

THE HALLE TIMES

MEILLEURS VŒUX POUR 2017

Que la **halle** soit un lieu :

- **De formation :**
 - pour nos apprenants et ceux de nos partenaires
 - pour les professionnels de l'agriculture
- **D'expérimentation :**
 - pour les apprenants
 - pour les professionnels de l'agroalimentaire
- **De projets**, notamment les projets de diversification des producteurs agricoles.

QUE CET ESPACE SOIT PROPICE AUX RENCONTRES ENTRE LES APPRENANTS

ET LES PROFESSIONNELS DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE.

SANDRINE VASSE RETROUVE LA HALLE LE TEMPS DU CONGE MATERNITE D'AMELIE LORANG,

En **1996**, Sandrine s'inscrit, au CFPPA de PIX, en BAC PRO Bio Industrie de Transformation, puis en Technicien de Laboratoire, pour terminer par le BTS Industries Agro Alimentaires, diplômes obtenus avec mention bien, me précisera-t-elle.

En **2000**, elle intègre l'équipe LACTALIS à Sorcy en tant que technicienne de laboratoire. Elle suit, dans le sud, son mari, Sébastien VASSE, rencontré...devinez...à PIX !, diplômé en 1999 d'un BTS IAA après un BAC PRO BIT et un CAP IAA, préparés... à PIX !

Depuis **2003**, elle participe au projet de son mari : créer sa propre entreprise de jus de fruits, plats et gazeux.

Son parcours professionnel traduit ses capacités d'adaptation : Technicienne de laboratoire pour « la chaîne thermique du soleil » (66) ; Technicienne d'atelier limonades, sirops, jus de fruits ; Assistante responsable qualité pour KERRY INGREDIENTS France (84), CPE (5 ans), AESH (1 an ½), en établissement scolaire...



En septembre 2016, le CFPPA-CFA 54 embauche Sandrine pour remplacer Amélie LORANG auprès des TL et des BTS STA.

SANDRINE, MERCI, pour ces moments passés à la halle. Tu nous as fait partager : ton esprit d'équipe, d'initiative : « et si on essayait ... », ton expérience professionnelle et ta bonne humeur communicative.

Je te laisse le mot de la fin :

« Il m'est difficile de partir mais aujourd'hui, je suis certaine de vouloir devenir formatrice ».



NOS 3^{èmes}, DU JUS DE POMME POUR LA MAIRIE !

Vendredi 03 novembre 2016,

C'est à 8h pétantes, accompagnés de Bénédicte CHARBONNIER, que se sont présentés, à la halle, nos 16 troisièmes, chacun muni d'une blouse blanche. Notre reporter, Adeline, vous livre ici quelques photos.

Après un temps en salle, nécessaire à l'appropriation des règles d'hygiène, de sécurité et des étapes de fabrication, nous avons constitué les équipes.

L'équipe « préparation des matières premières »
(tri, parage, pesée) s'est attachée à approvisionner...



L'équipe « fabrication »
(broyage, pressage, filtration, embouteillage)



et ce, sous l'œil vigilant de notre **équipe qualité** chargée d'effectuer les tests de suivi de la fabrication (maturité des pommes, acidité, teneur en sucre...).



Chacun s'est investi dans la **remise en état des équipements et des locaux.**

50kg de pommes nous ont permis de fabriquer 12 bouteilles de jus de pomme.

Au total, 101 bouteilles de jus ont été fabriquées pour la Mairie de Malzéville: « Il est excellent. Bonne cuvée ! »

L'OR ROUGE SUCRE/SALE: A VOTRE CONVENANCE !

Mercredi 30 novembre 2016

Rémi METTAVANT cultive depuis 4 ans du safran sur les côtes de la Meuse. En charge de la société SAFRAN DES COTES DE MEUSE située à SAINT MAURICE SOUS LES COTES, il valorise sa production par la vente du safran séché. Pour la 2^{ème} fois cette année, soucieux de diversifier son activité, il a loué la halle pour fabriquer :

- 62 bouteilles de **vinaigre de cidre au safran** de 25cl,
- 60 bouteilles de **sirop de safran** de 25 cl.

En rupture de stock, il ne pouvait ne pas répondre à sa clientèle en ces périodes de fêtes de fin d'année!



PLURI INNOV. STA2 : AU MENU...

Vendredi 25 novembre,

avec Catherine RIHM
et Nathalie THIEBAUT,

En apéritif, **MACARALGUES**, proposé par Alyssia, Coline, Jany, Nadège et Solène.



Un macaron aux algues avec sa ganache aux fruits ou aux légumes.

Trois produits : Wakame et sa ganache carotte, Kombu royal et sa ganache patate douce, Dulce et sa ganache avocat.

Cible : Tout public : enfants, végétariens...

Vous avez dit innovant ? Introduire, dans notre alimentation, l'algue aux qualités nutritionnelles intéressantes. Produit inexistant sur le marché.

Packaging : 12 macarons dans leur boîte transparente à alvéoles.

Vendu au rayon frais, produits apéritifs !

En plat, **LEG' FRUITS**, proposé par Alice, Anaïs, Mariane et Sophie.

Des raviolis BIO cuits, farcis aux fruits et aux légumes, à réchauffer au micro-ondes.

Trois produits : Orange-Potiron au cumin, Kaki-courgette, Pomme-Poivron au romarin

Cible : Tout consommateur, et notamment, ceux qui n'ont pas le temps de cuisiner !

Vous avez dit innovant ? Valoriser les fruits et légumes moches ! Marier le sucré et le salé : à la découverte de goûts inhabituels. Produit inexistant sur le marché.

Packaging : Pasta box, raviolis conditionnés sous vide.



En dessert, au choix ...

FRUIGEHT'S, proposé par Benjamin, Florent, Guillaume et Marie-Elysée.



Une compote au mix de fruits fraise-rhubarbe enrobée de sa coque de spéculos, cuite et surgelée, à réchauffer au four.

Cible : tout consommateur,

Vous avez dit innovant ? Proposer un croustillon sucré pour les végétariens. Revisiter les Nuggets.

Packaging : boîte plastique alvéolée avec ses 6 compartiments.

Vendu au rayon surgelé, desserts

LAUQUOE, proposé par Laure K, Laure H, Océane et Quentin

Billes façon crème anglaise au lait d'amande et son flottant de noix de coco

Cible : tout consommateur.

Vous avez dit innovant ? Proposer un dessert sans lactose, sans gluten. Revisiter l'île flottante et notamment sa crème anglaise et ses saveurs.

Packaging : Coupole plastique.

Vendu au rayon frais, desserts lactés



REIMPLANTATION DE LA LIGNE DE JUS : Acte 1



Mercredi 16 Novembre,

Cédée par le lycée Pierre Gilles de GENNES de Gérardmer, stockée au château, c'est en équipe (Pascal LEFEBVRE, Michel DARDENNE, Marc TAVERNIER, Claudine ELBISSER et Quentin BECK) que nous avons commencé à transférer une partie du matériel dans la salle rez-de-jardin de la halle.

Ce fut l'occasion pour Quentin, BTS STA2, de participer aux étapes préalables à la remise en fonctionnement du matériel : besoins en alimentation électrique, vérification du matériel et remise en état, tests, ...

La conclusion de Quentin : « Vous y retravaillez quand ? Je peux revenir ? ».

Nous ne manquerons pas de vous faire partager les étapes de cette réimplantation tout au long de 2017.

La halle a comptabilisé des demi-journées :

- **de fabrication** : 8 pour le lycée (STA1, STA2), et 12 pour le CFA (STA 2, L.P.)
- **d'essais de fabrication** : 5 pour le lycée par les STA 2 : pluri innovation
- **de TD** :
 - 2 TD fabrication et 2 TD machines pour le lycée,
 - 1 TD fabrication et 3 TD machines pour le CFA
 - 2 TD suivi de fabrication pour le CFPPA (Techniciens de Laboratoire).

Nous espérons, par ce 2^e numéro, vous avoir fait partager notre quotidien.

Ne manquez pas le prochain !

Si vous souhaitez participer à sa rédaction, n'hésitez pas à nous le faire savoir. Passez à la halle !