



AU GOÛT DU JOUR

Août 2025



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

La lettre d'information du Campus de l'alimentation

L'ÉDITO

En cette belle fin d'été, voici, en quelques pages, la rétrospective d'une année sur le Campus de l'alimentation ENILIA-ENSMIC. Une nouvelle fois, les projets se sont succédé au bénéfice des élèves et des étudiants. Les résultats aux examens sont, cette année encore, de bonne facture.

Le dynamisme de l'école a particulièrement été mis en valeur lors de l'organisation du Centenaire (voir Au goût du jour n°6), lors de la tenue du Trophée Céréales (BTS Apprentis meuniers - voir page 8) et par le déploiement de la mission de Coopération internationale. L'accueil de délégations et la mobilité de nos jeunes et de nos personnels à l'étranger aura été au cœur de nos activités.

Le point toujours délicat pour l'établissement est le manque d'effectifs dans plusieurs classes. Alors que toutes les filières de la transformation alimentaire sont en recherche de main d'œuvre qualifiée et motivée, le Campus de l'alimentation peine à attirer la jeunesse. Pourtant le travail, intéressant, proche des lieux de vie et rémunérateur, ne manque pas !

C'est un sujet que mon successeur, Christophe ROUX, abordera dès sa prise de fonction, puisque je quitte la direction de l'établissement, après trois ans d'activité. Trois années au cours desquelles j'ai côtoyé des professionnels passionnés par leurs métiers, qui ont tous alimenté ma réflexion professionnelle et qui ont contribué à porter cette magnifique double école nationale.

Je souhaite à tous les lecteurs de cette lettre info une excellente rentrée et je les remercie d'avoir toujours autant d'enthousiasme pour mener à bien les projets à venir.

Marie-Pierre GOUSSET

AU SOMMAIRE

QUE S'EST-IL PASSÉ ?

Résultats aux examens 2025

Portes ouvertes
& remise des diplômes

Formathon

Coopération internationale
Stages Erasmus +

Masterclass Glaces végé

Projets pédagogiques
et artistiques

NOS FORMATIONS 2025-26

Voie scolaire

Apprentissage

Formation continue
CS Techniques du tour

ZOOM SUR...

L'Épicerie gourmande

SECRETS DE FABRICATION

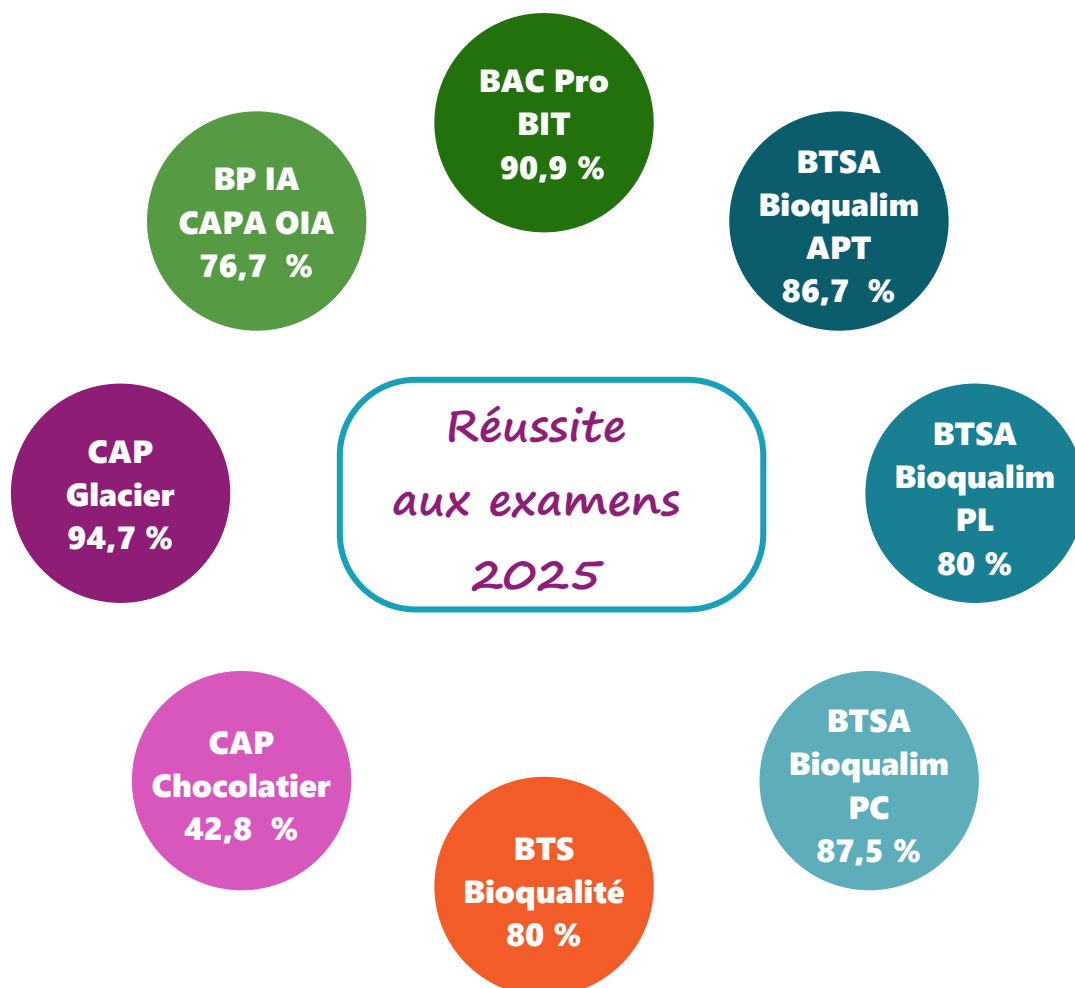
Le beurre AOP
Charentes-Poitou

A VOS AGENDAS



www.campus-alimentation.fr

1 rue des Babigeots - 17700 Surgères - epl.surgeres@educagri.fr



Ont participé à la rédaction de ce numéro :
Marie-Pierre Gousset, Cathy Raïck, Franck Neyers,
Muriel Corbin, Betty Valette, Sofia Queiros

QUE S'EST-IL PASSÉ ?

Journées Portes Ouvertes



PORTES OUVERTES 2025
Samedis
8 février et 17 mai
de 9h à 17h

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères
Scolaire | Apprentissage | Formation continue

CAP | BREVET pro | BAC pro | BTS | LICENCE pro
Meunerie et produits céréaliers # Produits de la mer
Produits laitiers # Chocolat Confiserie Glaces
Pharmacologie # Cosmétique # Qualité
Commerce # Vente

Visite commentée de l'école
Entretiens - Animations
Dégustation-vente

1 rue des Babigeots - 17700 SURGERES
www.campus-alimentation.fr

L'AVENTURE DU VIVANT Enseignement agricole public

Ces journées sont toujours l'occasion de découvrir ou redécouvrir l'école et tenter de convaincre les futurs apprenants de leur bon choix.

La journée de février a connu un nombre de visiteurs plus important que celle de mai (peut-être en raison du temps de plage !) mais la fréquentation est globalement satisfaisante : au total, **216 personnes** ont été reçues dont 66 uniquement pour des visites et 150 pour des renseignements sur les formations.



NEWS

Nos portes sont toujours ouvertes !

Si vous n'avez pas pu venir,
il n'est pas trop tard pour nous rencontrer !
Prenez vite rendez-vous au **05 46 27 69 00**



A l'issue de la journée du 8 février, les diplômés 2024 présents ont reçu en main propre le précieux sésame validant leur parcours.

Huit bourses de 100 € ont également été remises par l'AAE (Association des anciens élèves de Surgères) aux meilleur.es de chaque filière.



Remise des diplômes
Promotions 2024
Samedi 8 février 2025



QUE S'EST-IL PASSÉ ?

Formathon 2025

**29^{ème}
FORMATHON**

*Rapprocher l'entreprise
d'aujourd'hui
de ses salariés de demain*



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC • Surgères



**Jeudi 3 avril
2025**

*de 10h à 16h
à l'Enilia-Ensmic*

Présentation des associations
d'anciens élèves

Découverte de parcours
d'anciens étudiants

Échanges entre salariés
et jeunes en formation



Renseignements & inscription

Campus de l'alimentation ENILIA-ENSMIC
1 rue des Babigeots - 17700 Surgères
05 46 27 69 00 - epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr



Le 29^{ème} Formathon s'est déroulé le 3 avril dernier, temps fort qui fait aujourd'hui partie des événements incontournables du Campus de l'alimentation Enilia-Ensmic.

2025 aura été une "cuvée" restreinte, mais riche de témoignages variés : jeunes anciens (promo sortantes), moins jeunes (promo des années 2010 et 1990), avec des carrières variées tant au niveau nationale qu'internationale, dans tous les domaines de l'agroalimentaire.

Comme chaque année, la première partie du Formathon a été consacrée à la présentation de l'Association des Anciens Elèves (AAE).

En deuxième partie, nos anciens étudiants devenus des professionnels ont apporté leurs témoignages sur leurs carrières et leurs entreprises respectives.

Après un déjeuner convivial, l'après-midi a été consacré à deux heures d'échanges ouverts entre nos apprenants et les anciens élèves présents sur diverses thématiques :

- international,
- artisanat,
- métiers de l'audit,
- production industrielle,
- production locale,
- création d'entreprise...

Un grand merci à celles et ceux qui répondent toujours présent pour s'impliquer dans la vie de l'école.

Reste à préparer le **Formathon 2026**, 30^{ème} édition qui conclura trois décennies d'accompagnement de nos apprenants sortants, et aura lieu la même année que les **120 ans de l'école**.

Une année qui promet d'être riche en souvenirs.



QUE S'EST-IL PASSÉ ?

La coopération internationale

Mission pédagogique en Géorgie 2025, mission n° 5



Dans le cadre de l'Université franco-géorgienne portée par le partenariat entre l'Université de Rennes (IUT de St Brieuc) et la Georgian Technical University de Tbilissi, des étudiants géorgiens suivent un cursus de licence professionnelle Produits Laitiers au cours duquel des enseignants français dispensent six semaines de cours et de travaux pratiques en anglais.

Fractionnement du lait Fabrication, utilisation et qualification de poudres lactières Fabrication de crème glacée et de sorbet

Ce partenariat est complété par l'accueil d'un.e étudiant.e géorgien.ne d'avril à juillet, dans les ateliers du Campus de l'alimentation, afin de favoriser les échanges en anglais avec les équipes pédagogiques et les étudiants.



Franck NEYERS - Mars 2025

Accueil d'une stagiaire ERASMUS+

Pour la 4^{ème} année consécutive, nous avons accueilli une stagiaire géorgienne, Lizi sur notre atelier lait pendant 13 semaines. En effet, l'université de Rennes a délocalisé depuis quelques années une licence Professionnelle « Transformation des produits laitiers » en Géorgie et c'est dans ce cadre, et grâce à l'attribution d'une bourse Erasmus, que nous avons pu la recevoir.

Pendant ce stage qui s'est terminé le 11 juillet, Lizi a travaillé sur des stabilisants « clean label » pour les crèmes glacées.

QUE S'EST-IL PASSÉ ?

La coopération internationale

Accueil des Danois

En février 2025, nous avons accueilli pour une semaine des étudiants d'une école de laiterie du Danemark et leurs enseignants.

Au programme :

- Échanges de méthodes pédagogiques
- Travaux pratiques dans nos ateliers
- Visites touristiques



Stage en Espagne

Grâce au financement ERASMUS +, deux élèves de première BAC pro sont partis, du 2 au 27 juin, effectuer leur période de stage à Barcelone, en bénéficiant d'une prise en charge financière de leur voyage et de leur hébergement.

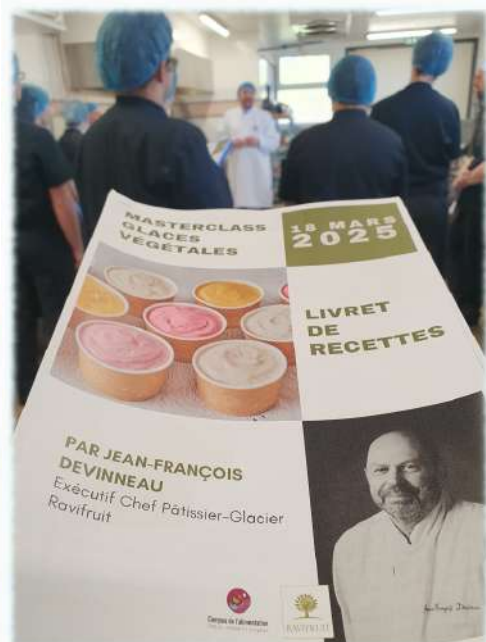
Ils partageront leur expérience avec leurs camarades dès la rentrée scolaire pour leur donner, nous l'espérons, envie de tenter l'aventure en juin 2026.

Masterclass Glaces végétales

Mardi 18 mars 2025, une Masterclass consacrée aux glaces végétales, animée par Jean-François Devineau, chef exécutif pâtissier-glacier chez Ravifruit, a eu lieu dans notre établissement.

Ont participé à cette journée nos stagiaires en CAP Glacier Fabricant et nos élèves en CAP Chocolaterie Confiserie et des professionnels du secteur invités pour l'occasion

Au programme : réalisation de glaces à partir de jus végétaux (pois chiche, amandes, soja...), suivie d'une dégustation collective.



LES PROJETS PÉDAGOGIQUES & ARTISTIQUES

Résidence d'artiste

Au mois de mars, dans le cadre des cours d'ESC (éducation socioculturelle), les élèves de terminale pro ont accueilli la comédienne *Maud Glomot* de la compagnie rochelaise **La valise en poche** pour une semaine en résidence d'artiste.

Après avoir choisi **l'enquête** comme thème général, les élèves se sont prêtés à divers exercices fondamentaux pour la mise en place de la création théâtrale. Ils ont créé les personnages, décor et scénographie de leur spectacle et, pour clôturer ce temps fort, ils ont invité tout le personnel à une représentation, fruit de leur implication dans ce projet tant pédagogique qu'artistique.



Bouge de là !

Ce projet à destination de tous les lycéens volontaires a pour but de faire découvrir des spectacles vivants et la création artistique pour un égal accès de tous à l'art et à la culture.

Des visites de lieux culturels et des écoutes de spectacles dans des lieux culturels comme le **Moulin du Roc** à Niort et la **Coupe d'Or** à Rochefort ont eu lieu toute l'année :

- Spectacle « Magic Box » hip hop, le 10 décembre au Moulin du Roc
- Théâtre « 4,7 % de liberté », le 20 mars à la Coupe d'Or
- Ciné-théâtre « The making of Berlin », le 26 mars à la Coupe d'Or
- Théâtre de rue le 4 juin
- Concert de rap (Jimmy Mergadeau) au lycée, le 19 juin



De l'art pour s'exprimer et lutter contre les discriminations !



Ce projet, réalisé en classe de seconde, vise à sensibiliser à la lutte contre les discriminations pour le biais de diverses pratiques artistiques :

- Réalisation de **clips** vidéos sur les discriminations
- Création de **textes** sur les discriminations qui ont été rappelés lors de la manifestation du CAC de Surgères « Tous contre le racisme et toutes formes de discrimination »
- Découverte du graph par la création de fresques ou panneaux installés sur les murs du Campus
- Réalisation de badges « anti-discrimination »

Un grand merci aux intervenants : Jonathan Caplanne (rappeur), Greengo (graffeur), Jimmy Mergadeau (vidéaste et chanteur), CAC de Surgères

LES PROJETS PÉDAGOGIQUES & ARTISTIQUES

Concours de boulangerie

La 3^{ème} édition du concours « Trophée Céréales » s'est tenue samedi 17 mai 2025 lors des Portes Ouvertes du Campus de l'alimentation.

Organisé par 5 apprentis en BTS BIOQUALIM Produits céréaliers, ce projet a bénéficié de l'appui de différents acteurs de la filière céréalière régionale.

Les candidats ont dû réaliser du pain courant, du pain nutrition santé et de la viennoiserie sous les yeux de professionnels.

Les matières premières étaient fournies par Lodipat Océan, la minoterie Méchain, la minoterie de Courçon, Eurogerm, Armor Protéines et Terre Atlantique.

Le jury était constitué entre autres, de M. Eric Chevallereau, Meilleur Ouvrier de France, et de représentants des minoteries Méchain et Bellot.

Le lauréat du premier prix, Lancelot R., a été récompensé par un chèque d'une valeur de 200 € et un stage de boulangerie à choisir dans le catalogue de formation de la minoterie Bellot.

Grâce à la générosité des sponsors dont l'Association Nationale de la Meunerie Française et l'Association des Anciens Elèves de l'école, aucun candidat n'est reparti les mains vides.

Un projet formateur pour les apprentis organisateurs, une expérience enrichissante pour les candidats et un moment de partage et de convivialité pour l'ensemble des équipes.

Sofia Queiros et Nicolas Rollet, formateurs encadrants



Trophée Céréales
Campus de l'alimentation



Mini-entreprise Cacao's Odyssée

Dans le cadre du partenariat EPA (Entreprendre pour apprendre), les élèves de 2^{ème} année de CAP Chocolaterie-Confiserie, ont participé, les 21 et 22 mai, au Festival des mini-entreprises Nouvelle-Aquitaine à Saint-Médard en Jalles.

Ils ont présenté leur entreprise Cacao's Odyssée ainsi que leurs tablettes de chocolat « qui fait voyager » !

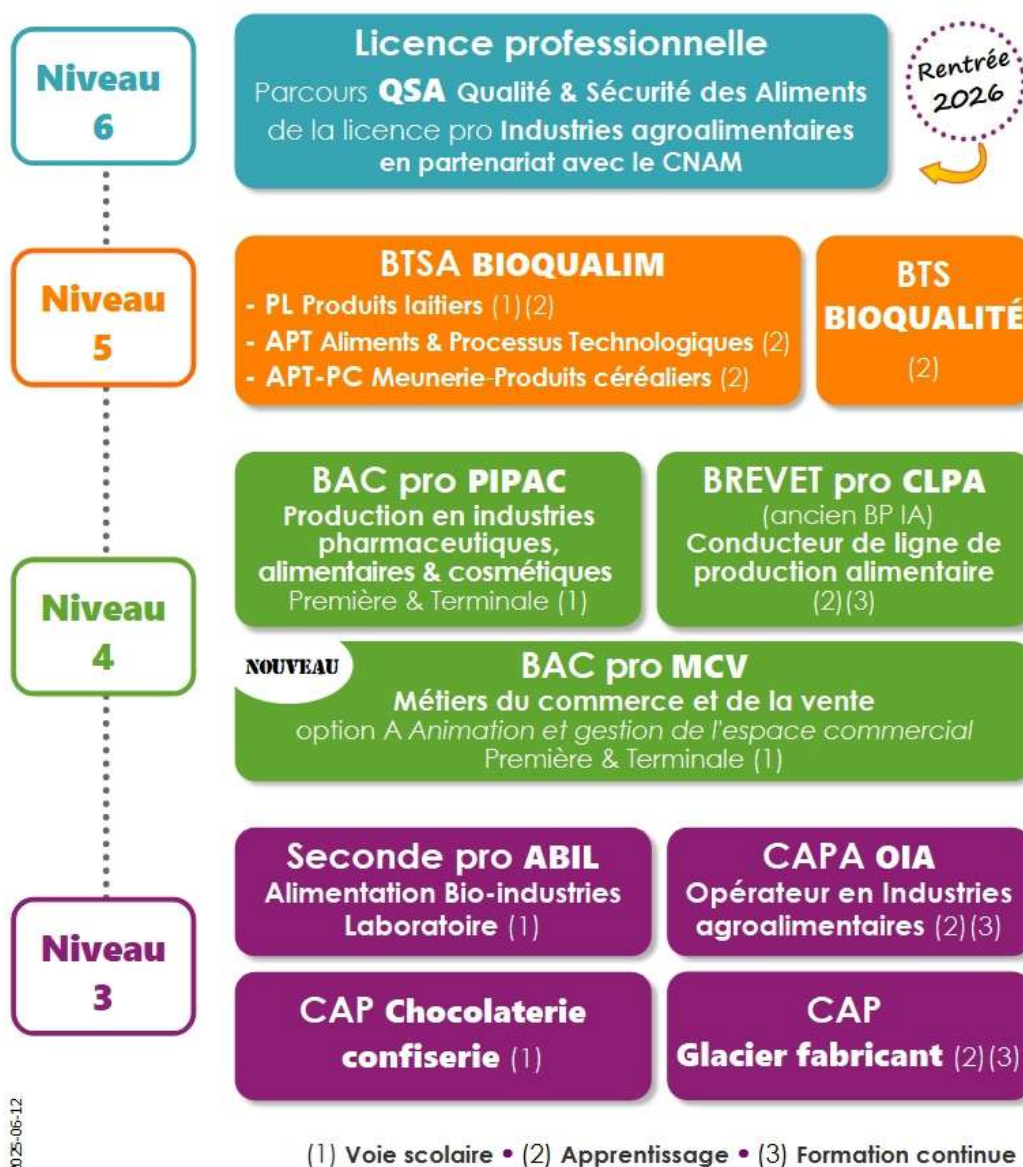
Après délibération des jurys, ils ont reçu les labels **RSE** et **Innovation**.

Rendez-vous au festival 2026...



NOS FORMATIONS 2025-2026

FORMATIONS DIPLÔMANTES 2025-2026



La campagne de placement des alternants continue

De nombreux candidats souhaitent intégrer un BTS à la rentrée scolaire 2025, aussi bien en Bioqualim (produits laitiers, meunerie et produits céréaliers ou aliments et processus technologiques) qu'en Bioqualité. Nous savons vos besoins en recrutement nombreux, aussi, pour découvrir les profils de candidats qui vous conviennent le mieux, contactez dès à présent notre chargé de développement.

Jaouade BOUKICH 06 10 75 87 65

Aide à l'embauche d'un apprenti... Ce qui change en 2025

Le montant de l'aide à l'embauche d'un apprenti est modifié pour les contrats conclus à compter du **24 février 2025**. À partir de cette date, l'aide maximum accordée par contrat d'apprentissage est de :

- 6 000 euros pour le recrutement d'apprentis en situation de handicap, quelle que soit la taille de l'entreprise (cumulables avec les autres aides spécifiques détaillées plus bas dans cet article),
- 5 000 euros pour les entreprises de moins de 250 salariés,
- 2 000 euros pour les entreprises de 250 salariés et plus.

Elle est versée pour la première année d'exécution du contrat seulement. Les modalités de cette aide diffèrent pour les contrats d'apprentissage conclus entre le 1er janvier 2025 et le 23 février 2025.

Attention : à partir du 1er mars 2025, le seuil d'exonération des cotisations sociales sur la rémunération des apprentis est abaissé à 50 % du Smic (contre 79 % auparavant).

NOS FORMATIONS 2025-2026

FORMATIONS QUALIFIANTES

Formations courtes Intra, Inter-entreprises ou à distance

Secteur de la transformation laitière

Secteurs de la 1^{ère} et 2^{ème}
transformation céréalière

Secteur des glaces et sorbets

Secteur de l'hygiène et de la qualité

Secteur du chocolat et de la pâtisserie

FORMATIONS CERTIFIANTES

CQP : certificat de qualification professionnelle

CQP du secteur laitier

Conducteur de machines - Conducteur de lignes
Pilote d'installations automatisées

CQP CITG du secteur meunerie

Conducteur d'installation de transformation des grains
Option Meunerie-semoulerie

CQP OQNI du secteur hygiène

Ouvrier qualifié de nettoyage industriel
en partenariat avec l'IFRIA et VEDA Formation & Conseil

Notre catalogue
de formation
2025 est
consultable sur
notre site
internet



Stage **Process meunier**

Il reste encore
quelques
places...

Alors inscrivez-
vous vite et
venez pâtisser
en famille !



Stage **Gâteaux glacés**



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC • Surgères

Les ateliers gourmands du samedi



Réalisez des macarons parfaits !

Samedi 20 septembre 2025
de 9h à 13h

Réussissez vos bûches de Noël !

Samedi 15 novembre 2025
de 9h à 13h



A la recherche d'un cadeau original ?
Offrez une carte-cadeau Atelier du samedi !

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

Campus de l'alimentation ENILIA-ENSMIC
1 rue des Babigeots - 17700 SURGERES
05 46 27 69 00 - cippa.surgeres@educagri.fr

Coût de
l'atelier
100 €

NOS FORMATIONS 2025-2026



CS Techniques du tour

De novembre 2025 à juin 2026, nous proposons d'accompagner les candidats libres à l'examen du Certificat de spécialisation « **Techniques du tour en boulangerie-pâtisserie** ».

+ Infos ⇒ cfppa.surgeres@educagri.fr

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères



Public

Pâtisseries ou boulangers titulaires d'un CAP minimum



Durée & dates de la formation

104 h

28h x 3 en présentiel
20h en distanciel
novembre 2025 à juin 2026



Lieu de la formation

ENILIA-ENSMIC
Surgères (17)



N'oubliez pas de vous inscrire à l'examen mi-octobre



5436 €

Financement

CPF, OPCO

FINALITÉ DU CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Renforcer la spécialisation des titulaires d'un CAP pâtissier, d'un CAP boulanger ou d'un BAC pro boulanger-pâtissier, pour leur permettre d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé (tourier) au sein d'un laboratoire en boulangerie ou pâtisserie.

Activités professionnelles à maîtriser à l'issue de la formation

- Élaboration des pâtes
- Confection des produits finis
- Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre
- Optimisation et suivi de production

Méthodes et moyens pédagogiques

Mise en situation réelle sur l'atelier technologique, étude de recettes, apports théoriques.

Contenu de la formation

- Les pâtes de base
- Les gammes de tartes
- Les gammes de viennoiserie
- Les crèmes de base
- Les gammes de produits feuilletés
- Les gammes traiteur

Organisation de la formation

- **3 stages de 28 heures** chacun dans les ateliers technologiques du campus ENILIA-ENSMIC de Surgères
- **6 modules de formation à distance** de 2 heures chacun, sur la plateforme Webalim
- **4 visios** de regroupement

Évaluation et délivrance du certificat de spécialisation

L'examen est constitué de 2 épreuves terminales pour les candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue :

- **UP1** Réaliser des fabrications à base de pâtes (Coef. 8 - 8h15)
- **UP2** Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes (Coef. 5 - 30 min)



Nous contacter pour toute question relative à une situation de handicap

Campus de l'alimentation **ENILIA • ENSMIC**

1 rue des Babigeots • 17700 SURGÈRES
05 46 27 69 00 • epl.surgeres@educagri.fr

www.campus-alimentation.fr

N° de déclaration d'activité **5417P000817**

ZOOM SUR...

Découvrez l'épicerie gourmande du campus de l'alimentation

Des produits locaux fabriqués avec passion par nos apprenants



🕒 Mercredi
Jeudi
Vendredi

📍 1 rue des babigeots 17700 Surgères

🛒 Fromages, chocolats, rillettes, biscuits, et bien plus encore

📅 Retrouvez-nous aussi au marché le samedi matin

Consommez local, venez nous rencontrer

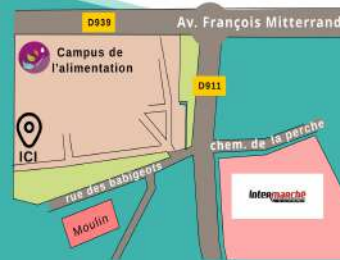
Goutez aux saveurs locales fabriquées au cœur de nos ateliers



Fromages, yaourts...
Rillettes de poissons
Soupe de poissons
Beurre AOP
Fromage blanc
Biscuits
Brioche
Farine
Chocolats
Pâtes de fruits
Gamme BIO



Tarifs et précommande en ligne
Tarifs pro, contactez-nous



@ atecho.surgeres@educagri.fr

📞 05 46 27 69 00

📷 campus de l'alimentation
ENILIA-ENSMIC

Vente en gros des produits de l'école

Vous êtes une école, une entreprise, une association ou un CE...

Les ateliers technologiques du Campus peuvent participer à la conception de cadeaux, préparer des paniers garnis de fin d'année, et même approvisionner votre restauration collective.

Pour toute information et commande, un seul contact atecho.surgeres@educagri.fr

Pensez à nous pour vos cadeaux de fin d'année !

Nouvelle signalétique du magasin-vente

ici

VENTE DIRECTE
des produits fabriqués par les élèves



L'AVENTURE
DU VIVANT

www.campus-alimentation.fr



Consommez local !

Une gamme de flyers

(en cours de création)

Les rillettes de la mer



Valeur nutritionnelle pour 100 g
Maquereaux 222 Kcal - Harengs 168 Kcal

Liste de courses

Pain de seigle
Citron vert
Ciboulette
Echalotes



Idée recette



Pour sublimer nos rillettes de maquereaux et de harengs fumés, servez-les sur une grande tartine de pain grillé, avec des échalotes finement émincées et de la ciboulette ciselée. Assaisonnez avec un filet de jus de citron vert et dégustez !



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC • Surgères



1 rue des Babigeots
17700 SURGERES

Le Ronsard

Fromage de vache ou de chèvre, fumé ou non



Conseils

C'est le fromage parfait pour vos soirées raclette et vos gratins de légumes.

Préférez Le Ronsard de vache fumé pour la raclette et le Ronsard de chèvre pour les épinards et les courgettes.

Les courses

Ronsard de vache ou de chèvre
Aubergines
Huile d'olive - Ail
Concassé de tomates séchées

Idée recette



Découpez les aubergines en tranches d'1 cm maximum et disposez-les sur le lèche-frites de votre four préalablement frotté avec une gousse d'ail et huilé.

Sur chaque tranche, répartissez de l'huile d'olive, puis du concassé de tomates séchées et déposez une tranche de Ronsard. Cuire à four très chaud jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.

Bon appétit



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC • Surgères



1 rue des Babigeots
17700 SURGERES

Le beurre AOP Charentes Poitou



Un beurre régional

Le beurre Charentes Poitou est fabriqué uniquement en Charente, Charente Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, Vendée et quelques villes limitrophes.

Au Campus de l'alimentation, nous transmettons ce savoir-faire plus que centenaire à nos élèves et étudiants qui fabriquent pour vous ce délicieux beurre, doux ou 1/2 sel.

Un beurre responsable



En 1979 il obtient une AOC puis en 1996, il est le premier beurre à obtenir l'AOP, reconnaissable à son logo rouge et jaune.

Cette appellation atteste que les lieux et conditions d'élevage ainsi que de la méthode de fabrication répondent à des exigences de respect des hommes, des animaux et de l'environnement.

Bonne dégustation



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC • Surgères



1 rue des Babigeots
17700 SURGERES

SECRETS DE FABRICATION

Lait issu d'une zone géographique définie



BEURRE AOP Charentes-Poitou



Campus de l'alimentation
ENILIA-ENSMIC | Surgères



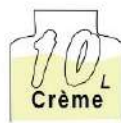
Le demi-sel
mon préféré
J'adore
le beurre

Il faut environ



+/- 40 g/L*

pour



+/- 42%*

pour



+/- 82%*

environ **2** Tonnes
fabriquées par an
dans l'atelier

MATURATION BIOLOGIQUE

Ajout de bactéries lactiques dans la crème pasteurisée, pour une fermentation douce et un développement des arômes

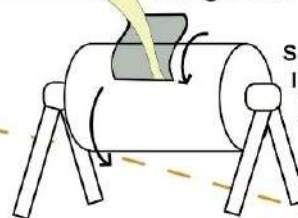


C'est ce fameux
petit goût de
noisette.
Mmmmmh

on met
du sel ?

BARATTAGE

Par agitation rapide de la crème, nous allons provoquer une inversion de phase, les globules gras vont se rassembler en grains de beurre



Selon la quantité, la saison, le matériel... Cette étape peut prendre de 15 min à 1h30

Ha ouais
quand même !!
Il est salé
ou pas ?

MALAXAGE



Une fois le babeurre évacué et le lavage effectué, on continue le mélange de manière modérée. Les grains de beurre vont se regrouper. On travaille la texture et la répartition de l'eau. Ajout de sel possible à cette étape.

ou pas
Le naturel y a
que ça de vrai

MOULAGE

A l'aide de vis sans fin, le beurre est poussé au travers d'une forme rectangulaire ou ronde puis découpé avec un fil

16% eau
Maximum



Emballage manuel



Un beurre
doux s'il
vous
plaît

À VOS AGENDAS



Journée Technique

SÉCHAGE

Produits laitiers pulvérulents



2025

Jeudi
16
octobre

Renseignements & inscriptions atechno.surgeres@educagri.fr 05 46 27 69 74
ENILIA-ENSMIC – 1 rue des Babigeots - 17700 SURGERES
www.campus-alimentation.fr

15 - 16 OCTOBRE 2025

AUXERREXPO • AUXERRE • FRANCE





75^{ème} JTIC
 15 - 16 OCTOBRE 2025
 AUXERREXPO
 AUXERRE

Journées Techniques des Industries Céréalières
International Milling & Cereal Industries Meeting

LA SEMAINE DU GOÛT
 13 au 18 octobre 2025

Participation de nos étudiants
 à différentes animations



26-27 nov 2025
 25 NOV JOURNÉE FILIÈRE

SIRH+ EUROPAÏN

PARIS
 PORTE DE VERSAILLES

18 --> 21/01/2026

	SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE	

21 Février › 1 Mars 2026
 - Paris Expo - Porte de Versailles



Campus de l'alimentation
 ENILIA • ENSMIC | Surgères
 1 rue des Babigeots - 17700 SURGERES

CAP • BREVET pro • BAC pro • BTS
 Scolaire • Apprentissage • Formation continue

La passion d'un métier • L'excellence d'une formation

PORTES OUVERTES 2026

Samedi **31 janvier**
 de 9h à 17h

+ d'infos sur www.campus-alimentation.fr



Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères