le marché de la technologie

Revue des ingénieurs et des techniciens supérieurs E.N.P - B.T.S. D.U.T.

Publication trimestrielle éditée par France Intec. Union Confédérale d'ingénieurs et techniciens association reconnue d'utilité publique par décret du 4 février 1922.
Prix de vente au numéro **5** € - Abonnement 1 an : **20** € - Abonnement étranger : **40** €. N° de commission paritaire des publications : 0712 G 81707 - ISSN 1620-865X

france intec

n° 160
DÉCEMBRE 2012

Publication trimestrielle éditée par France Intec. Union Confédérale d'ingénieurs et techniciens association reconnue d'utilité publique par décret du 4 février 1922.

DIRECTION

Fondateur Directeur Général : Alain SAUSSE
Directeur de la publication : Jean-Pierre COINTAULT
Rédacteur en chef : Alain BONHOMME
Administration, publicité :
106, av. Félix-Faure - 75015 Paris
Tél : 01 45 54 54 54 Fax : 01 45 54 31 63
site : www.france-intec.asso.fr
e.mail : info@france-intec.asso.fr
Conception et Impression :
Imprimerie Centrale
Z.I. rue Jacques Brel - BP 53 - 45502 GIEN
Dépôt légal 4e trimestre 2012
Prix de vente au numéro : **5** €
Abonnement 1 an : **20** €
Abonnement étranger : **40** €
N° de commission paritaire : 0712 G 81707
ISSN 1620-865X

Le mot du Président

En cette fin d'année où le spectre du chômage et de ses ravages planent sur beaucoup de familles en France, le seul espoir s'appuie sur un renouveau de l'industrie et des technologies qui ont fait la force de la France dans le passé.

Même s'il est décrié çà et là, il faut se féliciter d'avoir encore un système éducatif capable de former des ingénieurs et techniciens, que beaucoup de pays nous envient.

Le devoir de notre Association est de continuer à convaincre les jeunes générations du potentiel d'avenir des métiers de l'Industrie souvent boudés à cause d'une image de marque ingrate.

Malgré ces temps difficiles, vous avez cette année encore été nombreux à répondre avec générosité à notre appel à dons. Je remercie vivement les donateurs dont la générosité se perpétue d'année en année. Une grande partie de ces dons sera utilisée pour des actions destinées à promouvoir l'Enseignement Technologique auprès des Jeunes Collégiens.

Pour notre mouvement je vous rappellerais qu'une Association vit aussi par des échanges amicaux entre ses adhérents, et c'est pourquoi je vous invite aux Journées de l'Amitié 2013 qui se dérouleront en juin prochain, en Lot et Garonne, avec un programme alléchant décrit dans la présente revue.

Depuis plusieurs décennies le MONDE DE LA TECHNOLOGIE est une co-production de FRANCE INTEC et de l'IMPRIMERIE JEANNE d'ARC, de GIEN. Ce n'est pas sans certains regrets que nous avons appris leur décision de cesser leur activité. Ce numéro sera donc le dernier de cette co-production et je veux remercier nos partenaires de l'IMPRIMERIE JEANNE d'ARC de nous avoir accompagnés tout au long de ces années.

En ces derniers jours de l'année, je vous souhaite d'excellentes fêtes parmi vos proches et forme des vœux de bonne et heureuse année 2013.

Jean-Pierre COINTAULT

sommaire

1 La Truffe

- **Histoire d'une passion,** par J.-C. Faucoulanche
- **La Truffe, un drôle de champignon,** par J.-C. Pargney et J.-C. Faucoulanche
  Vivre dans le sol… que de contraintes !
  La saison des marchés aux truffes ;

7 Nos régions

- **Auvergne :**
  Enseignement technique, une filière à valoriser
- **Association :**
  Activités renouvelées et nouveauté pour les Vierz'arts

8 Journées de l'Amitié 2013

- **Du 13 au 17 juin 2013**
  Journées de l'amitié dans le Tarn et Garonne à Moissac

9 118e Assemblée Générale Ordinaire de France Intec

- **Convocation : l'Assemblée Générale aura lieu le samedi 23 mars 2013 au siège de l'Association**

9 Note d'information

- **La baisse des sorties sans qualification un enjeu pour l'employabilité des jeunes**

13 Nécrologies

- **Jean Glenisson** (IUT BX 1972)
  Georges Farguet (ENP Nantes 40)
- **Carnet**
- **Bulletin d'adhésion à France Intec**

La truffe

Histoire d'une passion

Mon *histoire commence dans le petit village de Lacotte prés de Brantôme où je suis né et où j'ai passé une grande partie de mon enfance. Mes parents y possédaient quelques bois et une vieille vigne. Je me souviens d'une parcelle de chênes rabougris et de genévriers dans laquelle, dés que Noël arrivait, on faisait intervenir le "truffier".*

Cet homme les faisait rechercher par son énorme cochon et c'était un plaisir immense pour moi de le voir travailler et découvrir ces magnifiques diamants noirs.

Ce fut le déclic de ma passion et dans les années 65 j'étais aux côtés de mon grand-père pour planter des chênes truffiers dans notre vieille vigne. Nous pensions alors qu'ils étaient mycorhizés, mais en définitive, un seul n'a produit que bien plus tard…

Parti travailler à Paris et de retour en Périgord en 1980, je n'ai détecté alors qu'une seule truffière dans notre vigne et durant les hivers, j'allais le dimanche chercher les truffes à la mouche. Il fallait beaucoup de conditions pour réussir l'heureuse trouvaille : pas de vent, du soleil et une température voisine de 12°C, et beaucoup de patience, mais ces moments sont sublimes lorsque vous trouvez enfin votre trésor.

Et la retraite est arrivée… me permettant de vivre pleinement cette passion. J'ai alors rejoint mes amis du groupement des trufficulteurs de Brantôme. J'ai observé attentivement l'organisation du marché de cette commune et j'ai apporté mes compétences de commercial pour en promouvoir le développement.

J'ai beaucoup travaillé à démystifier le prix de ce produit, car il faut savoir qu'avec seulement 20 g de truffe on peut réaliser un plat d'exception et même si le prix au kg est de l'ordre de 800 €, cela ne revient qu'à 16 € !

En trois ans, les apports annuels sont passés de 50 kg à 250 kg, les apporteurs mis en confiance sont désormais plus nombreux et notre marché contrôlé de Brantôme est maintenant reconnu pour la qualité de ses truffes.

Enfin, pour promouvoir le produit, nous invitons des groupes associatifs pour leur faire connaître l'organisation d'un marché contrôlé.

Nous organisons également des journées découverte les jours de marché avec, dés 9 heures, la possibilité d'acheter des truffes, de participer aux conférences sur la trufficulture avec projection de vidéos, de partager le midi un excellent repas à base de truffes et l'après-midi d'assister à une opération de "cavage" avec un chien truffier. Tout un programme !

Alors venez à notre rencontre, nous aurons grand plaisir à vous faire partager notre passion pour ***la truffe du Périgord*** *!*

Jean-Claude FAUCOULANCHE (Brive 72)

La truffe, un drôle de champignon

Par J.-C. PARGNEY et
J.-C. FAUCOULANCHE
(Brive 72)

La truffe est la fructification d'un champignon qui passe toute son existence dans le sol, sous la forme de filaments, appelés hyphes, et qui constituent le mycélium truffier.

Au cours de son cycle biologique, le mycélium truffier présente deux phases : une période végétative et la phase de fructification qui aboutit à la truffe. A quelques rares exceptions (truffes récoltées à même la surface ou sur un support plus élevé que le sol), ces deux phases restent strictement souterraines.

Elles sont disproportionnées dans le temps. La première est longue et se poursuit sur de très nombreuses années. La seconde, en ne durant que de quelques semaines à quelques mois, peut être considérée comme fugace ; elle peut se répéter d'année en année, mais peut aussi faire défaut, à la grande déception du trufficulteur !

Vivre dans le sol... que de contraintes !

Dans le sol, la truffe n'est qu'une petite masse noire faisant plus penser à un morceau de charbon qu'à un champignon. Soumises aux contraintes d'un milieu clos, elle a du s'adapter pour naitre, se développer et vivre.

A moins que les fées les meilleures ne se soient penchées sur son berceau au bon moment !

UNE NAISSANCE ÉNIGMATIQUE

Les chercheurs se sont longtemps posé la question : comment la truffe nait-elle ? Par recoupement avec le processus de naissance d'autres champignons proches par leur physionomie (appartenant au groupe des Discomycètes, proches des truffes), ils ont imaginé la contribution de filaments s'associant pour former un petit corpuscule microscopique qui se développera ensuite en une truffe. La recherche a fait depuis son chemin et il a été montré que ce sont deux filaments qui assurent cette naissance : l'un est noté +, l'autre – *(ou pour les anthropomorphistes : l'un est mâle, l'autre femelle ; ce qui amène à des discussions peu banales, lorsque chercheurs et trufficulteurs se mettent à parler du sexe de la truffe !)*.

Truffe à fleur de sol, avant d'être déterrée

SE DÉVELOPPER, C'EST D'ABORD GROSSIR

Comment grossir quand on est entouré de terre ? Quelle chance ont ces champignons comme les cèpes, les morilles et les chanterelles, de naitre à fleur de sol, et de pouvoir se développer aisément en élaborant un chapeau à l'air libre…à peine gêné par les feuilles du sous-bois.

Mais pour les truffes qui ont adopté un mode de vie souterraine, il a fallu user de stratagèmes pour pouvoir vivre et grossir dans ce milieu plutôt fermé. Imaginez un ballon de baudruche, gros comme une tête d'épingle et qui doit être gonflé pour devenir une balle de tennis, et tout cela à quelques centimètres de profondeur.

Imaginez toutes les contraintes auxquelles il est soumis constamment de la part des agrégats de terre, des cailloux, des passages des animaux du sol, des variations d'hydratation du sol. Comment s'en sortir dans de telles conditions ? Tout simplement en s'adaptant à ce mode d'environnement.

Une solution à ce problème est de soigner cet environnement en interagissant et favorisant l'activité biologique du sol périphérique. Pour cela la truffe, comme tout organisme vivant, respire, se nourrit, transpire, élimine, donc rejette dans son milieu environnemental des déchets issus de son métabolisme et dont elle doit se libérer.

Ces produits s'accumulent autour d'elle, et deviennent une source d'attraction pour bon nombre de bactéries, levures, micro-animaux qui trouvent ainsi de la matière consommable. Eux-mêmes ont activité métabolique qui va permettre également de concentrer d'autres rejets sur quelques millimètres autour de la truffe, attirant ainsi d'autres animaux friands de ces déjections.

Et c'est comme cela qu'une véritable vie satellitaire s'installe autour de ce champignon souterrain.

Mais, un certain nombre d'espèces animales peut lui être nuisible en l'altérant partiellement ou totalement. Toutefois, les populations d'êtres vivants se régu-

lent selon le principe universel de la chaîne alimentaire : “manger et être mangé”.

La truffe génère donc une activité intense entrainant certains micro-organismes et certaines petites bêtes à graviter autour d’elle.

Il s’installe un véritable microcosme dans l’environnement immédiat de la truffe, fait de vies, de morts, de remue-ménages perpétuels, de recyclages divers, de transferts de nourriture en déjections réutilisables, de remodelages de la moindre fraction de terre, de mouvements d’air et de gaz en relation avec la dynamique des êtres vivants impliqués.

A toute cette faune, il ne faut pas oublier l’activité importante des fourmis et surtout celle des vers de terre. On pense tout de suite aux lombrics, qui par leur activité ascendante et descendante dans le sol, forment des galeries assurant d’une part une bonne aération du sol, mais aussi et surtout, participant au recyclage d’une grande quantité de matériaux du sol après passage dans leur tube digestif (fragmentation des matières organiques et minérales, enrichissement en sucres, en minéraux, en enzymes…). Ce sont des laboureurs très actifs du sol.

Le ver de terre est là, la truffe est tout près

Dans la grande famille des vers de terre, il ne faut pas oublier celui qui attire toujours l’attention des ramasseurs de truffes.

C’est un petit vers non pigmenté car il passe toute sa vie enfoui dans les premiers vingt centimètres du sol sans jamais venir en surface se faire bronzer. Il s’accommode de ce type de vie souterraine en ingurgitant d’énormes quantités de terre qu’il broie, malaxe, triture, pour en extraire sa nourriture tout en décompactant le microcosme de la truffe. Il a été identifié sous le joli nom d’Allolobophora chlorotica.

C’est dans ce milieu que grossit la truffe, mais son trajet jusqu’à votre assiette n’est pas terminé.

GROSSIR, C’EST D’ABORD SE NOURRIR

Tant que le bébé-truffe est en relation avec les filaments qui lui ont donné naissance, les nutriments lui sont apportés par eux.

C’est grâce aux mychorryses que la truffe se nourrit

Mais la vie souterraine n’est pas faite uniquement de bestioles qui vous veulent du bien. Vous ne pouvez pas imaginer tous les animaux présents dans la terre et qui, en quête de nourriture, traquent le moindre petit morceau de champignon : les limaces par exemple, mais aussi des acariens du sol, pas plus grands que le millimètre et qui sont très friands de filaments de champignons. Ajoutez les collemboles, les cloportes, les millepattes, et vous avez une panoplie des petites bêtes capables de croquer le bébé-truffe et les filaments qui le nourrissent.

Lorsque ceux-ci deviennent inefficaces, tout un ensemble de faisceaux de filaments périphériques se développent autour de la truffe. Ils explorent sur quelques millimètres la terre environnante et y puisent les éléments nutritionnels dont la truffe a besoin.

Dans le sol périphérique de la truffe, les filaments côtoient des morceaux de calcaire, des argiles, des associations entre argile et humus, des matières organiques en cours de transformation en humus, tout un ensemble de matériaux utiles ou non pour sa nutrition.

Les gros morceaux de calcaire ne sont pas intéressants pour la truffe car elle ne peut y prélever le calcium dont elle a besoin pour sa croissance (du calcium y est présent en grande quantité, mais il n’est pas disponible pour les filaments).

C’est dans le calcaire fin que la truffe trouve cet élément indispensable. Les argiles et les complexes entre argile et humus sont également une source de nutrition en éléments minéraux.

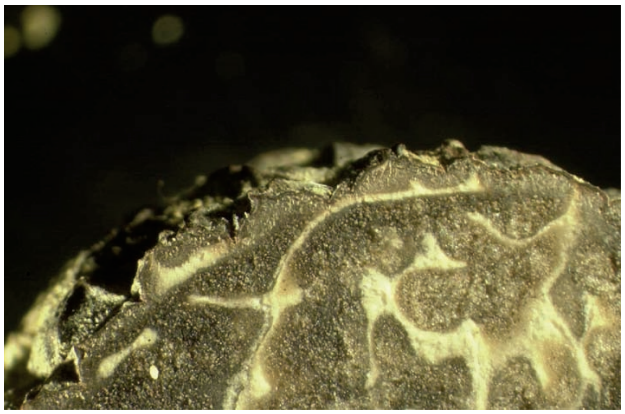
Les matières organiques en cours de décomposition dans le sol et se transformant en humus peuvent aussi intéresser la truffe en tant que matières carbonées. Les substances complexes qu’elles renferment (les tanins, par exemple) sont des éléments recherchés où les filaments peuvent prélever des nutriments nécessaires à sa croissance, mais aussi à l’acquisition de ses arômes.

NE PAS OUBLIER DE RESPIRER

Comme tout être vivant, la truffe a besoin de respirer. Quand on coupe une truffe on voit une chair sombre veinée de blanc.

Ce sont ces veines blanches qui forment un réseau d’aération efficace, permettant les transferts de gaz à l’intérieur de la truffe. Les veines débouchent à la surface de la truffe au niveau d’ouvertures microscopiques par où les échanges gazeux entre l’atmosphère du sol et l’intérieur de la truffe se font. Cela permet à la truffe de trouver dans la porosité de la terre l’oxygène dont elle a besoin pour son métabolisme et son développement. Elle peut aussi éliminer les gaz issus de son

activité métabolique, comme le CO^2. Si la terre qui entoure la truffe est bien poreuse, donc bien aérée, par activité intense des animaux gravitant autour de la truffe, l'apport d'oxygène et le rejet de CO^2 se font sans problème, le métabolisme est facilité et la truffe a un meilleur développement.



Coupe de truffe mature : la chaire est noire, veinée de blanc

Au contraire si la terre est très compactée, l'oxygénation de la truffe est mauvaise, les gaz issus de son métabolisme s'accumulent dans les veines blanches et d'une manière générale le métabolisme est perturbé.

La croissance de la truffe est fortement compromise. De plus, une terre compacte retient l'eau et lors d'un excès d'humidité, la truffe est engorgée, l'eau bouche les veines, les échanges gazeux sont perturbés et la truffe pourrit prématurément.

L'ACQUISITION DES ARÔMES

Comme tout champignon, la truffe produit à maturité des organes reproducteurs appelés spores. Ce sont ces semences qui dans la terre germent et donnent du mycélium truffier. Mais une nouvelle fois la truffe est victime de son enfermement dans le sol : pas moyen de libérer ses spores au gré du vent pour qu'elles aillent germer dans d'autres lieux. Alors que faire : faire venir à soi des visiteurs gourmands qui en se régalant dissémineront les précieuses semences.

Des composés aromatiques sont synthétisés dans la chair de la truffe. A sa maturité, ils migrent par les veines blanches et s'en échappent par les micro-ouvertures de la surface. Ils sont diffusés grâce aux pores de la terre et sont captés par les narines d'un animal réceptif.

Plus de 200 substances volatiles sont émises par la truffe. Ce sont principalement des alcools *(de l'ordre de 67 %)*, des aldéhydes *(plus de 13 %)*, des cétones *(plus de 10 %)* et surtout le fameux sulfure de diméthyle *(plus de 7 %)* qui est le composé essentiel capté par l'odorat des chiens truffiers, des cochons *(les truies plus exactement)* et des mouches truffigènes *(qui recherchent les truffes pour y pondre leurs œufs afin que leurs larves s'en nourrissent)*. Le sulfure de diméthyle est un composé soufré, léger et très volatil. Il est présent dans une grande variété de produits alimentaires *(viande cuite, fromage, agrumes, certains légumes, bière et le vin)*. Il contribue à l'arôme de nombreux vins. Dans les vins blancs, il apporte des notes d'asperge, de maïs et de mélasse. Dans les vins rouges, il donne des notes fruitées *(cassis, framboise...)*, de sous-bois, d'olives et surtout de truffe. On le trouve préférentiellement dans certains cépages : grenache noir, syrah, petit et gros manseng. Le descripteur aromatique le plus fréquemment retrouvé dans les vins issus de ces cépages est la truffe.

ENFIN, UNE QUESTION DE CLIMAT

Du point de vue climatique, deux espèces de truffes se différencient : la truffe dite du Périgord *(Tuber melanosporum = truffe à spores mélanisées)* et la truffe dite de Bourgogne *(T. uncinatum = truffe portant des sortes de crochets au niveau des spores)*.

Truffe du Périgord

Truffe de Bourgogne

La Tuber melanosporum n'est pas une truffe uniquement récoltée en Périgord, mais également dans tout le sud-ouest calcaire, le Poitou-Charentes, les zones méditerranéennes, le sud-est et la vallée du Rhône. La Tuber uncinatum est une truffe plus nordiste : grand est, Massif Central calcaire, Bassin Parisien. C'est également une truffe européenne, puisqu'elle peut être récoltée dans beaucoup de pays : elle se trouve dans les sols européens riches en calcium (sur calcaire notamment), de l'Atlantique à l'Oural et de la Méditerranée à la Suède.

Tuber melanosporum est plus thermophile que celle de Bourgogne, plus exigeante en eau. La culture de la truffe du Périgord est donc plus aléatoire dans le nord de la France, alors que celle de la truffe de Bourgogne est risquée dans le Midi de la France et à plus de 1 200 mètres d'altitude (800 mètres pour la truffe du Périgord).

Les effets néfastes du climat pourront être atténués par certaines pratiques : irrigation, paillage (contre la sécheresse et le froid), travail du sol profond (pour éviter la naissance de truffes superficielles, soumises aux attaques du froid, de la sécheresse et des parasites).

La saison des marchés aux truffes : ambiance, senteurs, contrôle et qualité

La truffe de Bourgogne se récolte dès septembre et ce jusqu'au gel. Comme c'est une truffe du nord de la France, les fortes gelées de fin d'automne et de début d'hiver lui sont fatales. Affectée par les températures négatives, elle pourrit dans le sol et n'est plus consommable.

Pour la truffe du Périgord, la saison hivernale est pour le trufficulteur un moment important où va se révéler le fruit d'un travail annuel plein d'espérance : la truffe sera-t-elle au rendez-vous? Quelle taille? Quelle qualité? Quel est l'impact de la sécheresse printanière sur la production? Le moindre millimètre d'eau de pluie a été scruté avec une pointe d'espoir. Et voici le temps où toutes ces questions vont trouver réponses.

Tout ce qui s'est passé depuis le printemps va être analysé, décortiqué, amplement commenté au cours des différents marchés qui se déroulent de décembre à février en Dordogne.

Ce sont des lieux d'échanges entre récoltants et spécialistes de la truffe, mais aussi et surtout entre vendeurs et acheteurs. Ce sont des lieux où le plaisir des sens est à son comble : on y hume les arômes subtiles de ce champignon mystérieux ; on y cherche la truffe la plus belle, la plus grosse, la plus aromatique ; on y boit les paroles amoureusement distillées par le vendeur ; on y écoute les conseils de chacun sur ce délicat produit ; on imagine toutes les saveurs qui se développeront une fois sur table ; on rêve…moment magique, convivial et sans égal.

Mais une truffe ne se vend pas n'importe comment : un contrôle de qualité est scrupuleusement effectué avant chaque marché, par des contrôleurs spécialement formés.

Chaque truffe est minutieusement observée. Son aspect externe est vérifié : pas de trace suspecte, pas de terre laissée, pas de zone douteuse, la truffe doit être présentée brossée, lavée et séchée. Ensuite, elle est "canifée", c'est-à-dire localement sectionnée pour juger de son état de maturité : sa chair doit être noire et marbrée de veines blanches. Enfin le nez du contrôleur apporte un jugement sur les arômes et les parfums développés.

Vérification de la qualité d'une truffe

Tous ces critères d'observation permettent de classer les truffes présentées en deux lots : les truffes du Périgord (Tuber melanosporum) et les truffes brumales (Tuber brumale = une autre truffe noire hivernale, présente sur des sites semblables à la truffe du Périgord). Mais aussi de les répartir en différentes catégories : premier choix, second choix.

Ces critères se retrouvent mentionnés sur les étals des vendeurs : le nom de la truffe, le prix au kilo, le nom du producteur, la carte certifiant sa filiation à un groupement de trufficulteurs, permettent de clarifier aux yeux de l'acheteur, le produit présenté. C'est un gage d'honnêteté que chaque groupement de trufficulteurs veut apporter à ces marchés aux truffes qui font la fierté du Périgord.

Sur les marchés, tout est affiché : origine, poids, prix, qualité

De décembre à février, 11 marchés contrôlés périgourdins sont à découvrir (si cela n'est déjà fait) sur l'ensemble de la région :

Sarlat, Saint-Alvère, Périgueux,
Brantôme, Excideuil, Thiviers, Sorges,
Ribérac, Saint-Astier, Bergerac. Terrasson.

Des contrôleurs expérimentés en assurent un contrôle et un tri méticuleux des truffes amenées par les producteurs. Les truffes sont vendues sans terre, lavées et séchées. Elles sont classées, selon leurs qualités visuelle et olfactive, en 3 catégories : extra, première et seconde catégories.

Dans le Brantômois (Périgord Vert), le marché a lieu tous les vendredis matins. Le Groupement des Trufficulteurs de Brantôme, fort de ses 150 adhérents, en assure le fonctionnement.

En plus du marché d'hiver, il organise également, chaque dernier samedi de juillet, une Journée de promotion de la truffe.

Elle débute par une conférence d'un technicien ou d'un scientifique sur une problématique du monde trufficole et se poursuit par l'intronisation de personnes cooptées, puis par un repas truffé.

QUE FAIRE AVEC DES TRUFFES ?

On peut toujours les mettre dans une vitrine, les admirer, les vénérer, mais les truffes n'ont pas une vie éternelle. Leurs arômes disparaissent très rapidement et elles finissent par sécher.

Il n'est pas non plus conseillé de les garder au réfrigérateur en attendant la visite dans quelques semaines de belle-maman ou pour faire plaisir au riche tonton d'Amérique qui doit venir prochainement…mais quand ?

Les truffes se préparent le plus rapidement possible. Dès leur récolte ou leur achat, les truffes peuvent rejoindre quelques œufs entiers dans un récipient bien fermé et être conservé au froid pendant un à deux jours. Vous pourrez réaliser une jolie omelette, de savoureux œufs brouillés ou des œufs durs au goût de truffe…et cela sans y ajouter nécessairement de la truffe : les arômes des truffes aura traversé la coquille poreuse des œufs et sera fixé par le jaune.

Les truffes qui ont servi à parfumer les œufs (si elles n'ont pas été mises dans l'omelette ou la brouillade), sont hachées menu pour être incorporées à un corps gras : beurre, fromage, crème ou huile.

Œufs brouillés à la truffe

Un beurre truffé s'obtient en mélangeant un poids de truffe pour 4 ou 5 poids de beurre. Conservé au frais pendant plusieurs jours, il sert à faire des toasts ou à parfumer des pâtes, du riz ou une purée de pommes de terre.

La crème truffée s'obtient de la même façon ; elle ne se conserve que quelques jours et peut être incorporée à des pâtes, du riz ou des pommes de terre.

Pour le fromage truffé, il suffit de prendre un fromage à tartiner, d'y incorporer de la truffe hachée et de l'utiliser en toasts soit sur pain, soit sur feuilles d'endive.

On peut également prendre un fromage type camembert, le couper en deux, déposer sur une des moitiés des tranches ou des brisures de truffes, le reconstituer et le conserver un à deux jours avant de le consommer. Les fromages crémeux conviennent parfaitement, mais ils ne doivent pas avoir un goût trop prononcé.

Enfin, l'huile truffée est obtenue en immergeant les petits morceaux de truffe dans une huile neutre ; elle sera utilisée dans les jours suivants pour assaisonner de savoureuses salades.

Enfin, d'autres conseils : ne pas cuire la truffe car ses arômes disparaissent à la chaleur. Ne pas non plus acheter des truffes en verrine, sauf si elles n'ont subit qu'une seule stérilisation (après une double stérilisation il n'y a plus aucune saveur !).

N'achetez pas non plus de truffes dites de Chine, elles n'ont aucun intérêt olfactif et gustatif.

Vous voyez que la truffe est simple d'emploi. Toutes les occasions sont bonnes pour déguster de la truffe.

A consommer sans modération.

Une truffière

Pour en savoir plus, voici quelques ouvrages de base :

- Sur la culture de la truffe du Périgord : ***H. DESSOLAS, G. CHEVALIER et J.C. PARGNEY, 2007, Nouveau manuel de trufficulture, éd. Miseenpages, Périgueux. J.C. PARGNEY, G. CHEVALIER, H. DESSOLAS, J.Y. VIGNON et B. DESSOLAS, 2011, Osez cultiver la truffe autrement, éd. Miseenpages, Périgueux.***
- Sur la truffe de Bourgogne : ***G. CHEVALIER et H. FROCHOT, 1997, La truffe de Bourgogne, éd. Pétrarque, Levallois Perret.***

Nos régions

Auvergne

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE

Une filière à valoriser et des métiers à défendre

PARTENAIRES. L'Association pour le développement de l'enseignement technique et l'Union fédérale des ingénieurs et techniciens unissent leurs efforts.

L'Association pour le développement de l'enseignement technique (Afdet) et l'Union fédérale des ingénieurs et techniciens (France Intec) viennent de signer, à Riom, une convention de partenariat (*).

Les deux structures veulent unir leurs efforts pour être plus efficaces et atteindre leur objectif commun : développer les relations entre le monde de la formation et de l'entreprise au profit de l'insertion des jeunes et de leur épanouissement. Sans oublier le développement de l'économie.

L'Afdet et France Intec s'engagent à coopérer et, plus particulièrement, à orienter les jeunes vers les filières professionnelles, technologiques et scientifiques.

Il s'agira aussi de développer les relations enseignement-industrie en assurant le développement de la culture technique, tout en sensibilisant les familles. *"Il faut bien comprendre que l'industrie comme la décrivait Zola, c'est fini ! Aujourd'hui, on peut y faire de belles carrières"*.

(*) Étaient présents notamment : pour l'Afdet Auvergne, Bernard Decorps, président ; France Intec Auvergne, Jean Rosier, président régional ; Maurice Denis, président du groupe de Thiers et Jean Floquet, président du groupe bourbonnais.

"La Montagne" 1er octobre 2012

Association

Suite à l'assemblée générale de l'amicale qui regroupe les anciens du LTE Henri Brisson

Activités renouvelées et nouveauté pour les Vierz'arts

Une trentaine de personnes se sont retrouvées samedi, à l'auditorium du Lycée Brisson, pour l'assemblée générale statutaire des Vierz'arts.

Les Vierz'arts ne font pas que se retrouver entre anciens de Brisson. Ils ont aussi pour habitude de remettre des chèques aux élèves diplômés de BTS les plus méritants.

Ils fournissent aussi au lycée les adresses des membres encore actifs, afin que la taxe professionnelle, auxquelles sont assujetties les entreprises, ait des chances d'être reversée à l'établissement qu'ils ont connu.

Ces activités seront renouvelées en 2012, tout comme la parution des buffletins qui relatent la vie de l'école et de l'association. La nouveauté, c'est que les locaux changeront bientôt, avec le déménagement de l'école de musique dans la partie du lycée où les Vierz'arts se trouvent actuellement (l'ancienne maternelle). Un repas champêtre sera aussi organisé.

Actuellement, mille huit cents adhérents sont répertoriés aux Vierz'arts, dont une trentaine sont installés à l'étranger.

Créée en 1895 pour aider les jeunes à la sortie des études, l'association regroupait les cinq premières écoles nationales professionnelles de France, dont faisait partie Vierzon. L'amicale des Vierz'arts a ensuite trouvé son autonomie en 1947 et ses statuts ont été rénovés en 2001.

▶ **Bureau inchangé.** Paul Jadot, *président* ; Jean-Pierre Desbordes, *vice-président* ; Jean-Claude Fortin, *secrétaire* ; Serge Plaissard, *trésorier*.

Berry Républicain 27 janvier 2012

Journées de l'Amitié 2013

Tarn et Garonne • MOISSAC

Du 13 au 17 juin 2013

Au cœur du grand Sud-Ouest, entre patrimoine et gastronomie, entre Quercy et Gascogne. Site remarquable du goût, MOISSAC, Ville d'Art et d'Histoire

Souvenir Paul Lataste, Yves Malibert et Guy Bentejac

Les journées de l'amitié se dérouleront cette année dans le Tarn et Garonne à cette occasion nos amis de la Fédération Aquitaine se proposent de nous faire découvrir les hauts lieux du tourisme de leur belle région. Enfin, n'oubliez pas de nous retourner votre bulletin de pré-réservation, vous recevrez en mars le bulletin de réservation définitif avec les modalités de paiement.

Halte majeure sur les chemins de Saint-Jacques de Compostelle, Moissac nous accueille dans ce haut lieu majestueux, avec vue imprenable sur les rives du Tarn, au "Moulin de Moissac" datant de 1494.

*Transformé en Hôtel***, Relais Silence, nous découvrirons le confort, le décor et l'aménagement soigné de chaque chambre et nous apprécierons, éventuellement, le coin détente (spa, bain à rempus…) en accès libre.*

PROGRAMME

Jeudi 13 juin 2013 MOISSAC

Accueil des arrivants

- ***A partir de 15 heures :*** Accueil des participants à l'hôtel **"LE MOULIN DE MOISSAC"**
- ***17 h 00 :*** **Visite d'une usine de conditionnement de melons dans la zone fruitière de Moissac** (covoiturage)
- ***20 h 00 :*** Soirée d'accueil - Repas et nuit à l'hôtel

Vendredi 14 juin 2013 AUCH LECTOURE

Gascogne son patrimoine - rencontre de d'Artagnan

- ***Matin :*** **Petit-déjeuner**
- ***8 h 30 : Départ pour Auch*** en bus, découvrant les zones fruitières, les pigeonniers, les villages typiques. AUCH, son escalier monumental, la cathédrale Sainte-Marie et ses "pousterles" de la vieille ville.
- ***12 h 30 :*** Déjeuner à EMBATS, au restaurant du Golf.
- ***14 h 30 :*** LECTOURE et visite du Musée du Pastel
- ***20 h 00 :*** Soirée "souvenirs" et nuit à l'hôtel.

BULLETIN DE PRÉ-RÉSERVATION

à retourner à : France Intec, 106 avenue Félix-Faure - 75015 PARIS - *Avant FIN JANVIER 2013*

Nom : ..... Prénom : ..... Promo : .....

Adresse complète : .....

A priori : (1) OUI ❑ NON ❑

Participera aux journées de l'Amitié les 13-14-15-16-17 juin 2013 (1) OUI ❑ NON ❑

(1) Si vous avez répondu oui, vous recevrez fin mars 2013 un formulaire pour confirmer définitivement votre réservation.

Samedi 15 juin 2013 ALBI

Pays de Cocagne, Cité épiscopale d'Albi inscrite au Patrimoine Mondial, Catholiques et cathares

- ***Matin :*** **Petit-déjeuner**
- ***8 h 30 : Départ pour Albi*** en bus, Cathédrale Sainte-Cécile
- ***12 h 30 :*** Repas pique-nique en gabarre sur le Tarn
- ***14 h 30 :*** Musée Henri de Toulouse Lautrec, rénové, rues du vieil "Albi". Retour par le vignoble "Gaillacais", les berges du Tarn.

Dimanche 16 juin 2013 MOISSAC

Marché de plein vent et ses produits du terroir

- ***9 h 30 :*** **Visite guidée** de l'Abbatiale et du Cloître et des rues du Moissac ancien.
- ***12 h 30 : Déjeuner*** à MOISSAC
- ***14 h 30 :*** Promenade pédestre au bord du Tarn et de ses écluses, la Pente de Montech.
- ***20 h 30 : Soirée de "l'au-revoir"*** : repas et nuit à l'hôtel.

■ **Lundi 17 juin : MOISSAC**

- ***Matin : Petit-déjeuner.***

Coût prévisionnel par personne

• Séjour du 13 JUIN au17 JUIN 2013 •

4 nuits avec petits-déjeuner, repas, excursions et visites inclus.

	Membres de F.I.	Invités
En chambre double	**430 €**	**460 €**
En chambre simple	**550 €**	**580 €**

• Séjour du 13 JUIN au16 JUIN 2013 •

Pour les participants souhaitant quitter MOISSAC après le déjeuner du dimanche 16 juin.

Moins value : Chambre double **65 € par personne**
Chambre simple **90 € par personne**

118e Assemblée Générale Ordinaire France Intec

Convocation

En accord avec nos statuts, et sur décision du Conseil d'Administration, notre 118e Assemblée Générale se tiendra le Samedi 23 mars 2013 à 10 h précises au siège de l'Association, 106, avenue Félix-Faure - 75015 PARIS

Vous serez appelés à délibérer sur *l'Ordre du jour* suivant :

1. Adoption du compte rendu de l'Assemblée Générale ordinaire du **24 mars 2012** publié dans la revue **n° 158 juin 2012** "Le Monde de la Technologie".
2. Rapport Moral d'introduction et d'activité par **le Président.**
3. Rapport Financier **2012 par le Trésorier**.
4. Rapport **des Vérificateurs aux Comptes.**
5. Taux de contribution à l'Union Confédérale pour l'exercice **2014.**
6. Budget prévisionnel **2013** par le Trésorier.
7. Election du ***Tiers sortant des Administrateurs***
8. Rapport moral d'orientation.
9. Questions diverses.

Cette assemblée sera suivie d'un buffet offert par l'association.

Merci de confirmer votre présence auprès du secrétariat de France Intec avant le 15 mars 2013 - Tél. 01 45 54 54 54

Mireille DUBOIS
et Florence LÉGER,
DEPP A1

La baisse des sorties sans qualification

Un enjeu pour l'employabilité des jeunes

La diversification de l'offre de formation et l'allongement de la scolarité obligatoire à 16 ans à la fin des années 60 ont entraîné une augmentation du nombre d'élèves scolarisés, en même temps qu'une élévation du niveau d'études. En 1975, un jeune sur cinq issu d'une même génération était diplômé du baccalauréat ; trente ans plus tard, ils sont deux sur trois.

Parallèlement, les sorties d'élèves sans qualification n'ont cessé de baisser. En 1975, un quart des élèves d'une même génération interrompait ses études sans un niveau de qualification reconnu, c'est-à-dire, au collège ou en première année de CAP ou de BEP. Ils ne sont plus qu'un sur vingt en 2008.

Les sorties sans qualification n'ont cessé de baisser au cours des trente dernières années. En 1975, un quart des élèves d'une même génération interrompait ses études au collège ou en première année de CAP ou de BEP. Trente ans plus tard, ils ne sont plus que 5 %. Cette baisse est considérable. La principale explication est l'élévation générale du niveau d'études. Les élèves en difficulté scolaire interrompent désormais plus tard leurs études, mais 140 000 d'entre eux sortent encore sans diplôme. Cela suffit cependant à leur conférer un statut d'élève qualifié selon la classification interministérielle des niveaux de formation atteint. Néanmoins cela n'est pas suffisant pour faciliter leur insertion sur le marché du travail. L'élévation générale du niveau d'études entraîne effectivement, dans le même temps, un glissement des normes de qualification vers le haut, ce qui accentue les risques d'exclusion professionnelle des quelque 40 000 jeunes qui quittent encore chaque année le système scolaire sans un niveau de qualification reconnu.

40 000 sortants "sans qualification" pour 140 000 sortants "sans diplôme"

L'expression *"sortie du système éducatif sans qualification"* désigne une interruption d'études en premier cycle de l'enseignement secondaire ou au cours de la première année de CAP ou de BEP. Dans cette approche, c'est la classe fréquentée qui prévaut et non le diplôme obtenu. Un jeune peut, en effet, être "sans diplôme" mais être "qualifié" selon la nomenclature interministérielle des niveaux de formation : il sort de classe terminale de CAP ou de BEP, mais a échoué à l'examen *(voir l'encadré définitions)*.

Depuis 2005, un peu plus de 40 000 jeunes sortent, chaque année, du système éducatif "sans qualification".

L'un des enjeux majeurs de l'instruction reste l'insertion sur le marché du travail. Les jeunes non diplômés du second cycle de l'enseignement secondaire sont ceux qui rencontrent les plus grandes difficultés pour trouver un emploi, même lorsqu'ils sont "qualifiés" C'est pourquoi l'Union européenne a décrété dans le cadre de la stratégie de Lisbonne de 2000 qu'un diplôme de second cycle de l'enseignement secondaire devait constituer le bagage scolaire minimum. En France métropolitaine, environ 140 000 jeunes sont sortis de l'enseignement secondaire "sans diplôme" (enquête Emploi, en moyenne 2005-2007).

Ils sont logiquement plus nombreux que les seuls "sans qualification". La majorité de ces jeunes sont cependant "qualifiés" selon les critères français puisqu'ils sont allés jusqu'en année terminale de CAP, de BEP ou de baccalauréat, même s'ils n'ont pas obtenu le diplôme correspondant. En effet, si les "sans diplôme" représentent, en 2008, 17 % de l'ensemble de la population âgée de 20 à 24 ans, 60 % d'entre eux sont "qualifiés" : un quart a atteint la dernière année de CAP ou de BEP et un autre quart une terminale générale, technologique ou professionnelle, 10 % ont étudié jusqu'en classe de seconde ou de première générale ou technologique, et 40 % sont "sans qualification" puisqu'ils ont arrêté leurs études au collège ou en première année de CAP ou de BEP.

Définitions des sortants "sans qualification" et "sans diplôme"

Sortants du secondaire avec comme dernière classe atteinte :	Niveau IV	Terminale générale ou technologique avec diplôme Terminale professionnelle avec diplôme			Sortants avec qualification et diplôme
	Niveau V	Première professionnelle non rénovée* avec diplôme du **BEP** Année terminale du **CAP** et du **BEP** avec diplôme			
	Niveau IV	Terminale générale ou technologique sans diplôme Terminale professionnelle sans diplôme		Sortants sans diplôme	
	Niveau V	Seconde générale ou technologique Première générale ou technologique Seconde professionnelle rénovée Première professionnelle rénovée sans diplôme du **BEP** Année terminale du **CAP** ou du **BEP** sans diplôme			
	Niveau V bis	Première année de **CAP** ou de **BEP**	Sortants sans qualification		
	Niveau VI	Collège Classe Préprofessionnelle			

* La rénovation de la voie professionnelle permet d'accéder au baccalauréat professionnel en trois ans après la classe de troisième. Mis en place à titre expérimental à la rentrée 2003, ce parcours a été généralisé à la rentrée 2009.

ministère éducation nationale
Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La structure des sortants du secondaire se déplace vers le haut

L'élévation du niveau d'études est perceptible au sein de la population des jeunes qui quittent le système scolaire au niveau de l'enseignement secondaire, qu'ils soient ou non diplômés, et qu'ils soient ou non qualifiés. Les sorties d'élèves aux plus faibles niveaux de qualification se réduisent, tandis que les sorties plus tardives dans la formation initiale secondaire augmentent. Au cours des douze dernières années, la part des jeunes sortants sans qualification (niveaux VI et V bis) perd 3 points, au profit, jusqu'en 2000, des sorties après une classe de niveau V (première, seconde, ou année terminale de CAP et de BEP, avec ou sans le diplôme).

Après 2000, la baisse s'effectue au profitde sorties après des classes de niveau IV (année terminale de l'un des trois baccalauréats ou de leur équivalent professionnel, avec ou sans le diplôme).

En 2008, 70 élèves ou apprentis sur 100 terminent leurs études secondaires dans une classe de niveau IV et 6 aux niveaux de formation VI et V bis (sorties sans qualification). Douze ans plus tôt, ils étaient 8 sans qualification et 67 en terminale de baccalauréat (voir le tableau ci-dessous).

Un niveau d'études plus élevé pour les sortants sans qualification

L'allongement des études bénéficie en premier lieu à la population des jeunes qui interrompent leurs études aux plus bas niveaux de formation, en l'occurrence au collège et en première année de CAP et de BEP. En 1996, un tiers des élèves non qualifiés interrompaient leurs études au collège ou dans une classe pré-professionnelle de type CIPPA[1], CLIPA, CPA ou dans une unité pédagogique d'intégration (niveau VI).

Depuis 1999, moins de un sur quatre est dans ce cas. Les interruptions d'études en première année de CAP et de BEP (niveau V bis) représentent désormais l'essentiel des sorties sans qualification (graphique 1). Huit élèves non-qualifiés sur dix sortent effectivement en première année de CAP ou de BEP, soit 34 000 sorties parmi les 44 000 sorties aux niveaux de formation VI et V bis.

Afin que les élèves bénéficient d'une scolarité complète au collège et que les abandons prématurés diminuent, le palier d'orientation en fin de cinquième a été supprimé en 1990 et reporté en fin de troisième. Depuis, les orientations en CAP s'effectuent obligatoirement en fin de troisième, et les arrêts d'études ne sont envisageables qu'à partir de 16 ans. Malgré une baisse entre 1997 et 2002, le nombre de sortants en premier cycle n'a plus évolué depuis. Entre 8 000 et 10 000 jeunes sortent encore chaque année au niveau du collège.

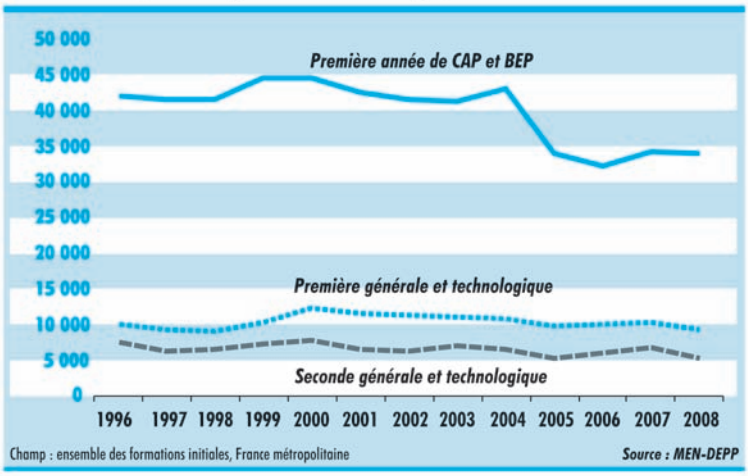
Évolution de la part des sortants du secondaire selon le niveau de formation atteint (en %)

	Niveaux VI - V bis	Niveau V	Niveau IV
2008	5,7	24,3	70,0
2007	5,4	24,5	70,1
2006	5,1	24,7	70,2
2005	5,6	24,5	69,9
2004	6,3	24,7	69,0
2003	6,5	25,0	68,6
2002	6,4	25,6	68,0
2001	6,9	25,7	67,3
2000	7,0	26,1	66,9
1999	7,2	25,8	66,9
1998	7,3	25,4	67,3
1997	8,3	24,9	66,9
1996	8,4	24,5	67,1

Lecture : en 2008, parmi 100 jeunes sortants de l'enseignement secondaire, 6 sont sans niveau de qualification reconnu, 24 ont atteint le niveau V et 70 le niveau IV.

Champ : ensemble des formations initiales, France métropolitaine
Source : MEN-DEPP

GRAPHIQUE 2 - Effectifs de sortants en première année de CAP ou BEP et en seconde et première générale et technologique



Champ : ensemble des formations initiales, France métropolitaine
Source : MEN-DEPP

15 000 abandons en secondes et premières générales et technologiques

Bien que considérés comme "qualifiés", les lycéens qui abandonnent leurs études à l'issue d'une classe de seconde ou de première générale ou technologique sont aussi peu armés pour s'insérer sur le marché du travail que les sortants de première année de CAP ou de BEP. La classe de seconde générale et technologique constitue une étape délicate pour de nombreux élèves.

Ainsi, en dépit de la baisse des taux de redoublement dans cette classe, près de un inscrit en seconde générale et technologique sur cinq redouble ou se réoriente en second cycle professionnel l'année suivante.

Alors que les sorties après une première année de CAP ou de BEP se sont nettement réduites à partir de 2005 (- 10 000), les abandons au cours du second cycle général et technologique ont peu évolué au cours des douze dernières années (graphique 2). Les sorties de secondes et de premières générales et technologiques représentent, en 2008, 2 % de l'ensemble des sorties de l'enseignement secondaire, soit unpeu moins de la moitié de celles issues des premières années de CAP et de BEP.

Au total, les sorties avant l'année terminale d'un second cycle du secondaire (général et technologique, professionnel court et professionnel long) s'établissent, depuis 2005, à environ 58 000, soit 7,5 % de l'ensemble des sorties de l'enseignement secondaire.

Les sorties en CAP et BEP baissent au profit des sorties en bac professionnel

L'allongement de la durée de la scolarisation des jeunes en difficulté scolaire est, en effet, davantage le résultat d'une poursuite d'études au sein de l'enseignement professionnel

complet, c'est-à-dire en classe de CAP, de BEP et de baccalauréat ou de brevet professionnel, qu'en second cycle général ou technologique. Les sorties de CAP et BEP baissent au profit de sorties plus tardives. Les sorties en première année de CAP et de BEP diminuent de 4 points en douze ans, et celles de dernière année de 7 points.

Les sorties en première année de baccalauréat professionnel augmentent pendant ce temps de 1 point, et celles de terminale de 10 points.

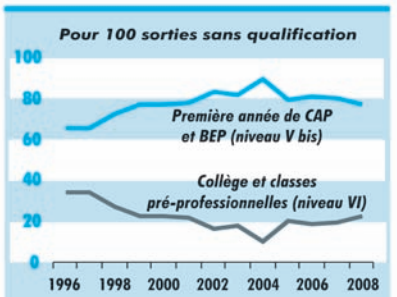
En première année de CAP et de BEP, la baisse du nombre de sortants s'explique essentiellement par la diminution du nombre d'abandons (effet scolaire), et non par un nombre d'élèves inscrits (effet démographique) de plus en plus faible au fil du temps. Les jeunes abandonnent simplement moins qu'avant leurs études dans ces classes. À l'inverse, en dernière année de CAP et de BEP, la baisse du nombre de sortants s'explique à la fois par une augmentation des poursuites d'études – en particulier en BEP – et par un volume d'élèves plus faible, en raison, notamment, de redoublements en dernière année moins élevés.

La création du baccalauréat professionnel en 1985 a fait du BEP un diplôme à vocation propédeutique, le baccalauréat professionnel devenant la norme dans la filière professionnelle. Dans le même temps, le CAP en deux ans a perdu l'essentiel de sa légitimité historique. Il apparaît, dès lors, comme la sanction d'un cursus interrompu, réservé aux jeunes risquant de rencontrer de fortes difficultés scolaires dans une autre formation.

De plus en plus de jeunes achèvent leurs études secondaires au niveau du baccalauréat professionnel

Au cours des douze dernières années, les sorties de l'enseignement secondaire à l'issue de l'année terminale de baccalauréat ou de brevet professionnel ont considérablement progressé : elles sont passées de 82 000 en 1996 à 127 000 en 2008. Sur la même période, les sorties après une terminale générale et technologique ont légèrement fléchi. Aussi, l'augmentation de 3 points de la proportion de sorties au niveau IV observée entre 1996 et 2008 est uniquement due aux terminales professionnelles, dont la part a gagné 5,5 points. En 2008, sur 100 lycéens ou apprentis quittant l'enseignement

GRAPHIQUE 1 - Évolution de la part des sorties au collège et en première année de CAP et de BEP au sein des sorties sans qualification



*Lecture : en 2008, parmi **100** jeunes qui quittent l'école sans niveau de qualification reconnu, **77** sortent en première année de **CAP** ou **BEP** et **23** au niveau du premier cycle (collège ou enseignement préprofessionnel).*

Champ : ensemble des formations initiales, France métropolitaine
Source : MEN-DEPP

secondaire au niveau du baccalauréat, 23 proviennent d'un second cycle professionnel contre 16 en 1996.

L'enseignement professionnel long a mieux résisté que l'enseignement général et technologique au repli démographique de ces dernières années. Depuis sa création en 1985, le baccalauréat professionnel n'a cessé de se développer, avec un gain de 86 000 élèves et apprentis entre les rentrées 1995 et 2007, en dépit des variations démographiques. Les lycées agricoles et les centres de formation d'apprentis (CFA) ont davantage contribué à cet essor que les établissements sous tutelle du ministère de l'Éducation nationale. Les effectifs d'apprentis préparant un brevet professionnel se sont également accrus de 23 000 au cours de la même période.

La pratique des redoublements privilégie l'année terminale du diplôme

Des études sur le redoublement ont montré qu'il est réellement efficace s'il survient tard dans la scolarité, en particulier l'année du diplôme d'une formation de second cycle. On a ainsi limité cette pratique dans l'enseignement primaire, au collège ainsi qu'en cours de cycle secondaire, et privilégié les redoublements l'année dudiplôme d'une formation générale, technologique ou professionnelle.

Au sein de l'enseignement professionnel, les taux de redoublement sont effectivement toujours plus élevés l'année du diplôme que l'année qui précède. Dans les classes de BEP d'un lycée professionnel public ou privé, cette pratique est deux fois plus appliquée en deuxième qu'en première année. En 2008, on compte par exemple 8 redoublants sur 100 inscrits en terminale de BEP, contre 3 redoublants sur 100 inscrits en première année de BEP issus des mêmes types de lycées. Au niveau du baccalauréat, la différence entre la première et la terminale est également importante. On compte 5 redoublants sur 100 inscrits en terminale professionnelle, contre 2 redoublants sur 100 inscrits en première professionnelle.

Cependant, la part des redoublants en année terminale de CAP et de BEP continue à baisser ces douze dernières années, alors que celle des autres classes ne varie pas.

L'élévation du niveau d'étude déplace le curseur de la qualification professionnelle vers le haut

L'élévation du niveau d'études se ressent aussi du côté de l'emploi. Une récente étude du CEREQ [3] montre que, d'une génération à l'autre, les mêmes catégories d'emplois, d'ouvriers à cadres, sont pourvues à des niveaux de diplôme plus élevés qu'auparavant.

Pour les ouvriers et les employés, les auteurs décrivent un glissement des normes de qualification. La comparaison intergénérationnelle fait apparaître un glissement des niveaux VI et V pour les seniors vers les niveaux V et IV pour les juniors. Pour les autres catégories d'emploi, ils évoquent davantage un déplacement ou une extension du niveau de formation. La situation des jeunes qui continuent à quitter l'école sans un niveau de qualification reconnu devient donc de plus en plus problématique. Ils sont beaucoup plus exposés qu'avant à des risques d'exclusion professionnelle lorsque l'on sait que les jeunes non diplômés du second cycle de l'enseignement secondaire sont ceux qui rencontrent les plus grandes difficultés pour trouver un emploi, même lorsqu'ils sont "qualifiés". Parmi l'ensemble des jeunes au chômage sortis du système scolaire depuis moins de quatre ans, 4 sur 10 n'ont acquis aucun diplôme ou sont titulaires du seul brevet des collèges. Pis encore, parmi ceux sortis depuis cinq à dix ans, et toujours au chômage, 30 % sont "non diplômés".

Source : Les flux de sortants du secondaire sont estimés à partir des stocks d'élèves inscrits en formation initiale sous statut scolaire ou d'apprentis : collèges et lycées publics et privés du ministère de l'Éducation nationale, du ministère de l'Agriculture et des centres de formation d'apprentis. Les flux tiennent compte des migrations d'élèves.

Nécrologie

Dordogne

Deux de ses membres fondateurs nous ont quittés

Notre ami
Jean GLENISSON (IUT BX 1972)
nous a quittés le 6 mai dernier

Jean fut l'un des fondateurs du groupe Dordogne en 1979 ou il occupa le poste de Secrétaire jusqu'en 1983.

Entré à la Compagnie des Signaux et d'Entreprises Électriques à la fin de ses études, il travailla sur différents projets d'industrialisation de matériels électroniques. Excellent Technicien, il prit une part active dans la conception des terminaux de jeux du LOTO National fabriqués dans l'usine de Boulazac en Dordogne.

Puis vint le temps de l'indépendance avec la reprise d'une société de câblage à Saint-Yrieix (87) en 1990 puis plus tard la création d'une entreprise d'étude et de sous-traitance d'outillage,

Jean nous laissera le souvenir d'un ami chaleureux trop tôt disparu.

Georges FARGUET (ENP Nantes 40)
nous a quittés le 9 octobre 2012

Jeune résistant très actif lors de la dernière guerre, il s'est établi en Dordogne où il a effectué une longue partie de sa carrière d'Enseignant au Lycée Technique de Sarlat jusqu'à sa retraite en 1981.

Titulaire des médailles de Vermeil et de Fidélité il reçut la médaille d'Honneur des mains de notre Président Jean-Pierre Cointault le 31 mars dernier lors de l'Assemblée Générale de la Fédération Aquitiane à Eyrignac.

Il était également Officier dans l'Ordre des Palmes Académiques.

Georges fut un contributeur important avec Paul LATASTE, Raymond CHAMFRAULT, Robert DUPRAT et Maurice GRIMAUD pour accompagner l'équipe qui mit sur pied le Groupe Dordogne.

Nous garderons de lui le souvenir d'un homme discret et aux conseils avisés.

Nos peines

Nous avons eu la tristesse d'apprendre la disparition de quelques amis.

Auguste BROGNIEZ *(Ar 48),*

Georges FARGUET *(Na 40),* *Palmes Académiques (officier), Médaille de Fidélité et de Vermeil de l'Association.*

Gérard SADARNAC *(Ch/S 47)* *Ex-trésorier du Groupe Bourguignon, Médaille de Fidélité et d'Argent de l'Association.*

Albert DASSIE *(Na 29),*
Médaille de bronze de l'Association,
Médaille de la Jeunesse et des Sports.

Yvonne SIMON, née BROUARD *(Bo 32),*

Roger ALFRED *(Vz 39),*
Médaille de Fidélité de l'Association, Ancien secrétaire de la Fédération Berry-Nivernais Centre Intec

Jean-Louis BATILLOT *(Vz 70).*

René CHRÉTIEN *(Ch/S 51)*
Médaille de Bronze de l'Association,

Jean GLENISSON *(Bx 72).*

A leurs proches nous adressons nos biens sincères condoléances.

BULLETIN D'ADHÉSION à FRANCE INTEC et/ou d'abonnement à la Revue : "*Le Monde de Technologie*" : année 2013

❒ **ADHÉSION** avec accès à tous les services de l'Association, cotisation annuelle de..... **34 €** *(sans abonnement à la revue LE MONDE DE LA TECHNOLOGIE)*
❒ **ABONNEMENT annuel** à la revue "LE MONDE DE LA TECHNOLOGIE"..... **20 €** *(sans adhésion à FRANCE INTEC)*
❒ **ADHÉSION et ABONNEMENT** ..... **53 €**

Règlement joint par chèque à l'ordre de FRANCE INTEC

➡ **Merci de compléter les renseignements ci-dessous :**

❒ Madame ❒ Monsieur

NOM ..... Prénom .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville .....

Fait à ..... le ..... signature

Bulletin à retourner à :
FRANCE INTEC
106, av. Félix-Faure - 75015 PARIS
Dès réception un questionnaire vous sera adressé afin de compléter les informations ci-dessus.
Ces renseignements feront l'objet d'un traitement automatisé, dans le respect de la loi du 6 octobre 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés.

Nous souhaitons aux lecteurs
du Monde de la Technologie

une pétillante Année 2013

CHAMPAGNE
GAUTHEROT

• Vignerons de père en fils depuis 1695 •

29, Grande-Rue - 10110 Celles-sur-Ource
contact@champagne-gautherot.com

Tél. 03 25 38 50 03 - Fax 03 25 38 58 14
www.champagne-gautherot.com