

Aurillac brille au Concours Europel 2025

Du 9 au 12 avril 2025, trois étudiants en BTS BIOQUALIM 1ère année de l'EPLEFPA-ENILV Georges Pompidou d'Aurillac ont brillamment représenté la France lors de la 24e édition d'EUROPEL, concours européen d'analyse sensorielle de produits laitiers, organisée à Alkmaar, aux Pays-Bas.

Sarah Boudet, Audrey Liadouze et Andrea Huynh ont su se démarquer parmi les 48 participants venus de cinq pays européens (Espagne, France, Pays-Bas, Pologne et Roumanie), en décrochant un total de 6 prix, dont une 2e place au classement général par équipe. Andrea s'est particulièrement illustré en remportant deux prix individuels pour l'évaluation sensorielle du beurre et du lait.

Modalités du concours



Analyse sensorielle du Gouda

Ce concours met à l'épreuve les compétences des futurs

professionnels de l'agroalimentaire à travers des dégustations en un temps limité: 15 échantillons de fromages (Gouda nature, au cumin et chèvre), 5 laits entiers et 5 beurres. Les participants doivent juger chaque produit selon des critères précis – goût, odeur, texture, aspect – en se rapprochant le plus possible des évaluations d'un jury d'experts composé de professionnels du secteur fromager.

Cette réussite est le fruit d'un engagement fort : près de 20 heures de préparation, un travail d'équipe rigoureux et une formation de qualité assurée par Mme Anne Balme, enseignante de génie alimentaire. Depuis plus de vingt ans Mme Balme transmet à ses élèves une véritable expertise en analyse sensorielle qu'ils peuvent valoriser ensuite sur leur CV. Les grilles utilisées lors du concours sont travaillés en amont puisqu'elles sont formulées en anglais.

Une aventure humaine



À travers ce concours, les étudiants vivent une expérience unique mêlant échanges interculturels, excellence technique et ouverture internationale. Ils ont également eu l'opportunité de participer à des moments forts : visites du marché aux fromages d'Alkmaar, buffet européen, et rencontres avec leurs pairs des pays participants.

Une vitrine pour nos formations agroalimentaires



Nos produits à l'honneur

formations agroalimentaires, qui offrent de nombreuses poursuites d'études et des débouchés rapides dans un secteur porteur d'emplois. Félicitations à Sarah, Audrey et Andrea pour cette belle performance, et un grand bravo à Mme Balme qui les forme avec passion !



Alkmaar

Contact : Annie Vuarand, Professeur d'anglais à l'EPLEFPA Georges Pompidou d'Aurillac et Animatrice du réseau Europe du Nord