

Nombre d'exemplaires diffusés :

- Personnel ENILIA/ENSMIC : environ 90 (par mail) ;
- Elèves ENILIA/ENSMIC et affichage : 10 exemplaires ;
- Anciens élèves : 250 par courrier et 950 par mail

<i>Vie de l'école</i>	1
Effectifs de rentrée 2012	1
Bal des Babigeots	2
Journée portes ouvertes le 18 Février 2012.....	2
<i>L'AAE et ses activités</i>	2
AG de Touraine :	2
Journée technique glace le 6 octobre 2010.....	4
<i>Nouvelles des anciens</i>	7
<i>Appel de cotisation 2012 et abonnement Revue des ENIL</i>	9

Ont participé à la rédaction de ce numéro 48 : Franck Neyers (Secrétaire), Cathy Masse (animatrice CDI), Anne Marie Filloux (secrétaire adjointe), Marcel Gousseau (comité Normandie), Aude Henry et Suzette Michelet (secrétariat CFPPA)

Editorial

La dernière AG de Touraine a permis d'élire les représentants des anciens élèves. Ces élections devaient être suivies d'un Conseil d'administration le 3 décembre, celui ci a été remporté faute d'élus disponibles.

Un nouveau poste a été créé, celui d'administrateur de réseaux sociaux, l'objectif étant de vivre avec son temps et de diffuser ainsi les infos sur les réseaux Face Book et Copains d'avant. Des changements sont à venir avec le partage d'un outil informatique commun avec les AAE de Poligny et La Roche Sur Foron. Plus conviviale, plus accessible, plus facile à faire évoluer, la nouvelle plateforme de diffusion sera aussi plus interactive, vers les autres services des écoles et de l'ANFOPEIL (service emploi). Nous espérons une évolution rapide et utile de nos outils pour 2012, mais pour les semaines à venir, il reste quelques données très importantes :

1. Penser à sa cotisation pour l'année civile à venir : celle-ci augmente légèrement (+3 €), cela faisait 5 ans qu'elle n'avait pas changée. A noter cette année 2012, la cotisation donnera droit à 1 jour de plus (l'année est bissextile !).
2. Penser au bal des Babigeots : retour aux sources, avec un bal le dernier Samedi de janvier, un repas avant au « Français », que nombre d'anciens élèves ont connu durant leur études.

D'ici là, au nom de l'AAE, je vous souhaite une excellente année 2012, que les mois à venir vous apportent beaucoup de satisfactions.

F. Neyers, Secrétaire AAE,

Vie de l'école

Effectifs de rentrée 2012

Après la baisse des années 2004 à 2008, la stabilisation ensuite, l'école est de nouveau en phase de progression. Les effectifs augmentent au lycée et au CFA. Bonne nouvelle également, la classe de BTS lait scolaire réouvre cette année. Voici ci dessous le détail des effectifs de rentrée.

	Effectif entrant 2010	Effectif entrant 2011
SECONDE PRO	18	22
PREMIERE PRO	24	24
TERM PRO	11	20
BTS PC	14	14
BTS APT	16	15
BTS PL	0	5
BTS QIABI	8	10
BTS STA APT	6	6
BTS STA PL	5	11
BTS STA PC	9	8
Bac pro BIT / BP	0	6
Totaux	28	41

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

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

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

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

Bal des Babigeots

Le thème du bal 2012 est « les jeux olympiques », accueillis à Londres. 2012 marquera également le 40^{ème} anniversaire des Beatles. Soirée « Gibise » donc, Union Jack de rigueur.

Vous trouverez une affiche et un bulletin d'inscription en fin de ce journal. Pensez bien à renvoyer vos inscriptions, vos réservations pour le repas car les places sont comptées

Journée portes ouvertes le 18 Février 2012

La journée « portes ouvertes » aura lieu plus tôt cette année. Cette journée sera l'occasion de rencontrer les futurs élèves. L'essentiel de la journée sera consacré à la visite des salles de cours, des ateliers et des laboratoires. Si vous voulez voir comment votre école a évolué, c'est également l'occasion de passer à Surgères.

L'AAE et ses activités

AG de Touraine :

Le 24 septembre dernier, le comité Touraine de l'Association des Anciens Elèves de Surgères a organisé l'Assemblée Générale Ordinaire des Babigeots. Cette journée fut l'occasion de rassembler 55 anciens élèves de Surgères auxquels se sont joints des anciens élèves de l'ENIL de Poligny. L'idée avait germé en début d'année de faire une AG commune entre les deux associations. Malgré la bonne volonté et le dévouement des organisateurs, la mixité des deux Associations n'a pu se faire. Pour diverses raisons, l'AAE de Poligny n'a pu réunir beaucoup de convives ; mais malgré tout, nous pouvons retenir que cette journée a été une réussite. Les deux présidents des AAE étaient présents, entourés d'anciens qui avaient réussi à venir.

Les 60 participantes et participants se sont donnés rendez-vous dès 9 h 30 à l'entrée du château de Valençay. Le café d'accueil a été accompagné de viennoiseries fabriquées par les étudiants de l'école. La première partie de la matinée a été réservée à une visite libre du château, permettant à chacune et chacun de discuter, d'évoquer durant cette visite les souvenirs et projets inhérents à Surgères.



L'Assemblée Générale Ordinaire a eu lieu à l'Orangerie du Château en fin de matinée. Un rapport moral a été fait, l'organisation et l'évolution de l'AAE y ont été présentées. Le rapport financier présenté laisse apparaître une bonne santé de l'AAE, malgré une stagnation des cotisations, qui restent le principal moyen de financement encore à ce jour. Une journée technique est organisée en 2011, ce qui accroît fortement l'activité financière de l'AAE (budget à 6500 €).

Les informations sur l'école ont été complétées par les interventions de M. Faouri (Directeur de l'ENILIA-ENSMIC) et de M. Bodin (Directeur des ateliers technologiques de l'école). Un bilan des résultats aux examens, des effectifs de rentrée et des projets de développement industriels a mis en avant le maintien et l'accroissement des activités sur le site de Surgères.

En fin d'AG, les élections des représentants des anciens élèves se sont déroulées sans souci. 22 bulletins de vote ont été exprimés pour 22 votants. Les nouveaux membres du bureau sont élus pour 3 ans.

Nom - Prénom	Promotion	Sortant	Affiliation
Stéphanie RUSSEIL	1997	oui	Bretagne
Loïc GUILLEMOTO	1997	oui	Bretagne
Alexis PIQUET	1994	oui	sans
Franck NEYERS	1990	oui	Surgères
Anne Marie FILLOUX	Formatrice depuis 1991	oui	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>

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

Nom - Prénom	Promotion	Sortant	Affiliation
Marcel GOUSSEAU	1970	oui	Normandie
Bruno HIPEAU	1989	oui	Surgères
Jacques PILLOT	1978	oui	Normandie
Alain ABRAHAMME	1965	oui	
Xavier CHAUME	1999	oui	Surgères
Jean Pierre POUY	1992	oui	
Michel CARCAILLON	1973	oui	Touraine
Jean Guy BRANGER	1954	oui	Surgères
Pierre MARTY	1991	oui	Surgères
Yann Bailly Salin	2005	oui	
Alan GIRARD	1994	oui	Surgères
Alain CETOU	1990	oui	Surgères
Fabien BURET	1993	oui	Surgères
Stéphane LANNELONGUE	2011	non	
Marion LE VELY	2011	non	

Une réunion aura lieu courant novembre pour élire les président et vice président, secrétaire et secrétaire adjoint, trésorier et commissaires aux comptes.

Le repas a fait suite aux élections, c'est par petits groupes de 8 que les anciens élèves se sont retrouvés et ont pu partager leurs impressions sur le fonctionnement actuel de l'école et de l'AAE. A cette occasion, des discussions sur les rapprochements potentiels entre les AAE de Poligny et Surgères ont été envisagés. La mise en commun de compétences et d'outils semble être un moyen d'optimiser le fonctionnement de nos amicales et d'amener plus de service aux anciens. Au cours du repas, les sponsors ont été chaleureusement remerciés pour leur participation active à cette journée : Avedemil, Pâtissier de Touraine, Ecolab, Sassari, Isolac VDL, CHR Hansen, Servi Doryl, Enilia/Ensmic, Fromagerie Jacquin, Fromagerie d'Anjouin, Eurial, La cloche d'or, Laboratoire ABIA, Michel et Albert, Etiquettes Giraud, OCA,

En fin de repas, des récompenses ont été remises pour services rendus à l'AAE ou à l'école :



- Jacques Pouhet a reçu un Dornic pour ses activités en tant que Président de l'AAE (jusqu'en 2005) et au sein du comité Touraine ;

Le comité Touraine a également reçu un Dornic pour son efficacité dans l'organisation des AG. En effet les AG en Touraine sont celles qui rassemblent le plus d'anciens élèves. Les membres du comité Touraine (Michel Carcaillon, Jacques Pouhet, Fernand Glory, Bernard Motard et Patrick Blanchet) ont reçu individuellement une clé USB aux couleurs de l'AAE ;



- Une clé a également été remise à Marcel Gousseau pour son assiduité et son implication dans la défense des formations et du patrimoine laitier.



A l'issue du repas, les anciens élèves ont pu profiter des parcs du château. La soirée s'est poursuivie dans la cave de la grande brosse à Chemery, où une dégustation des vins et produits locaux est venue conclure cette AG des anciens élèves de Surgères.

Rendez vous est pris pour la Bretagne en 2012, nous y espérons plein de Babigeots, pas uniquement « bretons », même si la Bretagne reste la région la plus riche d'anciens élèves de Surgères.

Journée technique glace le 6 octobre 2010

Le 6 octobre dernier, une journée technique sur les glaces à eu lieu à Surgères. Organisée par l'Association des Anciens Elèves de Surgères, cette journée technique inter ENIL se voulait être l'occasion de mettre en avant le savoir-faire de ces écoles dans ce secteur de l'agro-alimentaire.

Même si toutes les ENIL ont été sollicitées pour participer à cette journée, Surgères et Poligny ont assuré l'essentiel des interventions. D'autres intervenants extérieurs sont venus compléter les thématiques abordées et apporter leur expertise pour cette première édition.

La Journée technique « glace » s'est déroulée suivant le programme ci-dessous :

Thèmes	Intervenants
Accueil	Sophie ROBION (ENILIA/ENSMIC)
Présentation de la journée et des intervenants Présentation de l'ENILIA/ENSMIC	Franck NEYERS (ENILIA/ENSMIC)
Le marché des glaces et sorbets	Marie Thérèse GORIOUX (ENILIA ENSMIC)
Descripteurs du mix et de la glace, maîtrise du foisonnement et de la viscosité	Franck NEYERS (ENILIA ENSMIC)
Eléments de maîtrise du process en glaces	Claude MARCHAND Directeur Technique en retraite
Etiquetage et affichage des glaces	Michel MARECHAL (CNGF)
Hygiène en fabrication de glaces et sorbets	Bernard MOTARD (ECOLAB)
Rhéologie des crèmes glacées, utilisation de la pénétrométrie à basse température	Sophie BREAU (ENILIA/ENSMIC)
Les freezers et la maîtrise du process	Jean Baptiste BUREAU (Tetra Pak Hoyer)
Réduction du taux de MG d'une recette	Richard REVY (ENILBIO – Poligny)
Modification de la recette (taux de MG) sans variation des descripteurs du produit fini.	Marc FAIVELEY (CRITT IAA 17), Stéphane BEAU (ENILIA / ENSMIC)
Utilisation de MG à point de fusion contrôlée pour texturer la glace	Franck NEYERS (ENILIA/ENSMIC)
Les ENIL et les fabricants de glaces : formations, Recherche de développements, accompagnement de projet	Sébastien ROUSTEL (ISBA Franche Comté)
Conclusion de la journée	Franck NEYERS (ENILIA/ENSMIC)
Visite des ateliers de l'école	Jean Pierre BODIN (ENILIA/ENSMIC)

Cette journée a réuni à son apogée 105 personnes, les étudiants de Surgères venant sur certaines interventions. Il y eu en permanence 30 glaciers de toute la France, artisans (glacier « monovalent ») ou industriels (Unilever, Häagen Dazs). Des fournisseurs des glaciers étaient également présents (fournisseur de lacto-remplaceurs), la presse locale et spécialisée est venue s'associer à l'événement. Les enseignants de l'ENILIA/ENSMIC ont également participé à la journée et posé des questions sur les divers sujets.

Les thématiques abordées concernaient aussi bien la production artisanale, que le secteur des glaces industrielles. Les différentes interventions ont permis de faire le point sur les outils analytiques, mathématiques, les matériels permettant de réaliser des glaces de qualité. Des compléments sur les paramètres de conduites en fabrication, l'organisation des productions et les moyens humains ont permis de faire la synthèse des données à maîtriser pour régulariser et rationaliser son process glacier.

Dans le détail...

Les données économiques présentées par Marie Thérèse GORIOUX ont permis de mettre en avant le dynamisme et les évolutions possibles des filières artisanales et industrielles. Le manque de données sur les « glaces fermières » a été annoncé. Cependant, le marché français des glaces est toujours caractérisé par une consommation assez faible comparée aux autres pays européens, et une saisonnalité toujours importante. Des marges d'évolution sont donc possible, même si les glaces françaises paraissent chères si on les compare aux glaces allemandes par exemple (mais ce ne sont pas les mêmes produits).

Franck NEYERS a ensuite dressé une liste des contrôles à mettre en place pour caractériser correctement les mix et la glace. L'importance du suivi de la viscosité et de la température (sur le mix et lors de l'extrusion de la glace) ont été mis en avant. Des outils analytiques de rhéologie et de fonte ont également été présentés, ils ont été détaillés et appliqués ensuite dans d'autres interventions.



Claude MARCHAND a ensuite présenté des résultats « terrain », des notions relatives à son expérience de Directeur Technique : organisation de la chaîne de production, paramètres à surveiller, équipements nécessaires... tant de notions complétées par un rappel sur l'importance de la formation des personnels techniques (conducteurs pasto et freezer, conducteur conditionnement) et de maintenance.

Pour rappeler quelques données légales, Michel MARECHAL, représentant le CNGF (Confédération Nationale des Glaciers Français) est venu préciser quelques mentions obligatoires concernant l'étiquetage. La législation sur les dénominations « glaces maison », « glacier » et « maître artisan glacier » ont été rappelées afin de bien savoir dans quelles conditions vendre ses glaces. Michel MARECHAL a rappelé que l'ensemble des données légales relatives aux glaces étaient disponibles dans deux ouvrages en vente sur le site du CNGF : « le guide du glacier » et « le guide des appellations » : (<http://www.lemondedudessert.fr/>)

Afin de garantir la fabrication de glaces dans le respect des normes sanitaires, Bernard MOTARD a présenté la société ECOLAB et l'appui que cette société pouvait amener aux glaciers, tant dans le choix des produits de nettoyage et désinfection que dans la mise en place des plans de nettoyage les mieux adaptés. Il a rappelé que les tendances actuelles étaient à la rationalisation des phases de nettoyage et désinfection, permettant ainsi de gagner du temps et de limiter les consommations d'eau : l'utilisation d'alcalins désinfectants (contenant des séquestrants) en alternance avec des acides désinfectants allaient dans ce sens.

Pour compléter les analyses de texture empirique que sont la boulabilité et la cuillérabilité, Sophie BREAU a fait l'état des lieux des analyses de texture via pénétrométrie

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

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

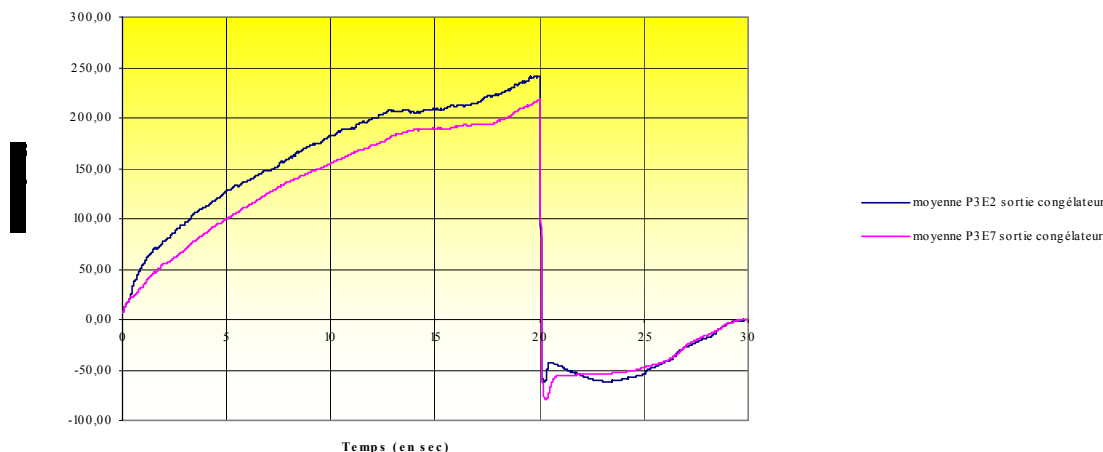
Site internet : <http://aae.enilia.free.fr/aae.html>

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

actuellement réalisée. Cette veille s'est vue complétée par la présentation de la méthode utilisée à Surgères pour mesurer la dureté et le collant des glaces. L'utilisation du TAXT de « stable micro systems » dans des conditions

déterminées permet en effet de mesurer la résistance de la glace à un enfoncement, mais aussi de suivre le collant au retrait du piston de mesure.

Mesures de pénétrométrie - Crèmes glacées sortie congélateur
Courbes de mesures observées avec piston cylindrique de 2 mm de diamètre



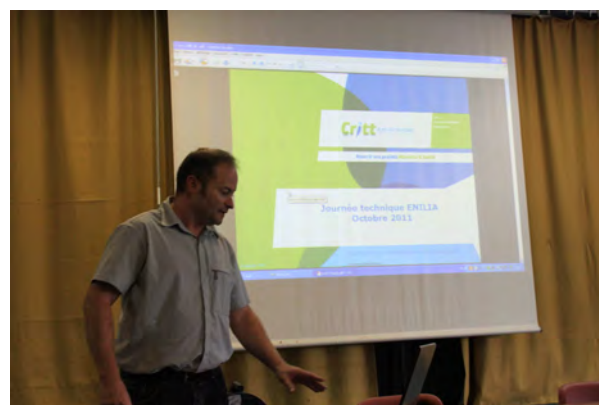
L'exploitation des courbes obtenues permet de visualiser la texture globale, mais aussi des effets de la micro-structure de la glace, comme les cristaux et le foisonnement.

L'intervention suivante a permis de mettre en avant l'influence du matériel de glaçage sur la qualité finale de la glace. Jean Baptiste BUREAU est venu présenter la gamme des freezers Hoyer, et le concept « Hoyer Deep Blue ». Ce concept permet d'obtenir des glaces extrudées à très basse température (-12 à -15°C), favorisant ainsi une cristallisation fine et une texture plus stable dans le temps. Ce concept permet en outre de limiter le coût du froid, puisqu'il permet de s'affranchir d'un passage de la glace en tunnel (passage direct du Freezer vers les chambres froides négatives).

La deuxième partie de la journée était plus basée sur l'innovation en glace. Richard REVY est venue relater l'utilisation de fibres particulières pour texturer les glaces, et permettre ainsi de substituer les MG sans modifier les propriétés de texture de la glace. Ces texturants ont également la particularité de pouvoir être utilisés « Quantum Satis », sans déclaration d'additifs puisqu'ils n'en sont pas. L'utilisation d'un plan d'expérience a

également été mis en avant, justifiant l'intervention suivante sur les outils mathématiques pouvant être utilisés en R&D glace (et ailleurs).

Stéphane BEAU et Marc FAIVELEY ont donc relaté leur expérience dans ce domaine, puisqu'ils ont utilisé les plans d'expériences et les statistiques pour élaborer une recette de glace à la bière.



crédit photo JLB

L'utilisation de tels outils permet de déterminer à l'avance les essais à mettre en oeuvre, et de mieux exploiter les résultats obtenus en quantifiant les effets de chaque paramètre testé (« facteurs »), ainsi que les inter-actions entre chaque paramètre. Même si ces outils semblent compliqués, ils permettent un gain de temps indéniable et davantage de rigueur dans l'exploitation des résultats obtenus.

Après un bref rappel de l'appréhension de la glace par le consommateur, Sébastien ROUSTEL a ensuite présenté les différents services que pouvaient apporter les ENIL aux fabricants de glaces. Des expériences réussies dans le domaine de l'accompagnement des fabricants, la formation des personnels (dans le cadre des CQP, stages et formations à la carte de l'ANFOPEIL), l'appui technique ont été présentés. Fort de leurs expériences respectives, mais aussi de leur travail en commun, les ENILs sont aujourd'hui des écoles qui ont leur place dans la filière des glaces et sorbets : le nombre d'anciens élèves des ENIL dans les entreprises de crèmes glacées, artisanales ou industrielles ne fait que conforter la connaissance qu'ont les ENILs de ce secteur.

En conclusion de la journée, Franck NEYERS fit la synthèse des interventions présentées, les prolongements attendus et les projets pour l'avenir. Une prochaine journée technique sur les glaces pourrait avoir lieu en 2012 à Poligny. L'AAE Surgères réfléchira à une journée technique sur les Matières Grasses en 2013. Le travail en commun avec les autres ENILs dans le cadre de ces restitutions est la preuve du dynamisme de nos écoles. Les participants ont ensuite pu terminer cette première journée technique « glaces » inter ENILs par une visite des ateliers.

Jean Pierre BODIN a donc présenté les outils d'application pédagogiques de l'ENILIA/ENSMIC, en précisant leur utilisation dans le cas des TP avec les étudiants et les prestations de R&D.

Cette journée technique « glaces » a été une réussite, le nombre de participants a permis de nombreux échanges. La diversité et l'accessibilité des intervenants ont été mises en avant. De nombreux contacts ont été pris, des projets ont avancé : ainsi, l'ENILIA/ENSMIC de Surgères a reçu le soutien du CNGF pour déposer un dossier d'habilitation à la réalisation du CAP glacier sur le CFA de Surgères. L'objectif est maintenant de pérenniser ces contacts, afin d'accueillir les premiers jeunes en septembre 2013. La réussite de cette journée est à imputer aux intervenants, qui ont su transmettre leurs compétences face à un auditoire attentif. Cet évènement n'aurait pas été possible sans la

participation active du personnel de l'ENILIA/ENSMIC, mais aussi grâce au soutien de la société SOCOPAC 2 C (audit et conseil en poudres laitières), l'ANFOPEIL (formation dans les domaines de l'agro-alimentaire), ECOLAB (hygiène en IAA) et le Conseil Général de Charente Maritime.



Merci à tous les participants et rendez vous lors de la prochaine journée technique des ENILs.

Nouvelles des anciens

Marion LAVAUD (BTS IL 2005-2007 puis LUP conduite de projet en IAA 2007-2008) vient de signer un CDI comme ingénieur production chef d'équipe chez Lactalis à Clecy (Normandie)

Sébastien DUMAS (BTS IL app 2000) : nouveau formateur à l'ENIL de St Lô.

Sylvain CORBINEAU (CS 2008) : fromager en Mayenne de retour du Canada. Travaille dans une coopérative de lait bio.



Association des anciens
élèves de Surgères



Babigeot un jour, babigeot toujours

Babigeot n°48, Décembre 2011

Emmanuelle ADEMA (BTS TC 96) : elle a été embauchée en tant que formatrice au sein du CFA du Mené à Merdrignac. Elle enseigne l'éco de filière.

Virginie HAMEAU (STA APT 2011) : toujours à la boulangerie Bouchet en Charente Maritime, actuellement en CDD vers CDI. Elle participe notamment à beaucoup de salons régionaux et nationaux.

ATTOUMANI Abou (BP 2001) : il remercie l'AAE pour les offres mais il est rentré à Mayotte pour y chercher du travail, et essayer de créer quelque chose mais c'est difficile. Il passe le bonjour à tous et toutes (collègues et formateurs).

Mael SUIRE (BTS IA 2006) : technicien de laboratoire d'application dans l'entreprise G.N.T.. Cette dernière, produit des concentrés de fruits et légumes à usage de colorant

Daniel GARREAU (BP 71) : « Je suis ancien élève de l'école de Surgères et en retraite partielle, puisque j'ai gardé une petite activité de consultant spécialisé en évaporation séchage ! »

A l'attention des Babigeots
et des Meuniers... 

Soirée 2012 **Jeux Olympiques de Londres**
Cinquantenaire des Beatles

Afin de renouer avec la tradition, le Bal des Babigeots se déroulera de nouveau le dernier samedi de janvier... et comme certains d'entre vous l'ont souhaité, une formule repas + bal a été retenue :

Repas au **Café Français** (sur réservation... places limitées...)
suivi du Bal au **Castel-Park**

L'objectif de cet événement est de réunir anciens et nouveaux (élèves, enseignants, chefs d'entreprise) pour un agréable moment d'échange et de divertissement. Nous comptons sur votre présence parmi nous lors de cette soirée.

BULLETIN REPONSE

A retourner à Anne-Marie Filloux ou Franck Neyers
ENILIA-ENSMIC - BP 49 - 17700 SURGERES
Tél : 05.46.87.69.26 ou christian.franck@educagri.fr

NOM :

PRÉNOM :

PROMO : Classe : Année :

- * L'inscription au repas ne sera prise en compte qu'à réception du chèque de 15 € (Tout supplément à la formule choisie sera à régler en sus)
- * L'entrée du bal de 8 € est payable d'avance ou à l'entrée (Merci de libeller vos chèques à l'ordre de AAE Surgères)



BAL DES BABIGEOTS
Samedi 28 janvier 2012
CASTEL PARK - 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>

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



Babigeot n°48, Décembre 2011



Appel de cotisation 2012 et abonnement Revue des ENIL

Les cotisations à l'AAE sont valables sur une année civile (de janvier 2012 à fin janvier 2013 pour les prochains cotisants). Pour la Revue, les abonnements courent pour 6 revues. Ces cotisations représentent plus de 80 % de nos rentrées financières. Elles nous permettent d'assurer le montage de projets comme le bal des Babigeots, le Formathon. Cotiser, c'est avoir accès au service emploi, mais aussi aider à la vie de l'AAE. Certains anciens élèves reconnaissent que « s'ils ont 3 repas par jours et l'opportunité de faire ce qu'ils font aujourd'hui », c'est grâce à l'école de Surgères.

----- 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 2012

Association des Anciens Elèves de Surgères : Tarif 2012 = 28 Euros (17 Euros pour les étudiants, demandeurs d'emploi, retraités)	Revue des ENIL : Les 6 numéros (1 an) = 40 Euros
--	--

Total = Euros

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

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

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

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

Ouest-France
Mardi 2 avril 2008

Mayenne

Marcel Gousseau collectionne les papiers de beurre

Ce butyrupapiphiliste, ancien employé de l'industrie laitière, conserve chez lui plus d'un millier de ces emballages, qu'il collecte avec dextérité.

Dans le congélateur de Marcel Gousseau, les plaquettes de beurre s'empilent diligemment, attendant d'être consommées. Dès qu'il fait ses courses, ce collectionneur de papiers de beurre se précipite vers son rayon de prédilection, incapable de résister à l'attrait d'une étiquette qu'il ne possède pas encore. « Un jour, en vacances, j'ai acheté trois plaquettes d'un coup. J'ai dit à la caissière que ce n'était pas pour le beurre, mais pour le papier », se plaît-il à raconter.

Doux, demi-sel, de Guérande, d'Issigny, 100 grammes ou 5 kg, papier doré ou argenté, sulfurisé ou indéchirable, Marcel Gousseau collecte tous les papiers, sans exception. Même les marques de distributeur. Classées avec soin « par départements et par usines », ses quelque 1.000 étiquettes reposent dans des pochettes en plastique, témoignant à leur manière d'une facette du patrimoine laitier.

« Un patrimoine laitier »

« Celui-ci, c'est un beurre de Charente inférieure, quand ce département existait encore », commente Marcel, tournant frénétiquement les pages, allant d'un classé à l'autre. « Et celui-là s'appelle Célia, c'est l'anagramme d'Alice, qui était l'une des fondatrices de l'usine de Craon. Maintenant, c'est connu sous un autre nom. » A mesure qu'il se plonge dans ses étiquettes, Marcel retrouve aussi une partie de lui-même. « J'ai travaillé dans le lait pendant 35 ans », confie-t-il.



Dans ses classeurs, Marcel Gousseau collectionne plus d'un millier de papiers de beurre. Une passion qui lui vient de ses années passées dans l'industrie laitière.

En Vendée puis en Charente, il est responsable séchage dans de grandes laiteries, dont celle de Baignes (Charente), qui a fermé ses portes en 1984, licenciant tous ses salariés, dont Marcel. « J'ai écrit 53 lettres de motivation et je me suis retrouvé à travailler dans le 53 », plaisante-t-il. À la retraite depuis trois ans, Marcel voit chaque jour son ancienne laiterie depuis sa véranda.

C'est à l'âge de 24 ans que ce collectionneur attrape le virus du

butyrupapiphiliste. « J'étais à l'école laitière à Surgères quand j'ai commencé. » Et pourtant, lors d'un déménagement, il jette tout sans réfléchir. Pour mieux recidiver, il y a six mois. Pour reconstituer son butin, Marcel emploie divers moyens : l'échange avec d'autres collectionneurs, hélas peu nombreux, les demandes par courrier auprès des usines encore existantes.

Et dès qu'il se trouve près d'une laiterie en activité, il ne peut s'empêcher d'y pénétrer pour demander

des étiquettes sacrées en direct. Et certains « lui rendent bien. » J'ai reçu une lettre de félicitations du directeur d'une laiterie, pour me dire que je savais conserver le patrimoine laitier. Mais Marcel reste modeste. « C'est beaucoup plus facile de collectionner les papiers de beurre que les étiquettes de fromage, qui sont bien plus recherchées. »

Élise CHIARI.