

Visite de l'Enil de Mamirolle

Liens avec la profession

Présentation par Richard Révy, directeur de l'atelier de production

Thème : Créer et gérer les liens avec la profession : les différentes formes du partenariat

Compte-rendu : Jean-Xavier Saint-Guily, chargé de mission, Bergerie nationale

Depuis 1888, l'Ecole nationale d'industrie laitière, des analyses biotechnologiques et de l'eau de Besançon – Mamirolle (ENIL) a pour mission de former le personnel des entreprises agroalimentaires, de l'industrie laitière, des laboratoires et des métiers de l'eau. L'Etablissement accueille chaque année 300 étudiants et stagiaires en apprentissage pour des formations de type CAP, BAC PRO, BTS et licences pro. Les liens qu'il entretient avec les professionnels de ces secteurs d'activité très ciblés sont particulièrement importants.

L'ENIL a des partenariats historiques avec les organisations régionales de filière et de producteurs telles que le Comité interprofessionnel de gestion du comté, le Comité technique des fromages comtois, l'Union régionale des fromages d'appellation d'origine comtois ou encore les chambres d'agriculture. Elle travaille également avec un vaste panel d'entreprises, des grands groupes internationaux jusqu'aux plus petites structures franc-comtoises.

L'établissement représente un centre technique intéressant, à la croisée des technologies et des filières. Les locaux et le matériel dont il dispose permettent de travailler sur l'ensemble des étapes de production, de l'approvisionnement en matières premières jusqu'à l'emballage. Les petites structures y trouvent quant à elles une expertise technique et analytique nécessaire à leur développement. A cela s'ajoute l'intérêt pour les entreprises d'entretenir des relations avec ceux qui forment leurs techniciens de demain.

Concrètement, ces partenariats passent par des activités importantes de recherche et de développement concernant les process et les produits. Elles font l'objet de prestations de service à hauteur d'une trentaine de projets par an. La R&D peut aussi se faire dans le cadre de dispositifs de formation et d'accompagnement personnalisés, mobilisant notamment des chèques innovation. Pour travailler sur des innovations techniques, des partenariats sont établis avec des fabricants de matériel concernant la mise à disposition de machines qui seront utilisées à des fins de test et de démonstration. Enfin, l'ENIL peut proposer occasionnellement des services d'atelier-relais afin de répondre aux besoins de certains producteurs ou transformateurs.

Pour en arriver là, l'ENIL a fait le choix de travailler sur des productions et des produits diversifiés, tout en s'axant sur des thématiques ciblées que sont les produits de terroir et les démarches

environnementales. L'objectif est en fait d'être suffisamment crédible mais aussi clairement identifié par l'ensemble des partenaires potentiels.

Ces activités de recherche et développement sont menées en parallèle ou bien pleinement intégrées aux activités principales de formation. Cela implique pour les équipes une organisation technique et administrative particulièrement rigoureuse. Une démarche qui va pleinement dans le sens de la professionnalisation et de la formation d'excellence proposées aux élèves.

Pour cet atelier technologique, la mise en œuvre de l'agro-écologie passe en premier lieu par le développement d'une vaste gamme de produits de en vue de répondre aux enjeux des circuits courts de proximité. Les produits issus de l'agriculture biologique y tiennent bien sûr une place à part entière. Des travaux et des recherches sont menés afin de minimiser l'impact des processus de production sur l'environnement. Ils concernent l'optimisation de l'approvisionnement en matières premières, les économies d'énergie ainsi que la limitation des rejets potentiellement toxiques. La réalisation d'un audit énergétique et thermique puis des financements de l'ADEME et de la Région ont initié un certain nombre de changements. Une démarche d'amélioration continue qui a déjà permis de diminuer de façon très significative la consommation d'eau et les rejets de lactosérum.

Au cours de cette visite, animée par le directeur de l'atelier de production, les participants se sont montrés particulièrement intéressés par l'implication des élèves dans les activités de production ainsi que par l'intensité et l'importance des relations avec les professionnels du secteur. Le dimensionnement industriel et le caractère innovant des équipements a également fait l'objet de nombreux échanges.