



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE,
DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES



Créez l'alimentation de demain

Avenue François Mitterrand – B.P. 49

17700 SURGERES - France

Un établissement public :

Cinq grandes missions

- 1/ Assurer une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue
- 2/ Participer à l'animation et au développement des territoires
- 3/ Participer à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et des adultes
- 4/ contribuer aux activités de développement, d'expérimentation et de recherche appliquée
- 5/ Participer à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE,
DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES



L'École Nationale des Industries Laitières et des Industries Agroalimentaires (ENILIA)

- Créée en 1906 par la profession et pour la profession, cet établissement forme des techniciens et des techniciens supérieurs dans les métiers :
 - des produits laitiers (fromages, glaces, desserts lactés,,,))
 - de la préparation des plats cuisinés
 - du contrôle de la qualité



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE,
DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES



L'École Nationale Supérieure de la Meunerie et des Industries Céréalières (ENSMIC) :

- **Établissement unique en France** également centenaire mais basée à Surgères depuis le 1er septembre 2006, propose une gamme de formations couvrant les différents métiers du secteur des industries céréalières :
 - 1ère transformation des céréales : meunerie, semoulerie
 - 2ème transformation des céréales : alimentation humaine, nutrition animale, boulangerie industrielle, biscuiterie, viennoiserie
 - Génie industriel, qualité et contrôles, commercialisation



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE,
DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES



Le Centre de Formation d'Apprentis de la Meunerie, des Industries Céréalières, des Industries Agroalimentaires et des Industries Laitières

- Formations par la voie de l'apprentissage aux mêmes métiers et aux mêmes niveaux de diplômes que l'ENILIA et l'ENSMIC

Formation pour adultes

- Un centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA)
 - Formation inter-entreprises
 - Formation intra-entreprise
 - Centre National de Cours Laitiers par Correspondance
 - Formations ouvertes à distance (FOAD)



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE,
DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES



Atelier Technologique

Hall Produits laitiers
Hall Boulangerie
Hall Produits de la mer

Développement
Industriel

Évaluation Sensorielle

Moulin Pilote

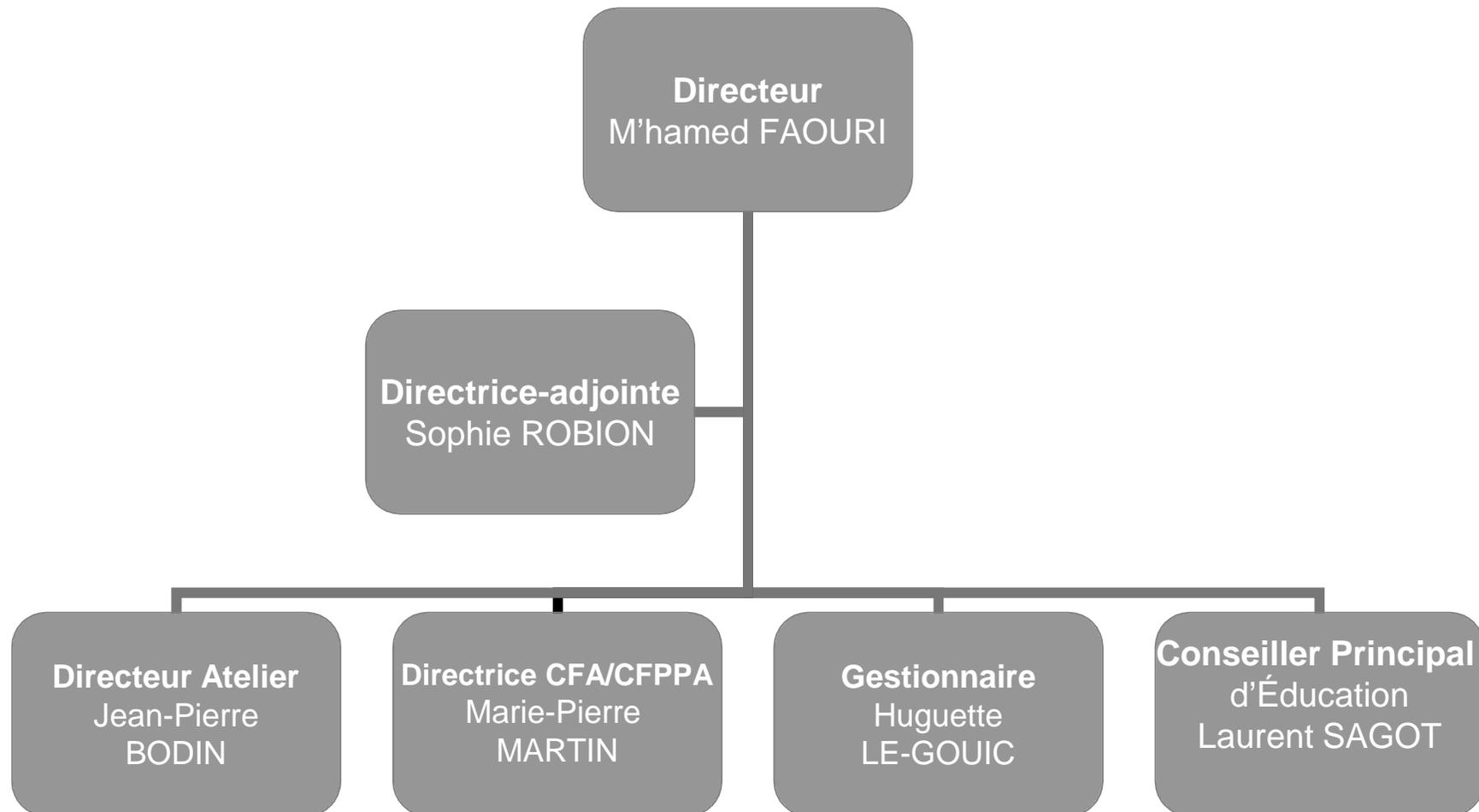
- Support pédagogique des formations
- Prestations aux entreprises
- Recherche et développement



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE,
DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES





ENILIA-ENSMIC

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE,
DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES



**Département
Industrie Laitière**

Lait : chèvre,
vache, brebis

Produits gras,
frais, secs et
liquides

Fromages

Divers

**Département
autres Industries
Agroalimentaires**

Produits de la Mer

Plats cuisinés

Conserves

**Département
Industries
des
Céréales**

Meunerie
Boulangerie Industrielle
Pâtes Alimentaires
Biscuiterie
Alimentation Animale

Les différentes activités :

**Formation
Initiale
Scolaire**

**Formation
Initiale
Apprentissage**

**Formation
Professionnelle
Continue**

**Développement
Innovation
Technologique
Analytique**

Niveau II

Licence Professionnelle

Conception – Production – Management

- Transformation Céréalière
- Industries Agroalimentaires
- Transformation Laitière

Niveau III
Post-bac

BTS

Qualité dans les
industries Alimentaires
et les bio-industries

BTS

Sciences et Technologies des Aliments

- Produits Céréaliers
- Produits Laitiers
- Aliments et Processus Technologiques

Niveau IV
Bac

Bac Pro

Bio-industries
de
Transformation

Brevet Professionnel
Industries
Alimentaires

Niveau V
Après la 3^{ème}

CAP
Industries
Agroalimentaires



La formation continue

- Stages thématiques inter-entreprises: hygiène, technologie, qualité...
- Ingénierie de formation et stages intra-entreprise à la demande , CQP...
- Parcours de formation individualisés, VAE...
- Formation ouverte à distance , cours par correspondance ...



Les actions de recherche appliquée

- Programmes collectifs
arômes des beurres, évaluation et prédiction texture et comportement des beurres, influence de la cristallisation sur la texture des beurres, aptitudes des beurres industriels au feuilletage
- Expérimentations
ex: influence de l'introduction de graines de chanvre dans l'alimentation des vaches laitières sur les caractéristiques des produits obtenus



Les prestations

- Technologies : mise au point de produit, évolution de process (secteurs lait, céréales et PC PDM)
- Etude de la mise en œuvre des matières grasses dans des process de viennoiserie, biscuiterie...
- Analyses de texture des matières grasses
- Analyses farines et blés
- Assistance technique aux producteurs fermiers, artisans et PME
- Evaluation sensorielle avec jury expert (beurre et fromages de chèvre), (accréditation COFRAC) et consommateurs
- Réalisations de pré-séries

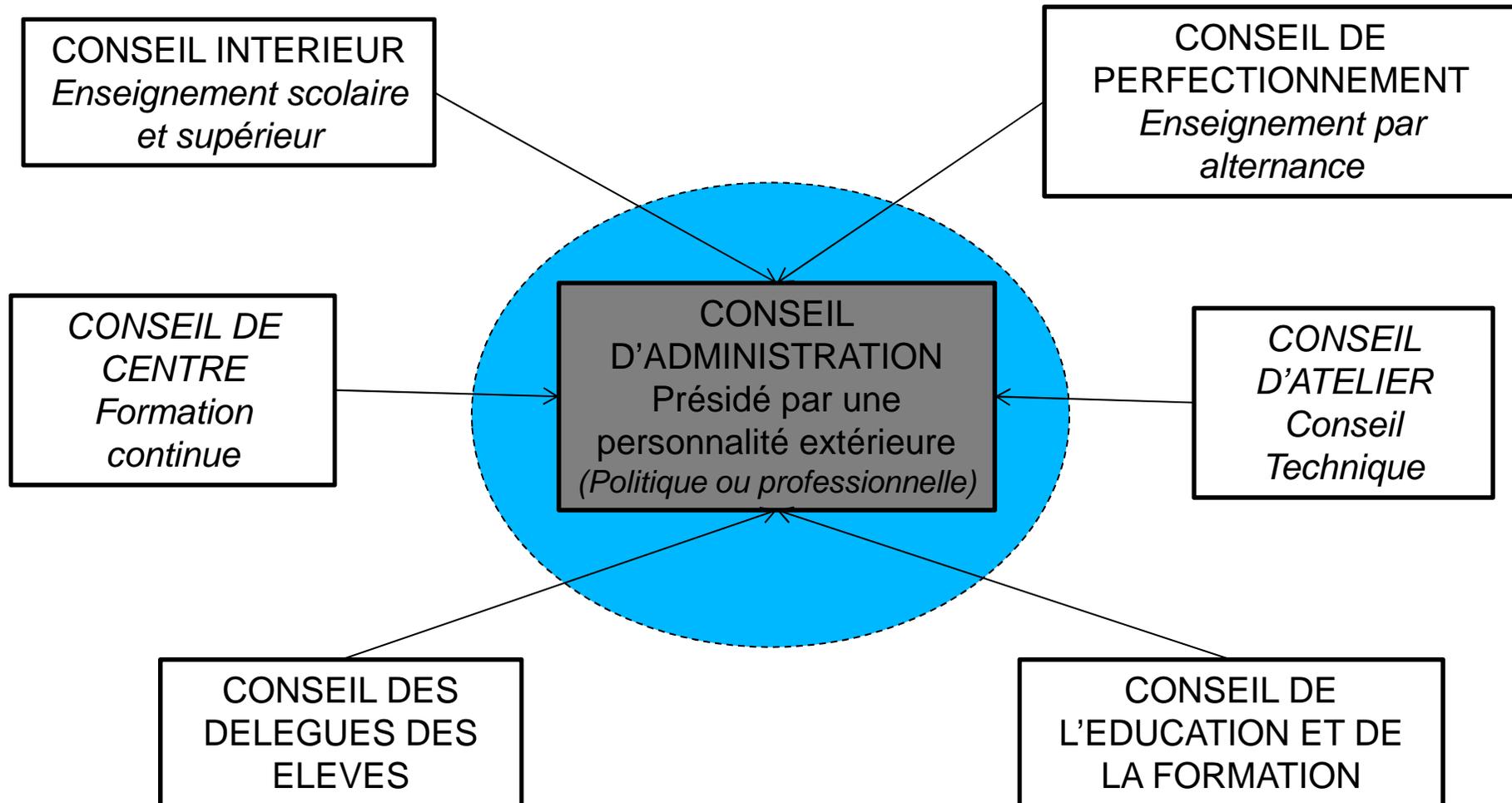


Partenaires & réseaux

- ACTILAIT, CRITT IAAB Poitou-Charentes, EPLEFPA Poitou-Charentes, Université La Rochelle
- Réseau des Enils
- Consortium Valeur meunière II
- Cerel
- AFNOR
- RMT labellisés :
Nutriprevius(nutrition), Sensorialis (analyse sensorielle) et Listral (Lipides structurés d'Intérêt Alimentaire), QUASAPROVE (QUALité SANitaire des PROductions VEgétales de grande culture)
- Collaborations au travers de projets avec :
INRA, CNRS, CEMAGREF, CNIEL, Institut de l'Élevage, Chambres d'Agriculture, ANMF, Valorial, BBA, Syndicats de défense du Beurre Charentes-Poitou AOP et du Chabichou du Poitou AOP, Fresyca, BTPL...



INSTANCES DE GOUVERNANCE DE L'ETABLISSEMENT



Visite de l'ENILIA-ENSMIC

Hall de technologies



Produits laitiers et Alimentaires

Visite de l'ENILIA-ENSMIC

Hall de transformation des produits laitiers



Salle de fromagerie Industrielle

Visite de l'ENILIA-ENSMIC

Hall de transformation des produits laitiers

Fabrications
traditionnelles



Visite de l'ENILIA-ENSMIC

Hall confidentiel



Pilotes de maturation et de traitement thermique

Visite de l'ENILIA-ENSMIC

Hall de transformation des produits de la Mer



Vue générale de l'Atelier



Visite de l'ENILIA-ENSMIC

Hall de transformation des Céréales



Une des salles de mouture

Visite de l'ENILIA-ENSMIC

Hall de transformation des Céréales



Salle de préparation des pâtes

Visite de l'ENILIA-ENSMIC

Laboratoire d'évaluation sensorielle



Salle de dégustation

Visite de l'ENILIA-ENSMIC

Hall de transformation des Céréales



Laboratoire Biotechnologie céréalière

Visite de l'ENILIA-ENSMIC

Le moulin- pilote

Hall de transformation des Céréales



Visite de l'ENILIA-ENSMIC

Hall de transformation des Céréales



Salle de commande du moulin-pilote



Merci de votre attention