



INNOVER



CRÉER

PRODUIRE



TRANSFORMER

ANALYSER



DÉGUSTER

**CRÉEZ L'ALIMENTATION DE DEMAIN**

FORMATION INITIALE SCOLAIRE • FORMATION INITIALE PAR APPRENTISSAGE  
FORMATION CONTINUE • SERVICES AUX ENTREPRISES • DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL  
FORMATION INITIALE SCOLAIRE • FORMATION INITIALE PAR APPRENTISSAGE  
FORMATION CONTINUE • SERVICES AUX ENTREPRISES • DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL  
FORMATION INITIALE SCOLAIRE • FORMATION INITIALE PAR APPRENTISSAGE  
FORMATION CONTINUE • SERVICES AUX ENTREPRISES • DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)

# CRÉEZ L'ALIMENTATION DE DEMAIN

**Parce que l'avenir de notre alimentation se décide aujourd'hui, le lycée ENILIA-ENSMIC vous propose un panel de formations en transformation alimentaire, allant de la mise au point de nouveaux produits à la mise en place de démarches qualité. Entièrement dédié aux métiers des industries alimentaires, l'ENILIA-ENSMIC offre également aux entreprises une assistance technique des plus performantes.**

+ de  
**410 000**  
**SALARIÉS**  
DANS LE SECTEUR  
AGROALIMENTAIRE

## L'AGROALIMENTAIRE : LA 1<sup>RE</sup> INDUSTRIE FRANÇAISE

- 1<sup>er</sup> secteur industriel français (en termes de chiffre d'affaires).
- + de 10 500 entreprises près de chez vous. Les entreprises de l'industrie alimentaire sont présentes sur l'ensemble du pays favorisant ainsi les chances de trouver un emploi dans sa région.
- 2<sup>e</sup> employeur français du monde industriel.
- Des entreprises ouvertes aux jeunes. Des perspectives de carrières réelles, notamment par le biais de formation continue.
- Une industrie de pointe respectueuse de l'environnement. Le secteur agroalimentaire utilise des technologies avancées pour la transformation et la conservation des produits.

Source : ONISEP « Les métiers des industries alimentaires » - janvier 2009



## Le Moulin-Pilote : un outil performant unique en France !

Le Moulin-Pilote représente un bel exemple de collaboration efficace entre les professionnels de la filière céréales et les acteurs territoriaux publics et privés autour d'un projet économiquement porteur.

En effet, il participe à la promotion de la qualité des blés français dans l'hexagone mais aussi à l'étranger. Et grâce à lui et à son atelier technologique attenant, les industriels peuvent expérimenter de nouvelles farines afin de mieux répondre à l'évolution des attentes des consommateurs !





## **TRANSFORMATION ALIMENTAIRE**

PRODUITS DE LA MER  
LÉGUMES BIO  
PLATS CUISINÉS

## **TRANSFORMATION CÉRÉALIÈRE**

BOULANGERIE-PÂTISSERIE  
BISCUITERIE VIENNOISERIE  
MEUNERIE  
PÂTES ALIMENTAIRES  
ALIMENTATION ANIMALE



## **TRANSFORMATION LAITIÈRE**

FROMAGE  
YAOURT  
BEURRE  
GLACE

Après mon BEPA à l'Enilia-Ensmic, j'ai décidé de m'inscrire en Bac Professionnel BIT par alternance. Mon entreprise est la société fromagère de Riblaire (groupe Lactalis). J'ai choisi l'apprentissage afin d'acquérir une expérience professionnelle tout en poursuivant mes études. Après le Bac, je compte poursuivre en BTS Technico-commercial, toujours à l'Enilia-Ensmic !

**Cécile Loizeau**

*BAC Pro Bio-industries de Transformation (promo 2010)*

« J'ai découvert la meunerie lors d'un stage dans un moulin. **Cette expérience m'a donné une toute autre image du métier.** J'ai constaté que l'on pouvait **s'orienter dans différents secteurs : agricole, alimentation animale, boulangerie, brasserie, commerce...** La farine est partout ! J'aime cet aliment car il touche au quotidien des gens.

La formation dispensée à l'école **est très encadrée et les enseignants s'investissent énormément** pour faire en sorte que les élèves décrochent leur diplôme. Après mon BTS Industries des céréales à l'Enilia-Ensmic, j'ai décidé de poursuivre en licence pro par la voie de l'apprentissage.

Mon souhait serait d'aller travailler dans un moulin, peut-être en Nouvelle-Zélande. Mais même si je ne réalise pas ce rêve, je ne suis pas inquiet pour l'avenir. Avec les départs à la retraite, des postes très intéressants devraient se libérer. »

**Thomas CHENU**

*BTS STA Produits Céréaliers (promo 2009)*

*puis Licence professionnelle « Production et management en Transformation Céréalière » (promo 2010)*

« L'Enilia-Ensmic est une école où **accueil chaleureux et diversité de culture** cohabitent dans une ambiance familiale. Cette école est aussi intéressante car elle offre différents niveaux d'études et des **halls technologiques innovants.** »

**Magalie SCHWEITZER**

*BTS STA Produits Laitiers (promo 2010)*

« Après un BAC F7 (biologie-chimie), je suis entré en BTS TC à l'Enilia, attiré par le contact et la vente, mais conscient aussi de la **nécessité de bien connaître les produits et leurs conditions de fabrication.** J'ai obtenu mon BTS en 1996 et je suis actuellement chef d'une entreprise de pâtisserie fromagère artisanale et traditionnelle, le Pis et l'Epi, qui a reçu une médaille d'argent au concours des Saveurs Poitou-Charentes et Vendée. »

**Gary DAGUISÉ**

*BTS Technico-commercial (promo 1996)*

« Après un BAC D (mathématiques et sciences de la nature) et une licence de droit à Clermont-Ferrand, je me suis inscrit en BTS Industries céréalières à l'Ensmic Paris.

En 2001, **je deviens gérant majoritaire** du Moulin de Saint-Just (43) puis en 2008, **chef d'exploitation** aux Grands Moulins de Paris.

En début d'année 2010, j'ai intégré l'équipe de l'Enilia-Ensmic à Surgères (17) **pour devenir le conducteur du moulin pilote.** »

**François BRIONNET**

*BTS Industries Céréalières (promo 2000)*

« Après un BAC F7, je suis entré dans le monde professionnel comme laborantin dans une entreprise d'alimentation animale. Puis, **grâce au congé individuel de formation, j'ai repris mes études** et obtenu en 1993 un BTS Industries Laitières à l'Enilia (17).

En 1994, j'ai intégré l'entreprise Senoble à Aytré (17) et depuis 2008, j'y suis responsable de projet Recherche Développement, avec pour mission de développer des produits de la gamme desserts. »

**Frédéric FAZILLEAU**

*BTS Industries laitières (promo 1993)*



## Enseignement Public Agricole

PARTENAIRES

