

Le BABIGEOT n°37 – MAI – JUIN 2008

Nombre d'exemplaire diffusés :

- Personnel ENILIA : environ 80 (par mail) ;
- Elèves ENILIA et affichage : 30 exemplaires ;
- Anciens élèves : 681 par mail + par courrier

Editorial.....	1
Tableaux de bords AAE au 20/01/08.....	1
Elections lors de la prochaine AG.....	2
Marcel Gousseau organise une exposition sur l'industrie laitière à proximité de Baignes (16) :.....	2
Bilan Formathon 2008.....	3
Tecnal valide un robot de tranchage dans les ateliers de l'ENILIA.....	4
Devenir fromager ou se spécialiser en fromagerie traditionnelle.....	4
Bilan Bal des babigeots 2008.....	5
Remise des diplômes d'honneur aux BTS en alternance.....	5
Revue des ENIL.....	6
Salon des probiotiques à Nantes.....	6
Petits potins et Nouvelles des anciens.....	8

Ont participé à la rédaction de ce numéro 36 : Franck Neyers (secrétaire), Anne Marie Filloux (secrétaire adjointe), Marcel Gousseau (promo 70).

Editorial

Une association ne vit que grâce à ses adhérents. Notre association ne fait pas exception à la règle. Elle est en perpétuelle évolution, elle s'adapte au monde actuel en modifiant ces supports d'information, ses outils de travail. Ces dernières années ont vu de profond changement dans notre organisation, nos moyens de communication, nos relations avec nos différents partenaires. Même si notre organisation nous permet de mieux vivre avec un budget en constante baisse, nous sommes aujourd'hui à un tournant de notre fonctionnement. L'essentiel des personnes qui œuvrent à la vie, l'animation de l'AAE sont bénévoles.

Les mauvaises langues diront que ce bénévolat est fait durant le travail, ceci est faux. Il est en effet impossible de faire passer une des activités de l'AAE dans l'emploi du temps d'un salarié ou d'un enseignant. Par contre, certaines des activités de l'AAE font partie des missions de l'ENILIA, et à ce titre, l'AAE rend service à l'ENILIA, notamment en ce qui concerne l'insertion.

Tout cela pour dire que le fonctionnement de l'AAE est pour beaucoup basé sur la bonne volonté des uns et des autres. Moins il y a de cotisants, plus cette volonté doit être importante pour compenser le manque de moyens financiers. En reprenant l'organisation du bal des « Babigeots », l'AAE s'expose : ce bal n'est pas celui des anciens élèves, mais celui de l'école, or nous restons les seuls à préparer, organiser, gérer et financer ce bal. Cette année la bal est déficitaire d'environ 1000 Euros : plusieurs causes ont été identifiées, des solutions sont à l'étude, mais il ne sera pas possible de réitérer ce bal avec le même budget et les moyens de l'AAE à ce jour.

Il est temps que les anciens élèves se demandent ce qu'ils doivent à leur école. Il est temps qu'ils fassent preuve **d'un peu de reconnaissance** pour que l'AAE, avec les cotisations d'anciens élèves puissent continuer à vivre, survivre et apporter son aide à ceux qui en ont besoin : l'insertion des jeunes et les changements de carrière (fonctionnement du service emploi, organisation du formathon) l'information (diffusion de la Revue des ENIL, du périodique « Babigeot », enquêtes sur le devenir des anciens, statistiques du Ministère de l'Agriculture)...

La cotisation est de 15 Euros pour les demandeurs d'emploi, 25 Euros pour les salariés : que chacun se demande si ces activités actuelles ne sont pas dues à ce qu'il a initialement acquis dans notre école ... Si la réponse est oui, même pour partie, les sommes citées ci dessus sont bien dérisoires face à la valorisation de ces acquis initiaux.

L'appel de cotisation est en dernière page de ce périodique.

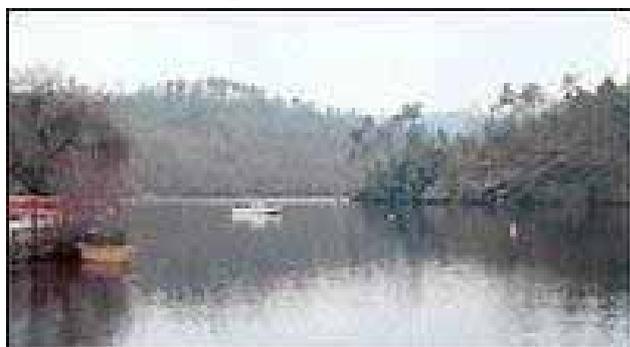
Tableaux de bords AAE au 20/01/08

	année 2006	année 2007	année 2008	variation 2007/2008
Fichier	5538	5931	6029	1,65
Adresses	2448	2845	2985	4,92
Email	565	576	681	18,23
Adhérent AAE	308	119	114	-4,20
Adhérent Revue	44	42	34	-19,05

Plus notre fichier s'étoffe, plus nous avons de mails, plus nous gérons d'offres d'emplois, plus nous communiquons, moins nous avons de cotisants ... Les chiffres nous laissent à penser que rien ne sert de se donner du mal, de passer du temps, les rentrées financières ne sont pas en conséquence. Que conclure ? Que si beaucoup pensent cotiser, tout le monde n'a pas pris le temps de faire et de renvoyer son chèque... Alors à vos stylos.

Il y 3 ans, nous avons fixé notre seuil d'équilibre à 500 cotisants ; nous avons fini l'année 2005 à 450. Aujourd'hui, nous voudrions juste doublé le chiffre de 2007 et nous rapprocher des 300 cotisants. Ne reste-t-il plus rien du centenaire ???

Elections lors de la prochaine AG



Notre prochaine Assemblée Générale aura lieu en Bretagne. Nous sommes conviés à Mur de Bretagne (22) au bord du lac de Guerlédan.

Le lac, d'une superficie de 400 hectares, s'étire sur 12 kilomètres. Il est bordé par la belle forêt de Quénécan au sud et par d'impressionnants schistes ardoisiers au nord. Il est relié à l'étang du Corong par le canal de Nantes à Brest, où coule ici le Blavet. Vous recevrez prochainement le bulletin à renvoyer pour participer à cette AG.

Cette AG sera l'occasion de renouveler les membres du Conseil d'Administration de l'AAE : vous pouvez devenir représentant des Anciens Elèves de l'ENILIA en remplissant les conditions suivantes :

- Etre à jour de sa cotisation ;
- Etre disponibles pour 2 à 3 réunions par an ;
- Avoir envie d'aider à la promotion de l'AAE et de l'ENILIA ;
- Etre générateur d'idées pour permettre la continuité de nos activités ;

Vous trouverez en fin de ce périodique un bulletin de candidature pour devenir membre du CA si vous le souhaitez. En terme de représentativité, nous manquons de représentant des filières QIABI, TC, et IA d'une manière générale.

Marcel Gousseau organise une exposition sur l'industrie laitière à proximité de Baignes (16) :

Marcel, sorti de l'école de Surgères en 1970 est entré à la SICA de Baignes le 1^{er} janvier 1971. Il y est resté jusqu'en 1984 où la fermeture de l'usine a conduit à un licenciement collectif. Préserver, conserver le patrimoine laitier du Sud Charente, tel est l'objectif de Marcel, également tyrosémiophile (expo lors du centenaire de l'ENILIA en octobre 2006).



Ancien conseiller municipal de Touvérac (16), ancien pompier de Baignes, il recherche tous documents relatifs à la laiterie de Baignes : courriers, lettres, photos, papier de beurre et autres emballages (poudres de laits, caséines, photos et autres), factures et bulletins de paies... à l'entête de Baignes. Ces documents seront présentés lors d'une future exposition sur le patrimoine laitier de Touvérac dans les années 1970/80.

Vous pouvez directement lui adresser vos informations ou le contacter :

Marcel Gousseau (au centre sur cette photo), 45 rue Anatole France, 53100 Mayenne

L'exposition est programmée pour l'été 2008.

L'ENILIA et l'AAE se joindront à cet évènement.



En complément de cette exposition de Baignes, Marcel organise le 14 Septembre 2008

Le BABIGEOT n°37 – MAI – JUIN 2008

l'Assemblée Générale du Club des Tyrosémiphiles de France (CTF) à Mayenne

Bilan Formathon 2008

Le 13^{ème} Formathon s'est déroulé à l'ENILIA de Surgères le 4 Mars dernier. Suivi d'une demi journée sur les poursuites d'étude, l'objectif de ce formathon était double :

- informer les étudiants actuels de parcours professionnels effectués par des anciens de Surgères (métiers, poursuite d'étude, niveau de recrutement...);
- promouvoir l'Association des Anciens Elèves de l'ENILIA.

Trois tables rondes de 40 minutes ont été organisées. Chaque élève a donc rencontré trois anciens élèves pour avoir un avis sur des choix de filières, des parcours professionnels, des politiques d'entreprise, des critères de recrutement. Les échanges semblent avoir été fructueux, aux dires des anciens élèves, comme des élèves actuels. Même si tous les métiers n'étaient pas représentés, les actuels étudiants ont pu se rapprocher de leur projet en rencontrant des créateurs d'entreprise, des qualifiés, des techniciens en R&D, des commerciaux GMS et techniques.

Liste des participants et parcours professionnels

- Alain ABRAHAMME : Recherche et développement, développement projets industriels, créateur d'entreprise ;
- Dorian TESSON : Ingénieur Qualité en spiritueux ;
- Frédéric FAZILLEAU : R & D entremets ;
- Philippe BOUYGUES : Ingénieur TC ;
- Marthe JOLY : Production IL ;
- Marie NEAUD : Licence GMS ;
- Emmanuel BOURASSEAU : Chocolaterie ;
- Ludovic BERTAU : Formation logistique, production IA
- Myriam MARTIN : Production IL, demandeuse d'emploi
- Ludmilla CAUVET : Master QSE
- Fanny RODRIGUEZ : Master QSE



Présentation des métiers de la laiterie, artisanale (Marthe) ou industrielle (Myriam)

Les étudiants ont été satisfaits du nombre de tables rondes (3), une quatrième aurait pu être ajoutée. Globalement les échanges ont été cordiaux, ciblés, et variés (salaires, horaires, compétences, poursuite d'étude...)

La matinée s'est terminée par quelques informations générales sur le fonctionnement et le rôle de l'Association des Anciens Elèves de l'ENILIA (AAE) :

- les différentes activités de l'Association (un exemplaire du périodique de l'AAE, le « Babigeot » a été remis à chaque étudiant présent) ; le fonctionnement du service emploi a été détaillé ;
- les personnes relais à l'ENILIA : Véronique Bernelas, Franck Neyers, Anne-Marie Filloux et Christian Simonin ;
- les conditions d'adhésion : la cotisation demi-tarif (15 Euros) est réclamée dès l'inscription au Service Emploi ; ceci devrait permettre de conserver plus efficacement les coordonnées de nos jeunes, et de faire rentrer davantage de premiers cotisants. Cette cotisation donne accès au service emploi des ENIL jusqu'en janvier 2009.

Le bilan des offres d'emploi traitées par le Réseau des ENIL (507 en 2007) a permis d'insister sur les points suivants :

- 64 % des offres d'emplois qui arrivent sont dans le secteur laitier (au sens large) ;
- 70 % des postes sont en production ;
- 11 % des postes sont en R&D ;
- les postes de niveau IV (Bac Pro et BP) représentent 40 % de la demande, les niveaux III (BTS et CS) sont à 30 % et les niveaux I et II se partagent le reste de nos offres ;
- les régions qui nous envoient le plus d'offres sont les régions Franche Comté et Rhône

Alpes. La région Poitou Charentes ne représente que 11 % des offres.

Des contacts enrichissants pour tous

Comme chaque année depuis maintenant 12 ans, les étudiants actuels se servent du formathon pour nouer des contacts, laisser leur CV. Et les anciens qui viennent en profitent parfois pour recruter. Cette demi journée devient alors le reflet miniature de ce que devrait être le fonctionnement de notre réseau d'anciens élèves. Chaque étudiant d'aujourd'hui est l'animateur du réseau de demain.

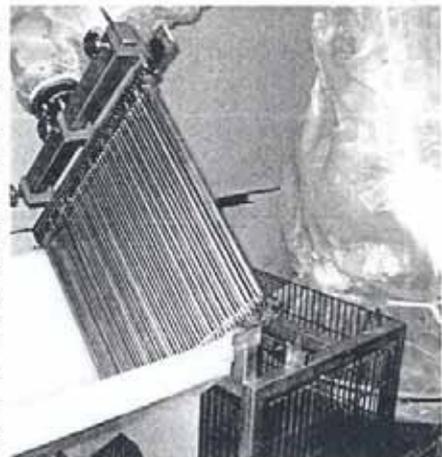
Tecnal valide un robot de tranchage dans les ateliers de l'ENILIA

Ci dessous un article paru dans la revue RLF de Mars 2008

TECNAL

Des lames spéciales pour trancher le caillé

Etape cruciale dans la fabrication de fromages, le tranchage du caillé peut-il être encore optimisé ? Oui, répond Tecnal qui fournit de nouveaux efforts pour limiter la production de « fines » et améliorer le rendement fromager. Le constructeur est parti du



constat que les outils de tranchage classiques sont constitués de lames maintenues entre elles par des ronds de liaison. Seulement, si ces ronds de liaison aident à conserver un espace régulier entre les lames pendant leur déplacement dans le caillé et qu'ils permettent ainsi de découper le caillé en cubes de taille homogène, « ils ont le défaut de créer une compression du caillé et de favoriser la production de fines », relève Rodolphe Descourtieux, directeur industriel. Alors ? Alors, Tecnal s'est lancé dans le développement d'un outil de tranchage sans ronds de liaison. Le résultat est un outil à lames

finies, des lames dont le profil en arc de cercle suffit à assurer la rigidité de l'outil. « Nous avons trouvé le moyen de compenser l'absence de liaison par une nouvelle forme de lames qui les rend intrinsèquement rigides », explique Rodolphe Descourtieux. Reste maintenant à savoir si cette innovation a un réel impact sur le rendement fromager. Pour répondre à cette question, Tecnal a confié à l'Enilia de Surgères la réalisation d'essais comparatifs entre un tranchage avec des outils classiques et un tranchage avec ses nouveaux outils. Rendez-vous en mars 2008 pour connaître les résultats.

Devenir fromager ou se spécialiser en fromagerie traditionnelle

L'ENILIA-ENSMIC et le Lycée Agricole de St Lô thère (50) mènent en partenariat depuis quelques années un certificat de spécialisation (Bac +2) en fromagerie traditionnelle. Basé sur le métier de fromager, les débouchés sont importants, tant en fromagerie fermière artisanale et

Le BABIGEOT n°37 – MAI – JUIN 2008

également industrielle. Ouvert aux jeunes en alternance (apprentissage, professionnalisation), mais aussi aux demandeurs d'emploi et aux salariés (CIF), cette formation se déroule d'Octobre à Mai. Pour toute vos questions, vous pouvez contacter F. Neyers à l'ENILIA/ENSMIC au 05 46 27 69 00 ou sur l'adresse pierre.cinrod@educagri.fr.

Bilan Bal des babigeots 2008

Notre traditionnelle « nuit des Babigeots » a eu lieu le Samedi 15 Mars dernier au Castel Park de Surgères. Le repas suivi du bal ont attiré un peu plus de 200 personnes, pour ce bal « désaisonnalisé ».

Une soirée espagnole en Mars

Pour la première fois depuis longtemps le bal des Babigeôts n'a pas eu lieu le dernier samedi de Janvier. Plusieurs raisons à cela :

- les deux dernières éditions ont été perturbées par la neige ;
- le bal a été couplé avec la journée portes ouvertes qui avait lieu le matin à l'ENILIA.

Ce bal était initialement prévu au Castel, puis délocalisé au VVF de Vandré pour cause d'élections

Les festivités ont débuté à 19 h 30, par un apéritif agrémenté de produits fabriqués par les étudiants de l'école : moules piquantes, cubes de fromages, olives. Durant ce moment de convivialité, Anne Marie Filloux, Secrétaire adjointe de l'AAE a effectué la remise des diplômes d'honneur aux étudiants les plus méritants

Remise des diplômes d'honneur aux BTS en alternance



Le repas s'est poursuivi jusqu'au bal. Le repas ibérique a débuté par une assiette de poisson fumé (fabriqué sur l'atelier), puis a été servie la paella (élaborée par la Sté Peneau, accueillant et formant des apprentis). Le plateau de fromages a été élaboré grâce aux entreprises sponsors, riches de nos anciens élèves. Des sorbets (fournis par

municipales. Après plusieurs rebondissements, le bal a eu finalement lieu au Castel Park comme à l'accoutumée.

De nombreuses promotions étaient présentes :

- les étudiants actuels, classes de BEPA à Licences ;
- des étudiants fraîchement diplômés en 2007, licences, BTS et Bac ;
- ainsi que des élèves un peu plus anciens, puisque les promo 54, 62, et 64 étaient représentées ;
les promos des années 80, 90 et 2000 étaient également venues au Castel.

Comme en 2007, on peut regretter la quasi absence d'enseignants de l'école. En effet, de nombreux étudiants viennent pour voir leur collègues, mais aussi leurs enseignants. Gageons que cet appel sera entendu et que le bal 2009 sera l'occasion de retrouvailles profs / élèves.

SOPAGLACE, entreprise qui accueille régulièrement stagiaires et visites de l'école) sont venus conclure ce dîner.

La soirée a été agrémentée par la brillante et bruyante prestation musicale du groupe d'étudiants de l'école, les « Buttermilk ». Pour les non anglophones, « buttermilk » est la traduction de babeurre (lait de beurre), qui se dit « Babigeot » en patois charentais.

Les élèves, aussi à l'aise en « Buttermilk » sur scène qu'en « Babigeots » à l'atelier !



La soirée dansante a débuté vers 23 h pour se finir vers 4 heures : l'orchestre Khéops a su ravir tous les participants en variant les musiques, les rythmes, permettant à chacun d'aller tour à tour sur la piste du Castel. Le bal n'aurait pu se dérouler correctement sans la participation des entreprises locales qui ont apporté un soutien financier ou livré des fromages pour le repas.

Les sponsors pour cette année 2008 nous ont aidé à confectionner le plateau de fromages, les desserts ou supporté financièrement :



Il convient de remercier également à leur juste valeur toutes celles et ceux qui se sont impliqués dans ce bal 2008 pour son organisation et son bon déroulement : les élèves, les personnels de l'école, l'équipe du bal, les membres de l'AAE... C'est grâce à l'implication de chacun et aux soutiens des entreprises, que ce traditionnel bal des Babigeots sera effectué chaque année.

Revue des ENIL

La revue des ENIL s'adresse « aux cadres et techniciens de l'IAA ». On y trouve des articles de technologie, économie, formation... Ces articles sont le plus souvent rédigés par les enseignants des ENIL, parfois par les anciens élèves, plus rarement par des industriels. La Revue se positionne entre les revues scientifiques (« Le lait, IAA») et les revues

techniques généralistes (« process, RIA, LSA...»). Elle apporte une information technique précise et accessible à nos anciens élèves. Cette revue est aujourd'hui en déficit d'abonnement, mais pas en déficit de lecteur : nous avons peu d'abonnés, mais ces abonnés (entreprises) font circuler cette revue dans différents services. Sachez que pour les entreprises, le deuxième abonnement est moitié prix. Si vous trouvez que vous avez la RDE après tout le monde, souvent tardivement, avec des pages en moins, faites le forcing pour qu'un deuxième abonnement soit pris, ou abonnez vous personnellement, les anciens élèves ont un tarif préférentiel (20 Euros / an pour le premier abonnement, 37 Euros / an ensuite. Nous sommes actuellement 35 abonnés à Surgères, c'est beaucoup moins qu'à Poligny, Mamirole et la Roche...

Salon des probiotiques à Nantes



Jean Michel Pommet organise à Nantes un salon sur les probiotiques les 23 et 24 Juin prochain : informations et réservations sur le site : <http://www.probiotech.eu/2008/>

Cela va faire juste deux ans que Jean-Michel Pommet (promotion BTS-IAA 1991) a créé à Nantes sa société de transfert de technologies et de conseil en microencapsulation, Gate2Tech (www.gate2tech.com).

Après un premier bilan très positif tant d'un point de vue financier qu'au niveau des réalisations, Jean-Michel Pommet souhaite nous parler un peu plus de sa troisième activité qui concerne la filière des ingrédients laitiers.

En effet, en plus de ses deux activités « coeur » que sont le conseil technologique en microencapsulation et le transfert de technologies, Gate2Tech est organisateur de congrès tournés vers l'industrie.



« C'est un peu la face émergée de l'iceberg » nous dit Jean-Michel Pommet, « car cette activité augmente considérablement la visibilité et crédibilité de Gate2Tech et nous permet de développer nos activités de conseil pas à pas ».

En effet, la société Gate2Tech organisera notamment les 23-24 juin 2008 à Nantes la deuxième édition de PROBIOTECH, salon professionnel dédié aux pré- et probiotiques (ingrédients fonctionnels-santé) devenu la référence mondiale pour l'industrie. Des sociétés comme Bénéo, Danone, L'Oréal, Orafiti, Organobalance, Sambilabs, Silliker, Syral... et des laboratoires comme le CRNH de Nantes ou de bien plus loin (Australie, Canada...) ont déjà annoncé leur venue sur cet évènement devenu majeur à présent.

Pour plus d'informations contactez Jean-Michel Pommet (info@gate2tech.com) et dans tous les cas visitez www.probiotech.eu et bloquez vos agendas !



Petits potins et Nouvelles des anciens

Ludovic BERTEAU (BTS IA apprentis) : formation Sud Management à Agen (47) ;

Jerome PARDOU (Licence R&D 2007) : travaille au centre ovin à Ordiap (64)

Renelde DUNAND (Lup 2007/2008) : Responsable de ligne à La Boulangère (85)

Bernard FABRE (BTS adulte II 1990) : toujours dans le groupe 3 A, il est actuellement en contrôle qualité sur le site de Carcassonne (11).

Isabelle GAPAILLARD (BTS IL scolaire 1990) : Devenue Isabelle TESSOU, elle travaille en R&D à Carcassonne (11).

Marc BARRERE (BTS IL scolaire 1990) : travaille à la DDA de Tarbes (65).

Anne Sophie GAIS (BTS IL 2000) : après quelques années en fromagerie dans le pays Basque, elle est maintenant responsable de secteur dans les départements 64 et 40, pour l'entreprise Bonduel.

Ollivier ROUBIERE (BTS IL) : responsable de produit chez Danone Vitapole ; en mal de collaborateur, il a déposé une offre de recrutement sur le site en février dernier.

Celia HIVELIN (BTS QIABI apprentissage 2007) : actuellement en CDD dans les deux Sèvres en tant que technicienne qualité.

Ludmilla CAUVET (BTS QIABI) et Fanny RODRIGUEZ (BTS IL) sont actuellement en Master QSE à Niort ;

Arnaud RANDONNET (BTS QIABI) est actuellement en alternance en formation RQSE avec l'entreprise SKF à Châtelleraut (86) ;

Joris JALLAIS (BTS Adulte 2007) : chocolatier à la Rochelle chez Emmanuel BOURASSEAU (BTS IAA2002), à la chocolaterie Criolos.

Appel de cotisation 2008

A quoi sert votre cotisation ?

Dans un souci de transparence, voici ci-dessous le budget de l'AAE pour 2007 : vous pourrez ainsi voir les différents postes de recettes et dépenses de votre association, validés par vos représentants lors de nos CA :

Comptes de charges	Montant réalisé	B.P.	Comptes de Recettes	Montant réalisé	B.P.
Réceptions	549,10 €	1 000,00 €	Cotisations adhérents	5 736,00 €	10 000,00 €
Revue des ENIL	1 222,25 €	1 200,00 €	Revue des ENIL	1 197,00 €	1 200,00 €
Fournitures de Bureau	25,45 €	200,00 €	Membres bienfaiteurs	0,00 €	
EDF	0,00 €		Produits d'activités	0,00 €	
Formathon	0,00 €	100,00 €	Publicité		
Assemblées Générales	0,00 €	1 000,00 €	Afdil	600,00 €	600,00 €
Afdil	700,00 €	700,00 €	Prestations de services		
Assurances	144,00 €	100,00 €	Subventions	0,00 €	
Publicité	0,00 €		CENTENAIRE	2 136,66 €	3 000,00 €
Centenaire	31,40 €		DVD	3 999,00 €	1 000,00 €
Cadeaux	284,64 €	1 000,00 €	Bal des BABIGEOTS	5 999,32 €	6 000,00 €
DVD GLACES	1 782,50 €	2 500,00 €			
Déplacements	57,59 €	1 000,00 €	Produits financiers	56,23 €	60,00 €
ANFOPEIL	330,00 €		Foire aux vins	0,00 €	
Timbres postaux	0,00 €	500,00 €			
Téléphone/internet	0,00 €	500,00 €			
Services bancaires	0,00 €	100,00 €			
Prestation internet	717,26 €				
Charges de personnel	0,00 €	0,00 €			
Bal des babigeots	5 878,89 €	6 000,00 €			
Foire aux vins	0,00 €				
TOTAL	11 723,08 €	15 900,00 €	TOTAL	19 724,21 €	21 860,00 €
				8 001,13 €	

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

AAE ENILIA
BP 49 - 17700 – SURGERES

christian.franck@educagri.fr

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

Cotisations 2008

<u>Association des Anciens élèves de Surgères :</u> Tarif 2008 = 25 Euros (15 Euros pour les étudiants et demandeurs d'emploi)	<u>Revue des ENIL :</u> Les 6 numéros (1 an) = 37 Euros (20 Euros pour 1 premier abonnement)
--	---

Total = Euros