

Nombre d'exemplaires diffusés :

- Personnel ENILIA/ENSMIC : environ 90 (par mail) ;
- Elèves ENILIA/ENSMIC et affichage : 10 exemplaires ;
- Anciens élèves : 50 par courrier et 950 par mail

Editorial	1
Vie de l'école.....	2
Remise de diplômes 2010.....	2
Poursuite d'études : les licences Universitaires Professionnelles à Surgères.....	2
Formathon 2011, le 11 Janvier	2
L'atelier « poursuite d'étude » qui n'a pas désempli de l'après midi.....	4
Pierre Marty et les étudiantes travaillant sur le salon de l'agriculture et le Bal des Babigeots.....	4
Bal des Babigeots le 12 Février.....	Erreur ! Signet non défini.
Stages de formation professionnelle continue.....	5
L'AAE et ses partenaires.....	5
Revue des ENIL : articles à venir :.....	5
Vie de l'AAE.....	6
AG de Touraine à l'Automne:	6
Journée technique glace en Octobre 2011	6
Vos sites internet :	6
Nouvelles des anciens.....	6
Appel de cotisation 2011.....	8

Ont participé à la rédaction de ce numéro 45 : Franck Neyers (Secrétaire), Alain Abrahamme (Président AAE, Laurent Sagot (CPE ENILIA/ENSMIC), Cathy Masse (animatrice CDI).

Editorial

Sauvons notre filière Produits

Laitiers

N'en déplaise à nos technocrates ... et nos politiques, les Produits Laitiers sont fabriqués selon des procédés industriels.

Nous devons expliquer à nos étudiants, que la transformation du lait est une Industrie Agro Alimentaire (IAA) comme toute autre transformation de produits alimentaires : industrie céréalière, de la viande ...

Avec la contractualisation qui est mise en place dès le 1^{er} avril 2011 entre les producteurs de lait et les transformateurs, ainsi que la libéralisation des quotas laitiers en 2015

L'industrie laitière française devra améliorer sa compétitivité face à la mondialisation liée aux exportations des excédents de produits laitiers, et je pense plus particulièrement aux produits en poudre.

A ma connaissance, aucune des 6 ENIL's n'est équipée d'une structure opérationnelle appliquée à la concentration et au séchage du lait.

A mon grand désarroi, je m'aperçois aujourd'hui que nous n'avons pas suffisamment communiqué sur nos métiers de l'Industrie Laitière.

Je demande à tous les Anciens Elèves (des très Anciens...aux plus Jeunes !) de mobiliser leur entourage : familles, amis, collègues, de parler de leur passionnant métier, et d'expliquer pourquoi vous avez choisi de continuer et persister dans les métiers de la transformation du lait.

Selon les démographes, notre Planète sera peuplée de 10 milliards d'habitants en 2050, (6,7 milliards en 2010) et d'après une étude de Luc Guyau, Président indépendant du Conseil de la FAO : « Pour certains pays, la survie est liée à l'achat de nourriture au prix mondial »

Nous savons tous que le lait est un aliment indispensable à la Vie.

L'Europe (et la France en particulier) doit mettre tout en œuvre pour combattre la Faim dans le monde.

Sans nos Ouvriers, Employés, Techniciens, Ingénieurs de l'Industrie Laitière, nous échouons dans notre mission de nourrir les peuples les plus démunis.

A mes yeux, ce challenge est à mettre au même niveau d'urgence que l'Écologie... et son Développement Durable.

Avec tous mes Vœux de Réussite pour cette Année 2011.

Alain Abrahamme, Président de l'AAE.

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>

Vie de l'école

Remise de diplômes 2010

Le 16 décembre dernier, les nouveaux diplômés 2010 sont venus à Surgères pour chercher leur diplôme. L'ENILIA ENSMIC avait organisée une cérémonie en leur honneur. Les résultats 2010 ont été bons, voir très bons (notamment en BTS). Une trentaine d'ex étudiants a répondu présent à cette invitation. M. Faouri (Directeur), Mme Martin (Directrice CFPPA), Mme Ayçoberry (Directrice adjointe) ont remis les diplômes aux différents récipiendaires. Leur enseignants étaient également pour partie présents et les féliciter par la même.



Poursuite d'études : les licences Universitaires Professionnelles à Surgères.

Depuis quelques années, les ENIL ont développé en partenariat avec différentes universités, des formations à Bac + 3. Destinées à la formation de cadres et agents de maîtrise « terrain », ces LUP seront aux nombres de 5 à la prochaine rentrée de Septembre 2011. En partenariat avec l'université de la Rochelle, sont conduites 3 LUP : conduite de projet (ex formation IFDI), management de production option produits céréaliers, management de production option « produits laitiers ». Depuis 2010, nous sommes également partenaires de la LUP « Produits Laitiers », montée en partenariat avec l'Université de Caen, le CNAM base Normandie et l'ENIL de St Lô.

Enfin, à la rentrée prochaine, viendrait s'ajouter un autre partenariat pour une troisième LUP produits laitiers, avec l'Université de St Brieuc, le Lycée de la Lande Du Breil, et Agro Campus Ouest (Rennes). Toutes ces LUP sont ouvertes à la formation continue, dans le cadre d'un CIF par exemple. Les anciens BTS peuvent donc compléter leur formation via ses licences. Pour tout renseignement, MM Lecomte et Neyers peuvent répondre à vos questions à Surgères (05 46 27 69 00).

Pour une information plus spécifique sur les licences lait, vous pouvez consulter le site <http://cheese.fr/>.



Formathon 2011, le 11 Janvier

Le 16^{ème} Formathon s'est déroulé à Surgères le 11 Janvier dernier. Organisé conjointement par l'Enilia/Ensmic et l'Association des Anciens Elèves de Surgères, ce rendez vous avait mobilisé une trentaine de professionnels. Anciens élèves, professionnels de l'orientation et de l'insertion, tous étaient présents pour répondre aux questions des jeunes présents à cette manifestation.

L'après midi d'échange a débuté en salle Dornic par une présentation des objectifs, puis une présentation rapide des participants. Après une introduction du président de l'AAE, l'Association des anciens élèves de Surgères a été succinctement présentée. Le rôle que cette association peut jouer dans la recherche d'emploi ou de stage a été détaillé aux étudiants actuellement en phase de recherche. Une présentation des chiffres actuels des tendances de l'emplois dans les IAA est venue compléter la première partie de l'après midi.

Les élèves en salle Dornic pour la présentation de l'après midi :



Une conférence sur les métiers de l'Agro – alimentaire s'est tenue ensuite avec la participation active de l'ARIA. Mlle Bizière, Déléguée Générale de l'ARIA a profité de ce temps d'échange pour présenter les secteurs d'activité, les métiers, les niveaux de qualification. Cette présentation était destinée prioritairement aux jeunes des classes de seconde professionnelle et de Bac Pro 1 entrant ; avec cette première vue d'ensemble, les étudiants pouvaient ensuite aller rencontrer les différents intervenants à leur

disposition pour compléter leurs informations sur les parcours, les métiers, les diplômes.

Dans le même temps, Mme Duprat de l'AEMIC (Association des Elèves de la Meunerie et des Industries Céréalières) recevait les élèves des filières actuelles de transformation des céréales (BTS et Licences).

Pour cette édition 2011, les ateliers de discussion étaient organisés en pôles, avec des thématiques précises :

Formathon - Mardi 11 janvier 2011 - Accueil à 13h45 en Salle Dornic

<p>Salle 1 Production dans les IA</p> <p>S. Correia Production poudre alimentaire INNOVIA A. A. Abdallah Abattoir volailles P. Marty Production artisanale laitière</p>	<p>Salle 2 Poursuite d'études</p> <p>C. Couhet (IEQT Rochefort) M.J. Lozac'h & les étudiants (Licence Pro Enilia-Ensmic) Benjamin Airaud, Claire Aurensan, Kévin Artero, Camille Desclaux (Master Innovation Technologies ISTIA)</p>	<p>Salle 3 Recherche & Développement</p> <p>A. Abrahamme Consultant - Président de l'Association des Anciens Elèves de l'Enilia S. Drillaud Assistance technique & formation laitière en entreprise</p>
<p>Salle 4 Commercialisation</p> <p>S. Belley Commercial achat F. Martinot Technico-commercial</p>	<p>Salle 5 Production dans les IC</p> <p>B. Laval Minoterie Méchin K. Marché Minoterie Bellot</p>	<p>Salle 6 Témoignages anciens Bac Pro</p> <p>A. Ferron Production boissons et alcools J. Clochet Recherche & développement Actilait</p>
<p>Salle 7 Production dans les IA</p> <p>J. Gautier Directeur d'agence Secteur nettoyage industriel A. Bizières ARIA E. Raud Production fermière fromage de chèvre Mr Souchet Responsable production Eurial</p>	<p>Salle 8 Qualité dans les IA</p> <p>D. Arlot Directeur technique fromagerie artisanale J.C. Mathurin CLS Cointreau C. Daumières Lait - Qualité LNUF</p>	<p>CDI Insertion</p> <p>M. Beaur (Apecita) C. Bitaudeau (Maison de l'emploi) C. Blino (Conseillère Insertion Région) N. Duprat (AEMIC)</p>

Les pôles n'ont pas tous eu la même fréquentation. Nombre d'élèves actuels ont sollicité les intervenants du pôle insertion. Les intervenants présents pour présenter les métiers de la production en IAA (60 % des offres d'emplois en 2010) ont pour leur part été très peu questionnés.

Nos élèves, bien que déjà impliqués dans les filières de l'agro-alimentaire, semblent toujours en quête d'information quant à la poursuite d'étude, les diplômes et les métiers correspondants. Cela se confirme par une forte fréquentation des ateliers poursuites d'étude, ou les élèves

de licences et Master ont pu présenter leur diplôme. Mme Couhet de l'IEQT de Rochefort, a pu ainsi rencontrer des étudiants de BTS QIABI, mais aussi des BTS de première et deuxième année qui envisage peut être un complément de formation après leur Bac + 2.

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>

L'atelier « poursuite d'étude » qui n'a pas désempilé de l'après midi



M. Raud, qui présentait la transformation fermière des produits laitiers a lui aussi été sollicité par nos étudiants ; la recherche de métiers plus « artisanaux » et moins industriels est également une tendance pour nos jeunes actuellement présents à l'école.

Si pour certains intervenants, cette après midi fût fructueuse, elle pouvait être plus décevante pour d'autres (notamment pour les métiers de la production pour lesquels les jeunes ne semblent pas avoir beaucoup d'affinité lors de ces rencontres). Le bilan de l'année 2011 fait, nous sommes déjà sur des pistes d'amélioration pour les prochaines éditions de ces rencontres : un gros travail reste à faire sur l'information des jeunes, la recherche d'un diplôme semblant être plus préoccupante que celle d'un métier (alors qu'ils sont déjà dans un secteur porteur). Des participants au Formathon sont venus avec des offres d'emplois, d'apprentissage ; ils ont vus trop de candidats pour pourvoir ces offres.

La fin d'après midi fût l'occasion d'encourager des étudiants dans leur projet :

- Milles Dalençon, Pasqua, Verdalle, Chazanne et Boquet ont reçu un chèque de 350 €, cet argent, versé par l'AAE leur permettra de réaliser des mascottes aux couleurs des produits de la mer, des produits céréaliers, et des produits laitiers. Elles ont également reçu deux chèques de 300 €, reversée par l'AAE pour l'aide et la participation des étudiants au bal des Babigeots 2010.
- M. Jouve, enseignant en microbiologie, a quant à lui reçu un Dornic des mains de MM Audebert et Neyers, pour sa contribution au développement et à la renommée de notre établissement.



Tous, à leur façon, contribuent ou ont contribué au rayonnement de notre école ; c'est pour encourager ces actions que l'AAE a souhaité les récompenser.

Pierre Marty et les étudiantes travaillant sur le salon de l'agriculture et le Bal des Babigeots



Un article du quotidien Sud Ouest relate l'animation au salon de l'agriculture en fin de « Babigeot ».

Stages de formation professionnelle continue

Les thèmes des prochains stages de formations destinés aux salariés seront :

Thèmes	Dates	Public	Renseignements et inscriptions
Les facteurs clés à maîtriser lors de l'élaboration de produit feuilleté	7 et 8 juin 2011	Production, R&D, qualité, service achat	anne-marie.filloux@educagri.fr
Initiation à la transformation du lait	20 au 24 juin 2011	Nouveaux arrivants en transformation laitière	http://www.anfopeil-enil.org/anfopeil.php/117-fr
Ewes and Goat Milk (stage en anglais)	20 au 24 juin 2011	All people (from operators to technic managers) from goats and ewes' dairy industry	http://www.anfopeil-enil.org/anfopeil.php/140-fr
Les bases de la meunerie et de la boulangerie	28-29 juin 2011	Production, R&D, qualité, service achat	anne-marie.filloux@educagri.fr Francois.brionnet@educagri.fr
Concentration et séchage	19 au 23 Septembre 2011	Conducteurs d'installation, chef d'équipe, techniciens en produits secs	http://www.anfopeil-enil.org/anfopeil.php/122-fr
Crèmes glacées et sorbets	3 au 7 Octobre 2011	Conducteurs d'installation, chef d'équipe, techniciens en glaces et sorbet	http://www.anfopeil-enil.org/anfopeil.php/121-fr
Technologie des fromages de chèvre	17 au 21 Octobre 2011	Chefs de fabrication, techniciens fromagers	http://www.anfopeil-enil.org/anfopeil.php/120-fr
Analyse des paramètres de conduite sur butyrateur et baratte tonneau	22 au 24 novembre 2011	Conducteurs d'installation de beurrerie – Chefs d'équipe	http://www.anfopeil-enil.org/anfopeil.php/123-fr
Collant, plasticité, consistance de pâte boulangère : comment les maîtriser ?	22-23 novembre 2011	Production, R&D, qualité , service achat	anne-marie.filloux@educagri.fr
Techniques analytiques en matières grasses laitières	17 au 19 Octobre 2011	Responsables d'atelier, Techniciens et ingénieurs R&D	http://www.anfopeil-enil.org/anfopeil.php/123-fr

Vous pouvez également vous renseigner et vous inscrire auprès de M. Audebert au 05 46 27 69 00

L'AAE et ses partenaires

Revue des ENIL : articles à venir :



La revue des ENIL reste un support de vulgarisation important pour les technologies laitières mais aussi d'autres IAA. Les rédacteurs de Surgères oublient en général un à deux articles par revue. Les derniers articles édités par Surgères traitaient des thèmes suivants :

- Fonctionnalités des fromages à chaud (revues 309 et 310) ;
 - Journée thématique lait à Rennes (revue 311) ;
- Articles à venir dans les prochaines revues :
- Opérations unitaires et valeur nutritionnelle des produits laitiers ;
 - Utilisation de MG fractionnées en crème glacée ;
 - Bilan hydrique sur une installation de séchage ;
 - Fonctionnalité des lacto-remplaceurs en lait fermenté ;

Vous pouvez vous abonner à tarifs préférentiel (40 Euros) avec votre appel de cotisation en fin de journal.

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>

Vie de l'AAE

AG de Touraine à l'Automne:

Notre prochaine AG aura lieu à l'Automne en Touraine. Comme à son Habitude, le comité Touraine est à pied d'œuvre pour nous préparer cette journée. Un Babigeot spécial sera édité en Juin pour les inscriptions. Lors de cette AG, nous espérons pouvoir présenter des produits estampillés « AAE ».

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 substituts 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 NG à point de fusion contrôlée pour texturer la glace ;
- Rejets et affinés en glaces ;
- Conclusion de la journée et présentation de DVD « glaces, crèmes glacées, sorbets, du savoir faire à la technologie »



Réservation au 05 46 27 69 00

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

L'AAE organise à l'ENILIA ENSMIC une journée technique sur les glaces le Jeudi 6 Octobre 2011. Annulée en 2010, cette manifestation se déroulera cette fois-ci avec nombre d'interventions des ENBIL elles mêmes. Les thèmes abordés seront en rapport avec les ingrédients, les étapes de production, l'environnement des ateliers. Renseignements et inscription au 05 46 27 69 00, auprès de Mlle Roulin.

Vos sites internet :

Si certains Babigeots veulent nous faire profiter de leur site internet, nous nous ferons le relais de ces sites.

Ci dessous l'adresse du blogue d'Alexis Piquet
<http://arscasus.blogspot.com>

Nouvelles des anciens

➤ Mikael MASSET (BTS IA app 2009) : est actuellement responsable de production (yaourt et laits de conso) à Saprolait au Sénégal.

➤ Kazuko TSURUMI (CS from trad 2007) : de retour au Japon où elle a pu passer le nouvel an.

➤ Angélique GAUTIER (promo : BTS IL 2001-2003) : travaille au GLAC depuis 2008 au service transport et l'heureuse maman d'un petit Clément depuis le 04.12.10

➤ Alexis PIQUET : après une longue expérience chez Madrange, il travaille aujourd'hui en hygiène alimentaire. Il exerce également ses talents artistiques via des toiles que vous pouvez visionner sur son site :

➤ Guillaume DUPONT (LUP 2009) est toujours chez Novandie à Auneau et il attend son CDI fin mars si tout se passe bien. En parlant de CDI il y a Thomas (Moingeon) comme conducteur de ligne et (Alison Tierce) au prétraitement (qui ont donné naissance à un petit Ewen le 11 janvier dernier) Jérémie (Morisse) est également en CDI à Novandie.

➤ Bénédicte JOLLY (LUP 2009) a intégré un des sites de Bongrain début janvier à Saint Arnoult (78). Elle est opérateur pilote : c'est en fait chef d'équipe. Elle est dans l'atelier « Be to Be ». Elle fait du fromage fondu à destination de l'Allemagne; Pologne. Un peu pour la France pour Duc (fromage du cordon bleu).

➤ Catherine DELTEIL (CS fromagerie traditionnelle 2005) : a été récompensée pour sa tomme lors du dernier salon de l'agriculture.

Décès de Jean Paul Bernard :

Nous avons appris en Juillet dernier le décès de Jean Paul Bernard. Fidèle des nos AG, Jean Paul était un ancien élève de la promo 1963-1964. Il a terminé sa carrière à Surgères, au GLAC, sous la Direction de Gabriel Guillon puis de Pierre Blanchié. L'AAE doit à Jean Paul ses généreuses contributions à nos différentes manifestations. Nous garderons le souvenir d'un Babigeot « entier », avec des convictions.

Décès de René Pillet :

Notre Ancien Président René Pillet est décédé le 09 Février dernier. Il avait été président de l'AAE jusqu'en 2000, date à laquelle lui avait succédé Jacques Pouhet. René Pillet, retraité depuis 1998, était Directeur de l'Association Centrale des Laiteries Coopératives. Sa gentillesse, sa disponibilité resteront dans la mémoire de tous les membres du bureau de l'AAE qui l'ont côtoyé tout au long de ses mandats successifs. Il était un des piliers de notre association jusqu'au début des années 2000. Il s'était retiré à Rochefort depuis quelques années.

Les élèves aux salons de l'agriculture 2011 : article de Sud Ouest de 28 Février dernier : Une partie du financement des mascottes a été assuré par l'AAE

Trois mascottes au Salon de l'agriculture



Caroline Dalençon, Joanna Mariné et Ambre Pasqua, étudiantes à l'Enilia-Ensmic de Surgères, au Salon de l'Agriculture.

Photo DR

Dans le cadre de leurs cours d'éducation socioculturelle, trois étudiantes en deuxième année de BTS de l'Enilia-Ensmic de Surgères, ont choisi de réaliser leur projet d'initiatives et de communication pendant le Salon de l'agriculture.

« Nous y avons défilé en mascottes à l'étonnement de nombreux visiteurs, très amusés par nos costumes et curieux de connaître ce que nous présentions et distribuions », expliquent Caroline, Joanna et Ambre. « Afin de promouvoir notre établissement, ses formations ainsi que nos projets professionnels et personnels, nous voulions mener une action sur ce salon qui attire toujours un public très nombreux ». Pour ce faire, elles ont emporté des stylos au logo de l'établissement, et des dépliants présentant les diverses formations qui y sont enseignées, et bien sûr leurs costumes, supports, qu'elles ont créés, et fait fabriquer chez des artisans Surgériens.

« Être visibles »

« L'idée était d'être le plus visibles sur le salon, alors nous avons pensé à ces gros costumes qui représentent les trois filières de l'Enilia-Ensmic : un yaourt pour la filière laitière, un biscuit sablé pour la filière céréales et une coquille Saint-Jacques pour la filière des produits de la mer. » Pour toute cette organisation, elles ont cherché et trouvé des partenaires financiers. « La région Poitou-Charentes, l'Aemic la Communauté de communes de Surgères, Agripolis, l'Association des anciens élèves de l'Enilia, l'Enilia-Ensmic et le ministère de l'agriculture ont répondu présents à notre demande et ont été très emballés par notre projet », racontent-elles. Malgré un court temps de mise en place, elles ont réussi à concrétiser leurs actions dans les temps. « Sur le stand du ministère de l'agriculture, nous avons également réalisé des interventions afin de faire découvrir les débouchés professionnels de la filière agroalimentaire. Cette aventure nous a été riche en rencontres, sourires et souvenirs, et également pleine de découvertes », concluent-elles.



Appel de cotisation 2011

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 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 : 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 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