



Les 5°C et les 4°B au lycée ENILIA-ENSMIC

publié le 02/05/2023

Les élèves du collège membres du jury fous d'ID

Descriptif :

Le jeudi 6 Avril 2023, les classes de 5°C et 4°B, jury du concours fous d'ID, sont allées passer la journée au lycée ENILIA -ENSMIC de Surgères.

La matinée a été consacrée à la visite du lycée menée par des étudiants accueillants et très à l'écoute des questions des élèves.

L'après-midi, les élèves ont fait partie du jury junior et ont départagé les plats confectionnés par les équipes étudiantes participant au concours fous d'ID.



Ils ont enfin remis les prix aux équipes gagnantes à l'issue des dégustations.

Mais qu'est-ce que le lycée ENILIA-ENSMIC ?

C'est un lycée agricole professionnel qui se consacre à la fabrication de produits alimentaires. Il y a très peu de lycées de ce genre en France et le lycée de Surgères est le seul à posséder une minoterie. Des élèves affluent de tous les horizons et sont accueillis dans un grand internat. Les produits fabriqués au lycée sont vendus sur place dans un petit magasin et au marché de la ville de Surgères chaque samedi. Le lycée transforme des produits du terroir : céréales, lait, produits de la mer...

Quelles formations dans ce lycée ?

Il y a des formations en apprentissage et des formations scolaires :

2 CAP : chocolatier, confiseur / Glacier fabricant

2 Bac PRO : Bio-industries de transformation

des BTS sciences et technologies des aliments en produits laitiers et céréaliers, **un BTS** bioqualité.

Ce sont des étudiants de BTS qui ont mené toute la visite en présentant et en expliquant comment les aliments sont transformés.



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères



La visite a commencé par **la minoterie**. On a découvert que le lycée recevait des graines (maïs, blé, orge, seigle) pour en faire différentes farines. Ces farines sont ensuite utilisées en boulangerie. Les élèves fabriquent du pain et des viennoiseries pour la cantine et pour la boutique.





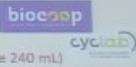
Enfin, nous sommes allés à **la confiserie** où nous avons pu savourer des chocolats, des guimauves et des pâtes de fruits.



Un grand merci aux étudiants qui se sont montrés si accueillants, Yasmine El Gamri, Houssam Boutayeb et Baptiste Guindon !

Après le repas, les jurys se sont réunis pour la dernière phase du concours fous d'ID .
Il y avait six projets en compétition.

Les projets 2023

<ul style="list-style-type: none"> • Nom : L'abeille Gum • Groupe : Lycée des Vaseix • Prix : 3,50 € (boîte de 9 chewing gum) • DLC : 2 ans à température ambiante • Entreprise partenaire : Les Délices de LyLou-Belle 		<ul style="list-style-type: none"> • Nom : Frozoux ; Voie Lactée • Groupe : ENILIA-ENSMIC • Prix : -Frozoux: 4,90 € (pot de 240 mL) • Voie Lactée : 1,07 € (bouteille de 1 L) • DLC : -Frozoux : 1 an à -18°C • Voie Lactée : 3 semaines entre 0 et 4°C • Entreprises partenaires : Biocoop et Cyclab 	
<ul style="list-style-type: none"> • Nom : Likélia (Caraméla, Biskota, Macéron) • Groupe : ENILIA-ENSMIC • Prix : 18 € (bouteille de 200 mL) • DLC : à température ambiante • Entreprises partenaires : Disent-Elles et Cyclab 		<ul style="list-style-type: none"> • Nom : Chamalégumes • Groupe : IUT du Limousin • Prix : Non communiqué • DLC : A température ambiante (en cours d'analyse) • Entreprise partenaire : Fruinov 	
<ul style="list-style-type: none"> • Nom : Power Choc • Groupe : Silvyta Terrade • Prix : Non communiqué • DLC : 1 à 2 ans à température ambiante • Entreprise partenaire : Léa Nature 		<ul style="list-style-type: none"> • Nom : Crêpes chich' • Groupe : Silvyta Terrade • Prix : de 3,30 € à 4,60 € • DLC : 18 mois à -18°C • Entreprise partenaire : Atlantique Alimentaire 	

Les équipes étudiantes sont venues faire déguster leurs innovations culinaires. Nous avons pu goûter des crêpes

végétariennes, des chewing-gum à la cire d'abeille, des gaufres pour les sportifs, de la glace et du fromage blanc à la patate douce. Malheureusement les élèves n'ont pas pu déguster les liqueurs car elles contiennent de l'alcool !



Les élèves ont remis les trois prix décernés à l'issue de concours 2023 :

- Prix écoconception et circuit court : Les liqueurs Likelia
- Prix défi technique : Abeille gum
- Prix coup de cœur : Chamalégumes

Laissons la parole aux élèves de 5°C qui commentent cette journée :



(MP3 de 999.2 ko)



(MP3 de 830.9 ko)