

ASSEMBLEE GENERALE 2025

11 Octobre 2025



AMICALE DES
ANCIENS ELEVES
de L'ENILV
Aurillac



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

Chers adhérents, chers amis,

Quel plaisir de vous retrouver à Aurillac pour cette assemblée générale ! Plus qu'un rendez-vous statutaire, c'est un moment attendu : celui des retrouvailles, des échanges entre générations, des discussions franches sur nos métiers et de la convivialité qui fait la force de notre amicale. Nous cultivons ainsi un lien vivant et essentiel avec l'ENILV – Lycée Georges Pompidou, socle de notre histoire et tremplin pour l'avenir.

Cette année, nous avons choisi de placer notre rencontre sous le signe de l'environnement. Un thème qui n'est pas un simple slogan, mais un enjeu concret pour nos territoires et nos professions.

La visite de la nouvelle chaufferie d'Aurillac ce matin a illustré la transition énergétique en cours, tandis que l'entreprise Teil nous a ouvert ses portes pour nous montrer le rôle clé du tri et de la valorisation des déchets. Ces initiatives locales sont de véritables sources d'inspiration. Merci à nos hôtes et aux guides pour leur accueil chaleureux et la qualité de leurs interventions.

Derrière ces visites, un message : nos métiers sont au cœur des transitions qui s'annoncent. Ils doivent être valorisés, expliqués, défendus.

Je tiens à adresser un merci sincère et appuyé à nos partenaires. Leur fidélité est précieuse : grâce à eux, nous pouvons maintenir nos actions, aider les professionnels en recherche de collaborateurs, soutenir les anciens en quête d'emploi et garder notre amicale dynamique et utile. Leur confiance, année après année, est une vraie force.

Nos professions évoluent dans un contexte exigeant. Après avoir surmonté la hausse des intrants, nous faisons face à un nouveau défi : celui du renouvellement des compétences et de la main-d'œuvre. Ce constat, loin de nous décourager, doit être vu comme une opportunité pour repenser l'attractivité de nos métiers. Les évolutions démographiques, la nécessité de mieux faire connaître nos filières et de valoriser leur rôle essentiel ouvrent un champ d'action stimulant : celui de redonner envie, de susciter des vocations et de montrer combien nos professions sont porteuses de sens et d'avenir.

Mais plutôt que de subir, l'établissement agit. La rentrée 2025 en est la preuve :

- Ouverture du BTSA ANABIOTEC (analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales),
- Maintien et dynamisation du BTSA BIOQUALIM (qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire – options IAA et produits laitiers),

Ces formations, proposées en initial ou en apprentissage, sont pensées pour répondre aux attentes du marché et séduire aussi bien les jeunes que ceux qui souhaitent se reconverter. Elles constituent un atout majeur pour relancer l'attractivité de nos métiers et donner envie de rejoindre nos filières.

L'amicale, de son côté, continue de jouer son rôle de passerelle entre formation et monde professionnel. L'outil ENILJOB illustre cette mission : connecter les anciens et les jeunes aux entreprises, faciliter les rencontres, créer des opportunités. Nous voyons aussi émerger une nouvelle dynamique enthousiasmante : celle de jeunes diplômés ou stagiaires qui, dès la fin de leur cursus, choisissent l'entrepreneuriat et créent des ateliers de transformation liés à des exploitations familiales. Leur audace, leur esprit d'initiative et leur attachement au territoire sont porteurs d'avenir.

Rien de tout cela ne serait possible sans la mobilisation collective. Merci aux anciens qui, chaque année, nous aident à trouver de nouveaux partenaires. Merci à Marie-Christine pour son travail rigoureux et essentiel au secrétariat, véritable colonne vertébrale de notre organisation. Merci à nos partenaires qui renouvellent leur confiance.

Je souhaite aussi saluer le soutien constant de M. Cazassus, M. Monnier, Mme Arsac, M. Boulard, ainsi que celui de toutes les équipes de l'établissement, du lycée et du CFPPA. Leur accompagnement logistique et leur intérêt pour nos actions sont vitaux pour notre amicale. Enfin, un immense merci aux enseignants, qui œuvrent au quotidien pour transmettre savoirs, passion et engagement aux nouvelles générations.

Chers amis, chers adhérents, l'amicale vit par vous, grâce à vous. Elle est à la fois une mémoire et un moteur. Continuons ensemble à porter haut nos métiers, à renforcer l'attractivité de nos filières et à soutenir l'ENILV dans ses projets. Plus que jamais, soyons fiers de nos racines et confiants en notre avenir.

Avec toute mon amitié et ma gratitude



ETUDES - FABRICATION - INSTALLATION - SERVICES

L'expérience de votre métier

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

Nos solutions

- Cuves de stockage et de procédé
- Systèmes de mélange et d'agitation
- Nettoyage en place



VOS ÉTIQUETTES ADHÉSIVES DEPUIS 1972



Fabricant d'étiquettes adhésives de père en fille

03 80 53 99 80
contact@depp.fr
www.depp.fr



Nos étiquettes habillent vos produits depuis 1972

Vi2
SOUDURE
by Debladis

- Fabrication sur mesure et réparation de matériel en inox
- Pergolas, garde corps, verrières, déco
- Aménagement intérieur et extérieur
- Serrurerie - Agroalimentaire



AUX SERVICES DES PARTICULIERS ET DES PROFESSIONNELS

JEROME DEBLADIS
 Gérant

09 74 56 55 40
 07 60 45 17 34

www.vi2-soudure-by-debladis.fr
 contact@vi2-soudure-by-debladis.fr

Zone d'Esban Route de
 Toulouse 15130 YTRAC

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**



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

ALTITUDE
 Le choix de l'élevage authentique

Nos métiers cultivent la passion !



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

BOBET matériel

Nous équipons les industriels depuis 1978



Pierre MURAT



06.80.64.38.38 - 02.43.74.33.74



pierre.murat@bobet-materiel.com



RN 23 Le Poteau - 72470 CHAMPAGNÉ



www.bobet-materiel.com



LE MOT DU PROVISEUR

Eric CAZASSUS

*« Puisqu'on ne peut changer la direction du vent, Il faut apprendre à orienter les voiles »
James DEAN*

Voilà en quelques mots, fort bien résumée, la pensée pour notre établissement !

En effet, comme partout sur Terre, il y a des vents mauvais mais aussi ceux qui vous mènent plus loin.

Et pourtant ce jour-là, il n'y avait pas de vent lorsqu'un de nos bâtiments de l'exploitation agricole a été détruit par le feu en ce début d'été.

Fort heureusement il n'y a eu que des dégâts matériels.

Peu de temps après, une légère brise bien rafraîchissante, venue du Conseil Régional d'Auvergne-Rhône-Alpes, en la personne même du Président, venait nous annoncer la reconstruction dans les plus brefs délais.

Mais d'autres zéphyrs venaient, au même moment, nous réchauffer le cœur, cette fois-ci : les résultats aux examens de nos apprenants :

- pour le lycée, sur les 120 candidats présentés, 116 étaient reçus soit un taux de réussite de 96,7 % soit 8 points de plus que la moyenne nationale.

- pour la formation professionnelle : 87 %.

Félicitations à eux, beau travail de la part de leurs précepteurs mais au final une grande fierté pour nous tous.

Puis le souffle chaud et sec de l'été est passé, nous ramenant la brise de la rentrée.

Cette dernière, pourtant poussée par les vents mauvais de la démographie cantalienne, a vu les effectifs d'apprenants se stabiliser.

Sur le lycée les effectifs chutent de 3% entraînés par la baisse du recrutement du secondaire (-6%) mais pondérés par une hausse du nombre de BTS (+11%).

Quand à l'apprentissage, la hausse du recrutement se poursuit avec + 11% tirée en cela par le nombre de BTS en forte hausse de + 25%.

Au final, l'Etablissement stabilise ses effectifs grâce à une forte hausse des post Bac +17%.

Cette stabilisation est aussi, malgré la baisse démographique de la tranche d'âge des 15 – 20 ans, le résultat de notre politique d'ouvertures prévue de 6 classes sur 9 (BTS Anabiotec au lycée et en apprentissage, BTS Bioqualim en apprentissage, et du Bac Pro CGEA en apprentissage) représentant à eux seuls plus de 50 apprenants gagnés.

« Puisqu'on ne peut changer la direction du vent,

Il faut apprendre à orienter les voiles »

C'est ce que nous avons fait dans notre Projet d'Etablissement.

Notre réflexion continue quant à l'élargissement de notre offre de formation.

Notre ambition, que nous souhaitons partagée, repose sur les enjeux de notre territoire, de notre économie locale et surtout... pour l'avenir de notre jeunesse car tout ce qui est rare, doit être cher à notre cœur d'anciens de l'Etablissement.

Eric CAZASSUS,
Directeur de l'EPLFPA d'Aurillac



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

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



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



PROLIANS
RHÔNE-ALPES AUVERGNE

L'ALLIANCE DES PROFESSIONNELS

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



**AGENCE
HUGONENC
FORETNEGRE
MANGEANT**

1 avenue Milhaud
15000 AURILLAC
agence.hfm@axa.fr
04.71.48.56.88



ON RECRUTE !



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

LALLEMAND

LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

**LEADER DANS LA
PRODUCTION DE CULTURES
DE SURFACE, D'AFFINAGE ET
DE BIOPROTECTION POUR LES
PRODUITS LAITIERS.**

DAIRY



Saveur, couleur, texture, apparence
et bioprotection : nos cultures offrent
des fonctionnalités différenciantes
pour valoriser vos fromages.

Fiables et performantes, elles
s'adaptent à une large variété de
fromages — frais à pâte molle,
mi-dure ou dur et sont également
compatibles avec les alternatives
végétales.

**WE MAKE CULTURES
OUR SPECIALTY**



VOUS AIMEZ DÉGUSTER LES FROMAGES DE LA MÈMÉE ?

ET SI VOUS PASSIEZ DE L'AUTRE CÔTÉ ? NOUS RECHERCHONS
DES TALENTS PASSIONNÉS ET AMBITIEUX POUR REJOINDRE NOTRE
EQUIPE DYNAMIQUE.



N'HÉSITEZ PAS
À NOUS CONTACTER POUR EN SAVOIR
PLUS SUR NOS POSTES À POURVOIR
SARNAUD@LAQUEUILLE.NET

À PARTAGER SANS MODÉRATION

Société Laitière
LAQUEUILLE

ANFOPEIL

LE RÉSEAU FORMATION EN INDUSTRIE LAITIÈRE

www.anfopeil-enil.fr

Qualiopi
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

RAPPORT D'ACTIVITES

Marie-Christine THERON

Ce rapport présente les principales actions de l'Amicale pour l'année 2024-2025, ainsi que les perspectives pour l'avenir.

1. VIE DE L'ASSOCIATION

Bureau élu

Lors de l'Assemblée Générale du 12 octobre 2024 à La Bourboule ont été élus pour un mandat de trois ans :

- Robert LAFON
- Fabien MALROUX
- Tony MANIAVAL
- Florence RABANNE
- Fabienne TRAYSSAC

Répartition des responsabilités lors de la première réunion du bureau :

- Président : Patrice BOULARD
- Vice-Présidents : Gilbert MONTOURCY et Anne BALME
- Trésorier : Guy LASSALLE – Trésorier adjoint : Philippe TEISSEDOU
- Secrétaire : Robert LAFON – Secrétaire adjointe : Fabienne TRAYSSAC

Tiers sortant renouvelable à l'Assemblée Générale 2025 : Guy LASSALLE, Tanguy MAGNE, Gilbert MONTOURCY, Daniel ROUEYRE, Josiane RAYMOND, Philippe TEISSEDOU.

2. NOS ACTIVITES

2.1 Carrefour des métiers

Le 21 janvier 2025, un carrefour des métiers a eu lieu au lycée Georges Pompidou. Les étudiants de BTS Bioqualim (1re et 2e années), CS Technicien lait ont rencontré 15 anciens élèves aujourd'hui professionnels (directeur, responsable qualité, technicien, formateur, fromager...). Les échanges ont permis de découvrir la diversité des débouchés de la filière agroalimentaire et de souligner les besoins actuels de recrutement. Un sondage a confirmé l'intérêt des étudiants pour cette journée, conclue par un apéritif dînatoire convivial.

2.2 Assemblée Générale 2024

Le 12 octobre 2024, l'Assemblée Générale s'est déroulée à La Bourboule et ses environs. La journée a débuté par la visite de la société laitière de Laqueuille, où nous avons été chaleureusement accueillis par la directrice Rachel Da Silva, ainsi que par d'anciens élèves aujourd'hui responsables dans l'entreprise. Un film retraçant l'histoire de la société a présenté, la diversité des fromages produits (bleu de Laqueuille, bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert, bûche des neiges, bleu de

chèvre, bleu de vache et brebis). Nous avons ensuite découvert les ateliers de fabrication, d'affinage, de découpe et de conditionnement.

L'après-midi, nous avons visité l'exploitation de Sébastien Ramade, producteur de saint-nectaire fermier et ancien élève, qui nous a présenté son troupeau, son atelier de transformation et la commercialisation directe de ses fromages. Cette immersion a permis de mieux comprendre le quotidien et les défis des producteurs fermiers.

La journée s'est conclue à la Maison Rozier, guidée par Serge Teillot. Nous y avons découvert l'histoire du thermalisme et du patrimoine local, ainsi qu'une exposition sur la famille Rozier et sur les AOP d'Auvergne. Ce lieu, inscrit aux Monuments Historiques, a offert un cadre culturel et patrimonial fort à cette Assemblée Générale, illustrant le lien entre tradition, savoir-faire et transmission.

3. NOTRE RÔLE

- Gérer les offres d'emploi et de stage sur ENILJOB: Du 1er janvier 2025 au 18 septembre, nous avons reçu 459 offres d'emploi, 11 offres de stage et 93 offres d'apprentissage. Sur l'année 2024, nous avons 751 offres d'emploi, 25 offres de stage et 105 offres d'apprentissage
- Apporter une aide financière aux voyages d'études (200 € STAV, 200 € STL, 600 € CS).
- Participer à la remise des diplômes (20 décembre 2024, lycée Georges Pompidou).
- Accompagner les étudiants durant leur formation (stages, jurys, corrections, accueil en entreprise).
- Accueillir les étudiants et présenter l'amicale lors de rencontres conviviales et les Portes ouvertes.

4. COMMUNICATION

Le site www.enilv-aurillac.fr propose :

- Présentation de l'amicale et du bureau
- Partenaires et liens vers leurs sites
- Activités et publications (bulletins, plaquettes, photos)
- Cotisation en ligne (paiement CB)

Nos actualités sont également relayées sur la page Facebook « Anciens Élèves Enilv Aurillac ».

CONCLUSION

L'année 2024-2025 a été riche en projets et en rencontres. Grâce à l'implication des membres, l'amicale poursuit sa mission : fédérer les anciens élèves, accompagner les étudiants et valoriser la filière agroalimentaire.

novonesis

La magie du filant

Offrez à vos fromages un filant supérieur grâce à nos gammes de biosolutions. Avec des coagulants et des cultures d'acidification adaptés, vous pouvez donner à vos fromages à pâte filée la saveur et la fonctionnalité que recherchent les amateurs de pizza.

La magie est belle et la preuve est dans l'assiette.

Next level dairy.



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

SOGEBUL

03 84 73 78 20



HYGIÈNE
BROSSERIE
PROTECTION
ANALYSE
TUYAUX

FERMENTS
PRÉSURE
DECOUPE
MOULES
EMBALLAGE



TUYAUX
SERTISSAGE
POMPE
RACCORDS
GRAISSE

SOGEBUL

Ouest

02 47 27 68 25



2 route de Blazy - 46270 Bagnac sur Célé - 05 65 40 55 58 - contact@cantaveylo.fr

UTILISATION DE LIVRABLES DU RMT FROMAGES DE TERROIRS EN FORMATION BTS BIOQUALIM ENILV LYCEE AGRICOLE D'AURILLAC

Florence RABANNE

Les établissements disposent d'un potentiel horaire (87 h) pour mener des Enseignements d'Initiative Locale (EIL).

L'équipe (enseignants de Biochimie: Pierre Paglia, Microbiologie: Laurence Pied et Génie Alimentaire: Anne Balme, Florence Rabanne) a fait le choix de construire un projet intitulé:

"Valorisation de matières premières locales par l'utilisation d'écosystèmes microbiens".

Le contexte:

Le département du Cantal présente plusieurs spécificités et atouts fondamentaux sur le plan de son développement économique et environnemental :

L'agriculture occupe une place majeure dans la dynamique territoriale avec deux filières prédominantes :

- La filière laitière avec la transformation fromagère
- La filière viande avec un tissu important de PME et TPE spécialisées.

Les filières viticoles et brassicoles ne sont pas absentes du territoire, bénéficiant d'un regain d'intérêt de la part des consommateurs pour leurs produits authentiques.

On observe également un certain dynamisme au niveau du développement du maraîchage et des producteurs de plantes sachant que leurs produits connaissent un regain d'intérêt dans le domaine de la transformation par la fermentation.

Le bassin d'Aurillac accueille des entreprises spécialisées dans la fabrication de ferments lactiques et d'affinage, de probiotiques pour lesquelles la demande mondiale explose. Dans ce contexte de fort développement un pôle microbiologique a été créé.

De nombreuses structures interviennent dans le domaine des écosystèmes microbiens à différents niveaux: Pôle AOP Massif Central, INRAE, LIP, Lallemand, Biose, Agrolab, INAO, CIF , Chambre d'Agriculture,....

Notre établissement est pleinement intégré dans ces filières et en lien avec les professionnels.

Il est un des rares établissements à bénéficier d'une exploitation agricole et d'ateliers de transformation.

L'approche de l'EIL est pluridisciplinaire: Génie alimentaire, microbiologie, biochimie, économie. Les enseignants impliqués établissent déjà des liens entre leurs enseignements et les applications en transformation des aliments.

Focus sur le réinvestissement des livrables du RMT Fromages de Terroirs dans cet EIL:

Correspondante pour le RMT Fromages de Terroirs, F. Rabanne partie prenante de cet EIL, a suivi de près le travail conduit sur l'exploitation agricole lors de la mise en place de la démarche FlorAcQ : Démarche d'accompagnement des producteurs de laits pour orienter les équilibres microbiens des laits en faveur de la qualité des fromages au lait cru.

Avec ses collègues de microbiologie: Laurence PIED et de Biochimie: Pierre PAGLIA ils ont mis en oeuvre les ressources disponibles de la démarche FlorAcQ:

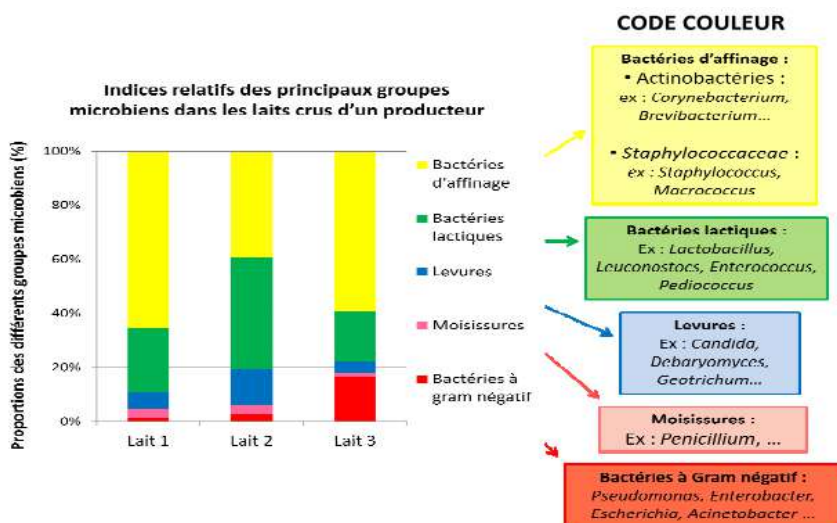
- Diagnostics de pratiques d'élevage
- Suivi et enregistrements de fabrication AOP Salers
- prélèvements d'échantillons: Environnement de production, zone d'hébergement des animaux, ambiance et matériel de traite, trayons, lait, tome, fromages,....
- Réalisation des analyses microbiologiques afin de déterminer l'équilibre entre les principaux groupes microbiens.
- Réalisation des analyses physico chimiques
- Interprétation des résultats

Ce module de formation a permis à des apprenants de BTS Bioqualim de découvrir un troupeau laitier, un système d'exploitation et de traite spécifiques. Beaucoup de ces étudiants ne sont pas issus du milieu agricole et/ou n'ont pas de formation en élevage. Ils ont pu réaliser le lien entre les conditions Amont et Aval d'une production fromagère en lait cru et ce, de manière concrète en réalisant des prélèvements, des analyses et diagnostics du lait au fromage.

Les étudiants ont bénéficié de l'intervention de l'INAO, INRAE, Pôle fromager AOP Massif Central. L'occasion d'appréhender la complexité des phénomènes, la richesse des intervenants, l'impact économique et culturel de ces productions sur un territoire.

Quelques remarques d'étudiants:

"je ne savais pas qu'autant de personnes travaillaient sur le lait cru" "Heureusement qu'il y a tout ce travail pour pouvoir défendre le lait cru" "tout le monde ne peut pas transformer en lait cru".



L'ensemble des ressources est disponible auprès du RMT Fromages de Terroirs.
<https://www.rmtfromagesdeterroirs.com>

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

AURILLAC CHALEUR BOIS, TOUT SAVOIR SUR VOTRE RESEAU DE CHALEUR

Dans le cadre d'un contrat de délégation de service public, la ville d'Aurillac a confié à ENGIE Solutions, partenaire des villes et des collectivités pour leur transition énergétique, la conception, le financement, la construction de nouveaux équipements et l'exploitation de votre réseau de chaleur urbain. Pour cela, une société dédiée à la gestion de votre réseau de chaleur a été créée : Aurillac Chaleur Bois. Elle sera en charge de sa gestion afin de couvrir vos besoins en chauffage et en eau chaude sanitaire.



UN RESEAU DE CHALEUR, CONCRETEMENT, COMMENT CELA MARCHE ?

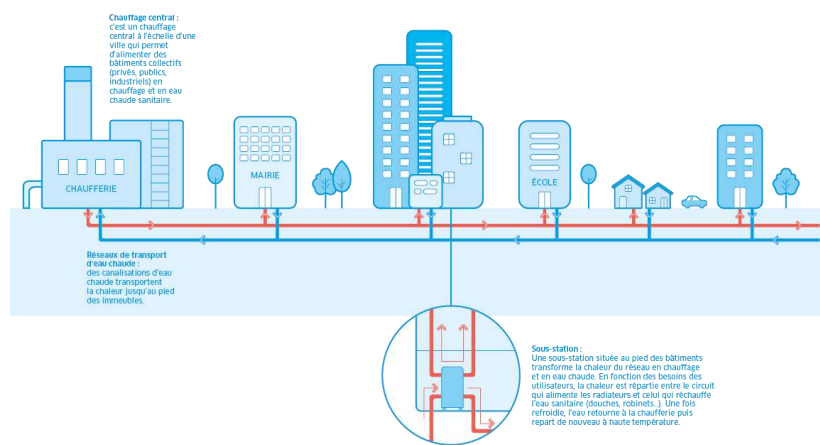
Un réseau de chaleur « urbain » est un système de distribution de chaleur à l'échelle d'un quartier ou d'une ville. La chaleur est transportée au sein d'un ensemble de canalisations à partir d'une ou de plusieurs unités de production.

Le réseau produit et distribue de la chaleur sous forme de vapeur d'eau surchauffée ou d'eau chaude. Les

sources d'énergie utilisées pour

produire la chaleur sont diverses : gaz naturel, énergies locales et renouvelables issues de la valorisation des déchets

ménagers, biomasse (bois, etc.), biogaz, solaire, géothermie ou encore récupération de la chaleur des eaux usées.



ET FINALEMENT COMMENT LA CHALEUR ARRIVE- T-ELLE JUSQU'A CHEZ MOI ?

Chaque sous-station ou poste de livraison, est composée d'un ou plusieurs échangeurs thermiques, qui transfèrent la chaleur depuis le réseau externe au bâtiment vers le réseau interne de votre immeuble. C'est dans la sous-station que se fait le comptage de la chaleur livrée qui aboutit à la facturation du gestionnaire de bâtiment, grâce à des compteurs d'énergie thermique.

QUELS SONT LES AVANTAGES ?

La sous-station d'échange remplace la chaufferie de bâtiment, elle est d'ailleurs très souvent située dans le local qui abritait auparavant les chaudières de l'immeuble. Elle est moins encombrante, non polluante (pas de combustion dans l'enceinte du bâtiment), nécessite moins d'entretien et ne présente aucun risque d'explosion ou d'incendie.

COMMENT FONCTIONNE UN ECHANGEUR ?

Le fluide du réseau secondaire (votre bâtiment) est réchauffé par le fluide du réseau primaire à travers une paroi d'échange. Les deux fluides échangent donc de la chaleur sans contact direct, ce qui permet d'isoler les réseaux en cas de problème technique et de maîtriser les caractéristiques physico-chimiques de chaque fluide (pression, composition chimique...) en boucle fermée.



SOCIÉTÉ FROMAGÈRE
DU LIVRADOIS



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

www.societe-fromagere-du-livradois.com

Le Crédit Agricole
Centre France

Partenaire

de la vie locale



0 800 400 000

Service & appel
gratuits

Internet

www.ca-centrefrance.fr



CENTRE FRANCE
Toute une banque
pour vous

CARTE RÉGIONALE LE CRÉDIT AGRICOLE & MUTUEL DU 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 3 - 18075444 201 401 1031 (Clémence) - Société de courtage d'assurance immatriculée au registre des courtiers de la région de la Loire - 17 001 902

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.**

 **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

Food Safety

*Hygiène en
industrie laitière*

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**

DUO LOZÈRE

Fromagerie Artisanale Lozérienne



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

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE : ETS TEIL SAS



NOTRE MÉTIER :

Recycler en pensant à l'avenir.

L'HUMAIN ET LE DÉVELOPPEMENT DURABLE SONT AU CŒUR DE NOS PRÉOCCUPATIONS

ARPAJON-SUR-CÈRE > CANTAL
> CORREZE

DEPUIS 1958

TEIL

www.teil-recyclage.com

04 71 63 42 82

CERTIFICATION SÉCURITÉ ISO 45001
CERTIFICATION ENVIRONNEMENT ISO 14001

Notre entreprise familiale a été créée en 1958 par Léon TEIL. D'un atelier de menuiserie, l'activité de l'entreprise a naturellement évolué vers les métiers de la manutention et du levage par l'acquisition de grues automotrices routières et autres matériels (manuscopiques, nacelles, camions-grues,...) puis s'est diversifiée dans les années 1980 en développant le recyclage de déchets. Cette activité de recyclage n'a cessé d'évoluer et de progresser depuis sa création. Aujourd'hui, l'activité de Manutention / Levage est située sur un nouveau site, sur la commune d'Ytrac dans une ZAC et l'activité de recyclage est restée sur le site historique, sur la commune d'Arpajon Sur Cère.

Location de contenants

Compte tenu de notre large gamme de matériel, nous proposons à la location divers types de contenants:

- Bennes de différents types (ouvertes, bâchées, à toit coulissant, à trappes,...) et de différents volumes (de 5 m³ à 40 m³)
- Compacteurs monoblocs et désaccouplables de 10 à 30 m³.
- Et pour des plus petits volumes de déchets ou pour les déchets dangereux, nous proposons des contenants adaptés (cartons, fûts 60 L, caissettes 60 L, fûts 200 L O.T et à bondes, big-bags, caisses-palettes 600 L avec couvercle, caisses-palettes 1400 L avec couvercle, container à roulettes avec couvercle 770 L et 1045 L,...).



Collecte des déchets dangereux et non dangereux

Nous disposons d'un large parc de camions permettant la collecte des différents contenants mis à disposition (polybennes, camions grappins, camions remorques, semi Fond Mouvant, camions grues et un camion plateau bâché avec hayon élévateur)

La majorité de nos camions respectent les dernières normes européennes d'émissions polluantes, en vigueur (normes EURO V et EURO VI-b).



Centre de tri des déchets d'emballages (cartons, films plastiques, palettes, papiers)

Les déchets d'emballages sont introduits sur un tapis roulant puis acheminés jusque dans la cabine de tri pour être séparés par catégorie. Les déchets ultimes sont récupérés dans un compacteur en bout de chaîne. Une fois triés, les cartons, les papiers et les plastiques sont conditionnés en balles avant d'être expédiés vers des usines de recyclage.



Centre de tri des déchets encombrants et déchets du bâtiment

Les déchets sont triés au sol, manuellement et mécaniquement avec une pelle équipée d'un grappin ou d'une pince. Les refus de ce tri initial sont redirigés vers une chaîne de tri mécanisée opérationnelle depuis Juin 2013. Cette installation innovante et évolutive permet de séparer trois fractions grâce à deux cribles vibrants spécifiques et un overband magnétique :



- Une fraction avec une granulométrie > 25 cm qui ensuite est triée sur le centre de tri des déchets d'emballages
- Une fraction avec une granulométrie < 25 cm qui aujourd'hui part en enfouissement faute de filières suffisamment développées pour une utilisation en CSR mais c'est une opportunité que nous veillons
- Une fraction de fines et poussières qui est utilisée en couche de recouvrement dans les Installations de Stockage pour Déchets Non Dangereux (ISDND).

L'objectif étant d'augmenter le taux de valorisation des DIB.

Raccordement des deux chaînes de tri existantes :

Depuis mars 2020, nous avons relié nos deux chaînes de tri, précédemment décrites, par une passerelle qui achemine directement la fraction > 25 cm vers la cabine de tri des déchets d'emballages et éviter ainsi, les ruptures de charge. Nous avons également



installé entre la passerelle et la cabine de tri existante, une cabine de pré-tri pour optimiser le tri des déchets et ainsi gagner en efficacité et améliorer les conditions de travail de nos collaborateurs (ergonomie



Récupération des ferrailles et métaux

Notre plateforme réceptionne des ferrailles triées, mises en paquets avec une presse sur notre site, puis acheminées vers des centres de broyage et des fonderies. Nous proposons également le rachat de tout métaux.



Bois

Le bois non revêtu et non souillé, bois dit « de classe A » (ex : palettes, chutes de menuiserie, etc) est broyé grâce à un broyeur mobile déferreur. Les plaquettes alimentent ensuite des chaufferies biomasse et bénéficient ainsi du Statut de Sortie de Déchet.



Le bois dit de « classe B » (aggloméré, contre plaqué, coffrage, charpentes,...) est acheminé vers des centres de revalorisation agréés, en particulier des panneautiers.



Compostage de déchets verts

Les déchets verts (branches, pelouse, feuilles, fleurs, légumes et tailles de haies) sont acheminés puis déchargés sur notre plateforme de compostage afin d'y être compostés. Nous produisons un compost normé en tant qu'amendement organique NFU 44-051. Il est utilisable en agriculture biologique.



Bio-déchets

Nous collectons et réceptionnons actuellement deux flux de bio-déchets : Les fruits, légumes et épluchures conditionnés en caisses-palettes 600 L, que nous intégrons avec les déchets verts pour les composter sur notre site. La norme NFU 44-051 que nous visons pour notre compost ne nous permet pas d'intégrer d'autres biodéchets, c'est pourquoi nous nous limitons aujourd'hui aux fruits et légumes.



Les autres bio-déchets

non catégorisés et les Sous Produits Animaux (SPA) de catégorie C3 provenant de restaurants collectifs, transporteurs frigoristes, industries agro-alimentaires, conditionnés également en caisses-palettes 600 L, que nous entreposons puis transportons vers un biodéconditionneur qui va séparer la partie « emballages » de la partie « organique ». La partie organique est orientée par la suite en méthanisation.



Destruction de document confidentiel



Nous assurons la destruction de vos documents confidentiels tels que courriers, archives, listing.

Les documents à détruire sont entraînés dans un broyeur fixe, déchiquetés et compactés.

Des certificats de destruction sont systématiquement émis.

Centre de transit de déchets dangereux et DEEE

Nous réalisons la collecte de déchets dangereux (emballages souillés, matériaux souillés, peintures, diluants, solvants, aérosols, bases, acides, filtres à huile, cartouches, piles, etc.) auprès des industriels, artisans, administrations, professions libérales, collectivités et éventuellement particuliers. Nous réceptionnons également les appareils.

Nous collectons et réceptionnons aussi des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (matériels informatiques, outillage électroportatif, climatisations, matériels électriques,...). Ces déchets sont triés par catégorie puis palettisés afin d'être acheminés vers des centres agréés pour démantèlement et recyclage.



Partenariat avec les Eco-organismes :

Depuis de nombreuses années, nous travaillons en collaboration avec les éco-organismes mis en place dans le cadre des filières REP (Responsabilité Elargie des Producteurs). Nous mettons à leur disposition notre expérience et notre savoir-faire dans la collecte et la gestion des déchets.

Agréments et autorisations

L'ensemble de nos activités de collecte, tri, traitement, transit, regroupement de déchets industriels est dûment autorisé au titre de la réglementation sur les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) (arrêtés préfectoraux n°2006-1289 du 27 juillet 2006, n°20111035 du 7 juillet 2011, n°2014-445 du 22 avril 2014, n°2014-1601 du 26 novembre 2014, certificat rubriques 4000 du 04/07/2016 et n°2024-2204 du 12/12/2024).

Nous sommes également titulaires d'un récépissé pour le transport par route des déchets, d'une licence communautaire de transport de marchandises par route pour compte d'autrui et d'un récépissé pour le négoce et le courtage des déchets.

Nous sommes aussi certifiés environnement, suivant la norme ISO 14001 et sécurité, suivant la norme ISO 45001. Nous sommes certifiés SSD pour les broyats d'emballages en bois.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter notre site internet

www.teil-recyclage.com

TRANSPORTS

Disposant des autorisations requises et grâce à sa gamme de tracteurs et remorques, la SAS TEIL peut réaliser différentes prestations de transport : livraison et transfert de matériel (nacelles, élévateurs, machines, etc.).

- Semi porte engins ACTIM 2 Essieux extensible, trouil
- Semi porte engins CASTERA 3 Essieux
- Semi plateau 3 Essieux



DEPANNAGE PL



En cas d'accident ou de panne, la SAS TEIL peut intervenir pour les opérations de dépannage, relèvement et remorquage de véhicules.

STOCKAGE INTERIEUR/EXTERIEUR LOCATION CONTAINER



La SAS TEIL dispose d'une large plateforme sécurisée permettant le stockage intérieur ou extérieur de divers matériels (transformateurs, machines, etc.). Chargement, transport, stockage, mise en place de matériels, la SAS TEIL vous propose une prestation globale et intégrée.

MANUTENTION - GRUE ÉLECTRIQUE 10 T



Pour mettre en place une chaîne de production, déplacer des machines ou autres équipements (caves, silos, etc.) dans le cadre de vos projets d'aménagements industriels, les équipes de la SAS TEIL sont à votre disposition pour étudier avec vous la solution adaptée.

NOS ATOUTS

60 ANS D'EXPÉRIENCE • Un savoir-faire • De nombreux équipements • Certifiée Sécurité et Environnement	DES ATOUTS DE POIDS • Des techniques de haut niveau • Du matériel de qualité • Des équipes professionnelles	UNE GRANDE RÉACTIVITÉ • Les meilleurs délais • Les meilleures conditions • Efficacité & Sécurité
--	--	---



SAS TEIL

4 AGENCES EN AUVERGNE RHÔNE ALPES ET LIMOUSIN

CERTIFIÉE SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT

Siège social 870 avenue Jean Ferrat 15130 ARPAJON SUR CÈRE 04 71 63 42 82	Agence Esban Z.A.C. du Puy d'Esban 15130 YTRAC 04 71 63 42 82
Agence de Tulle ZI Mulotet - 19000 TULLE 05 55 20 82 97	Agence d'Ussel Bardaire - 19200 USSEL 05 55 98 18 73



L'humain et le développement durable sont au cœur de nos préoccupations.

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER

WWW.TEIL-MANUTENTION.COM

TEIL LEVAGE - MANUTENTION



VOTRE EXPERT EN SOLUTIONS D'HYGIÈNE

VIKAN :
Leader mondial
de la brosseuse
à alimentaire !



Rencontrer-vous au 04 71 45 12 65
pour travailler avec l'un des leaders du matériel !

VILEDAL
Leader mondial
du matériel
manuel d'hygiène !



Devis rapide
et devis personnalisé
aux demandes.

ZAC d'Esban - YTRAC

04 71 45 12 65 - contact@swyzz.fr

Fourniture Laitière

**CONCEVOIR & DÉVELOPPER
VOS FABRICATIONS**

LFL spécialiste en :
Ferments lactiques et d'affinage - Présures et coagulants - Solutions aromatiques et colorantes

Présents en France
et à l'export.

DEPUIS 1998

140 chemin de la zone d'activité, 01370 SAINT-ETIENNE-DU-BOIS
contact@fourniture-laitiere.com
04 74 30 50 37

Livraison rapide et
service personnalisé.

L'ENILV - UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE

Céline ARSAC



ENILV UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE

ADMINISTRATION

DIRECTEUR: M CAZASSUS

DR. ADJOINT : M MONNIER

C.P.E : MME MOURGUE DE ROSA
M GARCIA

DIRECTRICE CFPPA-OFA: MME ARSAC

ATTACHE : M VALADIER

HYGIENE /QUALITE/HACCP SECURITE ALIMENTAIRE

MME BALME - MME PAGLIA
M ARNAUD - M COMBES

LABORATOIRES CHIMIE/MICROBIOLOGIE

MME FAURE-MME LAC-M PAGLIA

MME PAGLIA-MME PIED

MME RAVAZ

Techniciens :

MME DELPUECH - MME LAC -
M CRUHEGE

ATELIERS TECHNOLOGIQUES

Direction : M BOULARD

Responsables Techniques :

M BESSIERE

Techniciens :

M BATUT - M BABRET- M BOUTAL

M JOACHIM- M LASCROUX- M LEFEVRE- M

RODIER - MME ZVIERIERA

ENSEIGNEMENT GENERAL

MATH / INFORMATIQUE:

MME VAURS - M DE PIERO

TECHNIQUES D'EXPRESSION

ET COMMUNICATION:

M FONTAINE

Anglais :

Mme VUARAND

EPS:

M ROUSSON

ECONOMIE

Economie-Gestion filière:

MME VIGIER-M VIGIER

Economie générale :

MME BESSON

PROCESS

Technologie laitière et fromagère :

M COMBES- M FERRAND- MME LE ROY

MME RABANNE -M TEISSEDOU

M VIGIER- M VIRELAUDE

Génie alimentaire/Techno viande :

Mme BALME, M ARNAUD- M TEISSEDOU

Génie industriel: M BALME

ANALYSE SENSORIELLE

MME ALBOUY

RELATIONS ENTREPRISES

Anfopeil- Formation continue-

MME ALBOUY

FROMAGERIE DU BURON
1904
MAÎTRE AFFINEUR
fromagerieduburon.com

SAINT-NECTAIRE FERMIER
Médaille & Affiné de père en fils depuis 1904

GRAND MUROLS
Notre spécialité !
Et ses dérivés :

LAITERIE DE LA VOUEIZE
1960
ARTISANS FROMAGERS
laiteriedelavoueize.com

PRODUCTEUR
Fromages & produits laitiers du Bourbonnais

Grand Chambérat
Sélection MOF

CPIL
Spécialiste en laboratoire.

Distributeur produits de labo et environnement

Z.A. Rue Pra de Serre - 63960 VEYRE-MONTON
04 73 89 69 75 / contact@cpil.fr / www.cpil.fr

SAINT-FLOUR
DEPUIS 1969
ELEVEURS, FROMAGERS & AFFINEURS

RECRUTE

Eleveurs, fromagers et affineurs depuis 1969

De nombreuses opportunités à saisir
dans les métiers de la production et de la maintenance

100 collaborateurs
60 millions de litres de lait transformés par an
8500 tonnes de fromages à pâte persillée fabriquées par an

recrutement@lfo-occitanes.com

FromagerieSaintFlour www.fromagerie-saint-flour.fr

La Fromagerie de Saint-Flour appartient à la coopérative Sodiaal

FRCL
Fédération
Régionale
des Coopératives
Laitières
MASSIF JURASSIEN

Siège social
4 rue des Planches - 25660 Morre

Site du Jura
19 rue de l'Égalité - 39800 Poligny

■ 03 81 21 33 11
■ www.frcl.massif-jurassien.fr

**SC E VI
T H E R O N**

Carrosserie THERON
La Grange - 15220 ROANNES-SAINT-MARY
Tel : 04.71.62.82.50 - Fax : 04.71.62.80.88
scevi@orange.fr

L'EQUIPE DE L'ENILV D'AURILLAC A LA DEUXIEME PLACE PAR EQUIPE AU CONCOURS EUROPEL 2025 !

Annie Vuarand et Anne Balme

Du 9 au 12 avril 2025, trois étudiants en BTS BioQualim1 de l'EPLEFPA-ENILV Georges Pompidou d'Aurillac ont brillamment, et à l'image de leurs prédécesseurs, représenté notre établissement et la France lors de la 24e édition du Concours EUROPEL, concours européen d'analyse sensorielle de produits laitiers, organisée cette année à Alkmaar, aux Pays-Bas.

Le voyage a commencé par un grand coup de stress car, malgré un départ aux aurores à 5h du matin en direction de l'Aéroport Saint Exupéry de Lyon, nous sommes arrivés à peine 20 minutes avant la fin de l'embarquement : en cause un bouchon monstrueux entre Firminy et Saint Etienne dû à un accident qui a failli nous faire rater notre vol prévu à 12h ! Une fois arrivés à Amsterdam, nous avons pris le train jusqu'à Alkmaar. Ce voyage a ainsi permis à Audrey de faire un double baptême : de l'air et du rail.



Andrea, Sarah et Audrey en route pour les Pays-Bas



A la gare d'Alkmaar : Les Pays -Bas, cet autre pays du vélo !

Nous avons été accueillis à Vonk, l'école organisatrice, l'équivalent d'un lycée agricole, horticole et agro-alimentaire, par l'équipe organisatrice. Nous avons notamment pris plaisir à retrouver Franka Dekker, qui participe avec ses élèves au concours Europeel depuis ses débuts.



Audrey et Sarah commencent à préparer le buffet européen

La soirée a, comme d'habitude, été consacrée à la présentation et à la dégustation des produits amenés par chaque équipe



Présentation de nos produits lors du buffet européen

Jeudi matin, après un petit déjeuner typiquement hollandais, nous nous sommes répartis entre plusieurs ateliers : conception d'un bouquet, visite d'un moulin à vent, découverte de plantes culinaires, soins aux petits animaux de compagnie... Il y en avait pour tous les centres d'intérêts.

L'après-midi est arrivé le grand moment : le concours de dégustation. Ce concours met à l'épreuve les compétences des futurs professionnels de l'agroalimentaire à travers des dégustations en un temps limité : 15 échantillons de fromages (Gouda nature, au cumin et tomme de chèvre), 5 laits entiers et 5 beurres. Les participants doivent juger chaque produit selon des critères précis – goût, odeur, texture, aspect – en se rapprochant le plus possible des évaluations d'un jury d'experts composé de professionnels du secteur fromager.



Audrey et Andrea au travail



Sarah se concentre de son côté

L'équipe de l'ENILV, composée de Sarah Boudet, Andrea Huynh et Audrey Liadouze, a su se démarquer parmi les 16 équipes venues de cinq pays européens (Espagne, France, Pays-Bas, Pologne et Roumanie), en décrochant un total de 6 prix, dont une 2^e place au classement général par équipe, à 8 points des vainqueurs sur un total de 3131 points et à 700 points des troisièmes. Andrea s'est également particulièrement illustré en remportant deux prix individuels pour l'évaluation sensorielle du beurre et du lait. Au classement général individuel, nos étudiants ont fini respectivement 4^{ième}, 5^{ième} et 9^{ième}.

Cette réussite est le fruit d'un engagement fort et d'une très forte assiduité des étudiants aux séances d'entraînements : plus de 25 heures de préparation, de travail d'équipe rigoureux et de formation. Les grilles utilisées lors du concours ont été, pour leur part, travaillées en amont puisqu'elles sont formulées en anglais.



2^{ème} au classement général par équipe



Le Cantal et l'ENILV à l'honneur !

Vendredi matin, nous avons eu la chance de pouvoir assister à l'EVENEMENT ANNUEL : le marché aux fromages et aux tulipes d'Alkmaar. L'après-midi, les organisateurs nous ont proposé des visites par petits groupes : pour notre part, nous avons pu visiter un producteur fermier de gouda, d'autres équipes ont découvert une boulangerie hollandaise, ou encore une entreprise de transformation fromagère...



Marché aux fromages et aux tulipes d'Alkmaar

Samedi matin, tandis que la grande majorité des participants est allée respirer les embruns en bord de mer, nous avons repris le train puis l'avion pour rentrer en soirée à Aurillac, la tête pleine de souvenirs joyeux.



Prêts à reprendre l'avion pour la France



Une petite vue des champs de fleurs à bulbes en fleurs à cette époque de l'année

À travers ce concours, les étudiants ont pu vivre une expérience unique mêlant échanges interculturels, excellence technique et ouverture internationale. Ils ont également eu l'opportunité de participer à des moments forts : visites du marché aux fromages d'Alkmaar, buffet européen, et rencontres avec leurs pairs des pays participants.

Le concours Europel est aussi une vitrine précieuse pour les formations agroalimentaires, qui offrent de nombreuses poursuites d'études et des débouchés rapides dans un secteur porteur d'emplois. Félicitations à Sarah, Andrea et Audrey pour cette belle performance.



Equipements fromagerie fermière

Présures, ferments et additifs
Matériels et emballages
 pour fromage, yaourt, crème, beurre, lait



Tél : 04 74 62 81 44

info@coquard.fr • www.coquard.fr

69400 Villefranche-sur-Saône • FRANCE



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

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 - 95 rue des poutiers - 92090 Nanterre - Tél : 01 46 49 19 19 - www.foss.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

APPRENTISSAGE

Formation accessible par la
voie initiale scolaire

Contact :

Chargé de recrutement BTS

Tél. : 04 71 46 26 90

Courriel : cfa.aurillac@educagri.fr

BTSA ANABIOTEC

Brevet de Technicien Supérieur

(Analyses biologiques, biotechnologiques,
agricoles et environnementales)

Objectifs

Le BTSA ANABIOTEC forme aux fonctions de technicien supérieur de laboratoire, dans les domaines de la santé, de l'environnement, de l'agriculture et des industries agro-alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques.

Les objectifs pédagogiques de ce diplôme de niveau 5 du ministère de l'Agriculture permettent à son titulaire d'être capable de :

Tronc commun matière générale :

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire un projet personnel et professionnel
- Communiquer
- Réaliser des analyses (Santé, environnement, agriculture, agroalimentaire, des essais et des procédés biotechnologiques)
- Démarche qualité et amélioration continue
- Organisation de contrôle et d'analyse
- Valorisation des résultats d'activité

Organisation de la formation

UE 1.1 : Analyse dans le domaine de la santé
(analyse, bon fonctionnement du matériel et bonnes pratiques)

UE 1.2 : Préparer, animer et rendre compte
d'un débat de société

UE 3.1 : Analyser les fonctionnements et les
rouages de l'économie

UE 3.2 : Produire des probiotiques

UE 3.3 : Analyse dans le domaine de l'agroalimentaire
(Réaliser un plan de contrôle, prévoir l'organisation)

UE 3.4: Education Pratique et Sportive

UE 2.1: Etalonnage et qualité

UE 2.2 : Analyse dans le domaine environnemer
(Identifier et lister les besoins en matériel et consommable)

UE 2.3: Développer un projet professionnel

UE 4.1 : Assurer le suivi et la qualité du matéri
de laboratoire

UE 4.2: Développer un projet expérimental

UE 4.3: Présenter son projet personnel

UE 4.4 L'anglais dans son quotidien

Modalités d'alternance et durée

La formation en apprentissage se déroule sur deux années (1350 Heures en centre de formation) avec une organisation semestrielle. (4 Semestres répartis sur 2 ans)

Rythme sur une année :

- 40 semaines en centre selon un rythme moyen de 2 à 4 semaines en centre (de septembre à juin)
- 26 à 27 semaines en entreprise
- 5 semaines de congés payés

Modalités pédagogiques

Des apprentissages basés sur des situations professionnelles et sociales – Retour sur les situations vécues en entreprise.

Apports théoriques en salle complété par des TP sur 1 à 3 jours par semaine

La mise en œuvre de projets sur les laboratoires

Interventions de professionnels et visites

Modalités d'obtention du diplôme

100% contrôle continu au travers d'Epreuves Certificatives en cours de Formation professionnelles.

Le diplôme est validé à l'obtention de la moyenne générale à l'issue des 8 épreuves.



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



**1^{ER} FABRICANT FRANÇAIS
D'ALIMENTS D'ALLAITEMENT**
POUR L'ÉLEVAGE DES JEUNES ANIMAUX

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



**Tous les atouts en main
pour construire l'avenir**

- Une entreprise qui investit,
- Une gamme complète et innovante,
- Trois axes majeurs: Sécurité, qualité et environnement.

Retrouvez-nous sur
les salons professionnels:



5 route de Saint Georges - BP 80002 - 86351 CHASSENEUIL DU PORTOU CEDEX
Tél. : (33) 05 49 26 20 00 - www.bonilaït.com - email: export@bonilaït.com

KARL SCHNELL

PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

Automate de process SÉRIE FV-175



Simplifier les étapes du processus!

COMPTE RENDU DU VOYAGE D'ETUDE EN SAVOIE. DU 31/03 AU 4/04/2025

Classe de CS « Technicien spécialisé en transformation laitière » et CS « Production, transformation et commercialisation des produits fermiers laitiers »

Lundi 31 mars 2025 :

Nous sommes partis d'Aurillac lundi 31 mars à 7h30, pour rejoindre la Savoie. Durant le voyage, nous nous sommes arrêtés à Villefranche Sur Saône, à 25 km au Nord de Lyon pour découvrir l'entreprise Coquard.

Les Établissements Coquard ont été fondés en 1991 par M. André Coquard, fromager de métier, diplômé de l'ENIL de La Roche sur Foron en 1974 et actuellement Président de la société. Son fils, Jordy Coquard, en a pris la gérance depuis 5 ans. L'entreprise propose des produits pour les petits transformateurs (jusqu'à 2000L/jour) : des matériaux, ingrédients, emballages et produits d'hygiène. Ils font aussi de l'accompagnement technique et assurent du SAV. Au total, il y a 25 salariés dont 8 personnes aux expéditions des commandes (par la suite livrées par les transporteurs), de plus 4 techniciennes fromagères et 4 en laboratoire. Ils réalisent 90% de leur vente par les transporteurs et 10% dans le magasin. Ils exportent au total à une soixantaine de pays à l'export et la vente est réalisée partout en France. Leurs 4 000 clients se composent à 50% de transformateurs caprins, à 25% ovins



et 25% vaches. L'entreprise Coquard cultive ses propres ferments et en reconditionnent (Saco et Hansen). Pour la présure et autres intrants tels que les aromates, ils font de l'achat-revente. Concernant le matériel, deux chaudronniers locaux et un frigoriste indépendant complètent les équipes. Leur projet futur est de continuer à fidéliser la clientèle et d'enrichir leur catalogue avec des produits utiles à leurs clients.



Mardi 01 avril 2025 :

Le matin, nous sommes allés à Saint Ours visiter un des deux sites des Fromageries Entre Lac et Montagne. La coopérative compte 23 producteurs situés sur les communes de Saint-Ours, Trévignin, Pugny-Chatenod, Saint-Offenge et Grésy. Ces producteurs livrent 5,8 millions de litres de lait par an pour la fabrication de la Tomme de Saint-Ours, la Tome des Bauges et le Moelleux. La fabrication des fromages commence dès 3h30 avec le remplissage des cuves et l'ensemencement. Un seul fromager est présent jusqu'au décaillage. Ensuite plusieurs salariés arrivent afin de continuer la fabrication. Chaque membre de l'équipe a un rôle important dans la transformation fromagère.



En parallèle de la fabrication, ils procèdent régulièrement au nettoyage de la salle de fabrication, des cuves, du matériel car le lait cru est très sensible aux contaminations.

L'après-midi, nous avons été accueillis à la ferme bio Les Cabrioles. Avec un troupeau d'une soixante de chèvres laitières en croisement de race, la ferme transforme entre 80 litres et 100 litres de lait par jour. Les produits proposés sont multiples : fromages lactiques, tommes, fromages type raclette ou type morbier et des yaourts. Le tout est vendu auprès de magasins bio, d'AMAP et sur des marchés. Avec 29 hectares de SAU, la ferme nourrit son troupeau principalement à l'herbe grâce à son système de séchage en grange.



Mercredi 02 avril 2025 :

Ce matin, nous nous sommes dirigés à Beaufort pour y passer la journée. Nous avons découvert la coopérative laitière du Beaufortin qui transforme le lait en un des fromages d'AOP de Savoie.

La coopérative a été créée dans les années 50 et produit depuis de l'AOP Beaufort. Reconnu avec sa forme cylindrique ainsi que sa bordure concave, il est fabriqué essentiellement avec du lait de Tarentaise et Abondance.

Aujourd'hui, la coopérative collecte la production de lait de 184 agriculteurs, ce qui représente plus de 14 millions de litres transformés par an. Pour réaliser la collecte du lait jusqu'à la vente des 32 000 meules de Beaufort, la coopérative compte 50 salariés permettant de faire vivre le fonctionnement de cette entreprise.

Jeudi 03 avril 2025 :

Jeudi matin, nous sommes partis à pied de l'auberge pour visiter la fromagerie du val d'Aillions, située dans le village d'Aillon le jeune. Avec la coopérative de Lescheraines, elles forment la fruitière du cœur des Bauges et produisent de la tome des Bauges AOP. La coopérative récolte tous les jours chez 23 producteurs du lait de vache de race Montbéliarde, Abondance et Tarine dans un rayon de 15 km autour de la fromagerie. Nous avons pu visiter le petit musée pédagogique, avec vue sur la fromagerie où était transformée devant nous la fameuse Tome des Bauges. Quand nous sommes arrivés, les fromagers étaient à l'étape du moulage. La coopérative, créée en 1905, transforme également du beurre de lactosérum et une pâte pressée cuite du nom de Margeriaz. Nous avons eu l'occasion à la fin de cette visite de déguster ces quelques fromages. L'après-midi, nous avons eu l'opportunité d'aller à la ferme de Méry. Nous avons rencontré le frère et la sœur Lebert qui travaillent depuis 2019 sur l'exploitation laitière en race Tarentaise et Abondance. Monsieur Lebert est installé en individuel depuis 2019 sur la commune de Lescheraines. Il peut compter sur l'aide de sa sœur quotidiennement. Il élève 40 vaches laitières qui sont nourries à l'herbe et au foin produit sur les 70 ha de prairies permanentes que détient l'exploitation.



Le lait produit par l'exploitation est vendu à la coopérative de la commune pour élaborer de l'AOP Tomes des Bauges. Durant la visite, nous avons pu découvrir les pratiques d'élevage propres à cette région de montagne. Nous avons pu assister au retour de pâturage des vaches laitières ainsi que la traite qui a suivi. L'exploitant nous a ensuite fait une présentation du bâtiment d'élevage ainsi que le séchage en grange construit en 2022.



Vendredi 04 avril 2025 :

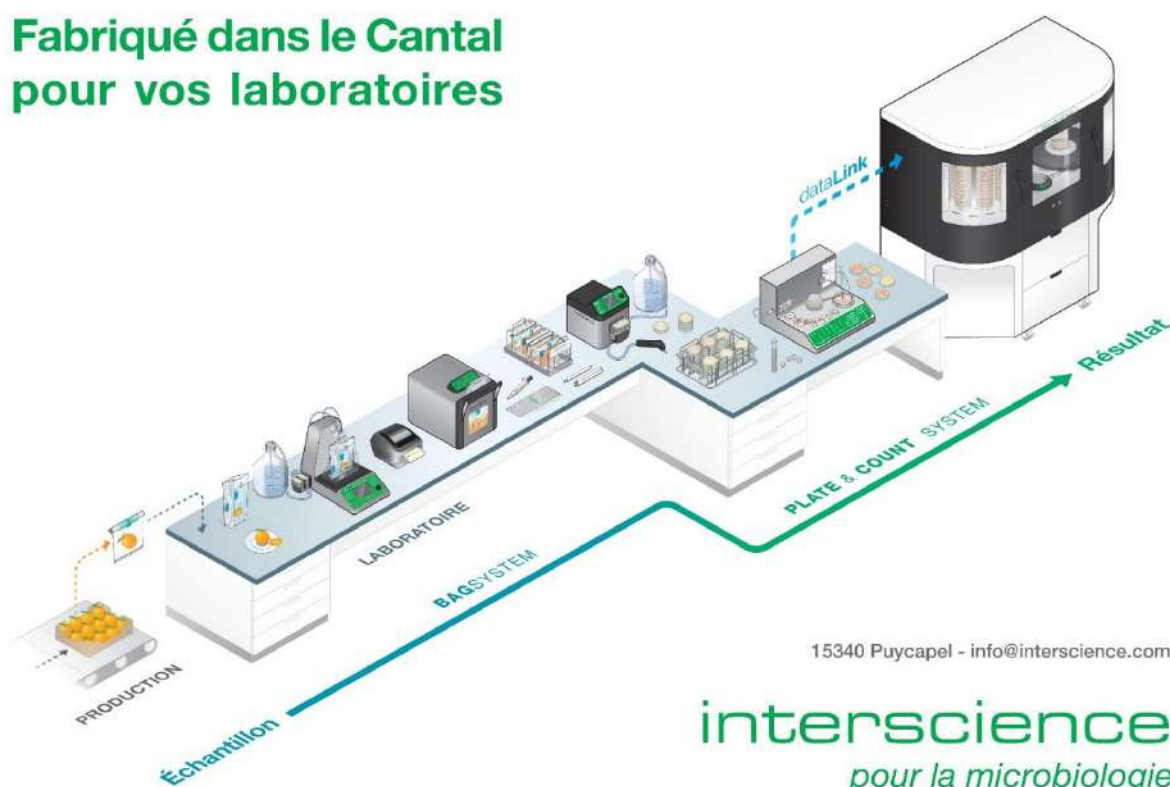
Sur le trajet du retour, nous nous sommes arrêtés à la ferme familiale de la Merlée à Vêre-sur-Anzon, dans la Loire. L'accueil fut chaleureux, nous avons pu déguster leurs saucissons et échanger autour d'une boisson. Nous avons ensuite été équipés pour visiter l'atelier de transformation fromagère spécialisé en fourme de Montbrison. La visite a continué avec la visite de l'élevage de prime-holstein. Les vaches se trouvent dans un bâtiment flambant neuf qui a été construit à la suite d'un incendie. La traite est entièrement automatisée par deux robots qui donnent



pleine satisfaction aux exploitants. La ferme se compose de trois ateliers distincts : élevage de vaches laitières, transformation fromagère et porc (naisseur, engraisseur). Pour gérer l'ensemble, ils sont trois exploitants (deux frères et un fils) et un salarié qui s'occupe principalement de l'atelier porc. La vente de fromage et de charcuterie se fait à la ferme et sur des marchés. La boutique propose également des produits locaux tels que miel, vin, pâtes, savons... Avant de partir, nous avons remis un cadeau dédié au chauffeur dont la souplesse de conduite fut fort appréciée. Après quelques achats, une photo de groupe et de chaleureux au revoir, nous avons poursuivi notre route de retour vers le CFPPA.

Nous remercions chaleureusement tous les sponsors qui nous ont permis de réaliser ce voyage : découverte de la région et échanges de pratique à travers les visites

**Fabriqué dans le Cantal
pour vos laboratoires**



15340 Puycapel - info@interscience.com

interscience
pour la microbiologie

SACCO system FRANCE

Qui est Sacco System FRANCE?

Sacco System 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 Sacco System 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 Sacco System FRANCE?

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

Sacco System 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 Sacco System FRANCE travaille fidèlement.

philippe.merle@saccosystem.com
antoine.ferron@saccosystem.com
christelle.lux@saccosystem.com

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

SACCO system Nurturing the world

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

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





LAITERIE DE VERNEUIL Coopérative Touraine Berry

LA LAITERIE que je préfère



L'ensemble des produits Verneuil est disponible dans notre magasin d'usine, situé à la laiterie

La laiterie, Les arcs 37600 Verneuil sur Indre

Du mardi au vendredi : 9h-12h / 14h-18h

Le samedi : 9h-13h

02.18.08.00.41

AIR QUALITY SAFRAIR FRANCE PROCESS

PARTENAIRE DES
FROMAGERIES POUR UN
TRAITEMENT D'AIR MAÎTRISÉ

QUALITÉ . SÉCURITÉ . DURABILITÉ

POUR VOS PRODUCTIONS
ARTISANALES ET INDUSTRIELLES

aqp@airqualityprocess.com
LinkedIn : AQP - Air Quality Process



FABRIQUÉ
EN FRANCE



Etudes & Conseils

- Froid industriel
- Conditionnement d'air
- Performance énergétique

Un spécialiste à votre service...

ALBAN CONSULTING

Siège social

6 rue du Pensionnat ND de France - 43000 LE PUY EN VELAY

Mobile +33 (0)7 88 84 72 57

Mail : cottier.claude@gmail.com

Site : www.alban-consulting.fr

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



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



CANTAL'ENVIE DE CANTAL AOP



La Région

France

jaimelecantal.fr

Pour votre savoir, contactez votre gestionnaire de la région. www.regionoccitanie.fr

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



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



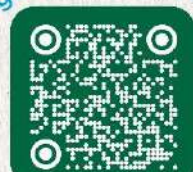
www.temaco.fr



1ère coopérative laitière
de Nouvelle-Aquitaine

Des éleveurs, du lait, du local.

On recrute
Rejoignez-nous!



terralacta.com



Affinage Traditionnel

Marcel CHARRADE
Maître Affineur

*Atelier de découpe
frais emballé*

**Fromages A.O.P
d'Auvergne**

Rte de Murat - 15170 NEUSSARGUES - Tél : 04 71 20 51 93 / Fax : 04 71 20 57 00



UNE ACTIVITÉ QUI RAYONNE SUR
UNE TRENTAINE DE DÉPARTEMENTS

Découvrez nos métiers et services :



Scannez-moi



3 SITES :

AUCH

AURILLAC

CLERMONT-FERRAND

Siège social : 38, Rue de Salers
15000 Aurillac

SUIVEZ-NOUS SUR :



SOUSSANA
by DAT-Schaub France

VOTRE
ATTACHÉ TECHNO-
COMMERCIAL
LAURENT LANDES
06 80 47 15 93

BOYAUX NATURELS
BOYAUX MANUFACTURÉS
INGRÉDIENTS AROMATIQUES ET
FONCTIONNELS
MÉLANGES
TECHNOLOGIQUES
ET CULINAIRES
EMBALLAGES
HYGIÈNE

DAT-Schaub France
13, rue des Alouettes - 94320 Thiais
N° TVA : FR 29 413 724 923 - N° SIRET Thiais : 413 724 923 000 11
Tél. +33 (0)1 49 78 53 00 - Fax +33 (0)1 49 78 53 88
E-mail : contact@dat-schaub-france.com
www.dat-schaub-france.com

Fromagerie Bonal

**Affineur Négociant
Grossiste - Détaillant
Spécialiste en Cantal**

Un respect des traditions
"La saveur du terroir"



Méthodes traditionnelles d'affinage

84-88 avenue de la république - 15000 Aurillac
Tél : 04 71 48 22 85 - Fax 04 71 48 15 46

La Fromagerie de Saint-Flour

(E5)- 2, rue Léopold Chastang - 15100 Saint-Flour

04 71 60 53 28 - 04 71 60 12 30 - www.les-fromageries-occitanes.fr



Découvrez La Fromagerie de Saint-Flour

Dédiée aux persilles, en Auvergne.
La marque retranscrit l'authenticité, les 50 ans de savoir-faire
et la passion du métier qui lie tous les maillons de production.
Découvrez nos produits à notre fromagerie.

Ouverture

Magasin de vente ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30
et de 14h à 18h
Samedi de 9h à 12h30
Venez déguster nos délicieux fromages



RUE LÉOPOLD CHASTANG, 15100 ST FLOUR - 04 71 60 53 28

**MAGASIN DE VENTE
DIRECTE DE FROMAGE**

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI DE 9H À 12H30 ET DE 14H À 18H
LE SAMEDI DE 9H À 12H30

**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 2026 :****↳ Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées**

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

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ **4 jours** (du 16 au 22 novembre 2026)

↳ 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 5 au 9 octobre 2026)

↳ La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

☐ **3 jours** (21 au 24 septembre 2026)

↳ 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 08 au 12 juin 2026)



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

The advertisement shows a blue curved banner with white text listing services: "FROID INDUSTRIEL", "TRAITEMENT D'AIR", "GESTION DES FLUX D'AIR", "CINÉTIQUE DE PERTE EN POIDS", "REFROIDISSEMENT RAPIDE", "OPTIMISATION D'ÉNERGIE", "MAINTENANCE CONNECTÉE", and "SERVICE". The background is a photo of industrial equipment. The Clauger logo is on the right, followed by contact information for Clauger Sud Auvergne and the website www.clauger.com.

clauger

CLAUGER SUD AUVERGNE
ZAC des 4 chemins
15250 NAUCELLES
Tél: +33 (0)4 26 31 83 70
sud.auvergne@clauger.fr

www.clauger.com






- 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



RECRUTENT

**pour nos fromageries
de Saint Mamet et de Lanobre**



recrutement@lfo-occitanes.com

Les fromagers Cantaliens, une marque de la coopérative Sodiaal

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

INGÉNIERIE DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES
Conseil & Formation

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

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

Alphatraite c'est :

- De la vente et de la location de tanks à lait :
- D'occasions
- Reconditionnés à neufs
- Neufs
- Un SAV de qualité :
- Installation
- Dépannage
- Garantie
- De la vente de matériels de traite, de transformation, de transport du lait ainsi que de pièces détachées...

commercial@alphatraite.fr
06 70 29 98 57
42210 Saint-Cyr-Les-Vignes
1 Chemin des granges






VENTE AU DETAIL DANS NOS MAGASINS D'USINE



Laiterie Rissoan

Fromage de Lozère depuis 1948

Entre la Bastide et Langogne
48250 LUC
Tél : 04 66 46 60 09
Fax : 04 66 46 61 82






L'excellence des fromages d'Auvergne depuis 1911



Toutes nos offres sur pauldischamp.com

COMPTE-RENDU DU VOYAGE D'ETUDES – BTS BIOQUALIM 1 EN CHARENTE-MARITIME

Anne Balme

Comme chaque année, les BTS1 BioQualim sont partis en voyage d'études pendant 5 jours, accompagnés cette année par mon mari, Dominique Balme, et moi-même. En 2025, la destination choisie a été la Charente Maritime, du 31 mars au 4 avril, avec un programme assez dense et varié.

Dès lundi après-midi, notre première visite a été consacrée à « la vache charentaise », un producteur fermier situé à **Breuil La Réorte**



Le groupe des BTS1 BioQualim de l'ENILV à la « Vache Charentaise »



Des étudiants craquent pour les petits veaux de la Vache charentaise

Cette exploitation, adhérente à de nombreux labels (Bienvenue à la ferme, bleu blanc cœur, projet alimentaire territoire), est dirigée par 3 associés mais ils sont 9 à y travailler dont 5 sur l'atelier de transformation.

La transformation a démarré en 2017. Afin de sécuriser et mieux dimensionner le projet, les premières transformations ont été faites dans l'atelier pédagogique de l'ENILIA de Surgères.

En 2019, ils ont transformé environ 350 000 litres de lait. L'atelier est alors arrivé à saturation. Un agrandissement s'est donc imposé : les travaux se sont terminés dans l'été 2022.

L'atelier est composé de plusieurs salles de production. Ils ont une cuve qui sert à toutes les fabrications fromagères et qui est pilotée via un écran. Ils disposent aussi d'une centrale de nettoyage et d'une NEP.

Aujourd'hui, ils transforment 650 000 litres de lait par an sur les 1 million de litres produit sur l'exploitation. Bénéficiant de l'agrément sanitaire, ils livrent des établissements scolaires, des hôpitaux, des crémeries-fromageries, des magasins de producteurs, des épiceries et des hôtels/restaurants. Ils vendent aussi en direct sur des marchés et sur l'exploitation. Cette diversité de clients leur permet de ne pas être dépendants et d'être plus réactifs face aux aléas.

Leur rayon de vente se situe dans un rayon maximum de 80 km et ils font 90 % de leurs livraisons eux-mêmes.

Leur gamme de production est assez variée : elle va des yaourts aux fromages, en passant par du fromage blanc, du skyr, des glaces, du beurre et de la crème dessert. Tout le lait transformé sur l'exploitation est pasteurisé.

Leur gamme même de fromages est variée puisqu'on y trouve des pâtes molles, des pâtes pressées non cuites (PPNC), des pâtes pressées cuites (PPC) et une pâte persillée. Tous leurs fromages sont affinés sur place grâce à 5 hâloirs dont les humidités, hygrométries et températures sont strictement contrôlées.

Une partie du lactosérum issu des fabrications est mélangée aux céréales destinées à l'alimentation des animaux ce qui augmente la production de lait des vaches. Le reste de lactosérum ainsi que le lisier partent dans une unité de méthanisation à Surgères

Nous avons été impressionnés par le niveau d'élaboration de leur système de traçabilité qui est digne d'une grande entreprise : grâce à un numéro de lot qu'ils génèrent eux-mêmes, ils créent un code barre pour chaque fabrication.

Concernant l'exploitation, il y a 190 bêtes en tout dont 90 vaches à la traite au robot. Leurs 10 meilleures vaches laitières sont inséminées en « séxé » pour avoir la meilleure lignée possible. Le reste des VL est inséminé en croisé bleu blanc belge afin de vendre les veaux plus cher.

Ils produisent la plus grande partie des aliments dont ils ont besoin pour leurs animaux sur 240 ha de SAU.

Mardi, nous avons passé la journée à Surgères avec, au programme de la matinée, la visite de la Beurrerie de Surgères qui fait partie du groupe Armor Protéines. Lors de notre visite, nous avons été accueillis par M ASSELINEAU, responsable du site

Chaque année, l'usine traite en moyenne 350 millions de litres de lait. Deux types de lait sont collectés :

- Majoritairement du lait AOP, provenant de la Charente-Maritime, la Vendée et le Poitou.
- Mais aussi du lait conventionnel, utilisé notamment depuis 2023 suite à un refus de certaines exploitations d'adhérer au nouveau cahier des charges AOP.

L'entreprise, qui fonctionne en 3 x 8 avec une équipe de 42 collaborateurs, fabrique plus de 16 000 tonnes de beurre par an. Cette visite nous a permis de découvrir le processus de fabrication du beurre en continu, en butyrateur. Pour le beurre AOP, la maturation biologique imposée par l'AOP est bien sûr respectée. Par contre, pour le beurre conventionnel, l'entreprise utilise la méthode NIZO.

Deux types de beurres sont produits : du beurre extra-sec et du beurre à 82% de matière grasse, dont le beurre demi-sel, fabriqué dans le respect du cadre réglementaire de l'AOP.

A noter que depuis 2019, le site de Surgères a entamé une automatisation progressive de ses lignes de production pour garantir une plus grande régularité et limiter les erreurs humaines.

Nous avons passé l'après-midi à l'ENILIA avec la visite du moulin pédagogique et du laboratoire de contrôles céréaliers.

Le moulin pilote de l'ENILIA-ENSMIC nous a été présenté par M BRIONNET, chargé de mission. Ce moulin pilote remplit plusieurs missions : la formation des meuniers, la recherche et



développement, l'expérimentation de nouvelles variétés de blé, ainsi que la promotion des céréales françaises à l'international.

Le moulin transforme principalement du blé tendre pour la fabrication de pain, de brioche, etc. Il travaille aussi d'autres céréales comme le seigle, l'orge, le riz, le maïs, et il valorise les coproduits en alimentation animale

Les étudiants ont pu, entre autres, découvrir le processus complet de la mouture du blé ainsi que le matériel associé. Ensuite, la visite s'est poursuivie avec la visite du laboratoire de contrôles céréaliers.



A la découverte du processus de mouture du blé



A la malterie...

Mercredi matin, c'est la malterie de l'Ouest à Bernay St Martin qui était à notre programme. Nous avons ainsi pu découvrir le processus complet du maltage de l'orge provenant des champs voisins. Dans la continuité de la philosophie des dirigeants, la quasi-totalité du malt est vendu à des brasseries et micro-brasseries locales.

L'après-midi a été consacré à la découverte de l'entreprise « Avi-Charentes » à Aytres. Fondée il y a plus de 40 ans par un groupe de producteurs d'œufs souhaitant valoriser leur production, elle fait partie maintenant du groupe Senoble et elle est spécialisée dans la fabrication de desserts laitiers à Marques de Distributeurs.

L'entreprise dispose de plusieurs ateliers : un atelier spécialisé dans les desserts à base d'œufs, comme la

crème brûlée ou l'île flottante, un atelier pour les produits céréaliers, comme les gâteaux de riz ou de semoule, ainsi qu'un pôle végétal dédié au soja – ce dernier représentant la plus petite partie de la production. Une ligne de production consacrée aux desserts multi-couches a récemment été remise en service.

Elle réceptionne quotidiennement entre deux et trois citernes de lait en provenance des Pays de la Loire. L'usine compte environ 245 employés, dont 180 opérateurs de ligne. Les autres postes sont répartis entre la maintenance, les ressources humaines, la vente, etc.

La préparation des commandes est assurée par un prestataire logistique externe, ce qui permet à l'entreprise de limiter le stockage des produits finis.

Des projets environnementaux sont régulièrement mis en place. Le plus récent concerne le traitement des effluents avec un système de récupération des déchets en interne. Un partenariat avec un éleveur de porcs ainsi que des initiatives de méthanisation et de tri des déchets recyclables ont également été mis en œuvre. Enfin, elle s'est engagée dans l'utilisation de matériaux recyclés et développe des alternatives innovantes via son service R&D.

L'entreprise est certifiée IFS et vise bientôt la certification BRC.

Jeudi matin, nous nous sommes rendus sur le port de La Rochelle, plus précisément à la criée pour rencontrer M Romain GAUVIN, enseignant au Lycée Maritime de La Rochelle. Celui-ci nous a fait une visite complète de la criée et nous a donné de nombreuses explications sur son fonctionnement. Nous avons pu passer à l'aspect pratique puisqu'il a organisé, pour nous, une vente fictive avec un crieur professionnel. Les étudiants ont ainsi pu mieux comprendre les spécificités et les méandres de la vente à la criée.

Nous avons également pu découvrir les viviers de la criée avec leurs langoustes, homards...vivants. Et pour finir, les élèves de M Romain GAUVIN nous ont fait des démonstrations de levée de filets de poisson mais aussi de présentation en portefeuille. Ensuite nous nous sommes rendus sur l'île de Ré où le lycée maritime possède sa ferme aquacole. Là, M Mathieu BARRE nous a fait faire le tour des installations avec des explications détaillées sur l'élevage des huîtres et des dorades royales.



Prêts pour acheter du poisson à la criée !



Visite de la salle de pré-grossissement des dorades royales

L'après-midi, nous sommes revenus sur le continent pour une visite de l'Aquarium de La Rochelle très attendue des étudiants mais aussi de leurs accompagnateurs. Le vendredi est arrivé trop vite mais nous avons tout de même pris un peu de temps avant de rentrer sur Aurillac pour visiter l'exploitation et l'unité de distillation de cognac de M Brisson à MATHA.



Le groupe admire les superbes alambics à Cognac

ROUSSEL INO

Concepteur de matériel
pour la fromagerie

DEPUIS 1956
GAMME COMPLETE DU TRAITEMENT LAIT
AU LAVAGE DU MATERIEL



CONCEPTEUR
EXPERT
MATÉRIEL
FROMAGERIE



PRODUITS
CONÇUS
SUR-MESURE



FABRICATION
MADE
IN FRANCE

ROUSSEL-INOX.COM

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



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



REJOIGNEZ-NOUS À JEUNE MONTAGNE

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

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

ELIMECA®

Matériels de transformation laitière

étuve à yaourts

lave faisselle

table d'égouttage

pasteurisateur



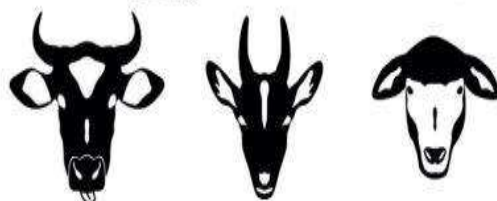
Production, emballage,
vente sur les marchés.

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



From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

Cédric ALBERT

Fresquel | 1270 St Julien de Briola

06 33 53 17 09

cedric.albert@fromac.fr

CFR

Compagnie des Fromages & RichesMonts

Fromages de France



LE RUSTIQUE



Compagnie des Fromages & RichesMonts

5 Rue Chantecoq 92800 PUTEAUX

Tél: 01 46 43 61 00

L'AMICALE EN IMAGES SUR 2024-2025 ...

Assemblée Générale – 12 10 2024





Remise des diplômes - 20 12 2024



AFFINAGE

PÂTE MOLLE

PÂTE PRESSÉE

SERVI DORYL
CHEESE MOULDS EXPERT

LANGEAIS (37) 02 47 96 11 50

Carrefour des métiers 21 01 2025



Portes ouvertes - 01 02 2025

