

Nombre d'exemplaire diffusés :

- Personnel ENILIA/ENSMIC : environ 90 (par mail) ;
- Elèves ENILIA/ENSMIC et affichage : 10 exemplaires ;
- Anciens élèves : 250 par courrier et 916 par mail
-

Voyage d'étude des BTS IC.....	1
Les BTS IL au salon de l'agriculture.....	2
Bilan Formathon 2010.....	2
Portes ouvertes le 13 Mars.....	4
Bilan Bal des Babigeots 2010.....	4
Trophées Louis Pasteur.....	5
Assemblée Générale à Surgères le 18 Septembre prochain.....	5
Nouvelles des anciens élèves.....	5
Appel de cotisation 2010.....	6
Les élèves et anciens élèves dans la presse.....	8

Ont participé à la rédaction de ce numéro 44 : 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), Muriel Corbin (responsable labo atelier), Anne Pinoit coordinatrice BTS IC), Yvon Bourson, Cristell Corvellec (enseignants BTS PC)

Editorial

L'année scolaire se termine et la rentrée se profile déjà. Des changements et des évolutions importantes concerne votre école et notre association. Paul Revollon, Directeur présent depuis la rentrée 2008 rejoindra un autre établissement pour la rentrée prochaine. Valérie Panza, gestionnaire, fera également la rentrée 2010 sur site autre que Surgères. Nous leur souhaitons beaucoup de plaisir dans leurs nouvelles affectations respectives.

Côté Filière, la rénovation du Bac Pro suit son cours avec la présence de la classe de sonde pro en formation scolaire, alors que les classes de première et terminale pro se feront par voies scolaire mais aussi dans le cadre de l'alternance. Au niveau supérieur, 4 licences seront présentes à Surgères, avec en plus des 3 licences existantes (Conduite de projets, Industrie des Céréales et Biotechnologie Laitière), l'ouverture d'une licence « Produits Laitiers » en partenariat avec l'ENIL de St Lô et l'université de Caen. Si le dynamisme des filières semble réel, il ne doit faire oublier que pour la première fois depuis 1979, il n'y aura pas de BTS « lait » en formation scolaire pour la rentrée 2010. Il semblerait que trop peu de candidats se soient manifestés pour intégrer cette formation pourtant pleine de débouchés. Bien qu'il reste une filière BTS « lait » via l'apprentissage, on doit se poser des questions sur la continuelle défection vers nos établissements (d'autres ENIL sont dans ce cas), et notamment vers la filière « lait ». Malgré les efforts de l'établissement, de la profession, nous n'arrivons pas à convaincre.

Pourtant, une fois présents, les étudiants sont satisfaits de leur présence, puisqu'ils font plusieurs formations sur le site (Bac Pro, BTS, voire licence). Ils sont nos meilleurs ambassadeurs, comme vous pouvez l'être pour les rentrées suivantes. Chaque ancien élève peut

convaincre que nos métiers sont passionnants, nos formations complètes et ouvertes sur les filières et sur le monde. Alors n'oubliez pas votre école, faites en profiter d'autres afin que nos classes se remplissent et que nous continuions à former les professionnels dont les entreprises ont et auront toujours besoin.

Vie de l'école

Voyage d'étude des BTS IC

Les étudiants et leurs professeurs dans le hall d'entrée de la "DMSB"



S'inscrivant dans le cadre européen de rapprochement et d'échanges pérennes entre l'Ecole de Meunerie Allemande et l'ENILIA-ENSMIC, les élèves de la classe de BTS 1^{ère} année Industries Céréalières de l'ENSMIC ont visité du 8 au 13 février 2009 l'Ecole de meunerie Allemande à Braunschweig avec deux de leurs professeurs : M Yvon Bourson (professeur de productique

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>

céréalière) initiateur du voyage et Mme Cristell Corvellec (professeur d'anglais) organisatrice.

Au programme de ces journées d'échange : visite de la ville de Braunschweig et de sa région, découverte de l'école de Meunerie et de ses équipements, visites de moulins locaux, participation à des cours et TP communs avec les étudiants allemands.

Réalisé en 2009, ce voyage s'est effectué en sens inverse sur Surgères, puisque que les étudiants allemands ont été accueillis à l'ENILIA/ENSMIC en début d'année scolaire.

Les BTS IL au salon de l'agriculture

Mr Lecomte et 4 étudiants de BTS Lait 2ème année étaient au salon de l'agriculture pour faire quelques démonstrations et dégustations; et ils ont fait bonne impression ; je vous fais suivre deux articles trouvés sur le site du ministère de l'agriculture.

- http://sia2010.agriculture.gouv.fr/article.php3?id_article=170

http://sia2010.agriculture.gouv.fr/article.php3?id_article=169

Bilan Formathon 2010



Le 15° Formathon s'est déroulé à Surgères la 14 janvier dernier. Réunissant la majorité des élèves de l'école (étudiants, apprentis et adultes), cette édition 2010 a été organisée conjointement entre l'école et l'Association des Anciens Elèves de Surgères. Près de 150 personnes ont participé à cet après midi d'échange informatif, c'est une des plus grosses participations à ce jour pour cet évènement annuel.

Paul Revollon, Directeur de l'école a précisé que cette après midi d'échange était un des temps forts pour préparer « l'après Surgères » et prendre des contacts pour l'avenir. Pour l'Ecole, son Directeur, comme pour l'AAE, l'insertion reste un des axes importants du projet

d'établissement. Le devenir de nos étudiants, poursuite d'étude et/ou insertion professionnelle peut se faire via les réseaux des anciens élèves entre autres. Cette après midi l'a prouvé.

L'après midi s'est déroulée en deux temps principaux : 2 h 30 de table ronde puis un temps de bilan et de remise des diplômes aux promus 2009.

Un évènement annuel faisant la synthèse actuel du marché de l'emploi en IAA

Les anciens élèves ont été conviés pour parler de leurs métiers, carrières, choix professionnels, choix personnels. Ils étaient accompagnés par d'autres structures permettant de préparer aux mieux nos élèves à leur entrée dans la vie active. Des représentants d'écoles supérieures étaient là pour parler poursuite d'étude, le pôle emploi et l'APECITA ont donné des infos sur les moyens à mettre en œuvre pour trouver un travail au plus vite.

Une présentation des tendances actuelles du marché de l'emploi a été présentée en introduction aux participants (élèves et intervenants extérieurs). Cela a permis aux jeunes attentifs d'avoir une première information sur les niveaux d'exigences des recruteurs, et de savoir dans quels cas privilégier une poursuite d'étude ou une insertion directe. Ce sont les chiffres du « service emploi des ENIL » qui ont été utilisés, les statistiques mensuelles et annuelles permettant de mettre en avant les niveaux de recrutement, les zones géographiques porteuses, les secteurs d'activités qui s'adressent à ce service pour recruter. Malgré un tassement des offres en 2009, il y a toujours entre 30 et 50 offres non pourvues disponibles en permanence. La mobilité a été mise en avant comme étant un atout majeur pour trouver un emploi, que ce soit le premier ou pour une poursuite de carrière.

Des métiers, des études, des profils

Les anciens élèves présents ont ensuite pu mettre en avant les secteurs qu'ils connaissaient bien : Doryan Tesson et Kevin Badin ont informé les élèves sur les métiers de la Qualité, Alain Sardet et Philippe Saguez ont tenté d'informer et convaincre sur ceux de la recherche et du développement. Une mise en avant des métiers de technico commercial a été faite par Philippe Bouygues, qui insista notamment sur la nécessité de la maîtrise de l'anglais. Christian Simonin et Didier Benon ont eu beaucoup à dire sur la création et gestion des entreprises, le management

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>

des personnes. François Brionnet et Jérôme Grenot ont mis en avant les métiers de la production, chacun dans leur secteur (première transformation céréales et entremets laitiers).

Parallèlement l'AEMIC a informé les élèves de l'ENSMIC de l'utilité d'une association d'anciens élèves, de ses activités, de ses implications dans le recrutement de personnels qualifiés et compétents sortant de nos établissements.

Mme Duprat et M. Bourbon présentant les activités de l'AEMIC



La poursuite d'étude (au delà du BTS) a été abordée par les biais de l'Ecole d'Ingénieurs d'Angoulême (présentée par Jean Baptiste Hipeaux), de l'IFRIA d'Aquitaine, des licences professionnelles (notamment celles de Surgères présentées par Marie Jo Lozach') : Conduite de projets, biotechnologie du lait, céréales).

Un bilan toujours positif

Aux dires des participants, les échanges ont été intéressants, les classes n'avaient pas toutes le même niveau d'intérêt pour tous les métiers. Si l'objectif était de donner une information sur les différents métiers et moyens à disposition de nos élèves à la sortie de leur scolarité, il a été atteint. Le système d'entrée et de sortie permanente sur chaque atelier (métiers ou poursuite d'étude) a convenu pour l'ensemble, même si cela a généré quelques « cohues » en début d'après midi, tout le monde s'orientant vers les mêmes demandes en premier lieu (qualité notamment).

Certains ont trouvé que trop peu de temps était accordé à de tels enjeux (poursuite d'étude et choix de carrière), d'autres ont regretté l'absence des métiers de la vente (représentés surtout par l'aspect « technico

commercial »). Le professionnalisme et la disponibilité des intervenants ont été soulignés par les élèves. Globalement, les BTS semblent avoir été plus ciblés que les autres classes lors des échanges : cela vient sans doute du fait que nombre d'intervenants venaient de ce type de diplômes (BTS IA, BTS IL, BTS IC, BTS QIABI).

Aspects positifs	Aspects négatifs
Accueil, organisation, bonne source d'information. Discours des chefs d'entreprise. Qualité des animateurs, notamment des anciens élèves. Motive pour poursuivre des études. Présence de l'AEMIC.	Peu individualisé. Un peu long ; Peu de choses expliquées (objectifs un peu flous). Manque des intervenants en cosméto pharmaco, emballage, industrie céréalière, alimentation animale et humaine, installation en auto entrepreneur. Davantage de jeunes intervenants Davantage en direction des BTS que des bac pro.

Quelques étudiants de Bac Pro venus chercher leur diplôme à l'occasion de ce formathon



Après un rapide bilan, une cérémonie officielle de remise de diplôme (BEPA, Bac Pro, BTS) a eu lieu. Orchestrés par M. Sagot, ces instants ont permis de mettre en avant les résultats et le travail des élèves et équipes pédagogiques. Il a ensuite été symboliquement remis aux élèves deux chèques par Christian Simonin, Trésorier de l'Association des Anciens Elèves de Surgères. Ces deux chèques font suite au travail des élèves lors des manifestations effectuées conjointement avec l'AAE :

- Un chèque provenant des bénéficiaires du Bal des Babigeots 2009 (400 euros) ;
- Un autre chèque provenant de la foire aux vins de fin 2008 (300 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>

- Ces deux chèques seront utilisés par l'école pour le financement des voyages d'étude.

3 BTS étaient présents pour prendre leur diplômes, une partie de leurs enseignants étaient présents également.



Rendez vous a ensuite été pris pour le prochain bal des Babigeot, le 24 Avril. Tous les participants se sont ensuite retrouvés symboliquement autour d'un apéritif qui a permis de clore cette journée qui fût bien remplie.

Portes ouvertes le 13 Mars

le 13 mars 2010 portes ouvertes sous le signe de la passion du pain dans l'atelier boulangerie : 2 jeunes BTS TC apprentis, des BTS 1 et 2 "industries des céréales" apprentis nous avaient proposé de confectionner différents types de pain, des viennoiseries, des briochettes lors de notre journée portes ouvertes.

Leur enthousiasme et dynamisme ont permis aux nombreux visiteurs de déguster des pains aromatiques, des viennoiseries de forme varier, fortement appréciés.

Nous avons pu compléter ce beau plateau de produits, par des biscuits sablés "Enilia Ensmic".

Ces jeunes avaient participé au salon Européen sur les stands des minoteries dans lesquelles ils réalisent leur apprentissage.

La filière blé - farine - produits de cuisson que certains de nos étudiants connaissent et que d'autres découvrent, les motivent et les passionnent.

Ce sont eux qui créeront l'alimentation de demain "

Bilan Bal des Babigeots 2010

Le Bal des Babigeots, qui a eu lieu le 24 Avril dernier, a rassemblé au bal une centaine de personne. Ce

nombre doit vous sembler peu élevé !!! Il nous a conduits à nous poser des questions sur l'organisation du Bal 2011. Malgré ce faible taux de participation par rapport aux années précédentes, le budget a été équilibré. Nous remercions les étudiants organisateurs pour leur implication, leur dynamisme ainsi que les différents partenaires, le plateau de fromage et de pain a été fort apprécié.

Pour l'année prochaine, la salle du Castel Park est réservée pour le 12 février 2011, les étudiants vont mener différentes actions pour améliorer la communication. Certains anciens se sont proposés pour contacter leurs collègues de promo et les motiver à venir. L'idée a été lancée de créer un comité pour « sauver le bal des Babigeots », nous remercions nos collègues pour cette idée.

Nous lançons , donc un appel :

- Quelle idée auriez-vous pour le prochain Bal ? Repas ou bal uniquement ? Déroulement du bal ? Communication sur le bal ?
- Seriez-vous intéressé pour faire parti de ce comité « bal des Babigeots » ?

Vous pouvez nous contacter pour en discuter (tél 05.46.27.69.00 ou franck.neyers@educagri.fr ou anne-marie.filloux@educagri.fr)

Nous vous remercions d'avance et comptons sur vous

La science au cœur des métiers par les Bac Pro

La classe de terminale Baccalauréat Professionnel BIT a participé à la journée « sciences au cœur du métier ». Cette manifestation coordonnée par le Rectorat de Poitiers présentait sa sixième édition le jeudi 22 avril 2010. L'ENILIA/ENSMIC était représentée pour la deuxième année consécutive.

Le but était de faire présenter, par les élèves, une activité expérimentale tirée d'une problématique en lien avec le métier pour lequel ils se préparent.

L'équipe pédagogique a travaillé en pluridisciplinarité avec les élèves autour du thème « comparaison sensorielle de pains fabriqués selon deux procédés différents ».

Les 15 élèves ont donc préparé et présenté des panneaux explicatifs. Ils ont également animé leur stand en proposant aux visiteurs une dégustation des pains fabriqués la veille dans l'atelier « Boulangerie-Biscuiterie-Viennoiserie » de l'école.

Cette journée s'est déroulée au musée Bernard d'Agesci à Niort. Les élèves ont pu bénéficier d'une visite gratuite, en particulier dans le secteur des instruments servant à l'enseignement des sciences. Certains d'entre eux ont même pu assister à la présentation de la soufflerie pédagogique.

Les élèves et les 2 enseignants accompagnateurs sont revenus très satisfaits de la journée. Elle est prolongée

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>

par une exposition des panneaux dans le hall du CDI pendant une semaine.

Trophées Louis Pasteur

Pour la deuxième année consécutive, les étudiants de la LUP sont sur le podium des trophées Louis Pasteur.



Des innovations alimentaires lauréates des trophées Louis Pasteur

publié le 13.05.2010 04h00

Des mini-saucisses en forme de boules, venues de Colmar, à Frhum'Berry arrivant de Poligny, le jury a distingué l'originalité hier à Lons-le-Saunier

Une cinquantaine d'étudiants de Colmar, La Rochelle, Bourg, Dijon, Mamirolle et Poligny sont venus participer mercredi, à la Maison de la Vache qui Rit, à la phase finale des 5èmes trophées de l'innovation Louis Pasteur.

Cette opération est initiée par l'ISBA (Institut des Sciences des Biotechnologies et de l'Agroalimentaire) en partenariat avec l'Académie des Sciences, l'INRA et la Région. Un jury présidé par Remy Manera (Société Bel) a évalué les qualités gustatives et innovantes de produits aussi savoureux qu'originaux et bien présentés.

- 1er UFR Colmar avec Elsass'Miam, mini-saucisses en forme de boules constituées de viande de dinde hachée et de légumes d'Alsace.
- 2e ENILIA La Rochelle avec *Mill'Saveurs*, produit céréaliier bio ayant une action bénéfique sur le transit intestinal.
- 3e LEGTA Bourg avec Apér'Truite, saucisses à base de truite au format apéritif, aromatisées naturellement.
- 4e LEGTA Bourg avec Revitali-Tea, boisson parfumée revitalisante à base de thé noir et de ginseng.
- 5e ENILBIO Poligny avec Frhum'Berry, spécialité à base de lait de soja garnie aux cranberries et aromatisée au rhum.

Prix du Conseil Régional à UFR Colmar avec Frum's sucettes, associant le goût sucré d'un bonbon et le goût des légumes.

Ces innovations pourraient bien déboucher sur des contacts avec des industriels de l'agroalimentaire pour développer leur fabrication et leur commercialisation.

L'AAE et ses partenaires

Assemblée Générale à Surgères le 18 Septembre prochain

Notre prochaine Assemblée Générale ordinaire aura lieu à Surgères le 18 Septembre prochain. Ce sera l'occasion de visiter le moulin pilote, mais aussi le centre ville historique de Surgères. L'affiche et le bulletin réponse sont en page suivante. Venez nombreux, cette année est également celle des 20 ans des promos 1990 (entre autre !).

Nouvelles des anciens élèves

Le samedi & dimanche 6 & 7 mars 2010, une dizaine de collectionneurs se sont retrouvés à Mayenne avec Marcel pour échanges des Tyros) Marcel "le babigeot" présentait quelques 2000, étiquettes de Fromage de France aux 2500

visiteurs! Ainsi qu'une expo sur l'éponymie fromagère de la Mayenne ; pour info amicalement.

Philippe COSTE (BTS IAA 1989) : après quelques années dans le Roquefort, il est aujourd'hui dans le commerce des ingrédients pour l'IL.

Emilie DUFOUR (BTS IL apprentis 2009) : actuellement en licence Qualité, Sécurité dans le secteur de la viande avec une école de Mulhouse (68).

Davy BOUSSIRON (BTS IL apprenti 2009) : fromager à la fromagerie Baeschler (47).

Manuel SANCHEZ (BTS adulte IL 2000) : technicien R&D en pharmacologie dans le Maine et Loire.

Jean René DAHERON (BTS IL scolaire 2007) : technicien R&D à Innov'IA la Rochelle.

Emeric LE MOYEC (BTS IL scolaire 2007) : commercial pour le labo Siliker sur le 17 ;

Boris NOIRAUD (BTS Il scolaire 2007) : actuellement en 3° année à l'école d'ingénieur ESITPA de Rouen.

Alexis PIQUET (BTS adulte IA 94) : il nous invite à découvrir ses toiles à l'adresse suivante : <http://alexis.piquet.free.fr/>

Jean François VIGIER (BTS IA scolaire 1990) : producteur laitier (brebis) dans en Dordogne depuis 9 ans maintenant. Il reste en contact avec quelques collègues de promo avec lesquels ils se voient localement.

Le site de Novandie Auneau fait le plei de babigeot : **Guillaume DUPONT (BTS IL 2008)** a signé un CDD de 10 mois en tant qu'opérateur fruit. **Alison TIERCE (BTS IA 2008)** est Conducteur Ligne Automatisée (au prétraitement). **Thomas MOINGEON (BTS IA 2008)** à signé un CDD à Novandie (Auneau) en tant qu'opérateur fruit également. **Jérémie MORISSE** à signé un CDD (process). **Marthe JOLY (BTS IL 2006)** est également au process.

Bénédicte Joly (BTS IA 2008) est en CDD de 6 mois pour un remplacement congés maternité en tant que secrétaire Management Qualité

Décès de Louis Marteil : Louis Marteil, qui fut le maire de la commune d'Yffiniac de 1977 à 1989, est mort en Avril dernier. Il avait été hospitalisé quelques jours à Saint-Brieuc. Il était âgé de 83 ans. En dehors de sa forte implication au sein de l'AAE comité Bretagne, Louis Marteil a aussi durant de très nombreuses années présidé le COB (Club Olympique Briochin), l'un des clubs multisports les plus importants de Bretagne. Il comptait sous sa

Babigeot de Juin 2010, n° 44

présidence parmi ses licenciés, un enfant d'Yffiniac : Bernard Hinault.

Décès de Gérard MICHEL : notre collègue est décédé en Mai dernier à 57 ans suite à une longue maladie. Il avait effectué l'essentiel de sa carrière à l'ENIL, puis ENILIA, en tant que personnel d'administration et surveillance.

Nombre d'entre nous l'avons connu lorsqu'il était CPE. Il avait également œuvré à la réussite du centenaire, en préparant notamment le fichier des anciens élèves, ainsi qu'une partie de l'exposition photo. Gérard était également une des chevilles ouvrière du bal des Babigeots jusqu'aux années 2000

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. Cotiser, c'est avoir accès au service emploi, mais aussi aider à la vie de l'AAE. Certains anciens élèves reconnaissent que « s'ils sont 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^o 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 2010

<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) = 37 Euros
--	--

Total = Euros

Assemblée Générale Des Anciens Elèves de Surgères



Samedi 18 septembre 2010 A SURGERES

- Accueil des Participants à partir de 9 h sur le site de l'ENILIA/ENSMIC ;
- 10 h : la première partie de la matinée sera consacrée à l'Assemblée Générale. Pour les accompagnants ne souhaitant pas suivre l'AG de notre Association, une visite de la cité historique de Surgères est prévue.
- 11 h 00 : RDV sur le site de la Sté SASSARO visite jusqu'à 12 h 15 ;
- 12 h 30 : apéritif puis déjeuner sur l'école avec remise des Dornic
- 15 h 30 : visite du moulin expérimental et des ateliers

Prix de la journée : 30 Euros par personne

L'AG 2010 sera l'occasion de fêter le vingtième anniversaire des promos sortie en 1990. Si vous faites partie de cette promo, réserver votre Week End et venez revivre vos souvenirs avec vos collègues à sur le lieu de vos études.

✂ _____

Réservation pour l'AG à envoyer accompagnée du règlement avant le 10/09/10 (chèque à l'ordre de l'AAE):

Nom : Prénom : Promotion : Tel :

Sera présent à l'AG organisée à Surgères : nbre de personne (s) :

A découper et renvoyer à l'attention de Franck Neyers :
ENILIA/ENSMIC – BP 49 – 17700 Surgères

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>

CRISTALLISATION

Un autre procédé pour produire des beurres **faciles** à tartiner

Les industriels redécouvrent l'intérêt de la maturation physique qui offre un moyen d'abaissement de la dureté des beurres.

Procédé de fabrication permettant d'obtenir des beurres faciles à tartiner, la maturation physique ravive l'intérêt des industriels. Ce traitement, qui consiste à guider la cristallisation des triglycérides à l'intérieur des globules gras par un contrôle de la température, a l'avantage d'être moins complexe et moins coûteux que la technique de fractionnement de la matière grasse et de recombinaison de fractions (également appelée technique de réincorporation d'oléine) grâce à laquelle les premiers beurres frigotartinables ont vu le jour. Certes, la maturation physique permet un moindre abaissement de la dureté des beurres. Mais son effet sur la texture est néanmoins perceptible. « Nous avons réalisé des tests sensoriels montrant que les consommateurs sont capables

de faire la différence entre un beurre produit sans traitement particulier et un beurre ayant subi une maturation physique dirigée », affirme Franck Sobolewski, responsable de développement industriel à l'Enilia de Surgères.

DES BEURRES PLUS STABLES AU STOCKAGE

Pour certains même, cette technique de fabrication mériterait d'être valorisée par une mention d'étiquetage d'autant qu'elle a également pour effet d'accroître la stabilité des beurres pendant leur stockage. Sur le terrain, des industriels ont d'ores et déjà recours à la maturation physique. Le traitement, simple à appliquer dans les petits ateliers, est plus difficile à mettre en place sur les gros sites car, lorsqu'elles sont de grande taille, les cuves de maturation posent des

AVIS D'EXPERT



Jean- Pierre Guyonnet,
directeur adjoint de la direction scientifique du Cniel

« LES BEURRES TENDRES, C'EST AUJOURD'HUI 7 % DU MARCHÉ »

« L'industriel belge Corman est le premier à avoir eu l'idée de développer des beurres tartinables dès la sortie du réfrigérateur grâce à un procédé basé sur une succession de fractionnements de la matière grasse et de recombinaisons de fractions aboutissant à fabriquer des beurres tartinables à basse température. L'idée a été ensuite reprise par le Cniel dont les travaux ont conduit à la mise sur le marché par plusieurs industriels français de produits frigotartinables qui représentent environ 7 % des ventes en beurres en France. L'importance de ce marché justifie que les industriels se ré-intéressent aux autres procédés permettant d'abaisser la dureté des beurres comme la maturation physique, le remalaxage ou le mélange de beurres d'hiver et d'été. Toute la question est de savoir le coût de ces différentes techniques et leurs impacts réels sur la texture des beurres. »

problèmes d'inertie thermique. Toutefois, certains ont trouvé le moyen de contourner ces difficultés en opérant seule-

ment une partie de la maturation physique en cuve. De quoi donner des idées à d'autres. HANNE-LYS MEYER

La structure cristalline contrôlée par microscopie

Différencier un beurre tendre d'un beurre classique, caractériser leurs propriétés fonctionnelles, suivre leur cinétique de cristallisation, vérifier la régularité de leur procédé de fabrication : voilà autant d'applications de l'analyse des beurres par microscopie optique. Parce qu'elle nécessite une préparation minutieuse des échantillons, cette méthode n'est pour le moment pas transférable aux laboratoires industriels. Mais l'Enilia de

Surgères a développé autour d'elle un savoir-faire que les producteurs de beurres sont de plus en plus nombreux à solliciter. Etalé entre deux lamelles, l'échantillon est placé devant une optique spécifique. Grossi de 400 fois, il est pris en photo par une caméra numérique reliée à un système de traitement d'images. « Au départ, les résultats étaient exprimés en valeurs mathématiques que les non spécialistes avaient

du mal à comprendre. C'est pourquoi nous avons eu l'idée de traduire les histogrammes de répartition des cristaux en les représentant sous la forme de 'Croix de Malte' qui aujourd'hui rendent les résultats plus faciles à appréhender », explique Franck Sobolewski. Une technique complémentaire à la méthode classique de contrôle par pénétrométrie. H.-L. MEYER
Source : Journée ESIEL du 10 décembre 2009

Le pur brebis de Léogeats

La Bergerie de Cameillac est la seule fromagerie artisanale en Gironde

Frédéric Villefer n'est pas un débutant. Issu d'une famille d'agriculteurs, il a appris la transformation du lait à l'École nationale d'industrie laitière de Surgères (17) et a eu deux expériences professionnelles fortes, l'une à la Fromagerie des Chaumes (groupe Bongrain), à Saint-Antoine-de-Breuilh (24), l'autre à la laiterie artisanale Péchidou, à Saint-Cyprien (24), réputée pour ses yaourts. L'esprit d'entreprise aidant, il a repris fin 2006 la Bergerie de Cameillac, à Léogeats, en Gironde, près du vignoble de Sauternes, convaincu qu'il existe un potentiel de développement.

Le souvenir de la transhumance

Pourquoi une tradition fromagère pyrénéenne en Gironde ? Les troupeaux basques et béarnais y vinrent longtemps en transhumance – ils broutaient et fertilisaient les vignes. Aujourd'hui, à Léogeats, les brebis ont disparu du paysage, mais l'activité gourmande demeure.

Le lait de brebis – 2 000 litres par semaine – qui sert à fabriquer les fromages de la bergerie vient d'Espelette : « Un lait d'une traite et deux traites, sélectionné et propre », insiste Frédéric Villefer qui recherche l'excellence. Le fromage frais de



Frédéric Villefer, fier de la production de tommes de pur brebis affinées à la Bergerie de Cameillac.

brebis, la tomme de pur brebis et le gâteau à la brousse de brebis sont les trois spécialités. La production est de l'ordre de 15 à 18 tonnes à l'année. S'y ajoute la production de la tomme de Bazas (fromage de vache), confiée à la Laiterie de la Chalosse, dans les Landes (l'affinage a lieu à Cameillac). La tomme de pur brebis, vendue sur place 14,90 euros le kilo, est leader. Sinon, les débouchés sont les GMS (grandes et moyennes surfaces), les revendeurs sur les marchés, quelques crémiers et quelques tables locales de la région.

Meilleure digestibilité

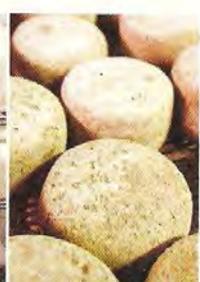
Au printemps, le fromage frais de brebis est très demandé « car ce type de fabrication est introuvable », explique Frédéric Villefer. Les vertus nutritionnelles du lait de brebis ne sont pas étrangères à la croissance de sa production et de sa transformation :

on sait qu'il offre un apport intéressant de sélénium, un oligo-élément antioxydant, et il est reconnu que le lait de brebis possède une meilleure digestibilité par rapport au lait de vache (à Cameillac, le fromage frais de brebis, 150 grammes, coûte 2 euros). Le gâteau à la brousse de brebis (le greuil, le petit-lait), facturé 3 euros, est une gourmandise à part entière. Frédéric Villefer a trouvé la recette avec Olivier Charpenet (la biscuiterie artisanale Loucocal à Sarlat) : 40 % de petit-lait, du blanc d'œuf, du beurre, du sucre, de la poudre d'amande et un zeste de citron qui délivre de la fraîcheur.

Confidentielle, la bergerie girondine commence à émerger, l'ambition est de diversifier la gamme et de dynamiser la commercialisation.

JACQUES BALLARIN

(1) Bergerie de Cameillac, 33210 Léogeats. 05 56 76 65 31 et 06 80 41 76 50.



La fabrication est artisanale. Les fromages sont affinés sur planches

PHOTOS: THIERRY DAVID

PAROLES DE JEUNES

Marie et Julien, de futurs industriels laitiers

Ils sont tous deux en 2^{de} année de BTS agroalimentaire au Lycée de l'alimentation de Surgères en Charente-Maritime. Leurs spécialités : Les produits laitiers.



Source : http://sia.2010.agriculture.gouv.fr/article.php?id_article=169
Mars 2010



Marie Boillon, 20 ans, elle est en 2^{de} année de BTS agroalimentaire en industrie laitière au lycée de l'alimentation ENILIA-ENSMIC à Surgères en Charente-Maritime. Marie a toujours voulu travailler avec les vaches et transformer son lait la rapproche de cet animal qu'elle affectionne. Originaire de Libourne, en Gironde, Marie n'a pas hésité à piler bagage pour suivre cette filière industrielle laitière. Ne vous fiez pas au terme d'industrie, il peut définir de petites structures de production et c'est ce que veut Marie. Sinon, elle deviendra technicien conseil pour aider à la mise en place de ces industries laitières, toujours à petite échelle. Marie n'a décidément pas peur de bouger, après son bac, elle partira sûrement faire une licence Pro dans le Jura.

Julien Delpit, 22 ans, est dans la même classe que Marie. Il voulait être laborantin, mais ses lacunes en maths l'ont redirigé vers ce BTS Industrie laitière. Il y apprend la fabrication des produits laitiers (les fromages, la crème glacée, les yaourts et le beurre Charente-Poitou AOC). Ce jeune homme, très manuel mais aussi intellectuel s'épanouit totalement dans cette filière. C'est un idéaliste qui a un réel projet professionnel à développer. Après ses études, dans l'exercice de son métier, Julien veut redonner confiance au consommateur. Il voudrait innover dans le secteur alimentaire et trouver ce que nous mangerons demain.



SUD-OUEST

GUIDE 2010 DE LA FORMATION

- 25 -

TÉMOIGNAGE



Fatima Zahra
*Deuxième année de BTS
industries
agroalimentaires
spécialité industrie
laitière à l'Enilia
de Surgères*

« Mon père travaille dans l'industrie céréalière, il est responsable d'un moulin au Maroc. C'est lui qui m'a fait connaître l'école. J'ai choisi, après un bac S, de m'inscrire dans un BTS indus-

tries agroalimentaires spécialité industrie laitière, car mon souhait serait de travailler avec lui en créant de nouveaux produits qui combindraient le lait et les céréales. L'intérêt du secteur de l'agroalimentaire est que l'on a la possibilité, à l'instar de la mode, d'imaginer de nouveaux concepts. Afin de satisfaire les consommateurs, la grande distribution est toujours en attente de produits qui sortent de l'ordinaire. C'est un domaine passionnant qui demande à la fois des connaissances théoriques mais aussi techniques. Nous abordons des matières comme la microbiologie, la chimie, la physique appliquée à l'agroalimen-

taire, puis des matières plus générales comme l'économie, les langues, les statistiques... Puis, à côté de cela, il y a tout ce qui concerne la fabrication des produits. Dans le cadre de travaux dirigés, nous sommes mis dans les conditions de travail en entreprise, car les produits que nous transformons sont ensuite vendus.

Je souhaiterais poursuivre l'année prochaine en licence ou en école d'ingénieurs afin de compléter mon cursus dans le domaine de la qualité. Par rapport à mon projet professionnel, ce sera, je pense, un bon complément. »

Voir aussi pp. 12-13.
www.enilia.com

Toujours de bons débouchés

AGROALIMENTAIRE
Aujourd'hui, les entreprises de la filière peinent à trouver de la main-d'œuvre qualifiée. Pourtant, les formations de la principale école de Charente-Maritime de ce secteur, l'Enilia-Ensmic, ne font pas le plein. Explication

Chaque année, le constat est le même : les entreprises de l'industrie agroalimentaire ont des demandes fortes en personnel. En 2008, 10 000 emplois n'ont pas été pourvus, et l'Enilia-Ensmic, principale école de Charente-Maritime à former aux métiers de l'agroalimentaire, a du mal à recruter des élèves. Le taux de remplissage des formations qui s'étaient du bac pro à la licence pro n'est que de 70 %.

Pour la directrice adjointe de l'école, Marie-Noëlle Aycoberry, le constat est amer. Elle explique cette situation par une méconnaissance du secteur et par une image véhiculée négative : « La vache folle, le poulet aux hormones... sont autant d'événements qui ont contribué à discréditer la filière. Nombreux s'en font une mauvaise représentation, n'ayant pas la perception des métiers proposés. »



Dans les locaux de l'Enilia-Ensmic, devenue Ecole de l'Alimentation. PHOTO PHILIPPE QUATREAU

Le premier employeur de la région

Une étude nationale réalisée par Observ'ia (1) auprès des jeunes montrait que 90 % d'entre eux ne connaissent pas les types d'emplois exercés dans ce secteur dont la finalité est, rappelons-le, la transformation en aliments des produits agricoles. « La palette des métiers est très large : la production, le négoce, le contrôle-qualité, la recherche... et ce, dans un environnement de travail très propre. »

Dans la même logique de communication pour favoriser l'évolution de son

image, l'Enilia-Ensmic vient de changer de nom : elle s'appelle dorénavant l'École de l'Alimentation. « On espère que cela contribuera à une meilleure perception sur nos formations qui proposent, quel que soit le niveau, de très bons débouchés, avec des évolutions rapides de carrière. »

Ils sont d'autant plus importants que l'agroalimentaire est un secteur qui se porte bien en Poitou-Charentes. Il est le premier employeur dans la région avec 1 000 entreprises comptabilisant 15 000 salariés (hors boulanger-pâtisseries et traiteries) et le premier secteur exportateur régional regroupant 35 % du total régional de des exportations et affichant une balance commerciale largement excédentaire de 1,7 Md€. Avec un classement au 7^{ème} rang des régions françaises exportatrices, l'agroalimentaire régional s'affiche comme un savoir-faire reconnu dans le monde. « Ce qui ouvre, pour les futurs diplômés, des perspectives intéressantes à l'étranger, note Marie-Noëlle Aycoberry. Autre avantage, contrairement au secteur traditionnel de l'industrie, dans l'agroalimentaire, il n'y a quasiment jamais de délocalisations, les productions sont fortement ancrées sur les

