

Revue des ENIL

Le bimestriel des cadres et techniciens
des industries laitière et de l'agroalimentaire

6 n^{os}
par an



Offrez - vous une
formule gagnante :

5,00€ par numéro
Seulement !



**Avec la Revue des ENIL,
soyez au cœur de l'information
du secteur de l'Industrie laitière
et agroalimentaire**

Actualités : Les nouvelles des hommes, des entreprises, des événements et des marchés

Technique : Analyse technique d'un produit ou d'un process

Economie : Panorama de l'économie du secteur et des entreprises

Réglementation : Les aspects juridiques et réglementaires de la profession, et leur évolution

Formation : Le panorama des actions de la formation professionnelle

Ecoles et amicales : La vie des écoles, des Amicales des ENIL

Terroirs : Radioscopie d'un produit et de son terroir, découverte touristique d'une région

Nutrition, santé : Les aspects nutritionnels de produits alimentaires consommés tous les jours

Panorama des rubriques

Nutrition, santé

Saint Lô Thère : une ENIL bientôt éco responsable

Entre autres actions en faveur du Développement Durable, l'ENIL de Saint Lô Thère s'est attachée à développer ses connaissances techniques sur la pêche « éco-productive », de son atelier technique.

Environnement, pêche, alimentation... Les enjeux sont nombreux. L'association a travaillé sur ces différents aspects. Elle a notamment travaillé sur la pêche « éco-productive », de son atelier technique. Elle a notamment travaillé sur la pêche « éco-productive », de son atelier technique.



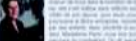
Le projet consiste en un atelier technique dédié à la pêche « éco-productive ». L'association a travaillé sur ces différents aspects. Elle a notamment travaillé sur la pêche « éco-productive », de son atelier technique.

Actualités

Plan de presse

VENT DE PARAFIÈRE

MADÈLERIE PÈREIRA PUBLIE UN LIVRE « IL AURAIT TANT AIMÉ, FANCHOUÈ DE UN AFOURDAGE »



Le livre est disponible à l'achat des Anciens Elèves de l'ENIL de Montfort sur Orne. Le prix est de 10 euros. Le livre est disponible à l'achat des Anciens Elèves de l'ENIL de Montfort sur Orne.

Le projet consiste en un atelier technique dédié à la pêche « éco-productive ». L'association a travaillé sur ces différents aspects. Elle a notamment travaillé sur la pêche « éco-productive », de son atelier technique.

PROMOTION COMMUNICATION

DONNERIE PRÉSENTE EN EXCLUSIVITÉ DE NOUVEAU PRODUIT, LA PONTE DE LA TECHNOLOGIE.



Le projet consiste en un atelier technique dédié à la pêche « éco-productive ». L'association a travaillé sur ces différents aspects. Elle a notamment travaillé sur la pêche « éco-productive », de son atelier technique.

MATERIELS ET TECHNIQUES

KUSA VOUS PRÉSENTE LE SAFE ROBOT LE CONTRÔLEUR SUPÉRIEUR DE ROBOT À SECURITE REDONNANTE



Techniques

Les défauts du reblochon : les causes, les conséquences et les remèdes.

Le Reblochon un fromage pédagogique

Pour obtenir le maximum de rendement d'un atelier fromager, il est nécessaire de respecter les étapes de fabrication des fromages. Le reblochon est un fromage particulièrement sensible à de nombreux défauts, qui d'un côté sont un danger pour la santé, et d'un autre côté les caractéristiques de la fabrication d'un bon fromage.

LES SYMPTÔMES PRINCIPAUX

Les bases de la fabrication

Les bases de la fabrication

Les bases de la fabrication

Les bases de la fabrication

Economie

Filière ovoproduits : Zoom sur la société Agro-Doubs à Flagey (Doubs).

Après avoir obtenu le statut de Société Agricole Doubs, organisée conformément par l'Institut des Anciens Elèves de l'ENIL de Poligny.



Le développement de l'Agro-Doubs passe par une innovation de produits en ovoproduits

Le développement de l'Agro-Doubs passe par une innovation de produits en ovoproduits

Le développement de l'Agro-Doubs passe par une innovation de produits en ovoproduits

Le développement de l'Agro-Doubs passe par une innovation de produits en ovoproduits

Techniques

Le morbier : un trait de caractère



Le morbier, son histoire, sa fabrication, les étapes essentielles, la particularité de l'habillage, les différents types de Morbier, le rôle de l'habillage, les différents types de Morbier.

LES MÉTIERS DE LA FABRICATION

LES MÉTIERS DE LA FABRICATION

LES MÉTIERS DE LA FABRICATION

LES MÉTIERS DE LA FABRICATION

Formation

Les stages ANFOPEIL de mai et juin 2006.

LES STAGES ANFOPEIL

LES STAGES ANFOPEIL

LES STAGES ANFOPEIL

LES STAGES ANFOPEIL

LES STAGES ANFOPEIL

Ecoles & Amicales

Nouvelles de l'Amicale des Anciens Elèves de l'ENILBO de Poligny

Nouvelles de l'Amicale des Anciens Elèves de l'ENILBO de Poligny

Nouvelles de l'Amicale des Anciens Elèves de l'ENILBO de Poligny

Nouvelles de l'Amicale des Anciens Elèves de l'ENILBO de Poligny

Nouvelles de l'Amicale des Anciens Elèves de l'ENILBO de Poligny

Terroirs

Le sainte maure de Touraine AOC

Le sainte maure de Touraine AOC

Le sainte maure de Touraine AOC

Le sainte maure de Touraine AOC

Le sainte maure de Touraine AOC

Bulletin d'abonnement

à envoyer sous enveloppe affranchie à :
Revue des Enil - BP 10025 - 39800 POLIGNY

Près de
50 %
d'économie
immédiate

Oui, je m'abonne **1**an à La revue des Enil
pour 30 euros seulement au lieu de 60 euros et je
recevrai les 6 numéros annuels de la revue

Société :

Nom : Prénom :

Fonction :

Adresse :

Code postal : Ville :

Pays :

Tél. : Fax :

E-mail :

Je règle mon abonnement par :

Chèque à l'ordre de La revue des ENIL

J

Date:

Je préfère vous régler à la réception de facture

Cette offre exclusive est strictement réservée aux entreprises de – 10 salariés

Revue des Enil BP 10025-39800 POLIGNY Tél.: 03 84 37 27 24

Fax.: 03 84 37 08 61 E-mail.: revue.enils@wanadoo.fr