANDESTINI CANTAL-AUVERGNE

Un programme au service de l'économie rurale

Camille REYBOZ

Après 2 mois d'appel à projets et le passage devant un jury composé d'une dizaine de professionnels, la troisième promotion de l'incubateur Landestini Cantal-Auvergne est formée. 9 projets, 10 entrepreneurs au service de leur territoire, avec des projets durables, innovants, soucieux de la préservation de la biodiversité ou tournés vers l'agriculture et le bien-être des agriculteurs.

Dès septembre, ils bénéficieront d'un accompagnement de 12 à 18 mois par l'incubateur Landestini, à raison d'une heure individuelle par semaine et d'une session collective de 2 jours par mois. De l'idée aux premiers clients, il s'agit d'encourager les porteurs de projets à devenir de véritables chefs d'entreprises.

Deux promotions d'entrepreneurs ont déjà eu l'occasion de bénéficier du parcours d'incubation par Landestini. Retour sur les parcours de deux d'entre elles, toutes deux originaires de Riom-ès-Montagnes, Adèle Chometon, fondatrice du Moulin d'Adèle et Laëtitia Tardif, porteuse de Lucky Milk, en recherche et développement sur les usages de la caséine à forte valeur ajoutée.

Adèle Chometon, fondatrice du Moulin d'Adèle, est ingénieure agronome. Après quelques mois passés dans la recherche au Canada, elle retourne dans sa région d'origine, l'Auvergne, et devient responsable des affaires réglementaires chez Phytosynthèse à Clermont-Ferrand. Mais une idée la titille. Faire renaître un moulin à huile alimentaire dans le Cantal, qui ne comptait pas moins de 70 moulins à huile avant 1950. Son projet porte l'ambition de perpétuer un savoir-faire local et offrir une voie de diversification aux agriculteurs du Massif Central, et du Cantal en particulier, en récréant la filière des oléagineux dans le Cantal.

Tout est allé assez vite. En mars 2022, Adèle intègre la seconde promotion Landestini qui accompagne des entrepreneurs dans la création de leur entreprise en milieu rural, et porteurs de valeurs communes. Accompagnée dans sa démarche au quotidien par l'incubateur et par l'ensemble des acteurs du territoire, la Région, la CCI, France Active ou encore Hautes Terres Communauté, Adèle affine son projet, et en 9 mois, produit ses premières huiles, commercialisées pour les fêtes de fin d'année. Depuis, elle se développe depuis son local à Murat et rénove un vieux pressoir pour préserver le patrimoine de la filière oléagineuse (et produire bien sûr). Plusieurs gammes d'huiles alimentaires sont proposées : tournesol et colza, mais aussi des plus gourmandes comme l'huile de noix et de noisettes. Et comme rien ne se perd, les tourteaux de tournesol et colza retournent aux agriculteurs et ceux de noisettes, noix et amandes sont transformés en farines utilisables en pâtisserie ! Adèle distribue ses huiles via son site web et auprès de restaurateurs, professionnels, de boutiques de produits locaux dans toute l'Auvergne.



Laëtitia Tardif porte quant à elle le projet Lucky Milk. Ce projet, en phase de recherche et développement, vise la réutilisation des millions de litres de lait chaque jour détournés des circuits alimentaires, pour les transformer en produit à forte valeur ajoutée pour les agriculteurs.

Travaillant déjà dans le domaine des biotechnologies, actuellement en Belgique, Laëtitia souhaite revenir s'installer sur son territoire natal et apporter une solution à cette perte de lait des agriculteurs cantaliens, qui pourrait être une source de valorisation importante. A partir de la caséine, protéine du lait, de nombreuses pistes de transformations sont explorées avec les acteurs locaux, agriculteurs et coopératives, industries et même les étudiants en design d'Aurillac !

Depuis mars dernier, ces projets sont accompagnés depuis un lieu ouvert à tous : le tiers-lieu Landestini, un espace dédié à ceux qui veulent entreprendre.

C'est une communauté de personnes motivées, porteuses de projets, créatrices d'entreprises, qui souhaitent partager, apprendre et se développer au contact de leurs pairs et bénéficier de soutien professionnel et expert. C'est un lieu de découvertes, d'écoute, d'imagination, de mise en application et de production. Le tiers-lieu est le lieu d'accueil des activités de l'incubateur Landestini, et plus largement, de coworking, de formations, ateliers de transformation, de rendez-vous autour de l'entrepreneuriat, l'économie, l'innovation. Tout au long de l'année, il propose directement ou via les partenaires accueillis, des événements, conférences, formations, rencontres pour générer de nouvelles énergies sur le territoire. S'il est particulièrement dédié aux entrepreneurs au service de la nature, la terre, la ruralité et de tous ceux qui la composent, tous les professionnels en quête d'ouverture, de développement et d'innovation sont les bienvenus.

Ouverture tous les jours au minimum de 9h à 18h et possibilité d'accès 24/24h. Contact : Sacha Abecassis 0683176180 - incubateurcantalauvergne@landestini.org

Retrouvez-y dès le 14 septembre, les porteurs de projets de la troisième session d'incubation venant de toute l'Auvergne :

- ⇒ Mathilde Nougéin - BGE, développement d'espaces-test agricoles dans le Cantal
- ⇒ Adon Oulié, le Cœur à l'ouvrage, bien-être des professions agricoles
- ⇒ Marie-Claire Taillepied, Sem'Arôme, culture et transformation des plantes
- ⇒ Emmanuel Chevallier, les Potivateurs, accompagnement à la mise en place de potagers dans les entreprises
- ⇒ Rémi Jallon, Actif Massif, offre touristique durable
- ⇒ Andréa Frédéric, Mayu, préservation de la biodiversité
- ⇒ Aurélia Chmelnyk, Kinésithérapeute, bien-être des professions agricoles
- ⇒ Les aventuriers de Boyssetum, parc à thème en Haute-Loire
- ⇒ Sébastien Lallis, Lallis Nature, apiculture innovante et services à la biodiversité



Besoin d'une hot-line numérique ? Clément, Conseiller numérique :

Si vous avez besoin d'un accompagnement en informatique, Clément, conseiller numérique est à votre disposition ! Il propose des ateliers et accompagnements sur rendez-vous, et est disponible tous les vendredis de 9h à 12h pour toutes les urgences numériques en physique au tiers-lieu ou bien au téléphone au 0688047843.

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





EN 2022 NOUVELLE UNITE DE MELANGE ET DE CONDITIONNEMENT

BONILAIT
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-ENGRASSÉS POUR LA NUTRITION ANIMALE



BONILAIT PROTÉINES
 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 Murois
 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@murois.com
 2 rue de la Chaux Blanche, 63800 Cournon d'Auvergne



Concevoir & développer vos fabrications

LFL, spécialiste en ferments lactiques et d'affinage, des présures et coagulants et des solutions aromatiques et colorantes.

04.74.30.50.37
 140 chemin de la zone d'activité
 01370 ST-ETIENNE-DU-BOIS
 contact@fourniture-laitiere.com
 www.fourniture-laitiere.com

FROMAGER : TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

(CERTIFICATION RECONNUE PAR LA CPNEFP DES BRANCHES PROFESSIONNELLES DE LA TRANSFORMATION LAITIERE, EN COURS D'ENREGISTREMENT AU RNCP)

Céline ARSAC
Directrice CFPPA-UFA d'Aurillac

Les **COMPETENCES VISEES**

- **Certification de niveau 4** (équivalent niveau BAC)
- **4 blocs de compétences :**

bloc	Activités Types	Compétences professionnelles
BC 1	Réception, contrôle et préparation du lait de fromagerie	Assurer l'approvisionnement en lait et matières premières laitières de qualité
		Réaliser les opérations de préparation / standardisation des laits et traiter les co-produits
BC 2	Fabrication du fromage non affiné répondant aux critères préétablis	Assurer la coagulation du lait standardisé en gel
		Egoutter et mouler le caillé pour obtenir le fromage non affiné
BC 3	Salage et affinage du fromage pour obtenir le produit spécifié	Saler et transférer les fromages en caves / hâloirs
		Conduire l'affinage et contrôler l'évolution du fromage en cours d'affinage
BC 4	Application des règles liées à la sécurité, l'hygiène et l'environnement dans la fromagerie	Appliquer les règles HSE en adoptant les comportements et pratiques pour limiter les risques de contamination, d'accidents et d'atteinte à l'environnement

ORGANISATION PEDAGOGIQUE

- **Parcours de formation en alternance** : 16 semaines en centre de formation et 12 semaines minimum en entreprise
- **Individualisation** du parcours après un positionnement initial
- **Modalités de formation** : pour appréhender les principes de fromagerie et comprendre leur application dans les différentes technologies ou organisations de la production, s'appuie sur :
 - La formation théorique
 - La formation pratique en halle de technologies des ENIL
 - Le vécu en entreprise
 - La formation en distanciel (dispositif WEBALIM)

QUI CONTACTER ?

ENILV Aurillac (15)
Contact : helene.albouy@educagri.fr

FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN

CERTIFICATION
FROMAGER
Titre à finalité professionnelle



FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN

CERTIFICATION
FROMAGER
Titre à finalité professionnelle



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 !



Produits & matériels
d'hygiène et d'entretien



Hygial
L'hygiène : la vie

Nilfisk
Advance



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



**LES
MÉTIERS
DU LAIT**

Les Métiers du Lait

@lesmetiersdulait 29 abonnés 1 vidéo

En savoir plus sur cette chaîne >

🔔 Abonné ▾

<https://www.youtube.com/@lesmetiersdulait>

➤ LE PROJET

Depuis plusieurs années, les ENIL & leurs amicales, mais aussi la filière s'accordent sur un constat commun : LA BAISSÉ DES EFFECTIFS.

Des projets ont été réfléchis afin que les ENIL et leurs amicales travaillent en collaboration avec les interprofessions dans le but de promouvoir les métiers proposés par la filière laitière ainsi que les formations dispensées par les ENIL.

De ces réflexions, est née l'idée de créer une chaîne YouTube. L'objectif étant de faire la promotion auprès des futurs acteurs de la filière laitière en diffusant des images des environnements de formations, des débouchés, de la diversité des activités, mais aussi la vie en entreprise.

➤ LES MÉTIERS DU LAIT & LA VOIE LACTÉE

Après de longues semaines de travaux et d'échanges avec le CNIEL, les Métiers du Lait sur YouTube ont vu le jour ! Cette chaîne a pour vocation de **recruter et de valoriser les nouveaux acteurs de l'industrie** en s'adressant directement aux futurs apprenants dans un format vidéo ludique et engageant mais aussi de **redonner ses lettres de noblesse à l'industrie laitière.**

Pour initier cette chaîne, une première série de vidéos est en cours de construction : La Voie Lactée. Si ce nom sonne spatial et futuriste, le jeu de mots inspire à de grands projets, à une vision tournée vers l'avenir. La "Voie" souligne le projet d'orientation, le chemin que l'on décide de prendre et surtout d'un futur projet professionnel. "Lactée" reprend notre coeur de métier : le Lait, sa transformation et sa valorisation. Cette série vous fera voyager dans la filière laitière à la poursuite de différents profils d'apprenants en quête de valoriser leurs métiers et leurs fonctions tant dans l'industrie laitière que dans des petites structures de production.



➤ 1ER EPISODE

Pour le tout premier épisode de cette série, nous avons suivi Emma M., étudiante en Bac pro BIT à l'ENIL de Mamirolle et apprentie à la fromagerie Lehmann. En production dès 6h00 du matin, Emma nous a conduit dans toutes les étapes de sa journée de pilote de ligne de yaourt. Au programme : transformation du lait, fabrication du yaourt, conditionnement et étuvage. Emma nous a livré son parcours et ses anecdotes dans une petite interview. Pour conclure cette journée, nous avons été découvrir le produit fini au magasin de vente directe. Une journée riche en émotions qui initie avec brio ce nouveau projet du Réseau des ENIL et du CNIEL.



Merci à l'agence Sweet Punk pour la réalisation de cette vidéo. Et surtout merci au CNIEL de nous soutenir dans ce projet et pour tous ceux à venir.

Découvrez ce premier épisode dès à présent sur notre chaîne YouTube.



“J’ai pris plaisir à tourner, cela reste une super expérience pour moi. J’ai pu montrer cette vidéo à mon entourage qui a beaucoup apprécié me voir dans mon élément. Mettre en avant la filière a été pour moi une immense fierté ! J’ai également pu développer des compétences que je n’avais jamais sollicitées dans mon métier et en découvrir un autre : celui de la communication.” *Emma M., étudiante en Baccalauréat Professionnel BIT & apprentie chez Lehmann.*

Restez connectés pour découvrir les prochains épisodes avec des apprenants du Réseau des ENIL !



**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 2024 :**↳ Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées**

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

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ 4 jours (du 7 au 11 octobre 2024)

↳ 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 15 au 19 avril 2024)

↳ La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

☐ 3 jours (du 16 au 19 septembre 2024)

↳ 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 25 au 19 novembre 2024)

↳ 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 10 au 14 juin 2024)

↳ Connaître les spécificités du lait cru pour mieux appréhender sa variabilité

Rappels biochimie et microbiologie du lait – Impacts de la saisonnalité sur la composition du lait- critères d'hygiène pour un lait cru- Comprendre les pratiques d'élevage qui impactent les variations de lait.

• Personnels de production ou d'encadrement

☐ 2 jours (du 6 au 7 juin 2024)

Contact ENILV AURILLAC, *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



RMT FROMAGES DE TERROIRS

FOCUS SUR L'AXE 1: ACCOMPAGNER LA PRODUCTION DE FROMAGE AU LAIT CRU ET AMELIORER LA CONNAISSANCE SUR CES PRODUITS

Florence RABANNE

Enseignante en Génie Alimentaire

Correspondante RMT -Filières fromagères valorisant leur terroir

Les 16 et 17 novembre prochains un deuxième colloque Fromages au lait cru sera organisé à Aurillac. Le thème en sera "Du pré à l'assiette l'indispensable approche globale".

L'occasion de revenir sur les travaux du RMT conduits autour de cette thématique depuis 2009.

Les crises sanitaires au niveau de la filière fromagère au lait cru avec l'émergence du danger E.coli STEC, des recrudescences de cas de Salmonelles, peuvent mettre en péril les fabrications fromagères au lait cru par les pathologies parfois aiguës qu'elles peuvent induire et par la perception du risque qu'en ont les consommateurs et prescripteurs médicaux.

Des recommandations strictes d'hygiène et de désinfection conduisent à une sécurisation maximum des pratiques de production pour éviter la présence de pathogènes. Si ces pratiques s'avèrent nécessaires en cas de crise, elles ont pour effet en routine de réduire la quantité et la diversité de communautés microbiennes, également d'intérêt pour la diversité sensorielle des produits, gage de différenciation et d'intérêt du maintien des fabrications au lait cru. Ces communautés peuvent par ailleurs avoir un effet barrière contre les pathogènes.

Si les risques liés à la production et la consommation des fromages au lait cru sont détectables et rapidement mis en évidence, leurs bénéfices, moins facilement détectables, et visibles à plus long terme, méritent d'être davantage étudiés, l'impact possible sur la santé via les interactions avec le microbiote intestinal notamment.

Le RMT travaille depuis 2009 sur ces thèmes permettant une meilleure connaissance des écosystèmes microbiens et la production d'outils : Ouvrage sur la microflore des laits, démarche FlorAcQ (accompagnement des producteurs de lait cru en faveur de la qualité des fromages)...

Le projet multipartenaire Adamos qui a pris fin le 30 juin 2023 visait à apporter aux filières fromagères de terroir un nouveau regard sur les écosystèmes microbiens des laits et des fromages, en leur rendant accessibles de nouvelles méthodes d'analyse du matériel génétique reposant sur le séquençage haut débit de fragments d'ADN et sur le séquençage de l'ARNm.

C'est dans le cadre de ce projet que **des démarches méthodologiques ont été testées**, en s'appuyant sur les outils de métagénomique pour répondre aux questionnements de filières fromagères. Par exemple pour la filière Bleu d'Auvergne un des enjeux est de comprendre l'origine du défaut d'amertume des fromages à pâte persillée, en s'interrogeant sur le rôle des interactions entre les micro-organismes ensemencés (ferments) et la composition biochimique du lait dans l'apparition du défaut.

L'objectif du RMT reste la vulgarisation, la transmission, la formation des acteurs et futurs acteurs des filières c'est pourquoi un outil **numérique d'autoformation (FROMIC)** a été créé pour les filières fromagères, sur la thématique des microbiotes (de la prairie au fromage) et des méthodes omiques. Une de mes missions sera de le tester avec des apprenants de BTS Bioqualim dans un premier temps et d'adapter son utilisation pour d'autres cursus.

N'hésitez pas à vous rendre sur le site du RMT afin d'en mesurer toute la richesse www.rmtfromagesdeterroirs.com



**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

**Nous offrons des solutions,
pas seulement un produit**



www.karlschnell.com

75 YEARS
KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

COMPTE-RENDU DU VOYAGE D'ETUDE EN HAUTE-MAURIENNE DU 9 AU 12 MAI 2023 DES CS « PRODUITS FERMIERS »

(Certificat de Spécialisation « production, transformation et commercialisation des Produits Fermiers laitiers), 25 apprentis et adultes encadrés par les formateurs Maxence Virelaude et Denis Vigier

Partis d'Aurillac le mardi 9 mai à 8h, nous avons rejoint la Savoie en faisant étape à Villefranche-sur-Saône (69), où nous avons visité l'entreprise de fourniture fromagère Coquard. Après une présentation de la structure, nous avons pu échanger sur les différents outils et ingrédients proposés dans le catalogue.



Mercredi 10 mai, nous sommes partis visiter la coopérative laitière de Haute-Maurienne Vanoise, à Lanslebourg. Celle-ci produit toute l'année du Beaufort à partir du lait des 45 producteurs de la vallée.



Le lait doit être collecté et amené en 2h à la laiterie pour que le Beaufort puisse être fabriqué avant midi, conformément au cahier des charges de l'AOP. Après un film de présentation de la filière, le directeur de la coopérative, Alexis Meironen, nous a expliqué les différentes étapes de la fabrication en même temps que se déroulait la production sous nos yeux.

En un peu plus d'une matinée, le fromager transforme 5 à 6 fois dans chaque cuve. Le rythme est très soutenu et les fabrications s'enchaînent vite.

Nous sommes ensuite allés visiter les caves de la coopérative où les soins des roues de Beaufort sont assurés par un robot.

Le robot a permis de pallier la faible attractivité du métier d'affineur/caviste. Il permet de retourner, frotter, saler et changer les roues de Beaufort de place sur les étagères en bois.

La cave n'a pas la capacité de contenir toute la production : les fromages restent jusqu'à environ 5 mois. Cela correspond au moment où s'effectue le premier gradage des fromages : des techniciens du syndicat de défense de l'AOP Beaufort vérifient que les fromages sont conformes aux critères définis dans le cahier des charges de l'AOP. Ils attribuent une note aux lots de fromages en fonction de l'aspect et de la texture des fromages. Chose étonnante pour nous, historiquement, les fromages ne sont pas goûtés lors du gradage.

Plus tard dans l'après-midi, nous sommes allés visiter une ferme productrice de lait à Beaufort : le GAEC de l'Edelweiss. Cela nous a permis de rencontrer Yoann Tourt, agriculteur membre de la Coopérative que nous avons visitée le matin-même.

Le Beaufort AOP peut être fait uniquement à partir de lait de vaches des races Abondance et Tarine (=Tarentaise). Le GAEC de l'Edelweiss compte une

soixantaine de Tarines nourries principalement à l'herbe des Alpes l'été et au foin l'hiver.



A partir du 20 juin, les vaches montent en Alpes où elles sont traites matin et soir à l'aide d'une salle de traite mobile. Le lait est collecté tous les matins par la coopérative. Le lait du soir est conservé au froid sur place à l'aide d'un groupe électrogène.



Jeudi 11 mai

Sur les 5 millions de litres de lait récoltés et transformés chaque année par la coopérative de la Haute-Maurienne Vanoise, 1 million sont transformés en Bleu de Bonneval : un bleu type présure très crémeux et très souple.

Sur le site, un fromager transforme chaque jour 3200 L de lait en Bleus. La production annuelle s'élève à 110 t de Bleus de Bonneval, dont la majorité est vendue pendant les périodes touristiques locales à savoir l'été et l'hiver.

Le lactosérum issu de la transformation du lait en fromage est stocké dans un grand tank avant d'être envoyé à l'entreprise Savoie lactée à Albertville qui en extrait les derniers éléments (protéines, matière grasse, etc.) utiles à la fabrication d'autres produits laitiers.

L'après-midi, nous sommes montés à l'ancien fort Victor-Emmanuel, un impressionnant édifice militaire au sommet d'un pic rocheux, ayant servi de poste de défense et de prison politique au cours du temps.

Cet impressionnant monument historique est actuellement en cours de réfection et dispose d'un parcours guidé pour découvrir la vie comme elle était au temps des garnisons.

Les points de vue sur les montagnes y sont magnifiques et ont permis de clôturer ce voyage en beauté !



Vendredi 12 mai

C'est le départ ! Retour à Aurillac en passant par la ferme de la Merlée à Noirétable (42), chez des producteurs de Fourme de Montbrison fermière et de charcuterie.

Le GAEC familial compte 4 associés et 2 salariés pour gérer un élevage de 200 truies et une centaine de vaches laitières Prim'Holstein.

Les 170 ha leur procurent une autonomie alimentaire de l'élevage.

Conformément au cahier des charges de l'AOP, les vaches pâturent au minimum 150 jours par an. La traite est assurée le soir et la nuit par deux robots de traite.

Le lait est stocké en tanks réfrigérés en attendant d'être transformé le lendemain matin, 4 jours par semaine. Le lait qui n'est pas transformé est vendu à la fromagerie du Pont de la pierre, qui produit également des fourmes de Montbrison.

Ces pâtes persillées ont la particularité d'être salées dans la masse, et non en surface. L'affinage est également réalisé sur place. Une fourme reste environ 2-3 mois sur des châteaux d'épicéa, quand l'AOP demande une durée minimale de 32 jours à partir de la date d'emprésurage.

L'équipe gère également l'emballage et la commercialisation en vente directe sur les marchés de Lyon et Noirétable ainsi que dans leur magasin à la ferme.

Merci de nous avoir permis de faire ce voyage et de découvrir ces terroirs remarquables!



**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@roussel-inox.com



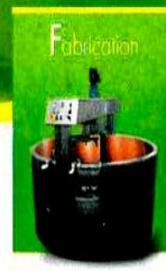
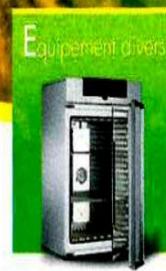
agencement équipement fromagerie

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

Matériel

neuf et occasion pour
l'agro-alimentaire

Nicolas JACQUIER



Z.A. sous le Moulin - 39140 BLETTERANS

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

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

ELIMECA®

Matériels de transformation laitière

étuve à yaourts

lave faisselle



table d'égouttage

pasteurisateur



Production, emballage,
vente sur les marchés.

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

18 rue Rabutin - 01140 THOISSEY

Tél. 04 74 69 76 90

www.elimeca.fr - info@elimeca.fr



**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

**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 salari·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
23, rue de Strasbourg
67250 SOULTZ-SOUS-FORETS
FRANCE
Tel : 09 72 35 37 17
Mail : info@pce-france.fr

MESURE

PESAGE

LABORATOIRE

REGULATION



<https://www.pce-instruments.com/french>

LES BTSA BIOQUALIM ONT FAIT LEUR RENTREE 2023!

Texte : Valérie DUMAS Photos : Dominique BALME

Accessible à tous les bacs, le BTSA BioQualim (pour Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire) donne des compétences professionnelles (Génie alimentaire, Génie industriel, Techniques de laboratoire) et scientifiques (Biochimie, Microbiologie) immédiatement valorisables en entreprise (Transformation alimentaire, Laboratoires, Service qualité, Service innovation,...) ou pouvant être complétées par une poursuite d'études courtes (Certification de spécialisation, Licence professionnelle) ou plus longue (Master, Écoles d'ingénieurs...).

La formation BioQualim propose de nombreux débouchés dans tous les territoires depuis la transformation fermière jusqu'aux groupes industriels. Les métiers sont variés, selon le secteur considéré (boissons, biscuiteries, laiteries, panification, salaisons, conserveries, ...) et la taille des entreprises.

L'établissement est également le support de l'Amicale des Anciens Élèves de l'ENILV qui propose notamment aux étudiants son service emploi mutualisé ENILJOB, véritable réseau social qui fait notre force et notre spécificité.

Pour leur première sortie pédagogique de l'année, les BTS BioQualim se sont rendus à Saint-Mamet-la-Salvetat.

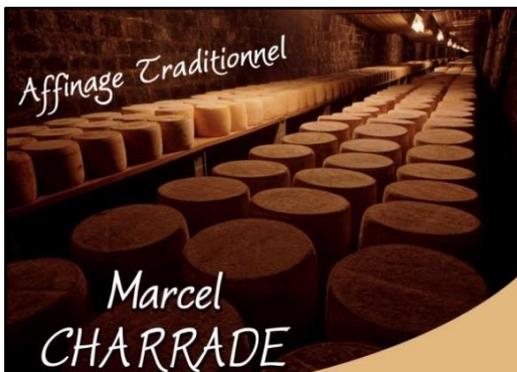
Au programme :

- Visite de la ferme laitière du GAEC Gauzins
- Découverte des Fromageries Occitanes de Saint-Mamet
- Moment convivial autour d'un pique-nique pour souder le groupe
- Clôture de la journée aux salaisons du Cayrolais

Un grand merci pour l'accueil chaleureux des partenaires et une bonne réussite aux nouveaux étudiants !



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

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

LES 30 FERMES
DE
CANT'AVEY'LOT

« Lait »
Produits
Vachement
bon !!!!



Prés de la grange - 46270 Bagnac sur Célé - 05 65 40 55 58 - cantaveyot@orange.fr

CFR

Compagnie des Fromages & RichesMnts

Fromages de France





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

FROMINOX
FABRICANT DE MATÉRIEL DE FROMAGERIE

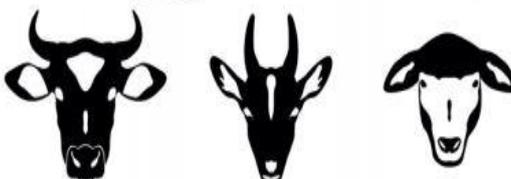
CUVE DE FABRICATION
TABLE DE MOULAGE
PRESSE
MOULEUSE
CABINE DE LAVAGE

MADE IN FRANCE

from-inox.fr

Atelier ZA Clément Ader · 64510 ASSAT contact@from-inox.com

From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

Cédric ALBERT

Fresquel | 1270 St Julien de Briola

06 33 53 17 09 cedric.albert@fromac.fr

Le fromage AOP Cantal



LE CANTAL
Jeune • Entre-Deux • Vieux

www.jaimelecantal.com

L'AMICALE EN IMAGES SUR 2022-2023 ...

AG - le samedi 15 octobre 2022







Remise des diplômes le 16 décembre 2022



Carrefour des métiers 23 mars 2023

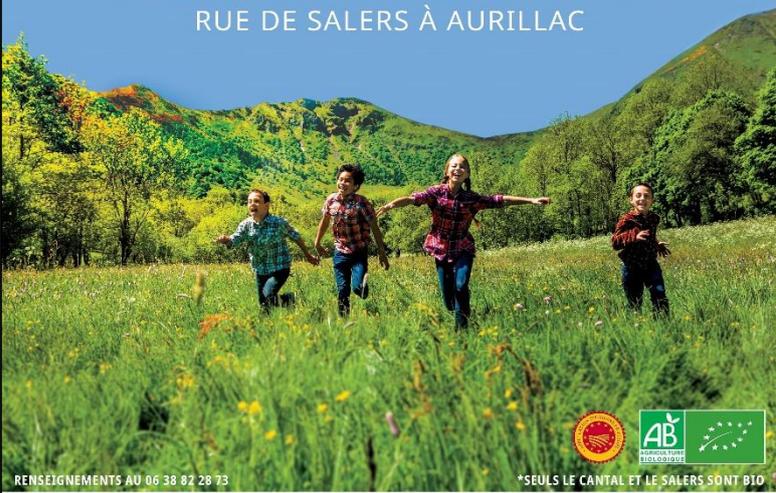


LES VENDREDIS DES MONTAGNARDS EN HERBE

VENTE DIRECTE
DES PRODUITS LAITIERS ET CARNÉS
FABRIQUÉS AVEC LES ÉLÈVES

TOUS LES VENDREDIS
SAUF VACANCES SCOLAIRES
DE 15H À 18H

SUR LE PARKING DU LYCÉE G. POMPIDOU
RUE DE SALERS À AURILLAC



RENSEIGNEMENTS AU 06 38 82 28 73

*SEULS LE CANTAL ET LE SALERS SONT BIO



Montagnard, -arde, adj. Qui habite la montagne, y vit, en est originaire ou l'aime au point de s'identifier à ses habitants.

En herbe, au fig. Se dit d'une personne jeune qui se prépare ou se destine à exercer un art, un métier, etc., pour lequel elle montre des dispositions.

Produits laitiers et carnés fabriqués à l'EPLFPA d'Aurillac (Cantal) pour former 400 élèves, 150 apprentis et 650 stagiaires adultes.

Facebook: @montagnardsenherbeaurillac
Instagram: @montagnardsenherbe



EPLFPA d'Aurillac
Lycée G. Pompidou - ENLV - CFPPA - UFA
Rue de Salers BP 537
15005 Aurillac Cedex
04 71 46 26 60
www.gpompidouenlv.fr

Sylvain Fontalve
Directeur des ateliers technologiques
06 38 82 28 73
sylvain.fontalve@educagri.fr



NOS FROMAGES

3 AOP AUVERGNATES

Le Cantal, le Salers et le Bleu d'Auvergne



Cantal



Bleu d'Auvergne



Salers



2 FROMAGES BIO

Le Salers et le Cantal fermier au lait cru



Cynar

1 FROMAGE RARE
Le Cynar, fromage à pâte persillée sans présure animale



Tome fraîche



Tomme de brebis



10 FROMAGES EN TOUT

La Tomme de brebis
La Tomme d'Auvergne
Le Pygmée (petit bleu doux)
Le Bleu de brebis
La Tome fraîche

Tous nos fromages sont fabriqués et affinés dans nos ateliers

NOS CHARCUTERIES ET VIANDES

Une large gamme de produits transformés en fabrication traditionnelle sans conservateur, ni ferment, ni autre additif.



Pâté de campagne



Coppa



Saucisse sèche

Des charcuteries cuites : rôti, jambon, jambonneau, friton, pâtés...

Des salaisons : saucisson, saucisse, rosette, coppa, poitrine, jambon sec, chorizo,...

Des plats cuisinés en bocaux : tripoux, ragoût de porc à la châtaigne, confit et civet de porc, rillette, pâté de tête, poulti...

Des produits à cuire : chair à saucisse, saucisse, chipolata, merguez, saucisson à cuire...

Et tous les produits frais : rôti avec ou sans os, côtelette, filet mignon, jambon frais, sauté de porc, langue, rognons et foie...



Jambon sec



Entrecôte



Jambonneau

LA SALERS À L'HERBE DE NOTRE EXPLOITATION

Des jeunes bovins de 2 à 4 ans élevés dans les prés et nourris exclusivement à l'herbe et des veaux de 6 à 8 mois élevés en prairie.

Pour le respect de la planète

Nous valorisons 125 hectares de prairies naturelles, bordées de 17 km de haies boisées.

Pour le bien-être animal

Les veaux sont élevés par leurs mères dans les prairies. Les jeunes et les adultes sont dans les prés d'avril à novembre et nourris exclusivement à l'herbe.

Pour votre santé et votre plaisir :

Nos « salers à l'herbe » vous offrent
- une viande goûteuse à la saveur « pastorale »* ;
- une viande peu grasse d'animaux jeunes au format raisonnable ;
- une viande rouge vierge due à la race Salers et à l'élevage en pâture* ;
- une viande riche en acides gras insaturés*.

Source : Gray V., Bouchard D., Jacquette F., Cullot J., 2002. Valeur nutritive et qualités sensorielles des viandes de ruminants. Incidence de l'alimentation des animaux. IRSTEA, Prod. Anim., 15, 37-52.

COMMANDEZ EN LIGNE

1 Remplissez le ou les formulaires ci-dessous en précisant la date à laquelle vous souhaitez retirer votre commande

2 Payez et récupérez vos produits directement à la laiterie et/ou au laboratoire de technologie des viandes du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 16h

3 Dégustez nos produits entre amis ou en famille



PRODUITS CARNÉS



PRODUITS LAITIERS