

Portes ouvertes à l'Enilbio (site le Jura agricole et rural ; 23/01/2018)

Les Enil de Bourgogne Franche-Comté ouvrent leurs portes le 27 janvier 2018 à Mamirolle et Poligny.



Portes ouvertes à l'Enilbio

L'Enil de Besançon-Mamirolle et l'Enilbio de Poligny organisent les 27 janvier et 3 mars 2018 leurs journées « Portes Ouverte ». Au-delà de la seule découverte des équipements des établissements, les visiteurs, au contact des enseignants et des apprenants, auront l'occasion sur les deux campus de bien cerner l'ensemble des formations proposées ainsi que l'esprit et la philosophie propre aux deux écoles.

Durant toute une journée, de 9h à 17h, les visiteurs pourront découvrir les installations et les ateliers des écoles et constater leur modernité.

Si cet événement est ouvert à tous, il s'adresse en priorité aux collégiens, lycéens et aux étudiants post bac qui souhaitent s'informer sur leur future orientation, ainsi qu'aux adultes en reconversion professionnelle. Au contact des enseignants, des formateurs et des jeunes actuellement en formation, ils auront la possibilité de se faire une idée précise des formations proposées, des débouchés et carrières, des métiers ainsi que de l'ambiance et de l'esprit de l'école.

Ils disposeront alors de tous les éléments d'informations nécessaires pour arrêter un choix et éventuellement rejoindre l'une des Enil dès la rentrée prochaine.

L'entrée est libre et gratuite pour tous. Les visiteurs pourront aussi donner à leur visite une touche gourmande et une touche curiosité en passant par les différents ateliers de dégustation et d'animations, les boutiques des écoles où de nombreux produits élaborés avec les apprenants (comté, mamirolle, polinois, morbier, mamirollais, Saint-Savin, prépaillou, grimont, cancoillote, faisselle, yaourts, bières...) sont proposés à la vente.

A propos des Enil de Franche-Comté

L'Enil de Besançon-Mamirolle et l'Enilbio de Poligny sont des écoles publiques qui fêtent en 2018 et en 2019 leurs 130 ans d'expérience. Elles forment chaque année près de 600 personnes dans des secteurs dynamiques et porteurs d'emplois : la transformation laitière, l'agroalimentaire, l'eau, le laboratoire, la brasserie, les biotechnologies, la qualité et l'innovation produits. Les formations proposées débouchent sur des diplômes de niveau : CAP, bac pro, BTS et licences pro. Le taux d'insertion des élèves (insertion professionnelle à 6 mois et poursuite des études) s'élève à plus de 94 %.

Infos pratique : Possibilité de restauration sur place le midi.

Plus d'informations sur : www.enil.fr et sur facebook.

Journées Portes Ouvertes 2018 à l'ENIL de Mamirolle (source : site Actu25 7 janvier 2018)



Venez découvrir les formations pour les métiers de l'eau, de l'alimentaire, du lait, et des laboratoires à l'[ENIL](#) de Mamirolle et Poligny.

Les **journées portes ouvertes 2018** auront lieu les **samedis 27 janvier et 3 mars**, de 9h à 17h à l'ENIL de Mamirolle et l'ENILBIO de Poligny.

« **Découvrez pourquoi nos élèves tiennent à nous** », c'est le slogan de cette nouvelle campagne de recrutement.

Les portes ouvertes sont une bonne occasion de découvrir les équipements technologiques dignes de ceux des entreprises, de rencontrer élèves et formateurs et des entreprises du secteur.

L'**ENIL de Besançon Mamirolle** et l'**ENILBIO de Poligny** sont des écoles publiques réputées depuis 1888 pour leurs formations dans des secteurs d'activités dynamiques et créateurs d'emploi :

- l'agroalimentaire
- la fromagerie
- les analyses biotechnologiques
- la qualité
- l'eau et l'environnement

Venez parler innovation, et coopération internationale !

L'ENIL ce sont des Formations qui préparent à travailler dans des domaines professionnels offrant de nombreux emplois, du CAP au master, par les voies scolaire, de l'apprentissage et de la formation professionnelle continue pour adultes (demandeurs d'emplois et salariés).

Enseignement Un projet de développement BEER lancé par l'ENIL de Mamirolle

Le projet vise à mieux connaître les consommations d'eau et les rejets d'eaux usées chez les brasseurs de la région Bourgogne Franche-Comté.

- Le 26/01/2018 ; Est républicain



[Photo HD](#) Vincent Alarcon a présenté le projet BEER aux brasseurs et professionnels de l'eau .

Dans le cadre d'un projet de recherche et de développement intitulé BEER, entendez « Bière-Eau-Effluent-Région », l'École nationale d'industrie laitière (Enil) de Mamirolle a accueilli, lundi dernier, des microbrasseurs et des professionnels de l'eau afin de leur présenter ce projet mené en partenariat avec les deux Enils de Mamirolle et Poligny, chacune disposant de compétences propres.

A cet effet, les Enils et les brasseurs intéressés ont édité un questionnaire qui sera transmis aux 97 brasseries répertoriées sur la région et 12 volontaires seront sélectionnés pour faire l'objet de prélèvements et d'analyses entièrement réalisés par l'Enil de Mamirolle. Puis un guide des bonnes pratiques et une réunion finale viendront finaliser cette étude financée en partie par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Les Enils de Mamirolle et de Poligny, en plus des formations dans le domaine laitier, ont développé des formations dans d'autres domaines : Poligny forme des brasseurs et Mamirolle des professionnels de l'eau et des analyses de laboratoire.

130 ans d'expérience

« L'Enil de Mamirolle et l'Enil bio de Poligny sont des écoles publiques qui vont fêter leurs 130 ans d'expérience. Elles forment chaque année près de 600 personnes dans des secteurs dynamiques et porteurs d'emplois tels que la formation laitière, l'agroalimentaire, le traitement de l'eau, le laboratoire, la brasserie, les biotechnologies, la qualité et l'innovation des produits. Les formations proposées débouchent sur des diplômes de niveau CAP, bac pro, BTS et licences pro et rare sont les élèves qui ne trouvent pas d'emploi à la sortie de leur formation », a souligné Jean Bernard Théry, directeur adjoint de l'école.

Portes ouvertes

Les brasseurs intéressés par ce projet peuvent contacter Vincent Alarcon à l'Enil (tél. 03 81 55 92 00) ou venir le rencontrer lors des portes ouvertes qui auront lieu les 27 janvier et 3 mars de 9 h à 17 h.

Mamirolle 2018, année de célébration à L'Enil

L'École d'industrie laitière de Mamirolle a été fondée en 1888. Elle célèbre ses 130 ans d'existence. Un anniversaire fêté avec une pléiade d'animations, qui seront disséminées au fil de l'année.

- Le 29/01/2018 ; Est républicain



Pour la première fois, à l'occasion de cette année un peu spéciale, 60 élèves ont reçu diplômes et médailles pour l'obtention de leur diplôme. Parmi les lauréats mention très bien pour Ophélie Colin (au centre) en BTS anabiotec

De 1888, date à laquelle l'École d'industrie laitière de Mamirolle, a débuté son fonctionnement sous la houlette de Charles Martin, directeur (en collaboration avec Hyacinte Friant et Pierre Dornic), à 2018, des générations de fromagers se sont succédé dans cet établissement d'une renommée aujourd'hui internationale.

Afin de débiter cette année particulière, Gabrielle Fournier, directrice, et son adjoint Jean Bernard Théry avaient convié élèves, professeurs et anciens de l'école afin d'ouvrir les festivités qui rythmeront l'année 2018.

De nombreuses manifestations émailleront cette année commémorative, dont une journée le 23 mars avec la filière comté qui fête ses 60 ans d'AOC.

Une conférence avec les professionnels de l'Agence de l'eau aura lieu en avril.

Un marché fromager

Un marché fromager sera organisé sur le site de L'Enil en septembre avec la venue de professionnels (anciens apprenants) établis dans l'Hexagone. Ils mettront en avant leurs différentes fabrications.

Autre initiative : 130 portraits témoignages d'élèves et anciens élèves seront rassemblés sur le Web de mars à décembre avec un planisphère.

Et ce n'est pas fini. Une rencontre-débat est également prévue sur la parité hommes-femmes, elle évoquera la situation de la femme dans l'industrie laitière.

Pour la première fois, et afin de fêter l'événement, 60 élèves de la promotion 2017 se sont vus remettre diplômes et médailles suite à l'obtention de leur examen de fin d'année.

« 2018 est une année tournée vers l'avenir. Si les jeunes en formation ont d'abord à cœur d'accomplir leur travail vers l'obtention des diplômes qui assureront leur insertion professionnelle, ils ont aussi la plaisante ambition de fêter comme il se doit l'anniversaire des 130 ans de leur école. On donne un sens à l'événement et on comprend que le "projet 130 ans", c'est d'abord des événements exceptionnels en dehors de notre engagement quotidien », a déclaré Gabrielle Fournier, lors de son allocution.

« Faut il promouvoir le patrimoine et le passé Enilien ou regarder devant ? Sans doute les deux tout en animant le présent avec en fil conducteur notre mission de formation et d'insertion vers les métiers du lait, de la gestion de l'eau et des laboratoires » a précisé la directrice de l'ENIL

Des étudiants de L'Enil sur le terrain



Clément, Morgane et Benjamin, trois étudiants en BTS de l'Enil de Mamirolle sont venus à Métabief à la fromagerie du Mont d'Or accompagnés de Véronique Madelon, professeur de français et de Luc Poirot auteur d'un ouvrage sur les AOC de la filière laitière.

Cette visite entraine dans le cadre du PIC, projet d'initiative et de communication. En 2e année de BTS, les élèves doivent présenter un travail personnel ou en groupe comme ici. Ils le montent de A à Z et organisent les recherches. « La fromagerie du Mont d'Or s'est montrée intéressée », explique Clément.

Ils ont mis en place une dégustation des produits de la maison. Benjamin, était chargé du contact avec les visiteurs : « Ici, c'est une fromagerie touristique visitée par de nombre de touristes qui ne connaissent pas l'élaboration des fromages de la région. La richesse naturelle des prairies, les AOC protectrices du comté, du morbier et du mont d'or donnent une belle valeur ajoutée au lait des coopératives. Ce dernier n'a rien à voir avec celui débité dans la grande distribution. »

L'occasion pour les élèves motivés de mettre en pratique leurs connaissances, avec les différents visiteurs de la fromagerie.

Portes ouvertes à l'Enil

Est républicain



L'Enil, école nationale de l'industrie laitière de Besançon-Mamirolle et l'EnilBio de Poligny organisent le 3 mars 2018 leurs journées portes ouvertes.

Au-delà de la seule découverte des équipements des établissements, les visiteurs auront l'occasion de bien cerner l'ensemble des formations proposées ainsi que l'esprit et la philosophie propre aux deux écoles. Et ce, grâce aux échanges avec les enseignants et les apprenants.

Tout Doubs Portes ouvertes

Le 23/02/2018; Est Républicain

L'École nationale d'industrie laitière (Enil/Enilbio) de Mamirolle et de Poligny (39) organise leurs portes ouvertes le samedi 3 mars 2018, de 9 h à 17 h. Les visiteurs pourront découvrir les installations et les ateliers de l'école et constater leur modernité. L'événement s'adresse en priorité aux collégiens, lycéens et étudiants postbac qui souhaitent s'informer sur leur future orientation, ainsi qu'aux adultes en reconversion professionnelle. Ils se feront ainsi une idée précise des formations proposées, des débouchés et carrières, des métiers de l'industrie laitière.

Les ENIL de Franche-Comté ouvrent leurs portes !

Mis à jour le 3 mars 2018 ; (www.macommmune.info)



L'ENIL de Besançon-Mamirolle et l'ENILBIO de Poligny organisent le **3 mars 2018** leurs journées portes ouvertes.

Durant toute une journée, de 9h à 17h, les visiteurs pourront découvrir les installations et les ateliers des écoles et constater leur modernité. Au-delà de la seule découverte des équipements des établissements, les visiteurs, au contact des enseignants et des apprenants, auront l'occasion sur les deux campus de bien cerner l'ensemble des formations proposées ainsi que l'esprit et la philosophie propre aux deux écoles.

Si cet événement est ouvert à tous, il s'adresse en priorité aux collégiens, lycéens et aux étudiants post bac qui souhaitent s'informer sur leur future orientation, ainsi qu'aux adultes en reconversion professionnelle.

Au contact des enseignants, des formateurs et des jeunes actuellement en formation, ils auront la possibilité de se faire une idée précise des formations proposées, des débouchés et carrières, des métiers ainsi que de l'ambiance et de l'esprit de l'école.

Ils disposeront alors de tous les éléments d'informations nécessaires pour arrêter un choix et éventuellement rejoindre l'une des ENIL dès la rentrée prochaine.

L'entrée est libre et gratuite pour tous. Les visiteurs pourront aussi donner à leur visite une touche gourmande et une touche curiosité en passant par les différents ateliers de dégustation et d'animations, les boutiques des écoles où de nombreux produits élaborés avec les apprenants (Comté, Mamirolle, Polinois, Morbier, Mamirollais, St Savin, Prépaillou, Grimont, Cancoillote, Faisselle, Yaourts, Bières...) sont proposés à la vente.

Mamirolle « Les portes ouvertes, un super-tremplin pour mon avenir ! »

Est républicain le 08/03/2018

Venu de Germéfontaine aux portes ouvertes de l'Enil à Mamirolle après s'être rendu à celles de Poligny, Victor Brenot, 14 ans, a opté finalement pour son inscription à la rentrée prochaine en CAP fromagerie.



Actuellement élève en 3e au collège Louis-Pergaud à Pierrefontaine-les-Varans, Victor n'est pas issu du monde de l'agriculture, mais suite à une visite avec son collègue à la fromagerie des Monts de Joux, il a eu un déclic et son but était de se former dans ce métier. Ses parents ne l'ont pas dissuadé et c'est avec bienveillance qu'ils l'ont accompagné dans sa démarche. « Notre fils veut être fromager, ce métier lui plaît et s'il s'épanouit dans cette branche, nous respectons son choix. Nous sommes allés à Poligny le matin, mais l'école n'a pas de filière CAP en alternance, c'est pourquoi nous sommes venus à Mamirolle », déclarent les parents de Victor.

« Je souhaite devenir fromager en commençant par un CAP sur 2 ans et, avec les portes ouvertes, je suis venu me rendre compte en échangeant avec les élèves et l'encadrement des possibilités offertes avec la visite des locaux, des échanges sur place (étude, activités et loisirs) et comment fonctionne l'internat que je devrai intégrer. Depuis longtemps j'avais dans l'idée de me diriger dans le domaine de l'agroalimentaire et, avec un CAP en alternance, je vais pouvoir être dans la profession très rapidement avec un maître de stage. J'ai des bonnes notes à l'école mais je voulais suivre un apprentissage pour être sur le terrain le plus vite possible », confie Victor qui, accompagné de Gabrielle Fournier, la directrice de l'Enil, a pu retirer son dossier d'inscription pour la rentrée prochaine.

Outre la filière fromagère, les labos d'analyse et la filière transformation agroalimentaire ont été visités par de nombreux jeunes en recherche de formation professionnelle.

« Je suis le parcours de Lilian Renaud, mais même si j'aime chanter, je ne suis pas à la hauteur pour The Voice » Victor, dit en plaisantant

Une année d'événements

EST REPUBLICAIN LE 22/03/2018 À 05:00

Vendredi 23 mars

Transmission des savoirs et solidarité : à l'image de l'Amicale qui fédère des générations de promotions de l'Énil, paysans, affineurs, futurs paysans et apprentis fromagerie se retrouveront ce vendredi 23 mars pour échanger sur leur filière, leurs métiers, leurs produits...

130 ans, 130 portraits... Une construction collective

Tout au long de 2018, l'Énil prend le pari de rassembler les témoignages de 130 élèves d'hier et de les publier tous ensemble sur une page web.

Samedi 15 septembre

Un insolite marché fromager prendra place au cœur de l'Énil, à partir de 11 h. L'occasion de « prendre du bon temps autour des produits laitiers de nos anciens apprenants venus de Franche-Comté, de Bourgogne, d'Alsace, des Vosges, du Lyonnais et peut-être d'au-delà ! »

Novembre 2018, femmes et hommes au travail

Est-il facile de réussir son apprentissage en fromagerie quand on est une jeune femme ? Au menu, exposés et débat.

Mamirolle - Anniversaire Il y a 130 ans, naissait l'Énil de Mamirolle

La très reconnue École nationale d'industrie laitière traverse les époques sans déroger à cette potion qui fait toujours sa force : « La recherche, la production et la formation ».

- Le 22/03/2018 ; Est Républicain



L'École nationale d'industrie laitière (Énil) de Mamirolle traverse les époques sans prendre une seule ride. Elle fête cette année ses 130 années d'existence. Une longévité qu'elle doit « à ces femmes et ces hommes qui ont impulsé leurs convictions et structurer un système qui s'appuie sur trois piliers », résume Jean-Bernard Thery, son directeur général adjoint. « La recherche, la production et la formation ». Un triptyque immuable qui accouche de diplômés parfaitement préparés à la vie active. « C'est la force de l'Énil. Ce qu'ils vivent à l'école n'est que la réalité de ce qu'ils rencontreront après. Nous transformons ici 1,2 million de litres de lait chaque année. Dès 6 h du matin, dans une configuration réelle de production ». Et grâce à du matériel sans cesse renouvelé pour coller aux évolutions technologiques.

Un chalet à gruyère sur le Champ de Mars !

Cette Énil, c'est un moule historique à fromagers. La mère nourricière de la filière lait-fromage. Une « fruitière école » née en juin 1888 dans le relais de poste de Mamirolle. Trois hommes vont développer la notoriété de l'école : Charles Martin (premier directeur de l'établissement), Hyacinthe Friant (professeur de chimie et de technique) et Pierre Dornic (qui met au point la célèbre mesure de l'acidité du lait). « Leur collaboration se manifeste notamment à la faveur de l'Exposition universelle de Paris en 1900 (1). En effet, ils construisent sur le Champ de Mars un chalet à gruyère moderne, le nec plus ultra de la laiterie industrielle de l'époque ».

Le perfectionnement des techniques de transformation et la diversification des productions fromagères entretiennent l'aura de l'école laitière, de tout temps tributaire des producteurs qui lui assurent un litrage suffisant pour l'enseignement pratique. Les petites promos d'une quinzaine d'unités de la première moitié du siècle dernier n'avaient rien à voir avec leur dimension actuelle. Héritage de la reconnaissance publique qu'acquiert l'Énil de Mamirolle dans les années 50.

Les formations se structurent, les locaux chassent l'usure. Les étudiants lui trouvent un goût plus fruité. Surtout que l'Énil aromatise son catalogue de formations en s'ouvrant aux disciplines de l'eau et des analyses biotechnologiques. Un tournant pour l'école dont la bonne santé est menacée par une désaffection des étudiants. L'établissement retrouve rapidement des couleurs. Respectant ainsi ce précepte développé par un de ses directeurs, Alain Maraval, qui a fêté le centenaire en 1988 : « Les rédacteurs précédents n'ont pas manqué de faire apparaître comment s'est construite progressivement la structure de l'énil, aussi bien sur les plans foncier, pédagogique, technique et administratif. À savoir la présence de l'école, et depuis longtemps, sur tous les domaines d'intervention assignés à l'enseignement agricole rénové, se plaçant par là même au rang de précurseur ».

EST REPUBLICAIN LE 22/03/2018



Dans le laboratoire gestion de l'eau sous la direction de Stéphan Riot .

L'Enil de Mamirolle organise le 4 avril prochain une conférence ayant pour thème les changements climatiques dans le cadre des conférences Pasteur Bourgogne Franche-Comté, qui visent à développer et diffuser la culture scientifique et technique.

Au programme : « Quels seront les impacts du réchauffement climatique sur la disponibilité en eau dans le massif jurassien, y aura-t-il pénurie ? ». Les activités humaines sont un facteur prépondérant du changement climatique. S'il est possible d'agir pour réduire son amplitude, l'homme est néanmoins contraint de s'adapter. Les rivières franc-comtoises subiront de plein fouet ce changement climatique avec de multiples conséquences qui seront abordées au cours de cette conférence.

Bruno Vermot-Desroches ingénieur à Météo France, Erwan Le Barbu responsable du service hygrométrie à la Dreal, Miguel Parizot directeur du bureau de recherches géologiques et minières de Dijon et Sophie Gavaille, chargée de mission à l'agence de l'eau Rhône Méditerranée et Corse présenteront différentes études et scénarios envisagés pour les évolutions futures dans la région.

L'Enil de Mamirolle outre l'agroalimentaire, depuis 20 années s'est développée dans les domaines des analyses et de la gestion à la maîtrise de l'eau ayant formé à ce jour plus de 500 professionnels qui travaillent dans des services d'eau potable, d'assainissement et bureaux d'études en France et à l'étranger.

Les partenaires professionnels du secteur tels qu'élus et représentants des communes locales - concernés par cette problématique - les responsables des services de l'eau et de bureaux d'études seront présents.

Conférence, le 4 avril à 20 h à la salle des fêtes de Mamirolle. Gratuite et ouverte au public. Réservation conseillée par mail : enil.effet.pasteur@gmail.com

L'Enil de Mamirolle est reconnue pour ses formations en agroalimentaire ,mais également pour ses formations en BTS gestion maîtrise de l'eau en alternance et par voie scolaire ainsi qu'en licence professionnelle génie de l'assainissement et du système de traitement des eaux ainsi que technicien de l'eau a précisé Michel Messin organisateur en collaboration avec Isabelle Cuvillier de cette conférence.

Mamirolle L'Enil et la filière comté ont soufflé leurs bougies respectives

130 pour l'Enil, 60 pour la filière comté, deux anniversaires marquants fêtés ce vendredi à Mamirolle sous le signe de la transmission des savoirs et de la solidarité entre éleveurs et élèves.

Le 24/03/2018 ; Est Républicain



Une visite des installations appréciée par les agriculteurs et commentée par Xavier Gigon, formateur à l'Enil.

Plusieurs groupes d'élèves de terminales STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant) du lycée de Levier et du lycée agricole de Dannemarie-sur-Crète, ainsi que des élèves du lycée Jules-Haag de Besançon étaient invités par les étudiants de l'Ecole nationale d'industrie laitière (Enil) pour différentes activités et assister à une conférence sur l'histoire du comté, appellation d'origine protégée (AOP) franc-comtoise, qui fête, aujourd'hui, ses 60 printemps.

A l'occasion de cet événement et pour la première fois, une dizaine d'agriculteurs francs-comtois qui avaient reçu en stage, dans leur exploitation, des élèves de l'Enil (formation fromager), étaient conviés par ceux-ci en échange de leurs différents savoirs.

« Nous avons reçu récemment les jeunes futurs fromagers qui, pour beaucoup, en dehors de l'école, ne connaissent pas l'origine et le cahier des charges de la matière première, celle-ci étant la base du métier. Ils se sont familiarisés avec la traite, l'analyse et la qualité du lait, ont été sur le terrain afin d'appréhender la spécificité de l'herbe, ont appris à reconnaître le meilleur et le plus rentable pour l'alimentation du

bétail, et surtout s'imprégner de notre savoir-faire », a confié Raphaël Vuez, agriculteur à Touillon-et-Loutelet (25).

Une institution reconnue

Les éleveurs qui, pour la première fois, découvraient l'Enil, ont visité les installations, étonnés par la superficie et la modernité des équipements en compagnie de Xavier Gigon, formateur et appui technique. Afin de mettre en pratique leur visite, ils ont été transformés, un temps, en élèves fromagers afin de réaliser et mettre en pot quelques fromages blancs de leur fabrication sous l'œil avisé du professionnel dans une ambiance studieuse et ludique.

Cette journée où la transmission des savoirs entre jeunes et anciens, placée sur le partage des valeurs dans une solidarité collective entre les différents acteurs, marquera en partie ce 130e anniversaire d'une institution reconnue dans l'hexagone et bien au-delà... « 2018 est forcément une année particulière, placée sous le signe de la transmission des savoirs et de la solidarité collective entre tous les acteurs, éleveurs, élèves, fromagers, affineurs, et un partage important des valeurs », a souligné Jean-Bernard Théry, directeur adjoint.

D'autres manifestations sont au programme de cette année anniversaire, notamment la conférence sur l'eau le 4 avril prochain et le grand marché fromager ouvert au public le 15 septembre toute la journée.

Des élèves intègrent l'ENIL pendant 24h pour mieux comprendre le métier de fromager

28/03/2018 ; France 3

Les étudiants en BTS « sciences et technologies des aliments » apprennent à identifier des bactéries.



Les étudiants en BTS « sciences et technologies des aliments » apprennent à identifier des bactéries

Dans l'académie de Besançon, toute la semaine, des établissements accueillent des lycéens pendant une journée complète pour leur faire découvrir leur univers et les aider à faire des choix d'orientation. Cette année, plusieurs élèves sont allés à l'ENIL à Mamirolle.

Pour cette 8e édition, une trentaine d'élèves ont passé quelques heures en immersion à l'ENIL, [l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière](#). Chaque apprenti fromager peut ainsi découvrir les formations en mettant directement la main à la pâte. La présence des enseignants et des élèves permet également d'échanger plus facilement.

Cette initiative s'intitule ["24h dans le supérieur"](#). 2018 est la 8e édition.

Mercredi 4 avril, une journée "école-entreprises" est organisée à la salle des fêtes de Mamirolle. Elle est ouverte à tous les élèves qui cherchent une entreprise pour effectuer leur apprentissage en agro-alimentaire.

24h dans le supérieur

Pour mieux choisir leur formation dans le supérieur des élèves passent une journée dans un établissement du Doubs. Interviews de Bastien Bôle, élève en terminale pro, Jean-Bernard Thery directeur adjoint de l'Enil/ Reportage à Mamirolle de Claire Schaffner et Fabienne Le Moing.

Lien vidéo : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/eleves-integrent-enil-24h-mieux-comprendre-metier-fromager-1448357.html>

Le chiffre MAMIROLLE

Le 31/03/2018 ; Est Républicain



[Photo HD](#) L'Ecole nationale d'industrie laitière de Mamirolle vainqueur de la compétition, fête dignement les 130 ans de son école.

MAMIROLLE

Dans le cadre des échanges inter-Enil, Mamirolle recevait, jeudi dernier, les élèves des Enil de Poligny et de La Roche-sur-Foron (74). C'est près de 450 Eniliens qui se sont affrontés dès le matin avec un cross tracé au sein de l'Enil, effectué dans des conditions difficiles en raison d'une pluie diluvienne, ce qui n'a pas altéré l'enthousiasme et la motivation des concurrents.

L'après-midi, sur le stade de Mamirolle, de nombreux tournois de football, handball, basket et rugby se sont déroulés, chaque épreuve comportant le même nombre de filles aussi motivées que les garçons.

Les locaux ont fièrement représenté les couleurs de leur école et, à l'issue de la compétition, Gabrielle Fournier, directrice des Enil de Mamirolle et Poligny, a proclamé les résultats ayant à cœur de féliciter Mamirolle vainqueur de cette rencontre qui fête ainsi dignement l'année l'anniversaire de ses 130 ans !

Rendez-vous l'année prochaine à La Roche-sur-Foron pour l'édition Inter-Enil 2019.

Mamirolle Une marche gourmande... et culturelle

Lors de la marche gourmande et culturelle organisée dimanche 8 avril par le comité des fêtes, les élèves de l'Enil tiendront des stands pour informer les marcheurs sur le « bien-manger » et leur offrir... du fromage.

- Le 01/04/2018 ; Est républicain



Photo HD Stéphane Moyse et Eric Cuenot ont défini le parcours d'environ 9 km autour de Mamirolle.

C'est une première pour l'Enil de Mamirolle. Dans le cadre de leurs études et des 130 ans de l'école, les BTS STA, encadrés par leur professeur Raphaël Mesonero, travaillent main dans la main avec le comité des fêtes pour organiser la marche gourmande et culturelle du 8 avril.

Sur un parcours d'environ 9 km, les élèves vont installer des stands sur différents thèmes tels que la sensibilisation aux produits alimentaires locaux et biologiques, le label de qualité, les produits en circuits courts (produits vendus en direct sans intermédiaires), le label bio et la rémunération des agriculteurs. Les étudiants informeront les marcheurs à l'aide de documentations et de photos. Ils répondront à toutes les questions et, pour ne rien gâcher, proposeront des dégustations de fromages.

Verre de l'amitié et soupe aux pois

Stéphane Moyse et Eric Cuenot, les organisateurs, sont ravis de cette belle initiative. Elle donne un nouveau souffle à ce genre de manifestation alliant le sport à la culture.

Cette marche se déroulera le dimanche 8 avril avec départ prévu à la salle des fêtes de Mamirolle entre 9 h et 10 h.

Un petit-déjeuner sera offert sur place, suivi d'un verre de l'amitié en cours de chemin, et d'une soupe aux pois au tiers du parcours.

De retour à la salle des fêtes, un repas sera proposé afin de bien terminer cette journée novatrice dans l'échange et la convivialité.

MAMIROLLE – ENSEIGNEMENT

Les Enil jouent les entremetteurs

La direction des Enil (écoles nationales d'industrie laitière) de Mamirolle et de Poligny a organisé une rencontre entre étudiants et entreprises à la recherche d'apprentis et de collaborateurs dès la rentrée prochaine.

Le 05/04/18 ; Est Républicain



Alex et Jules ont été particulièrement intéressés par les propositions de Cassandre, représentant la société CFer en Lorraine .

Les Enil comptent un réseau d'environ 203 entreprises partenaires. Ce mercredi, une quinzaine venues du Doubs (fromagerie Petite, Badoz, coopérative de Vercel etc), du Jura, mais aussi de Sens (Eurion), de Mâcon (Bressor) ou encore de Lorraine avec Schreiber Foods et CFer se sont retrouvées à la salle des fêtes de Mamirolle pour un « job dating ». Face à eux, 130 élèves en recherche de différents postes.

Objectif de la journée : aider les entreprises dans leur recherche d'apprentis et à l'inverse, faire le lien entre élèves et entreprises pour leurs postes futurs.

Jules, 19 ans, en 2e année BTS innovation à l'Enil de Poligny s'est rapproché de la société Sodial pour un poste dans la recherche de développement dans l'agroalimentaire. « On me propose plusieurs postes qui m'intéressent notamment "technicien qualité" et je vais pouvoir choisir celui qui conviendra le mieux à ma formation. Je suis mobile et le fait d'aller travailler en Lorraine ne me gêne pas », explique-t-il.

De nombreux postes ont été proposés aux jeunes, ravis d'avoir dès la rentrée prochaine une entreprise dans laquelle ils pourront exercer un métier correspondant à leur formation et qu'ils auront pu choisir grâce à cette journée.

Des débouchés variés

Anne, stagiaire en reconversion professionnelle, va poursuivre ses études en industrie alimentaire produits du terroir et a trouvé une entreprise en contrat d'un an dans laquelle elle sera rémunérée pendant sa formation en alternance et qui débouchera sur une embauche à la fin de ses études.

Dans le secteur agroalimentaire, les opportunités de carrière sont diverses et variées. Les études se féminisent : Mamirolle et Poligny comptent 45 % de filles. En 2017, 93 % des élèves ont obtenu leurs examens et 80 % ont trouvé un emploi en fin d'études. Poligny et Mamirolle font partie du réseau national CFAlim.

À noter qu'un site national a été créé afin de proposer aux élèves tout au long de l'année des apprentissages dans les différentes entreprises partenaires.

www.enialternance.fr

Un Job Dating très positif qui a permis aux élèves d'accéder à des formations et emplois aux différents métiers du secteur alimentaire mais aussi à la technique (conducteur de machine, pilote d'installation, technicien de production etc.)

Mamirolle Grande première pour matinée sportive et culturelle

- Le 11/04/2018 ; Est républicain



[Photo HD](#) Amine a informé les randonneurs sur le fonctionnement de l'alimentation en circuit court lors du premier ravitaillement .

Insolite, la marche annuelle organisée par le Comité des fêtes de Mamirolle cette année à l'occasion de sa deuxième édition. Sur le nouveau parcours d'environ 9 km, les élèves de l'Ecole nationale d'industrie laitière (Enil), dans le cadre de leurs études en communication, avaient souhaité collaborer en installant à proximité des stands de ravitaillement des espaces culturels où chaque groupe de randonneurs était informé sur différents sujets tout en profitant de rafraîchissements et de dégustations de fromage.

Au premier ravitaillement, à 3,5 km du départ dans la forêt au lieu-dit « Le bas bredi », Amine originaire d'Algérie, et Nao, venue du Japon, étudiants à l'Enil, informaient les marcheurs sur le fonctionnement des circuits courts en alimentation et le mode de rémunération des agriculteurs, panneaux et photos à l'appui.

Quelques kilomètres plus loin, à proximité du parc aux lamas, d'autres élèves ont sensibilisé les groupes arrivant sur les produits bio et leur commercialisation, puis, de retour, à la salle des fêtes, les Eniliens ont pu informer les arrivants sur le fonctionnement du système agricole et les conseils que doit suivre un exploitant qui s'installe. « Ce type d'intervention est nouveau et peut paraître insolite, mais, devant le succès et l'attention que les participants ont portés aux élèves et à leurs explications, nous sommes ravis d'avoir innové en la matière. Pour nos étudiants, c'est une façon ludique de mettre en pratique les cours appréhendés tout au long de l'année », a confié Raphaël Mesonero, enseignant à l'Enil.

228 adultes et 58 enfants ont arpenté le nouveau parcours aux alentours de Mamirolle durant toute la matinée et se sont retrouvés ensuite pour un repas convivial, ravis d'avoir pu profiter du soleil dominical, de l'intervention des élèves de l'Enil et d'une dégustation de différents fromages appréciée par petits et grands.

L'Enil fête ses 130 ans : une histoire de fromage mais pas seulement...

Publié le 15 mai 2018 à 06:15 Mis à jour le 15 mai 2018 à 17:45



Marie-Guite Dufay discute avec des étudiants de l'ENIL de Mamirolle ©Alexane Alfaro

L'**Ecole nationale d'industrie laitière de Mamirolle** est officiellement née le 19 juin 1888. Si à ses débuts elle était spécialisée dans l'enseignement de la fabrication de produits laitiers, l'école s'est développée dans les biotechnologies, la biochimie, le traitement de l'eau et d'autres domaines... **Marie-Guite Dufay**, présidente de la région **Bourgogne Franche-Comté** a inauguré l'anniversaire de cette école nationalement connue et reconnue.

Par arrêté du 19 juin 1888, le ministre de l'Agriculture de l'époque a permis l'implantation de l'Ecole d'industrie laitière à Mamirolle dans la Grande Rue après plusieurs offres d'implantation comme à Ornans, Saint-Vit, Amancey et quelques offres de particuliers.

L'école prend ses quartiers dans un ancien relais de poste vide depuis l'installation en 1884 de la voie ferrée de Besançon à la Suisse. D'ailleurs, la présence même de cette voie de communication et la position de Mamirolle sur un plateau élevé en zone de production laitière et de fruitières à gruyère avaient alors pesé dans la balance...

"Un service spécial de recherches, d'études et d'enseignement"

Le rôle de l'école décrit dans l'arrêté ministériel du 19 juin et du 10 juillet 1888 précise qu'"*un service spécial de recherches, d'études et d'enseignement sur toutes les questions qui intéressent la production du lait et la fabrication du beurre et du fromage est institué dans le Département du Doubs.*"

Ce service comprend :

- *Une station de recherches et d'études scientifiques à Besançon dénommée Station laitière de l'Est - (soit des laboratoires sous la direction de Pierre Dornic, ingénieur agronome)*
- *Une école de laiterie (qui recevra dès novembre 1888 6 élèves et 13 auditeurs libres dont un Suisse)*
- *Une station de machines agricoles annexée à l'école de Mamirolle - (qui n'a jamais vu le jour)*
- *Un ou plusieurs établissements d'apprentissage, fruitières-écoles, fromagerie-écoles – (comme il a été le cas de celle de Saint-Vit ouverte le 1^{er} mai 1891)*

350 étudiants à l'Enil de Mamirolle

Aujourd'hui, et depuis de nombreuses années, cet établissement est appelé Ecole nationale d'industrie laitière. Elle compte 350 étudiants et propose 30 formations scolaires, en alternance et en continue du CAP à la licence Pro en passant le BTS.

Un magasin de produits conçus par les élèves

Les étudiants de l'Enil en formation agroalimentaire ou en formation de fromager contribuent à la fabrication de produits laitiers et fromagers. Ces derniers sont vendus dans le magasin situé dans les locaux de l'école à Mamirolle ainsi que chez 400 clients (épiceries, grande distribution, etc.). Au menu : fromages, yaourts, crèmes, beurres, etc. Tout cela dans le but de mettre les jeunes en situation professionnelle réelle.

Ainsi, 1,3 million de litres de lait sont transformés chaque année à l'Enil de Mamirolle. Le chiffre d'affaire global grâce à la vente des produits de l'école s'élève à 1,3 millions d'euros par an. Le magasin à lui seul compte 160 000€ de chiffre d'affaire annuel.

Infos +

- ***Actuellement, les étudiants de l'Enil de Mamirolle travaillent sur un nouveau produit qui s'appellera Le Vesontio.***
- ***Le magasin de l'Enil est ouvert le mercredi matin et le vendredi après-midi.***

130 bougies pour l'ENIL !

Site Bourgogne-Franche-Comté ; 15/05/2018

L'Ecole Nationale d'Industrie Laitière de Mamirolle (25) célèbre tout au long de l'année 2018 son anniversaire avec au programme des animations et événements, soutenus par la Région. Un événement festif s'est ainsi tenu, lundi 14 mai 2018, réunissant apprenants, personnels, « anciens », partenaires et élus.



1888-2018, c'est 130 années de formation, de développement, de production...pour l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière, des analyses biotechnologiques et de l'eau de Mamirolle, et encore et toujours une dynamique d'innovation avec sa partenaire jurassienne, l'ENIL de Poligny créée en 1889. C'est aussi 130 années d'histoire et d'expériences, de femmes et d'hommes, mis à l'honneur durant cette année. « C'est un anniversaire tourné vers l'avenir, avec en fil conducteur notre mission de formation et d'insertion professionnelle vers les métiers du lait, de la gestion de l'eau et des laboratoires », a rappelé Gabrielle Fournier, directrice de l'ENIL. Cet établissement, devenu une référence en France mais aussi dans le monde entier, a su joindre formation, production et expérimentation, ce que n'a pas manqué de saluer Marie-Guite Dufay, présidente de la Région.

130 portraits à découvrir

Son histoire a été retracée dans une exposition « spéciale 130 ans ». 130 portraits d'anciens élèves qui témoignent de leur parcours et de leur métier, avec le souhait de transmettre leur passion aux actuels apprenants, sont à découvrir jusqu'en décembre sur le site de l'école www.enil.fr. Le site propose également de mieux connaître les liens de l'ENIL à l'international, via un planisphère en ligne. L'école encourage par exemple la mobilité de ses apprenants grâce au programme Erasmus+, accueille des élèves du monde entier ou intervient à l'étranger dans le cadre de missions techniques et de coopération internationale.

A noter au programme de cette année anniversaire : des conférences et débats, notamment sur la parité femme-homme dans l'industrie laitière, un marché fromager organisé samedi 15 septembre à l'ENIL (places limitées) ou encore un flash mob filmé par un drone lundi 14 mai pour immortaliser ce grand rassemblement.

EN BREF

MAMIROLLE Matinées découverte à l'Enil

Dans le cadre de reconversions s'adressant à toutes personnes qui le souhaitent, ainsi qu'aux demandeurs d'emploi, l'Enil propose des matinées découvertes aux métiers de l'eau et de la transformation alimentaire.

Différentes dates sont proposées, le 17 le 24 et le 31 mai ainsi que le 14 et le 21 juin de 8 h à 12 h sur inscriptions à l'Enil de Mamirolle. Les bulletins d'inscriptions seront envoyés sur demande par mail pour les métiers de l'eau à christine.marguet@educagri.fr et pour l'agroalimentaire à adeline.cointe@educagri.fr. Prévoir l'inscription 15 jours avant la matinée choisie. Une bonne solution pour retrouver un emploi stable dans un domaine qui recrute.



Toutes les transformations laitières ainsi que le traitement de l'eau passent par les laboratoires.

MAMIROLLE

« Une vieille dame qui a su se moderniser »

Cent trente ans d'existence, voilà un anniversaire qui se fête ! L'Enil accueillait en 1888 ses six premiers élèves. Quel chemin parcouru depuis...

« C'est une vieille dame qui se porte bien car elle a su évoluer, se moderniser traversant les différentes époques, se relevant après chaque crise et entrant au fil des années dans le patrimoine franc-comtois et national par ses compétences et son évolution », a déclaré Gabrielle Fournier, directrice des Enil de Mamirolle-Poligny lors de son discours officiel.

Les festivités saluant les 130 ans d'existence de l'institution ont déb

buté dès 15 h avec la visite des salles de fabrication et des laboratoires par la présidente de Région Marie Guite Duffay, accompagnée de Vincent Favrichon, directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, du maire de Mamirolle Daniel Huot, président du conseil d'administration, et du député Eric Alauzet.

En fin d'après-midi, avant les interventions retraçant l'historique de l'école, les étudiants se sont livrés dans la cour de l'Enil (École Nationale d'Industrie Laitière, des analyses Biotechnologiques et de l'Eau), à une « flash mob ».

Un peu d'histoire

Outil formateur digne de son renom et fort de son expérience plus que centenaire, l'Enil joue un rôle déterminant dans le devenir de l'économie régionale.

Suite à l'achat des bâtiments de l'ancien relais-poste devenu obsolète depuis l'installation de la voie ferrée (Besançon-Suisse), ce qui deviendra l'Enil subit ses premiers travaux de transformation début 1888.

Les écuries deviennent fromagerie grâce à l'installation de cuves à



Les élèves ont fomenté une flash mob.

gruyère. Les greniers se transforment en 2 laboratoires, une salle de cours et des bureaux. Un bâtiment annexe à usage de laverie, une écurie et les logements du personnel complètent l'équipement.

En novembre 1888, les 6 premiers élèves arrivent à l'école sous la houlette du directeur Charles

Martin, assisté de Pierre Domic et de Hyacinte Friant, professeur de chimie qui deviendra directeur de l'école de Poligny en 1893.

L'origine de l'école, ses différents contextes, géographiques et politiques, ses 13 dirigeants successifs, dont Gilbert Brenet entré à l'Enil en 1945 et directeur de 1954 à

1974, ont été retracés lors des interventions par les différentes personnalités qui ont insisté sur la dynamique de l'innovation et le taux de réussite des élèves. Une belle page d'un livre de 130 ans d'histoire, fêtée lundi 14 mai, inscrite au patrimoine franc-comtois qui n'est pas prêt de se refermer.

30

Le 30 septembre prochain, en lien avec cet anniversaire, un marché fromager sera proposé dans la cour de l'Enil

Les lycéens découvrent les filières de l'Enil

Les première S de Pergaud ont découvert les différentes filières de formation de l'Enil. En passant, forcément, par la case dégustation de comté et de mamirolle.

- Le 24/05/2018 ; EST REPUBLICAIN

[Photo HD](#) Des lycéens ravis de cette matinée découverte.



Le partenariat de l'Enil de Mamirolle avec les différents collèges et lycées de la boucle n'est plus à prouver notamment avec les élèves du lycée Pergaud.

Depuis plusieurs années entre 30 et 50 lycéens en première S de cet établissement viennent découvrir les différentes filières (laboratoire, gestion de l'eau et agroalimentaire) qui suscitent souvent des vocations au sortir de leurs études.

La semaine dernière, accompagnés de leur professeur de sciences de la vie et de la terre (SVT), 32 élèves répartis en 3 groupes ont successivement visité les salles de fabrication du « mamirolle », du « comté », ainsi que les laboratoires d'analyses, puis ont pu déguster avec plaisir les 2 fromages dont ils ignoraient beaucoup sur le mode de fabrication.

« Ce qui m'a intéressé plus particulièrement, c'est de voir comment on fabrique un fromage, la technique et les dispositions sanitaires exigées, ce que l'on ne soupçonne pas lorsqu'on le mange » a confié Élise qui pour l'instant n'a pas opté pour une des trois filières.

Pour Romane, « il est intéressant de voir ce que l'on mange, la composition du produit, et les normes rigoureuses observées dans les salles de fabrication, ainsi que les laboratoires à la pointe de la technologie »

Après la découverte des salles de fabrication des laboratoires, les élèves sont passés à la pratique avec pour le plus grand plaisir de leurs papilles, une dégustation comté et de mamirolle appréciée de tous.

Durant toute la semaine, les élèves se sont succédé au cours des matinées découvertes, afin de se familiariser avec les trois filières proposées et susciter quelques vocations.

« Ces échanges sont utiles et bénéfiques car certains élèves jusqu’alors indécis quant à leur orientation professionnelle, lorsqu’ils quittent le lycée rejoignent nos filières afin de suivre des formations qui déboucheront sur des emplois de techniciens, en laboratoire ou en agroalimentaire » a précisé Jean-Bernard Théry directeur adjoint de l’Enil.

Mamirolle Ils cherchent leur voie : pourquoi pas l'Enil ?

Douze jeunes en situation d'échec scolaire et/ou de précarité ont découvert l'Enil de Mamirolle dans le cadre du dispositif Garantie jeunes. L'occasion pour eux de tester un métier, et, pourquoi pas, prolonger l'essai.

- Le 07/06/2018 ; Est Républicain



[Photo HD](#) Louna a effectué les travaux pratiques en agroalimentaire/boulangerie, son orientation future n'étant pas encore bien définie.

Mis en place par le ministère du Travail et créé depuis 3 années à titre expérimental, (le Haut-Doubs étant l'un des premiers à en bénéficier) puis étendu sur le plan national, le dispositif Garantie jeunes est porté par les Missions locales du département.

Ce dispositif est un droit pour les jeunes de 16 à 26 ans en situation d'échec scolaire et de précarité sans emploi ni formation. Afin de favoriser leur insertion dans le marché du travail, ils sont accompagnés de manière intensive et collective au travers de démarches personnalisées et une garantie de ressources. (484 euros par mois en fonction des ressources parentales).

L'objectif des missions locales est de les accompagner sur une période de 12 mois avec, dès leur entrée, un parcours d'encadrement collectif intensif obligatoire et une présence renforcée à la Mission locale.

Ils doivent observer des règles de vie collective et sont accompagnés dans des immersions en entreprises afin de leur faire découvrir le monde du travail et de les orienter pour un futur emploi.

Ce jeudi, deux groupes de six jeunes découvraient l'Enil de Mamirolle. Un premier groupe dans le métier de la gestion de l'eau et un autre dans l'agroalimentaire avec travaux pratiques de boulangerie.

« C'est bien de découvrir autre chose »

« Les jeunes doivent être volontaires et rentrer dans un cadre de dynamique collective qui les connecte à la réalité du monde du travail ou d'éventuelles formations. Nous les aidons au cas par cas à acquérir leur autonomie, prendre confiance en eux, à recréer un lien social et à être mobiles grâce à des subventions pour passer le permis de conduire, entre autres », détaillent Sylvain Lionnet et Stéphane Capel, les deux conseillers accompagnateurs attachés à la Mission locale du Haut-Doubs.

« J'ai quitté l'école car ça ne m'intéressait pas. L'agroalimentaire ça n'est pas mon truc, je préfère l'horlogerie mais c'est bien aujourd'hui de découvrir autre chose », explique Louna, 16 ans.

« La boulangerie, ça me plaît mais j'ai fait une demande pour entrer dans les forces spéciales de l'armée de terre et je dois passer un test en juillet. Les accompagnateurs m'ont permis de faire un bilan de compétences, j'ai pris confiance en moi et je suis plus discipliné », confie Lucien, 18 ans.

MamirolleEnil : un nouveau directeur adjoint et rentrée des étudiants

La nouvelle promotion des étudiants de l'École nationale d'industrie laitière (Enil) a fait sa rentrée mercredi.

EST REPUBLICAIN LE 15/09/2018



Accueillis par les élus de la commune et Gabrielle Fournier, directrice de l'Enil de Mamirolle et de Poligny, au cours d'une soirée à la salle des fêtes de Mamirolle, trois conseillers municipaux sont intervenus auprès des élèves afin de leur présenter les différentes associations sportives et

culturelles, les adresses utiles et les fonctionnements à respecter au cours des 3 années qu'ils passeront à Mamirolle dans le cadre de leurs études.

Gabrielle Fournier a ensuite présenté Nicolas Orioux, nouveau directeur adjoint, en provenance de Haute-Savoie qui remplace Jean-Bernard Théry dont l'heure de la retraite a sonné. « Je compte sur votre respect, votre état d'esprit de jeunes "qui en veulent" afin de faire perdurer la notoriété et la réputation de l'Enil qui fête cette année ses 130 ans d'existence, une longue mais surtout une belle histoire, et tous les élèves qui ont fréquenté cet établissement en conservent un excellent souvenir qui perdure, faisant rayonner le nom de l'Enil sur le plan national et international ».

Pendant quelques mois, deux étudiantes anglaises en Anabiotec seront accueillies dans le cadre des échanges Erasmus. « Notre objectif est de promouvoir la mobilité des étudiants avec des stages et des voyages d'étude en France mais aussi à l'étranger », argumente Gabrielle Fournier.

Avec un effectif d'environ 260 élèves, cette année est excellente au niveau du recrutement avec 91 nouveaux dans les 3 formations Anabiotec (Analyses biotechniques), Gemeau (Gestion et maîtrise de l'eau) et Agro alimentaire.

Cette soirée d'intégration s'est terminée avec la projection sur écran des différentes manifestations réalisées au cours de l'an passé et un convivial et amical verre de bienvenue.

Un atelier sensoriel... aux fromages

Le 11/10/2018 Est Républicain



Des étudiantes de l'Ecole nationale d'industrie laitière (ENIL) en certificat de spécialisations fermières sont intervenues lundi après-midi dans la classe d'Adeline Launay afin de sensibiliser et initier les 31 élèves de CM2 aux différents modes de fabrication d'un fromage, de le reconnaître puis apprécier son goût.

A l'aide de panneaux, les enfants se sont placés en fonction des étapes de fabrication, le premier panneau représentant une vache laitière puis les différents panneaux suivants indiquant une dizaine d'étapes à effectuer.

Cet atelier sensoriel est organisé chaque année par les étudiants de l'ENIL afin de familiariser les enfants avec les textures, odeurs et goût des fromages car une dizaine d'entre eux fera partie du jury enfant dans le concours officiel de fromages Fromonval qui se déroulera ce samedi 13 octobre prochain à Mamirolle.

« Il est important pour les enfants qui feront partie du jury de bien maîtriser les éléments essentiels (forme, texture, goût et appréciation) afin de noter au mieux les produits en lice qui seront médaillés en fin de journée. Nous avons remarqué, depuis la création de ce concours, que les notes attribuées par le jury enfant concordaient très souvent avec celles du jury des professionnels », a souligné Raphaël Mesonero, responsable de cet atelier animé par Amélie, Solène, Ségolène et Elise, étudiantes à l'Enil.

Pour accueillir le concours Fromonval...

Une manifestation haute en goût et surtout en couleurs grâce aux papys décorateurs et qui se déroulera samedi 13 octobre.



A quelques jours du concours officiel de fromages qui se déroule chaque année en octobre avec la collaboration du personnel et des élèves de l'Enil, et de la municipalité, les fleurs poussent joyeusement contre haies et clôtures sous les mains agiles de Léone et François Mourot, bénévoles dans la commune et toujours prêts à rendre service que ce soit pour des associations humanitaires ou festives.

Pour participer à leur façon à l'événement, vendredi dernier, ils ont égayé les rues du village en accrochant guirlandes, fleurs et banderoles, depuis l'Enil jusqu'à la salle des fêtes où se déroulera, samedi 13 octobre, ce 29^e grand concours.

Environ 170 juges sont attendus afin de choisir et de primer les 200 fromages et produits laitiers en lice issus non seulement de Franche-Comté mais de différentes régions de France et de Suisse. Cette année de coupe du monde, l'ancien arbitre international Michel Vautrot, en invité d'honneur, participera à cette belle fête riche en saveurs, ainsi que Gabrielle Fournier, directrice des Enil de Mamirolle et Poligny. Bien que ce soit un concours réservé aux professionnels, les habitants peuvent venir assister à une exposition et un atelier sensoriel organisé par les élèves de l'Enil à partir de 16 h.

Un concours régional unique en son genre qui, depuis 1990, a reçu de nombreux invités d'honneur tels que la Madeleine Proust, Denis Beauquier, artiste peintre, Marc Jeanin, MOF fromager, et Philippe Delestre illustrateur caricaturiste à L'Est Républicain, entre autres...

Mamirolle L'apprentissage, un lien étroit CFA- maître d'apprentissage-apprenti

Est républicain 12/10/2018

L'apprentissage est au cœur de la réforme de la formation professionnelle en cours pour 2018 et l'Enil compte, pour cette année, 160 apprentis qui vont rejoindre une entreprise en alternance.



L'apprentissage est une voie qui permet aux apprentis de maîtriser à la fin de leur cursus scolaire un savoir-faire transmis par leur maître d'apprentissage. Pour cela, il faut trouver le temps de former son apprenti tout en effectuant les productions journalières. « Nul ne peut s'improviser maître d'apprentissage, il faut être titulaire d'un diplôme ou d'un titre au moins égal à celui préparé par l'apprenti et posséder une expérience professionnelle d'au minimum deux ans en relation avec la qualification requise. Il faut aimer transmettre un savoir-faire et une méthode de travail à l'apprenti avec diplomatie tout en observant la réglementation en vigueur. Le maître d'apprentissage, bien souvent surtout en milieu rural, constitue une seconde famille pour l'apprenti et c'est un lien social non négligeable » ont confié Alexis Aucant de la fromagerie de Cléron avec Laurine, jeune apprentie en conductrice de ligne de pasteurisation, et Damien Scaf de la coopérative de Vernierfontaine accompagné de Corentin qui, après 4 années d'apprentissage, va devenir second fromager prêt à fabriquer du comté au sein de l'entreprise.

Un nouveau statut

L'apprentissage sous toutes ses formes était abordé mardi dernier à l'Ecole nationale d'industrie laitière (ENIL) de Mamirolle en présence d'une quinzaine de maîtres d'apprentissage (Société Lactalis venu des Vosges, Fromagerie Mulin de Noiron, Perrin de Cléron), ainsi que différentes coopératives et fruitières du Doubs et du Jura qui venaient faire connaissance avec de futurs apprentis et se familiariser avec la réglementation, le respect des postes prévus pour l'apprenti et les directives à observer en collaboration avec l'inspection du travail.

La loi sur la réforme de l'apprentissage et les modifications du code du travail ont été abordées avec Elodie Boileau, directrice du CFA agroalimentaire antenne de Mamirolle. Un nouveau statut pour les apprentis est plus attractif avec une augmentation de rémunération, une aide pour passer le permis de conduire, une information transparente sur la qualité des formations choisies par le jeune (ceci jusqu'à l'âge de 30 ans au lieu de 26 auparavant), etc. « Les maîtres d'apprentissage sont souvent eux-mêmes d'anciens apprentis, ainsi la boucle est bouclée », conclut Elodie Boileau.

MAMIROLLE

Etudier, voyager, apprendre...

Au cours de leurs études, les élèves de l'Enil ont l'opportunité de partir à l'étranger grâce au programme Erasmus. Partage d'expériences.

EST REPUBLICAIN LE 14/10/2018



Les étudiants ayant bénéficié du programme ont témoigné auprès de ceux qui désirent en être.

Le programme Erasmus est à l'honneur ce week-end et les élèves de l'Enil de Mamirolle (l'École Nationale d'Industrie Laitière) en ont profité pour rendre compte à leurs camarades de la richesse de leurs expériences vécues à l'étranger grâce à ce programme et au programme mobilités internationales.

Une cinquantaine d'étudiants appartenant aux filières Anabiotec, STA, GEMEAU, ont ainsi commenté et donné leurs impressions aux futurs candidats disposés à effectuer des stages à l'étranger.

Le programme Erasmus permet aux jeunes qui effectuent ces échanges, de s'immerger dans d'autres pays en pratiquant la langue, et en se familiarisant avec les coutumes. Le tout, en poursuivant leur programme d'études. Le moyen encore de renforcer pour ces jeunes leurs compétences.

Kosovo, Japon, Canada, etc.

L'Enil de Mamirolle contribue à ces programmes en envoyant et recevant des étudiants, dans le cadre de leurs études. Ce qui permet à ces jeunes de s'ouvrir à des activités de coopération institutionnelle et ce, au niveau mondial. Kelly, en provenance du Venezuela, Rilind, du Kosovo, et Nao, du Japon viennent d'arriver à l'Enil ; tandis que Louis et Ludovic ont effectué leur stage au Canada, Célia et Loïcia en Angleterre, Carla Marie en République Tchèque.

« Je viens du Japon, de Tokyo, une ville de 10 millions d'habitants, je suis venue étudier en France car au Japon, les étudiants font trop la fête avant d'entrer dans la vie active. C'est plus sérieux ici », a déclaré Nao.

Louis et Ludovic expliquent : « Nous sommes allés au Canada, au Québec. L'objectif était de découvrir une autre culture et un autre savoir-faire professionnel. C'était enrichissant dans les échanges, les Canadiens apprécient nos fromages et beaucoup de Français partent s'installer là-bas. Nous avons beaucoup mûri et acquis de l'autonomie à travers ce projet. Nous recommandons à tous de vivre cette expérience ».

Pour cette année, dans le cadre du programme Erasmus un étudiant de l'Enil va partir en Irlande et dans le programme échanges internationaux 4 étudiants vont partir au Togo, au Brésil et en Afrique du Sud

SAÔNE

Aiguiser les appétits des collégiens

Les cuisiniers du restaurant scolaire du collège mettent les petits plats dans les grands pour satisfaire les élèves. Objectif : donner aux jeunes le goût des bonnes choses.

Pour la Semaine du goût, le restaurant et non la cantine comme s'emploie à le souligner David Gence, chef au collège depuis 15 ans, et son complice Paul Deconinck, aux pianos depuis 27 ans, proposent aux élèves des mets concoctés avec des produits locaux et entièrement réalisés sur place. Avec l'assistance de 4 agents de service.

« Nous cuisinons au quotidien 670 repas sur 4 jours en utilisant en majorité des produits frais et locaux. Les légumes sont souvent mis de côté par les élèves qui privilégient les féculents, mais nous avons une astuce pour les leur faire apprécier autrement et cela fonctionne bien. Les desserts sont à base de fruits frais et les pâtisseries, nous les réalisons sur place », expliquent les deux chefs David et Paul.

Pour cette Semaine du goût, ils ont concocté des menus à thème avec des produits locaux comme le potimarron, la truite de Bonnevaux, de la charcuterie de Haute-Saône, ou encore des produits laitiers de l'Enil de Mamirolle.

« Nous allons proposer prochainement aux élèves un buffet de fromages volontairement d'autres régions afin de les sensibiliser à d'autres goûts », complètent David Gence et Paul Deconinck.



David Gence et Paul Deconinck, deux chefs aux commandes du restaurant du collège de Saône.

Des buffets de légumes ou de fruits

Ils connaissent bien maintenant les préférences de ces jeunes consommateurs et s'efforcent de les satisfaire, « tout en respectant les directives sur l'équilibre alimentaire ».

Les cuisiniers assurent ne fonctionner qu'avec des produits de saison. « Nous présentons souvent des buffets de légumes notamment les légumes oubliés, des buffets de fruits frais, afin que les élèves puissent voir ce qui leur est servi. »

Et les deux compères d'asséner : « Les assiettes vides sur les plateaux sont notre plus belle récompense ».

Il est temps de s'attaquer aux

130 kg de pommes de terre à éplucher pour le gratin du midi, ainsi qu'aux 75 kg de paleron en direct de La Chevillotte, suivi d'un succulent Bavarois réalisé par leurs soins. Voilà de quoi aiguiser les appétits.

670 repas gastronomiques à cuisiner par jour, en appliquant les directives de l'équilibre alimentaire et dans le respect des goûts des élèves.

MAMIROLLE

Concours Fromonval : insolite, des fromages russes médaillés !



Alexey Andreev félicité par la directrice de l'Enil et Roland Philippe, président de Fromonval.

Le concours officiel des fromages « Fromonval » prend chaque année une ampleur inégalée en France mais aussi hors de ses frontières avec un nombre de participants croissant et, cette année, la présence d'une fromagerie venue tout spécialement de Russie.

Alexey Andreev, fromager, possède un cheptel de 8 vaches et une trentaine de chèvres dans la banlieue de Moscou. Une coopérative fromagère des Vosges, coopérant avec l'étranger, a fait état du concours à ce fromager moscovite pratiquant quelque peu la langue française qui a souhaité y participer. Une grande première pour Alexey Andreev, ému aux larmes, qui a obtenu, sous un tonnerre d'applaudissements, la médaille de bronze pour sa « brique fleurie » au lait de vache et la médaille d'or pour sa « tour » au lait de chèvre. Belle performance pour ce fromager qui présentait 5 produits parmi plus de 200 en lice venus de Franche-Comté mais aussi du Grand Est, des Pyrénées-Atlantiques des Hautes-Alpes, de Saône-et-Loire et de Suisse.

Avec l'appui des professionnels et de l'Ecole nationale d'industrie laitière (Enil), le concours Fromonval est devenu un incontournable n'ayant aucune équivalence en France à ce à jour si ce n'est le concours du Salon de l'agriculture.

Félicitations à « Pâturages Comtois » d'Aboncourt-Gesincourt (70) qui remporte 8 médailles sur 11 produits présentés.

L'invité d'honneur, Michel Vautrot, ancien arbitre international, est arrivé avec, en mains, la réplique de la Coupe du monde, créant une vive animation surtout pour les amateurs de football qui ont posé avec le précieux objet pour la photo souvenir.

Pour cette 29e édition, 26 mé-

dailles d'or ont été décernées par 208 juges dont un jury enfants du groupe scolaire de Mamirolle.

Le premier concours de ce type avait été créé à Trépot en 1989, modestement avec une dizaine de fromages locaux par Roland Philippe, président de la fromagerie, et, au fil des années devant le succès obtenu, les locaux insuffisants, la manifestation s'est implantée depuis quelques années à Mamirolle, commune voisine, qui, en matière de fromages, est la plus belle des références.



Fromages et coupe du monde étaient à l'honneur samedi dernier à Mamirolle.

Les résultats (médailles d'or)

Catégorie beurre : Fruitière de Fontain et SCAF de Charmoille.

Catégorie cancoillotte : nature, SARL Lehmann. A l'ail, Fleuron des gourmets à Clerval. Aromates, Fruitière du vallon à Sancey.

Catégorie pâtes molles : à croûte fleurie, Pâturages comtois à Aboncourt-Gesincourt. A croûte lavée, Fromagerie La Sciaz (Suisse). A croûte mixte, SA Perrin-Vermot, Cléron. Spéciales : Pâturages comtois à Aboncourt-Gesincourt.

Catégorie spécialités frais : Gaec de Monthureux-sur-Saône (88).

Catégorie chèvres : frais, Gaec de La Cruzille à Les Bizots (71). Frais mi-affinés, Gaec des Caprines Bourdon à Sommerviller (54), Gaec de la Chevretnine Mièges (39). Frais affinés, Gaec de la Charmine à Monthureux-sur-Saône (88), Fromagerie Alexey Andreev Moscou. Secs, La chèvrerie de Aude à Dammartin-les-Templiers.

Catégorie yaourts : aux myrtilles, Coopérative de Montlebon. Aromatisé, Sarl Lehmann à Vieux-Charmont. Nature : Fromagerie de Montbéliard. Autre que lait de vache, La bergerie de Sophie à Bolandoz.

Catégorie tomes : Fromagerie de Clerval, Coopérative des Monts-de-Joux à Bannans. Spéciales : SAS Onetik à Macaye (64).

Catégorie raclettes : nature, coopérative des Monts-de-Joux à Bannans. Spéciale, Fromagerie de la Durance à Guillestre (05).

Tous les résultats sur le site : Fromonval.fr

Bouligney Les étudiants fromagers en visite

Le 20/10/2018 Est Républicain



Photo HD Huit étudiants de l'Enil de Mamirolle ont visité, au Ruisseau des Ecrevisses, la fromagerie fermière de Bruno et Nelly Antoine.

Huit étudiants de l'Enil de Mamirolle (Ecole nationale d'industrie laitière) ont visité au Ruisseau des Ecrevisses la fromagerie fermière de Bruno et Nelly Antoine. Ils ont pu y découvrir les secrets de la fabrication des cinq catégories de produits et de yaourts chez ce fromager. Ils ont également été documentés de la suite des événements consistant à la labellisation « bio » qui sera effective dans 12 à 18 mois et de toutes ses implications. Les élèves de Mamirolle ont remis à Bruno les médailles dignement gagnées, soit une argent pour les yaourts natures sans poudre de lait et une bronze pour le Boulinoix au lait cru. Ces étudiants qui ont visité également la ferme se sont rendus compte de la grande difficulté actuelle pour notamment nourrir le bétail qui est sevré d'herbe et de foin, causé par les conditions climatiques et le manque d'eau. Par ailleurs, il a fallu vendre une quinzaine de vaches pour remédier à ces problèmes.

L'intérêt, la motivation et la curiosité ont été le maître-mot de cette visite.

TRÉPOT



Fomonval : l'or pour le beurre à Fontain et le Fied-Chamole (Jura)

La Fromagerie-musée de Trépot et l'ENIL de Mamirolle ont organisé Fromonval à Mamirolle samedi dernier. Une coquille s'est glissée dans les résultats publiés mardi. Dans la catégorie beurre, les Médaillés sont : or, Fruitière de Fontain (Doubs) et la SCAF Le Fied-Chamole (Jura) ; argent, SARL Lehmann à Vieux-Charmont et Coopérative de Passavant-Chazot ; bronze : Coopérative fromagère de Montlebon et la Coopérative fromagère du Val de Mièges à Nozeroy (Jura). Les résultats sont sur www.fromonval.fr

«J'ai envie de créer une petite exploitation»

Topo octobre 2018

Originaire de Chay dans le Doubs, Alice Cunchon poursuit ses études agricoles avec l'idée de s'installer un jour.



Au collège, Alice Cunchon songeait à devenir architecte d'intérieur. Et finalement, non, elle est revenue à l'agriculture, le métier de son père. *«Pourtant je n'avais jamais été trop trop à la ferme ! Mais en réfléchissant, je ne me voyais pas dans un bureau, faire de la déco tous les jours. Je dessine toujours et je décorerai quand j'aurai ma maison, mais plus les années passent et plus je me rends compte que travailler avec la nature me plaît énormément».*

Une décision d'orientation confortée par son parcours depuis la 3e : première de sa classe en bac pro gestion d'exploitation à la MFR d'Amange, mention bien à son BTS analyse et conduite de systèmes d'exploitation à Levier, poursuite d'études en licence pro responsable d'atelier de productions fromagères de terroir à l'Enil. *«Dès que j'ai entamé ce cursus, ça m'a plu. J'ai vraiment appris plein de choses».* Elle a également eu le temps de penser à son projet professionnel : *«reprendre une exploitation, pas forcément familiale, faire de la vente directe à la ferme, plutôt en petite exploitation. J'imagine plutôt un élevage de chèvres laitières pour développer des choses qu'on ne voit pas souvent comme les yoghourts à boire. J'aime bien la vallée de la Loue mais si c'est ailleurs, ça ne me dérange pas. En tout cas, je veux avoir une ferme telle que je la conçois. J'aime être indépendante dans mes choix, faire les choses à mon idée. Mais je ne suis pas pressée. Peut-être que je commencerai par travailler en tant que salariée. Je n'ai pas envie de me précipiter, je préfère prendre le temps de réfléchir à ce que je vais faire et comment parce que le plus difficile sera de trouver une clientèle et la garder».*

Au fil du temps, la confiance de son père et de ses oncles sur leur exploitation (culture et vaches laitières AOP comté) l'ont confortée, *«alors qu'au début je pensais que ce serait trop dur de se lancer seule».* Les études l'ont sécurisée sur les notions de gestion, comptabilité,

administration. *«On est également très sensibilisé à l'agriculture durable et l'agroécologie»* souligne-t-elle.

"Pour une fille, pas évident d'être prise au sérieux"

Elle reconnaît que le métier est parfois physique. Sur la ferme de son père, il y a des tâches qu'elle ne fait pas. Etre une jeune femme n'est pas toujours évident, mais elle en a fait un atout. *«En bac pro, j'étais la seule fille et ça m'a forgée. J'ai conscience qu'en tant que femme on doit prouver deux fois plus. Un garçon, on trouve normal de le voir sur un tracteur. Nous, moins. Il faut faire abstraction des réflexions comme «les filles c'est à la cuisine et pas ailleurs» comme j'ai pu l'entendre en stage. Cela peut être décourageant. Quand on est une fille, être écoutée et prise au sérieux n'est pas évident. Il faut être déterminée à toujours prouver qu'on est capable. Au bout d'un moment, ça paye».*

Le métier est prenant, *«mais il y a des solutions comme le service de remplacement. Je sais qu'il faudra du temps pour moi, pour me poser, pour des vacances».* Ces notions lui apparaissent moins préoccupantes que l'image de l'agriculture, très critiquée par rapport au bien-être animal et à la pollution. Raison qui l'a poussée à s'impliquer dans le syndicat des Jeunes agriculteurs. Un côté militant pour essayer de donner une autre image. *«Certains exagèrent, mais ce n'est pas la majorité. Les gens voient surtout le négatif alors je pense qu'il est important de parler, de dire que nous aussi avons envie de protéger la planète. En tout cas, moi je n'ai rien à cacher, j'ai envie de rester ouverte à la discussion. Avec les gens du courant vegan ce n'est pas évident, mais je préfère quand même parler que s'insulter».*

Stéphane Paris

AOP COMTÉ

La valeur ajoutée fait l'emploi

La France Agricole Employeur du 18/10/2018.



Producteur en AOP Comté à Vernierfontaine, dans le Doubs. © Jérôme Chabanne

Pied de nez à la course au rendement, la filière du comté, partisane de la qualité plutôt que des volumes, embauche à tour de bras. Avec ses 7 600 emplois directs, elle est devenue le deuxième employeur de la région. Retour sur les clés de sa réussite, à l'occasion de ses 60 ans.

Moqués dans les années 1970, ils furent longtemps appelés les antiquaires. « Notre système a souvent été décrié et présenté comme absurde, anti-économique ou encore malthusien », se souvient Claude Vermot-Desroches, à la tête de la filière du comté pendant seize ans.

Éleveurs, fromagers et affineurs ont connu des heures sombres et de nombreux détracteurs, jusqu'à ce que les chiffres leur rendent justice : le prix du lait pour le comté est aujourd'hui quasiment le double de celui du lait standard.

« Nous étions des passéistes, nous sommes devenus modernes, sans avoir rien changé, décrit Alain Mathieu, producteur de lait à Bief-des-Maisons, dans le Jura, et nouveau président depuis juillet 2018 de l'interprofession du comté. Grâce à la vision et à la ténacité de nos anciens, le comté est devenu, avec 65 000 tonnes de production par an, la première AOP fromagère de France. Elle rémunère correctement tous les maillons de la filière, et elle est sans cesse montrée en exemple ».



Alain Mathieu, président de l'interprofession du Comté © R. Aries/GFA

7 600 emplois directs

Les 60 ans de la filière, qui ont réuni l'ensemble de ses acteurs, le 19 octobre 2018, à la Saline royale d'Arc-et-Senans, dans le Doubs, ont été l'occasion de rappeler les atouts du modèle. Notamment ses embauches : avec 2 500 exploitations dans l'Ain, le Doubs, le Jura, 150 fromageries et 13 maisons d'affinage, l'AOP Comté génère aujourd'hui 7 600 emplois directs.

« La filière du comté démontre depuis le départ que ça n'est pas le volume qui fait l'emploi, mais la qualité, analyse Pascal Bérion, maître de conférences au département de géographie de l'université de Besançon. On a enseigné cette course au rendement et nombreux suivent encore cette logique : le bon paysan est celui qui a des vaches qui pissent du lait... La filière du comté dit : "Non ! Parlez-nous du prix du lait." Elle change la cote de mesure. »

Un emmental moins employeur

Par comparaison, hors producteurs de lait, le nombre d'emplois par litre collecté est cinq fois moins important pour l'emmental que pour le comté, explique l'enseignant-chercheur. « La filière de l'emmental est aujourd'hui rationnalisée, standardisée. Je serai moins sévère sur l'emmental grand cru qui est organisé sur des bases semblables à celles du comté mais qui, malheureusement, n'en a pas la valorisation... Si on prend l'emmental standardisé, c'est un fromage d'ajustement de l'industrie laitière. Alors que dans la filière du comté, une grande diversité des fromages est maintenue. Tout s'est modernisé mais pas standardisé. » Les agriculteurs, les fromagers et les affineurs ont investi dans des équipements pour gagner du temps et en commodité, mais sans jamais standardiser leur pratique. « Le chemin choisi en 60 ans a été d'aller vers une excellence dans le geste, avec des équipements qui permettent d'y parvenir. Ce n'est pas le progrès qui s'impose aux producteurs. Ce sont des innovations que les producteurs souhaitent et que la filière met en place dans les fermes, les fromageries et les caves d'affinage. »



Pascal Bérion, enseignant-chercheur au département géographie de l'Université de Besançon ©R.Aries/GFA

Un écosystème économique

Le fonctionnement de la filière est par ailleurs basé sur un compromis socio-économique : avec une clé de répartition de la valeur ajoutée entre producteurs, fromagers et affineurs,

aucune catégorie n'est lésée. « Les prix sont connus, reprend Claude Vermot-Desroches. La moyenne pondérée du comté sert d'indice de référence aux fromages mis en vente. Et c'est à partir de cet indice que se construit la rémunération de chacune de ces trois familles d'intervenants. »

Son système productif localisé, avec de la recherche, de la formation, des entreprises de transformation et des activités de service, fait que tout le monde se connaît et se reconnaît. « Quand le fromager a un souci technique, poursuit Pascal Bérion, il appelle directement le technicien de son centre technique. Ce sont ces relations de proximité qui font la force de la filière. »

Une formation « terroir » spécifique

La filière s'est aussi dotée de la meilleure façon pour répondre à ses besoins en matière de recrutement : avec l'université de Besançon, les Enil (École nationale d'industrie laitière) de Poligny, dans le Jura, et de Mamirolle, dans le Doubs, ainsi que le CFTC (Centre technique des fromages comtois), l'AOP a développé sa licence professionnelle en 2008.

« Nous sommes montés à 25 élèves admis cette année, indique le maître de conférences. Nous essayons habituellement de nous limiter à vingt étudiants pour des questions de proximité et de qualité de formation. Nous sommes cette fois-ci montés à 25, car nous savons qu'il y a du boulot derrière. » Les candidats viennent de tous les secteurs. « Hier, j'avais encore une personne de l'ouest de la France, travaillant dans une usine de fromagerie. Il est ingénieur et veut s'installer agriculteur dans la région. L'année dernière, j'ai eu un directeur d'usine et un ingénieur thermique. » La licence prévoit de former autant des producteurs que des fromagers de fruitière.



Un cahier des charges en faveur de nouveaux entrants

Pas moins de neuf décrets en soixante ans, dont six les trente dernières années, ont modifié le cahier des charges de l'AOP Comté. De nouvelles mesures viendront le modifier en novembre, parmi lesquelles un volet sur l'emploi. Tout nouvel entrant dans la filière doit participer à au moins trois jours de formation, selon le cahier des charges déjà en place. « Il s'agit en réalité de journées d'intégration, d'échange sur la manière de fonctionner de l'interprofession, d'une exploitation, d'une fruitière, ou encore d'une cave d'affinage, explique

le président Alain Mathieu. Les jeunes entrants échangent avec les trois maillons de la filière.
»

Le futur cahier des charges, qui a nécessité 18 mois de travail, prévoit en outre une journée et demie de contribution à la vie collective de la filière. Participer à l'assemblée générale de sa fromagerie, ou contribuer à la vente de l'AOP Comté sur une foire. « Dans ce dernier cas, l'objectif est de promouvoir le métier. C'est bien de transmettre ses valeurs, et dans le cas du comté, c'est aussi très valorisant. » La marque à la petite cloche verte devrait d'ailleurs faire parler d'elle au niveau national avec une nouvelle campagne publicitaire sur les chaînes de télévision.

Coût d'une exploitation comté : de 700 000 à 1 million d'euros

Au fond, la seule crainte de la filière est aujourd'hui liée à la transmission des exploitations, de plus en plus chères. « Si vous n'avez pas des parents éleveurs ou un oncle qui transmet sa ferme, pour entrer dans la filière, il va falloir investir entre 700 000 et 1 million d'euros. Et ça, c'est dur pour un jeune », constate Pascal Bérion. « Est-ce toujours raisonnable, reprend Alain Mathieu. La richesse créée par l'AOP doit avant tout permettre la reproductibilité de notre système et non le fragiliser. Cela impose de réfléchir au modèle économique transmissible, à tous les stades de la filière, et à s'interroger sur la place de l'homme dans ces modèles économiques. »

Rosanne Aries

« Sans l'AOP, nous n'aurions pas pu engager un salarié »



Catherine Faivre-Pierret, éleveuse AOP Comté à Villers-Le-Lac, dans le Doubs. © Rosanne Aries/GFA

Associée avec son mari sur le Gaec des bassins du Doubs, Catherine Faivre-Pierret partage un salarié, Adrien, avec d'autres exploitants : les époux Christelle et David Moïse, ainsi que Christophe Bourdenet. Au total, Adrien travaille donc sur trois exploitations, toutes spécialisées dans l'AOP Comté. Les Faivre-Pierret produisent 337 000 litres de lait, les Moïse, environ 400 000 litres et Christophe Bourdenet, environ 300 000 litres de lait.

Une meilleure organisation

« Nous avons embauché Adrien il y a quatre ans, en passant par le groupement d'employeurs RER (ressource emploi rural). Mon mari est président d'une coopérative, et j'ai moi-même

des responsabilités syndicales : l'arrivée d'Adrien nous a soulagés dans notre organisation sur l'exploitation, mais aussi avec la famille. David et Christelle Moïse ont une grosse exploitation, et souhaitent aussi lever le pied. Quant à Christophe Bourdenet, avec son père en fin de carrière, il ne se voyait pas travailler tout seul. L'avantage est que nous sommes tous les trois en AOP Comté. Nous avons la même ligne, le cahier des charges est le même, ce qui facilite considérablement le travail d'Adrien sur les trois élevages.

Sans l'AOP, nous n'aurions pas pu l'embaucher. C'est la valorisation du produit qui nous permet de le faire. Nous n'avons pas encore chiffré le coût de cette embauche avec notre comptable, mais le fait que nous disposions de plus de temps pour surveiller nos bêtes et donc pour valoriser notre produit, nous faisons sans conteste une qualité de lait supérieure. C'est un avantage indéniable pour nous. »

« Nous ne sommes pas employeurs mais nous créons de l'emploi »



Gérard et Nicole Guyot, éleveur AOP Comté à Vernierfontaine, dans le Doubs. © RosanneAries/GFA

« Au village, notre fromagerie traite un peu plus de 6 millions de litres de lait pour 20 exploitations, explique Gérard Guyot. Quatre personnes y travaillent en permanence, dont deux maîtres fromagers. Et le ramassage du lait est assuré par deux personnes.

Sur la ferme, je suis associé avec ma femme, Nicole, nous produisons 230 000 litres de lait.

Nous n'avons pas de salarié comme la plupart des éleveurs de l'AOP Comté parce que la ferme est trop petite. Mais si nous ne sommes pas employeurs, nous créons de l'emploi.

Quand il y a de l'argent dans les fermes, l'agriculteur investit, il améliore son bâtiment, achète du matériel. Et ça fait marcher beaucoup d'entreprises. La preuve : des réparateurs de machines agricoles, j'en ai trois dans un rayon de 6 km autour de mon exploitation. Dans certaines régions, ils en ont un tous les 35-40 km.

Tout ça, parce qu'on a une filière rémunératrice. Avec un prix du lait pas loin du double du prix du lait standard. Nous sommes dans une filière, où il y a moyen d'investir dans du personnel et pour des conditions de travail plus faciles. »

« Les femmes sont tout à fait capables de travailler dans les fromageries »



Justine Dole, apprentie, Thierry Parent, fromager et Pauline Lanquetin, second fromager, dans la fromagerie AOP Comté de Froidefontaine dans le Jura. © Rosanne Aries/GFA

Dans la filière AOP Comté, Thierry Parent, fromager de 52 ans à Froidefontaine, dans le Jura, a la particularité d'employer des femmes. Fait rare dans une fromagerie quand bien même la licence professionnelle dédiée de l'Université de Besançon compte autant de filles que de garçons.

« C'est vrai que c'est nouveau des femmes dans le métier, ça ne s'était jamais fait avant nous, explique Thierry Parent. Par peur le plus souvent, parce que le métier est physique. Mais aux côtés de mon épouse, avec qui j'ai travaillé pendant dix ans dans une coopérative en Comté, je me suis aperçu qu'elle faisait énormément de boulot. Elle ramassait le lait, elle conduisait le camion, surtout elle était très minutieuse, très consciencieuse et faisait proprement son travail. Elle assurait aussi au magasin et m'épaulait pour la paperasse.

Le garçon dit : « Je sais », la fille dit : « Montre-moi »

Le physique n'est pas un problème, dès lors que l'on est bien organisé. Au sein de toute équipe, la rigueur est indispensable. Si je trouvais un homme avec ces mêmes qualités, je le prendrais aussi.

En fait, quand vous confiez une mission à un garçon, il vous dit : « Oui, je sais faire », même si vous ne lui avez pas montré. Quand vous donnez cette même mission à une fille, elle vous dit : « Tu ne m'as jamais montré. Donc je lui montre et en général, il n'y a pas d'erreurs. On communique différemment ».

Âgée de 25 ans, Pauline Lanquetin (à droite sur la photo) est son second fromager depuis deux ans. Justine Dole (à gauche), 24 ans, a été apprentie sur la fromagerie pendant un an.

« J'ai trouvé facilement un emploi »



Gabriel Lacombe, 22 ans, second fromager à Bonnétage, dans le Doubs. © RosanneAries/GFA

Ses parents sont mécaniciens. Mais Gabriel Lacombe, âgé de 22 ans, rêvait d'intégrer la filière du comté. Il a suivi la licence professionnelle spéciale AOP Comté, après avoir obtenu un BTS lait à l'Enil de Mamirolle.

« Je suis de la région, je voulais y rester. Et surtout j'ai le sentiment de faire un travail noble en travaillant pour l'AOP Comté. Je suis second fromager dans la fromagerie de Bonnétage, dans le Doubs. Après ma licence, j'ai trouvé très facilement du travail. La fromagerie ça embauche. »

« Je suis en licence pro terroir »



Juliette Cuenot, étudiante en licence professionnelle « responsable d'atelier de production fromagère de terroir », à l'université de Besançon. © RosanneAries/GFA

« Après avoir suivi un BTS STA, sciences et technologies des aliments, à Mamirolle, je suis inscrite cette année en licence pro « terroir ».

Ma mère est préparatrice en pharmacie, et mon père électromécanicien. Quand je me suis engagée dans l'agriculture, ça ne leur a pas du tout fait peur. Ils étaient plutôt ravis.

C'est quand même une filière qui recrute énormément. On sait qu'autour de l'AOP, il y a de l'emploi. Je voudrais travailler dans une fruitière de comté. Je suis attachée à ma région, c'est quelque chose qui me tient à cœur. Après la licence pro, en général, on est pris tout de suite dans une fruitière. »

<http://employeur.lafranceagricole.fr/actualites/aop-comte-la-valeur-ajoutee-fait-lemploi-1,5,1258324089.html>

A Arc-et-Senans, le comté fête ses 60 ans

Ce week-end, pour 5 €, vous pourrez découvrir dans un cadre magnifique la fabrication du comté du producteur au consommateur avec les 60 ans organisés par la filière.

Voix du Jura Publié le 20 Oct 18



Les meules de comté dans le camion des affineurs au milieu de l'allée. (©Voix du Jura)

Derrière le bâtiment principal de la Saline Royale, un chemin du lait organisé par la filière avec des multiples animations tout le week-end vous attendent.

Pour **5 € par personne** (gratuit pour les moins de 12 ans), partez à la découverte des trésors du Comté dans un cadre magnifique sous un beau soleil. Bonne visite !

L'esprit du **Chemin du lait** c'est de présenter les métiers de la **filière Comté** et de son environnement de manière pédagogique, proposer des animations pensées pour le grand public. Vous trouverez sur un espace dédié et aménagé le village du Comté sur la place de l'Esplanade enherbée à l'arrière de la Grande Saline.

Pôle production : la reconstitution d'un mini-comice avec des veaux et des génisses, exposition d'un pot trayeur mobile, une table sensorielle de 6 ou 12 trous invitant les visiteurs à deviner les aliments donnés aux vaches (foin, regain, paille, maïs, orge, épeautre, triticale, aplati et luzerne en brins longs, granulés, tourteau, mini prairie semée dans un aquarium à l'aide du toucher ou l'odorat), diffusion d'une vidéo de la chambre d'agriculture sur l'autonomie en protéines des fermes, panneau photomaton avec une Montbéliarde, vache à traire factice pour les enfants et une exposition de photos de flore des prairies de

l'AOP Comté, photo de paysans d'hier et d'aujourd'hui ainsi que la présence d'un tracteur des années 1958 et 2018.

Pôle transformation : les fromageries à Comté avec une histoire de savoir-faire et de coopérations. Animations avec des fabrications en plein air : 2 le samedi et 2 le dimanche, l'histoire des fromageries, des coopératives, les différents métiers de la fromagerie, les parcours de formation en ENIL etc.

Pôle affinage/commercialisation : les secrets de l'affinage, la découverte des gestes de l'affinage dans un camion aménagé en cave, la présentation des métiers, la présentation des différentes formes de découpe des Comté (libre-service, râpé, tranches etc), un espace dégustation.

PUBLICITÉ

Pôle Technique et recherche : la Science du Comté avec l'appui technique CTFC : posters et expériences : microscopes et plaques de levains à observer, présentation de rognures et de fromages affinés avec 2-3 types de levains, présentation du matériel de suivi température tank à la ferme

> Recherche CIGC – UMT – INRA : 60 ans de recherche : les actions, les évolutions, les retombées ; la science du quotidien : pourquoi le fromage fait des fils dans la fondue ? pourquoi est-il +/- facile à râper ? Pourquoi des cristaux dans la pâte ? des yeux, des laines ? Pourquoi y a-t-il une croûte au Comté ?... La microbiologie au service du goût.

> Transmission : comment les organismes se rassemblent pour la transmission des savoirs et savoir-faire: vidéos Vis ma Vie, présentation de la licence pro terroir.



Sur le pôle transformation avec des démonstrations en direct. (©Voix du Jura)

Pôle découverte de l'univers sensoriel du Comté : travail avec le jury terroir, roue des arômes et atelier pour petits et grands, carte des fromageries, accords Comté/plantes, en

rapport avec la Foire aux Plantes et les jardins de la Saline ainsi qu'une exposition et des affiches retraçant l'histoire du Comté.

Pôle filière CIGC / Routes du Comté / Maison du Comté : le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté en quelques mots, la découverte des plans de la future Maison du comté qui sortira de terre en 2020.

Entrée 5 € (tarif réduit d'entrée à la Saline Royale) et gratuit pour les moins de 12 ans. De 10 h à 18 h samedi et dimanche 21 octobre. Saline Royale d'Arc-et-Senans (30 km de Dole et 20 km de Salins-les-Bains)



Octobre 2018

LES « PETITS DÉJEUNERS SUR L'EAU » DE L'ENIL DE MAMIROLLE

L'Ecole Nationale d'Industrie Laitière de Mamirolle dans le Doubs a consacré son édition des Petits Déjeuners sur l'eau du 31 mai 2018 à la pose et à la réhabilitation de canalisations sans tranchée. Cette école est la seule ENIL de France qui propose depuis de nombreuses années une vraie formation sur les métiers de l'eau. La qualité du matériel dont elle dispose pour la formation de leurs étudiants atteste du bon niveau des cours proposés. Cette matinée avait pour objet les travaux sans tranchée. Tout naturellement, les organisateurs se sont tournés vers la FSTT pour animer cette information. En 3 heures, le Secrétaire Général de la FSTT, Jacques RAYNAUD, a fait un tour d'horizon



des techniques les plus courantes pour poser ou réhabiliter une canalisation. L'exposé était illustré de nombreuses applications pratiques dont certaines réalisées dans la région. Le public venu de toute la Franche Comté était composé de Maîtres d'œuvre, Maîtres d'ouvrage, d'élus, de tech-

niciens territoriaux et de quelques professeurs de l'école. Un public motivé, compétent et demandeur. Au cours du déjeuner qui s'en suivit, des questions pratiques et concrètes rencontrées par l'assistance furent même abordées. Une bonne promotion pour les travaux sans tranchée.

FRANCHE-COMTÉ SAMEDI À POLIGNY

Les miss Prestige partagent le haut de l'affiche avec les mister

Deux concours régionaux masculins et féminins auront lieu lors de la même soirée le samedi 3 novembre à Poligny.

Le concours Miss prestige Franche-Comté sera pour la première fois associé au cours d'une soirée à un concours masculin. En effet, neuf candidats se disputeront le titre de Mister Euro Région serait un plus, mais ce n'est pas mon but premier ».

homme, originaire de Dole, est arrivé un peu par hasard à présenter sa candidature. « C'est ma sœur Célestine qui court avec les Miss prestige qui me l'a proposé, je me suis dit que c'était une bonne expérience en particulier pour m'entraîner à parler devant un public ». Il l'assure : « Gagner le titre de Mister Euro Région serait un plus, mais ce n'est pas mon but premier ».

Cinq miss représenteront le Jura

Du côté des Miss prestige, onze candidates issues de l'ensemble des départements de Franche-Comté

se disputeront le titre avec l'espoir d'accéder à la finale nationale organisée en janvier 2019.

Émilie Poisson (Miss prestige Jura 2018), est une lycéenne de 18 ans, en terminale littéraire au lycée Jean-Michel de Lons-le-Saunier. La jeune femme originaire de Vincent-Froideville, qui s'est inscrite au concours Miss prestige sur les conseils d'une amie, se verrait bien remporter la finale régionale. Mais elle ne sera pas seule à représenter le Jura puisque Patricia Trevaux, Coraline Long, Mélanie Girard Claudon (dauphine de Miss prestige

Franche-Comté 2017) et Célestine Mareschal seront aussi de la fête.

L'animation de la soirée sera assurée par les danseurs et danseuses de CK Dance, Baila Bachata et Contemporary Dance. Le chanteur d'opérette Krys Florian sera chargé de la deuxième partie de soirée.

Rémi CHAMPOMIER

CONTACT Le samedi 3 novembre à partir de 20h30 à la salle des fêtes de Poligny. Entrée place assise : 18 euros Réservations au 06.74.35.61.87



■ Les candidats des deux concours masculins et féminins réunis avant la soirée d'élection.

Photo Albert WOLFF

BOLANDOZ

Une bergerie au pays du comté

Sophie Débois-Mogni a créé sa bergerie, nantie d'un atelier de fabrication. À la vente : fromages, yaourts ou encore viande. Et une production déjà mise à l'honneur, par une médaille d'or au concours Fromonval, catégorie « yaourts ».

Dans nos campagnes, la montbéliarde règne en maître, ce qui est logique au pays du comté, et pourtant une jeune agricultrice a décidé de se lancer dans l'élevage des brebis sur le plateau d'Amancey.

Début 2018, Sophie Débois-Mogni a créé sa bergerie à Bolandoz. Aujourd'hui, elle propose à la vente yaourts et fromages. Et, seulement après quelques mois de production, elle vient de se voir décerner une médaille d'or au concours Fromonval dans la catégorie « yaourts ».

90

Le cheptel de la Doubienne compte 90 animaux, dont deux béliers.

Après l'obtention d'un BTS au lycée agricole de Montmorot (39) et d'un BTS fromager à Mamirolle, Sophie Débois-Mogni exerce durant 7 ans le métier de fromagère à la ferme-auberge du Rondeau à Lavans-Vuillafans.

Forte de cette expérience et de sa passion pour les brebis, elle monte un projet de bergerie à Bolandoz, son village d'adoption.

Ce projet approuvé par les instances agricoles, il restait à Sophie Débois-Mogni à trouver un bâtiment et un peu de surface agricole.

Finalement son projet aboutit avec l'acquisition d'un hangar agricole, avec une partie fourragère et une partie élevage.

Des brebis venues du Massif central

Après quelques transformations et des aides financières venant de l'Europe, la bergerie de Sophie et son atelier de fabrication répondant aux normes sanitaires, voient le jour.

Encore fallait-il y mettre des brebis ! Venues du Massif central, l'éleveuse accueillait ce printemps une cinquantaine de brebis de race Lacune (brebis pour l'AOP Roquefort).

Aujourd'hui, le cheptel de la



Sophie Débois-Mogni propose à la vente du fromage frais, demi-sec, sec, de la tome, faisselle et yaourt et assure également la vente de viande d'agneau sous vide.

Doubienne compte 90 animaux dont 25 brebis laitières, 2 béliers et des agnelles.

Le pâturage autour de sa bergerie lui permet d'avoir du lait de qualité.

Elle propose à la vente du fromage frais, demi-sec, sec, de la tome, faisselle et yaourt et égale-

ment de la vente de viande d'agneau sous vide, étiquetée, à réserver.

On trouve ses produits dans plusieurs fruitières du plateau (Fertans, Chantrans, Flagey), au Gaec de l'Aurore à Reugney, au jardin de Zélie à Fertans, auprès de la « Clarine Comtoise » (ca-

mion ambulante) sur des marchés locaux, ou en s'adressant directement à Sophie.

» Contact : Sophie Débois-Mogni, tél. 06 76 31 87 15, à la bergerie le mardi de 16 h 30 à 18 h 30, le samedi de 9 h 30 à 11 h 30. Ou par mail : Sophie.mogni@orange.fr

MAMIROLLE

L'Enil, la bibliothèque et « L'empire de l'or rouge »



Peggy Ruffin, responsable de la bibliothèque, prépare activement la projection de « L'empire de l'or rouge ».

Dans le cadre du festival « ALIMENTTERRE » coordonné par le Comité français pour la solidarité internationale qui se déroule jusqu'au 30 novembre dans 600 communes en France et 12 pays, les élèves de l'Enil en BTS agro-alimentaire, en collaboration avec la bibliothèque, proposent une projection-débat, le mercredi 14 novembre, sur la filière tomate de la production au conditionnement.

Que mange-t-on quand on ouvre une boîte de concentré de tomates ? Transformées en usine, conditionnées en barils, les tomates circulent d'un continent à l'autre. Toute l'humanité en consomme, pourtant personne ne se doute où, comment et par qui ces tomates dites industrielles sont cultivées, récoltées et de quelle manière transformées. « De par mon enquête approfondie pendant deux années, le réalisateur a retracé le voyage d'une tomate de la Chine au Ghana en passant par l'Italie, le Canada et les États-Unis et observé les ghettos où la main-

d'œuvre des récoltes est effectuée en majorité par les migrants en conserveries, qui, dans des barils, coupent du concentré incontestable avec des additifs suspects », a expliqué Jean-Baptiste Malet, journaliste, qui a remonté une filière souvent opaque et très lucrative qui attise les convoitises. Toute un empire s'est construit autour de cet or rouge dont la Chine est un acteur de premier plan suivie par l'Italie.

Un film édifiant qui emmène à la rencontre des traders, cueilleurs, entrepreneurs, paysans généticiens, fabricants de machines et ensuite distributeurs qui se cachent derrière l'industrie et la mondialisation de la tomate. Didier Maillotte, gérant de deux enseignes Biocoop, membre du comité de pilotage du festival, interviendra au cours de la projection-débat.

> « L'empire de l'or rouge » : projection-débat le mercredi 14 novembre, à 20 h, à la salle des fêtes de Mamirolle. Entrée libre.

Le 13/11/2018 Est Républicain

L'agroalimentaire recrute avec #VersUnMétier !

Dans le cadre de l'opération #VersUnMétier, l'école nationale d'industrie laitière, (Enil) présentera mardi 13 novembre le secteur de l'agroalimentaire aux inscrits de l'agence Pôle Emploi de Planoise.



Lancée fin septembre par la ministre du Travail, l'opération #VersUnMétier cherche à recruter dans le secteur agroalimentaire. Adeline Cointe, chargée de développement formation à l'école nationale d'industrie laitière (Enil) apporte des précisions.

Quel est l'objectif de l'Enil au sein de cette opération ?

« La campagne #VersUnMétier est l'occasion pour l'Enil de démystifier l'image de l'agroalimentaire et de sensibiliser les demandeurs d'emplois au large panel de métiers que compte le secteur. L'industrie est un domaine qui peut faire peur. La transformation d'une matière première vivante est adaptée aux saisons et à son environnement. Valoriser le domaine de l'agroalimentaire et la diversité de celui-ci est notre objectif principal. »

De quelle façon l'Enil peut valoriser l'attractivité des emplois ?

« Principalement par le biais d'ateliers qui aideront à la découverte des métiers. Grâce à des lunettes de réalité virtuelle, par exemple ! Ainsi, les demandeurs d'emploi se retrouvent en immersion dans les ateliers de production. La microbiologie du secteur est également abordée, à travers la présentation de la composition des aliments. Le but est d'introduire l'agroalimentaire de façon ludique, et aussi de détruire quelques idées reçues. »

Quelle est l'offre de l'agence de Besançon Planoise ?

« Exactement 15 postes sont à pourvoir dans cette agence. Un des maux principaux de l'agroalimentaire est la supériorité des offres d'emploi face au nombre de diplômés d'établissements tels que l'Enil. #VersUnMétier permet le financement de trois formations de l'Enil par le Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté : le CAP opérateur en industrie alimentaire, le brevet professionnel industrie alimentaire, et le BTS produits laitiers. Cette présentation nous permet d'insister sur la permanence de la demande de l'agroalimentaire, qui coexiste avec l'évolution constante des modes de consommation. »

Présentation mardi 13 novembre à l'agence Pôle Emploi de Besançon Planoise

Mario Amegee : triple champion du monde de sculpture sur glace

Est républicain 29/11/18



Ancien élève de l'Enil de Mamirolle, Mario voulait « apprendre à mettre en scène la crème glacée ». Ce qu'il a fait en rencontrant le Meilleur ouvrier de France Antoine Hepp, « grand maître de la gourmandise française basé à Strasbourg ».

Il commence par un stage de sculpture sur glace en 1999, puis des concours, jusqu'à ses trois titres de champion du monde en Alaska en 2005, 2011 et 2014.

Il a créé Crystaldream à Monaco. Pas vraiment le lieu qui fait penser à la glace mais qui permet d'avoir de prestigieux clients comme des palaces, le Festival de Cannes, le Tour de France, le Grand prix de F1 de Monte-Carlo et, il faut le dire, des particuliers fortunés.

Pour la féerie glacée de Besançon, il prépare le tableau de la pêche. L'artiste jette un coup d'œil sur son dessin et donne vie à un renne, un Inuit, aux poissons sortis d'un trou dans la glace, à un traîneau et aux chiens polaires. Une fois terminé, ce jeudi soir, Mario Amegee s'envolera pour la Norvège honorer d'autres commandes de créations glacées.

Morteau

Métiers en tension cherchent candidats

Pôle Emploi Morteau a organisé des sessions pour permettre aux fruitières de recruter des chauffeurs collecteurs de lait et des aides-fromagers. 13 candidats pour 5 postes à pourvoir.

Lindustrie, restauration, bâtiment et maintenant agroalimentaire connaissent des difficultés de recrutement. Avec un taux de chômage (6,2 %) orienté à la baisse depuis près d'un an dans le bassin d'emploi de Morteau, les entreprises doivent redoubler d'ingéniosité pour trouver le bon profil. Pas simple. Pôle Emploi réagit en organisant des journées spécifiques intitulées "Vers un métier" pour inciter des

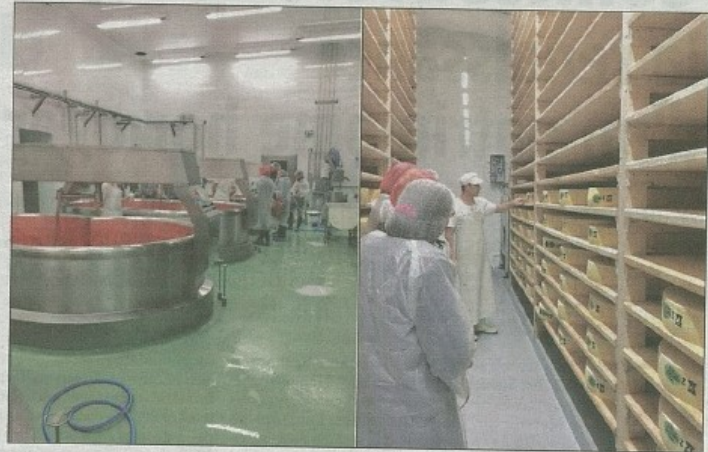
Au tour de la métallurgie, la banque, maroquinerie.

demandeurs d'emploi à candidater voire se reconvertir sur certains postes. C'était le cas lundi 12 novembre à Morteau où il était question du recrutement dans les fruitières du Haut-Doubs. Ces dernières recherchent des chauffeurs collecteurs de lait et des aides-fromagers. 5 postes sont à pourvoir sur le secteur dont quelques-uns à la fruitière de Valdahon. 13 candidats se sont montrés intéressés. Ils ont passé un entretien et visité un atelier de fabrication. "C'est la première fois que nous organisons cette opération en lien avec la

fédération régionale des coopératives laitières, Opcalim (N.D.L.R. : partenaires sociaux chargés des formations). Au moins trois personnes se sont montrées intéressées par le métier : c'est un bon résultat pour une première" présente Ludvine Duquet à Pôle Emploi Morteau. À la clé pour les personnes intéressées, des formations délivrées à l'école nationale de l'industrie laitière (E.N.I.L.) de Mamirolle, fin novembre et fin février.

À Pontarlier, ce sont surtout les métiers de la restauration qui ne trouvent pas de candidats (comme à Morteau d'ailleurs). 70 demandeurs d'emploi (sur 100 convoqués) ont participé fin octobre à des entretiens menés en collaboration avec l'enseigne McDonald's qui recrute.

Dans le cadre de son agrandissement de 180 à 290 places, l'enseigne recherche 15 postes. Originalité de l'opération : les candidats invités ont travaillé dans le domaine du nettoyage et Pôle Emploi leur propose de devenir serveurs ! Le fossé peut



Visite de la fruitière à Valdahon pour 13 demandeurs d'emploi intéressés par le métier.

en effet paraître infranchissable. Et pourtant... "C'est réfléchi", coupe d'entrée Céline Demoly, directrice de Pôle Emploi Pontarlier. Si nous avons convoqué des agents d'entretien pour leur proposer de travailler dans la restauration, c'est parce qu'il existe une approche de compétences. Ils connaissent le respect des normes d'hygiène, de la sécurité" explique la professionnelle, consciente que sur les 70 personnes, une infime partie déci-

dera de se réorienter et que d'autres devront se former. "J'entends le fait que des personnes ne veulent pas travailler dans ce domaine, mais j'en ai rencontré d'autres qui souhaitent l'inverse. Cela vaut le coup de déranger 70 personnes pour en trouver quelques-unes qui signeront un contrat. On ne peut pas se contenter de savoir que des entreprises ne parviennent pas à recruter faute de main-d'œuvre" poursuit la nouvelle responsable de l'agence pon-

tissalienne.

L'opération #versunmétier a produit des résultats dans le bassin pontissalien : 105 postes ont été proposés et 18 recrutements en formation industrielle et transports réalisés. Elle se poursuivra à Morteau avec un focus sur les métiers de la banque, de l'éducation nationale, la maroquinerie, la métallurgie. "Il y a de nombreuses opportunités à saisir" conclut Pôle Emploi Morteau. ■

E.Ch.

Rosnoën

Produits laitiers. Caroline Moulin a son atelier

La distribution de la production en circuits courts se développe dans les campagnes. C'est le cas en transformation laitière, et Caroline Moulin, 28 ans, s'est lancée ce mois-ci.

Associée à ses parents depuis deux ans dans le Gaec la Croix Blanche (qui existe depuis plus de 30 ans et pratique l'agriculture raisonnée) à Rosnoën, elle a obtenu un BTS ACSE à Bréhoulou, à Fouesnant, suivi d'un certificat Spécialisation en transformation, production et commercialisation produits laitiers à l'ENIL de Poligny (Jura). Après avoir fait ses stages et travaillé pendant trois ans dans des fermes bio, elle a installé son atelier de transformation à la ferme.

Elle propose yaourt, fromage blanc, crème dessert chocolat ou caramel beurre salé, glace et riz au lait sous la marque « O'délices de la Croix Blan-



Caroline, entourée de ses parents, propose des produits aussi beaux que bons.

che », en vente directe, le vendredi soir, de 16 h à 20 h, à la ferme, et le samedi matin, sur le marché du Faou.

À Margut, un laboratoire tout neuf à la Ferme de Champel

Son activité de transformation laitière a explosé au fil des ans. Le laboratoire fait désormais 150 m².

Par De notre correspondant Pierre Debouw | Publié le 02/12/2018 à 18h17

Le journal du jour à partir de 1€



Une réelle complicité entre Caroline Gratfiaux, l'exploitante, et Louise Henriët, étudiante.

Un nouveau fromage pour Louise Henriët, 20 ans, titulaire du Bac et d'un BTS, est en alternance à la ferme de Champel. Domiciliée à Maisoncelle-et-Villers, elle est la fille d'agriculteurs spécialisés dans les produits locaux et les goûters à la ferme. À Champel, elle travaille à la fabrication d'un nouveau fromage à pâte molle et à croûte lavée, pour valoriser le lait écrémé. À l'école Enilbio de Poligny (Jura), elle prépare une licence Fromages du terroir.

FONTAIN

Avec sa fromagerie, Fontain se fonde dans l'or de son beurre

Le président de la fromagerie de Fontain, nouvellement installée dans un espace adapté, a invité les sociétaires à partager le beau résultat obtenu lors du concours Fromonval : la médaille d'or pour le beurre de sa coopérative.

EST REPUBLICAIN LE 04/12/2018



Les sociétaires et les fromagers ont reçu l'équipe de direction de Fromonval pour la médaille d'or du beurre de leur fromagerie.

Accompagné d'Odile Duquet et Claude Vermot-Desroches, tout à la fois sociétaires et gérants du nouveau magasin, Gabriel Guillaume s'est plu à présenter la coopérative à ses invités et notamment l'équipe de direction du concours des fromages et produits laitiers. « Notre coopérative a été fondée en 1923 au cœur du village comme il était de mise à l'époque. Le bâtiment fut construit sur l'emplacement d'une ancienne huilerie. En 1953, nous avons déjà aménagé un nouveau bâtiment. Mais en 1985, la fromagerie de Tarcenay a fermé puis celle de Villers-sous-Montrond, nous apportant ainsi un peu plus de lait. Petit à petit, avec l'apport d'agriculteurs de Cademène, nos locaux étaient devenus bien trop exigus ; l'idée de construire un nouvel espace fromager s'est concrétisée voici deux ans et nous sommes heureux de vous y accueillir pour cette médaille d'or qui nous renforce », a souligné le président Gabriel Guillaume.

La vice-présidente du Conseil départemental, Béatrix Loison, a remis la médaille d'or pour le beurre de baratte, meilleure note des juges parmi lesquels se trouvaient Xavier Roussel et Michel Delacroix. « Votre produit a fait l'unanimité des juges de Fromonval », a rappelé Xavier Roussel qui supervisait ce concours avec l'ancien président de la Chambre d'agriculture. « La coopérative s'est dotée d'une nouvelle baratte depuis son installation ici », a souligné Alexandre Courderot, le fromager, qui a reçu les félicitations de l'assemblée et de Jean-Louis Berner, coordinateur du concours à l'ENIL de Mamirolle, qui lui a remis un cadeau.

« Nous fabriquons ici 7 000 kg de beurre, 13 tonnes de morbier, 380 tonnes de comté et nous en vendons 100 tonnes sur place », a rappelé Odile Duquet, cogérante du magasin de la fruitière, qui a reçu, des mains de Martine Matton, le cadeau symbole du concours avant que chacun ne déguste ce beurre de haute qualité qui, depuis l'attribution de cette médaille d'or, progresse dans les demandes.

Festival alimenterre

«L'avenir se joue dans nos assiettes»

L'empire de l'or rouge, documentaire de J.B. Malet et Xavier Deleu projeté dans le cadre du festival alimenterre le 14 novembre dernier à Mamirolle a rencontré un réel succès, près d'une centaine de spectateurs.



Les élèves de STA1 de l'ENIL avaient réalisé de magnifiques panneaux d'information très pertinents sur le concentré de tomates.



Le débat qui a suivi était animé conjointement par Didier Maillotte, gérant de Biocoop La Canopée et Raphaël Mesonero, professeur à l'Enil.

La production de tomates industrielles, décrite dans ce documentaire, se fait miroir de processus économiques tels

que la mondialisation du commerce, la division du travail ou l'avènement de monopoles qui font froid dans le dos. Deux pays, la Chine et l'Amérique ont imposé le concentré de tomates industrielles comme ingrédient central de la «malbouffe» au niveau mondial, tout en broyant sans vergogne les emplois et les hommes.

Durant le débat, l'un des spectateurs a fait valoir que nous, consommateurs, avons le pouvoir de refuser ces produits non respectueux de la nature et des hommes et que ce pouvoir n'était pas rien !

Faire le choix du bio, de l'éthique, du développement durable, de la proximité, du respect de la saisonnalité était possible en faisant nos courses, par exemple, chez bio-coop et, qu'au final, tout bien pesé, enjeux environnementaux et santé publique, cela ne revenait pas beaucoup plus

cher et que c'était là un véritable acte citoyen.

M. Maillotte nous a présenté le cahier des charges de bio-coop : refus des ogm, solidarité avec les producteurs bio, traçabilité des produits, choix des produits locaux pour diminuer les transports, des prix justes pour une bio accessible et exigeante... près de 500 magasins en France, une goutte d'eau par rapport aux géants de la distribution, mais qui monte en influence grâce aux consommateurs-acteurs responsables. Plus de renseignements sur leur site :

www.biocoop.fr.

La soirée s'est terminée comme d'habitude autour du pot de l'amitié et de excellents gâteaux confectionnés par les bénévoles de la Bibliothèque ; un grand merci à toutes.

Paulette a fêté ses 101 ans



C'est en toute intimité, en présence de sa fille Claire et de Ludovic Fagaut, président du Conseil d'Administration de l'Ehpad de Mamirolle, que Paulette Besombes a fêté ses 101 ans.

Née le 4 novembre 1917 à Paris, fille de cafetiers sur les grands boulevards, Paulette a vécu toute sa vie dans la capitale où, après sa scolarité, elle a travaillé dans la brasserie familiale. En 1946, elle épouse Roger, horloger à Paris et le couple sera à la tête de bijouteries dans la région parisienne. Paulette a évolué dans le luxe et en a gardé la prestance et l'élégance.

Coquette, d'une grande générosité, elle est appréciée du personnel et des résidents. Elle participe à de nombreuses activités : elle fait partie de la troupe de théâtre, se montre très habile lors des olympiades des Ehpad et confectionne châles et écharpes qui sont vendus lors du marché de Noël de l'établissement.

"Je ne prends aucun médicament et tout va bien pour l'instant, à part un rhume que j'ai contracté récemment. Je n'ai pas de secret concernant ma longévité, une vie saine et active, une fille qui réside à Mamirolle et qui a tenu à ce que je me rapproche d'elle après mon veuvage. 3 petits-enfants, 5 arrière-petits-enfants me comblent et je suis étonnée d'être arrivée à 101 ans sans m'en rendre compte. Mes parents ont vécu assez âgés et, dans ma famille, on compte beaucoup d'octogénaires mais aujourd'hui je bats un record !" a déclaré Paulette dans une forme étonnante qui, avec beaucoup d'humour, a confié qu'elle était fin gourmet et que le champagne était sa boisson préférée... accompagné de quelques chocolats.

Françoise Seuret, E.R.

Mamirolle L'Enil de Mamirolle en étroite collaboration avec le Mali

Est républicain 11 décembre 2018

Dans le cadre de leur projet malien « Ika Nono », Aminata Diakité et Abderahman-Emile Berté sont venus à l'Enil (École nationale d'industrie laitière), pour apprendre aux côtés d'agriculteurs locaux la fabrication du lait fermenté.



« Ika Nono », tel est le nom du projet de deux Maliens, Aminata Diakité et Abderahman-Emile Berté. Ils veulent créer une unité de fabrication de lait fermenté et de yaourts à Sikasso (3^e région du Mali).

Aminata, ingénieure en agro alimentaire, et Abderahman-Emile, étudiant en sciences appliquées à Bamako, sont venus pendant une semaine à l'Enil afin d'appréhender au mieux les techniques de transformation et les différentes étapes à suivre.

Faire évoluer les choses

Vendredi après-midi, Philippe Cuinet, producteur à Tarcenay, et Joël Fleury, agriculteur à Septfontaine, sont intervenus auprès des deux Maliens afin d'échanger sur les conditions d'élevage des vaches maliennes, leur alimentation, la façon dont le lait est récolté et surtout les dispositions prises sur le plan sanitaire, point le plus sensible en Afrique. « Nous faisons notre possible pour faire avancer les choses dans le domaine de la transformation du lait en

fromage. Mais, la culture malienne n'est pas encore prête et à du mal à évoluer. Nous devons apprendre aux éleveurs de troupeaux à stocker le fourrage pendant la saison des pluies afin que le bétail puisse s'alimenter pendant la saison sèche. La récolte du lait en dépend. Jusqu'à présent nous fabriquons le fromage à 90 % avec du lait en poudre et notre rôle est désormais de faire comprendre aux éleveurs qu'ils peuvent apporter le lait dans l'unité de production et leur faire apprécier le fromage venu de leur production. Les coutumes ancestrales africaines sont encore bien présentes mais nous travaillons afin de faire évoluer les choses et nous avons bon espoir avec l'ouverture en février prochain de l'unité de transformation de Sikasso », explique Aminata.

« Nous avons la matière première, nous manquons encore de matériel perfectionné mais nous possédons l'essentiel et je suis prêt à assurer », a souligné Abderhaman qui sera à la tête de cette nouvelle unité coaché par Aminata.

Les deux ressortissants Malien sont repartis dans leur pays vendredi soir avec dans leurs bagages les précieux conseils des fromagers francs-comtois.

"90% des fromages au Mali sont réalisés avec du lait en poudre moins cher que le lait de vache mais avec moins de saveur. Nous sommes venus dans le cadre du programme de la filière agropastorale du Mali afin de faire évoluer la culture sous toutes ses formes. ". a déclaré Aminata Diakité

TREPOT

Deux membres du comité de la fromagerie-musée honorés

Le comité d'organisation de Fromonval, le concours de fromages en Franche-Comté, s'est réuni samedi 8 décembre pour honorer deux membres historiques et annoncer la date du prochain concours.

EST REPUBLICAIN LE 11/12/2018



Photo HD

Isabelle Guillemain (à droite) et Jean-Louis Berner (à gauche), deux membres efficaces de l'association ont été récompensés d'un cadeau par le trésorier René Jeandenant et Martine Matton .

L'équipe qui compose le comité d'organisation du concours des fromages de Mamirolle était réunie pour faire le bilan du concours 2018 et tirer les enseignements de ce 29e fromonval qu'organise l'association des amis de la fromagerie-musée en partenariat avec l'Enil (École nationale d'industrie laitière) de Mamirolle et la mairie de Mamirolle. La date du 19 octobre 2019 a été fixée pour ce 30e concours et se tiendra naturellement à Mamirolle.

À l'issue de cette réunion deux membres de l'équipe ont été honorés par l'association : Isabelle Guillemain, guide au musée depuis 10 ans et Jean-Louis Berner, membre de direction du concours et enseignant à l'Enil de Mamirolle.

Isabelle Guillemain l'une des trois guides qui se relayent à la fromagerie-musée est très impliquée dans l'association avec son mari David. Tous deux collaborent à Fromonval. Isabelle assure même souvent des visites bénévolement hors saison avec une rare

compétence qui fait souvent le bonheur des touristes. Travaillant déjà dans le commerce laitier et fromager elle en connaît tous les contours. Jean-Louis Berner est aussi depuis 10 ans dans l'équipe : c'est lui qui recrute et dirige les 200 juges nécessaires à Fromonval et coordonne une grande partie du concours avec Martine Matton, Stéphane Martin, Benoit Pancher, Xavier Guigon et Danielle Girardot. « Tu es un rouage essentiel du concours avec tes connaissances techniques et l'ensemble de ton réseau » a précisé le président de l'association qui a voulu aussi lire une maxime : « Faire aisément ce que d'autres trouvent difficile à réaliser c'est du talent ; faire ce qui est impossible au talent c'est du génie, c'est ce que tu fais » a lancé Roland Philippe à Jean-Louis Berner qui est un vrai pilier du concours.

THERVAY ENVIRONNEMENT

Étudiant en BTS, il plonge dans le bain du syndicat des eaux

Le président Christian Faivre a rencontré au siège du syndicat des eaux de Montmirey à Thervay ce mercredi 12 décembre, Loris Polydamas d'Ougney, stagiaire en BTS-Gemeau, deuxième année gestion maîtrise de l'eau à l'Enil de Mamirolle (Doubs).

« Je suis en stage au syndicat depuis le 29 octobre et jusqu'au 21 décembre. Mon travail consiste à gérer la sectorisation du réseau d'adduction d'eau potable et l'intégration de système géoréférencé (SIG). Tous les branchements et vannes ont été géoréférencés », précise l'étudiant.

De nombreuses missions à découvrir

Le président a annoncé le lancement des travaux rue Basse et rue de la Gare à Moissesey qui vont être réalisés début janvier 2019. Un lancement d'appel d'offre est au programme pour des travaux rue des Aigeottes à Thervay. Une étude est elle aussi en cours concernant le vieillissement des canalisations en fonte. Lors de l'assemblée générale du lundi 10 décembre à Montmirey-le-Château, le président a reçu la société Von Roll de Sélestat. Il a détaillé le diagnostic de la durée de vie restante des canalisations. Le syndicat a fait



■ Le président Christian Faivre et Loris Polydamas en BTS-Gemeau qui effectue son stage lié au système géoréférencé du réseau d'adduction d'eau potable. Photo Roland JEAN

l'achat de 310 compteurs en radio-relevé.

Les délégués et les membres du bureau ont été confirmés. Christian Faivre, Eric Chapuis et Marc Bourset. Les nouveaux membres sont Gérard Maitrot et Bernard Pérrinet. Mme Chaffin est trésorière publique.

CONTACT Syndicat au 03.84.70.34.38 et par mail : slaajura@wanadoo.fr.

MAMIROLLE – ÉTUDE

Mamirolle : L'Enil a travaillé le lait de jument pour le rendre facilement transformable

À l'Enil de Mamirolle une équipe emmenée par Hélène Beguet a travaillé à rendre plus facilement transformable le lait de jument. Les producteurs locaux se frottent les mains.

EST REPUBLICAIN LE 17/12/2018



Déjà utilisé en cosmétique, le lait de jument peut-il être valorisé en produits alimentaires. L'étude d'Hélène Beguet à l'Enil de Mamirolle, (École nationale d'industrie laitière des biotechnologies et de l'eau) tend à prouver que oui. Avis aux amateurs.

Tout le monde s'accorde à reconnaître la valeur nutritionnelle du lait de jument. D'abord il est proche du lait maternel, pauvre en caséine il est plus digeste que le lait de vache, il est

riche en acides gras comme les oméga 3 et 6, il est pauvre en matières grasses et riche en lactose.

« Une première étude financée avec la Draf (Direction régionale de l'agriculture et de la forêt) en 2009 a posé la question de la valorisation des laits de juments locaux dans la fabrication des cosmétiques. Elle montrait que le lait de jument n'est pas fromageable s'il est utilisé seul. Ce lait n'est pas stable, il s'oxyde très vite, ce qui lui donne un goût métallique. Nous avons donc cherché à comprendre les variabilités du lait, entre producteurs, entre juments, en début et en fin de lactation pour constater que cette variabilité vient de la matière grasse », explique Hélène Beguet, chargée de mission Recherche et développement à l'Enil. Son équipe a donc mis au point un traitement thermique pour le stabiliser. Traitement suffisamment aisé pour être réalisé sur les exploitations.

« Chauffer le lait à plus de 75 °C pendant 2 minutes et 30 secondes permet de le stabiliser d'un point de vue microbiologique, chimique et organoleptique. Cette opération peut être réalisée pour pasteuriser le lait destiné à la vente. Elle peut également permettre de traiter le lait après traite et ainsi de le conserver 1 ou 2 jours avant de l'utiliser pour la fabrication de desserts. Concrètement, le producteur peut ainsi attendre d'avoir le fruit de plusieurs traites avant de produire en plus grandes quantités ». On imagine donc une meilleure rentabilité. En effet, il est déjà possible de faire des crèmes dessert, du riz au lait ou des glaces, mais dans des conditions assez compliquées, avec une incidence sur le coût. La méthode présentée aux producteurs de la région a largement intéressé le public, toujours à la recherche de débouchés nouveaux.

Catherine CHAILLET

« Nous sommes 5 ou 6 producteurs en Franche-Comté à avoir envie de créer une coopérative »

EST REPUBLICAIN LE 17/12/2018



Photo HD Elina Goudeau a un enthousiasme et un dynamisme sans limites

« Cette présentation m’a vraiment permis de régler quelques problèmes de pasteurisation ». Elina Goudeau, 22 ans a fourni du lait de jument pour l’étude menée par Hélène Béguet et son équipe. « Je voulais savoir par quels moyens il était possible d’atteindre 12 à 15 jours de DLC (date limite de consommation) pour les crèmes dessert, pour l’instant je suis à 10 jours. Et j’ai obtenu de vrais conseils techniques pour améliorer la pasteurisation ».

La jeune femme s’est installée il y a peine deux ans. « Avec mon compagnon nous projetions de nous lancer dans les laitières ça n’a pas fonctionné. Lui a un CAP de boucher, il est désormais ouvrier agricole et mon grand-père qui a une bergerie m’a proposé de m’accompagner dans ma première activité. Il m’a suggéré de commencer avec les juments ». Dix-huit mois et un bébé plus tard, Elina à la Comtoiserie à Trésilleux se souvient encore la tête de l’éleveur quand elle est allée acheter trois poulinières gestantes « pour traire », a-t-elle précisé.

Elle reconnaît avoir vécu un vrai parcours du combattant « J’ai contacté l’Enil car je savais qu’il existait des études. Trouver la bonne température de pasteurisation a été très compliqué. Et la mise au point des recettes a pris un certain temps. Mais j’ai réussi à sortir des crèmes dessert, chocolat, vanille, pistache, café, coco. Puis du riz au lait et maintenant des glaces ».

Ces produits sont vendus à la ferme des Trois rivières à Chemaudin, aux Monts Fermiers des Montboucons à Besançon, à la ferme aux Saveurs de Cayenne et désormais à la fromagerie Le Trou de souris à Besançon. « Sincèrement ce n'est pas encore viable, mais la réunion à l'Enil, nous a permis de nous rendre compte que nous sommes 5 ou 6 producteurs en Franche-Comté à avoir envie de créer une coopérative pour commercialiser les produits à base de lait de jument. Nous devons nous revoir en début d'année prochaine. Plus nous parviendrons à faire connaître le lait de jument, plus il sera consommé, plus nous pourrons nous développer ».

« Combattre ces préjugés »

Elina Goudeau rêve déjà d'une IGP ou d'une AOC, « quelque chose qui se rapprocherait du label ». Elle étudie désormais le yaourt liquide. Chacun pourrait apporter sa pierre à l'édifice. Les différents producteurs n'ayant pas les mêmes attentes, « il y en a même qui ne sont pas producteurs et sont prêts à se joindre à nous ». L'émulation créée par le groupe profiterait à chacun. Ils savent qu'ils travaillent dans une niche certes difficile mais prête à grandir. Le marché ne fait que croître. « Pourtant, note Elina Goudeau, la consommation de lait de jument, malgré ses atouts nutritionnels perturbe encore certains consommateurs. Le cheval est un animal totem, on monte dessus, mais on ne le mange pas et on ne boit pas son lait. C'est un peu comme un chien ou un chat. Il faut combattre ces préjugés ».

Les habitudes alimentaires cependant sont en plein changement. Les tendances surfent aussi sur les produits atypiques... Jusqu'à ce qu'ils deviennent bien de consommation ordinaires.

Marnoz, les cosmétiques de l'élevage du Mont Poupet

EST REPUBLICAIN LE 17/12/2018



Photo HD Véronique Gavat, une passion qui remonte à l'enfance.

« Ma grand-mère avait des poneys, le cheval m'a toujours passionnée ». Véronique Gavat, mène cependant une carrière au Louvre, « dans l'habillement. Mais je revenais en vacances dans le Jura jusqu'à ce qu'avec mon mari nous décidions, il y a dix ans de reprendre l'élevage de Comtois ». L'élevage de Marnoz à le Mont Poupet en ligne de mire. Le voilà baptisé. « La filière équine était assez bouchée, et je n'aimais pas franchement les liens entre les gens. Je voulais une activité complémentaire à celle de mon mari, que je puisse maîtriser complètement, de la production à la consommation. Le lait de jument s'est imposé car de tout temps on l'a utilisé, surtout quand les enfants ne supportaient pas le lait de vache. D'ailleurs j'ai moi-même un petit-fils qui a été élevé au lait de jument. Mais c'est vrai qu'il reste mal connu. Il n'est d'ailleurs pas facile à produire. Même la traite est très délicate, les juments ont besoin de sentir leur poulain à proximité, si elles sont contrariées, elles bloquent la production de lait. Il faut donc connaître parfaitement chaque jument. En Mongolie, où le lait de jument est très utilisé, la traite est réservée aux femmes ».

Malgré des débuts difficiles, « je me sentais assez seule », Véronique Gavat persiste, et passe de « 2 ou 3 juments à 10 poulinières aujourd'hui, plus un étalon. Au total on a 21 chevaux, et je regrette pas du tout mon ancien métier ».

Les débouchés, Véronique Gavat les trouve d'abord dans la cosmétique, et crée la gamme Cosm'Equine qui fonctionne bien. « Ce qui me gêne c'est que je n'assure pas la production moi-même », dit-elle en se souvenant de son rêve de départ. Cette maîtrise entière de la chaîne n'est possible que dans l'alimentaire, d'ailleurs Véronique Gavat a toujours projeté de travailler sur la consommation immédiate du lait de jument. Elle n'a jamais été si près du but.

Une étude de l'ENIL de Mamirolle permet de transformer le lait de jument...

Publié le 17/12/2018

Dans le cadre de ses activités de recherche et développement, l'ENIL de Mamirolle a réalisé une étude sur la transformation du lait de jument en produits laitiers alimentaires. Les résultats de cette étude appelée « Valorisation du lait de jument, Julact2 » ont été dévoilés jeudi 13 décembre 2018 dans les locaux de l'établissement.



L'ENIL explique que cette étude permet de proposer des voies de valorisation du lait de jument en adéquation avec ses qualités à haute valeur nutritive : traitement thermique pour le lait de consommation, essais de desserts lactés et crèmes glacées.

Julact, la première étape...

Une première phase Julact a été réalisée en 2016 et a montré la possibilité de fabriquer des produits type yaourts, laits fermentés, crèmes desserts et boissons lactées de bonne qualité à partir de lait de jument. Toutefois, ce lait est très sensible à l'oxydation et les produits doivent être fabriqués directement après la traite pour limiter l'apparition de goût métallique.

L'objet de l'étude JULACT 2 a donc été triple :

- Etudier le lait cru de différents producteurs pour comprendre l'origine des problèmes d'apparition des goûts métalliques.

- Déterminer le traitement optimum pour stabiliser le lait et supprimer l'apparition de goût métallique.
- Continuer des tests de formulation produits.

Cette étude s'est déroulée sur la période de mars 2017 à octobre 2018 dans les laboratoires de génie alimentaire et les laboratoires d'analyses de l'ENIL avec la participation de trois producteurs de laits de juments comtoises. Sur les différentes périodes de l'étude, des stagiaires ont travaillé dans le cadre de ce projet, encadrés par la chargée de projet recherche et développement et des enseignants.

De nouveaux produits ont été formulés comme du riz au lait, des laits gélifiés et des crèmes glacées.

Un nouveau traitement thermique

Cette étude a permis de définir un traitement thermique qui stabilise le lait d'un point de vue chimique, organoleptique et microbiologique pendant 21 jours.

Ce traitement permet de vendre le lait en tant que « lait pasteurisé » mais aussi de stabiliser le lait afin de laisser un délai entre la traite et la fabrication de produits élaborés et ainsi avoir un volume de lait plus important à transformer.

Infos +

- Une discussion à la suite de cette présentation a montré l'intérêt des producteurs de lait de jument à se regrouper pour fabriquer des produits type crèmes desserts, riz au lait, laits gélifiés,...
- Ce regroupement devient possible grâce au traitement de stabilisation du lait qui serait réalisé en ferme et qui permettrait le stockage du lait avant fabrication.
- Le service recherche et développement de l'ENIL peut proposer un appui technique pour les entreprises et donc pour la mise en place de ce type d'atelier.

Infos pratiques

- L'ENIL ouvre ses portes de ses établissements de Mamirolle et Poligny les 9 février et 9 mars 2019 de 9h à 17h.

(Communiqué)