



AMICALE DES
ANCIENS ELEVES
de L'ENILV
Aurillac

ASSEMBLEE GENERALE 2024



12 Octobre 2024



Le laboratoire français, au service des fromages AOP et de terroirs fermiers ou industriels, depuis plus de 30 ans ! La plus large gamme de levains d'affinage jamais proposée.

L'AUTRE MANIÈRE DE PRATIQUER L'ENSEMENCEMENT tél. 04 71 48 85 00 • lip-sas.fr



Notre mission :
« Entreprendre pour bien nourrir l'Homme »

C'est se réinventer en permanence pour répondre durablement aux nouveaux défis de l'alimentation.



GROUPE SAVENCIA
 Saveurs & Spécialités

Savencia est un groupe alimentaire **international, familial, indépendant** et orienté long-terme. Notre développement s'appuie sur une stratégie de différenciation et d'innovation, des **produits de haute qualité** et des **marques fortes et uniques**. Partout dans le monde, nous répondons aux nouvelles attentes des consommateurs et accompagnons les professionnels de la gastronomie.



www.savencia.com
 www.savencia-fromagedairy.com

EDITO DU PRESIDENT

Patrice BOULARD

Le conseil d'administration de l'amicale et moi-même, sommes honorés de vous retrouver, pour cette assemblée générale au cœur du MASSIF DU SANCY. Ce moment convivial de rencontres entre anciens de toutes générations, professionnels et enseignants, nous permet de garder le contact avec l'ENILV Lycée Georges POMPIDOU.

Cette année, nous souhaitons organiser une journée autour des AOP puydômoises. Notre journée a débuté par la visite de l'un des spécialistes des pâtes persillées d'Auvergne, Société laitière de Laqueuille. Puis cet après-midi, nous avons été accueillis au cœur des montagnes, au Gaec des Estives, où le Saint Nectaire est roi. Nous remercions chaleureusement l'ensemble de ces entreprises et nos guides, qui sont pour certains des anciens élèves, pour leurs partages de savoirs et leurs disponibilités.

Je voulais continuer mon édito par un franc et sincère remerciement à nos partenaires. Ils ont, comme chaque année, répondu présent à nos sollicitations. Grâce à eux, nous pouvons faire perdurer l'activité de notre association et répondre aux besoins des professionnels en recherche de personnel et aux anciens en recherche d'emploi.

Après quelques années où notre préoccupation était la hausse des intrants de nos productions, nous connaissons aujourd'hui, une autre crise dans nos professions, elle était malheureusement prévisible, le manque de bras et de matière grise. L'agribashing et l'agrobashing ont fait leur travail, couplés avec les effets démographiques et un certain isolement de notre région.

Mais l'établissement n'est pas resté impassible face à cette crise des vocations avec l'ouverture de nouvelles sessions « plus séduisantes », correspondant aux besoins et aux parcours de formation liés au PEM2i pôle d'Excellence Microbiologie. Nous trouverons ainsi, à la rentrée 2025 le BTSA ANABIOTEC (analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales), associé avec le BTSA existant BIOQUALIM (qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire) option IAA et option produits laitiers. Ces diplômes de l'enseignement supérieur, seront déclinés en cursus par la voie initiale ou par l'apprentissage

La création du titre fromager, est aussi la preuve de cette adaptation au besoin du marché du travail.

Nous espérons vivement que les jeunes et les moins jeunes vont nous rejoindre...

L'amicale a aussi un rôle à jouer dans l'attractivité de nos métiers. Nous sommes à la disposition des écoles pour les épauler et permettre un lien auprès des acteurs de la filière. L'outil ENILJOB en est un ...

Par ailleurs, il apparaît que certains jeunes ou stagiaires ont des ambitions de créer leur entreprise en faisant le choix à la fin de leur cursus, d'ouvrir des ateliers de

transformation adossés à une exploitation agricole familiale, nous ne pouvons que les féliciter de leur choix.

Je renouvelle mes remerciements à nos nombreux partenaires qui permettent à l'amicale de se maintenir à un niveau de service toujours performant et apprécié.

N'hésitez pas à contacter notre secrétariat pour toutes demandes (propositions d'emploi par exemple) nous ferons le nécessaire pour répondre au mieux à vos attentes.

Je tiens particulièrement à remercier, encore et toujours, les anciens qui ont aidé à la recherche de nouveaux partenaires. Ce soutien renouvelé chaque année, nous permet de nous maintenir à un niveau performant. Si vous aussi, vous connaissez des entreprises susceptibles de nous aider, n'hésitez pas à transmettre leurs coordonnées à Marie-Christine. J'en profite pour la remercier pour la qualité de son travail.

Pour terminer mon propos, je renouvelle mes remerciements à Monsieur Cazassus, Monsieur Monnier, Madame Arzac, Monsieur Boulard et l'ensemble des équipes de l'établissement pour l'intérêt constant qu'ils portent à notre amicale : « leurs soutiens logistiques sont vitaux pour nous ». **Je n'oublie pas les équipes enseignantes du lycée et du CFPPA qui s'impliquent au quotidien pour l'avenir de nos professions.**

Amicalement



PIERRE GUERIN SAS
+33 (0)5 49 04 78 00
contact@pierreguerin.equans.com
www.pierreguerin.com

Vos besoins, Nos produits

- Cuves de stockage
- Cuves de procédé
- Agitateurs
- Systèmes de mélange
- Systèmes NEP

L'expérience de votre métier

- Laits de consommation
- Crèmes et beurres
- Yaourts, fromages et desserts
- Préparation des ferments & levains
- Cristallisation du sérum





VOS ÉTIQUETTES ADHÉSIVES DEPUIS 1972



Fabricant d'étiquettes adhésives de père... en fille

03 80 53 99 80
contact@depp.fr
www.depp.fr



Nos étiquettes habillent vos produits depuis 1972

MAGYAR

13, Avenue Albert 1^{er} - 21000 DIJON France
Tél. +33 (0) 3 80 53 22 22 - Fax +33 (0) 3 80 45 27 02
E-mail : magyar.sa@magyar.fr
Site web : www.magyar.fr



LA TECHNOLOGIE ET
L'INNOVATION
AU SERVICE
DE LA COLLECTE
ET DU TRANSPORT DE LAIT

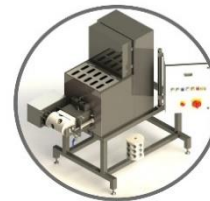


Avedemil
Equipements et matériels de fromagerie

Votre lait vaut bien un fromage



Accompagnement
dans vos projets



Equipements



Service Après Vente

ZI NORD Chemin des Pinats

16700 Ruffec, FRANCE

Tél : +33 (0)5 45 89 11 48

@ : contact@avedemil.com

Site : www.avedemil.com

VEOX
VALVE

VANNE DE NON-MÉLANGE
À DOUBLE CLAPETS
INDÉPENDANTS, SANS PERTE
DE PRODUIT À L'OUVERTURE

Bénéficiez d'une plus grande flexibilité et disponibilité de vos lignes de production, grâce aux 3 étanchéités interchangeables du clapet supérieur (joint flottant PFA, joint élastomère EPDM ou FKM, clapet PEEK). Les nombreuses variantes de la vanne VEOX permettent de couvrir tous les usages en répondant aux exigences des process sanitaires : version fond de cuve, aseptique, raclable, 3 corps ou corps étagé et également la dernière déclinaison brevetée VEOX de lavage.



definox.com



DEFINOX
BOOST YOUR PERFORMANCE

ALTITUDE
Le choix de l'élevage authentique

Nos métiers cultivent la passion !



Bovins / Ovins / Lait / Porc / Génétique & Reproduction
Santé animale / Agrodistribution / Distribution grand public

LE MOT DU PROVISEUR

Eric CAZASSUS

Cher(e)s anciennes et anciens de l'Amicale de l'ENILV

L'année scolaire passée s'est magnifiquement conclue avec un taux de réussite global sur l'EPL aux examens de 93,6% soit plus de 6 points au-dessus de la moyenne nationale.

Cela représente concrètement 206 diplômés sur 220 candidats présentés aux examens. Ce ne sont pas moins, également, 11 promotions sur 19 ayant un taux de réussite de 100%. Nous pouvons être fiers de nos apprenants ainsi que de l'ensemble des équipes qui œuvrent à cette réussite.

Fiers aussi nous pouvons être des indicateurs de cette nouvelle année scolaire 2024-2025.

En effet, avec un effectif enfin devenu stable sur le lycée avec 354 apprenants, les effectifs en apprentissage progressent de + 4%, tout comme en formation continue.

De plus, deux faits marquants ponctuent cette nouvelle rentrée :

- une hausse spectaculaire du nombre d'étudiants sur l'EPLEFPA avec +8%
- et pour la première fois dans l'histoire séculaire de notre établissement, un sexe ratio qui s'inverse avec 52% de filles contre 48% de garçons.

Preuve s'il en était besoin que notre établissement suit les grandes tendances nationales.

Cependant nous ne faisons pas que suivre les tendances nous les anticipons.

Deux grands projets structurants pour notre avenir sont en ordre de bataille et sont, à ce jour, entièrement financés par le plan de Relance France 2030.

- 1) Tout d'abord sur la filière élevage avec le projet ACTIFE (Accompagner les Transitions et l'Installation dans le massif central pour la Formation en Elevage) doté d'un financement de 500 000 € pour l'exploitation agricole et le CFPPA.
Ce projet intitulé sur notre site « Eleveur à 35 H » vise à travers l'organisationnel (Monotraitte), le numérique et la robotique à réduire le temps de travail et sa pénibilité à rendre le métier d'éleveur plus attractif auprès des générations montantes.
- 2) L'adhésion de notre établissement au PEM2i (Pôle d'Excellence en Microbiologie industrie et innovation) qui vise à créer un véritable continuum de formation du niveau Bac à Bac + 8 sur le bassin d'Aurillac.
Ce projet se concrétisera par la création, après le Bac STL déjà présent, d'un BTS Anabiotec (Analyse et Biotechnologie) en mixage formation initiale scolaire et apprentissage ainsi que notre Bioqualim qui s'enrichira d'une filière apprentissage et ce dès la rentrée scolaire 2025.

De plus, en lieu et place de l'ancienne exploitation agricole, un nouveau bâtiment, financé par le Conseil Départemental du Cantal, va voir le jour. Hébergeant les grandes entreprises en microbiologies du bassin aurillacois dans un but de Recherche et de Développement, ce nouveau bâtiment aura également vocation à recevoir nos apprenants lors de leurs travaux pratiques avec un matériel de haute technologie du dernier cri dès 2027.

Voici, brossé, en quelques lignes, l'avenir de notre établissement.

Conscients de notre histoire mais résolument tournés vers l'avenir,
Fiers de notre excellence en termes de formation mais lucides des nécessaires évolutions pour rester au sommet,

Confiants dans un avenir, dédié à la jeune génération, sereins et ouverts,

Vous avouerez qu'à plus de 100 ans, notre Ecole ne prend pas une ride bien au contraire.

Et si notre secret n'était en fait, pour ne pas vieillir, que de regarder toujours devant avec une volonté féroce de rendre fiers nos prédécesseurs !

Très cordialement.

Eric CAZASSUS,
Directeur de l'EPLFFPA d'Aurillac

D HUGONENC et E FORETNEGRE



La sécurité à votre Mesure
Habitation - Auto - Moto
Risque professionnel
Complémentaire maladie
Indemnités journalières
Placement retraite

AXA ASSURANCES

- Compte courant et services associés
- Livret
- Compte Titres
- PEA



AXA BANQUE
réinventons / la banque

1 AVENUE MILHAUD 15000 AURILLAC
Fax 04 71 48 29 41 **04 71 48 56 88**



GROUPE GRANDAY
Acteur de l'Agroalimentaire



PRÉSURES MILIEUX DE CULTURE MATÉRIEL FERMENTS D'AFFINAGE ÉPICES POUR FROMAGES

150 ans d'expérience
et toujours aussi naturel ...



Présures Granday® et Présures Berthelot® sont des marques des **Laboratoires ABIA**
ZA les Champs Lins - 51 Impasse du pré des taupes / 21190 MEURSAULT - FRANCE
Fax : +33(0)3 8020 8001 - Tél : +33(0)3 8020 8000 / contact@laboratoires-abia.com - www.laboratoires-abia.com



BONNET Hygiène



Heege
Pour une planète propre

Agence Aurillac
106 av Gal Leclerc « La Ponétie »
15000 AURILLAC
Tél. 04 71 47 21 65
Fax. 04 71 47 29 29
E-mail : contact15-bh@heegeo.fr





ON RECRUTE !



Postes à pourvoir en PRODUCTION et LOGISTIQUE.

Envoyer votre candidature

(CV & lettre de motivation) à : recrutement.lpb@sill.fr

Retrouvez-nous sur   et sur notre site lepetitbasque.fr

SOGEBUL



HYGIÈNE
BROSSERIE
PROTECTION
ANALYSE
TUYAUX

FERMENTS
PRÉSURE
FRUITS
ÉPICES
ARÔMES



EMBALLAGE
MOULES
TOILES
DÉCOUPE
MATÉRIEL

SOGEBUL

03 84 73 78 20 / 02 47 27 68 25

Ouest

75 ANS

- ... D'ESPRIT COOPÉRATIF
- ... DE PASSION COLLECTIVE
- ... DE SAVOIR-FAIRE
- ... D'AUTHENTICITÉ DU PRODUIT



PRODUCTEUR & AFFINEUR
DEPUIS 1949

CONTACT

-  +33 (0)4 73 22 18 00
-  commercial@laqueuille.net
-  www.fromages-laqueuille.fr



 **Société laitière**
de LAQUEUILLE



RAPPORT D'ACTIVITES

Marie-Christine THERON

Lors de notre dernière Assemblée Générale du samedi 14 octobre 2023, à Lascelle, ont été élus pour trois ans, conformément aux statuts :

Mme BALME Anne, M. BOULARD Patrice, M. LANTUEJOUL Thomas, M. SALLES Pierre, M. TISSANDIER Alexandre, M. VERNIOLE Michel.

Lors de la première réunion du bureau, il a été procédé aux élections :

M. BOULARD Patrice a été élu Président
M. MONTOURCY Gilbert et Mme BALME Anne, Vice-Présidents
M. LASSALLE Guy, Trésorier - M. TEISSEDOU Philippe, Trésorier adjoint
M. LAFON Robert, Secrétaire - Mme TRAYSSAC Fabienne, Secrétaire adjointe

Tiers sortant renouvelable à l'Assemblée Générale 2024

M. LAFON Robert, M. MALROUX Fabien, M. MANIAVAL Tony, Mme RABANNE Florence, Mme TRAYSSAC Fabienne

Nos activités

1 - Carrefour des métiers (rencontre élèves et professionnels)

Il a eu lieu le jeudi 28 mars 2024, salle des AOP du Centre de Ressources du lycée Georges Pompidou, en présence de M. Cazassus, Proviseur et de quelques enseignants. Cette journée a pour but de faire se rencontrer les étudiants BTS BIOQUALIM (1^{ère} et 2^{ème} année) avec des professionnels de l'agroalimentaire, anciens élèves de l'ENILV. Cette année nous l'avons proposé également aux élèves de terminale du lycée Georges Pompidou. Après une présentation de l'amicale et du service emploi (Eniljob) par Patrice Boulard, deux groupes d'étudiants BTS deuxième année ont exposé les travaux réalisés au cours des séances de pluridisciplinarité (produits innovants). La parole a été donnée ensuite aux professionnels qui s'étaient déplacés pour témoigner sur leur parcours et leurs différentes expériences professionnelles. Les échanges ont permis aux jeunes de découvrir la diversité des débouchés qu'offre la filière agroalimentaire et aux anciens de transmettre la passion de leurs métiers. Dix-sept professionnels étaient présents (directeur d'usine, responsable production, responsable qualité, responsable laboratoire, chef d'équipe, technicien production, technicien recherche et développement, technicien terroir et signe de qualité, apprenti manager commercial et marketing). Nombreux ont fait part de leurs besoins de recrutement à court terme dans leurs entreprises.

Les discussions se sont ensuite prolongées autour d'un apéritif dînatoire. Un sondage a été effectué faisant apparaître que les étudiants ont trouvé un réel intérêt aux témoignages. Il n'y a pas eu d'avis négatifs et tous ceux qui sont restés à la partie conviviale ont indiqué avoir parlé avec les professionnels. Une bonne partie des élèves ont jugé la formule intéressante de par la diversité des professionnels et des métiers présentés (83 % ont indiqué avoir avancé dans leur projet).

2 - Assemblée Générale

Elle a eu lieu le samedi 14 octobre 2023 à Lascelle et ses environs. Deux visites ont été organisées (Entreprise Matière travaux publics, Laboratoire LIP SAS). Dès le matin, nous avons été chaleureusement accueillis par Raphaël Roudière, directeur de l'usine Matière, Franck Dagiral, technicien bureau d'études et Tony Provenchère, responsable qualité. Nous avons parcouru les différents ateliers (atelier de fabrication de découpe et montage). Créée en 1932 par Louis Matière qui a débuté par la pose de canalisation, l'entreprise s'est convertie petit à petit vers les ouvrages en béton préfabriqué dans les années 1983 et, suite au rachat de l'usine Larive à Bagnac-sur-Célé, l'entreprise s'est tournée vers les grands ponts métalliques et l'invention du concept Unibridge. Cela lui a permis d'obtenir ses premiers grands contrats export représentant 5 % du chiffre d'affaires. Matière, c'est aussi 500 salariés, cinq agences dont le siège d'Arpajon et sept usines de production qui ont réalisé 15 000 ouvrages dans plus de 60 pays.

En début d'après-midi, nous avons été accueillis par Cédric Deltrieu, Directeur du LIP et son équipe pour la visite du nouveau laboratoire LIP SAS. Le GIE LIP (Laboratoire Interprofessionnel de Production), est créé en 1983 par les fabricants fromagers des Appellations d'Origine Contrôlée du Massif Central. Dès sa création, une convention le lie avec l'INRA qui lui assure la fourniture de souches. Sa mission : Développer des ferments d'affinage et d'aromatisation pour la transformation fromagère et charcutière en s'adaptant aux besoins particuliers des transformateurs. Fort de son expérience et de son savoir-faire, le GIE LIP se transforme en Société par Actions Simplifiée (SAS LIP) le 1 janvier 2001, pour développer et commercialiser sa gamme de ferments d'affinage sur l'ensemble de la filière laitière française et européenne. En 2006, mise en place d'un contrat de collaboration avec les Laboratoires ABIA à Meursault (CÔTE-d'OR), lesquels agissent en qualité de distributeur exclusif. En 2011, mise en place d'une cellule de R&D autonome qui assure le développement. En 2019, construction d'une nouvelle unité de production et de R&D avec un hall de circulation, laverie, bureaux... Nous avons découvert les différentes salles de ces nouveaux locaux depuis une galerie et les différentes étapes pour l'élaboration des souches (de la pesée des ingrédients, jusqu'à la mise en culture dans des boîtes de pétri qui sont dans un premier temps stérilisées afin de faire croître les bactéries et ensuite refroidies afin d'être gélifiées puisensemencées)

Notre Rôle

1- Gérer les offres d'emploi et de stage sur le site : www.eniljob.fr et participer ainsi à l'insertion professionnelle des étudiants. ENILJOB est destiné aux apprenants actuels et aux anciens élèves. Ce service est gratuit pour l'ensemble des entreprises agro-alimentaires souhaitant déposer une offre d'emploi ou de stage. Du 1^{er} janvier 2024 au 17 septembre nous avons reçu 554 offres d'emploi, 11 offres de stage et 101 offres d'apprentissage. Sur l'année 2023, nous avons 1 031 offres d'emploi, 39 offres de stage et 20 offres d'apprentissage. Les anciens élèves peuvent à partir d'ENILJOB connaître toutes les coordonnées des entreprises qui recrutent (ceci à condition d'être à jour de la cotisation). Lors de l'adhésion un mot de passe leur est communiqué afin d'avoir accès à ces informations. Pour les élèves actuels et des promos N-1, l'adhésion est gratuite, à condition qu'ils en fassent la demande.

2 - Apporter une aide financière aux voyages d'études des élèves. Cette année, nous avons attribué 200 € aux élèves de Terminale bac STAV pour leur voyage qui a eu lieu du 17 au 20 octobre 2023 en Camargue et 600 € aux élèves Certificat de spécialisation pour leur voyage qui a eu lieu du 2 au 5 avril 2024 dans le Jura.

3 - Participer, à la remise des diplômes, aux élèves de BTS, bac technologique, bac général, en présence de l'équipe de direction, enseignants, anciens élèves et parents d'élèves. Elle a eu lieu à l'amphithéâtre du Lycée Georges Pompidou, le vendredi 22 décembre 2023.

4 - Suivre et aider les étudiants durant leur formation (encadrement pendant leur stage, participation aux jurys d'examens, correction des rapports de stage, accueil dans les entreprises).

5 - Accueillir les élèves quelques mois après leur arrivée pour leur présenter nos activités et échanger autour d'un pot de l'amitié.

Site Internet et page Facebook

Notre site : www.enilv-aurillac.fr comprend différentes rubriques :

- Qui sommes-nous : présentation de l'amicale, mots du président, mots du proviseur, membres du bureau, nos partenaires avec descriptif et lien vers leur site.
- Nos activités : Forum des métiers, remise des diplômes, assemblée générale
- Nos publications : bulletins annuels de nos différentes Assemblées Générales, les revues des ENIL, la plaquette de présentation de l'amicale.
- et enfin des photos de nos différentes manifestations et une rubrique cotisation en ligne vous permettant de régler votre cotisation par carte bleue.

Vous trouvez également un grand nombre d'informations concernant nos activités et nos partenaires, sur notre page Facebook « Anciens Elèves Enilv Aurillac ».



LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

FERMENTS DE SURFACE, D’AFFINAGE, ET DE BIOPROTECTION

Gamme LALCULT® Protect

Nos nouvelles solutions de bioprotection participent au contrôle de la croissance de *Listeria Monocytogenes* et des moisissures dans les produits laitiers

UNE LARGE GAMME D’APPLICATIONS

www.specialty-cultures.lallemand.com - lsc@lallemand.com





LE RÉSEAU FORMATION EN INDUSTRIE LAITIÈRE

www.anfopeil-enil.fr



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION

LA BOVIDA

LE PARTENAIRE AU

QUOTIDIEN

DES MÉTIERS DE BOUCHE



02 48 66 73 00 labovida.com

novonesis

Des biosolutions pour les produits laitiers

Les consommateurs attendent beaucoup des produits laitiers : qu'ils soient bons et sains, produits de façon responsable avec un bon rapport qualité-prix. Grâce à nos biosolutions, dépassez ces attentes et obtenez le meilleur de votre processus.



Le terme "Biosolutions" ne doit pas être entendu comme « certifié issu de l'agriculture biologique » mais plutôt comme un terme générique décrivant des solutions industrielles issues de la biologie (comprenant, mais sans se limiter aux enzymes et microorganismes), qui participent à accélérer la transition vers un avenir durable et plus vert, en contribuant à réduire les émissions environnementales et l'impact climatique.



osmose™
impressionnez.

IMPRIMERIE
AGENCE DE COM
COVERING VEHICULE
ENSEIGNE
SIGNALETIQUE

STAND & DECORATION
PRINT GRAND FORMAT
OBJETS PUBS
MARQUAGE TEXTILES
SERIGRAPHIE / BRODERIE

www.osmose-print.com www.osmose-pub.com
04 71 48 11 56 devis@osmose-communication.fr

LES 30 FERMES DE CANT'AVEY LOT

« Lait »
Produits
Vachement
bon !!!!

2 route de Blazy - 46270 Bagnac sur Célé - 05 65 40 55 58 – contact@cantaveydot.fr

UN ATOUT POUR LA DIFFUSION DE CONNAISSANCES SUR LES FILIÈRES FROMAGÈRES DANS L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

QU'EST-CE QUE LE RMT FROMAGES DE TERROIRS ?

Le RMT Fromages de Terroirs est un des Réseaux Mixtes Technologiques, reconnus et labellisés par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Il s'agit d'un réseau conventionné qui vise à développer des relations de travail entre la recherche, la formation et le développement sur les questions que posent les filières fromagères de terroirs (AOP,IGP, lait cru et/ou fermières) et les changements auxquels elles doivent faire face,

autour de quatre axes :

1. Accompagner la production de fromage au lait cru et améliorer la connaissance sur ces produits
2. Appréhender les évolutions dans la mise en œuvre des savoir-faire traditionnels
3. Anticiper les évolutions des ressources naturelles du terroir en lien avec les pratiques et le changement climatique
4. Comprendre l'évolution des collectifs AOP/IGP et de leurs pratiques, au fil du renouvellement des générations.

UNE VOLONTÉ DE VALORISER LES CONNAISSANCES ET PARTAGER LES ENJEUX DES FILIÈRES AU SEIN DES FORMATIONS

Le RMT souhaite assurer un transfert des connaissances générées aux futurs opérateurs du secteur fromager via les structures d'enseignement technique et supérieur.

Un premier dispositif s'appuyant sur une enseignante d'une ENILV (Florence RABANNE, enseignante de Génie Alimentaire à Aurillac) a permis la mise en place des modules de formation pluridisciplinaires visant à créer du lien entre les filières à la fois en amont et en aval. Cette démarche a été possible grâce au soutien de la DGER qui l'a d'ailleurs pérennisée en mettant en place le dispositif "correspondant RMT".

La volonté est de **toucher un nombre plus important de lycées agricoles en zone de production laitière sous AOP/IGP** sur les enjeux auxquels doivent faire face les filières et en particulier ceux relatifs aux pratiques « amont » en lien avec la qualité du produit fini.

QUELLES SONT LES PRODUCTIONS TECHNIQUES ET SCIENTIFIQUES DU RMT FROMAGES DE TERROIRS ?

Les productions du **RMT Fromages de Terroirs** sont **mises à disposition** des filières fromagères sous IG, des partenaires du RMT Fromages de Terroirs et de tout autre organisme technique et de développement qui s'y intéresse.

Ces productions, **résultats du travail de groupes thématiques** abordent des sujets très divers : conditions de production et caractéristiques des fromages, diversité sensorielle des fromages, durabilité des filières fromagères, écosystèmes microbiens des laits et des fromages... et sont de natures variées : fiches outils (résumés de connaissances ; guides de procédures,...), des revues de connaissances, des présentations, des démarches méthodologiques,...

QUELS SONT LES INTÉRÊTS POUR VOUS, ENSEIGNANTS, FORMATEURS ?

C'est une véritable opportunité de disposer de contenus scientifiques fiables, récents, élaborés avec la R&D, structurée au sein du RMT Fromages de Terroirs, avec les filières fromagères AOP présentes sur nos territoires. Certains de ces outils peuvent être réinvestis tels quels dans vos cours ou peuvent nécessiter une adaptation en fonction des classes auxquelles vous vous adressez. Ils peuvent être le support de modules pluridisciplinaires (EIL : enseignement d'initiative locale, MAP : module d'adaptation professionnel, MIL : module d'initiative locale,...).

Ces outils vous permettront d'apporter une source de réflexion pour les jeunes sur les enjeux des filières AOP/IGP pour nos territoires et de faire face aux changements qui nous attendent.

EXEMPLES D'OUTILS POUR VOS ENSEIGNEMENTS/FORMATIONS

Le kit changement climatique

Ce kit a été réalisé en 2023 dans le cadre de l'Axe 3 du RMT Fromages de Terroirs sur le Changement climatique et les ressources alimentaires. Il a pour objectifs de présenter les impacts du changement climatique en agriculture et d'animer la réflexion au sein des filières sous IG. Il se base sur les contributions de différents acteurs de la recherche et de la technique du RMT Fromages de Terroirs.

ATOUS

Ce projet (2011-2014) a permis de produire des outils d'accompagnement pour optimiser l'autonomie fourragère des exploitations :

- 1) caractérisation de la diversité prairiale avec des services écosystémiques associés à chaque type de prairie et raisonnée par rapport au massif concerné ;
- 2) diagnostic du fonctionnement fourrager et des services écosystémiques à l'échelle de l'exploitation,
- 3) méthodologie cartographique pour agréger et représenter les services écosystémiques à l'échelle territoriale,
- 4) méthode d'animation de collectifs.

Livre - La microflore du lait cru

« Vers une meilleure connaissance des écosystèmes microbiens du lait et de leurs facteurs de variation » (Laithier et al., 2011)



Vidéos

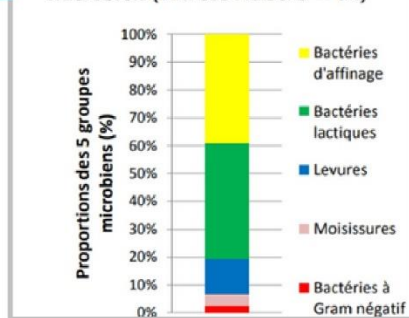
Colloque Fromages au lait cru, du pré à l'assiette l'indispensable approche globale des 16 et 17 novembre 2023. Présentations et vidéos.



FlorAcQ

Démarche d'accompagnement des producteurs de laits pour orienter les équilibres microbiens des laits en faveur de la qualité des fromages au lait cru, se concrétisant par un classeur contenant : une aide à la mise en œuvre de la démarche, des contenus de formation des techniciens d'élevage et des producteurs de lait, des diagnostics de pratiques agricoles, des outils d'analyse des équilibres microbiens.

Représentation graphique de l'équilibre microbien (Indices Relatifs = IR)



DES DOCUMENTS SUPPORTS AVEC DES RESSOURCES SCIENTIFIQUES FIABLES :

Fiches de synthèse :

- « Quelles solutions pour réduire l'astreinte de la traite ? Quelles conséquences sur la production et la qualité de lait ? » (Pomiès et al., 2008)
- « Produits de nettoyage de la machine à traire et produits d'hygiène des trayons Préoccupations des filières fromagères sous SIQO » (Berodier et al., 2013)

ET BIEN D'AUTRES RESSOURCES CONSULTABLES SUR LE SITE DU RMT FROMAGES DE TERROIRS :

www.rmtfromagesdeterroirs.com

N'hésitez pas à contacter **Florence Rabanne** pour toute demande :
florence.rabanne@educagri.fr

GAEC DES ESTIVES, 63150 MURAT-LE-QUAIRE

La ferme des Estives a été fondée en 2007, au moment de l'installation de Sébastien Ramade.

Il s'agit d'une exploitation familiale, et il fait partie de la cinquième génération.

Auparavant, la ferme produisait du lait qui était vendu en partie à une laiterie, et une autre dans des maisons d'enfants de la vallée du Sancy.



En 2008, la ferme des Estives a fait construire un atelier de fabrication de Saint Nectaire fermiers et une stabulation pour les vaches laitières. En 2012, une cave d'affinage est venue compléter l'exploitation.

Depuis cette date, l'intégralité de la production est vendue en vente directe à la ferme.

La ferme a une surface de 220 Ha de prairies naturelles. Elle est composée de 46 vaches laitières et de 50 génisses de renouvellement.

Deux associés gèrent la ferme : Sébastien Ramade BTS IAA IL; et Claire Gouthay BTS IAA IA installée depuis mai 2024. Ils sont aidés par quatre salariés à plein temps.

32 tonnes par an de Saint Nectaire fermiers sont produits, ainsi que 1 tonne d'Eugénie du Puy Gros.

La ferme accueille 100 couples de vaches et veaux en Estives l'été.

Depuis l'été 2020, tous les animaux sont nourris avec du foin de séchage en grange.



Spécialiste en chaudronnerie inox
pour industries chimiques et agro-alimentaire
Acier inox - aluminium

EURL STEFANOVIC

154 Avenue Louis Pasteur
43700 SAINT GERMAIN LAPRADE

info@cipiac.fr

04 71 03 03 23

www.stefanovic.fr

 chaudronnerieStefanovic



Solam
Société Laitière de Macouria

Yoplait

YANA
Produit de nos vaches

afaq
ISO 22000
Sécurité
des aliments
AFNOR CERTIFICATION

afaq
ISO 9001
Qualité
AFNOR CERTIFICATION

Adresse : Solam
3205 avenue de la laitière - La Carapa
97355 Macouria - Guyane française

Tél : 05 94 38 70 70
Fax : 05 94 38 73 51

contact@solam.fr
www.solam.fr

L'AOP Saint-Nectaire **recrute** .

Ton nouveau
bureau
t'attend.

Et promis, il est assez grand!



SAINT-NECTAIRE

NECTAR DES PRAIRIES NATURELLES

Plus d'info : aop-saintnectaire.com

LA SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE A 75 ANS : MAIS QUI EST DONC CETTE MYSTÉRIEUSE MÈMÉE ?

Article du journal La Montagne, publié le 04/06/2024

La Société laitière de Laqueuille, dans le Puy-de-Dôme, souffle ses 75 bougies. Retour sur l'histoire de ses pâtes persillées et de sa Mémée qui ont conquis le cœur des consommateurs dans toute la France et bien au-delà des seules frontières de l'Hexagone.

La Société laitière de Laqueuille souffle cette semaine ses 75 bougies, dans le Puy-de-Dôme. Soixante-quinze ans au cours desquels l'entreprise s'est imposée comme l'un des spécialistes de la pâte persillée et sa marque, La Mémée, a conquis le cœur des consommateurs. Tout a commencé en 1949 avec le maire, Antoine Sarliève. « Il rassemblait du lait collecté chez plusieurs producteurs. Puis ils se sont associés à quatre et ont lancé une laiterie dans le village de Laqueuille. Comme c'était trop petit, ils l'ont installée à Laqueuille-gare, sur la commune de Saint-Julien-Puy-Lavèze, et ont construit cet atelier », retrace Laurent Chevalier, président de la Société laitière depuis 2021. Car à Laqueuille, « on est dans le fief du bleu », salue Olivier Paupert, arrivé en 2013 et actuel responsable de la partie commerciale.



Laurent Chevalier, Rachel Da Silva et Olivier Paupert sous le portrait de la mystérieuse Mémée...

Premier bleu

Le premier bleu a été fabriqué en Auvergne dans les années 1850-1860. « Antoine Roussel a été le premier à mettre du bleu dans le fromage », poursuit Olivier Paupert. Comme l'AOP n'existait pas encore, c'est devenu le bleu de Laqueuille, avec un savoir-faire qui s'est transmis de génération en génération.



« Nous sommes dans un territoire de production laitière. Nous collectons le lait de 61 producteurs situés dans les 20 km autour de la laiterie. La taille moyenne des exploitations se situe à 40 vaches, et on est sur un territoire où la végétation et la flore permettent de fabriquer un fromage d'exception. » OLIVIER PAUPERT (responsable de la partie commerciale de la Société laitière de Laqueuille)



3.700 tonnes de fromages

Vingt-huit millions de litres de lait ont été transformés en 2023, 3.700 tonnes de fromage expédiées. « C'est un de nos plus gros volumes », abonde la directrice, Rachel Da Silva. Depuis deux ans, la Société laitière essaye de s'engager sur un prix auprès des producteurs collectés, afin de mieux les rémunérer. « C'est un enjeu afin de garantir les productions laitières autour de nous », sait la directrice. Le prix moyen payé qui leur est versé est de 500 € les 1.000 litres.



Peut-être en partie de quoi expliquer que leur nombre a progressé de 53 à 61. « C'est aussi la taille de l'entreprise, humaine, les gens se parlent. Et depuis trois ans, on a mis en place une sorte de "Doctolib" : les producteurs réservent des créneaux quand ils en ont besoin et un salarié de la laiterie intervient sur leur ferme. L'arrivée de Rachel et de Laurent a redynamisé le lien social qui s'était un peu effiloché. Ils vont chez les producteurs. On a de nouvelles exploitations qui arrivent, des jeunes qui s'installent », salue Olivier Paupert. « Deux sont en train de reprendre une exploitation hors cadre familial », illustre Laurent Chevalier.



Bleu, fourme, tome...



Si la Société laitière de Laqueuille pérennise sa production en amont, elle ne chôme pas non plus en aval. Les 110 salariés - ils étaient 90 il y a dix ans - produisent bleu de Laqueuille, bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert, bûche des neiges, bleu de chèvre, bleu de vache et brebis... et affinent aussi du bleu de brebis et bleu des Causses. « Nous avons lancé le bleu de chèvre fin 2023 », ajoute Rachel Da Silva. Du bleu de chèvre fabriqué une nouvelle fois en circuit court, à partir de lait collecté auprès de producteurs situés dans les Combrailles Puy-de-Dôme et Allier, et en Creuse.

« Hors bleu, on fait aussi de la tome et du gaperon », ajoute la directrice.

Des chips au bleu d'Auvergne AOP

Côté débouchés, la laiterie est tournée vers trois groupes de professionnels : la grande distribution ; le réseau des grossistes (qui livrent crémiers, hôpitaux, cantines, restaurateurs...) ; le monde industriel (qui transforme ses produits). Parmi ces derniers, figurent notamment les chips Brets, qui viennent de lancer une chips au bleu d'Auvergne AOP.



« C'est une grande fierté qu'ils nous sollicitent, c'est une reconnaissance », salue l'équipe. Et il n'y a pas que sur le territoire français que son bleu est apprécié : « On travaille avec le Japon, la Corée du Sud, les États-Unis, les pays de l'Est, l'Australie, la Nouvelle-Zélande... », illustre Olivier Paupert.



800.000 € d'investissements par an

Pour continuer ces productions et en lancer de nouvelles, il faut aussi investir. 800.000 € sont injectés chaque année. « Le conditionnement a été étendu dans les années 1980-1990 ; il y a eu des modifications au niveau du matériel et pour améliorer les conditions de travail. Il y a aussi eu des investissements en matière d'environnement et d'énergie : sur le groupe froid, pour passer d'une chaudière fuel à gaz, un nouveau bassin d'aération (125.000 €) ... »

Mais qui est cette Mémée ?

Un mystère persiste toutefois : qui est donc cette fameuse Mémée dont le portrait s'affiche sur les fromages de la Société laitière de Laqueuille ?

« Cette marque est née en 1976, mais il n'y a plus de trace. Qui l'a déposée ? Sans doute le directeur de l'époque. C'est quelque chose de sécuritaire, affectif, c'est une identité incroyable. » **OLIVIER PAUPERT** (responsable de la partie commerciale de la Société laitière de Laqueuille)

Et la Mémée a évolué au fil du temps. Au départ par exemple, elle portait une croix qui a aujourd'hui disparu.

« C'est un peu comme Martine. Les gens ont rentré ce nom dans le vocabulaire courant. C'est une vraie fierté, une espèce de phare au milieu de ce territoire », dit Olivier Paupert. Dans sa boutique installée à l'entrée de l'entreprise, la Mémée voit défiler 200.000 à 300.000 personnes par an. « Avant, Laqueuille se situait à mi-distance entre Genève et le bassin d'Arcachon. Il y avait quatre hôtels-restaurants. Beaucoup de voyageurs faisaient une pause ici, c'était un point de convergence. » Un point de convergence que fait perdurer la Mémée.



AFFINAGE

PÂTE MOLLE

PÂTE PRESSÉE

SERVI DORYL
CHEESE MOULDS EXPERT

📍 **LANGEAIS (37)** ☎️ **02 47 96 11 50**

BOBET matériel

Nous équipons les industriels depuis 1978

📍 RN 23 Le Poteau - 72470 CHAMPAGNÉ

✉️ commercial@bobet-materiel.com

☎️ 02.43.74.33.74

🌐 www.bobet-materiel.com

📱 [f](#) [in](#) [@](#)

SWYZZ

VOTRE EXPERT EN SOLUTIONS D'HYGIÈNE

VIKAN : Leader mondial de la brosse alimentaire !

VILED : Professionnel : Leader mondial du matériel manuel d'hygiène !

NILFISK : « À chaque secteur son autoclaveuse Nilfisk ! »

Renseignez-vous au 04 71 45 12 65 pour travailler avec l'un des leaders du marché !

Devis rapide et démonstration sur demande.

ZAC d'Esban - YTRAC
04 71 45 12 65 - contact@swyzz.fr



**SOCIÉTÉ FROMAGÈRE
DU LIVRADOIS**



35, rue Newton - ZI du Brézet
63 000 Clermont-Ferrand
Tél. 04 73 74 60 71
Fax. 04 73 74 60 79
livradois@livradois.fr

www.societe-fromagere-du-livradois.com

**Le Crédit Agricole
Centre France**

Partenaire

de la vie locale



0 800 400 000

Service & appel
gratuits

Internet

www.ca-centrefrance.fr



CENTRE FRANCE
Toute une banque
pour vous

CASIER RÉGIONAL DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE CENTRE FRANCE - Société coopérative à capital variable agréée en qualité d'établissement de crédit - Siège Social : 1, avenue de la Libération - 63000 CLERMONT-FERRAND CEDEX 9 - ISBN 440 200 488 RCS Clermont-Ferrand - Société de courtage d'assurance immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le n° 07 02 162

Hygiène de la traite

Hygiène des équipements

Food

Safety

*Hygiène en
industrie laitière*

Kersia vous accompagne
en proposant des solutions
d'hygiène innovantes pour garantir :
**la qualité du lait, la performance
industrielle et la sécurité des aliments.**

 **kersia**[®]
INVENTING A **FOOD SAFE WORLD**

#1 Acteur dédié
à la sécurité
des aliments
**de la Fourche
à la Fourchette**

Contactez votre expert :
02 99 16 50 00
contact@kersia-group.com
www.kersia-group.com

ABC PESAGE

06 07 33 98 76

Mail: abc.pesage.fr@gmail.com




Philippe GRANIER

**Balance Bascule Groupe d'étiquetage
Caisse Trancheur à Jambon
Vérification périodique Réparation
Correspondant local réseau CTVM**

DUO LOZÈRE

Fromagerie Artisanale Lozérienne



www.duolozere.fr - accueil.duolozere@orange.fr - 04.66.45.97.69 - Chastel-Nouvel (48) -   

L'ENILV - UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE

Céline ARSAC



ENILV UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE

ADMINISTRATION

DIRECTEUR: M CAZASSUS
DR. ADJOINT : M MONNIER
C.P.E : MME WILLEM-M GARCIA
DIRECTRICE CFPPA-OFA: MME ARSAC
ATTACHE : M VALADIER

HYGIENE /QUALITE/HACCP SECURITE ALIMENTAIRE

MME BALME - MME PAGLIA
M ARNAUD - M COMBES

LABORATOIRES CHIMIE/MICROBIOLOGIE

MME FAURE- M PAGLIA
MME PAGLIA-MME PIED-
MME RAVAZ
Techniciens :
MME DELPUECH-MME LAC-
M CRUHEGE

ATELIERS TECHNOLOGIQUES

Direction : MR BOULARD
Responsable Technique : MR GRANGE
Techniciens:
MME ALLAINÉ- M BESSIERES - M BATUT
M BOUTAL -M CONSTANT-M JOACHIM-
M LASCROUX- M LEFEVRE- M RODIER -
MME ZVIERIERA

ANALYSE SENSORIELLE

MME ALBOUY

ENSEIGNEMENT GENERAL

MATH / INFORMATIQUE:
M SOBELLA-MME ROBILLARD
- M DE PIERO

TECHNIQUES D'EXPRESSION
ET COMMUNICATION:

M FONTAINE

Anglais :

Mme VUARAND

EPS:

M ROUSSON

ECONOMIE

Economie-Gestion filière:
M GOUBERT
Economie générale :
MME BESSON

PROCESS

Technologie laitière et fromagère :
M COMBES- M FERRAND- MME LE ROY-
MME RABANNE -M TEISSEDOU- MR
VIGIER- M VIRELAUDE
Génie alimentaire/Techno viande :
Mme BALME, M ARNAUD
Génie industriel: M BALME

RELATIONS ENTREPRISES

Anfopeil- Formation continue-
MME ALBOUY

FROMAGERIE DU BURON
1904
MAÎTRE AFFINEUR
fromagerieduburon.com

LAITERIE DE LA VOUEIZE
1960
ARTISANS FROMAGERS
laiterie.de.la.voueize.com

SAINT-NECTAIRE FERMIER
Médaille & Affiné de père en fils depuis 1904

GRAND MUROLS
Notre spécialité !
Et ses dérivés :

PRODUCTEUR
Fromages & produits laitiers du Bourbonnais

Grand Chambérat
Sélection MOF

CPIL
Spécialiste en laboratoire.

Distributeur produits de labo et environnement | Z.A. Rue Pra de Serre - 63960 VEYRE-MONTON
04 73 89 69 75 / contact@cpil.fr / www.cpil.fr

LA FROMAGERIE DE SAINT-FLOUR
DEPUIS 1969
ELEVEURS, FROMAGERS & AFFINEURS

RECRUTE

100 collaborateurs
60 millions de litres de lait transformés par an
8500 tonnes de fromages à pâte persillée fabriquées par an

recrutement@lfo-occitanes.com

[FromagerieSaintFlour](https://www.facebook.com/FromagerieSaintFlour) www.fromagerie-saint-flour.fr



Eleveurs, fromagers et affineurs depuis 1969
De nombreuses opportunités à saisir dans les métiers de la production et de la maintenance



La Fromagerie de Saint-Flour appartient à la coopérative Sodiaal

clauger

TRAITEMENT INDUSTRIEL
TRAITEMENT D'AIR
GESTION DES FLUX D'AIR
CINÉTIQUE DE PERTE EN POIDS
REFROIDISSEMENT RAPIDE
OPTIMISATION D'ÉNERGIE
MAINTENANCE CONNECTÉE

CLAUGER AUVERGNE
138 avenue de la gare
63800 Cournon d'Auvergne
Tél: +33 (0)4 73 77 65 50
auvergne@clauger.fr

www.clauger.fr

SC EVI THERON

Carrosserie THERON
La Grange - 15220 ROANNES-SAINT-MARY
Tel : 04.71.62.82.50 - Fax : 04.71.62.80.88
scevitheron@orange.fr

CONCOURS EUROPEL A FALTICENI EN ROUMANIE

Florence RABANNE

Trois étudiantes en formation BTS Bioqualim "Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire" : Délia Bernasque-Maunas, Alaia Oçafrain, Valentine Viguié, accompagnées d'Eline Willem conseillère principale d'éducation et Florence Rabanne enseignante de Génie Alimentaire ont représenté la France au concours Europel organisé en Roumanie du 24 au 27 avril 2024.

L'objectif de ce concours est d'évaluer différents produits laitiers, cette année étaient soumis à dégustation : Beurre, lait, Emmental, fromage frais de brebis, Cascaval (fromage affiné d'Europe de l'Est à croûte lavée à pâte semi-dure fabriqué à partir de lait de brebis ou de vache).

Les grilles d'évaluation comportent entre 25 et 30 critères. Un jury d'experts évalue les mêmes produits et l'équipe d'étudiants la plus proche de leur résultat remporte le trophée.



Ce concours est l'occasion de rencontrer des étudiants du secteur laitier et agro-alimentaire venant d'horizons différents. Cette année, quarante étudiants étaient présents venant : d'Espagne, Etats-Unis, Finlande, Italie, Pays-Bas, Pologne, Roumanie et France grâce à l'équipe d'Aurillac. Quatre jours de compétition mais aussi de visites culturelles (université de Suceava, monastère, mine de sel....) de découverte de la Roumanie et d'échanges.

Nos étudiantes sont revenues avec 3 prix : Troisième sur l'épreuve "Emmental", seconde au classement général et première sur l'épreuve "fromage frais de brebis".

Un grand bravo à cette équipe qui a particulièrement bien représenté notre établissement, grâce à son sérieux, son dynamisme et sa bonne humeur, sans oublier Anne Balme, enseignante de Génie Alimentaire qui a assuré leur entraînement.

Concevoir & développer vos fabrications

LFL, spécialiste en ferments lactiques et d'affinage, des présures et coagulants et des solutions aromatiques et colorantes.

04.74.30.50.37
140 chemin de la zone d'activité
01370 ST-ETIENNE-DU-BOIS
contact@fourniture-laitiere.com
www.fourniture-laitiere.com

Présures, ferments et additifs
Matériels et emballages
Pour fromage, yaourt, crème, beurre, lait

Depuis 30 ans au plus près des fromagers fermiers.

Tél. : 04 74 62 81 44
info@coquard.fr - www.coquard.fr
69400 Villefranche s/ Saône - FRANCE



from-inox.fr

Atelier ZA Clément Ader · 64510 ASSAT · contact@from-inox.com

FOSS Votre partenaire pour l'analyse de vos produits laitiers et carnés *depuis 1956*



Bilan Matière ● Performances industrielles

Gain de productivité ● Optimisation des performances

Suivi en ligne de vos productions

ANALYTICS BEYOND MEASURE

FOSS - 35 rue des peupliers - 92000 Nanterre - Tél : 01 46 49 19 19 - www.foss.fr



Pianfetti[®]

Constructeur

FROMLAV[®]

Gamme complète de machines pour le traitement des fromages par **brossage** et par **aspersion**

FROMLAV[®] **IMMERSION**

Conception spéciale.
Sanitation intégrale:
· Immersion totale
· Cabine de lavage

Plus de 50 ans d'expertise

www.pianfetti-constructeur.com

LE POLE D'EXCELLENCE MICROBIOLOGIE INDUSTRIE INNOVATION SE STRUCTURE : PREMIERE ETAPE CREATION DE L'ASSOCIATION PEM2I ENTREPRISES

Caroline AROUS

Une nouvelle date marquante pour la structuration des acteurs socio-économiques du PEM2i, le 05 septembre 2024 a eu lieu l'Assemblée Générale Constitutive de l'Association PEM2i Entreprises dans les locaux de la préfecture du Cantal, présidée par Laurent Buchaillat, préfet du Cantal. Lors de cette assemblée, les membres du



Conseil d'Administration et Bureau furent élus :

- **Président** : Jean Vincent Gauzentes représentant d'Agrolab's,
- **Vice-Président** : Adrien Nivoliez représentant de Biose Industrie,
- **Trésorier** : Jean Yves Berthon représentant de Greencell,
- **Secrétaire** : Michel Place représentant du LIP SAS.
- Stéphan Griffoulière représentant de Lallemand,
- Emmanuel Jalenques représentant d'Interscience,
- Eric Cazassus représentant du Lycée Georges Pompidou -ENILV,
- Patrice Chassard représentant du Pôle Fromager,

La prochaine étape qui se déroulera cet automne, sera la création d'un consortium PEM2i qui regroupera l'ensemble des partenaires: Université Clermont Auvergne (UCA), INRAE, VetAgroSup, Landestini et l'association PEM2i Entreprises. Le choix d'une double structuration en association et en consortium permet d'apporter une complémentarité pour la gestion du collectif PEM2i

L'association PEM2i Entreprises apporte une flexibilité pour l'entrée de nouveaux partenaires socio-économiques du secteur de la microbiologie. L'association pourra être impliquée dans le développement du réseau et elle-même adhérer à des groupements, collectifs, clusters ou autres pôles afin de permettre sa visibilité et celle de ses partenaires au niveau national et international. Elle aura pour mission d'animer et fédérer le réseau, coordonner les actions et assurer la gestion du futur bâtiment.

Le consortium garantira la visibilité de l'ensemble du collectif PEM2i : l'association, les académiques et institutionnels, et régira les partenariats entre chaque entité publique et privée notamment dans les domaines des ressources humaines, des compétences, le partage d'équipements. Il assurera des missions de recherche et développement et de formations.

⇒ **Mise en service des équipements scientifiques**

Deux matériels de pointe financé par l'État (contrat de plan État-Région, CPER) sont mis en service depuis ce printemps 2024. Le BioLector XT (microbioréacteur) et le Biotyper Maldi TOF (spectromètre de masse) sont mis à disposition des partenaires depuis mai 2024 et environnés par un ingénieur d'étude spécialiste recruté par l'UCA. La mutualisation de ces équipements de pointe pour le collectif a pour vocation de créer une offre de service d'excellence et participe au développement de la recherche & développement et l'innovation du collectif.

⇒ **Le développement de formations d'excellence en lien avec les besoins des acteurs socio-économiques**

Le nouveau parcours de master 2 microbiologie industrielle et fermentation a accueilli en ce début de mois de septembre 7 étudiants en alternance. Tous les étudiants ont trouvé leurs entreprises dans le réseau PEM2i.

L'ouverture du BTS Anabiotec (Lycée G Pompidou) est désormais officielle et prévue pour la rentrée 2025. L'objectif des prochains mois est de construire son contenu en partenariat avec les entreprises afin d'être au plus près de leur besoin en compétences.

D'autres projets sont en réflexion avec l'ensemble des acteurs de la formation (UCA, VetAgro Sup, Lycée G Pompidou, CFPPA et CCI Formation), dans le but de créer une offre de formation complète de niveau bac à bac +8 et des formations continues dans les domaines d'expertise de la microbiologie industrielle, la fermentation et des sciences réglementaires.

⇒ **Sélection du groupement bureau d'étude/architecte lauréat du projet fin du mois de septembre**

La maîtrise d'œuvre du futur bâtiment qui sera situé sur « la colline pensante » à Aurillac est réalisée par le conseil départemental du Cantal. L'architecte lauréat du projet sera connu fin septembre avec une livraison des locaux prévue à fin 2026. Ce bâtiment financé dans le cadre du CPER, par l'État, la région Auvergne Rhône-Alpes et le département du Cantal, aura pour vocation d'accueillir les étudiants, entreprises et chercheurs pour la réalisation de projets recherche et la formation de nouveaux talents. Il possèdera toutes les infrastructures nécessaires et les équipements de pointe qui permettront le développement de l'innovation en microbiologie industrielle et fermentation pour les secteurs de l'agroalimentaire, santé et agriculture/agronomie.

⇒ **La recherche au niveau national et européen**

Des partenaires du collectif sont impliqués dans deux projets européens : Cost Pimento (coopération européenne en science et technologie Promoting Innovation of ferMENTed fOods), un nouveau réseau européen pour promouvoir l'innovation en matière d'aliments fermentés et le projet horizon Europe Maldi Bank (identification de microorganismes) qui va permettre le partage de bases de données de spectres protéiques de microorganismes. D'autres projets sont actuellement en cours de dépôt à divers appels à projet nationaux. Ces projets mobilisent le collectif PEM2i ainsi que les matériels scientifiques qui seront ainsi valorisés.



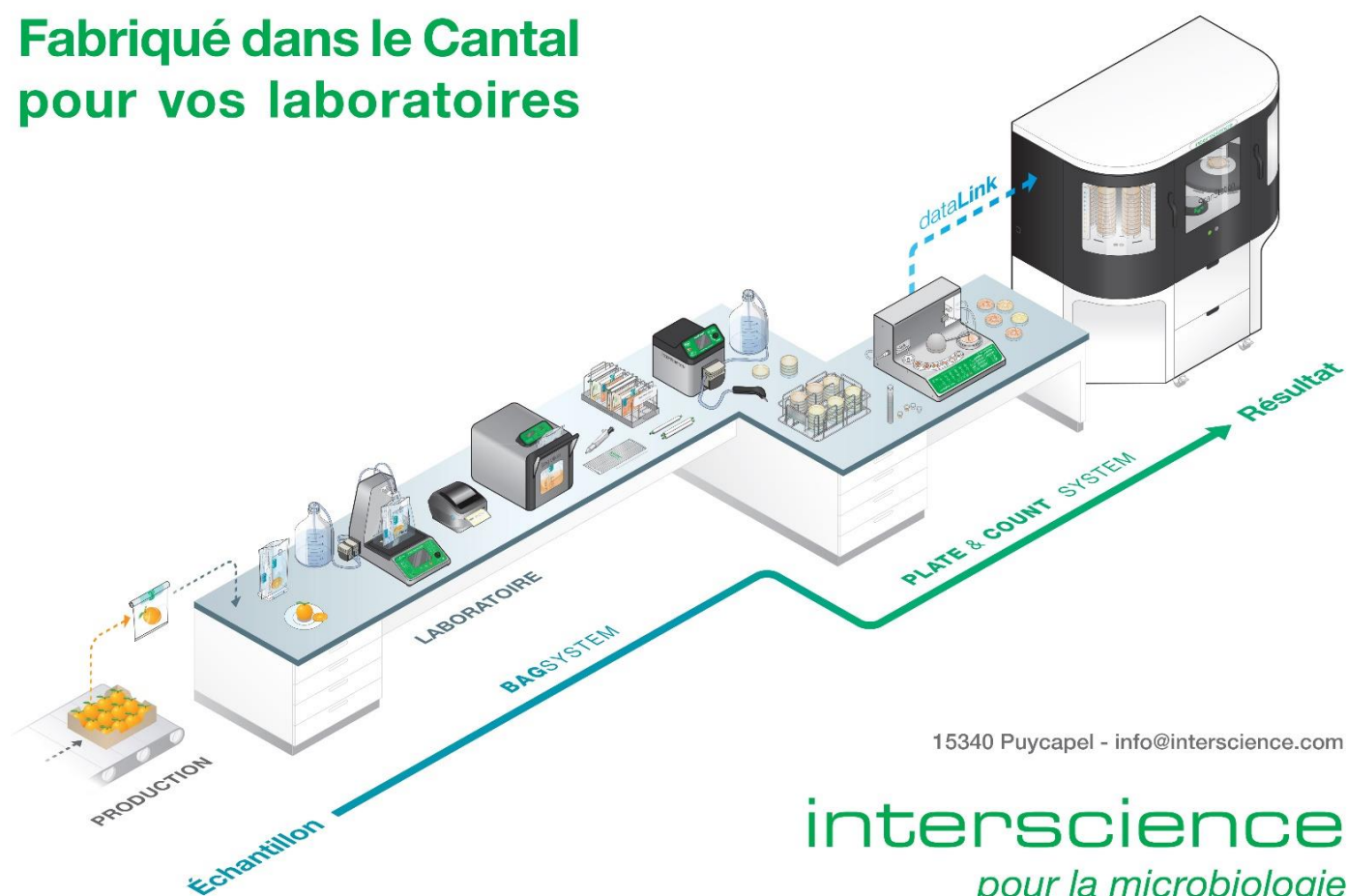
⇒ Petit zoom sur Pimento et le Lycée G Pompidou

Les élèves de STL et étudiants du BTS BioQualim ont réalisé quelques travaux autour des aliments fermentés dans le cadre du projet Pimento. Les étudiants de BTS en partenariat avec l'association France Terre d'Asile, ont réalisé une carte interactive qui présente des spécialités culinaires à base d'aliments fermentés dans le monde. Cette carte sera régulièrement enrichie dans le futur (PIMENTO - uMap (openstreetmap.fr)).

Par ailleurs, les élèves de première STL dans le cadre du cours d'ETLV (enseignement technologique en langue vivante) ont créé un jeu "What am I ?", inspiré du jeu "Qui suis-je" qui a pour but de deviner des aliments fermentés.

Le réseau PEM2i grâce à ses acteurs engagés développe un ensemble de projets de la science à la formation, de la prestation scientifique aux projets de recherche collaboratifs dans le but de rendre visible ses acteurs, le territoire, de former de nouveaux talents et d'innover dans une thématique qui est historiquement forte car le Cantal et la microbiologie partagent une histoire commune depuis des décennies résultant de la longue tradition laitière et fromagère du département.

Fabriqué dans le Cantal pour vos laboratoires



15340 Puycapel - info@interscience.com

interscience
pour la microbiologie



Equipements et fournitures pour les laiteries et fromageries



20 ANS EXPÉRIENCE
au service de vos projets



INSTALLATION
dans toute la France



STOCK
Important



Tél. : 03 85 29 17 91 ▪ Port. : 07 86 79 88 08 ▪ 71000 Mâcon
thierry.andre@laitinox.fr ▪ WWW.LAITINOX.FR



**1^{ER} FABRICANT FRANÇAIS
D'ALIMENTS D'ALLAITEMENT
POUR L'ÉLEVAGE DES JEUNES ANIMAUX**

**LEADER EUROPÉEN EN
INGRÉDIENTS RÉ-ENGRASSÉS
POUR LA NUTRITION ANIMALE**



**Tous les atouts en main
pour construire l'avenir**

- ⊕ Une entreprise qui investit,
- ⊕ Une gamme complète et innovante,
- ⊕ Trois axes majeurs: Sécurité, qualité et environnement.

Retrouvez-nous sur les salons professionnels:



5 route de Saint Georges - BP 80002 - B6361 CHASSENEUIL DU POITOU CEDEX
Tél. : (33) 05 49 39 30 00 - www.bonilaît.com - email : export@bonilaît.com



Etudes & Conseils

- ❄️ Froid industriel
- 🔄 Conditionnement d'air
- 🏡 Performance énergétique

Un spécialiste à votre service...

ALBAN CONSULTING

Siège social

33 rue Salvador Allende - 42350 LA TALAUDIÈRE
Mobile +33 (0)7 88 84 72 57
Mail : cottier.claude@gmail.com
Site : www.alban-consulting.fr

SACCO system FRANCE

Qui est Sacco System FRANCE?

Sacco System FRANCE, situé à ÉCHIROLLES (ISÈRE) est une filiale du groupe italien SACCO SYSTEM, présente depuis plus de 30 ans sur le marché français, au Benelux et en Afrique francophone.

Que propose Sacco System FRANCE?

Un portefeuille complet de ferments lactiques congelés et lyophilisés, d'acidification, d'aromatisation, d'affinage, de bioprotection, de surface, gazogènes, présures et coagulants, milieux de culture, enzymes et probiotiques.

Un service d'assistance technique du haut niveau, l'excellence commerciale dédiée à ses clients.

Pourquoi choisir Sacco System FRANCE?

Choisir Sacco System FRANCE, c'est choisir la qualité des produits et un support technique du haut niveau.

Sacco System FRANCE c'est l'expérience.

Une capacité de renouvellement et une assistance constante de son équipe de techniciens pour les industries de transformation du lait avec lesquelles Sacco System FRANCE travaille fidèlement.

philippe.merle@saccosystem.com
antoine.ferron@saccosystem.com
michel.petrement@saccosystem.com

32, Rue de la Paix, 38 130 ÉCHIROLLES
+33 0476 988 818
saccosystem.com

SACCO system

Une synergie France-Italie gagnante pour la production et la distribution de produits et dérivés d'excellence destinés à l'industrie laitière.

Sacco System FRANCE est une filiale du groupe italien **Sacco System**, le centre biotechnologique de l'excellence internationale appliquée aux industries alimentaires, nutraceutiques et pharmaceutiques.



UN ECHANGE AVEC L'INDE

Dominique BALME

Le projet DEFIAA (Developping French Indian Exchanges in Agrofood and Agronomy) est un consortium d'institutions agricoles françaises désireuses d'accueillir des étudiants sélectionnés d'institutions indiennes.

Depuis 2012, date de la première mission de DEFIAA 1 en Inde, suivie de DEFIAA 2 en octobre 2015, une collaboration est organisée par le réseau Inde de l'enseignement agricole français du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, en collaboration avec le réseau français F2A (réseau de 47 établissements publics agricoles ayant une activité significative de formation en agroalimentaire) et l'ambassade de France à New Delhi.

Les objectifs de la mission DEFIAA 2 étaient de renforcer les partenaires existants, de développer une coopération solide et durable et de mettre en place des échanges entre les deux pays. Ainsi, un protocole d'entente a été signé entre les coordinateurs du projet DEFIAA et G.B.Pant University.

Il s'agit d'un programme d'accueil des étudiants de G.B. Pant University pour un stage de 2 mois en établissement français avec nos étudiants. En réciprocité, les étudiants français effectuent un mois de stage en Inde. Le programme prévoit que seuls les frais de transport (billets d'avion et visas) sont à la charge des étudiants.

Avec DEFIAA 3, l'objectif est de conforter les actions mises en place depuis 2012 et de les généraliser afin de permettre à l'ensemble des formations de BTS de l'enseignement agricole français de participer au programme et aux mobilités.

Dans ce cadre, une étudiante de BTSA BioQUALIM 2ème année d'Aurillac a réalisé un stage de 4 semaines en Inde au mois d'AOUT 2024. Voici le récit de son expérience.

« MON EXPERIENCE INDIENNE »

Valentine VIGUIER - BTS2 BioQUALIM APT

L'arrivée

Le jeudi 25 juillet, j'ai rejoint une autre fille à l'aéroport, on a donc pris notre avion ensemble jusqu'à Francfort où on a rejoint d'autres étudiants.

A notre arrivée à Delhi, le 26 juillet on a rejoint les autres étudiants français, puis des indiens sont venus nous récupérer pour prendre des taxis. A la sortie de l'aéroport la température n'était pas du tout la même qu'en France ! Puis on nous a mis les valises sur les toits des taxis et puis c'était parti pour 6 heures de voiture, où on a découvert la conduite à l'indienne et notre premier repas indien. Nous sommes arrivés le soir à l'université, où nous avons eu un chaleureux accueil à la Guest House.

Le week-end nous avons visité le jardin de l'université, la maison du Vice-Chancellor, fait un petit tour de l'université et sommes allés à un marché avec des producteurs locaux.



Avec Seema, l'étudiante indienne de doctorat venue à Aurillac

1ère semaine

Nous avons visité différents collèges, eu les présentations officielles avec le Vice-Chancellor. Nous avons assisté à une conférence de biotechnologie pour le bien-être animal et la production. Nous nous sommes rendus à Rudrapur, qui est la ville la plus proche de l'université.

Le week-end nous nous sommes rendus au marché de l'université, et avons visité 2 barrages (dont un où on a pu rencontrer les gérants), un temple hindou, et un centre commercial.



Elaboration de recettes avec différents pourcentages de farine de millet et blé afin de promouvoir à la culture du millet

2ème semaine

Nous sommes allés dans le collège de nos différentes spécialités, pour moi je suis donc allée dans le Collège d'Agriculture, et dans le département de transformation alimentaire, avec 5 autres étudiants.

On nous a présenté les différents matériels de l'atelier de transformation, on a ensuite passé 3 jours en compagnie d'agriculteurs de tout l'Etat de l'Uttarakhand. Ces 3 jours avaient pour but de valoriser la culture du millet et de leur apprendre différentes recettes à base de millet. Pour cela nous avons fait plusieurs équipes et nous avons fait différentes préparations (Donuts, sablés, petits pains, gâteaux soufflés). Chaque équipe utilisait un pourcentage différent de farine de blé et de millet. Le dernier jour nous avons fait goûter nos produits au Vice-Chancellor. Le vendredi nous avons fait la recherche de la quantité de protéine présente dans nos différents produits en fonction des farines utilisées.

Le week-end nous avons visité le département des pathologies des plantes, où ils nous ont expliqué leur processus pour trouver des traitements contre les plantes malades. Nous avons visité un temple hindou, puis un temple sikh, où nous avons été réellement imprégnés de la culture indienne, surtout lorsque l'on a mangé le repas religieux.

3ème semaine

Le lundi, nous nous sommes rendus au « College of Community Science » où nous avons pu interagir avec des petits indiens, en apprendre plus sur les tissus indiens, et pouvoir faire plusieurs activités à propos de la nutrition.

Le mardi, nous sommes allés visiter une laiterie et l'entreprise TATA motor.

Le mercredi, nous nous sommes rendus au « college of Mushroom » et l'après midi j'ai pu faire une activité de Tie and dye.

Le jeudi 15 août, c'est le jour de l'Indépendance de l'Inde nous avons donc toutes portées nos « sarees » pour les filles et tenues traditionnelles pour les garçons et nous nous sommes rendus aux différentes cérémonies où nous avons assistés à des levées de drapeaux.



Le vendredi, nous avons assisté à une conférence qui présentait les problèmes causés par une plante invasive qui avait été importée du Mexique, et des différentes solutions mises en place pour lutter contre son développement dans les parcelles. Puis nous sommes allés voir le matériel agricole qu'ils utilisent à l'université. Et l'après midi nous avons eu une conférence sur la gestion de l'eau.

Le samedi, je suis allée au Collège des vétérinaires et des technologies animales afin de pouvoir apprendre comment étaient fabriqués certains fromages et desserts lactés indiens. Le dimanche nous avons pu visiter l'Hôtel où dorment les doctorantes.

4ème semaine

Le mardi, nous avons eu une présentation des différentes festivités indiennes.

Le mercredi, nous avons visité un barrage qui a pour but de réguler la pression hydrique, nous nous sommes rendus à Nainital où nous avons visité une université, avec son laboratoire très moderne et vu son laboratoire plus ancien, qui a joué un rôle dans le développement d'un vaccin contre la rage. J'ai ensuite pu planter un arbre. Nous sommes ensuite partis visiter le zoo de Nainital où nous avons eu une présentation personnalisée. Et enfin nous avons pu profiter du lac de Nainital avec son marché.

Le jeudi, nous avons eu une présentation des différents arts indiens.

Le vendredi, nous avons visité deux écoles indiennes et nous avons rencontré le vice chancelier ainsi que le représentant scientifique de l'ambassade française en Inde. Après cela j'ai eu l'opportunité d'aller faire du cheval avec un représentant du ministère de la défense.

Et le week-end nous avons préparé notre retour.

Cette expérience m'aura permis de rencontrer différentes personnes venant de toute la France, différents étudiants indiens avec qui on s'est tous très bien entendus.

Elle m'aura aussi fait découvrir un pays avec une organisation et des cultures totalement différentes de chez nous. Cette aventure a été très enrichissante pour moi, et je la recommande à toutes les personnes qui auraient envie de découvrir une autre planète, et qui seront prêts à faire travailler leur capacité d'adaptation pour faire face aux imprévus indiens, qui sont très fréquents !!



Dessert à base de fromage et d'eau de rose appelé Rasgulla

Source : <https://portailcoop.educagri.fr/quest-ce-que-defiaa/>



Boyaux naturels
Boyaux manufacturés
Ingrédients
Mélanges technologiques
Mélanges aromatiques et culinaires
Emballages

Votre attaché commercial sur la région est :
Laurent LANDES
Tél. : 06 80 47 15 93 - www.dat-schaub-france.com



UNE ACTIVITÉ QUI RAYONNE SUR
UNE TRENTAINE DE DÉPARTEMENTS

Découvrez nos métiers et services :



Responsible
& Engagé

3 SITES :

AUCH

AURILLAC

CLERMONT-FERRAND

Siège social : 38, Rue de Salers
15000 Aurillac

SUIVEZ-NOUS SUR :



FROMAGER : TITRE A FINALITE PROFESSIONNELLE

(CERTIFICATION RECONNUE PAR LA CPNEFP DES BRANCHES PROFESSIONNELLES DE LA TRANSFORMATION LAITIERE, EN COURS D'ENREGISTREMENT AU RNCP)

Céline ARSAC
Directrice CFPPA-UFA d'Aurillac

Les **COMPETENCES VISEES**

- **Certification de niveau 4** (équivalent niveau BAC)
- **4 blocs de compétences :**

bloc	Activités Types	Compétences professionnelles
BC 1	Réception, contrôle et préparation du lait de fromagerie	Assurer l'approvisionnement en lait et matières premières laitières de qualité
		Réaliser les opérations de préparation / standardisation des laits et traiter les co-produits
BC 2	Fabrication du fromage non affiné répondant aux critères préétablis	Assurer la coagulation du lait standardisé en gel
		Egoutter et mouler le caillé pour obtenir le fromage non affiné
BC 3	Salage et affinage du fromage pour obtenir le produit spécifié	Saler et transférer les fromages en caves / hâloirs
		Conduire l'affinage et contrôler l'évolution du fromage en cours d'affinage
BC 4	Application des règles liées à la sécurité, l'hygiène et l'environnement dans la fromagerie	Appliquer les règles HSE en adoptant les comportements et pratiques pour limiter les risques de contamination, d'accidents et d'atteinte à l'environnement

ORGANISATION PEDAGOGIQUE

- **Parcours de formation en alternance** : 16 semaines en centre de formation et 12 semaines minimum en entreprise
- **Individualisation** du parcours après un positionnement initial
- **Modalités de formation** : pour appréhender les principes de fromagerie et comprendre leur application dans les différentes technologies ou organisations de la production, s'appuie sur :
 - La formation théorique
 - La formation pratique en halle de technologies des ENIL
 - Le vécu en entreprise
 - La formation en distanciel (dispositif WEBALIM)

QUI CONTACTER ?

ENILV Aurillac (15)
Contact : helene.albouy@educagri.fr

**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**

**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



**FORMEZ
AUJOURD'HUI
VOS FROMAGERS
DE DEMAIN**

**CERTIFICATION
FROMAGER**
Titre à finalité professionnelle



TEMACO

Agence Sud-Ouest

ZAC des Alleux - 19330 Favars
ZA Escudier - 19270 Donzenac
Tél. 05 55 92 92 92
Fax 05 55 92 25 78

Agence Nord-Ouest

Z.I. Pigeon Blanc
35640 Rennes Martigné
Tél. 02 99 47 81 82
Fax 02 99 47 99 07



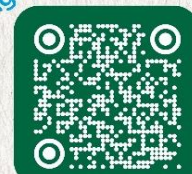
www.temaco.fr



1ère coopérative laitière
de Nouvelle-Aquitaine

Des éleveurs, du lait, du local

On recrute
Rejoignez-nous!



terralacta.com



**Votre expert en
process laitier et
mécanisation fromagère.**



- Traitement du lait et du sérum
- Cuve de fabrication
- Systèmes de moulage (GSV, GSP, mouleuse...)
- Presse
- Saumure dynamique ou statique
- Tunnel de lavage
- CIP

+33 (0)4 74 76 11 55

contact@chalonmegard.fr

www.chalonmegard.com

Affinage Traditionnel

Marcel
CHARRADE

Maître Affineur



Atelier de découpe
frais emballé



Fromages A.O.P
d'Auvergne

Rte de Murat - 15170 NEUSSARGUES - Tél : 04 71 20 51 93 / Fax : 04 71 20 57 00

Fromagerie Bonal

Affineur Négociant
Grossiste - Détaillant
Spécialiste en Cantal

Un respect des traditions
" La saveur du terroir "



Méthodes traditionnelles d'affinage

84-88 avenue de la république - 15000 Aurillac
Tél : 04 71 48 22 85 - Fax 04 71 48 15 46

**Association Nationale pour la Formation et le Perfectionnement des
Personnels en Industrie Laitière et Agro-Alimentaire
Stages organisés à l'ENILV Aurillac pour l'année 2025 :**

↳ **Technologie Fromagère appliquée aux pâtes persillées**

Préparation des laits, levains lactiques, coagulation, égouttage, salage, affinage, ...

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ **4 jours** (du 17 au 21 novembre 2025)

↳ **Les Bases de la technologie Fromagère**

Principes, paramètres et contraintes pour élaborer des produits de qualité, approche scientifique et technologique...

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ **4 jours** (du 6 au 10 octobre 2025)

↳ **La préparation des laits**

Standardisation microbienne et chimique, concentration des laits et sérum

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe

☐ **3 jours** (22 au 25 septembre 2025)

↳ **Technologie Fromagère appliquée aux fromages de brebis**

Composition du lait de brebis, facteurs de variation, fromageabilité du lait, mise en œuvre de diverses fabrications

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ **4 jours** (du 25 au 29 novembre 2024)

↳ **Technologie Fromagère appliquée aux pâtes pressées non cuites**

Caractérisation des PPNC, étapes de fabrication, choix technologiques ; Défauts et origines, problématique du rendement ...

• Techniciens fromagers, Chefs d'équipe...

☐ **4 jours** (du 12 au 16 mai 2025)

↳ **Connaître les spécificités du lait cru pour mieux appréhender sa variabilité**

Rappels biochimie et microbiologie du lait – Impacts de la saisonnalité sur la composition du lait- critères d'hygiène pour un lait cru- Comprendre les pratiques d'élevage qui impactent les variations de lait.

• Personnels de production ou d'encadrement

☐ **2 jours** (du 16 au 17 juin 2025)



Contact ENILV AURILLAC, *Hélène ALBOUY*
CFPPA - 15005 Aurillac
Tel : 04 71 46 26 75 - Fax : 04 71 46 26 45



Entreprise à mission

- Toiles à fromage
- Sacs et stores d'égouttage
- Poches pour filtres berges
- Sacs de filtration de fines de sérum
- Sacs de filtration mécanique
- Tissus pour industries alimentaires

59540 CAUDRY France

TÉL. : 03 27 85 29 03

E-mail : contact@bastien.fr - Web : www.bastien.fr



RECRUTENT

pour nos fromageries
de Saint Mamet et de Lanobre



recrutement@lfo-occitanes.com

Les fromagers Cantaliens, une marque de la coopérative Sodiaal

Vous êtes convaincu que l'informatique est un levier de croissance pour votre entreprise agroalimentaire ;
Vous avez besoin d'accompagnement pour obtenir une nouvelle certification qualité ;
Votre objectif est d'accroître la satisfaction de vos clients et vos résultats ;

INGENIAA

Nous mettons notre expérience et nos compétences à votre disposition pour :

INGÉNIEUR DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES
Conseil & Formation

- Optimiser vos plans QHSE,
- Réaliser un diagnostic de vos performances
- Faire évoluer votre système d'information (Ingeniaa est distributeur certifié du logiciel VIF)
- Améliorer la gestion de votre entreprise,
- Développer les compétences de vos collaborateurs (Ingeniaa est certifié Qualiopi)

Jean-François Chaveroche et son équipe d'ingénieurs et techniciens vous apporteront une assistance personnalisée et proche du terrain.

Alphatraite

Spécialiste en innovation laitière

Tank d'occasion

Tank sur remorque

Salle de traite

Alphatraite
Spécialiste en innovation laitière

VENTE AU DETAIL DANS NOS MAGASINS D'USINE



Laiterie Rissoan Fromage de Lozère depuis 1948

Entre la Bastide et Langogne
48250 LUC

Tél : 04 66 46 60 09
Fax : 04 66 46 61 82



PCE INSTRUMENTS France
23, rue de Strasbourg
67250 SOULTZ-SOUS-FORETS
FRANCE
Tel : 09 72 35 37 17
Mail : info@pce-france.fr

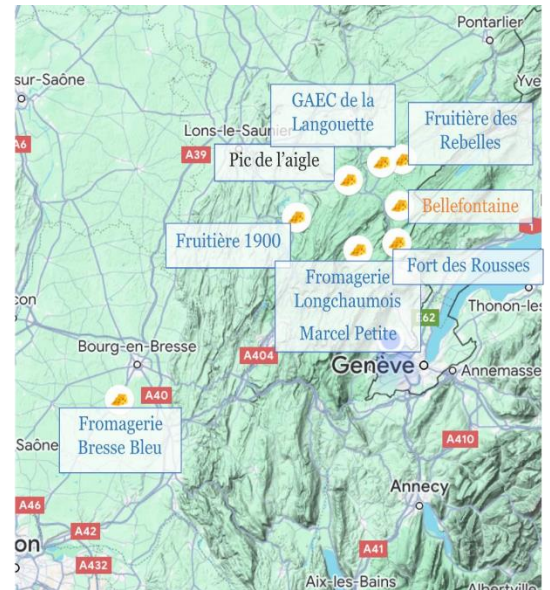
MESURE
PESAGE
LABORATOIRE
REGULATION



<https://www.pce-instruments.com/french>

VOYAGE D'ETUDE DANS LE JURA CSPF ET CSTL 2023-2024

(Certificat de Spécialisation « production, transformation et commercialisation des Produits Fermiers laitiers),



Servas-Bressor

La visite s'est déroulée sur le site de Bresse Bleu appartenant au groupe Savencia, situé à Servas. Création du groupe Savencia en 1956, employant près de 1800 personnes, élaborant 62000 tonnes de fromages par an réparti sur 6 sites.

Le site de Bresse Bleu à lui seul emploie 200 personnes et produit 1800 tonnes de fromage par an. Entreprise appartenant au 2/3 au groupe Savencia et 1/3 à leur propre coopérative laitière. Coopérative laitière regroupant 26 salariés, 192 exploitations et à juste titre 118M de litre de lait par an en 2022.

Une gamme se déclinant sous 7 formes de produits (Bresse bleu allégé, Bresse Bleu, Domaine de Bresse, le coq, l'île de France...).

Technologies fromagères multiples effectuées avec 100% de lait de vache pasteurisé dont une technologie en autoclavage (14 mois de conservation).

Une partie restera du lait entier et l'autre est écrémé.

L'entreprise travaille en culture de grand levain avec une souche de mésophile et 3 souches de thermophiles.

Ensuite il y a une pré maturation à froid de 18h suivi d'une maturation à chaud.

L'entreprise travail avec un coagulateur (60m) permettant d'élaborer plusieurs fabrications à la chaîne.

Gamme de produit régulièrement récompensée ayant par exemple une médaille d'or pour son Bresse Bleu 500g (30.5% de MG et lait pasteurisé) et également pour leur nouvelle création une médaille de bronze pour Le Coq (42% de MG et lait pasteurisé) dans la catégorie « Autres fromages au lait de vache à pâte persillées ».



La fromagerie des rebelles

I. Le système coopératif des fromageries à Comté

Depuis le Moyen-Âge, les éleveurs et éleveuses du Jura mettent en commun leur lait afin de fabriquer du fromage. La mise en commun du fruit de leur travail a donné le nom "fromagerie" à cette organisation collective, qui s'est développée de manière importante au 19ème siècle. Avant la forte augmentation de la production de lait par animal, une personne seule ne produisait pas assez de lait pour fabriquer un fromage suffisamment gros, qui se conservait jusqu'à l'hiver. Jusqu'en 1850, le lait de vache et de chèvre étaient mélangés pour la fabrication de ces imposants fromages de garde.

Les éleveurs et éleveuses fabriquaient à tour de rôle le fromage dans leur maison, en fournissant le bois pour la chauffe du chaudron. Au fur et à mesure, les fromageries ont délégué la fabrication du fromage à un salarié, le fromager. Ces pratiques coopératives ont été intégrées au cahier des charges à la création de l'AOP Comté en 1958. En effet, on ne peut faire du Comté qu'à partir d'un mélange de lait différent. La structure de la filière est basée sur un esprit coopératif : les éleveurs, les fromageries et les affineurs dialoguent au sein d'instances établies et peuvent éventuellement se soutenir en cas de besoin (ex : un affineur peut participer aux investissements d'une fromagerie).



II. Organisation de la fromagerie des Rebelles

La fromagerie des Rebelles est composée de 8 exploitations, sachant qu'une coopérative doit être composée au minimum de 7 fermes. Elles sont situées au maximum à 12.5 km du laboratoire de fabrication dans la zone d'AOP Comté. Grâce au lait de ces exploitations, la fromagerie produit en moyenne 17 fromages par jour et transforme environ 2,4M de litres par an. Cette dernière peut aussi faire face à la réduction de quota de fabrication, en effet deux exploitations sont aussi situées dans la zone AOP Mont d'or, ce qui permet la récolte du lait par une coopérative de l'AOP Mont d'or. Concernant la transformation, la fromagerie est composée d'un fromager et son second qui vient l'épauler dans son travail. Il lui permet alors de prendre des week-end et des jours de congé. Dorénavant, la qualité des fromages de la fromagerie est très bonne, il y a 97% de fromages notés A et le reste notés B (classement cahier des charges AOP comté "A" le meilleur, "C" moins bien). Un point important est à souligner concernant le devenir de la fromagerie. C'est le renouvellement des exploitants intégré à la coopérative, en effet, 2 exploitants s'approchent du départ à la retraite. La fromagerie devra trouver de nouveaux exploitants prêts à reprendre pour maintenir leur système actuel.



III. Organisation des locaux

Le laboratoire: C'est trois cuves de fabrication en cuivre qui sont utilisées à la fromagerie chaque jour pour transformer le lait en tomes. La rampe de moulage permet d'accueillir environ 6 moules avec leur rehausses. Le moulage est totalement automatisé grâce à une pompe que le fromager plonge dans la cuve et qui envoie le caillé dans les moules.



La presse peut ainsi accueillir une vingtaine de tomes, elles sont pressées individuellement afin d'avoir une charge bien répartie sur tout le fromage et que l'égouttage s'effectue de façon homogène. Les meules sont déposées sous la presse grâce à un palan qui évite aux fromagers le port de charges lourdes. Après 15 jours de soins en cave froide, les comtés partent pour être affinés entre 6 et 18 mois.

C'est l'affineur Jura Flore qui s'occupe de l'entretien des fromages avant la commercialisation.



Gaec de la Langouette

Mercredi après-midi nous avons visité le GAEC de la Langouette situé aux Planches en Montagne (39150) dans le département du Jura. Il est composé de 3 associés (Julien, Florence et Maxence) et d'un salarié. Le troupeau est constitué de 100 vaches laitières de race montbéliardes, la surface agricole est de 266 ha consacrée entièrement à l'alimentation des vaches (pâturage et foin). L'exploitation a commencé en 2002 avec l'installation de Julien en hors cadre familial, son frère Maxence le rejoint en 2007 avec la création de la fromagerie et le début de la vente directe. Florence la femme de Maxence s'installe à son tour en 2015 et elle s'occupe principalement de la partie comptabilité, transformation et vente. Depuis, la gamme s'est diversifiée avec la création de nouveaux



produits au fur et à mesure des années. L'exploitation est divisée en 2 sites éloignés de 2 km : le site principal avec les bâtiments d'élevage et la fromagerie utilisé en hiver et le second site utilisé en été composé de 120 ha pour le pâturage en période estivale. Pour traire les vaches laitières l'été la salle de traite est démontable ce qui permet de la déplacer d'un site à l'autre.

Les vaches produisent 675 000 L de lait par an (6 750 L de lait par vache et par an), 3 % de la production est transformé sur la ferme (25 000L), le reste, 650 000 L, est livré à la coopérative (700 € /1000L) pour fabriquer du Comté. En effet, l'exploitation se situe dans la zone AOP Comté et Morbier, elle doit donc respecter le cahier des charges du Comté.

Le lait non vendu à la coopérative est transformé à la ferme en une gamme plutôt diversifiée : des faisselles, des fromages à tartiner, des yaourts brassés, des pâtes molles présure à croûte fleurie blanche et des tommes (nature et Ails des Ours). Ces produits sont vendus en direct à la ferme, sur les marchés (2 par semaine), dans une 20aine de magasins de produits locaux et dans 4 restaurations collectives.



Fruitière de Longchaumois

Jeudi matin, nous avons la chance d'être accueillis par les deux fromagers de la Fruitière de Longchaumois pour découvrir plus en profondeur la fabrication du Comté. La fruitière est de petite taille car elle ne récolte le lait que de 6 producteurs situés à moins de 12,5 kilomètres, pour environ 6000 à 7000 litres par jour, selon la saison.



La fabrication a été retardée spécialement pour la visite afin que nous puissions assister au décaillage et aux étapes de brassage et de chauffage, essentiels à la fabrication du Comté. Nous tenons d'ailleurs à remercier les fromagers de Longchaumois pour leur accueil, nous avons beaucoup appris à leur contact et la visite a été un vrai plaisir ! Tout se déroule dans les deux cuves en cuivre, typiques de l'AOP, et toutes les étapes sont maîtrisées par les deux fromagers, qui interviennent régulièrement et mettent la main à la pâte. Le lait, après avoir été traité chez les éleveurs, est stocké à 12 degrés puis récolté dans la nuit qui suit la première traite. Il est ensuite acheminé à la fruitière où le lait est transformé cru et entier. Le lait mature d'abord à 28°C après avoir étéensemencé en ferments mésophiles, puis réchauffé à environ 32°C pour êtreensemencé en ferments thermophiles cultivés sur place. La culture des levains sur caillette au sein de chaque fruitière est une pratique traditionnelle, qui permet à chaque fromagerie de développer sa propre flore et donc ses propres arômes, qui auront un impact important sur l'affinage. Une foisensemencé, le lait est empréuré, et durcit lentement. L'objectif est d'avoir un temps de prise d'environ 35 minutes, pour décailler 5 minutes plus tard un gel particulièrement mou en grains de très petite taille. Ce grain est ensuite chauffé à 56°C en 30 minutes, puis brassé encore 20 minutes. Le moulage a lieu lorsque le caillé passe le "test du pâton", un petit geste pratique qui permet d'évaluer l'égouttage du grain. Le moulage se fait grâce à des pompes spécifiques, qui aspirent le mélange sérum + caillé et le disposent dans les moules à Comté, de façon à obtenir des meules d'environ 40 kilos chacune sans ouverture dans la pâte. Ces meules seront ensuite pressées et marquées d'une plaque verte unique permettant de suivre le fromage en cave. Une fois démoulé, le fromage est salé à sec et mis dans la petite cave de la fruitière, où son affinage commence. Les meules seront récoltées par l'affineur environ deux fois par mois, afin qu'elles acquièrent leurs arômes typiques aux Granges-Narboz, dans les caves de Marcel Petite. Bien que les meules ne restent pas très longtemps à la fruitière, elles exigent des soins et des retournements, une tâche bien délicate requérant de la force et du courage étant donné le poids des pièces de fromage ! Jérôme, un des stagiaires en CS TL, nous a fait une petite démonstration de retournement, démonstration qui nous a permis d'apprécier la difficulté de la tâche...



La fromagerie 1900, un vestige du Comté d'Antan

I. Quelques généralités

La fromagerie 1900 est une entreprise installée à Thoiria dans la région du pays des lacs et le sud du département du Jura. Celle-ci produit du Comté AOP traditionnel avec des matériels et un savoir-faire d'époque, c'est notamment la dernière fromagerie à comté à cuire son fromage au feu de bois. La production est à très petite échelle dans les bâtiments d'époque cependant elle a été reprise que récemment par Paco et Amandine en 2021 mais l'obtention de l'AOP n'a été effectuée qu'en 2023. Ceux-ci produisent environ 200 tommes par an et vendus uniquement à la boutique de la ferme. Ce musée vivant propose ainsi un voyage dans le temps à l'époque du comté d'antant.



II. Une histoire pluri-centenaire



Les villages du haut jura se sont mis à créer des lieux de fabrication du fromage en rassemblant les laits de tous les animaux du village (vaches et chèvres à l'époque) afin de faire des meules pour nourrir les différentes familles durant l'hiver. Cette pratique de coopération entre les différents éleveurs est attestée dès le moyen âge.

Au village de Thoiria, au début du XIXe siècle plusieurs fromageries se côtoyaient mais celle qui existe encore aujourd'hui a été construite entre 1836 et 1838 mais des modifications ont été opérées jusqu'à aujourd'hui.

Celle que l'on appelait encore la « Maison communale » à produit jusqu'à 28 tonnes de fromages et 6 cuves de fabrications à son apogée avant la première guerre mondiale, soit un total de 700 fromages !

Son activité ininterrompue depuis 150 ans a pris fin en 1986 avant de renaître de ses cendres l'année suivante à l'impulsion de la mairie et de sa destination en musée vivant.

Aujourd'hui, celle-ci ne transforme qu'environ 200 pièces de 45 kg sur 200 jours dans l'année dans un unique chaudron en cuivre d'époque chauffée au feu de bois pour un total de 90 000L issu de 3 éleveurs afin de produire 9 tonnes de comté par an. Le savoir faire ne s'est ainsi pas perdu et perdure encore afin de rappeler les origines du fromage AOP le plus vendu en France.

Ce « musée vivant » accueille aujourd'hui près de 20 000 visiteurs par an pour découvrir la fabrication du fromage tous les matins d'été

III. La fabrication de l'or du Jura

Le procédé de fabrication du comté n'a pas beaucoup évolué depuis sa création, seules quelques actions se sont modifiées mécaniquement pour diminuer la pénibilité du travail.

Historiquement le lait était collecté à la fromagerie le soir, chaque éleveur venait avec son bidon de lait. Un filtrage et une pesée des laits étaient effectués par le fromager à la réception, le poids du lait de chaque agriculteur était noté dans un registre. L'objectif était de redistribuer la quantité en fromage à hauteur du volume de lait livré par chacun.

Un crémage du lait dans une pièce froide durant la nuit permettait de faire remonter la crème en surface et au matin le fromager récoltait cette crème. Le lait partiellement écrémé était prêt à être transformé en comté. Pour cela le fromager transvasait le lait dans le chaudron et chauffait l'ensemble jusqu'à 30 degrés à l'aide du feu de bois positionné en dessous du chaudron.

Une fois chaud, le lait est emprésuré avec un mélange de ferments, présure commerciale et caillette de veau séchée car riche en flore. La masse de caillé étant formé, l'action de l'homme est nécessaire pour couper manuellement en grains de la taille d'un grain de blé le caillé ainsi formé et le brasser, la chauffe reprend pour monter jusqu'à 43 degrés. Au cours de la chauffe, le fromager brasse en permanence le mélange caillé lactosérum. L'objectif est de faire sortir l'eau des morceaux de caillés par égouttage mécanique, pour cela il teste la dureté de son caillé. Par son expertise visuelle et au toucher, le fromager sait à quel moment le caillé est prêt à être moulé.



Le moulage se fait à l'aide d'une toile qui est passée le long du chaudron et qui récupère toute la masse de caillé en une seule fois. Une grosse partie du lactosérum reste dans le chaudron et avec l'aide d'un palan, la toile remplie de fromage est dirigée vers le moule en bois placé sous une presse d'époque.

Le pressage s'effectue jusqu'à la fabrication suivante avec différentes pressions exercées sur le fromage et des retournements réguliers.

Ainsi le comté peut être affiné pendant 120j au minimum et différents soins sont réalisés par le fromager : salage des deux faces, frottage avec de la saumure, retournement régulier.

Ici le fromage n'est pas affiné sur place car l'entreprise ne possède pas de cave avec une capacité suffisante, il est envoyé affiner à la coopérative de Larguillay avant de récupérer ces fromages pour les proposer à la vente.

Le fort des Rousses

Le fort des rousses est situé à 1150 m d'altitude, dans le village des Rousses au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Jura, il est la 2ème plus grande forteresse de France. Il abrite aujourd'hui plus de 100 000 meules de Comté issus de 32 frutières qui travaillent avec plus de 400 éleveurs. En 1815, Napoléon revient au pouvoir et les puissances européennes alliées se préparent à envahir la France. L'une des entrées privilégiées est le col de Saint-Cergue, puis Les Rousses. Face à cette menace, ordre est donné de fortifier le village. Plusieurs redoutes sont ainsi édifiées. Une redoute est d'ailleurs encore visible au village des Rousses. Elle fut au centre de la bataille des Rousses en juillet 1815. Mais ce n'est que 25 ans plus tard que les travaux du Fort des Rousses débutent. Pour l'emplacement, on choisit une butte naturelle à proximité du village : le cernois. Les travaux se poursuivent durant une vingtaine d'années, le fort entre en service en 1862 et abrite alors une brigade. En 1868, 81 pièces d'artillerie y sont installées. Le fort est utilisé par les militaires jusqu'en 1919, puis il est abandonné. En 1925, et de 1930 à 1938, le fort accueille des colonies de vacances. A partir de 1939, il retrouve un usage militaire mais ce sont les allemands qui vont l'occuper. Les maquisards en reprennent possession en 1944 suite à la bataille du Turu. Le fort devient un centre d'entraînement commando jusqu'en juin 1997, puis l'Etat le vend à la famille Arnaud. Il est alors restructuré pour abriter les caves d'affinage Juraflora.

Depuis, 3 générations se succèdent et aujourd'hui c'est Jean-Charles Arnaud qui est l'héritier de ce patrimoine historique.



ROUSSEL INO

Concepteur de matériel
pour la fromagerie

DEPUIS 1956
GAMME COMPLETE DU TRAITEMENT LAIT
AU LAVAGE DU MATERIEL



CONCEPTEUR
EXPERT
MATERIEL
FROMAGERIE



PRODUITS
CONÇUS
SUR-MESURE



FABRICATION
MADE
IN FRANCE

ROUSSEL-INOX.COM

12100 CREISSELS - FRANCE
TEL. +33 (0)5 65 60 01 61
contact@roussel-inox.com

AOP BLEU D'Auvergne

*L'instant
intense*



Conception : www.quilusest.com
© T. Ripson, P. Saisons



**JEUNE
MONTAGNE**

REJOIGNEZ-NOUS À JEUNE MONTAGNE

Depuis 60 ans, notre production de fromages au lait cru et entier a beaucoup de sens pour notre territoire. En privilégiant la qualité de vie de nos producteurs·trices et salarié·es, en respectant nos animaux & notre environnement nous sommes fier·es de notre métier !

emploi@jeunemontagne.fr • www.jeune-montagne-aubrac.fr

ELIMECA®

Matériels de transformation laitière

étuve à yaourts

lave faisselle

table d'égouttage

pasteurisateur

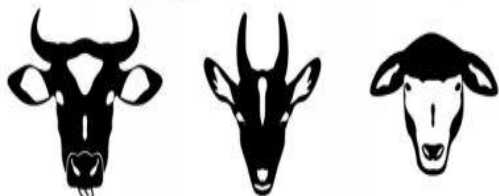


Production, emballage,
vente sur les marchés.

Mobilier inox,
armoires de séchage
et d'affinage...

18 rue Rabutin – 01140 THOISSEY
Tél. 04 74 69 76 90
www.elimeca.fr – info@elimeca.fr

From'AC



Formation - Expertise - Conseil en Fromagerie

Cédric ALBERT

Fresquel | 1270 St Julien de Briola

06 33 53 17 09

cedric.albert@fromac.fr

CFR

Compagnie des Fromages & RichesMonts

Fromages de France



Compagnie des Fromages & RichesMonts

5 Rue Chantecoq 92800 PUTEAUX

Tél: 01 46 43 61 00

LES BTS BIOQUALIM 2023-2025 VOUS RACONTENT LEUR VOYAGE D'ETUDES

Quelle Chance : On va en Alsace !

Après plusieurs mois de préparation, de fabrications et de ventes de confitures pour financer ce beau projet, les BTS1 BioQualim et leurs accompagnatrices, Florence Rabanne et Anne Balme, se sont donnés rendez-vous lundi 8 avril à 5h du matin, piaffant d'impatience pour prendre enfin la route de l'Alsace. Un programme chargé nous attendait mais c'est avec bonne humeur et beaucoup d'énergie que les étudiants ont chargé le bus.

Nous avons RV dès l'après-midi avec la responsable de communication du site ALPRO d'Issenheim. Après avoir rempli tous les documents administratifs et nous être équipés, nous avons eu tout d'abord un temps en salle pour une présentation du groupe Danone et du site ALPRO que nous nous apprêtions à visiter. C'est le responsable de production et son adjoint qui nous ont accompagnés sur le site. Nous avons eu la chance de voir fonctionner toute la ligne de fabrication des boissons végétales depuis les mélanges éventuels des matières premières et leur stérilisation UHT par injection directe de vapeur jusqu'à la palettisation en passant par les lignes de conditionnement en briques et briquettes. Cette visite a été très appréciée, y compris pas les étudiants qui ne se destinent pas à travailler dans de grandes structures.



Le groupe des BTS1 BioQualim devant l'entrée d'ALPRO

Ensuite nous sommes revenus en salle pour une dégustation de la gamme complète des boissons végétales d'ALPRO qui ont surpris favorablement nombre d'entre nous.

Malheureusement, nous avons dû quitter nos hôtes un peu trop tôt à notre goût et aux leurs pour rallier le gîte du Holtzmacheracher, à l'orée de la forêt de Wintzfelden, que nous avons eu la chance de pouvoir louer auprès du Club Vosgien de Rouffach.



Une vue de l'ancien camp de concentration du Struthof

Mardi matin, nous nous sommes réveillés dans la grisaille et le crachin, de quoi nous mettre dans l'ambiance pour la visite du matin choisie à la quasi-unanimité par les étudiants : l'ancien camp de concentration du Struthof à Natzwiller, seul camp de concentration de l'Allemagne Nazie en terre française (mais considéré à l'époque en terre allemande puisque l'Allemagne avait réintégré l'Alsace et la Moselle à son territoire dès le début de la seconde guerre mondiale). Cette visite guidée nous a profondément marqués d'autant plus que le temps était de la partie pour nous aider à imaginer les conditions de vie des déportés qui étaient bien pires !



Le groupe devant la cheminée du four crématoire

Après un pique-nique au chaud et à l'abri grâce à la gentillesse de la gérante d'une station-service, nous nous sommes dirigés vers Strasbourg pour une visite libre et pédestre du centre-ville et de la Cathédrale ainsi qu'une visite guidée en bateau mouche sur l'Ill autour de l'histoire de Strasbourg et de ses monuments. Inutile de préciser que cette journée de visites a été grandement appréciée.



Une vue de l'atelier de transformation de Haxaire

Mercredi a été une journée marathon (il faut bien optimiser les km) puisque le matin a commencé par une visite gourmande : nous étions en effet accueillis à la chocolaterie RITTER de Pfaffenheim. Là, Madame Ritter a donné des explications très claires sur les cacaoyers, les cabosses, la fabrication du chocolat et le procédé du moulage. Puis nous sommes passés aux travaux pratiques puisque Mme Ritter nous a proposés de déguster une grande variété de chocolat au lait, noir, et blanc aromatisés, ce qui a ravi les papilles de tout le monde, chauffeur compris.

Pour la fin de matinée nous nous sommes rendus à Orbey où nous avons RV pour la visite de la fromagerie Haxaire, et donc des explications sur la fabrication du munster, seule AOP fromagère d'Alsace.

En début d'après-midi, c'est à la distillerie Miclo, leader du Whisky alsacien mais aussi fabricant bien installé dans la filière des eaux de vie, que nous avons repris nos bloc-notes et nos stylos. Nous avons pu admirer les installations, en particulier le chai dans lequel se fait le vieillissement du célèbre nectar.



Distillerie Miclo, Devant les alambics

Sur le trajet de retour vers notre gîte, nous nous sommes arrêtés à Kaysersberg et à Eguisheim pour des visites libres de ces deux « plus beaux villages de France ». Les étudiants ont ainsi pu profiter et admirer leur architecture alsacienne reconnaissable entre toutes.



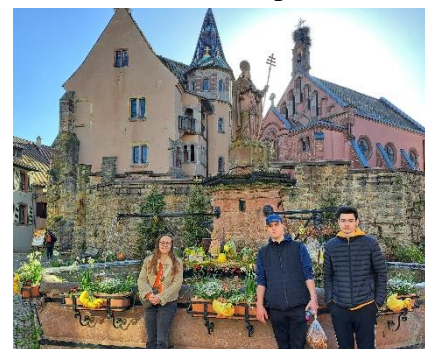
Jeudi matin nous avons RV à Kingersheim, près de Mulhouse, avec le dirigeant de la SCOP Maurer-Tempé, spécialiste de la charcuterie et produits-traiteurs alsaciens. Nous avons commencé par un exposé très intéressant sur les SCOP. Ensuite, après une présentation de l'entreprise (historique, gammes de produits fabriqués...), nous avons découvert tous les ateliers de transformation et de conditionnement.

Notre dernière visite de la journée a été consacrée aux « Sources d'eaux minérales » de Soultzmatt. Sur le plan économique, les étudiants ont découvert un autre type de statut juridique puisque cette entreprise est en grande partie encore en régie communale : les habitants de Soultzmatt ont ainsi droit à quelques litres d'eaux minérales gratuits toutes les semaines. De



Vue aérienne d'une partie des lignes des « Sources de Soultzmatt »

plus, nous avons pu poser des questions sur la démarche RSE qui est bien avancée. Et enfin, comme plus de la moitié de sa production est conditionnée dans des bouteilles en verre consignées, cela a constitué une très bonne illustration de certains points abordés en cours à propos des impacts des entreprises en termes de développement durable.



Lucie, Benjamin et Loan devant la statue du Pape Léon IX et l'église paroissiale qui lui est dédiée

Comme nous ne pouvions pas séjourner en Alsace sans manger une vraie choucroute, cela a été chose faite jeudi soir.

La semaine a passé très vite et nous voilà déjà au vendredi matin. Il nous restait bien sûr aussi à visiter une exploitation viti-vinicole. C'est Jean

Luc Schlegel qui nous a accueillis sur son domaine Schlegel-Bœglin, en point d'orgue de cette semaine. Il nous a expliqué le travail de la vigne, les différents cépages alsaciens et la vinification. Après la visite du chai, nous avons eu une petite dégustation juste avant de reprendre la route du retour.

Un grand merci à notre chauffeur, aux étudiants qui ont eu un comportement exemplaire pendant cette semaine et bien sûr à toutes les personnes qui nous ont si bien reçus : non, l'accueil alsacien n'est pas une légende !



En conclusion, cette semaine en Alsace en gîte en gestion libre a aussi permis de resserrer les liens entre les étudiants et à développer leur Savoir-vivre ensemble.



Visite de Kaysersberg, village natal d'Albert Schweitzer, précurseur de la médecine humanitaire et prix Nobel de la paix en 1952



Et nous voilà maintenant à Eguisheim, cité du Pape Léon IX et autre plus beau village de France



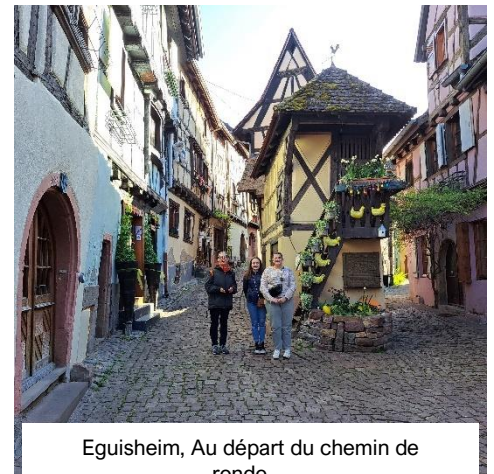
Autre vue typique de Kaysersberg, très largement connue comme « plus beau village de France »



Distillerie Miclo dans le chai, au milieu des foudres de whisky en cours de vieillissement



Une photo souvenir devant la SCOP Maurer-Tempé



Eguisheim, Au départ du chemin de ronde...



AVRILLON

Concepteur et fabricant de machines spéciales mécanisées ou robotisées pour la fromagerie

8 rue de la Verrerie 74290 ALEX
tel : 04 50 02 82 43
www.avrillon.fr



KARL SCHNELL **KS**
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

Automate de process
SÉRIE FV-175



Simplifier les étapes du processus!

L'AMICALE EN IMAGES SUR 2023-2024 ...

AG - le samedi 14 octobre 2023







Carrefour des métiers 28 mars 2024




FRCL
Fédération
Régionale
des Coopératives
Laitières
MASSIF JURASSIEN

Siège social
4 rue des Planches - 25660 Morre

Site du Jura
19 rue de l'Égalité - 39800 Poligny

■ 03 81 21 33 11
■ www.frcl.massif-jurassien.fr



LA MONOTRAITE : RETOUR D'EXPERIENCE SUR LE BOULEVERSEMENT D'UN SYSTEME

Exploitation agricole EPLEFPA
G.POMPIDOU d'Aurillac

UNE EXPERIMENTATION AU CŒUR DES PREOCCUPATIONS SOCIETALES



Les projections de l'Idel (institut de l'élevage) dressent un tableau préoccupant pour l'élevage français, en l'absence d'un sursaut des installations ou du retour à la croissance des cheptels dans les exploitations encore en place. Constatons pour commencer que la réduction des cheptels est une réalité déjà bien présente : les troupeaux français subissent une baisse significative de leur taille depuis plusieurs années.

En 2030, la moitié des agriculteurs auront atteint l'âge légal pour partir à la retraite. Or, le taux de renouvellement actuel est de deux installations pour trois départs. En 10 ans, entre 2010 et 2020, la France a perdu 100 000 fermes. Ces projections sont la résultante directe d'un manque cruel d'attractivité du métier d'éleveur et de ses conditions de travail.

C'est ainsi que L'exploitation agricole de l'EPLFPA G.POMPIDOU d'Aurillac souhaite *laisser à nos jeunes futurs installés l'empreinte d'un métier moderne en phase avec les enjeux sociétaux actuels par le biais d'innovations organisationnelles comme la monotraite.*

-17% : c'est la réduction du cheptel de vaches laitières ces 20 dernières années.



LA MONOTRAITE ET SES MULTIPLES FACETTES

31, 5 minutes
/vache/
semaine
d'astreinte pour
la bi-traite



→ Gagner en temps de travail et réduire les astreintes

Grâce à la monotraite le temps est divisé par deux soit 10,5 heures consacrées à la traite par semaine contre 21 en bi-traite. Cette nouvelle organisation nous permet également d'appréhender le travail avec beaucoup plus de souplesse et ainsi de mieux maîtriser les pics de travail et le stress qui en découle.

La monotraite peut ainsi permettre selon les finalités de chacun de prendre du temps personnel et/ou d'augmenter le suivi technique du troupeau.

Pour nous, celle-ci a permis notamment de diminuer les heures supplémentaires de l'équipe de salarié de 10%, et de mettre en place un suivi plus poussé.

Les week-ends sont également plus sereins, partir à 16h d'un repas dominical pour aller traire n'est qu'un lointain souvenir.

→ **Diminuer ses coûts de production et gagner en autonomie**

La monotraite s'est avérée être un allier de choix pour diminuer drastiquement les coûts d'alimentation, de reproduction et sanitaires.

L'exploitation étant gérée en Agriculture Biologique, cela nous permet également de diminuer les traitements, avec par exemple des tarissements sans antibiotique ainsi qu'une baisse de 53% des mammites.

La diminution des intrants tels que l'aliment concentré, le correcteur azoté... et à l'avenir une ration 100% herbe nous permet d'atteindre une autonomie alimentaire de l'ordre de 98%.

Il est également important de noter une baisse significative de la consommation de l'eau, de l'électricité ainsi que des produits d'entretien nécessaires au fonctionnement et au lavage de la salle de traite et de la fromagerie.

-41% de frais de production sur une année.



1,5 litre de lait d'équilibre contre 5,5 en bi-traite



-19% de lait/vache
+22% de fromageabilité

→ **Augmenter sa marge laitière**

La chute de production a été corrélée positivement avec l'augmentation des taux. En effet, nous obtenons +4 points de TP et +6 points de TB en moyenne après une année complète de monotraite.

Cette augmentation de la qualité nous permet dans un premier temps d'augmenter notre rendement fromager qui est actuellement de 7,8 litres pour un kilo de fromage.

Dans un second temps, la prime de paiement du lait en coopérative nous permet d'augmenter le prix du lait de 90€/1000 litres.

Le lait d'équilibre diminue donc à 1,5 litre grâce à la plus-value générée par la qualité et à la diminution des charges de production.

→ **Augmenter le Bien Être Animal**

Les vaches peuvent ressentir un inconfort lié à une surpression mammaire dans les premières semaines de monotraite. C'est pourquoi il faut se méfier de la monotraite de « confort » du dimanche par exemple.

En effet, si la monotraite est mise en place à l'année, il semblerait que cet inconfort ne perdure pas. De plus, il est recommandé de commencer lorsque les vaches sont au pâturage plutôt qu'en bâtiment, sans doute car l'exercice et les déplacements au pâturage réduisent la tension mammaire.

+25% de temps consacré aux comportements sociaux



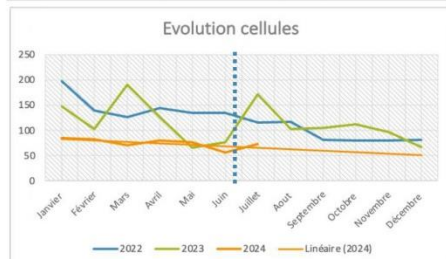
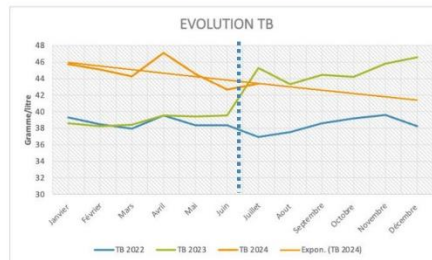
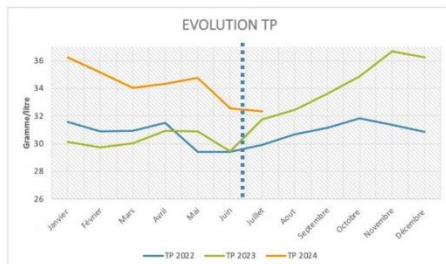
ENVISAGER LE CHANGEMENT SEREINEMENT

Critères	Objectifs avant le passage	Critères importants
Production	Diminuer en amont la production annuelle par vache.	Production moyenne optimum : 6 500 litres/VL/an. -15 à 30% de production en moins : la perte de production est corrélée positivement avec la production de départ.
Cellules	Ne pas dépasser les 120 000 cellules.	Les cellules doublent lors des trois premières semaines de monotraite, puis se re-stabilisent. Sur l'année, nous ne notons pas de variation significative.
Génétique	Attention aux index santé mamelle.	Bien entendu la résilience des animaux face au passage en monotraite est souhaitable, cependant il est important de noter que l'augmentation de la qualité peut modifier le processus de transformation (ex : MG trop importante, rapport TP/TB...). La race des vaches n'est a priori par un élément impactant.
Ration	Passer en monotraite à la mise à l'herbe. Revoir sa ration hivernale avec une année d'avance. Adapter l'apport en concentré au jour le jour.	La ration est un point crucial du passage en monotraite, il est important de comprendre que celle-ci doit être retravaillée afin de compenser la perte de production sans engraisser les animaux. Utiliser une ration peu coûteuse. Les rations à base d'herbe pâturée et de peu (voire pas) de concentrés sont les plus adaptées (réduction du coût alimentaire, limitation de l'engraissement excessif...). A noter que la capacité d'ingestion est réduite par rapport à la bitraite (de 5 à 10 %).
Sanitaire	Préserver les primipares. Démarrer avec un troupeau sein.	Les primipares doivent être surveillées avec beaucoup d'attention afin de limiter les fièvres de lait, mammites... Un état sanitaire correct du troupeau au moment de la mise en place est souhaitable (boiteries, maladies métaboliques, santé mamelle...) afin de limiter l'effet « tri » naturel des animaux et ainsi la réforme prématurée d'individu.
Reproduction	Être attentif au stade de lactation du troupeau. Repenser les tétés des veaux. Gérer la NEC des tarries.	Il est conseillé de débiter la monotraite lorsque la majorité du troupeau se situe en milieu de lactation, afin de faciliter la transition. La tétés des veaux est à repenser, en effet il faudra soit conserver le lait d'un jour à l'autre soit envisager le passage au DAL (distributeur automatique de lait). La NEC des animaux à la reproduction et des tarries est également un point important, puisque ceux-ci ont une tendance à l'engraissement plus important en monotraite.
La gestion du pâturage	Appréhender le découpage des parcelles en repas de 24 heures.	Nous avons noté qu'un changement de parcelle durant la journée entraîne inexorablement un déclenchement de l'ocytocine et donc une perte supplémentaire de production. Laisser les animaux 24 heures sur la même parcelle de pâture reste donc souhaitable.

Certains pays comme la Nouvelle-Zélande ont développé un index sur l'aptitude des vaches à la monotraite



LES ELEMENTS CHIFFRES DE L'EXPERIMENTATION



Passage en monotraite en juin 2023



	Moyenne
6014 Aliment du bétail	-59%
6015 Produits de défense	-45%
6016 Produits de repro	-1%
6022 Produits d'entretien	-43%
6061 Eau	-16%
6063 Électricité	-27%
6225 Honoraires vétérinaires	-41%
Total/ Vache/ An	-41%

Soit - 1160€ de charges/VL/an

	Moyenne
7022 Produits animaux	-24%
7023 Produits transformés	-12%
Total/ Vache/ An	-13%

Soit -240€ de produits/VL/an

L'ENNUI AVEC L'HUMILITE. C'EST QUE L'ON NE PEUT PAS SE VANTER ! (G.Brown)

C'est avec beaucoup de précautions que nous vous présentons cette première année d'expérimentation monotraite. En effet les résultats pour notre exploitation sont encourageants **mais rien n'est acquis**. Gardons également en tête qu'il **existe autant de systèmes d'exploitation que d'exploitants**, ce retour d'expérience n'est donc pas « un guide » à suivre mais bien un recueil de données qui prête à la réflexion et à l'adaptation de nos pratiques.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à contacter l'EPELEPPA G.POMPIDOU D'Aurillac.

Claire DUPONT-BEAUDREY
Directrice d'exploitation