

Nouvelles des Anciens de Surgères

Décembre 2006

Par Franck Neyers

Gérard CLAIN : (BTS scolaire IL 1991) : il nous envoie quelques nouvelles de ces collègues réunionnais. Lui même est responsable de production à la Sté Heineken à la Réunion. **Eric TURPIN** (BTS scolaire IL 1991) est lui responsable de laboratoire pour EDF, dans l'île également. Leur collègue de première année **Jean Michel PONAPIN** (dit « Mimi ») est devenu photographe pour un grand journal de l'île. Qui a dit que le BTS IL était restrictif dans ses débouchés ?

Christophe EYDELY (BTS IA scolaire 1990) : est installé à Budapest, où il attend les anciens élèves au restaurant « à la galette ». Très occupé, il regrette de n'avoir pu se libérer pour le centenaire.

Xavier CHAUMES (BTS IA 1998/2000) de retour dans la région, il est le tout nouveau papa d'une petite Maëlys.

Béatrice ARCHAMBAUD (Ex- PONTHER) – BTS IL apprentissage 1998/2000 ; maman de deux enfants, actuellement en recherche et développement chez un fournisseur d'additifs et ferments en région parisienne

Bérengère FOURRE (ex BRAUD) (BTS IA apprentissage 1996/1997) : est à ce jour acheteuse dans une entreprise de micro électronique. Mariée à un autre ancien, **Thierry FOURRE** (BTS adulte 1995/96), ils vivent dans la Meuse (55). Ils sont actuellement en train d'essayer de retrouver leur promo respectives avec le concours de l'AAE.

Agnes SEGUELLA (Bac techno 2003/2005) : actuellement en BTS apprentissage à l'ENIL de St Lô.

Sophie COTTIN ex PETIT (BTS IL 92/94) : est en CDD en Corse pour une période de 6 mois.

Bénédicte AUTIN (LUP conduite de projet 2004/2005) : travaille actuellement en Ecosse, dans un laboratoire de recherche scientifique de l'Université d'Edimbourg.

Fredy RUFFEL (BTS IL 1995/1997) : est sur une nouvelle activité dans l'Yonne.

Sarah GOURNAY (BTS QIABI adulte 2006) : en activité à AURILLAC (15).

Yann BAILLY SALINS (CS fromagerie 2006) : vient d'intégrer une fromagerie à La Roche sur Foron.

Ludmila CAUVET (BTS QIABI apprentissage 2004/2006) : est en licence « analyse des risques industriels » à l'IRAF de Niort.

Judith FIORITI (BTS adulte QIABI 2005) : après les honneurs du JT France 2 de David Pujadas en Novembre, Judith poursuit son MASTER biotechnologie à la Rochelle.

Sébastien COMTE (BTS IA scolaire 2004) : après une maîtrise « responsable du développement en agro alimentaire », il a été embauché chez un glacier de l'Ardèche. Il est également papa d'une petite fille depuis le 3 Septembre : félicitations !

Nicolas CHANTECLAIR (Bac STPA en 2000, BTS IL en 2003) : Coordinateur Qualité sur deux sites fromagers traditionnels (Ste Maure et autres fromages lactiques), il est basé dans l'Indre.

Un projet de réunion de la promo BTS IL 90 est envisagé pour la prochaine AG à Surgères en 2010... Ce n'est pas tout de suite, mais cela correspondra au 20 ans de la promo (déjà !) : contacts **Franck Neyers** à l'AAE, **Myriam Berthié**, **Françoise Lebert (ex Milcendeau)**, **Yannick Legoff et Sophie Legoff (ex Briendo)**.

D Tour, l'agence de voyage spécialisée dans les voyages agricoles et agro alimentaires de notre ami Alain PORCHER (BP 1961) s'implante à La Rochelle : mail : bonjour@dtour.fr

Lucie DECRETON (LUP 2004-2005) travaille comme technicienne d'analyse sensorielle au laboratoire Silliker à Cergy Pontoise en CDD d'un an (fin du contrat en 07/2007). Ensuite elle souhaite faire un master en statistiques appliquées à Rennes.

Aurélien AUGER (CAP 2001, BP 2003, BTS IL apprentissage 2005) est toujours en deux Sèvres mais a changé d'employeur. Elle est aujourd'hui conducteur d'installation chez Soignon ;

Stéphane SEGUIN (BTS apprenti IL en 2001) : vient de passer adjoint au responsable d'atelier de fabrication à Bouvron (44), sous la responsabilité d'un autre ancien

Sylvain MALO (BTS IL 1990) ;

Nouvelle rubrique : nos anciens dans la presse :

Jean Michel POMMET (BTS IA 1991) : invite toutes les personnes intéressé au salon des probiotiques à NANTES en Juin 2007. La préparation de ce congrès lui demande beaucoup de temps, mais ça fait aussi parler de ses activités à l'étranger.

the Hi daily
HEALTH INGREDIENTS EUROPE

Bigger and better than ever
Gate2Tech's microencapsulation

This show has provided a big success for the exhibitors, said event manager Greg Cherry yesterday. "We are very happy with the outcome of Hi 2006. Not only is the feedback from the exhibitors telling us that the show is busier, but also that the quality of the visitors is of an extremely high standard. With the re-bookings that we can see for Hi 2008, the Paris show at Villepinke will continue to grow at the same pace." The high praise for the levels of business at this year's event is reflected in a high level of re-bookings for the 2008 Hi Europe. "We have had a very good level of re-booking, even though the next Hi Europe is two years away," said Monique Bos, exhibition sales manager. "Our exhibitors are very happy with the number of visitors. One has told me that they have been exhibiting at all of the Hi events and this has been the busiest show they have had."

A company making its first appearance at Hi Europe 2006 is Gate2Tech. Born out of a project funded by the European Union to create an institute for microencapsulation science and technology, Gate2Tech aims to become a leading provider of technical information and consulting, acting as a conduit between universities and research centres on the one hand, and commercial organisations in the food industry on the other.

"We know from our experience with the 'ncapsolutions' project that there is real demand for the expertise we're able to offer in the field of microencapsulation," says Dr. Jean-Michel Pommé, managing director of Gate2Tech (pictured). "But Gate2Tech is much more than the previous network: it is also a technology transfer office which can help our customers increase their competitiveness by reducing their investment in research and development and speeding their time to market. We're at Hi EUROPE 2006 to make potential customers aware of what we can do for them."

Microencapsulation technology can be used to deliver a broad spectrum of ingredients - including sweeteners, colours, acidulants, flavours, oils, peptides, amino acids and enzymes - in a range of food formulations. The technology can also reduce costs for food manufacturers, especially those using sensitive ingredients and/or live products such as probiotics. Preservative use can also be reduced.

A report by Frost & Sullivan last year indicated that demand for encapsulation technologies is growing at around 10% per year, driven partially by increased use of health ingredients in foods.
GATE2TECH: Stand M58

Thursday
16 Nov 2006
Messe Frankfurt

Yesterday in pictures
More pictures from around HI2006 yesterday. [Page 3](#)

Innovation Seminars
An important opportunity to build on your market and scientific intelligence.

JC Robert (Bac pro 2006) est sur "Envie d'Agir", revue en ligne sur l'éducation du Conseil régional, un apprenti de l'ENILIA est à la une : pour en savoir plus, aller à l'adresse suivante : <http://www.poitou-charentes.fr/fr/exergue/newsletters/envies/3/index.html>

TALENTS FAVE

Envie d'Avancer

Enseignement supérieur : pensez aussi à l'apprentissage



Jean-Charles, 20 ans, prépare son BTS Industrie Agro-Alimentaire (option lait) à l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires (Surgères - Charente-Maritime) et au sein du site de production d'Eural Poitouaine à Dangé-Saint-Romain (Vienne). Particularité : à l'enseignement scolaire classique, il a préféré l'apprentissage. « J'ai commencé et je continue comme ça, car ça permet de découvrir le métier plus directement, de voir vraiment ce que c'est », explique-t-il. Son objectif : devenir chef de production en laiterie, en comptant sur la pertinence de l'expérience acquise deux semaines par mois en moyenne dans l'entreprise.

Pour mettre en cohérence les formations des jeunes et les besoins des entreprises, pour que chacun ait un métier en Poitou-Charentes, la Région développe l'apprentissage, notamment dans l'enseignement supérieur. Sur les 500 nouvelles places (soit 38 formations) autorisées à ouvrir par la Région à la rentrée 2007, 200 le seront dans l'enseignement supérieur (DUT, BTS, Licence Professionnelle, Mastère Professionnel).

Entre 2005 et 2007, 1500 places d'apprentissage auront été créées par la Région, dont 650 dans l'enseignement supérieur.