



Aurillac

Assemblée Générale — 2026 —

le 17 octobre 2026

En pays Ruthenois



ROQUEFORT
AOP

PÉRAIL
IGP



LALLEMAND SPECIALTY CULTURES



Chers adhérents, chers amis,

Quel plaisir de vous retrouver pour cette Assemblée générale ordinaire et extraordinaire !

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 cette convivialité qui fait toute la force de notre Amicale.

Nous cultivons ainsi un lien vivant et essentiel avec l'ENILV – Lycée Georges Pompidou, socle de notre histoire et véritable tremplin pour l'avenir.

Tous les deux ans, nous faisons le choix de quitter Aurillac pour aller à la rencontre de nos adhérents et nous retrouver dans une autre région. Cette année, c'est en pays ruthénois que nous avons le plaisir de nous réunir.

Je tiens à remercier chaleureusement Pierre Maurel et Irène, ainsi que Pierre et Martine Salles, pour l'organisation de cette journée, sans oublier les établissements Laury Concept, Braley, la Ferme de Mayrinhac et la fromagerie Gabriel Coulet, qui ont la gentillesse de nous accueillir.

Je souhaite également adresser un merci sincère et appuyé à l'ensemble de nos partenaires. Leur fidélité nous est précieuse. Grâce à leur soutien, nous pouvons poursuivre nos actions, accompagner les professionnels à la recherche de collaborateurs, aider les anciens en quête d'emploi et, plus largement, maintenir une Amicale dynamique, utile et tournée vers l'avenir.

Leur confiance, renouvelée année après année, constitue une véritable force pour notre association.

Une année charnière

Cette année est particulière pour notre Amicale, comme pour notre établissement. Nous sommes à un tournant.

119 ans après la création de l'établissement à Aurillac, nous devons aujourd'hui nous projeter vers l'avenir, sans oublier le chemin parcouru par nos prédécesseurs et, surtout, sans oublier notre héritage.

Depuis la rentrée 2026, le BTS Bioqualim n'est plus dispensé en formation initiale, mais uniquement par la voie de l'apprentissage. Cette évolution permet de préserver cette formation dans un contexte où les effectifs ne permettent plus de maintenir durablement les deux voies en parallèle. Dans un contexte de restrictions budgétaires de l'État, les formations initiales accueillant des effectifs plus restreints sont en effet directement menacées.

Je sais et je comprends combien cette évolution a pu être difficile à accepter pour l'équipe éducative, les anciens élèves et, plus largement, toutes celles et ceux qui sont attachés à notre établissement et à son histoire. Cet attachement, je le partage pleinement, et cette évolution est, pour moi aussi, difficile.

Le BTSA ANABIOTEC, quant à lui, perdure aujourd'hui sous ses deux voies de formation : initiale et apprentissage.

Préserver notre héritage pour préparer l'avenir

Au début de l'année 2026, les membres et administrateurs de la seconde association née de l'histoire de l'ENIL, PENILA, se sont eux aussi interrogés sur la pérennité de leur association. Ils ont finalement fait le choix, probablement à contrecœur, de la dissoudre.

Mais les fondateurs de PENILA avaient été prévoyants : dès la rédaction de leurs statuts, en 1956, ils avaient clairement prévu que, dans cette situation, les biens de l'association reviendraient à l'Amicale des anciens élèves de l'ENIL.

Nous ne pouvons pas simplement laisser cet héritage se fondre dans notre Amicale sans nous interroger, à notre tour, sur notre organisation, notre identité et notre avenir. Il nous fallait faire évoluer notre association et ses statuts afin de permettre à toutes celles et ceux qui partagent un lien avec l'ENILV d'Aurillac de s'y retrouver et d'y trouver leur place.

Lors de notre Assemblée générale d'octobre 2025, je vous avais ainsi proposé d'engager un travail de fond sur les statuts et le nom de notre Amicale, proposition à laquelle vous aviez répondu favorablement.

L'objectif était clair : préparer notre association pour qu'elle puisse perdurer encore longtemps et demeurer un acteur connu, reconnu et utile.

Depuis, une petite équipe d'administrateurs a travaillé, échangé et ciselé de nouveaux statuts, un nouveau nom et une nouvelle identité visuelle pour notre association. Ce projet a été validé à l'unanimité par le Conseil d'administration le 22 septembre 2026. Il sera soumis à votre approbation finale lors de l'Assemblée générale extraordinaire qui suivra notre Assemblée générale ordinaire.

S'ils sont adoptés, ces nouveaux statuts entreront en vigueur le 1er janvier 2027 et notre association prendra le nom : « **Association Amicale de l'École Nationale des Industries du Lait et de la Viande (E.N.I.L.V.) d'Aurillac** »

Notre Amicale a et aura pour vocation de rassembler les générations qui ont fait et font vivre l'ENILV d'Aurillac, tout en créant des passerelles avec les professionnels de la filière agroalimentaire. Elle favorise les rencontres, le partage d'expériences, l'entraide et les opportunités professionnelles. Fidèle à son histoire et à ses valeurs, elle contribue également à promouvoir les savoir-faire et les métiers de l'ENILV, tout en accompagnant leurs évolutions et les enjeux de demain.

Pour prendre connaissance de l'ensemble des dispositions proposées, vous pouvez consulter l'intégralité du projet de statuts sur notre site internet ou en cliquant sur le lien suivant : [Consulter le projet de statuts.](#)

J'espère qu'avec leur adoption, nous aurons doté notre Amicale d'un cadre solide, capable de traverser les années, de s'adapter aux évolutions de nos métiers et de notre établissement, tout en préservant ce qui constitue notre identité.

Une passerelle entre les générations et les professionnels

Notre Amicale continuera naturellement à jouer son rôle de passerelle entre la formation et le monde professionnel.

L'outil ENILJOB illustre pleinement cette mission : connecter les anciens et les jeunes aux entreprises, faciliter les rencontres et créer des opportunités.

Nous voyons également émerger une dynamique particulièrement encourageante : celle de jeunes diplômés ou stagiaires qui, dès la fin de leur cursus, choisissent l'entrepreneuriat et créent notamment des ateliers de transformation liés à des exploitations familiales. Leur audace, leur esprit d'initiative et leur attachement au territoire sont porteurs d'avenir.

Une aventure collective

Rien de tout cela ne serait possible sans la mobilisation de chacun.

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. Et, bien sûr, merci à tous nos partenaires qui, année après année, renouvellent leur confiance.

Je souhaite également saluer le soutien constant de Mme Lemaire, M. Monnier, Mme Arsac, M. Boulard, ainsi que celui de l'ensemble des équipes de l'établissement, du lycée et du CFPPA. Leur accompagnement, leur disponibilité et l'intérêt qu'ils portent à nos actions sont essentiels à la vie de notre Amicale.

Enfin, un immense merci aux enseignants qui œuvrent au quotidien pour transmettre aux nouvelles générations leurs savoirs, leur passion et leur engagement.

Faire vivre l'esprit ENILV

Chers amis, chers adhérents, l'Amicale vit par vous et grâce à vous.

Elle est à la fois une mémoire, un lien entre les générations et un moteur pour l'avenir.

Continuons ensemble à porter haut nos métiers, à renforcer l'attractivité de nos filières et à soutenir l'ENILV dans ses projets.

Les formations évoluent, les générations se succèdent, nos métiers se transforment et notre Amicale doit, elle aussi, savoir évoluer. Mais une chose doit demeurer : l'esprit ENILV d'Aurillac, son histoire, ses valeurs et les liens qui nous unissent.

Soyons fiers de nos racines et confiants en notre avenir.

Avec toute mon amitié et ma gratitude,



**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

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 filles

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
 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
 La transformation laitière par Alliance Elevage.com

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 DE LA DIRECTRICE

Florence LEMAIRE

Chères Anciennes, Chers Anciens,

C'est avec une réelle fierté et un grand enthousiasme que je m'adresse à vous pour la première fois dans les pages de votre bulletin annuel, en tant que nouvelle directrice de l'EPLEFPA Georges Pompidou d'Aurillac.

Si le monde agricole et la passion du vivant m'alimentent depuis toujours — avec un attachement tout particulier et sincère pour l'élevage —, découvrir le fonctionnement de l'ENILV constitue pour moi une expérience inédite et stimulante. Prendre les rênes d'un établissement d'une telle renommée, au cœur d'un territoire d'exception, est un honneur autant qu'une belle responsabilité.

Mon arrivée s'inscrit dans un contexte où les enjeux de souveraineté alimentaire et les orientations de la Loi d'orientation pour la souveraineté en matière d'agriculture et le renouvellement des générations en agriculture (LOSARGA) résonnent fortement avec nos missions. Nourrir durablement et garantir notre indépendance alimentaire reposent sur des filières fortes, ancrées dans nos territoires, et sur la transmission de nos savoir-faire.

À cet égard, l'établissement poursuit son engagement en faveur de l'innovation, de la recherche et de la modernisation de ses infrastructures :

- Le projet PEM2i (Pôle d'Excellence en Microbiologie Industrie Innovation) dont l'ouverture est prévue pour la rentrée 2027 : Véritable levier d'attractivité et d'innovation pour le Cantal, ce projet renforce nos synergies entre formation, recherche et monde industriel pour répondre aux défis des biotechnologies et des fermentations.
- La modernisation du pôle élevage : Symbole fort de notre ancrage agricole, la reconstruction de notre nouvelle stabulation franchit une étape décisive avec le lancement des travaux de démolition dès ce 28 septembre. Cet outil moderne offrira un cadre d'apprentissage et de démonstration à la hauteur des enjeux du bien-être animal et de l'élevage de demain.

Ces ambitions s'appuient sur des fondations pédagogiques solides. La session d'examens 2026 est venue une nouvelle fois confirmer l'excellence de nos formations, avec des résultats remarquables qui font la fierté de nos équipes et illustrent l'engagement de nos apprenants.

De plus, la dynamique de cette rentrée scolaire est particulièrement encourageante : nous enregistrons des effectifs en hausse sur le lycée et un très bon maintien des apprenants dans la voie de l'apprentissage. Au regard de la baisse démographique qui touche le département du Cantal, il s'agit d'une véritable performance qui témoigne de la vitalité, de la pertinence et du rayonnement de notre établissement.

La force de l'ENILV repose également sur la communauté et la fidélité de ses anciens élèves. Je sais pouvoir compter sur la continuité des liens précieux qui unissent l'Amicale et notre établissement.

En espérant avoir le plaisir de vous rencontrer très prochainement lors de nos événements et rassemblements, je vous adresse mes salutations les plus chaleureuses.

Bien amicalement,

Florence LEMAIRE
Directrice de l'EPLFPA Georges Pompidou d'Aurillac



Notre mission :
"Entreprendre pour bien nourrir l'Homme"

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



Groupe alimentaire **international, familial, indépendant** et orienté long-terme, SAVENCIA développe un modèle fondé sur deux filières d'excellence, le lait et le cacao, au service de **produits de haute qualité** et de marques fortes et uniques. Son développement s'appuie sur une stratégie de **différenciation** et d'**innovation** pour répondre aux attentes en constante évolution des consommateurs et accompagner les professionnels de la gastronomie à travers le monde.



www.savencia.com



**AGENCE
HUGONENC
FORETNEGRE
MANGEANT**

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



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



ROQUEFORT
PURS BREBIS D'EXCEPTION

MAISON GABRIEL COULET

C'EST ...



...Une contribution sociétale positive

1

**Une Maison familiale
et indépendante depuis
5 générations**



2

100 % Aveyronnais

la collecte du lait, la fabrication,
l'affinage, la maturation, le
conditionnement, tout est
réalisé dans l'Aveyron



3

Un ancrage local

Plus de 150 éleveurs soit
87 fermes autour de
notre laiterie à Sébazac



Info Filière

L'AOP Roquefort c'est
environ 2600 éleveurs



4

**Une maison
engagée**

avec une démarche
RSE forte et 10
engagements
concrets d'ici 2030*



* à retrouver
dans notre
rapport RSE

45 kms

c'est le rayon de collecte
de notre lait AOP pour
une transformation sous
24h



... Un savoir-faire incomparable

Une qualité contrôlée

autant au niveau sanitaire
qu'organoleptique, à toutes
les étapes



Des étapes manuelles

Le moulage des fromages, le salage, le soin
de nos tommes, des étapes clés manuelles
pour garantir la qualité de nos fromages



... Une offre diversifiée

LES PASSIONS
de Gabriel



LES TRADITIONS
de Gabriel

**60 médailles
en 20 ans**



LES ÉMOTIONS
de Gabriel

A retrouver sur www.gabriel-coulet.fr



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

FROMAGE



LALLEMAND

LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

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

EN SAVOIR PLUS SUR LALLEMAND SPECIALTY CULTURES
lsc@lallemand.com www.lallemandspecialtycultures.com



VOUS AIMEZ DÉGUSTER LES FROMAGES DE LA MÉMÉE ?

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

N'HÉSITEZ PAS

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



À PARTAGER SANS MODÉRATION



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 2025-2026, ainsi que les perspectives pour l'avenir.

1. VIE DE L'ASSOCIATION

Bureau élu

Lors de l'Assemblée Générale du 11 octobre 2025 à Aurillac, ont été élus pour un mandat de trois ans :

- Margaux CARDINAUX
- Guy LASSALLE
- Gilbert MONTOURCY
- Josiane RAYMOND
- Daniel ROUEYRE
- Philippe TEISSEDOU

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 2026 : Anne BALME, Patrice BOULARD, Thomas LANTUEJOUL, Pierre SALLES, Alexandre TISSANDIER, Michel VERNIOLE

2. NOS ACTIVITES

2.1 Carrefour des métiers

Le 23 avril 2026, un carrefour des métiers a eu lieu au lycée Georges Pompidou. Les étudiants de BTS Bioqualim (1re et 2e années) et BTS Anabiotec (1re année) ont rencontré 16 anciens élèves aujourd'hui professionnels (directeurs, responsables qualité, techniciens, formateurs, fromagers...). 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 2025

Le 11 octobre 2025, l'Assemblée Générale s'est déroulée à Aurillac et ses environs. La journée a débuté par la visite de la chaufferie Aurillac Chaleur Bois (ACB), réseau de chauffage urbain de la ville d'Aurillac exploité par une filiale d'ENGIE solutions. Nous avons été chaleureusement accueillis par Jean Baptiste CHALEIL (Manager d'actifs, Direction régionale réseaux Sud-Est) et Géraud TOURNADRE (ingénieur commercial). Nous avons découvert la chaufferie d'une puissance de 27 Mégawatts qui intègre des chaudières bois alimentées par la biomasse (bois local) et chaudières gaz permettant de garantir l'appoint et de sécuriser l'approvisionnement.

Ce réseau s'étend sur plusieurs kilomètres de canalisations souterraines pour desservir l'équivalent de 5 500 logements (bâtiments publics, logements sociaux, établissements de santé et résidences privées).

L'après-midi, nous avons visité la société Teil manutention recyclage, société de transformation de déchets, manutention/lavage qui emploie 46 salariés et gère la collecte, le tri, le traitement de tous types de déchets. Nous avons été accueillis par Marie FONTANEL (petite fille de Léon Teil, fondateur de l'entreprise familiale en 1958) et Norbert FAYON (tous deux cogérants depuis 4 ans). Nous avons découvert comment s'effectuaient le tri, le traitement et la valorisation des déchets (plus de 36000 tonnes par an) ainsi que la gestion des matériaux de carrière, terrassements (lavage, concassage et recalibrage en sables).

En fin d'après-midi, nous avons été accueillis par Claire DUPONT-BEAUDREY (responsable de l'exploitation du lycée Georges Pompidou). Nous avons découvert le troupeau (vaches laitières de races Prim'Holstein, Brunes des Alpes et vaches allaitantes de race salers). Depuis 2023, l'exploitation a adopté le système de la monotraite, consistant à réaliser une seule traite par jour. Au cours de notre visite, nous avons également pu découvrir des équipements technologiques de pointe, notamment un robot repousse-fourrage, un porte-outil radiocommandé sur chenilles ainsi que des détecteurs de chaleur.

3. NOTRE RÔLE

Gérer les offres d'emploi et de stage sur ENILJOB : Du 1er janvier 2026 au 25 septembre 2026, nous avons reçu 360 offres d'emploi, 12 de stage et 63 d'apprentissage).

Sur l'année 2025, nous avons 620 offres d'emploi, 12 de stage et 122 d'apprentissage)

Apporter une aide financière aux voyages d'études (400 € STL, 1000 € CS).

Participer à la remise des diplômes (19 décembre 2025, 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 2025-2026 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.



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



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

E.mail: fromlav@pianfetti-constructeur.com

SOGEBUL

03 84 73 78 20



HYGIÈNE
BROSSERIE
PROTECTION
ANALYSE
TUYAUX

FERMENTS
PRÉSURE
DECOUPE
MOULES
EMBALLAGE



TUYAUX
SERTISSAGE
POMPE
RACCORDS
GRAISSE

SOGEBUL

02 47 27 68 25

Ouest



**SC EVI
THE RON**

Carrosserie THERON

La Grange - 15220 ROANNES-SAINT-MARY

Tel : 04.71.62.82.50 - Fax : 04.71.62.80.88

scevitheron@orange.fr



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

ACTION DE MENTORAT DU BTS BIOQUALIM 2025/2027

CELINE ARSAC



Objectifs et mise en œuvre de l'action de "mentorat de classes agricoles"

L'action de « mentorat de classes agricoles » a pour objectif de permettre aux apprenants en cursus agricole/agro-alimentaire au sein d'établissements de l'enseignement agricole d'être « mentorés » par des entreprises de leur territoire.

L'objectif est, pour les apprenants, de :

- Participer à des expériences professionnelles concrètes et se préparer à une insertion sur le marché du travail,
- Développer des compétences inscrites dans les référentiels du diplôme préparé en enrichissant leur parcours d'apprentissage par des apports professionnels et pratiques,
- Bénéficier d'un accompagnement individualisé dans leur parcours de formation et vers l'emploi,
- Elargir leur réseau professionnel.

L'objectif pour les entreprises investies dans l'action de mentorat de classes agricoles est de :

- Promouvoir leurs activités et tisser un lien étroit avec un vivier de potentiels futurs collaborateurs,
- Accroître la renommée des filières agroindustrielles en suscitant des vocations,
- Valoriser le modèle économique et le rôle des agriculteurs dans son fonctionnement,
- S'investir dans la relation école/entreprise en transmettant des valeurs et des savoir-faire et en partageant leur réseau professionnel,
- Sensibiliser les mentorés sur les enjeux liés notamment, aux transitions agro écologique, climatique et à la souveraineté alimentaire.

L'action de mentorat de classes agricoles se décline sous forme de :

- **Un mentorat de projet**, dont l'objectif consiste à transmettre des compétences techniques et transversales par le biais d'interventions ou d'ateliers pratiques en lien avec le contenu des apprentissages.

Idéalement, le mentorat de projet peut donner lieu à une/des visite(s) d'entreprise, permettant une meilleure appropriation de l'environnement professionnel des mentorés en situation réelle.

- **Un mentorat de carrière**, consistant à apporter écoute et accompagnements individualisés aux mentorés dans l'élaboration de leur projet professionnel. Le mentorat de carrière se déroule de manière individuelle ou par petits groupes.

En outre, l'élaboration d'un projet pédagogique spécifique corrélé aux objectifs de l'action de mentorat, et/ou l'organisation d'un voyage d'études, constituent des prolongements profitables tant pour les apprenants que pour le binôme engagé dans sa mise en œuvre.

Le projet pédagogique est réalisé conjointement par l'établissement et l'entreprise. Il porte sur l'un des deux thèmes suivants : innovation dans les filières agricoles et agro-alimentaires, ou renforcement du triptyque sécurité alimentaire/santé/ environnement,

L'EPLEFPA d'Aurillac a répondu à l'appel à projet et a été retenu pour la promotion du BTS BIOQUALIM 2025-2027 avec la coopérative Altitude et plus précisément l'entreprise Cantal

Salaisons et les deux Mentors : Patrice Boulard, Responsable qualité, Recherche et développement, et monsieur Henri Manhès, directeur des opérations filière porc aval,

Les 8 apprenants (4 apprentis et 4 scolaires) ont pu bénéficier du programme.

Ce programme se découpe en trois parties :

Le Mentorat de projet :

- Avec des visites

Cantal Salaisons visite 1 : Avant le démarrage de la formation, visite par l'équipe enseignante pour réaliser une analyse didactique des situations de travail de l'entreprise afin de les intégrer dans les situations d'apprentissage

Cantal salaisons visite 2 : visite de l'entreprise qui servant de support pour une situation d'évaluation sur la réalisation d'un audit

Visite de partenaires de l'entreprise en Italie du Nord (constructeur matériel, entreprise de salaisons)

-Avec des interventions

Intervention 1 : Au début de la formation, le mentor est venu se présenter aux apprenants et a présenté le groupe altitude.

Intervention 2 : Présentation du projet d'un projet en lien avec la RSE et l'évolution des lignes de fabrication existant sur Cantal salaisons (modification du système de thermo scellage) en lien avec l'UE « Penser sa ligne de demain » qui intègre un diagnostic RSE et une réflexion sur la conception d'une ligne de production.

Intervention 3 : Intervention du mentor dans le cadre de la conception d'un nouveau produit au vu de sa fonction de responsable R&D au démarrage du module sur la conception produit

Le Mentorat de carrière, le programme se déroulera de septembre 2026 à mai 2027 avec les interventions suivantes :

- Henri MANHES et service RH :

Intervention 1 : Aider les mentorés à mieux se connaître professionnellement.

Intervention 2 : Travailler sa posture, son argumentaire, et sa projection dans les métiers de la qualité ou de l'agroalimentaire.

- Patrice BOULARD :

Se projeter dans la diversité des métiers, avoir une vision des évolutions possibles de sa carrière professionnelle.

Le voyage pédagogique

Au travers d'un voyage en Italie du Nord (Parme, Bologne, Modène) qui a eu lieu du 14 au 18 septembre 2026, les apprenants ont pu découvrir des entreprises des mêmes filières que celles présentes sur notre territoire (y compris les secteurs de l'entreprise de Mentorat). Ils ont pu également profiter de la richesse de cette région en terme d'entreprises d'élaboration et de construction de matériel agroalimentaire pour réaliser des visites dans ce secteur.

Autour de ce voyage, les activités pédagogiques se traduiront par la création d'un reportage technique. Un oral de restitution sera proposé au retour dans l'établissement auquel sera convié le mentor mais plus largement l'équipe de direction de la coopérative porteuse du mentorat.

Le programme a bénéficié d'un financement de la DGER, qui a notamment permis d'abonder le budget du voyage en Italie

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

La Ferme de Mayrinhac

*Les porcs et les agneaux sont élevés et nourris à la Ferme.
Nous cultivons nos céréales sans engrais ni pesticides, afin de proposer un produit, suivi chez nous,
que nous fabriquons ensuite sans aucun conservateur, afin de vous garantir une dégustation qui
ravira vos papilles, tout en vous réjouissant de consommer sain !*



Vous pouvez nous retrouver sur les marchés !

Jeudi - Bozouls

Vendredi - Espalion

Samedi - Rodez

Samedi - Montpellier les Arceaux

Ferme de Mayrinhac - 12340 Rodelle

06.71.16.74.82 ou 06.80.72.01.08

lafermedemayrinhac@gmail.com

PRODUCTEURS DE VIANDES & CHARCUTERIES
ARTISANALES ET SANS NITRITES



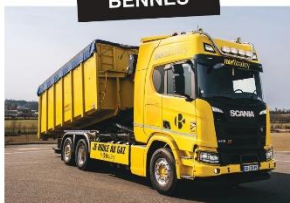
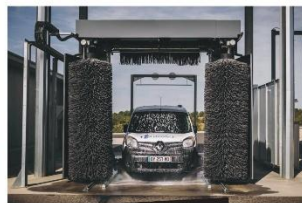
LOCATION DE BENNES
RECYCLAGE DE DÉCHETS
STATION DE LAVAGE
COMBUSTIBLE BOIS
STATION MULTI-ÉNERGIE
SHOWROOM

*Créons ensemble
notre avenir*

BENNES



GRANULÉS



LAVAGE

Route d'Espalion - Onet le Château - 05 65 44 93 24 - www.braley-france.com



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 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 - SIREN 440 200 465 RCS Clermont-Ferrand - Société de courtage d'assurance immatriculée au registre des courtiers et intermédiaires en assurance sous le n° 07 003 162

Hygiène de la traite

Hygiène des équipements

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



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

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

Food Safety

*Hygiène en
industrie laitière*

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.fr
04.66.45.97.69



VINCENT LAURY : VINGT ANS D'ENTREPRENEURIAT, DE L'INFORMATIQUE A L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Parti seul en 2006, l'entrepreneur aveyronnais dirige aujourd'hui plusieurs sociétés réunissant 28 collaborateurs. Son parcours raconte aussi vingt ans de transformation numérique des entreprises.



À 30 ans, Vincent Laury se lance sans feuille de route tracée pour les vingt années suivantes. Titulaire d'une maîtrise de physique-chimie, autodidacte en informatique et surtout passionné par la création de projets, il avance au gré des besoins de ses clients, des rencontres et des ruptures technologiques. De l'assistance informatique au web, puis du développement à la numérisation des entreprises, son parcours le conduit aujourd'hui vers un nouveau chantier : rendre l'intelligence artificielle accessible aux TPE et PME, sans perdre de vue la cybersécurité.

Une aventure commencée seul

En 2006, Vincent Laury crée Laury Concept, une activité informatique destinée aux professionnels comme aux particuliers. Dès l'année suivante, il distingue les deux marchés : AID prend en charge les particuliers, tandis que Laury Concept poursuit son développement auprès des entreprises et deviendra plus tard XEFI Rodez.

Le premier grand virage arrive en 2009 presque par hasard. Déjà présent auprès de cabinets dentaires, il réalise un site internet pour un chirurgien-dentiste. Le projet est présenté à un syndicat national et débouche sur un appel d'offres... qu'il remporte. Problème : il n'a alors ni agence web, ni véritable équipe de développement. Il faut apprendre vite, recruter et bâtir les compétences nécessaires. Ce contrat devient ainsi le point de départ d'une nouvelle activité.

LAND naît en 2011 pour accompagner le secteur dentaire dans le numérique, puis LINOVA est créée en 2014 afin d'élargir cette expertise à d'autres secteurs. Au fil des années, l'activité dépasse largement la création de sites : e-commerce, référencement, webmarketing, logiciels sur mesure, applications métier et, progressivement, numérisation globale de l'entreprise.

L'intelligence artificielle, une nouvelle rupture

Après Internet, le smartphone ou le cloud, une nouvelle rupture s'impose. Pour Vincent Laury, l'intelligence artificielle ne doit pas être considérée comme un simple outil supplémentaire : elle annonce une transformation beaucoup plus profonde de l'organisation du travail et des entreprises. Avec l'essor de l'IA générative, il cherche donc à répondre à une question très concrète : comment permettre aux TPE et PME de bénéficier de cette évolution ? Une conviction se dégage rapidement : avant de faire entrer réellement l'IA dans l'entreprise, il faut disposer de données et de processus structurés. Cette réflexion conduit LINOVA vers Odoo. À partir de 2025, les équipes sont formées à cette solution et l'entreprise devient intégrateur Odoo, avec l'objectif de réunir dans un environnement cohérent CRM, devis, commandes, facturation, comptabilité, projets ou stocks.

De l'IA qui répond à l'IA qui agit

Mais le mouvement s'accélère déjà. L'étape suivante est celle des « agents » : des intelligences artificielles capables non seulement de répondre à une question, mais aussi d'utiliser des logiciels, rechercher des informations, enchaîner des tâches et interagir entre elles. Développeurs, commerciaux, communicants, comptables, juristes, fonctions administratives ou marketing sont progressivement concernés.

Pour préparer cette évolution, Vincent Laury a recruté au printemps un chef de projet IA et automatisation chargé de travailler transversalement pour les différentes sociétés du groupe. Sa mission : construire un environnement de travail commun fondé sur l'intelligence artificielle, mais personnalisé selon les métiers. Les besoins d'un commercial ne sont pas ceux d'un développeur, d'un technicien ou d'un dirigeant. Chacun doit pouvoir disposer d'outils capables de l'aider à retrouver une information, analyser une situation ou accomplir certaines tâches.

Les sociétés du groupe servent aujourd'hui de laboratoire. À terme, l'ambition est de proposer ce « workspace » aux clients et de donner aux petites et moyennes entreprises accès à des outils jusqu'ici plus facilement mobilisables par les grands groupes.

L'IA ne va pas sans cybersécurité

Cette transformation ouvre cependant une autre question essentielle : celle de la sécurité. Plus les entreprises connectent leurs logiciels, leurs documents et leurs données à des agents d'intelligence artificielle, plus elles doivent maîtriser les accès, les droits et la protection des systèmes.

C'est ici que les activités développées depuis près de vingt ans convergent : LINOV apporte ses compétences en logiciels, ERP, données, automatisation et intelligence artificielle ; XEFI Rodez celles liées aux infrastructures, aux réseaux, aux sauvegardes et à la cybersécurité. Deux univers longtemps développés en parallèle deviennent désormais complémentaires.

Et demain ?

Pour Vincent Laury, la transformation ne s'arrêtera probablement pas aux métiers dits « cognitifs ». La prochaine étape pourrait venir de la convergence entre intelligence artificielle et robotique. À l'horizon de la prochaine décennie, industrie, logistique, agriculture, santé, aide à la personne ou transports pourraient à leur tour être profondément concernés. La question deviendra alors autant humaine que technologique : comment travaillerons-nous demain et quelle place voudrions-nous conserver à l'humain ?

En parallèle, l'entrepreneur souhaite poursuivre le développement de son groupe par de la croissance externe et l'acquisition d'entreprises complémentaires. Deux axes se dessinent donc pour les prochaines années : renforcer le groupe et poursuivre le développement de son environnement IA au service des TPE et PME.

Vingt ans après ses débuts, le chemin parcouru illustre une manière d'entreprendre faite d'adaptation et d'opportunités saisies. Un site internet a conduit au recrutement de développeurs ; le web au développement ; le développement à la numérisation ; la numérisation aux ERP ; et les ERP ouvrent aujourd'hui la voie à l'intelligence artificielle. Les technologies et les métiers continueront de changer. Deux repères, eux, restent au cœur de la démarche de Vincent Laury : le service au client et la capacité à accompagner les entreprises dans leurs transformations.

« Les technologies changeront. Les métiers également. Le service client et l'accompagnement des entreprises resteront essentiels. »



SWYZZ®
VOTRE EXPERT EN SOLUTIONS D'HYGIÈNE

Vikan :
Leader mondial de la brosse alimentaire !

« À chaque secteur son autolaveuse Nilfisk ! »

Vileda :
Leader mondial du matériel manuel d'hygiène !

Nilfisk :
Devis rapide et démonstration sur demande.

ZAC d'Esban - YTRAC
04 71 45 12 65 - contact@swyzz.fr



LFL
Fourniture Laitière
LFL, spécialiste des INGRÉDIENTS LAITIERS :

- Ferments lactiques et d'affinage
- Présures et coagulants
- Solutions aromatiques et colorantes

04 74 30 50 37
contact@fourniture-laitiere.com
www.fourniture-laitiere.com



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

ST Optima

Optimisez votre rendement en Pizza Cheese



Rendement
augmenté



Acidification
Plus rapide



Meilleure aptitude
à la fonte et étalement



Texture préservée
des fromages allégés

saccosystem.com

SACCO
system
NURTURING THE WORLD



G. Pompidou - enilv
Aurillac

BTSA BIOQUALIM

Code RNCP : 36937

Échéance de l'enregistrement : 31-08-2027

Certificateur : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté Alimentaire

Brevet de technicien supérieur

(Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire)



APPRENTISSAGE

Formation **uniquement** accessible
par la **voie de l'apprentissage**.

LES PLUS DE L'ÉTABLISSEMENT

Des laboratoires partagés avec le PEM2i (Pôle d'Excellence Microbiologie Industrie Innovation) composés de centres de recherche, de laboratoires, d'entreprises spécialisées dans le domaine.

HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

Hébergement en chambre individuelle.
Restauration sur site.

CONTACT ET COORDONNÉES

Chargé de recrutement CS
Arboriste - Grimpeur
CFPPA d'Aurillac
Rue de Salers - BP 537
15005 AURILLAC CEDEX
Tél : 04 71 46 26 90
@ : cfa.aurillac@educagri.fr
Site : www.cfppa-aurillac.fr



OBJECTIFS

Ce BTS forme aux fonctions de technicien supérieur dans la transformation alimentaire, deux options sont possibles, une généraliste et une spécialisée sur la transformations des produits laitiers.

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

- Construire un projet personnel et professionnel
- Communiquer
- Manager une équipe de travail
- Élaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- Garantir les performances d'une ligne de production
- Conduire une production agroalimentaire
- Contribuer à la stratégie RSE et à la politique de qualité de l'entreprise

DÉBOUCHÉS

LES MÉTIERS :

Dans des entreprises de transformation alimentaire de tailles différentes et des secteurs très variés selon l'option choisie par l'apprenant, Produits Laitiers ou Aliments et Processus Technologiques .

En production : Technicien de fabrication, Chef de ligne, Pilote de process, Chef d'équipe...

En Qualité/Hygiène/Sécurité : Technicien qualité, Assistant Qualité, Technicien R&D

Et dans bien d'autres fonctions : Technico-commercial...

LES POURSUITES D'ÉTUDES :

- Licences professionnelles et universitaires (poursuite possible en master)
- Bachelor
- Classes préparatoires (Écoles d'ingénieurs)



TCEFa2/23.02.26

Accompagnement au projet personnel et professionnel. Les étudiant.e.s inscrit.e.s bénéficieront de l'intégration de ce diplôme dans le système LMD (Licence-Master-Doctorat), cette formation leur permettra en cas de réussite aux contrôles continus d'acquérir 30 crédits par semestre. L'obtention de l'examen du BTS BIOQUALIM correspond à l'acquisition de 120 crédits.

Nous contacter pour étudier la faisabilité et les adaptations possibles. Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.



Accès parking -
rue de salers



Conditions d'inscription :

- Être âgé de 16 à 29 ans
- Situation de handicap : pas de limite d'âge

Pré-requis :

- Bac Général-Technologique
- Bac Professionnel

Recrutement :

- Inscription sur Parcoursup
- Candidater via le site du CFPPA

(<https://cfppa-aurillac.fr>)

- Entretien : mars à juillet

ORGANISATION DE LA FORMATION

Enseignements techniques et professionnels :

- Sciences économiques et sociales - Gestion - Gestion des Entreprises - Génie Alimentaire -

Génie Industriel - Biochimie -
Microbiologie et Biotechnologie

- Technologie Informatique Multimédias
- Mathématiques

Enseignement général :

- Éducation socio-culturelle, documentation et communication
- Anglais
- Économie Générale
- EPS
- Enseignement d'initiative locale
- Valorisation des matières premières par un écosystème microbien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

1,5 à 3 jours de TP par semaine.

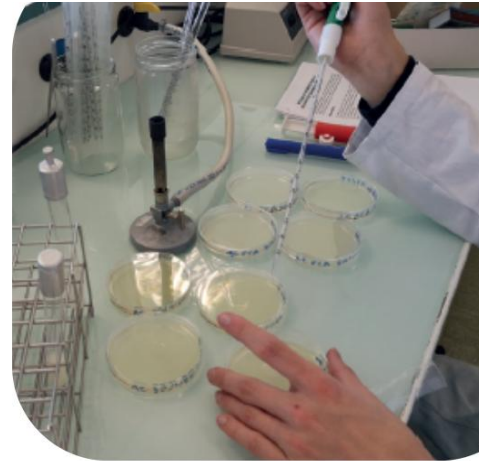
Apports théoriques en salle.

La mise en œuvre de projets sur les ateliers de fabrication.

Interventions de professionnels
et visites.

MODALITÉS D'OBTENTION DU DIPLOME

100% en contrôle continu au travers d'ECCF (Epreuves Certificatives en Cours de Formation - orales, pratiques, écrites) : 8 épreuves dont 5 professionnelles.



MODALITÉS D'OBTENTION DU DIPLOME

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

Rythme sur une année :

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

RÉMUNÉRATION ET FINANCEMENT

La rémunération est en fonction de l'âge de l'apprenti et selon la grille salariale de la convention collective à laquelle est rattachée l'entreprise.

Elle est donnée en pourcentage
du SMIC brut.

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO référent selon un tarif NPEC (Niveau de Prise En Charge) défini par **France Compétences**.

Formation ouverte en septembre 2025

Taux de réussite : /

Taux d'insertion global dans l'emploi : /

Taux d'insertion dans le métier visé : /

Note satisfaction : /



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

MADE IN FRANCE



**L'expert de l'équipement
inox pour les fromageries
fermières et artisanales**

CUVE DE FABRICATION

TABLE DE MOULAGE

PRESSE

MOULEUSE

CABINE DE LAVAGE

SIÈGE
Z.A. St Martin
12100 CREISSELS
Tél. : 05 65 59 45 60
contact@from-inox.com

ATELIER
Z.A. Clément ADER
64510 ASSAT
Tél. : 05 59 82 16 99

from-inox.fr



FOSS

FOSS, votre partenaire pour l'analyse
des produits **laitiers** et **carnés**



97 rue Martha Desrumaux 92000 Nanterre
info@foss.fr - +33 (0) 1 46 49 19 19



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

On recrute

Ici!

Solam
Société Laitière de Macouria

Alliez expertise laitière et
cadre de vie exceptionnel !

La Guyane française vous
attend pour une expérience
unique!

3205 avenue de la laitière - La Carapa 97355 Macouria - Guyane française
0594. 38. 70. 70 - contact@solam.fr - www.solam.fr

VOYAGE D'ETUDE DES CSTL ET CSPF DANS LES HAUTES PYRENEES



Nous avons démarré d'Aurillac à 7h00 direction les Hautes-Pyrénées. Sur le trajet on s'est arrêtés à l'entreprise Lactalis de Rodez. Nous sommes arrivés au Relais d'Isaby avant la tombée de la nuit. Pierre, le propriétaire, nous a chaleureusement accueilli pendant 5 jours ainsi que nourri.

Mardi nous avons passé la journée dans les vallées avec des visites de fermes et un pique-nique au col du Soulor.

Mercredi nous sommes allés direction Lourdes pour visiter une ferme et la ville. Nous avons mangé au bord d'un lac sous un vent très frileux.

Jeudi nous sommes allés dans les Pyrénées Atlantiques pour la visite de Savencia et Frominox. Nous avons longé les vignes du Jurançon.

Vendredi retour à Aurillac en passant par la ferme des Cabrioles qui nous ont proposé une salle pour déjeuner.

Nous remercions toutes les personnes qui nous ont accueilli. Particulièrement Pierre pour le gîte où nous avons passé du bon temps.

Nous adressons nos sincères remerciements à l'ensemble des sponsors qui ont rendu ce voyage possible. Les échanges ont été très riches et précieux pour nos apprenants que pour les formateurs accompagnateurs : les chambres d'agriculture du Cantal et de la Corrèze, Fruinov, Coquard, L'amicale des anciens élèves de l'ENILV, le CIF, Patrick Anglade, la compagnie des fromages et Richesmonts, Jeune Montagne, Paul Dischamps, LF Imports.





Fromagerie de Rodez

Ce lundi 23 mars, nous avons eu l'opportunité d'être reçus par la fromagerie de Rodez, un site important dans le paysage agroalimentaire français

La fromagerie a été créée en 1962 sous le nom de *Fromagerie du Tarn*. Elle a ensuite été rachetée en 1991 par le groupe Lactalis, aujourd'hui leader mondial des produits laitiers.

Le site emploie actuellement 260 collaborateurs et se distingue par sa capacité à collecter et transformer trois types de lait : le lait de vache, de chèvre et de brebis. Chaque année, ce sont 134 millions de litres de lait de vache, 29 millions de litres de lait de chèvre et 10 millions de litres de lait de brebis qui y sont valorisés.

La fromagerie de Rodez est un site multi-activités. Elle produit à la fois des fromages à pâte pressée, des fromages à pâte fraîche, des fromages à pâte persillée ainsi que du lait UHT.

La production annuelle est conséquente, avec environ 10 000 tonnes de fromage et 62 000 tonnes de lait UHT.

Concernant les pâtes pressées, on retrouve notamment la tomme, le fromage de Rodez, ainsi que le pecorino. Ce dernier a été introduit récemment afin de valoriser les excédents de lait de brebis, notamment issus des sites de production du roquefort et de la feta.

Pour les pâtes persillées, la fromagerie produit plusieurs références comme le Bleu des Causses, le Bleu de Société et le Lou Pérac. Le Bleu des Causses bénéficie d'une AOP et est affiné dans les caves de Peyrelade, situées dans le Tarn.

Du côté des pâtes fraîches, la fromagerie développe également une gamme de fromages frais en pleine expansion, avec par exemple des produits de la marque Rondelé, bien connue des consommateurs.



Ferme Cazaux



Mardi matin nous nous sommes rendus à 1000m d'altitude sur la commune d'Arrens-Marsous pour rencontrer Baptiste sur sa ferme aux pieds du col du Soulor. Il nous a raconté avec passion l'histoire de ce lieu familial qui aujourd'hui prend vie grâce au travail de Baptiste et de ses parents retraités, Benjamin son associé passionné de mécanique et deux salariés polyvalents entre élevage et fromagerie.

Ils y élèvent 300 brebis Basco Béarnaise, 30 vaches de race Abondance et 10 Tarentaise. Douze cochons sont également engraisés avec le petit lait issu de la transformation fromagère et valorisés en charcuterie. Les animaux passent l'hiver à la ferme et le reste de l'année en estive (mai- septembre).

Grâce à la production laitière de leurs animaux, ils produisent de la Tomme de brebis, de la Tomme de vache et de la Tomme mixte, elles seront affinées trois mois à la ferme avant d'être vendues. Un peu de greuil et de raclette sont aussi produit en fonction des saisons. Cette ferme n'a pas de difficultés à valoriser ses produits. Leurs productions sont principalement vendues dans le magasin sur la ferme. À l'image du petit musée de matériel ancien de fromagerie, l'accueil et la transmission sont au cœur de ce système. De nombreux événements sont organisés, on retrouve des visites de ferme, un marché estival, un accueil en chambre d'hôtes et des soirées raclette par exemple.



À travers les mots de Baptiste nous avons pu apercevoir un morceau de son quotidien et de son amour prononcé pour son métier et la montagne qui l'accompagne à travers les saisons.

Ferme Mondot

Le mardi 24 mars, nous sommes allés à la ferme Mondot où nous avons été accueillis par Yann, le gérant de l'exploitation. Cette exploitation se situe à Ferrières dans le 64, elle date de 1987 tenu auparavant par ses parents. Dans les années 2000, Yann reprend l'exploitation avec 65 chèvres au départ et 5 ha de SAU. Aujourd'hui elle compte une centaine de chèvres de race alpine, 2 boucs et 20 chevrettes de renouvellement. La totalité du lait produit est transformée sur la ferme environ 50 000 litres/an. Le lait est essentiellement valorisé en tommes de chèvres avec 2 formats (2



et 4 kg). Le reste est transformé en lactiques et fromage blanc, ce qui lui permet d'élargir sa gamme. Les tommes sont affinées dans une cave naturelle sur des planches de sapins, les fromages sont lavés et retournés 3 fois par semaines. Ils seront ensuite commercialisés au bout de 2 mois pour les petits formats et 3 mois pour les 4 kg. Nous pouvons retrouver ces fromages dans son magasin sur la ferme tous les jours sauf le dimanche. De plus, il effectue des livraisons à Cauterets, Luz, Barèges, Pau et Tarbes.

Nous remercions Yann pour son accueil chaleureux ainsi que de nous avoir partagé son savoir-faire.



Ferme Sayous

L'exploitation : L'exploitation se situe à Lourdes, il s'agit d'un GAEC composé de 4 associés, deux frères et leurs parents, il y a également 2 salariés. Cette exploitation est une ferme familiale depuis plusieurs générations, l'associé le plus ancien sur la ferme est le père, installé depuis 1997. En 2002, la mère rejoint son conjoint pour former le GAEC. Suite aux premières crises du lait en 2009, l'atelier de transformation est mis en place en 2011 pour créer une valeur ajoutée supplémentaire (yaourt, fromage blanc, lait pasteurisé). Ensuite vient l'installation de son frère en 2019, ainsi que l'installation de deuxième frère en 2021 en même temps que l'atelier fromager (extension de l'atelier de transformation).



Il s'agit d'une ferme en élevage bovin laitier, en race Prim'holstein (65 têtes à la traite), avec la présence de quelques cochons pour la revalorisation du lactosérum et quelques volailles. L'exploitation possède également 95 ha, dont 40 hectares en maïs (23 en ensilage maïs ou méteil et 17 en maïs grain), le reste est en prairies, il possède du matériel en propriété, en co-propriété et en Cuma, un entrepreneur vient réaliser les chantiers d'ensilage et de battage.

Production / transformation : Sur cette ferme, il y a plusieurs types de fabrication : 550 000 L de lait produit à l'année, dont 330 000 sont écrémés, il récupère 30 000 L de crème fraîche.

Il transforme 120 000 L en différents fromages : tomme au lait cru et au lait pasteurisé, un Bleu, un type Reblochon et un type Camembert.

50 000 L de lait est transformé en Fromage Blanc et 30 000 L en yaourt, le reste du lait est partagé entre le lait de consommation et les crèmes desserts.

Une partie du lait écrémé est utilisé pour la fabrication de fromage blanc demi-écrémé, le reste est vendue en laiterie.



Quelques veaux, cochons et volailles sont transformés dans un atelier de découpe collectif à Lourdes, puis revendu sur l'exploitation.

La moitié des ventes se font en restaurations collectives, ce qui explique l'importance de la pasteurisation du lait dans certains produits de l'exploitation.

35% en livraison tels que des magasins de producteurs, en restauration et 15% en Vente Directe au magasin à la ferme. La communication est un levier important pour eux, notamment par leur présence sur le site internet, sur les réseaux sociaux, ils sont également présents sur le réseau Bienvenue à la ferme.

Fromagerie des chaumes

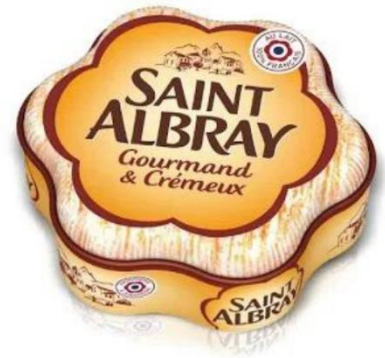


La visite du jeudi s'est faite à la fromagerie des Chaumes, tout près de la ville de Pau. C'est Fabien Pons, responsable d'exploitation, qui nous a accueillis pour une présentation globale de l'usine ainsi que du groupe Savencia dont elle fait partie. Cet acteur majeur de la filière lait produit une multitude de produits (fromages, lait, crème, beurre), notamment le Caprice des Dieux qui a fait sa renommée depuis 1956.

Nous avons ensuite eu la chance de visiter la partie de l'usine qui produit le Saint Albray, célèbre fromage de vache, depuis la réception du lait, en passant par la fabrication, des cuves jusqu'au salage ainsi que le conditionnement.

L'usine créée en 1958 sous le nom de Laiterie Fromagerie Paloise concentre aujourd'hui sa production sur le Saint Albray avec 9 200 T et le Brebiou des Pyrénées avec 800 T en deux entités distinctes. Ce sont 250 employés en CDI qui font fonctionner les productions, complétés par une cinquantaine d'intérimaires. La collecte des 150 producteurs est effectuée par une société extérieure, contrairement à la maintenance qui compte une trentaine d'employés. La partie Labo suit les analyses sur le lait et les fromages, mais aussi la gestion des effluents et la station d'épuration, ainsi que la fabrication de ferments souche.

La production du Saint Albray est faite avec un lait de 48 heures maximum et s'organise avec un roulement de 52 cuves de 6 000 L/jour. Le Brebiou, quant à lui, est produit avec le rétentat de l'ultra-filtration qui est directement emprésuré. Une technique assez complexe que nous n'avons pas eu l'occasion d'étudier au cours de la visite.



FromInox

FromInox est une entreprise familiale depuis 3 générations, située à Assat dans le Béarn. Nous avons été reçus par Alain et Pierrick Roussel, qui nous ont dans un premier temps expliqué l'historique de l'entreprise. Ils nous ont ensuite ouvert les portes de leur atelier de fabrication où nous avons pu observer différentes cuves en cours de réalisation et les différentes fonctionnalités de ces dernières : système de relevage, programmes automatisés, chauffages, etc. FromInox se distingue ainsi en proposant à des producteurs fermiers du matériel de qualité industrielle adapté à leurs besoins. En effet, tout est fait sur mesure sans passer par des intermédiaires. Travailler en direct avec les producteurs présente l'avantage de mieux conseiller tout en proposant un meilleur SAV grâce à une connaissance solide du produit. FromInox est donc un partenaire de confiance pour équiper un atelier qui a su conquérir de nombreux producteurs fermiers dans toute la France.



Ferme des cabrioles



Pour notre dernier jour, sur la route du retour, nous nous sommes arrêtés à la ferme de Cabrioles, située à Saint-Félix-de-Lauragais, en Haute-Garonne. Cette exploitation est organisée en EARL et comprend 200 chèvres de race Saanen, 20 vaches Brune des Alpes et 63ha de surface fourragère. Chaque atelier produit environ 150 000 litres de lait par an, entièrement transformés sur la ferme.

Cette production permet la fabrication d'une gamme très diversifiée : pâtes pressées, pâtes molles, fromages lactiques et produits frais. Du lait de brebis (environ 600 L/an) est également acheté et transformé. Cette diversité est rendue possible grâce à un atelier de transformation récent, datant de moins de trois ans.

Les produits sont principalement commercialisés en dehors de la ferme (crémeries, grossistes), mais aussi via un magasin à la ferme, ouvert toute l'année et deux distributeurs automatiques situés à Toulouse.

Concernant l'élevage, les chèvres sont réparties en deux lots (saisoné et désaisoné), tandis que les vêlages des vaches sont étalés sur l'année. Les animaux sont traités deux fois par jour et suivis par le contrôle laitier. L'alimentation repose principalement sur du foin de luzerne, des concentrés et des minéraux, avec du pâturage pour les vaches. La ferme développe également l'accueil du public à travers des visites et des événements en faisant partie du groupe « Bienvenue à la ferme ».

Nos Partenaires :



LAITINOX

Equipements et fournitures pour les laiteries et fromageries



20 ANS EXPÉRIENCE
au service de vos projets



INSTALLATION
dans toute la France



STOCK
Important



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



BONILAIT

**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

Trois axes majeurs :

**Sécurité Qualité
Environnement**

Une gamme complète
et innovante

Retrouvez-nous sur les salons
professionnels :



5 route de Saint Georges - 85360 CHASSENEUIL DU POITOU - FRANCE
Tél. : (33) 05 49 39 30 00 - www.bonilait.com - email : export@bonilait.com



KARL SCHNELL 

PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

Automate de process SÉRIE FV-175



Simplifier les étapes du processus !

LA PREMIERE PROMOTION DU TITRE FROMAGER POUR UN GROUPE DE SALARIES D'ENTREPRISES LAITIERES !

Le titre à finalité professionnelle « fromager » est une certification portée par la branche professionnelle à travers ATLA et est inscrit au RNCP depuis le printemps 2026, après l'expérimentation de deux années à laquelle nous avons participé.

Un groupe de 8 salariés a suivi une formation pour obtenir le titre fromager selon une formule originale et adaptée à leurs profils du mois de décembre 2025 au mois de juin 2026,

Le CFPPA, dans le cadre de l'ANFOPEIL a conçu cette formule avec :

5 semaines de formation en ENIL, soit 280 heures, composées de modules théoriques et de travaux pratiques au laboratoire de technologie fromagère.

L'équivalent de 100 heures à formation à distance avec des modules du dispositif Webalim

De l'accompagnement de formation en entreprise sur le poste de travail équivalent à 180 heures de formation, avec un tuteur.

Le groupe était composé de 4 salariés de Lactalis, 2 salariés de l'entreprise Dischamps et 2 salariés de l'entreprise Roquefort Vernières

Programme en centre de formation :

Bloc 1 :

- Approvisionnement en lait et matières premières laitières
- Préparation des laits réceptionnés et des matières premières
- Entretien de son poste et des équipements

Bloc 2 :

- Coagulation du lait standardisé en gel
- Egouttage et moulage du caillé

Bloc 3:

- Salage et transfert des fromages en caves
- Conduite de l'affinage et contrôle de l'évolution du fromage

Programme en entreprise :

Encadré par le tuteur, le stagiaire complète les apprentissages au sein de l'entreprise.

L'entreprise permet au stagiaire d'accéder à l'ensemble des secteurs de l'entreprise afin de comprendre et participer à toutes les étapes du process et collecter les informations.

Le stagiaire réalise des travaux intersessions pour appliquer, adapter et compléter les contenus vus en centre aux spécificités de l'entreprise.



Modules digitaux :

Des modules digitaux à réaliser entre les sessions pour approfondir les contenus vus en cours et pour aborder des sujets transversaux.

Quizz de validation à réaliser

L'évaluation des trois blocs se réalise en cours et en fin de formation

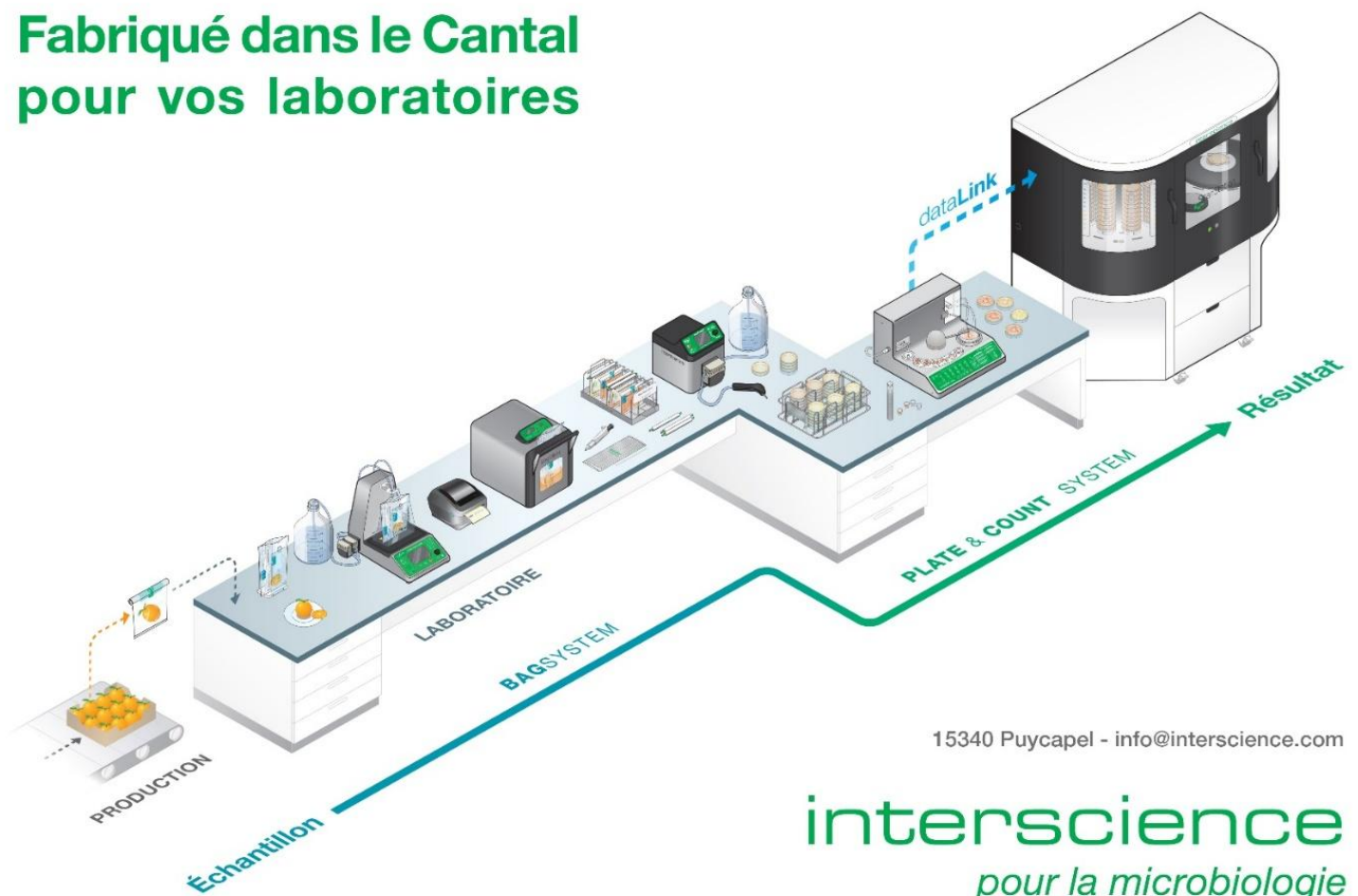
Les tuteurs sont venus encourager leur stagiaire pendant l'épreuve pratique validant le bloc 2 en fin de formation

L'ensemble des stagiaires ont validé le titre fromager à l'issue de la session du mois de juin.

La formule, adaptée aux besoins des entreprises, a très bien fonctionné et une nouvelle promotion inter-entreprises est d'ores et déjà programmée pour la saison 2026-2027 !



Fabriqué dans le Cantal pour vos laboratoires





G. Pompidou - enilv
Aurillac

BTSA ANABIOTEC

Code RNCP : 36772
Échéance de l'enregistrement : 31-08-2028
Certificateur : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté Alimentaire

Brevet de technicien supérieur
(Analyses biologiques, biotechnologiques,
agricoles et environnementales)



APPRENTISSAGE

Formation **également** accessible par
la **voie initiale scolaire**

LES PLUS DE L'ÉTABLISSEMENT

Des laboratoires partagés avec le PEM2i (Pôle d'Excellence Microbiologie Industrie Innovation) composés de centres de recherche, de laboratoires, d'entreprises spécialisées dans le domaine.

HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

Chambre individuelle.
Restauration sur site.
Cadre de vie agréable.

CONTACT ET COORDONNÉES

Chargé de recrutement en BTS
Tél : 04 71 46 26 90
E-mail : cfa.aurillac@educagri.fr

CFPPA d'Aurillac
Route de Salers - BP 537
15005 Aurillac Cedex
Site Internet : www.cfppa-aurillac.fr



OBJECTIFS

Le BTS 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 :

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire un projet personnel et professionnel
- Communiquer
- Réaliser des analyses, des essais et des procédés biotechnologiques
- Gérer la démarche qualité et l'amélioration continue
- Gérer l'organisation de contrôles et d'analyses
- Valoriser des résultats d'activité

DÉBOUCHÉS

Les métiers :

- Technicien(ne) en laboratoire d'analyses ou de recherche (biotechnologies, environnement, agroalimentaire, santé humaine ou animale).
- Technicien(ne) en entreprises spécialisées dans la production de micro-organismes (ferments, levures, et médicaments microbiotiques).

Les poursuites d'études :

- Licences professionnelles et universitaires, BUT génie biologique (poursuite possible en master)
- Bachelor
- Classes préparatoires (Écoles d'ingénieurs)



LES PLUS DE LA FORMATION

Accompagnement au projet personnel et professionnel. Les étudiant.e.s inscrit.e.s bénéficieront de l'intégration de ce diplôme dans le système LMD (Licence-Master-Doctorat), cette formation leur permettra en cas de réussite aux contrôles continus d'acquérir 30 crédits par semestre. L'obtention de l'examen du BTS ANABIOTEC correspond à l'acquisition de 120 crédits.

POUR LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nous contacter pour étudier la faisabilité et les adaptations possibles. Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.



Accès parking -
rue de salers



ADMISSION ET RECRUTEMENT



Conditions d'inscription :

- Être âgé de 16 à 29 ans
- Situation de handicap : pas de limite d'âge

Pré-requis :

- Bac Général à orientation scientifique
- Technologique (STAV - STL)
- Professionnel (Laboratoire Contrôle Qualité et Bio Industrie de Transformation...)

Recrutement :

- Inscription sur Parcoursup
- Candidater via le site du CFPPA
- (<https://cfppa-aurillac.fr>)
- Entretien : mars à juillet

ORGANISATION DE LA FORMATION

Enseignements techniques et professionnels :

- Sciences et techniques professionnelles : Physique-Chimie, Biologie-Écologie, Biochimie-Microbiologie-Biotechnologie
- Technologie Informatique Multimédias
- Mathématiques

Enseignement général :

- Éducation socio-culturelle, documentation, communication
- Anglais- Économie générale
- EPS
- Enseignement d'initiative locale
- **Production de probiotiques**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Des apprentissages basés sur des situations professionnelles et sociales.

Retour sur les situations vécues en entreprise.

Apports théoriques en salle complétés 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% en contrôle continu au travers d'**Épreuves Certificatives** en cours de formation - orales, pratiques et écrites : 8 épreuves dont 5 professionnelles.



MODALITÉS D'OBTENTION DU DIPLÔME

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

Rythme sur une année :

- 20 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

RÉMUNÉRATION ET FINANCEMENT

La rémunération est en fonction de l'âge de l'apprenti et selon la grille salariale de la convention collective à laquelle est rattachée l'entreprise.

Elle est donnée en pourcentage du SMIC brut.

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO référent selon un tarif NPEC (Niveau de Prise En Charge) défini par **France Compétences**.

Formation ouverte en septembre 2025

Taux de réussite : /
Taux d'insertion global dans l'emploi : /
Taux d'insertion dans le métier visé : /
Note satisfaction : /

VOYAGE D'ETUDE DES BTS BIOQUALIM 2EME ANNEE DECOUVERTE DES FILIERES AGRO-ALIMENTAIRES DE LA REGION DE PARME 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

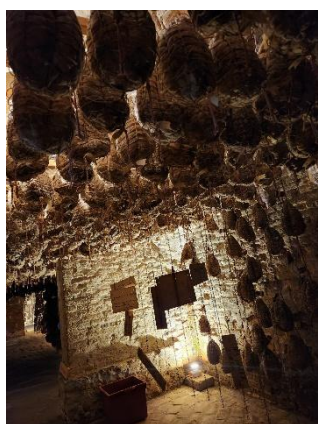
Les étudiants de la classe de BTSA Bioqualim 2 encadrés par Pierre Paglia (enseignant de Biochimie) et Florence RABANNE (enseignante de Génie Alimentaire) ont pu réaliser ce voyage grâce au soutien financier lié au mentorat signé entre l'EPEFPA Georges Pompidou-ENILV d'Aurillac, le ministère de l'agriculture et la coopérative Altitude via sa filiale Cantal Salaisons ainsi que la participation de l'Amicale des Anciens élèves de l'ENILV (l'AFDIL n'accordant plus de participation). Nous les en remercions.



Nous avons été accueillis par Marinella Fratti présidente de la coopérative « ARGINI CUSTODI » : C'est une coopérative italienne dont le siège social est situé à Polesine Zibello, dans la province de Parme. Son activité est axée sur le développement, la valorisation locale et la mise en place de services et d'événements pour le territoire.

Cette coopérative collabore activement avec les institutions locales pour la promotion culturelle et territoriale.

Nous avons été mis en contact avec cette coopérative grâce à Federico Romano enseignant à l'ITIS Galileo Galilei (Pôle d'enseignement technique et professionnel). C'est un institut public d'enseignement secondaire et technique renommé, situé dans la province de Parme. Ce dernier nous a accueilli au sein de son établissement et nous a fait découvrir leur atelier Food farm 4.0 : Véritable pôle d'excellence agroalimentaire, cette structure a vu le jour grâce à des financements Européens et au soutien des entreprises industrielles locales. Elle permet la transformation en conditions réelles des matières premières et la vente de produits agroalimentaires confectionnés par les étudiants (confitures, jus de fruits, huiles, conserves, produits de panification et produits laitiers)



Nous avons été hébergés à l'Ostello di Polesine qui vient d'être inauguré (12 septembre 2026 en présence du ministre Tommaso Foti), situé au coeur du village et à proximité du Palazzo Menta, où nous avons pu découvrir et participer aux activités de la coopérative :

- Transformation d'herbes officinales typiques du territoire de la Bassa Parmense, ces plantes sont cultivées sur place, récoltées puis transformées dans leur atelier. Cet atelier laboratoire sert de lieu de production et d'expérimentation il permet l'emploi de personnes en insertion.

- Réalisation de produits de boulangerie, nous avons réalisé ces fabrications avec Massimo Spigareli maire du village et chef étoilé au Michelin.

Massimo Spigareli a tenu à nous faire visiter personnellement son atelier de transformation et de production de charcuterie, notamment le renommé Culatello. Il est affiné dans les caves naturelles de son établissement (château médiéval) durant au moins 14 mois et jusqu'à plus de 40.

Nous avons dégusté un Culatello de 36 mois dans les cuisines de son restaurant étoilé. Ce moment est inoubliable.

Une soirée a été organisée avec les jeunes du village au Palazzo Menta, tout le monde (étudiants d'Aurillac, jeunes de Polesine, enseignants, membres de la coopérative, Massimo Spigarelli) a mis la main à la pâte pour réaliser le repas du soir : Saucisses grillées au feu de bois, pizza, polenta gnocchi. Chacun a fait un effort pour communiquer en Italien, en anglais, en français, par gestes,...



Nous ne pouvions pas être au pays du Parmigiano Reggiano sans la visite d'un atelier de transformation. Nous nous sommes rendus dans l'entreprise Cacciali qui produit en moyenne quatre fromages par jour, nous avons pu découvrir la fabrication artisanale de la réception du lait jusqu'à l'affinage, accompagné d'une dégustation.



Ce voyage nous a également permis de découvrir l'importance du Pô pour la région lors d'une excursion de deux heures en bateau.

Notre séjour a été marqué par la découverte de lieux culturels et de tradition dont le Théâtre Palavicchino, le musée du cinéma à Zibello. Pour mémoire c'est à Polesine que Giovannino Guareschi a trouvé l'inspiration pour l'écriture de « Mondo piccolo » (Don Camillo) .



Pour clore notre semaine de découverte nous avons visité le coeur historique de Parme : Cathédrale, San Giovanni Evangelista, le Batistère, le cloître,... et accordé un temps libre aux étudiants.

Ce voyage fût riche de découvertes de productions alimentaires de qualité mais aussi de moments de partages chaleureux sur un territoire qui souhaite préserver sa richesse naturelle et culturelle.

Nous avons été accueillis avec une grande attention et beaucoup de dévouement, ce séjour restera gravé dans nos mémoires.



PARTENAIRE DES FROMAGERS
POUR UN TRAITEMENT D'AIR MAÎTRISÉ

QUALITÉ,
SÉCURITÉ,
DURABILITÉ

AIR QUALITY PROCESS

SAFRAIR FRANCE



POUR VOS PRODUCTIONS
ARTISANALES ET INDUSTRIELLES

NOS EXPERTISES, VOTRE PERFORMANCE



NOS VALEURS

Vous apporter
la meilleure
solution à
chaque projet



NOS ENGAGEMENTS

Hygiène,
performance
et fiabilité



NOTRE DIFFÉRENCE

Qualité fromagère
optimale et
excellence
énergétique

in AQP - Air Quality Process | +33(0)5 59 83 27 65

CANTAL'ENVIE DE CANTAL AOP



Caillades,
Cabécous,
Faisselles ...

LA FROMAGERIE
varsoise

19130 Vars sur Roseix
05.55.25.10.71
<https://www.fromagerievarsoise.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

f chaudronnerieStefanovic



Fromagerie de Saint-Mamet

Bédoussac
15220 Saint Mamet La Salvétat

Les Fromageries
Occitanes*



* Une société de la
Coopérative



Boutique de Vente

3 route de la croix blanche

15220 Saint-Mamet-La-Salvetat

Ouverture

Mardi au vendredi de 8H00 à 12H00 et de 14H00 à 18H00
Le samedi de 8H00 à 12H00

Pérail IGP

Petit fromage dans la cour des grands

1 LE PÉRAIL, PLUS QU'UN FROMAGE

30 ANS DE TRAVAIL

Après des années de travail, c'est **la récompense pour tout un territoire** et une filière.

Le Pérail obtient un signe de qualité l'IGP !

L'organisme de Défense et de Gestion de l'IGP Pérail, l'ensemble de son conseil d'administration, ses co-présidents Pierre Gaillac et Sébastien Leclercq, tous ses producteurs de lait et ses fabricants de fromage sont heureux d'annoncer la naissance de **l'IGP Pérail**.

La Communauté Européenne a validé la labellisation le 26 Mai 2025 (publication au Journal Officiel de l'Union Européenne). Cette reconnaissance tant attendue est le fruit d'un travail commun de plus de 30 ans initié par Jean-François Dombre, entre la filière et l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Tous ont œuvré main dans la main pour garantir la protection du nom "Pérail".

AVEYRONNAIS, MAIS PAS QUE...

Avec le Pérail, c'est tout un territoire qui est désormais valorisé et protégé. **Un bassin laitier qui s'étend sur 5 départements** : l'Aveyron, la Lozère, le Tarn, l'Hérault et le Gard. Une aire géographique emblématique, berceau de l'élevage des brebis de race Lacaune, où est produit leur lait – surnommé ici « l'or blanc » – et où sont fabriqués les fromages Pérail, désormais Pérail IGP.

UN PÉRAIL, C'EST QUOI ?

C'est un fromage jeune, unique, au lait de brebis, plat et rond, à pâte molle, à la peau fleurie et de couleur ivoire.

Historiquement, le Pérail était produit dans de nombreuses fermes des causses, moulé à la main puis égoutté sur "l'évier en pierre" lui donnant sa forme très plate caractéristique. Le mot "Pérail" vient de l'Occitan "peralhiera" qui signifie "évier en pierre".

Il en existe un petit qui pèse 100 g et mesure 8 cm de diamètre, et un plus grand qui pèse 150 g et mesure 11 cm. Chacun a 2 cm d'épaisseur et de bonheur. **Au goût, il est frais, crémeux et doux.**



Il bénéficiera donc désormais d'une protection assurant à ses fabricants l'exploitation d'un nom qu'on ne pourra pas copier. Il garantira aussi à tous ses consommateurs un processus de fabrication respectant un cahier des charges strict.

LE PÉRAIL EN CHIFFRES

- Près de **1000 fermes productrices de lait**.
- **14 fabricants de fromages** « Pérail-IGP » (7 fermiers, 4 artisans, 2 laitiers, 1 coopérative).
- Près de **5 millions de litres** de lait de brebis collectés par an.
- **1100 tonnes de Pérail** vendus par an.
- **7 jours minimum d'affinage**.
- **180 jours de pâturage en moyenne** par an des brebis autour de leur ferme pour la majorité des troupeaux.
- **70% de l'alimentation des brebis provient de la même zone géographique que leur ferme.**
- **0% d'OGM** dans l'alimentation des brebis.

➤ AGENDA

3 rendez-vous sont donnés en **Septembre et Octobre 2025** pour les présentations, explications, annonces :

- le **15 septembre à Tours** (Mondial du Fromage) à 11h
- le **19 septembre à Millau** (Le Jas du Camper - Larzac) à 11h30
- le **11 octobre à Paris** (Marché des Pays de l'Aveyron au Salons de l'Aveyron Paris - Bercy) à partir de 12h30



2 L'IGP LABEL, RECONNAISSANCE ET PROTECTION

IGP : QUE DES ATOUTS

L'I.G.P. (Indication Géographique Protégée) est une reconnaissance importante qui assure le lien immuable entre le Pérail et son territoire. Elle préserve ainsi une histoire et des savoir-faire particuliers, ancestraux qui sont à l'origine de ce produit authentique.

Cette reconnaissance implique aujourd'hui, un suivi pointilleux de l'ensemble des critères d'un cahier des charges mettant en exergue notamment le bien-être animal. Les éleveurs de brebis et les fabricants de fromage sont ainsi régulièrement contrôlés et évalués pour vérifier le respect des exigences de ce signe de qualité.

Outre la protection du produit et la préservation du nom, l'IGP apporte **une garantie sur l'origine du produit** et soutient le développement agricole, agroalimentaire et économique local. Pour les opérateurs, c'est une plus-value indéniable.

Le Pérail est un fromage avec une réputation bien ancrée dans son territoire puisqu'il y est produit et consommé

depuis plusieurs centaines d'années. L'IGP favorisera désormais son rayonnement parmi les grands marchés nationaux et internationaux.

PETIT FROMAGE, GRANDES QUALITÉS

C'est la **1^{ère} IGP de fromage français 100% au lait de brebis**. Le Pérail à tout pour plaire : une texture fondante, des arômes lactés qui rappellent la douce odeur de la laine de brebis et qui offrent goût frais et crémeux.

C'est **un fromage qui plaît à tous** : petits et grands, gourmets et gourmands. Il peut facilement se consommer à chaque occasion de la vie comme à chaque moment de la journée.

Il a tout des grands...

Le goûter c'est l'adopter...

Heureux qui comme Ulysse a goûté le Pérail...

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

on recrute

Rejoignez- nous !

Des éleveurs, du lait, du local

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

SUIVEZ-NOUS SUR :

3 SITES : **AUCH** **AURILLAC** **CLERMONT-FERRAND**

Siège social : 38, Rue de Salers
15000 Aurillac

RSE Agrolab's
Responsible & Engagé

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 58 00 - Fax +33 (0)1 49 78 58 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

150 bergers engagés à nos côtés

150 ans d'histoire familiale

150 % RSE Une maison engagée

150 % Aveyron Lait et Fabrication

ROQUEFORT - TOMMES PUR BREBIS - FROMAGE DE BREBIS POUR SALADE

DES SOLUTIONS D'EMBALLAGE POUR AUJOURD'HUI ET DEMAIN

Partenaire de vos produits, de vos ambitions

- DES MACHINES PERFORMANTES
Fiabilité et productivité
- DES SOLUTIONS INNOVANTES
Adaptées à vos besoins
- DES EMBALLAGES DURABLES
Pour une alimentation plus responsable
- UN ACCOMPAGNEMENT DE PROXIMITÉ
Conseil, service et expertise

Benjamin Valadou
benjamin.valadou@multivac.fr

MULTIVAC France S.A.S.
27, Avenue Christian Doppler
F-77700 Bailly Romainvilliers
France

Tel. +33 1 64 12 13 14
Fax +33 1 64 12 75 30
mf@multivac.fr
fr.multivac.com

PACKAGING A BETTER FUTURE

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 2027 :

↳ Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées

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

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ **4 jours** (du 15 au 19 novembre 2027)

↳ 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 7 au 11 juin 2027)

↳ La préparation des laits

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

☐ **3 jours** (11 au 14 octobre 2027)

↳ 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 04 au 08 octobre 2027)



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



Services :

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

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
- Sacs et stores d'égouttage
- Poches pour filtres berges
- Sacs de filtration de fines de sérum
- Sacs de filtration mécanique
- 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

INGENIAA

INGÉNÉRIE DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES
Conseil & Formation

Accompagnement
Qualité & HSE
des PME et ETI industrielles
agroalimentaires

La QHSE est au cœur de la performance et de la réputation de votre entreprise agroalimentaire. INGENIAA vous accompagne dans l'amélioration continue de vos démarches QHSE.

GRÂCE À SON EXPERTISE AGROALIMENTAIRE ET À SON ÉQUIPE PRAGMATIQUE PROCHE DU TERRAIN, INGENIAA VOUS AIDE À :

- optimiser votre stratégie QHSE,
- évaluer et améliorer vos processus,
- obtenir vos certifications,
- renforcer les compétences de vos équipes (formations certifiées Qualiopi).

Centre de compétences, nous vous guidons également dans le déploiement de VOTRE SOLUTION MÉTIER VIF ERP.

Contactez-nous pour réaliser vos projets !

contact@ingeniaa.fr NOS FORMATIONS SUR :
05 53 42 05 37 ingeniaa.fr



DEPUIS 1911

PAUL DISCHAMP

L'excellence des fromages d'Auvergne depuis 1911



Toutes nos offres sur pauldischamp.com

Alphatraite c'est :

- De la vente 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:

Alphatraite
Spécialiste en innovation laitière



ROUSSEL INOX

CONCEPTEUR DE MATÉRIEL
POUR LA FROMAGERIE
DEPUIS 1956



GAMME COMPLÈTE DU TRAITEMENT LAIT
AU LAVAGE DU MATÉRIEL
POUR PÂTES PERSILLÉES - PRESSÉES - LACTIQUES - MOLLES



TRAITEMENT
DU LAIT



LIGNES DE
PRODUCTION



CONVOYAGE
& MOULAGE



SOLUTIONS
DE NETTOYAGE

ROUSSEL-INOX.COM

AOP BLEU D'Auvergne

*L'instant
intense*



Conception : www.quilpeest.com - © G. Triphon, P. Saisons

**JEUNE
MONTAGNE**



REJOINS NOS ÉQUIPES

CHEZ JEUNE MONTAGNE À LAGUIOLE ET THÉRONDELS EN AVEYRON

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 et notre environnement nous sommes fières de notre métier !

POUR CANDIDATER : 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.

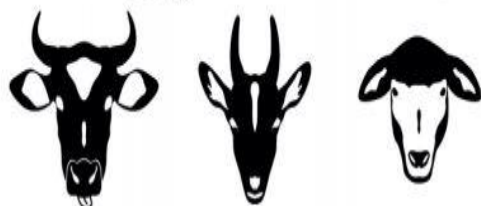
Mobilier inox,
armoires de séchage
et d'affinage...

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



Compagnie des Fromages & RichesMonts

5 Rue Chantecoq 92800 PUTEAUX

Tél: 01 46 43 61 00

L'AMICALE EN IMAGES SUR 2025-2026 ...

Assemblée Générale – 11 10 2025













Forum des Métiers – 23 04 2026



AFFINAGE

PÂTE MOLLE

PÂTE PRESSÉE

SERVI DORYL
CHEESE MOULDS EXPERT

📍 **LANGEAIS (37)** ☎ **02 47 96 11 50**

The infographic features a blue background with a stylized globe on the left. It displays three types of cheese moulds: a large rectangular one for 'AFFINAGE', a smaller one for 'PÂTE MOLLE', and a round one for 'PÂTE PRESSÉE'. Each mould is shown with its corresponding cheese product. The company name 'SERVI DORYL' and its tagline 'CHEESE MOULDS EXPERT' are prominently displayed, along with the location 'LANGEAIS (37)' and the phone number '02 47 96 11 50'.

VOYAGE TERM STL A PARIS

TUILERIES -
LOUVRE

INVALIDES -
ASSEMBLÉE

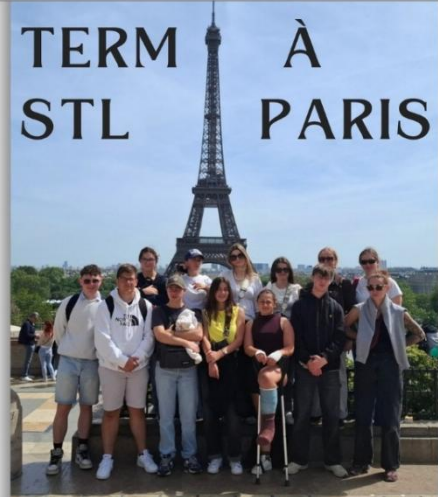
GRÉVIN -
TROCADERO

CITÉ DES SCIENCES

BERGERIE
NATIONALE



**DÉCOUVERTE D'UNE MÉTROPOLÉ
DE RANG MONDIAL PAR DES ÉLÈVES
ISSUS DES TERRITOIRES RURAUX.**



AVRIL - MAI 2026
BERGERIE NATIONALE DE RAMBOUILLET

TUILERIES
LOUVRE

INVALIDES
ASSEMBLÉE

GRÉVIN
TROCADERO

CITÉ DES SCIENCES

BERGERIE
NATIONALE



LA MARCHANDE DE FRUITS ET DE LÉGUMES
HUILE SUR TOILE DE LOUISE MOILLON.
MUSÉE DU LOUVRE

JOUR 1 - JARDIN DES TUILERIES / MUSÉE DU LOUVRE

QUESTION POSÉE AUX ÉLÈVES :

" Campagne napoléonienne en Russie : comment nourrir une armée de 450 000 hommes en 1812 durant 3 mois à 2800 kilomètres de Paris sans les moyens modernes de transport ? "

COMPTE RENDU JOURNÉE

Nous avons été impressionnés par la grandeur de la cour du Louvre et sa beauté. Aurore a pu souffler avec un fauteuil roulant dans le musée... elle a quand même réussi à perdre une béquille 😊 Nous étions affamés après cette journée. Le repas du soir (indien) est passé tout seul !



TUILERIES
LOUVRE

INVALIDES
ASSEMBLÉE

GRÉVIN
TROCADERO

CITÉ DES SCIENCES

BERGERIE
NATIONALE



NAPOLÉON SUR LE CHAMP DE BATAILLE D'EYLAU
HUILE SUR TOILE D'ANTOINE-JEAN GROS
MUSÉE DU LOUVRE

TRAVAIL ELÈVES :

Quelle était la ration quotidienne d'un soldat ?

Pain / Biscuit : 750 g de pain frais ou 550 g de biscuit de. Pain cuit deux fois pour mieux se conserver.

Protéines : 250 g de viande fraîche ou de bœuf salé.

Compléments : Riz ou légumes secs, sel, vin, eau-de-vie et vinaigre.

Combien cela représentait-il à l'échelle de l'armée ?

220 tonnes de biscuits à produire, stocker et transporter chaque jour.

111 bœufs sur pied à acheminer et abattre chaque jour.

Comment faisaient-ils ?

Des stocks gigantesques par exemple à Varsovie en Pologne.

Mais ça n'était pas suffisant.



MONA LISA



SAMOTHRACE



LA LIBERTÉ GUIDANT LE PEUPLE (DELACROIX)

Conclusion en restitution collective :

Les ruptures de la chaîne logistique (nourriture, équipements) ont contribué à la défaite de l'armée napoléonienne en Russie. 4 facteurs explicatifs : les distances, l'hiver, la politique de terre brûlée russe et l'insuffisance des moyens de production.

JOUR 2 - INVALIDES / MUSÉE D'HISTOIRE DE LA MÉDECINE / ASSEMBLÉE NATIONALE

QUESTION POSÉE AUX ELEVES :

Pourquoi l'armée et les sciences médicales ont-ils contribué à améliorer l'alimentation de chacun ?
Comment la Loi poursuit-elle ces progrès ?

COMPTE RENDU JOURNÉE

Énorme journée : on ne s'est pas ennuyés ! Nous avons vu la présidente de l'Assemblée Nationale, des ministres, notre député, des armures pour jeunes princes, des animaux empaillés et des coquillages, la tour Eiffel éclairée, le pont Alexandre III, un concert imprévu (NB : près d'Orsay) et surtout une vraie pizzeria. Napoléon n'était pas là (tant pis pour lui) et son tombeau prend la poussière



Invalides : tombeau de Napoléon / Musée des armées



Assemblée Nationale : accueil par M. Descoeur, député du Cantal.

TRAVAIL ELÈVES :

Qu'est-ce que le scorbut ?

Le scorbut, c'est une maladie grave quand on ne mange pas de légumes et de fruits pendant trop longtemps. On la trouvait surtout chez les marins. Ça donnait une grosse fatigue et les dents qui tombaient. Et ça tuait beaucoup de monde.

Comment a-t-on réglé ce problème ?

Nicolas Appert qui a trouvé la solution avec l'appertisation : il mettait les aliments dans des bocaux fermés hermétiquement (sans air) et les chauffait pour les stériliser. Grâce à ça, la nourriture et les vitamines se conservaient des mois sans pourrir.



Musée d'Histoire de la Médecine



Musée des Armées
Tombeau de Napoléon

Existe-t-il d'autres techniques ?

Pasteur a découvert les microbes et les bactéries > conserver en chauffant les aliments. Sucre (confitures) sel, fumée (poisson, viande) huile, etc.

Conclusion en restitution collective :

L'alimentation exige au quotidien des principes d'hygiène et de conservation que l'histoire a progressivement permis de découvrir et de perfectionner, avec notamment l'armée, la médecine et plus largement la recherche scientifique. Elle répond autant à des enjeux de plaisir, de partage en société, que de santé individuelle et publique. La loi doit garantir la protection sanitaire, grâce aux normes (hygiène, conservation). Cet aspect semble parfois très lointain mais il est donc très concret.

JOUR 3 - GRÉVIN TROCADERO

QUESTION POSÉE AUX ELEVES :

Comment le vieux Paris, ses spectacles, ses monuments utilisent-ils la mise en scène, l'image pour entretenir sa notoriété et rester une métropole attractive, vendeuse et rayonnante ?

Quel est le point commun entre la mise en scène de au Musée Grévin et la vente d'un produit ?

Les décors, les lumières, les couleurs : tout est travaillé. Les célébrités : sportifs de haut niveau, chanteuses, rois, personnages de dessin animés et de télé, cela parle à tout le monde : populaire !

Pourquoi le Trocadéro est-il un lieu stratégique pour la communication de Paris ?

A cause de sa vue sur la tour Eiffel. Le Trocadéro est un collier qui laisse voir le bijou. La tour Eiffel est connue dans le monde entier, elle a une forme unique. Elle symbolise la ville lumière. La liberté et le rêve.



Restitution : les grandes métropoles du XIX^e et XX^e siècle (New York, Londres, Paris) prennent appui sur leur histoire que ces lieux à la fois bourgeois et populaires évoquent encore.



JOUR 4 - CITÉ DES SCIENCES

QUESTION POSÉE AUX ELEVES :

*En quoi la métropole parisienne
favorise-t-elle la curiosité scientifique
et élargit-elle notre vision du monde ?*



COMPTE RENDU JOURNÉE

Il faut être honnête... le moment le plus marquant de cette journée, c'est quand un grand verre de coca cola glacé s'est renversé sur la table, coulant sur les genoux des uns et des autres (surtout les uns). Sans oublier l'énorme valise à roulettes de Louis qu'il a fallu porter ouverte dans les couloirs et le métro ; sa fermeture avait lâché...



Conclusion du voyage :

La métropole parisienne nous a offert un concentré de connaissances et d'impressions. Cependant, la séance au planétarium de la Cité des sciences, point final de ce voyage, nous a offert une dernière surprise !

Avec l'anniversaire de Galilée que nous n'avions pas prévu, s'est opéré un bref décalage de perspective. En nous plaçant face à l'immensité du cosmos, la science montre qu'au-delà de sa fonction technique, apprise en STL, elle possède un sens original : s'étonner devant les richesses et les bizarreries du monde pour essayer de le comprendre et d'en percevoir les mystères.

Tout comme Galilée, en observant le ciel, remettait en question l'idée que la Terre était au centre de l'Univers et montrait qu'elle tournait autour du Soleil, le planétarium nous a fait prendre du recul sur notre propre cadre de vie. Il nous a montré qu'au-delà du village (d'Auvergne ou d'ailleurs), même la métropole parisienne, riche et immense, n'est qu'un point dans un Univers infiniment plus vaste.

Ce voyage avait pour objectif le développement de la curiosité intellectuelle, qui reste le fondement parfois oublié de l'école libre, égalitaire, fraternelle et émancipatrice.

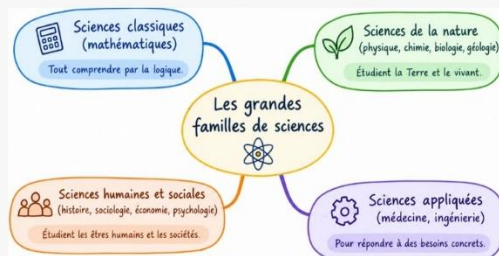
Vive la République, Vive... Paris !

TRAVAIL ÉLÈVES :

**Qu'est-ce qu'une métropole ?
(définition, caractéristiques)**

Métropole : grande ville qui exerce une influence sur un territoire qui dépasse largement son espace. Elle concentre toutes les ressources : économiques, politiques, culturelles, scientifiques, emplois etc.

Quelles sont les grandes familles de sciences que l'on retrouve à Paris ?



ET QU'EST-CE QU'ON A MANGÉ LÀ BAS ?

Sandwichs, salades césar et cie (Louvre, Invalides)

Traiteur indien

Bouillon chartier (Montparnasse)

(Vraie) pizzeria Peppe (15ième Arr.)

Brasserie Auvergnate (merci Leslie !)

Venez comme vous z'êtes 😊



LA BERGERIE NATIONALE (RAMBOUILLET)



IL ÉTAIT UNE... BERGERIE

Fleuron des lycées agricoles français, datant de Louis XVI et Marie-Antoinette (qui gardait ses moutons). Les élèves y ont été superbement accueillis et hébergés durant cette semaine, dans un cadre sublime, que nous dûment parfois rejoindre à pieds... faute d'atteindre à l'horaire nécessaire nos bus du soir.



IL ÉTAIT UNE BOUTIQUE...

... que nous n'avons pu voir, mais qui propose des produits issus des lycées agricoles du territoire. Y trouve-t-on les fameux magrets produits au Lycée agricole de Coulounieix-Chamiers, les Montbazillac du Lycée de La Brie, ou les délicieux fromages du Lycée Pompidou d'Aurillac ? Nous ne le savons pas encore et c'est tant mieux car... cela nous donnera peut-être l'occasion de revenir...

TUILERIES
LOUVREINVALIDES
ASSEMBLÉEGRÉVIN
TROCADERO

CITÉ DES SCIENCES

MERCI

APE (ASSOCIATION DES PARENTS D'ELEVES) ET LEURS ÉMINENTES ET INOXYDABLES REPRÉSENTANTES : MESDAMES MÜLLER ET APCHER

AMICALE DES ANCIENS DE L'ENILV (AVEC M.BOULARD, L'INDÉFECTIBLE, TOUJOURS DANS LES BONS COUPS, ET MME THERON, FIDÈLE AU POSTE)

ALESA (ASSOCIATION DES LYCÉENS, ÉTUDIANTS, STAGIAIRES ET APPRENTIS ET SES ROCK STARS ENCADRANTS MME OLIVIER ET M.SERAGER)



ONAC AURILLAC (OFFICE NATIONAL DES ANCIENS COMBATTANTS) POUR LEUR SOUTIEN MORAL ET LEUR GRANDE GENTILLESSE.

LA VIE SCOLAIRE (DEUX MÉLISSA QUI SE RECONNAITRONT : L'UNE POUR UN VIDE GRENIER GRANDIOSE, L'AUTRE, POUR UNE AVENTURE ÉPIQUE)

LA BERGERIE NATIONALE (RAMBOUILLET) JULIE CHERCHELAY ELISABETH LESCOAT CLAIRE BEAUDRAY 1ER PRIX DU MEILLEUR ACCUEIL FÉMININ

LES PERSONNELS DE L'ÉTABLISSEMENT POUR LEUR PATIENCE INFINIE

REMERCIEMENTS

LES TERM STL ET LEURS PARENTS (ILS ONT RALÉ, ILS ONT FLIPPÉ, MAIS ILS L'ON FAIT !)