

Économie



**L'évolution de la filière viande
Deuxième partie : Description et
caractères généraux des principales
étapes des filières viandes**

Terroirs



**Le fromage d'Abondance :
Deuxième partie « Origine et terroir »**



**L'évaluation environnementale
au service de l'agroalimentaire,
un Réseau Mixte
Technologique dédié : ECOVAL**



**Journée d'études IESIEL
« Bien manger, santé, plaisir.
Les atouts des produits
laitiers. Quels moyens ?
Quels coûts ? »
Maison du lait - Paris
Le 7 décembre 2011**



**Les bactériophages dans les
industries laitières :
Caractérisation, évaluation
des risques et moyens de lutte**



ACTILAIT, ANFOPEIL.

SIÈGE SOCIAL :
BP 10025,
39801 Poligny Cedex.



Le Directeur de publication :
M. DEBEFFE

Les présidents des amicales
des anciens élèves :

M. AURIAC d'Aurillac
M. MILLERET de Mamirolle
M. GALLISSOT de Poligny
Mlle ROMAIN de La Roche-sur-Foron
Mme GAZENGEL de St-Lô-Thère
M. ABRAHAMME de Surgères

Les directeurs des ENIL :

M. BRUNHES d'Aurillac
M. ABADIE de Mamirolle
M. ABADIE de Poligny
Mme. PAPEREUX de La Roche-sur-Foron
M. LE GUEN de St-Lô-Thère
M. FAOURI de Surgères

Le Rédacteur en chef :

D. LANQUETIN, Anfopeil, BP 10025,
39801 POLIGNY cédex
Tél.: 03.84.37.27.24
Fax : 03.84.37.08.61 (Bureau)
E-mail : didier.lanquetin@educagri.fr



Edition - Publicité
7 ter, cour des Petites-écuries,
75010 Paris.
Tél.: 01.42.47.12.05
Fax: 01.47.70.33.94

Président Directeur Général :

Christian GUY

Directeur Général Délégué :

Brice THIRON

Responsable publicité :

Martine Higonnet Ruault

Tél.: 06.85.83.63.70

E-mail : martine.higonnet-ruault@club-internet.fr

Composition - montage :

Guillaume FENECH

Parution : 6 numéros par an

Tarif normal : 60 €

Tarif ancien élève adhérent

à une amicale : 40 €

Numéro Commission Paritaire

n° 1107 G82 381

ISSN n° 0395-6865

Imprimerie Durand-Impression

28600 Luisant

Dépôt légal n° 14/P.

Édito

Par Didier LANQUETIN,
rédacteur en chef
de la Revue des ENIL



L'évolution de la filière viande

Jean-Luc Leseur, enseignant en économie et technologie à l'ENILV de la Roche-sur-Foron vous propose un article en 7 parties sur plusieurs numéros de la Revue des ENIL sur l'évolution de la filière viande, branche par branche sur ces 30 dernières années au niveau de :

- l'**agriculture** (diminution des exploitations, mécanisation et spécialisation des exploitations...);
- la **transformation** (diminution du nombre d'abattoirs, concentration des entreprises);
- la **commercialisation** des produits alimentaires (grande distribution, restauration collective);
- la **consommation** (régionalisation, vieillissement de la population, augmentation de la consommation de la viande de porc et de volaille et baisse de la viande rouge, préemballée en libre-service), et les défis qu'elle devra surmonter dans les années à venir en répondant :
- aux **besoins des consommateurs** (plus de produits élaborés et moins de viande traditionnelle);
- à la **modernisation des outils de production** afin d'augmenter la productivité du travail (mécanisation et robotisation des installations pour réduire les troubles musculosquelettiques);
- aux **considérations hygiéniques** importantes imposées par la réglementation (traçabilité);
- à la **concurrence européenne**.

**La prochaine Assemblée Générale des Anciens Elèves
de l'ENILV de la Roche-sur-Foron
aura lieu le samedi 19 novembre 2011 à Evires.**

ACTUALITÉS

- Communiqué par Didier LANQUETIN, responsable CdR, ENILBIO Poligny – P. 5

TECHNIQUES

- Les bactériophages dans les industries laitières : Caractérisation, évaluation des risques et moyens de lutte par Emmanuel JAMET, ACTILAIT – P. 6
- « La page du fromager » : Quelles sont les problématiques de l'affinage des fromages ? Troisième Chapitre : « L'ouverture dans les fromages », Première partie : Quelle ouverture en pâte pressée cuite ? par Jean MILLET, ancien professeur de technologie fromagère et qualité, ENILBIO Poligny – P. 8
- L'évaluation environnementale au service de l'agroalimentaire, un Réseau Mixte Technologique dédié : ECOVAL par Jean-Louis BERNER, ENIL Mamirolle et Fabrice BOSQUE, ITERG – P. 11



FORMATION

- Les stages ANFOPEIL de novembre et décembre 2011 – P. 15
- Carte des formations des ENIL – P. 18
- ACTUFORMATION par Pascal BRAY, conseiller en formations, ANFOPEIL – P. 20



RÈGLEMENTATION



- « La page qualité » : ISO / TS 22002-1 : 2009, Quels programmes pré-requis pour la sécurité alimentaire ? Suite et fin des PRP par Jean MILLET, ancien professeur de technologie fromagère et qualité, ENILBIO Poligny – P. 23

ECONOMIE

- L'évolution de la filière viande, Deuxième partie : Description et caractères généraux des principales étapes des filières viandes par Jean-Luc LESEUR, enseignant d'économie et de technologie, ENILV La Roche-sur-Foron – P. 25



TERROIRS



- Le fromage d'Abondance : Deuxième partie « Origine et terroir » par Sébastien PICOULET et Patrick HERARD, formateurs technologie laitière et fromagère, ENIL Mamirolle – P. 32

ECOLÉS & AMICALES

- Nouvelles des anciens élèves, année 2011 ! par Marie-Christine THERON, secrétaire de l'Amicale des Anciens Elèves de l'ENILV d'Aurillac – P. 38





Service emploi ANFOPEIL

Réseau des ENIL



Ref : 01T09F11

Société de boucherie, située dans la région lyonnaise recherche :

En CDI un MANAGER DE RAYON PRODUITS FRAIS (H/F).

Nous sommes un groupe familial et régional spécialisé dans la production et la distribution de produits alimentaires. Notre passion depuis plus de 25 ans : partager le plaisir de bien manger ! Nous avons à cœur de proposer à nos clients, via nos 7 magasins (région lyonnaise), des produits de qualités et, pour partie, produits par nos 2 ateliers de production : viande, charcuterie et traiteur.

Dans le cadre de notre développement, nous sommes à la recherche de personnes partageant nos valeurs, notre sens du « bien manger » et qui souhaitent s'investir dans une belle aventure humaine. De belles perspectives d'évolution s'offriront à vous ainsi qu'un accompagnement par le biais de la formation professionnelle.

MISSIONS :

Gérer et animer un ou plusieurs rayons Produits Frais :

- L'approvisionnement auprès des fournisseurs,
- La mise en rayon des produits,
- Le suivi commercial du rayon,
- Garantir une satisfaction client par le service, les conseils et l'accueil.

Manager l'équipe du magasin pendant toute la durée de son temps de travail.

Il accomplit son travail, dans le respect des enjeux de qualité, de service, et de coût de l'entreprise.

PROFIL :

- Expérience de management,
- Homme ou femme de terrain,
- Formation gestion commerciale (type BTS ou Master),
- Connaissance de la distribution serait un plus,
- Personne ne craignant pas le travail dans un environnement réfrigéré (1 à 4 °C).

Espace candidat

Consultation des offres d'emploi sur le site Internet www.anfopeil.enil.com, rubrique service emploi pendant les 1 an de validité du mot de passe.

Obtention des coordonnées de l'offre d'emploi en prenant contact avec son amicale d'anciens élèves.

Diffusion de CV dans la Cvthèque.

Tarif :

- Adhésion à l'amicale d'anciens élèves de son école d'origine.

Espace entreprise

Diffusion de l'offre sur Internet et par mail. Suivi de l'offre jusqu'à aboutissement du recrutement tous les mois pendant les 3 mois de validité du mot de passe à l'espace partagé.

Consultation de la Cvthèque et obtention des coordonnées du candidat.

Tarifs :

- Entreprise (- 10 salariés) : **40 € TTC** ;
- Entreprise (+ 10 salariés) : **90 € TTC** ;
- Cabinet de recrutement : **200 € TTC**.

ANFOPEIL - RESEAU DES ENIL - BP 10025 - 39801 POLIGNY Cedex

Tél. : 03.84.37.27.24 - Fax : 03.84.37.08.61 - E-mail : emplois.enils@wanadoo.fr

► Process et Analyse en ligne



KROHNE

► *achieve more*

► Maîtrisez la qualité de votre production

L'OPTIFLUX 6100 est un appareil qui convient à toutes les applications. Il dispose d'un système d'exploitation qui répond à vos besoins et une fonction de diagnostic intégrée pour la surveillance des process en continu – avec un excellent rapport qualité/prix.

L'OPTIQUAD de KROHNE, le nouvel appareil de mesure innovant pour la détermination de la teneur en protéines, en matière grasse, en lactose et en matière sèche des produits laitiers, ouvre de nouvelles perspectives dans l'optimisation des process.

L'OPTIQUAD de KROHNE fournit ainsi en quelques secondes des valeurs de mesure très précises, qui permettent une intervention bien plus rapide dans la production. Les avantages sont manifestes : la mesure est hygiénique, le prélèvement, le transport d'échantillons et les sources d'erreurs qui pouvaient en découler sont supprimés. La stabilité dans le temps élevée et la disparition des consommables permettent de réduire considérablement les frais d'exploitation et d'entretien. Enfin, l'OPTIQUAD de KROHNE se distingue des appareils à bypass courants par son prix très convaincant.

KROHNE – Des solutions intelligentes pour l'industrie agroalimentaire.

Veuillez consulter notre site Internet pour plus d'informations.



www.krohne.com