

Nombre d'exemplaires diffusés :

- Personnel ENILIA/ENSMIC : environ 90 (par mail) ;
- Elèves ENILIA/ENSMIC et affichage : 10 exemplaires ;
- Anciens élèves : 30 par courrier et 950 par mail

Editorial	1
Dis Papa, c'est quoi un Babigeot ?	2
Vie de l'école.....	3
Résultats des examens	4
L'AAE et ses partenaires.....	5
Revue des ENIL : articles à venir :	5
Vie de l'AAE.....	5
Nouveaux diplômés (ou ajournés), déjà anciens élèves :	5
Elections lors de l'AG de Touraine.....	5
AG de Touraine à l'Automne:	5
Journée technique glace en Octobre 2011	6
Vos sites internet :	6
L'AAE sur « Tête de Livre »	6
Visitez une fromagerie sur le Web (info Marcel Mayenne).....	6
Nouvelles des anciens.....	6
Appel de cotisation 2011 et abonnement Revue des ENIL	8
<i>L'AAE pourquoi : enquête envers les anciens</i>	9

Ont participé à la rédaction de ce numéro 47 : Franck Neyers (Secrétaire), Marcel Gousseau (Comité Normandie), Cathy Masse (animatrice CDI), Aude Henry (secrétariat CFA).

Editorial

Cette fin d'année scolaire 2010/2011 est riche en actualités Agro Alimentaire : une fois de plus, nous avons les honneurs des médias, mais pas forcément pour valoriser nos produits et nos métiers. La faute aux *Escherichia coli*, souvent mal citées, mais correctement identifiées (O 157 - H7 et O 104 - H4). Et derrière, on peut encore craindre le discrédit des producteurs, transformateurs, distributeurs... Nous n'avons vraiment pas besoin de cela. Notre secteur d'activité est un secteur dynamique qui fait preuve au quotidien de la maîtrise de ces process. Pour preuve, le nombre de produits issus de nos fermes, entreprises artisanales ou industrielles, consommé au quotidien **pour lesquels il n'y a aucun problème** ! Comment ne pas voir **une maîtrise quasi absolue du process**, lorsque l'on fabrique des produits fermentés, contenant plus de 10 milliards de germes par gramme, sans qu'aucun d'entre eux ne soit dangereux, ou même simplement nuisible ? Ces fabrications demandent des savoir-faire, des compétences dans de nombreux domaines. Nous formons, dans notre école des jeunes compétents et efficaces, cela depuis plus de 100 ans. Nous apportons aux futurs salariés des IAA les éléments de réflexion et de maîtrise des process, des contrôles et de l'environnement de production. La

profession reconnaît ce savoir-faire en recrutant nos jeunes et moins jeunes anciens élèves.

Mais aujourd'hui, si les entreprises recrutent toujours, les candidats manquent, les étudiants font défaut en début de formation, nos classes spécialisées se vident petit à petit. On peut parler de la faute au manque de reconnaissance salariale des entreprises, au matraquage négatif des médias (comme actuellement), au manque de connaissance du secteur, à la concurrence entre les établissements... Regardons cependant la réalité en face : sommes nous sur d'avoir « vendu » correctement nos métiers, nos filières, nos formations ? Aujourd'hui, nous voulons redonner un élan via vous, les anciens élèves. Vous pouvez être les meilleurs ambassadeurs de vos métiers. Le message est clair : à Surgères, nous avons des offres d'emploi, des offres de contrats d'apprentissage, nous pouvons accueillir des lycéens (Bac Pro), des étudiants (BTS, Licence), des apprentis (Bac Pro, BTS, Licence), des adultes (BP, BTS, Licences), dans tous les secteurs des IAA. Une fois de plus l'école a besoin de ces anciens élèves. Si nous avons un peu de reconnaissance envers notre école, faisons cet effort et allons à « la pêche aux

Association des Anciens Elèves de Surgères – route de la Rochelle – BP 49 – 17700 Surgères

Tel : 05 46 27 69 00 mel ; christian.franck@educagri.fr

Site internet : <http://aae.enilia.free.fr/aae.html>

Page Face Book : <http://www.facebook.com/#!/profile.php?id=100000241120528&sk=wall>

jeunes », pour leur dire que nos métiers peuvent être passionnants, variés et qu'ils font appels à la maîtrise de nombreux domaines comme la physique, la technologie, la biochimie, la microbiologie, les outils mathématiques et statistiques, l'économie, la gestion, le développement durable...

Si vous connaissez des jeunes quelques soient leurs profils et leurs projets, n'oubliez pas de leur vanter votre école !

L'information peut également être souriante. A nouveau cette année, des étudiants de LUP ont été

Dis Papa, c'est quoi un Babigeot ?

Toujours à l'affût d'histoire, de sociologie et d'étymologie fromagère, beurrière et laitière, Marcel de Mayenne nous propose un petit rappel sur le nom des anciens élèves de Surgères (étiquettes de sa collection) :

« BABIGEOT »

Nom donné aux élèves de l'Ecole Nationale de Laiterie, ENIL / ENILIA de Surgères (17). Le mot "Babigeot" ne figure pas sur les dictionnaires des années 1924, 1954, ni même de 2009. Mais alors d'où vient cette expression ??? Un dictionnaire du "patois "du Marais Poitevin, de Pierre Gachignard nous précise à la lettre "B" : *Babigeot, n. m : babeurre , sous produit du barattage, ce qui reste de la crème de lait après extraction du beurre qu'elle contient.

Dans le « Larousse Français » il y a babeurre n.m. (de battre le beurre) liquide séreux restant après le barattage de la crème : Barattage : Opération qu'on fait subir à la crème du lait dans le barattage pour la fabrication du beurre.

En Charentes et en Vendée l'on a toujours utilisé ce mot patois pour donner ce nom à ce produit et à ceux qui

récompensés pour les produits créés. Et grande première dans l'histoire de Surgères, celle de Poligny et des ENIL, une AG commune aura lieu à l'Automne. C'est un événement unique et à ce titre, nous attendons votre présence et participation à cet événement. 2011 est pour l'AAE Surgères une année d'élection. J'invite donc celles et ceux qui souhaitent faire bouger l'AAE, dynamiser cette institution, participer aux débats à se présenter pour les élections qui auront lieu en Septembre.

transformaient le lait en beurre. Ce mot d'origine du Marais Poitevin est peut être arrivé en Charente avec les paysans venant de Vendée pour exploiter les terres de la région Charentaise suite au Phylloxéra qui avait ravagé le vignoble.

Jusque dans les années 1970 le fameux camembert "Le Joyeux Babigeot " était fabriqué sous le contrôle de l'école ENIL, à la laiterie coopérative de Surgères Charente Maritime. Puis sous le contrôle de l'ENILIA il s'est appelé "Le Babigeot " avec un nouveau graphisme de l'étiquette. L'étiquette le Joyeux Babigeot fut créée en 1956 lors de l'ouverture de la nouvelle fromagerie à l'usine de Surgères. L'association des Anciens Elèves de cette école est très connue. Elle assure la rédaction de son propre journal, une cotisation annuelle est demandée pour participation, 350 anciens élèves reçoivent cette revue par courrier, et 950 par mail. L'Assemblée Générale annuelle se situe en fonction des régions soit, Poitou- Charentes, Touraine, Bretagne ou Normandie.

Marcel Gousseau Babigeot : année 69/70.

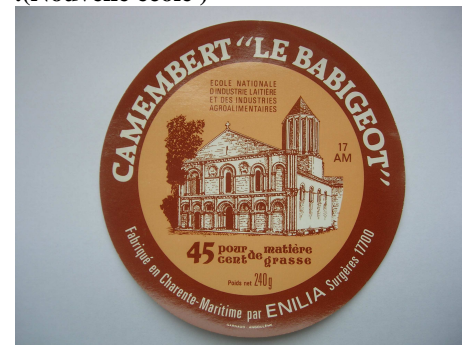
Divers modèles des étiquettes "Le Joyeux Babigeot " SURGERES

Cette étiquette fut créée au cours de l'année 1956 à L'ENIL.



Et le modèle "camembert le Babigeot" utilisé plus récemment par l'ENILIA

(Nouvelle école)



Association des Anciens Elèves de Surgères – route de la Rochelle – BP 49 – 17700 Surgères

Tel : 05 46 27 69 00 mel ; christian.franck@educagri.fr

Site internet : <http://aae.enilia.free.fr/aae.html>

Page Face Book : <http://www.facebook.com/#!/profile.php?id=100000241120528&sk=wall>

Vie de l'école

récompensés

Un concours d'innovation alimentaire organisé Par le CRITT IAA Poitou Charentes a récompensé deux créations d'étudiants de LP « conception – Innovation et Conduite de projet ». Félicitations à eux pour leur créativité, leur rigueur et leur réussite.

Edition 2011

Concours de Créativité et Innovation agro-alimentaire en Poitou-Charentes

Lauréat PRIX NUTRITION

L'hibis'cuit

Présenté dans les catégories
Eco Innovation et Nutrition

Concours organisé par

**Aliments & Santé
Le Pôle**

Pôle Aliments & Santé
CRITT Agro-Alimentaire
Rue Charles Teiller
17000 LA ROCHELLE
Tél : 33 (0) 5 46 44 84 75
Fax : 33 (0) 5 46 50 48 07

La saveur de la fleur d'hibiscus dans un biscuit croustillant aux graines de lin.

Ce produit créatif à base de blé séduit par sa couleur agréable, le goût inédit de la fleur naturelle d'hibiscus et la croustillance des graines de lin.

Grâce à une rigoureuse sélection des matières premières, ce biscuit présente un équilibre nutritionnel intéressant par l'optimisation des teneurs en sucres et en matières grasses. Il est également riche en fibres, source de magnésium, de phosphore et d'oméga 3. De plus, il est formulé sans huile de palme et sans additif.

L'hibis'cuit est composé d'ingrédients entièrement issus de l'agriculture biologique. Son emballage en carton, fabriqué à partir de fibres recyclées, est respectueux de l'environnement.

L'hibis'cuit est le produit idéal pour les consommateurs qui ne souhaitent pas choisir entre plaisir et nutrition...

Et bientôt, ils pourront varier les plaisirs avec l'ans'cuit, le biscuit aux graines de sésame et d'anis.

L'équipe

- M. Raphaël SANCHEZ
- M. Antonio TOURE

Etudiants en Licence Professionnelle
Conception Production Management
en Agro-alimentaire

LYCEE DE L'ALIMENTATION
ENILIA-ENSMIC

Edition 2011

Concours de Créativité et Innovation agro-alimentaire en Poitou-Charentes

Caprimiel

Lauréat **PRIX ECO INNOVATION**

Présenté dans les catégories Eco Innovation et Nutrition

Concours organisé par **Le Pôle** Aliments & Santé

Pôle Aliments & Santé
CRITT Agro-Alimentaire
Rue Charles Teller,
17000 LA ROCHELLE
Tél : 33 (0) 5 46 44 84 75
Fax : 33 (0) 5 46 50 48 87

L'alliance de l'onctuosité du fromage blanc de chèvre avec la douceur du miel d'acacia dans un dessert perlé.

Le mélange des saveurs allie douceur et caractère dans un même produit. Caprimiel est un fromage blanc de chèvre sublimé par des perles de miel au cœur fondant. Sa texture surprenante plaira aux petits comme aux grands ! Caprimiel est composé essentiellement d'ingrédients régionaux : le lait de chèvre et le miel d'acacia.

Ce produit laitier associe plaisir et nutrition car il est source de calcium. La forme hexagonale de son packaging rappelle les alvéoles de la ruche. De plus, le matériau utilisé est recyclé et recyclable. Ainsi, en associant nutrition, éco-conception et en valorisant les matières premières locales, Caprimiel s'inscrit dans une alimentation durable.

Caprimiel, le mélange chèvre et miel sous une forme inattendue, à venir butiner au rayon frais !

L'équipe

- Mlle Anaïs ANLIARD
- M. Thomas BECHEMIN

Etudiants en Licence Professionnelle
Conception Production Management
en Agro-alimentaire
LYCEE DE L'ALIMENTATION
ENILIA-ENSMIC

Résultats des examens

2011 est à nouveau une bonne année. Nous sommes au dessus des moyennes de réussite nationale. Bravo aux élèves, et à leur équipes pédagogiques !

	BTS Qiabi (appr)	BTS APT scolaires	BTS PC scolaire	BTS PL scolaire
Elèves présentés	12	9	6	3
reçus	10	14	8	5
% réussite	83 %	65 %	75 %	60 %

	BTS APT apprentis	BTS PC apprentis /adulte	BTS PL apprentis	BTS TC apprentis
Elèves présentés	5	10	4	2
reçus	4	7	3	2
% réussite	80	70 %	75 %	100 %

	BEPA	Bac Pro scolaire	Bac Pro apprentis	LP (toute section)
Elèves présentés	14	11	5	15
reçus	9	7 (+2)	5	15
% réussite	65	63 (81)	100	100

Formathon 2012

Il se fera sans doute en deux temps. Nous solliciterons les jeunes anciens dès la rentrée pour venir rencontrer les futurs première année. Nous verrons ensuite pour une manifestation plus ciblée auprès des deuxièmes années !; La première rencontre pourrait avoir lieu dès la mi septembre, pour les intéressé(e)s, surveillez vos mails !

Association des Anciens Elèves de Surgères – route de la Rochelle – BP 49 – 17700 Surgères

Tel : 05 46 27 69 00 mel ; christian.franck@educagri.fr

Site internet : <http://aae.enilia.free.fr/aae.html>

Page Face Book : <http://www.facebook.com/#!/profile.php?id=100000241120528&sk=wall>

L'AAE et ses partenaires

Revue des ENIL : articles à venir :



Titres	Auteurs
Caractérisation sensorielle des beurres Charentes Poitou	F. Sobolewski
Utilisation de MG fractionnées en crème glacée	LP conception 2009 et 2010, F. Neyers
Opérations unitaires intérêts : conséquence techno-fonctionnelles et valeur nutritionnelle des composants laitiers	F. Neyers
Bilan thermique et hydrique sur une tour de séchage MSD	F. Neyers – Cécile Potonnier
Influence des sources laitières en glace	LP 2011 / F. Neyers
Laits fermentés et utilisation des lacto remplaceurs	LP 2011 / F. Neyers
Fondamentaux fromagers	F. Neyers
La filière laitière en Mongolie	C. Dunand

Si ces articles vous intéressent (ou d'autres) n'hésitez pas à vous abonner à tarif préférentiel (40 € au lieu de 65) en utilisant votre bulletin de cotisation en fin de journal.

Vie de l'AAE

Nouveaux diplômés (ou ajournés), déjà anciens élèves :

Pour celles et ceux qui sortent de l'école ces jours ci, vous pouvez avoir accès aux offres d'emplois du service placement : http://www.anfopeil-enil.org/service_emploi/

Pour cela, vous devez être à jour de votre cotisation (25 euros pour une année civile, 15 Euros pour les étudiants et demandeur d'emplois. Une fois votre cotisation à jour, vous aurez un code d'accès qui vous permettra de consulter les offres d'emplois en ligne et de diffuser votre CV sur la candidathèque du réseau. Votre appel de cotisation est en fin de ce journal. Vous pouvez également imprimer votre formulaire d'adhésion sur le site de l'AAE (adresse en bas de page).

Elections lors de l'AG de Touraine

Le Conseil d'Administration est à renouveler lors de l'AG de Touraine. Nous vous invitons à **faire acte de candidature et à représenter vos collègues de promos, de filières, vos métiers...** Etre élu de l'AAE cela implique plusieurs choses : être porteur et défenseur d'idées pour continuer à œuvrer dans le développement de l'école et de l'AAE (l'AAE est représentée au conseil d'administration de l'ENILIA/ENSMIC). Les élus de l'AAE se retrouvent 2 à 3 fois par an pour organiser les activités de l'AAE : Formathon, Bal, AG, journée technique, aides aux étudiants... Ils gèrent et orientent également les relations avec le service emplois des ENIL, l'AEMIC, l'AFDIL/AEDIL, l'APECITA. Nous avons besoin de nouveaux élus également pour utiliser correctement les nouveaux outils de communication (Facebook entre autre). Le mandat est de 3 ans, ne peuvent se faire élire que **les anciens à jour de leur cotisation**. Nous avons actuellement 22 élus, mais les filières QIABI, IAA et Bac Pro ne sont pas assez représentées. N'oublions pas également la parité : 3 élues féminines sur 22, cela peut s'améliorer ! **Merci d'envoyer vos actes de candidature avant le 15/09 sur la boîte christain.franck@educagri.fr.**

AG de Touraine à l'Automne:

Notre prochaine AG aura lieu le 24 septembre prochain à Valençay(36). Organisée par le comité touraine, cette AG sera une grande première : en effet, nous « accueillerons » l'AG des anciens de Poligny. Nous ferons donc journée commune et partagerons une partie de nos activités. Le bulletin de participation est en fin de journal. Réservez vite votre 24 septembre pour nous rejoindre et vivre une journée entre Polinois et Surgériens.

Nos amis Polinois continueront la soirée sur Valençay, nous serons également les bienvenus pour poursuivre cette journée festive.

L'affiche avec les avis de réservation sont en fin de journal.

Journée technique glace en Octobre 2011

Journées techniques de l'ENILIA/ENSMIC



« Eléments de Maîtrise du Foisonnement en crèmes glacées, glaces et sorbets. »



Organisée le jeudi 6 Octobre 2011 à Surgères

Programme provisoire :

- Descripteurs du mix et de la glace ;
- Maîtrise de la viscosité des mix et du foisonnement des glaces ;
- Rhéologie des crèmes glacées, utilisation de la pénétrométrie à basse température
- Ingrédients et substituants des ingrédients classiques ;
- Code EUROGLACE 2008 : les nouveautés et évolutions
- Conduite des freezers, relation paramètres de conduite et descripteurs du mix et des glaces
- Utilisation de MG à point de fusion contrôlée pour texture la glace ;
- Rejets et effluents en glaces ;
- Conclusion de la journée et présentation de DVD « glaces, crèmes glacées, sorbets, du savoir faire à la technologie »

Avec la participation de



Réservation au 05 46 27 69 00

Frais de participation : 150 Euros (journées technique + repas + actes de la journée)

L'AAE organise à l'ENILIA ENSMIC une journée technique sur les glaces le Jeudi 6 Octobre 2011. r

Reportée de Mars 2010, cette manifestation se déroulera cette fois-ci avec nombre d'interventions des ENIL. Les thèmes abordés seront en rapport avec les ingrédients, les étapes de production, l'environnement des ateliers. Renseignements et inscriptions au 05 46 27 69 00, auprès de Mlle Roulin.

Vos sites internet :

L'AAE sur « Tête de Livre »

Une page facebook de l'AAE existe. Son adresse est la suivante :

<http://www.facebook.com/#!/profile.php?id=100000241120528&sk=wall>

Ce nouveau moyen de diffusion d'infos est opérationnel depuis 1 mois, la collecte d'amis est en cours, 2 événements sont affichés sur le mur : l'AG de Touraine le 24 Septembre prochain et la journée technique Glace le 6 Octobre. Un

Association des Anciens Elèves de Surgères – route de la Rochelle – BP 49 – 17700 Surgères

Tel : 05 46 27 69 00 mel ; christian.franck@educagri.fr

Site internet : <http://aae.enilia.free.fr/aae.html>

Page Face Book : <http://www.facebook.com/#!/profile.php?id=100000241120528&sk=wall>

événement Bal des Babigeots sera créé sous peu (prévu le 28/01/2012 au Castel Park).

Visitez une fromagerie sur le Web (info Marcel Mayenne)

Les Bons Mayennais Reflecting Story (Création et regards de Julien Tatham.) : Un film mis en ligne sur internet le 14 février 2009, de Julien Tatham, Mathieu Mirol, réalisateur

Suite à de nombreuses demandes et au vue des analyses de son *google analytic*, le film réalisé pour la SA VAUBERNIER avec Mathieu Mirol; est souvent demandé ou consulté sur le site internet.

Les Bons Mayennais est une marque de fromage Français, produit en Mayenne, à Martigné-sous-Mayenne par la laiterie VAUBERNIER (S.A.S Vaubernier Fromagerie du Bois Belleray) Sont commercialisés, en particulier, un camembert, un Brie et du coulommiers. La réalisation de ce film d'environ 25 minutes est en ligne sur un site officiel. Il nous montre plusieurs aspects de cette fromagerie Mayennaise.

Six films sont diffusés sur le site : la première partie nous parle de la présentation de l'entreprise, de la traite et du ramassage du lait à la ferme, ainsi que sa collecte et son transport par citerne vers l'usine. Le document nous montre ensuite tout le procédé de fabrication des fromages, de l'arrivée du lait à l'entreprise, de son stockage, de la préparation du lait. Le film nous montre ensuite toute la chaîne de fabrication de la fromagerie en passant par les diverses étapes pour terminer par l'expédition et la commercialisation des fromages.

Un film qui nous fait découvrir de plus près les produits "BONS MAYENNAIS "

Nouvelles des anciens

Damien Mandin nous envoi ce petit message des antipodes :
Bonjour Mr Franck, ou devrais-je dire Christian à l'Australienne...Probably.

Si je vous contacte aujourd'hui, c'est pour avoir un peu de feedback sur ce qui se passe en France, au niveau de l'industrie agroalimentaire regardant les offres d'emploi dans les domaines aussi variés que la boulangerie, ou des produits frais (fruits et légumes) voir autres...

J'ai été diplômé de l'Enilia Surgères en 1998, et depuis roulé ma bosse, dans différents domaines (principalement

la boulangerie, mais aussi la boucherie et les produits frais) que se soient en production, vente, stockage ou développement d'idées géniales, à travers la France et l'Australie occidentale.

Merci pour ça et plus. A bientôt.

Damien Mandin, un père sanctifié par ses idées.

Emmanuelle ADEMA promo TC pm 96 :

Bonjour l'ENIL, and co

Nous venons juste de poser nos valises dans le Morbihan (à Theix exactement) ce n'est pas pour repartir tout de suite. Nous avons décidé de quitter la Gironde et nos statuts d'indépendant car de plus en plus lourd à gérer. Yoanne (promo TC pl 96) a retrouvé du travail à Séné. Il bosse pour la fromagerie Beillevaire de Machecoul. Il fait les marchés autour du golfe. Même boulot qu'avant sans les ennuis...de mon côté pour l'instant j'envoie des cv mais ce n'est pas le top. Voilà quelques news pour le prochain bulletin, c'est toujours sympa!!!! Ah! J'oubliais nous sommes parents de 2 p'tits gars Célian (6 ans) et Ruben (3 ans)....comme si on pouvait les oublier.

Camille GENEAU – BAC PRO 2008-2010 : Le Thou (17)

– En emploi CDD de 6 mois et plus – Salariée agricole à temps partiel – EARL les Ouchettes 17290

AIGREFEUILLE D'AUNIS (entreprise familiale).

Justine RADE – BTS IL 2008-2010 : Evron (53) – En emploi CDD de 6 mois et plus – Pilote de conditionneuse de yaourt – Salariée à temps plein – Lactalis Laval (53)

Grégoire BOURGEOIS - BTS IL 2008-2010 : Orvault (44) - Conducteur de ligne automatisée - Salarié à temps plein – Lactalis Bouvron (44)

Romain FOURGERON - BTS IA 2008-2010 : Loudun (86) – Apprenti ingénieur production – Travail à temps plein – Bocage Restauration – Sammarçolles (86)

Yoann COJAN – BTS QIABI 2008-2010 : Saintes (17) – Apprenti en Licence pro animateur qualité, management intégré QSE

Virginie LEROUX – BTS IC 2008-2010 : Caen (14) – Apprentie en Licence Pro Agro-alimentaire IDC

Delphine BRUN – BTS IC 2008-2010 : Boutigny sur Essonnes (91) – En emploi CDD de 6 mois et plus – Agent de fabrication à plein temps en sidérurgie – ALTIS Semi-conductor à Corbeil (91)

Alice CHAMBON – BTS IL 2008-2010 : Niort (79) – Apprentie en Licence Responsable commercial en IAA

Angélique NEVEU – BTS QIABI 2008-2010 : Saintes (17) - Apprentie en Licence pro animateur qualité, management intégré QSE

Aurore TROUVAT – BTS QIABI 2008-2010 : Doeuil sur le mignon (17) – Suspension d'activités pour cause de maladie, espère pouvoir reprendre en septembre 2011 une licence pro qualité dans les industries céréalières.

Joachim BERNARDEAU – BAC PRO BIT 2008-2010 : Nouaillé-Maupertuis (86) - En emploi CDD de 6 mois et plus – Manutentionnaire – Vivonne Viandes – Vivonne (86).

Elodie VACHE – BTS IA 2008-2010 : Boisse (17) – En emploi CDI – Conductrice de machine complexe – Charentes Lait – 17700 Surgères.

Cécile FLOURY – BTS QIABI 2008-2010 : Périgueux (24) – Apprentie en licence pro. Animateur qualité

Marjorie CHEVRIER – Bac Pro 2008-2010 : actuellement en apprentissage dans le domaine de l'optique.



Appel de cotisation 2011 et abonnement Revue des ENIL

Les cotisations à l'AAE sont valables sur une année civile (de janvier 2011 à fin janvier 2012 pour les prochains cotisants). Pour la Revue, les abonnements courent pour 6 revues. Ces cotisations représentent plus de 80 % de nos rentrées financières. Elles nous permettent d'assurer le montage de projets comme le bal des Babigeots, le Formathon. Cotiser, c'est avoir accès au service emploi, mais aussi aider à la vie de l'AAE. Certains anciens élèves reconnaissent que « s'ils ont 3 repas par jours et l'opportunité de faire ce qu'ils font aujourd'hui », c'est grâce à l'ENILIA/ENSMIC. Est-ce une bonne raison de cotiser ? Nos tarifs n'augmentent pas, pour la 5^e année consécutive... Cela en fait une de plus !

----- partie à découper et à renvoyer -----

AAE ENILIA
BP 49 - 17700 - SURGERES
(Chèque à l'ordre de l'AAE)

Nom - Prénom :	Votre entreprise :
Adresse :	Adresse :
CP - Ville :	CP - Ville :
Tel personnel :	Poste occupé :
Portable :	Type contrat :
Votre Email :	Date d'entrée dans l'entreprise :
	Tel prof. :
	Votre Email :

Cotisations 2011

<u>Association des Anciens Elèves de Surgères :</u> Tarif 2010 = 25 Euros (15 Euros pour les étudiants et demandeurs d'emploi)	<u>Revue des ENIL :</u> Les 6 numéros (1 an) = 40 Euros
--	--

Total = Euros

Association des Anciens Elèves de Surgères – route de la Rochelle – BP 49 – 17700 Surgères

Tel : 05 46 27 69 00 mel ; christian.franck@educagri.fr

Site internet : <http://aae.enilia.free.fr/aae.html>

Page Face Book : <http://www.facebook.com/#!/profile.php?id=100000241120528&sk=wall>

L'AAE pourquoi : enquête envers les anciens

Nous vous proposons de nous faire part de votre avis sur l'AAE, ses moyens, ses outils. Les réponses que vous enverrez nous permettront de faire évoluer nos moyens et méthodes de communication, d'orienter nos projets... Donnez votre avis, cela ne coûte que du temps (réponse à renvoyer à l'adresse mail de l'AAE ou à l'adresse postale). Merci d'avance.

Vous êtes

cotisants

non cotisants

vous avez déjà cotisé mais arrêté

vous avez oublié de cotiser

Si vous êtes non cotisants, pouvez vous précisez pourquoi :

Si vous êtes cotisants, pouvez vous préciser pourquoi :

Vous trouvez aujourd'hui que l'AAE est plutôt :

Utile

Désuète

Inadaptée au monde actuelle

Inutile

en phase avec le monde actuel :

Comment jugez vous les outils de communication de l'AAE (entourez votre réponse) :

En fréquence et moyens (journal, mail, article revue des Enils, site internet...)	Assez nombreux	Pas assez nombreux	Suffisamment nombreux	Trop nombreux
Qualité des infos Dans le Babigeot	Mauvaise	Moyenne	Assez bonne	Bonne
Qualité des infos Sur le site internet	Mauvaise	Moyenne	Assez bonne	Bonne
Qualité des infos diffusées par mail	Mauvaise	Moyenne	Assez bonne	Bonne
Page Face Book et évènements	Mauvaise	Moyenne	Assez bonne	Bonne

Association des Anciens Elèves de Surgères – route de la Rochelle – BP 49 – 17700 Surgères

Tel : 05 46 27 69 00 mel ; christian.franck@educagri.fr

Site internet : <http://aae.enilia.free.fr/aae.html>

Page Face Book : <http://www.facebook.com/#!/profile.php?id=100000241120528&sk=wall>

Comment jugez vous les informations transmises par l'AAE :

Par rapport à la vie de l'AAE	Trop succincte	Correcte	Trop détaillée
Par rapport au service emploi	Trop succincte	Correcte	Trop détaillée
Par rapport à la vie de l'école	Trop succincte	Correcte	Trop détaillée
Par rapport au devenir des anciens élèves	Trop succincte	Correcte	Trop détaillée

Quelle(s) autres rubriques pourraient être intéressante(s) ?

- L'évolution des formations à l'école ?
- Restitution des voyages d'étude ?
- Restitution des projets d'étudiants ;
- Revue de presse, passage de l'école dans les journaux ?
- Stage et formation continue ?
- Autres (à préciser) :

D'après vous, les différentes activités de l'AAE doivent-elles se poursuivre ?

Activité	Poursuite sous la forme actuelle	Poursuivre avec une évolution ?	Dans quel sens (évolution souhaitée)	A abandonner
Bal des Babigeots				
Journal Babigeot				
Formathon				
Assemblée générale				
Journées techniques				
Articles dans la revue des ENIL				
Service emplois				

Afin de mieux analyser vos réponses, nous vous remercions de compléter si vous le souhaitez les données ci dessous :

Année de sortie de l'école :

filière(s) fréquentée(s)

Si vous souhaitez aller plus loin dans l'évolution de l'AAE, nous vous rappelons que vous pouvez devenir représentant des anciens élèves et ainsi participer à nos travaux, pour aller dans le sens d'une meilleure réponse aux besoins des anciens élèves....

Association des Anciens Elèves de Surgères – route de la Rochelle – BP 49 – 17700 Surgères

Tel : 05 46 27 69 00 mel ; christian.franck@educagri.fr

Site internet : <http://aae.enilia.free.fr/aae.html>

Page Face Book : <http://www.facebook.com/#!/profile.php?id=100000241120528&sk=wall>