

## Babigeot de Février 2010, n° 43

Nombre d'exemplaire diffusés :

- Personnel ENILIA/ENSMIC : environ 90 (par mail) ;
- Elèves ENILIA/ENSMIC et affichage : 10 exemplaires ;
- Anciens élèves : 270 par courrier et 840 par mail

|  |   |
|--|---|
| <i>Editorial</i> :.....  | 1 |
| <i>Vie de l'école</i> : .....  | 1 |
| Lancement de la nouvelle campagne Apprentissage : .....                | 2 |
| Le moulin pilote est en route !.....                                   | 2 |
| Quelques news de l'atelier technologique:.....                         | 2 |
| Formations pour les producteurs fermiers et assistance technique ..... | 3 |
| Prochain Bal des babigeots .....                                       | 3 |
| Prochains stages ANFOPEIL et filière blé à Surgères .....              | 3 |
| <i>Nouvelles des anciens et vie du réseau des Babigeots</i> .....      | 4 |
| Salon Gourmand à Mayenne les 6 et 7 Mars prochain : .....              | 4 |
| Prochaine Assemblée Générale à Surgères.....                           | 4 |
| Recherche entreprise de conditionnement : .....                        | 4 |
| Ils passent à la télé !.....   | 4 |
| Nouvelles des anciens élèves .....                                     | 4 |
| <i>Appel de cotisation 2010</i> .....                                  | 5 |

Ont participé à la rédaction de ce numéro 42 : Alain Abrahamme (Président), Jean Pierre Bodin (Directeur Ateliers technologiques ENILIA /ENSMIC), Franck Neyers (Secrétaire), Anne Marie Filloux (Secrétaire adjointe), Marcel Gousseau (comité Normandie), Cathy Massé (animatrice service emploi). Agnès Chabanon (responsable assistance technique)

### Editorial :



**Portes Ouvertes**  
**Samedi 13 mars 2010**  
**de 9h à 17h**

Avenue François Mitterrand - 17700 Surgères  
Tél. 05 46 27 69 00 • Fax 05 46 07 31 49  
Mel enil.surgeres@educagri.fr • www.enilia-ensmic.educagri.fr

2010 sera une année riche en événements pour notre école. La fin des travaux du moulin sera suivi d'une réorganisation des ateliers technologiques. Le transfert de l'atelier « boulangerie, viennoiserie, pâtisserie » se fera vers le bâtiment ENSMIC et permettra ainsi de réaffecter des locaux aux activités de développements industriels et d'assistance technique. Cette nouvelle organisation géographique sera visible dès nos prochaines portes ouvertes qui auront lieu le 13 Mars prochain. Les portes ouvertes restent un moment privilégié pour finaliser les contacts pour la rentrée 2010. Malgré tout, nous invitons les anciens élèves à continuer à parler en bien de leur école afin que d'autres élèves viennent encore à Surgères. Les classes ne sont pas remplies et ils restent des places à tous les niveaux : Seconde Professionnelle dans le cadre du Bac Pro (en 3 ans), BTS (Qualité, Produits Alimentaires, Produits Laitiers, Produits Céréaliers, Technico Commercial),

Licence Universitaire Professionnelle (conduite de projet, produits des céréales, biotechnologie laitière).

Ces formations sont proposées en formation scolaire et par apprentissage, ouvertes également aux salariés ou demandeurs d'emplois.

L'ENILIA/ENSMIC accueillera également l'Assemblée Générale de l'ANFOPEIL en Mai prochain. Cette rencontre de la filière laitière sera l'occasion de faire le point sur les tendances de la formation professionnelle en entreprise, le marché de l'emploi et la vie des associations d'anciens élèves.

Enfin, le 18 Septembre, l'Assemblée Générale de l'AAE aura lieu en partie sur l'école. Ce sera l'occasion de (re)découvrir l'établissement et voir les changements opérés depuis le centenaire.

### Vie de l'école :

Toujours en mouvement, l'école de Surgères se dote d'un nouveau logo, moderne, avec pour objectif de mieux communiquer sur ses compétences. Affiché en grand sur le moulin pilote, le logo permet par une meilleure signalétique de localiser l'école à l'entrée de Surgères. La communication doit rester un des points forts de l'établissement afin de continuer à faire venir des étudiants

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](mailto:christian.franck@educagri.fr)

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

## Babigeot de Février 2010, n° 43

à Surgères. Si les effectifs ne baissent plus sur le lycée, les effectifs apprentis ne sont pas à leur maximum sur le CFA.

Il faut donc user de tous les moyens et relais pour informer, convaincre et rassurer d'éventuels candidats : nous avons les moyens, les compétences, nous avons aussi et surtout les débouchés. Nos secteurs d'activité recrutent, et ce malgré la crise.

Depuis maintenant une dizaine d'année, nous pourrions doubler nos effectifs sans que les offres d'emplois soient toutes pourvues.

Pour véhiculer ce message, le personnel de l'école participe à des nombreux salons et animations locales, dans les collèges, lycées et relais demandeurs d'emploi.

Si des anciens élèves souhaitent accompagner les étudiants et enseignants, ils seront les bienvenus. Rendez vous donc à Poitiers (26 et 27 Février), salon du fromage à Paris (28 Février au 3 Mars), Forum métiers à Marennes (le 2 Mars), FOFE Angoulême (5 et 6 Mars), Européen à Paris (du 6 au 10 Mars), forum des métiers à Marans (10 Mars), forum des métiers à Parthenay (le 12 Mars), forum des métiers à Royan (17 Mars).

### Lancement de la nouvelle campagne Apprentissage :

Les formations par apprentissage sont aujourd'hui un des meilleurs moyens de former des jeunes à vos métiers, de créer votre pépinière de recrutement. Nous faisons appel aux anciens élèves pour qu'ils se fassent le relais de leur école.

Nous formons au niveau Bac Pro, BTS (PA, PL, PC, Qualité et technico commercial) et licence. Aidez nous à détecter vos besoins et faites nous le savoir. Nous avons des jeunes, nous pouvons essayer d'en trouver à proximité de votre entreprise si nous connaissons vos besoins suffisamment tôt.

La réussite de ce type de formation (et recrutement) dépend beaucoup de la proximité géographique : si nous aurons du mal à déplacer l'école, nous pouvons tout de même tenter de rapprocher l'entreprise de ces futurs salariés en faisant d'abord du recrutement local. Accueillir un ou des apprentis aujourd'hui, c'est limiter les soucis de recrutement dans les années à venir.

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter M. Audebert au 05 46 27 69 00.

### Le moulin pilote est en route !

Le moulin pilote est en route ! Les premiers essais de production de farine ont été réalisés dans les temps. Depuis début Février, les réglages sont en cours et les premiers kilos de farine (1.5 Tonnes !) sortent des différents cylindres, tamis et autres séparateurs. L'inauguration officielle aura lieu au printemps. La prochaine Assemblée Générale de L'AAE sera également l'occasion de faire visiter cet outil unique aux anciens élèves qui seront présents le 18 Septembre prochain à Surgères.



### Quelques news de l'atelier technologique:

L'évaluation sensorielle a pris de la hauteur en installant ses bureaux au 1er étage de la rue Marcou afin de redéployer les espaces de travail et accueillir au rez-de-chaussée une chambre froide déménagée d'un lycée de Niort.

Le BBV (boulangerie-biscuiterie-viennoiserie) va prendre ses aises à la rentrée dans de nouveaux locaux installés dans le bâtiment restructuré de l'Ensmic devenu hall MIC (Meunerie Industries Céréalières), le déménagement du matériel devant se faire pendant les vacances de février.

*L'équipe BBV lors du dernier TP dans l'atelier « ancienne version » :*



Beaucoup de mouvements donc qui se passent bien pour l'instant grâce à l'investissement de l'équipe maintenance-entretien-travaux et des personnels des services concernés.

Quand tout cela sera installé, nous vous convierons à découvrir ces nouveaux espaces.

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](mailto:christian.franck@educagri.fr)

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

## Babigeot de Février 2010, n° 43

### Formations pour les producteurs fermiers et assistance technique

Agnès Chabanon a succédé à Sébastien Bercot pour cette activité. En complément de l'appui technique au producteur qu'elle apporte, des stages sont effectués à destination des producteurs fermiers et artisanaux. Les thèmes traités sont les suivants : initiation et maîtrise des productions en caillé lactique ; diversification (beurre, laits fermentés, glaces) en fabrication fermières et artisanales, fabrication de pâtes pressées tout type de lait, hygiène, HACCP, agrément sanitaire.

Ces stages sont organisés dans nos locaux, en appui de nos ateliers technologiques, encadrés par des enseignants et formateurs spécialiste dans ces domaines.

Pour toute information, contactez Mlle Chabanon au 0546 27 69 00.

### Prochain Bal des babigeots

Le prochain bal aura lieu le 24 Avril prochain au Castel Park à Surgères (voir affiche en fin de « Babigeot »). Il y aura cette année un repas « fromager », pour lequel nous comptons sur la générosité des anciens élèves... Si vous souhaitez envoyer des produits (produits frais également pour le dessert), vous pouvez contacter M. Neyers au 05 46 27 69 00 ou à l'adresse mail de l'AAE ([christian.franck@educagri.fr](mailto:christian.franck@educagri.fr)).

Ce bal ayant pour thème « Le Moulin Rouge », sera organisé conjointement par l'AAE et les élèves de l'école. Venez nombreux à partir de 19 h, et n'oubliez pas de réserver en renvoyant votre coupon réponse. L'affiche est en pièce jointe.

### Prochains stages ANFOPEIL et filière blé à Surgères

Des stages destinés aux salariés de l'IAA sont organisés régulièrement à Surgères :

|                                       |  |                |
|---------------------------------------|--|----------------|
| Filière lait<br>(contact M. Audebert) | Concentration et séchage du lait                           | 20 au 24/09/10 |
|                                       | Traitements physiques et thermiques du lait ;              | 13 au 17/09/10 |
|                                       | Initiation à la transformation du lait                     | 21 au 25/06/10 |
|                                       | Paramètres de coagulation et d'égouttage en pâtes pressées | 11 au 14/10/10 |
|                                       | Technologie fromagères appliquée aux fromages de chèvre    | 18 au 22/10/10 |
|                                       | Technologie des laits fermentés                            | 15 au 19/11/10 |
|                                       | Technologie des glaces                                     | 4 au 8/10/10   |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
|   | et sorbets  |                   |
|   | Production de beurre sur butyrateur et baratte tonneau                    | 30/11 au 02/12/10 |
|   | Techniques analytiques en MG laitière                                     | 18 au 20/10/10    |
|   |   |                   |
| Filière boulangerie<br>(contact / Mlle Filloux) | Amélioration de la machinabilité des pâtes boulangères                    | 18 au 20/01/11    |
|   | Adaptation du cahier des charges « farine » à son utilisation             | 18 au 20/05/10    |
|   | Adaptation du diagramme de panification à la texture du produit souhaitée | 1 au 03/06/10     |
|   | Adaptation du cahier des charges MG animale à son utilisation             | 21 au 23/09/10    |
|   | Filière blé – farine – produit de cuisson : les bases                     | 7 au 8/12/10      |

Pour vous renseigner, n'hésitez pas à aller sur le site de l'ANFOPEIL :

(<http://www.anfopeil-enil.org/anfopeil.php/117-fr>)

Vous pouvez également vous rendre sur le site de l'école :

<http://www.enilia-ensmic.educagri.fr/formations-entreprises.html>





## Babigeot de Février 2010, n° 43

### **Nouvelles des anciens et vie du réseau des Babigeots**

#### **Salon Gourmand à Mayenne les 6 et 7 Mars prochain :**

Ce salon aura lieu au hall des expositions de Mayenne, il est organisé par la jeune chambre économique de haute Mayenne. Marcel Gousseau animera un stand au milieu des 60 autres exposants. Il présentera sa collection d'étiquettes de fromages et beurre (2000 environ). Il attend les Babigeots de passage, les curieux et les passionnés sur son stand. Bonne visite.

#### **Prochaine Assemblée Générale à Surgères**

Suite au questionnaire envoyé avec le précédent Babigeot, les lieux de la prochaine AG seront Surgères et ses environs. Au programme : visite du moulin pilote, assemblée générale ordinaire, repas, circuits touristiques sur Surgères, Rochefort et les environs. La date du 18 septembre a été retenue. L'AG 2010 sera l'occasion du vingtième anniversaire des promotions sorties en 1990. Des démarches sont en cours pour rassembler un maximum de Babigeots de la promo BTS IL 90.

#### **Recherche entreprise de conditionnement :**

Amine Sallaheddine est à la recherche de ses partenaires pour conditionner des produits alimentaires :

« je cherche donc un atelier de conditionnement de liquides alimentaires, pour conditionner en briques "style Tetra Pak, Elopak, Combibloc" un volume mensuel de 15000 litres de lait fermenté.

Je précise que je fournis la matière première préparée, prête au conditionnement.

Merci par avance

Vous pouvez le contacter directement :  
EURL FRANCE GLOBAL FOOD  
RUE DE LA PRUSSIÈRE  
49120 CHEMILLE

TEL 06 99 88 36 15  
[salaheddine.amine@hotmail.fr](mailto:salaheddine.amine@hotmail.fr)

#### **Ils passent à la télé !**

Pour voir les anciens élèves dans la lucarne il existe quelques sites relais :

Marcel Gousseau, lors d'une exposition à Maillé (85) :

[http://www.tvvendee.fr/video-TVV\\_le\\_journal\\_20100105\\_06.aspx](http://www.tvvendee.fr/video-TVV_le_journal_20100105_06.aspx)

Pierre Marty, lors d'un reportage sur l'ULVV de Maillezais (85) :

[http://www.tvvendee.fr/video-TVV\\_le\\_journal\\_20100105\\_06.aspx](http://www.tvvendee.fr/video-TVV_le_journal_20100105_06.aspx)

### **Nouvelles des anciens élèves**

**Elodie BLAIZEAU** (BTS QIABI 2008) : travaille chez Atlantique Alimentaire depuis décembre 2009

**Aurélien POIRIER** (BTS QIABI 2008) : Responsable Qualité dans une cidrerie à Dieppe (76).

**Kazuko TSURUMI** (CS fromagerie traditionnelle 2006): après une Licence Professionnelle «produit de terroir », elle continue son cursus à Poligny (licence « from TIQ »). Une fois tous ces diplômes en poche, elle compte rentrer au Japon pour devenir « conseillère en fabrication fromagère ».

**Jonathan BONNENFANT** (BTS IL 09) : chef d'équipe en fromagerie en Vendée depuis janvier 2010.

**Amandine BOUCHET** (BTSIA app 09) : Chef d'équipe en Charente en produits surgelés.

**Laure BENOIST** et **Audrey FAJOUX** (BTSIA app 09) : techniciennes polyvalentes à La Rochelle

**Jerôme PARDOUX** (BTS IL scolaire 2007) : Fromagerie des Chaumes, réception du lait ;

**Jérôme GRENOT** (BTS IA 91): responsable production en entremets (17).

**Lionel LOYER** (BTS IA 91) : responsable d'atelier en produits frais en Gironde ;

**Charlène GUITET** (BTSI IL app 2008, LUP IL 2009) : adjointe au responsable d'atelier en Vienne ;

**Julien MALICOT** (LUP conduite de projet en 2008) : animateur Qualité Sécurité Environnement à PONS (17).

**Alexis PIQUET** (adulte IAA 94) : responsable technique dans une entreprise d'hygiène dans la Haute Vienne.

**Willy TRISTANT** (BTS IAA app 2006) : assistant qualité dans les deux sèvres.

## Babigeot de Février 2010, n° 43

### Appel de cotisation 2010

Les cotisations à l'AAE sont valables sur une année civile (de janvier 2010 à fin janvier 2011 pour les prochains cotisants). 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, mais aussi d'accompagner les voyages d'étude des étudiants (2 projets aidés en 2010). Cotiser, c'est avoir accès au service emploi, mais aussi aider à la vie de l'AAE. Diverses raisons peuvent motiver une cotisation à l'AAE :

- je cotise pour ceux qui n'en ont pas les moyens (les élèves qui sortent de l'école) ;
- je cotise car j'ai passé de bonnes années à l'école ;
- je cotise car je dois toute ou partie de ma carrière à l'école ;
- je cotise car j'ai des nouvelles régulièrement de mon école, j'en garde un excellent souvenir ;
- je voudrais cotiser à vie, car je dois mon évolution de carrière au service placement de l'école ;
- je cotise car je suis reconnaissant ;
- je cotise car un réseau de professionnel, cela s'entretient ;

Une autre bonne raison de cotiser ? Nos tarifs n'augmentent pas, pour la 5<sup>o</sup> 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)**

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| <b>Nom - Prénom :</b> | <b>Votre entreprise :</b>         |
| 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 2010

|  |  |
|--|--|
| <u>Association des Anciens Elèves de Surgères :</u><br><b>Tarif 2010 = 25 Euros (15 Euros pour les étudiants et demandeurs d'emploi)</b> | <u>Revue des ENIL :</u><br>Les 6 numéros (1 an) = 37 Euros |
|--|--|

Total =      Euros