

LE MAGAZINE D'INFORMATION DE VOTRE ASSOCIATION

Décembre 2017



La promotion
Lavoisier (1977)
a fêté ses 40 ans !



Page 06

VOS BELLES ANNÉES

Découvrez notre nouvelle rubrique [page 06](#)

Nous attendons vos contributions
pour les prochains numéros !

Invitation à la Start-Up Week-End 2018

qui se déroulera à Dijon et à Cluny
du 2 au 4 Février 2018
sur le thème de l'innovation

Page 15



Découvrez la communauté
des talents féminins de la
food créée récemment par
Marie-Pierre MEMBRIVES
(ENSBANA 2002) et ses
amies.

Page 03



entreprise créée par **Karim-Franck KHINOUCHE**
(ENSBANA 2004), a rejoint l'accélérateur Terra
à San Francisco !

Page 05

Ecotrophéa Europe Londres 2017



Toutes nos félicitations à
l'équipe de **Croc & Vie**
d'AgroSup Dijon, compo-
sée d'élèves ingénieurs
en agronomie et en agroalimentaire, qui a rem-
porté en novembre le prix Coup de coeur du jury
Ecotrophéa Europe après avoir remporté la mé-
daille d'or Ecotrophéa France.

Page 09

SOMMAIRE

Editorial	page 02
Nostalgie, nostalgie...	page 02
Elles sont food	page 03
Novolyze	page 05
Promotion Lavoisier - 40 ans	page 06
Vos belles années	page 06
Hommage à J-C Lhuguenot	page 08
Perdus de vue	page 08
Ecotrophéa Europe 2017	page 09
Village des sciences	page 10
Protéines végétales	page 10
Rénovation du cursus IAE	page 11
Programme PEGASUS	page 13
Mécénat AgroSup-John Deere	page 14
Strat-up week-end 2018	page 15
Le trail de la Madone	page 15
Evénement MESB	page 16
Qatar Prix Arc de Triomphe	page 16
Agenda de l'ACIA	page 17
Nous contacter	page 19
Appel à cotisation	page 20
Vos coordonnées	page 21

Retrouvez-nous sur :



[AgroSup Dijon Alumni](#)



[Facebook](#)



[LinkedIn](#)



[Twitter](#)



[Viadeo](#)

Chères Anciennes, chers Anciens,

Avec ce numéro 14 nous essayons de mieux orienter Contact's vers vos attentes, à savoir un subtil assemblage de trois ingrédients : une base d'informations vous concernant directement ou vous rappelant vos années d'École (la vie et le fonctionnement de votre Association, les Anciens dont on parle, les souvenirs, le carnet), relevée d'informations sur l'École et les Elèves/Étudiants (la vie de l'institution, les formations, les événements) et un soupçon de nouvelles du monde professionnel. Un cocktail à savourer sans modération.

Alors, nous comptons sur vous tous, ingénieurs ENITA, ENSSAA, ENESAD, IBANA, ENSBANA et bien sûr AgroSup, ingénieurs formation continue, diplômés des masters et mastères spécialisés, pour améliorer cette recette en nous envoyant des articles, des infos, des idées ...

Notre objectif est de vous donner envie de déguster Contact's et, ne nous cachons pas, d'adhérer à l'Association.

Bernard Colas, promotion ENSBANA 1972
Membre du conseil d'administration d'AgroSup Dijon Alumni

NOSTALGIE, NOSTALGIE !

LES ANCIENS LOCAUX DE L'ENITA MIS EN VENTE

Les anciens locaux de l'ENITA (École Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles), boulevard Olivier de Serres à Quetigny, appartenant au Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ont été mis en vente par l'Etat (voir capture d'écran du site des Domaines).



La première pierre des locaux avait été posée en 1965 par Edgard Pisani, alors ministre de l'Agriculture de George Pompidou. Pendant près de 30 ans, l'ENITA a formé en trois ans (plus une année préparatoire) des

ingénieurs des techniques agricoles, les promotions comptant jusqu'à 150 étudiants. En 1993, la volonté du Ministère de créer un pôle unique sur Dijon a conduit à la création de l'ENESAD (Établissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon), fusion de l'ENITA avec l'ENSSAA (École Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques Appliquées) et le site de Quetigny a été abandonné. Début 2009, AgroSup Dijon est né de la fusion entre l'ENESAD et l'ENSBANA (École Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et à l'Alimentation).

Les terrains de feu l'ENITA devraient servir à la construction de logements.



Photo Jean-François DUMAND

ASSOCIATION "ELLES SONT FOOD !"

Mesdames avec lesquelles j'ai fait mes études d'ingénieure il y a quelques années, avec lesquelles j'ai eu le plaisir de travailler, que j'ai eu le plaisir d'accompagner sur des sujets food ou foodtech ou que j'ai tout simplement eu la chance de croiser dans le monde fascinant de la food, si nous nous sommes croisées au cours des six derniers mois, je vous ai nécessairement parlé d'Elles sont Food !

Pour les autres, Elles sont Food ! est la communauté des talents féminins de la food que nous avons créée récemment avec quelques amies.

NOTRE AMBITION : nourrir la réflexion sur la place des femmes dans l'univers de la food ; révéler et faire rayonner les talents en soutenant et promouvant les initiatives de ces professionnelles ; se mobiliser pour faire bouger les lignes de la représentation des femmes dans un univers professionnel où elles demeurent encore peu visibles ; se nourrir grâce à la communauté et à ses actions à travers l'échange, l'entraide et le partage ; sans oublier de s'inspirer, d'apprendre et de déguster de bons produits.


NOS VALEURS : entraide, partage, bienveillance et convivialité.

Si vous souhaitez découvrir ou rejoindre notre toute jeune association, n'hésitez pas à prendre connaissance page suivante de notre première newsletter, à vous inscrire à l'un de nos événements ou pourquoi pas à faire une demande d'adhésion (50€ pour l'année) à hello@ellessontfood.com en précisant votre nom, votre prénom, votre profession, le nom de votre marraine (je serais ravie de vous marrainer à moins qu'une autre femme du réseau ne vous ait déjà proposé de nous rejoindre) et votre motivation à rejoindre l'association en quelques mots. Vous pourrez ainsi recevoir nos newsletters, intégrer notre groupe *Linkedin*, bénéficier de tarifs préférentiels pour nos événements et participer à l'animation du réseau.

A très bientôt j'espère.

Marie-Pierre Membrives (ENSBANA, promotion 2002), Présidente

 [Elles sont Food !](#)



« Les clés du succès dans la FoodTech : business plan solide, positionnement pertinent, concept fort... »

Elles sont Food a ajouté 30 photos du 4 juillet —

merveilleusement bien.

4 juillet · ·

// ELLES SONT FOOD ! //

Hier soir nous présentions l'association Elles sont Food ! à 100 femmes de la food chez Cool & Workers. Mise en bouche avant le lancement à l'automne.

Merci à Cantine Vagabonde Résurrection Chambelland Bulliz Granola Catherine Kluger Les 3 Chouettes Joe & Avrel's de nous avoir accompagnées pour cette soirée.

#ellessontfood #association #kickoff #femmesfood



Elles sont Food 23 octobre, 23:27 ·

// CAFÉE, RENCONTRE DES FEMMES DE L'INDUSTRIE DU CAFÉ //
 Une soirée pour célébrer l'industrie du café spécialité en France, mettant en lumière les nombreuses et talentueuses femmes indispensables à son développement et son existence.
 Special guests Becky & Ashley, membres du mouvement THE COFFEE WOMEN aux États-Unis et intervenants issus de la scène du café français !
 RDV Jeudi 26 octobre de 19h à 22h30 pour soutenir un changement de perception de mentalité vers plus d'égalité... [Afficher la suite](#)



VENEZ RENCONTRER LA COMMUNAUTÉ

EARLY BIRD MEETING ELLES SONT FOOD !
 VENDREDI 24 NOVEMBRE

ELLES SONT food!

PRÉSCRIPTION SOUHAITÉE

DE 8H À 9H30

ZOUZOU
 8 RUE LEOPOLD BELLAN
 75002 PARIS

NOV 24 **Petit-déjeuner Elles sont food !**
 ven 8:00 - Zouzou - Paris, Ile-de-France
 13 personnes intéressées

[★ Intéressé\(e\)](#)

UNE RENCONTRE ELLES SONT FOOD

RECRUTER ET FIDELISER SON EQUIPE EN RESTAURATION
 MERCREDI 8 NOVEMBRE

ELLES SONT food!

PRÉSCRIPTION OBLIGATOIRE

DE 16H30 À 18H

THE CURE
 34 RUE NOTRE DAME DE LORETTE
 75009 PARIS

NOV 8 **Recruter (et fidéliser) son équip...**
 mer 16:30 - The Cure Restaurant - Paris, ...
 20 personnes intéressées

[★ Intéressé\(e\)](#)

UNE RENCONTRE ELLES SONT FOOD AVEC FOODENTROPY & UNITED KITCHENS

VISITE PRIVÉE DU CHÂTEAU DE NANTERRE & TABLE RONDE SUR LES CIRCUITS COURTS
 MERCREDI 15 NOVEMBRE

ELLES SONT food!

PRÉSCRIPTION OBLIGATOIRE

À 19H30

CHATEAU DE NANTERRE
 18 AVENUE DU GENERAL GALLEN
 92000 NANTERRE

NOV 15 **Visite du Château de Nanterre ...**
 mer 19:30 - Foodentropie - Nanterre, Ile-...
 37 personnes intéressées

[★ Intéressé\(e\)](#)

Elles sont Food a partagé son évènement.

22 novembre, 23:09 ·

// PROJECTION-DEBAT SUR LA PLACE DES FEMMES DANS LA FOOD //

Elles sont Food !, la communauté des femmes de la food, vous invite à une projection du documentaire de Verane Frediani A La Recherche Des Femmes Chefs au cinéma l'Alcazar à Asnières le lundi 11 décembre à 20h15.

La projection sera suivie d'un débat autour de la place des femmes dans l'univers de la food animé par Elles sont Food ! en présence de la réalisatrice du film Verane Frediani et de nombreuses femmes qui fon... [Afficher la suite](#)

ELLES SONT food!

PROJECTION DÉBAT

LUNDI 11 DÉCEMBRE | 20H15

CINEMA L'ALCAZAR
 1 RUE DE LA STATION
 ASNIERES-SUR-SEINE

ANNE-SOPHIE PIC ALICE WATERS
 ADELINE GRATARD DOMINIQUE CRENN
 ELENA ARZAK JACOTTE BRAZIER

A LA RECHERCHE DES FEMMES CHEFS
 Un film documentaire de Verane Frédiani

DEC 11 **Projection-Débat "A la recher...**
 lun 20:15 - 1 Rue de la Station, 92600 A...

[★ Intéressé\(e\)](#)

NOVOLYZE® REJOINT L'ACCÉLÉRATEUR TERRA À SAN FRANCISCO !

Novolyze® est fière d'annoncer qu'elle a rejoint le célèbre accélérateur Terra situé à San Francisco. Cette division Agtech de RocketSpace booste le développement des fleurons de l'innovation au niveau mondial et a très largement contribué à l'essor d'entreprises aujourd'hui incontournables. L'accélérateur a notamment suivi dix-huit licornes, ces sociétés dont la valorisation est supérieure à un milliard de dollars, telles qu'Uber ou Spotify. L'aventure californienne a commencé le 31 octobre 2017 et se prolongera jusqu'en février 2018.

Karim-Franck Khinouche (ENSBANA, promotion 2004), Fondateur et Directeur Général de Novolyze : "C'est une marque de reconnaissance importante de l'industrie et la confirmation que nous comptons parmi les entreprises à très fort potentiel de croissance. Nous allons passer à la vitesse supérieure et accélérer le déploiement de nos produits, tout en finalisant la prochaine génération de solutions".
Novolyze est actuellement en levée de fonds ; contactez-nous pour plus d'information sur les opportunités d'investissement.



NOVOLYZE SAS

50 rue de Dijon

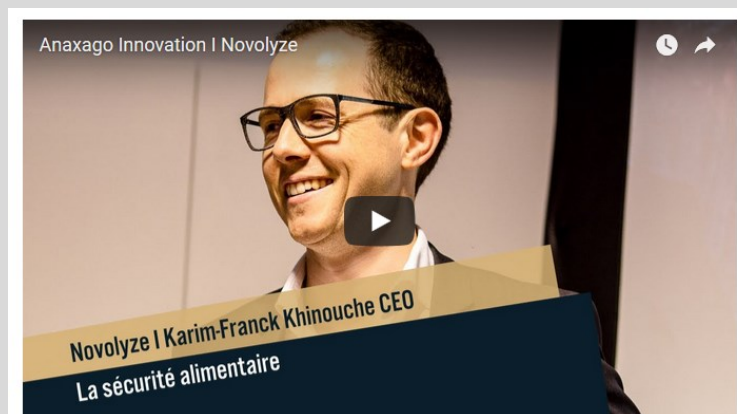
21 121 Daix, France



Présentation de la start-up

Novolyze est une startup de la foodtech située à Dijon qui développe des germes modèles stabilisés pour aider les industriels de l'agroalimentaire à valider l'efficacité de destruction microbologique de leurs équipements industriels. Sous cette description un peu barbare se cache un ingénieux procédé où des germes non pathogènes sont introduits dans des procédés industriels afin de tester l'efficacité des traitements de décontamination. Un peu comme un vaccin, ces germes servent de marqueurs. Si elles prédominent dans le procédé industriel, cela prouve qu'il y a un problème dans le traitement de décontamination. Novolyze a été lancée en 2012 par Karim-Franck Khinouche.

Foodtech.space



40 ANS DE LA PROMOTION LAVOISIER (1977)



Le 22 septembre 2017, Jean-François Quenot a organisé l'anniversaire de la promotion Lavoisier (ENSBANA 1977) au sein d'Agrosup Dijon (site de l'ex-ENSBANA).



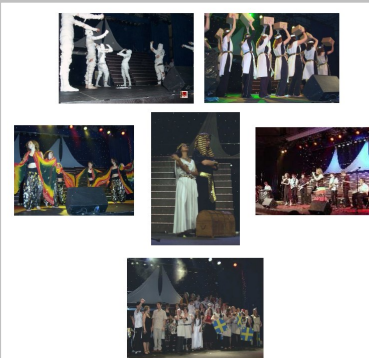
En 2007, la promotion Lavoisier avait fêté ses 30 ans en Suisse, au Château de Crans.

VOS BELLES ANNÉES



2012
Les 40 ans de la promotion
Mèges Mouriès (1972)

1er rang (à genoux): Clotilde Chastre
2e rang: André Boschet, Michèle Poissot, Marc Larroque, Chantal Pernot, Bernadette Gueli, Nanou Blachet, Josée Dartois, Sarah Errecoondo, Michel Laveunier;
3e rang: Georges Sempore, Nicole Boudet, Alain Fleury, Guy Descargues, Christian Poulliquen, Jacques Bonnat,
4e rang: Bernard Boudet, Michel Pernot, Jacques Errecoondo.



Le Gala 2006

2008
Les 20 ans de la
promotion Dionysos
(1988)



2012
Les 10 ans de
la promotion
Palindrome
(2002)



La diplomation
de la promotion
2005

La réunion de plusieurs
promotions d'Esbanien
qui s'est déroulée le
14 avril 2007 en
région Centre



Pierre Poncelin (1983) - Sandrine Delorme (2004) - Christelle Ruellan (1995) - l'épouse de Pierre - Henri Stévignon (1977) - l'époux de Christelle - Lucie Hauff (2007) - Anne-Sophie Vercrayse (2000) - Stéphane Yariet (1996) - François Meunier (1989) - Virginie Charreau (2004)

SPORTS UNIVERSITAIRES

Rugby : Finale du championnat d'Académie Médecine tient logiquement l'E.N.I.T.A. en échec : 13-0

Stade Bourillot. Arbitrage de M. About. Score à la mi-temps : 4-0.

Pour Médecine : Delsuc, 1 essai, 2 coups de pied de pénalité ; un drop-goal de Commode.

Beaucoup d'entrain et d'animation lors de cette finale entre les leaders des deux poules du championnat académique. Les carabins ont envahi la tribune officielle pour venir encourager leur équipe, et exceptionnellement ici présente, la fanfare a fait régner une ambiance qu'on aime retrouver surtout sur un terrain de rugby. Non, non ! les étudiants ne sont pas morts ! Vive le sport universitaire !

Dès le coup d'envoi, les médecins furent maintenus dans leurs 22 mètres et de nombreux cafouillages de balles furent dangereux pour eux. On ne pouvait pas dire que l'allure était particulièrement vive, mais les carabins sont réputés pratiquer un jeu viril et déjà les lignes avant s'affrontaient avec acharnement. Faedy, de l'E.N.I.T.A. tenta une première pénalité, mais sans succès.

Grâce à leur ligne arrière, les médecins allaient pouvoir pourtant dégager leur équipe. Bien mieux encore, sur une touche favorable à Médecine, la balle glissait jusqu'à l'arrière Delsuc intercalé qui

aplatissait le premier essai du match, sans pouvoir le transformer toutefois.

Il faut dire que les carabins ne s'attendaient pas du tout à une telle résistance de la part de l'E.N.I.T.A. qui a donné beaucoup de fil à retordre à l'équipe de Médecine. Les joueurs de l'E.N.I.T.A. s'organisèrent très bien dès le départ et une meilleure homogénéité semblait régner au sein de l'équipe, contrairement aux adversaires, qui tout en faisant le jeu continuellement, allaient voir échouer de belles actions à cause du manque d'un bon esprit de jeu. Le pack de Médecine joua durant la première mi-temps d'une manière relativement déçue. Les trois-quarts Commode, Belay, Nicolle et Beal s'avèrent beaucoup plus sûrs que leurs homologues de l'E.N.I.T.A., à qui l'on peut reprocher d'avoir été trop souvent timides.

Toujours est-il que Médecine n'arriva pas à distancer son adversaire, et celui-ci ne profitant pas des mêlées et touches favorables, on en resta sur le score de 4-0 à la pause.

Bilan : une première mi-temps correcte.

La partie devint plus rude à la reprise, et les carabins se montrèrent très offensifs. Rougetet fit



Nicole (Médecine) aux prises avec la défense adverse



une percée qui échoua à quelques centimètres de l'en-but. Sur la mise en jeu, le demi de mêlée Ichesne ne sut pas profiter « contre ». L'ailier Cottet qui bordait la défense de l'E.N.I.T.A. deux minutes plus tard, lâcha la balle et se voyait refuser l'essai Delsuc, très surveillé, n'a pu évaluer comme il l'entendait, mais fut pourtant l'un des meilleurs sur le terrain. Il passait aisément un coup de pied de pénalité assez difficile. Après quelques règlements de comptes, Médecine profita de l'atmosphère tendue pour s'imposer en fin de partie. Commode passait un drop, ce qui donnait l'avantage de 10 points aux carabins.

Cela en était fait désormais l'E.N.I.T.A. Faedy, dans ses tentatives de pénalité, fut moins heureux que son adversaire Delsuc.

Ce dernier, après avoir effectué une belle percée pourtant infructueuse, allait toutefois clore le match par un dernier coup de pied de pénalité.

Nous remercions Joël CHAPERON (promotion 1973) pour sa contribution à cette nouvelle rubrique.

HOMMAGE À...

Jean-Claude Lhuguenot, ancien professeur de toxicologie alimentaire de l'ENSBANA

Jean-Claude Lhuguenot est décédé le 2 octobre 2017.

"Nous garderons de lui le souvenir d'un directeur d'équipe (UMR de toxicologie alimentaire) ambitieux et juste, qui s'investissait sans relâche dans la recherche de projets et de contrats.

Visionnaire, il a su initier et mettre en place des travaux sur des thématiques émergentes (sécurité des emballages, perturbation endocrinienne ...) qui font maintenant la une des journaux.

Il a aussi, en tant que professeur, participé à la mise en place d'enseignements en toxicologie alimentaire à l'ENSBANA et à l'Université de Bour-

gogne. Il nous a transmis sa passion, sans jamais se départir d'un solide sens de l'humour.

Par ces quelques lignes, nous tenions à lui rendre un hommage mérité."

Les toxicologues de l'équipe NUTOX (Physiologie de la Nutrition et Toxicologie Alimentaire) et de l'UMR LNC (Lipides, Nutrition, Cancer)

Professeur Emérite de Toxicologie Alimentaire à l'Ecole Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et à l'Alimentation (Université de Bourgogne), Dijon.

PERDUS DE VUE 1980

BAPT Catherine	DESMERGERS Didier	MOLMY Georges
BINEY Alain	DONDON Michel	MORTEMOSQUE Alain
BOISROUX Laurent	DROMARD Thierry	PERRIN François
BOSQUET Geneviève	GARNIER Gilles	PERROT-LEGER Pierre
BOURTEMBOURG Jean	GAUTHIER Marc	POCHET Michel
BOYER Jean-François	GREGOIRE Sylvain	PROME Jean
BOYER Philippe	GUICHARD Alain	RENARD Laurent
CAMBAZARD (DUCREST) Béatrice	GUILLAUMOT Claude	ROUFFET Jean-Pierre
CHAKI (LINARD-CHAKI) Maria-Dolores	HEMMERLE (MANGIN) Gisèle	ROY (DELALANDE) Odile
CHANTRE Denis	LAFORET Gilles	SLAK Marie Françoise
CHARDIN Antoine	LAPLACE Jean Louis	TILLARD Pascal
CHEVALIER (POLLE) Roselyne	LINARD François	VAN NESPEN Luc
DE MENO (DE THORE) Servanne	LONGUET Patrick	VINCON (VINCON-LEITE) Brigitte
DEPOILLY Marie-Pierre	LOUBEYRE Pierre	WEBER Marie-Hélène
DESBORDES François	MACHEFER Guy	
	MALINGRE Frédérique	



ECOTROPHELIA

EUROPE

PRIX "COUP DE CŒUR" POUR LES ELÈVES D'AGROSUP DIJON

Après avoir remporté la médaille d'or Écotrophéla France remise en juin dernier par Dominique Loiseau, présidente du jury, avec leur produit innovant Croc&Vie (stick soufflé à base de lentilles et de moutarde de Bourgogne aromatisé au curry ou au thym et accompagné d'une sauce à la noix de coco ou à la carotte) et après avoir eu la chance d'être reçus à Paris par le Premier Ministre, Édouard Philippe, et le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Stéphane Travert, pour un petit déjeuner d'échange et de réflexion sur l'innovation agroalimentaire et l'alimentation durable lors du lancement des États Généraux de l'Alimentation, l'aventure a continué à Londres pour notre équipe d'élèves-ingénieurs : l'équipe Croc&Vie vient de remporter le prix "coup de cœur" du jury lors des épreuves d'Écotrophéla Europe à Londres, les 21 et 22 novembre 2017.



Croc&Vie : un produit innovant, nutritif, gustatif et peu calorique

Dans chaque pays européen, les fédérations des industries de l'alimentation et les établissements d'enseignement supérieur (universités, grandes écoles) ont organisé une épreuve nationale afin de sélectionner le projet alimentaire le plus innovant. Cette année, seize pays ont été sélectionnés pour participer à la compétition à Londres et remporter le prix de la création alimentaire la plus novatrice conçue par des équipes d'étudiants dans une démarche industrielle adaptée aux circuits de la distribution commerciale.

Les élèves-ingénieurs d'AgroSup Dijon ont défendu l'innovation agroalimentaire française avec Croc&Vie,

leur produit innovant lauréat de la compétition française. Ils sont partis d'une de leur problématique au quotidien : si l'on a un petit creux entre les cours, que trouve-t-on dans les distributeurs de snacks ? Soit des encas sucrés, soit des encas salés. Il n'y a rien de non sucré et peu calorique. C'est en réponse à cette problématique que l'équipe a développé Croc&Vie, un produit de snacking type bâtonnet à base de lentilles, avec un taux de matière grasse de seulement 3%. Le choix des lentilles, au-delà d'être la légumineuse la plus connue et la plus consommée, garantit une bonne acceptation organoleptique par les consommateurs. Après sa médaille d'or à Écotrophéla France, l'équipe envisage de développer Croc&Vie pour la grande consommation au sein d'une start-up.

L'équipe Croc & Vie était composée d'élèves-ingénieurs en agroalimentaire et en agronomie : Gabriel Bernier, Romane Poinot, Arnaud Beignot-Devlamont, Fanny Rainero, Alexis Joran, Anaïs Lecointre, Maud Prati, Fanny Bouchire, Iris Cheval et Laure Lavelle.

VILLAGE DES SCIENCES ET PROTÉINES VÉGÉTALES



Un week-end au village des sciences

Les 14 et 15 octobre dernier, après plusieurs semaines de préparation Adrien, Florine, Jordan, Manon et Pierre étudiants en Master

Microbiology and Physicochemistry for food and wine Processes MP2 d'AgroSup Dijon sont allés à la rencontre du public durant 2 jours.

L'innovation, la qualité des ateliers et les expériences proposées ont largement contribué à développer la curiosité des jeunes et des moins jeunes pour la science. Le stand d'AgroSup Dijon sur le thème « Des bonbons au chocolat : des cristaux à déguster » a fait le bonheur des 2100 visiteurs du week-end !



Les protéines végétales : un enjeu mondial, un défi pour PAM

Lors de la fête de la science l'UMR PAM a présenté une première [vidéo sur ses travaux de recherche](#). Film réalisé par les équipes d'Eduter Signes.

Pois, fèves, lentilles... autant de sources naturelles qui permettent l'élaboration d'aliments végétaux riches en protéines. Comment les chercheurs procèdent-ils ? Quelles sont les difficultés rencontrées ? A quoi ressemble un aliment à base de protéines végétales ? Une glace à base de farine de pois, ça vous tente ?

FORMATION CONTINUE - RÉNOVATION DU CURSUS IAE

Un cursus entièrement rénové pour les Ingénieurs Fonctionnaires IAE en formation continue, recrutés à AgroSup Dijon par concours interne

Depuis la rentrée 2012, AgroSup Dijon accueille en formation l'ensemble des élèves fonctionnaires ayant réussi le concours d'Ingénieurs de l'Agriculture et de l'Environnement (IAE) que ce soit par la voie du concours externe (une trentaine de places proposées par an) ou celle du concours interne (une dizaine par an).

Dans un contexte de grandes transformations du monde agricole mais aussi des conditions d'activités des services de l'Etat en charge des questions agricoles, alimentaires, forestières et environnementales (réforme de l'Etat, nouvelles relations avec les collectivités territoriales, renforcement des contraintes budgétaires, ...), AgroSup Dijon a décidé de rénover en profondeur le cursus de formation des élèves IAE en formation continue recrutés par la voie du concours interne (IFC_IAE-CI). L'objectif était de mieux prendre en considération le changement des missions confiées aux IAE.

Pour ce faire, la réflexion a été menée, d'une part sur la base d'un rapport récent relatif aux missions des IAE (rapport Droguet de décembre 2014), d'autre part à partir des résultats d'une large consultation par courriels des anciens élèves IAE, complétée par des témoignages d'autres IAE actuellement en poste sur différents métiers. Ce travail préalable a permis de définir douze situations professionnelles significatives (SPS). La question a alors été posée de savoir comment conjuguer les apports de différentes disciplines pour concevoir des unités d'enseignement et des modules permettant d'apporter les connaissances et les compétences nécessaires en adéquation avec ces SPS.

En résumé, la rénovation a été menée selon les quatre principes suivants :

- Concevoir une maquette de formation en lien avec les douze principales situations de référence professionnelle identifiées pour un(e) IAE (voir schéma page suivante).

- Raisonner ce cursus en termes de "pédagogie de projet", en veillant à proposer des situations de formation (cours, mises en situation) agencant sciences biotech-

niques, agronomiques, sciences biotechniques alimentaires et sciences humaines et sociales, mais aussi sciences de l'ingénieur (biologie, physique, statistiques, ...) et méthodes - démarches de l'ingénieur (recherche doc, démarche de projet, informatique, SIG, langues, ...).

- Veiller à un couplage plus fort entre enseignement, recherche, développement et évolutions des administrations.

- Mobiliser les compétences présentes à AgroSup Dijon dans le domaine pédagogique, didactique et scientifique et ce en référence au document stratégique de cadrage de l'établissement autour des enjeux de l'agroécologie et de l'alimentation durable.

Après la fermeture de la voie de la formation continue pour les civils, il s'agissait notamment de valoriser et faire perdurer le savoir-faire d'AgroSup pour ce public de fonctionnaires.

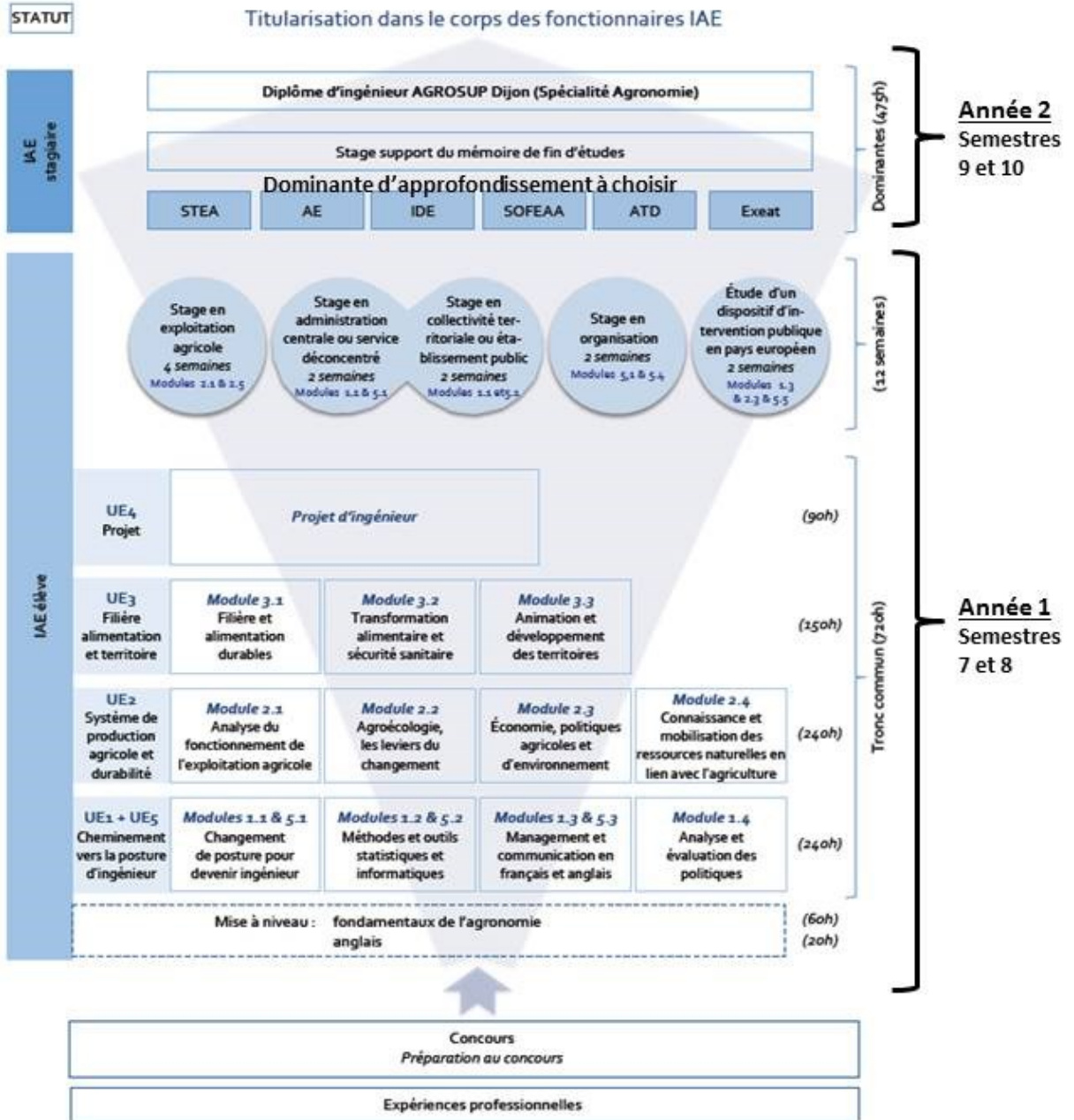
Ce processus de rénovation a mobilisé, pendant presque deux ans, un groupe d'enseignants représentants des différentes disciplines du cursus. Le cursus rénové a été mis en œuvre dès la rentrée 2017 pour les 8 IFC_IAE recrutés cette année par la voie du concours interne. Il accorde une place importante aux mises en situations professionnelles (projets, stages, ...).

A noter que, dans le même temps, pour améliorer les conditions et les modalités d'accès par la voie de concours interne, les épreuves du concours ont été entièrement rénovées pour les sessions de recrutement de 2018 (voir arrêté du 25 août 2017). AgroSup Dijon est associée à l'Institut National de Formation des Personnels du Ministère de l'Agriculture (INFOMA) pour la préparation à ce concours.

Annabelle Larmure, Maître de conférences à AgroSup Dijon, Coordinatrice de la formation des IFC_IAE-CI

Marielle Berriet-Sollic, Professeure à AgroSup Dijon, en charge de la rénovation du cursus des IFC_IAE-CI

Parcours en formation continue des Ingénieurs Agriculture-Environnement recrutés par concours interne (IFC_IAE-CI)



PROGRAMME DE RECHERCHE EUROPÉEN PEGASUS

Public Ecosystem Goods And Services from land management - Unlocking the Synergies



Le CESAER, Centre d'Economie et de Sociologie Appliquées à l'Agriculture et aux Espaces Ruraux, a organisé le 13 octobre dernier un séminaire national de restitution et de mise en débat des résultats français du programme de recherche européen PEGASUS qui vise à explorer les pistes pour renforcer les bénéfices environnementaux et sociaux de l'agriculture et de la forêt.

Une vingtaine de chercheurs et d'acteurs régionaux et nationaux (MAA, APCA, FNPNR, ONF) ont échangé sur les résultats des terrains d'études français (Pays de Langres, Impluvium de Volvic, Parc national des Cévennes) et ont identifié des pistes pour renforcer et diffuser les initiatives positives. Ces résultats alimenteront les travaux du séminaire final européen du programme PEGASUS qui se tiendra à Bruxelles le 30 janvier prochain.

Contact : [Marielle Berriet-Sollic](#)

SIGNATURE D'UNE CONVENTION DE COOPÉRATION DE MÉCÉNAT AVEC JOHN DEERE



Le 20 octobre, François Roche-Bruyn, Directeur général d'AgroSup Dijon et Rémi Hanot, Directeur de la division marketing de John Deere France ont signé une convention de coopération de mécénat relative à la chaire d'enseignement CAMPaé "Campus européen des agroéquipements". Après Lemken et Berthoud, John Deere devient l'un des trois premiers mécènes industriels de la chaire.

La chaire CAMPaé

AgroSup Dijon est le seul établissement d'enseignement supérieur français doté d'une équipe d'enseignants-chercheurs spécialisée en agroéquipement et technologies innovantes au service de l'agriculture de précision. Fort d'une expertise reconnue dans ces domaines et soucieux de former les cadres de demain, AgroSup Dijon a renouvelé sa carte de formations, de la licence professionnelle au cycle ingénieur, avec le soutien des professionnels du secteur. Face au défi du numérique et de la transition écologique, le secteur des agroéquipements doit plus que jamais se nourrir des connaissances scientifiques et techniques produites par le monde de la recherche et se doter de ressources humaines qualifiées, aptes à innover dans les domaines du marketing et du commerce mais aussi de la conception et du développement ; des ressources humaines qualifiées et agiles à l'international.

Après plus de 20 ans d'histoire, un nouveau souffle dans le partenariat avec les entreprises

Au regard de ces enjeux majeurs, AgroSup Dijon, a réorienté la formation des ingénieurs et cadres managers dédiés à la filière des agroéquipements afin d'être plus attractif auprès des jeunes à la fois par la dimension internationale et par l'usage de nouveaux outils numériques de façon dynamique et innovante.

Cette ambition est au cœur du projet CAMPaé. Cette chaire d'entreprise sera un lieu d'échanges, de diffusion des connaissances et de développement de la dimension internationale de ses formations.

Faire rayonner la filière, ses activités et ses métiers, attirer des jeunes - français ou étrangers - vers ce secteur par la formation de haut niveau, développer des échanges et recruter à l'international, concevoir des supports et des modes de diffusion innovants, sont autant d'actions qui seront conduites avec les professionnels de la filière et pour eux. Cette chaire permettra de consolider les relations avec les entreprises sur des thèmes précis et d'étudier la place des agroéquipements et de technologies innovantes dans la transition agro-écologique.

Ce projet s'est construit durant l'année 2017 avec les professionnels des agroéquipements et dans le cadre de leur instance collective qu'est AXEMA. Il s'inscrit dans la continuité de l'accord-cadre signé en 2015 avec le syndicat des professionnels des agroéquipements.

Le budget de la chaire permettra notamment de financer un poste de responsable de projet, le développement d'un réseau (professionnel et académique) à l'international, la conception d'innovations pédagogiques et numériques ainsi que des actions de communication pour la promotion des formations et leur rayonnement à l'international.

INVITATION À LA START-UP WEEK-END DU 2 AU 4 FÉVRIER 2018

Les écoles des Arts et Métiers de Cluny et d'AgroSupDijon ainsi que l'école de commerce Burgundy School of Business organisent une

Start-Up Week-End du 2 au 4 février 2018

Cet événement se déroulera sur deux sites présentant un thème autour de l'innovation,

- **A Cluny**, dans les bâtiments de l'ENSAM et de l'Abbaye millénaire de Cluny : **l'innovation au service du patrimoine.**
- **A Dijon**, dans les bâtiments d'AgroSup Dijon : **l'innovation au service de l'agro.**

Cet événement permettra de vous rassembler, professionnels, étudiants et anciens, durant tout un week-end autour d'un projet, d'apporter votre expérience et connaissances à votre équipe ou même de venir présenter vos idées de projets de Start-Up.

Que vous soyez professionnels ou étudiants, quelle que soit votre formation, réservez dès maintenant cette date !

Partagez ce rendez-vous autour de vous et aidez-nous à faire de cet événement une expérience inoubliable !

Et contactez nous aux adresses suivantes : rebecca.perraud@agrosupdijon.fr ou ame.cl@gadz.org

Edition 2017 à voir ou à revoir sur Studio ASD

Retour en images sur la 3ème édition du Startup Weekend Dijon organisé sur le thème "Food & Innovation" par AgroSupDijon et Burgundy School of Business.



TROIS ELEVES D'AGROSUP AU TRAIL DE LA MADONE

Toutes nos félicitations à Hélène Barbé, Clotilde Mercier et Alix Monchauzou qui ont brillamment participé le 12 novembre au Trail de la Madone de Velars-sur-Ouche (21), dans la bonne humeur, ... sous un temps pluvieux.



Crédit photo : Le Bien Public

Message des organisateurs

"Deux distances trails de 8 km / 200mD+ et 14 km / 350mD+ et course jeunes de 3.5 km / 80mD+.

La Madone est un trail en une boucle très variée, presque exclusivement sur chemins et sentiers. 500 m de route au départ, une légère montée dans une combe sur un sentier, une première montée puis un chemin forestier en balcon. On continue par une montée assez raide pour relancer sur la ligne de crête. Passant au pied de la chapelle de Notre Dame d'Etang (la Madone). On attaque une forte descente sur un sentier, un chemin forestier en balcon, suivi un sentier en forte puis légère pente et enfin 200 mètres de route pour finir dans un couloir d'arrivée de 100 m sur un espace vert."

jogging-plus

Résultats				
La Madone - 8km - Velars sur Ouche - 12/11/2017 - 182 classés/192 inscrits				
Place	Nom	Prénom	Dossard	Temps
154	BARBE	Hélène	503	00:57:35
155	MERCIER	Clotilde	598	00:57:35
156	MONCHAUZOU	Alix	602	00:57:36

dansoft.fr

LE MASTÈRE EQUINE SCIENCE AND BUSINESS CRÉE L'ÉVÈNEMENT !



Le 1er décembre, au Palais du Luxembourg, le Mastère Spécialisé® Equine Science and Business a invité les acteurs majeurs du monde équin à un débat autour du thème

Cadres spécialisés : LA valeur ajoutée de la filière équine ?

Les acteurs de la filière équine avaient accepté l'invitation de Louis Romanet, Gilles Delloye, Marc Damians, Jacques Chartier, Eric Brion, Emmanuèle Perron-Pette, Guillaume Maupas, Aliette Forien et Anne-Catherine Loisier, les marraines et parrains des neuf promotions du MS MESB pour participer au débat "Les cadres : une plus-value pour vos structures de la filière équine ?".

Cet événement unique, dans le cadre du prestigieux Palais du Luxembourg de Paris, a été l'occasion de partager une vision transversale de la filière équine dans laquelle nos managers experts ont un véritable rôle à jouer ! Anne-Catherine Loisier, Sénatrice, présidente du groupe cheval au Sénat, Jean Artais, député européen, Jean de Chevigny, directeur de France Cheval Services et Louis Romanet, président de la Fédération Internationale des Autorités Hippiques (FIAH), ont évoqué la qualité de la formation reçue par les diplômés du Mastère. Avec un taux d'insertion professionnelle de plus de 90 %, nos auditeurs répondent indéniablement à une véritable demande de la filière équine. À l'issue des débats, les dirigeants d'institutions et d'entreprises ont été unanimes : le Mastère Spécialisé MESB est un véritable atout pour la filière équine !



Adrénaline et effervescence au Qatar Prix de l'Arc de Triomphe !

Dimanche 1er octobre, les étudiantes du Mastère Spécialisé® MESB ont assisté à la superbe victoire d'«Enable» lors du 96e Qatar Prix de L'Arc de Triomphe dans le cadre historique de l'hippodrome de Chantilly, véritable berceau des courses de chevaux.

LES AGENDAS DE L'ACIA PAR ALBERT DUQUENNOY

AGENDA DE DÉCEMBRE

EVENEMENTS À VENIR

14 décembre 2017, web, webinar de présentation de l'ouvrage "Sustainable Recovery and Reutilization of Cereal Processing By-Products", <https://www.iseki-food.net/webinar/6081>

14-15 décembre 2017, Lyon, 11es Journées de Recherches en Sciences Sociales INRA-SFER-CIRAD, http://www.sfer.asso.fr/journees_de_recherches_en_sciences_sociales/11es_jrs

19 décembre 2017, Paris, Conférence du FFAS "Quelle éducation alimentaire face aux réalités d'aujourd'hui ? Quelle place, quels objectifs, quels leviers, quelles mutations, quels acteurs ?", <http://info.alimentation-sante.org/trk/73411/4031/91910183/7776/750/75f8d653/>

19 décembre 2017, Paris, la FFAS organise dans le cadre de son projet "Education alimentaire : quelles adaptations pour orienter plus favorablement les comportements ?" une conférence sur « L'éducation alimentaire de la naissance au collège : où en est-on ? », <http://alimentation-sante.org/Event/conference-quelle-education-alimentaire-face-aux-realites-daujourd'hui/>

21 décembre 2017, Lempdes, conférence-débat organisée par VetAgro Sup, la Société française d'économie rurale (SFER) et l'Association des membres de l'ordre du mérite agricole (AMOMA) sur "Crise et fin de l'exploitation agricole familiale française", anna-bel.dabrigeon@vetagro-sup.fr

10-12 janvier 2018, Cesena, Italy, 5th International Conference on Foodomics "Foodomics 2018 - From Data to Knowledge", <http://www.foodomics.eu/>

11 janvier 2018, Paris, Conférence débat du club Demeter "La France participe-t-elle à la mondialisation agricole ?", <https://www.academie-agriculture.fr/actualites/agriculture-alimentation-environnement/la-france-participe-t-elle-la-mondialisation>

11 janvier 2018, web, webinar de présentation de l'ouvrage "Polyphenols: Properties, Recovery and Applications", <https://www.iseki-food.net/webinar/6082>

12 janvier 2018, Paris, le département Chimie de l'ENS organise la 17^e journée en histoire des sciences et épistémologie « Raconter l'histoire des sciences », inscriptions stephanie.benabria@ens.fr

19 janvier 2018, Paris, Formation Futuribles "Introduction à la démarche prospective", <http://r.aboreport.fr/track/click/sg23b4hyqdmuvd>

24-25 janvier 2018, Paris, Arvalis organise le colloque de l'innovation céréalière, <http://www.phloeme.com/>

28-31 janvier 2018, Cologne, Prosweets, www.prosweets.com/Prosweets/index-2.php

1-2 février 2018, Rouen, Formation proposée par le LEMPA "Réduire les el dans le pain : diminution & substitution". labo@lempa.org

2 février 2018, Paris, Les Agoriales de l'Acia, acia@agroparistech.fr

3-6 février 2018, Paris, Européen, <http://www.europain.com/fr>

15-18 février 2018, Sharm el Sheik, Egypte, 1st International Conference of the Egyptian Society of Food Safety, https://drive.google.com/file/d/0B_OVnfGrBiSneENrcl0cVNMU0k/view, https://drive.google.com/file/d/0B_OVnfGrBiSnM2FXyzVrcXF2YTg/view

13-15 mars 2018, Rennes, CFIA Rennes 2018, melanie.perrin@gl-events.com

27-29 mars 2018, Rueil-Malmaison, Solid-Liquid Interfaces: Challenging Molecular Aspects for Industrial Applications (SLIMAIA), <http://r.emailing.ifpen.com/track/click/83rm4rh1z9zd>

30 avril-4 mai 2018, San Sebastian, Spain, ICOME 18 International Conference on Materials and Energy 2018 (abstract due 19 November 2017). <http://icome18.lmt.ens-cachan.fr/>

20-23 mai 2018, Florence, ISCRE 25 25th international symposium on chemical reaction engineering "Engineering the chemical transformation by bridging science and technology", <http://www.aidic.it/iscre25/>

10-13 juin 2018, Graz, Autriche, ESCAPE 28 28th European symposium on computer aided process engineering, <https://www.tugraz.at/events/escape28/>

20-21 juin 2018, Rome, The Commodity and Energy Markets Association Annual Meeting 2018, <http://click.icptrack.com/icp-relay.php?r=77392011&msgid=677504&act=9P9B&c=1093278&destination=http%3A%2F%2Fcem2018.uniroma1.it%2F>

3-5 juillet 2018, Stuttgart, 5^{ème} conférence internationale iseki-food "The Food System Approach – New Challenges for Education, Research and Industry", <http://isekiconferences.com/stuttgart2017/>

3-5 juillet 2018, Compiègne, 9^{ème} colloque "Science et Technologie des poudres" (STP2018), <https://www.utc.fr/colloque-stp.html>

9-12 septembre 2018, Toulouse, 16^{ème} Conférence sur le mélange, <http://inpact.inp-toulouse.fr/MIXING16/>

16-19 septembre 2018, Florence, Distillation et absorption 2018, <http://www.aidic.it/da2018/>

23-27 octobre 2018, Vashi, Mumbai, 19th IUFOST World Food Science and Technology Congress, <https://iufost2018.com/>

6-8 novembre 2018, Nantes, 32nd EFFoST Intern. Conf. sur le thème "Developing innovative food structures and functionalities through process and reformulation to satisfy consumer needs and expectations", <http://www.fffostconference.com/>



INFORMATIONS DIVERSES

• PRIX

Ne pas oublier Prix Marcel LONCIN 2018 !! Préparez vous !

• POSTES À POURVOIR

This month's issue of AcademicKeys' e-Flier for Sciences features 42 faculty openings, 9 senior administrative positions, and 10 post-doc opportunities and links to hundreds more positions in higher education <http://sciences.academickeys.com/>

• PUBLICATIONS

Lettre d'actualité ANIA de novembre avec la signature de la charte d'engagements, pour faire respecter l'esprit de la loi en matière de négociations commerciales, la relance de l'observatoire des négociations commerciales, le lancement du programme "qu'est-ce qu'on mange ?", l'accompagnement des entreprises agroalimentaires aux Etats-Unis, le renouvellement du soutien à l'open agri-food d'Orléans, <https://us11.campaign-archive.com/?e=8214c8ece5&u=4acc9ae685e3ce7401cf1f36e&id=d358f1d29e>

François Mariotti « *Vegetarian and Plant-Based Diets in Health and Disease Prevention* », Edition Academic Press, <http://alimentation-sante.org/vegetarian-and-plant-based-diets-in-health-and-disease-prevention/>

Fabrice Nicolino, « Lettre à une petiotte sur l'abominable histoire de la bouffe industrielle », éditions Les Echappés, <https://lesechappes.com/fr/petiotte>

François Purseigle, Geneviève Nguyen, Pierre Blanc, « Le Nouveau capitalisme agricole : De la ferme à la firme », Presses de Sciences Po, <http://www.pressesdesciencespo.fr/fr/livre/?GCOI=27246100509220%20>

« Millennials : ces consommateurs innovants d'aujourd'hui », Qui sont-ils ? Quels sont leurs facteurs d'influence, leurs comportements de consommation, leurs attentes... Quel marketing les touche et quelle prospective peut-on en attendre à l'horizon 2025. Destinée aux professionnels qui formulent, innovent, communiquent, tentent de comprendre plus et mieux ces nouveaux individus, l'étude propose une immersion dans cette génération, afin de mieux répondre à leurs attentes. Edition NutriMarketing alix@nutrimarketing.fr

Jean-François Desessard et Sophie Nicklaus « L'alimentation des enfants racontée aux parents » donnez à votre enfant le goût de bien manger, Éditions Quæ

Deuxième numéro de Sésame avec des articles sur le bien-être animal le prix du lait, le bio ou encore l'artificialisation des terres, http://controverses-de-marcillac.eu/sesame/sesame-N2_nov2017-web.pdf

NewsLetter de l'Anses d'octobre avec notamment l'expertise de substances chimiques susceptibles d'être des perturbateurs endocriniens et l'antibiorésistance en santé animale, http://tr.anses.fr/redirectUrl?GV1=URFK06L002ZUG002RJ1Y80&targetUrl=https%3A%2F%2Fwww.anses.fr%2Ffr%2Fliste-actua-lites&h=e1e4c9aaee0227e8dd3fd44da03fb71&linkid=002UWL_57

[290393&type=external&source=html&uk=17e486f35b87f0913898e5614bc359fe&cardId=d9964767d8372858f344b116721a573f&domainId=b4f879e733328f3870e0c3973e68201a&flag=1](http://www.anses.fr/fr/system/action?action=afficheDocument&documentId=290393&type=external&source=html&uk=17e486f35b87f0913898e5614bc359fe&cardId=d9964767d8372858f344b116721a573f&domainId=b4f879e733328f3870e0c3973e68201a&flag=1)

Le n°97 de la lettre aux entreprises de l'Inra avec la fermentation au service des spécialités « laitières » alternatives, à base de protéines végétales, des pâtes aux légumineuses adaptées aux besoins des seniors, I-Ferm : les savoir-faire et les outils de fermentation pour les industriels, http://www.aspmail.info/click.php?url=LOL23BOP3ADSE62DND3CILN54I&url2=tA3p0FVD2GBNTwx4HwnsmHtr0Eazaz.B3/3R9st0Ea-ex02stug8D2GW/_sr2zD2Gz6smqA3es0KGFmMizeu18s-b2EBeo18spsu9ss0EaQan-yunfBNTNM9z-tsq61itqIN7_ELF7

La newsletter de l'EFCE de novembre : un numéro spécial récompenses, à réclamer à l'Acia

Toutes les publications récentes sur l'alimentation, (production, recherche, économie...) sur la lettre de veille du ministère <http://agriculture.gouv.fr/centre-d-etudes-et-de-prospective>

Toutes les publications de fond en bioéconomie sur le site web du CLUB des Bioéconomistes <http://leclubdesbioeconomistes.com>

• DIVERS

Grace aux croates qui ont pu prouver que les feuilles de stevia étaient consommées avant 1997 en Croatie, la législation évolue. En effet, les feuilles de stevia sortent de la procédure novel food ce qui simplifie les mises en marche. Et les industriels vont sauter sur l'occasion pour proposer des feuilles de stevia séchées à inclure dans les sachets de tisanes ou de thé pour sucrer naturellement les boissons, http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm

Glyphosate: les étranges zones d'ombre du Centre international de recherche sur le cancer, <http://www.lopinion.fr/edition/autres/glyphosate-etrange-zones-d-ombre-centre-international-recherche-137417>

Vers une définition européenne pour les produits alimentaire végétariens et végétaliens, la commission Européenne annonce qu'elle entamera le processus d'établissement d'une définition légale de la nourriture végétarienne et végétalienne en 2019, <http://www.classe-export.com/index.php/pays/22265-vers-definition-europeenne-produits-alimentaire-vegetariens-vegetaliens/>

Une étude indique qu'il ne suffit sans doute pas de tous devenir végétariens pour sauver la planète de la cuisson lente et l'humanité de la faim, <http://www.sciencemag.org/news/2017/11/what-would-happen-if-all-americans-went-vegan>

Annnonce Anses ; Eaux destinées à la consommation humaine : le traitement aux orthophosphates diminue la concentration en plomb de l'eau distribuée mais ses impacts doivent être mieux connus, <http://tr.anses.fr/redirectUrl?GV1=URFK06L003091002RJ1Y80&targetUrl=http%3A%2F%2Fbv5.mperf.com%2Fform.aspx%3FGV1%3DURFK06L0000003091002RJ1Y8000STQ&h=c2225862e69fd157d9659b1d4085b6e5&linkid=page%20mi-roir&type=form&source=html&uk=17e486f35b87f0913898e5614bc359fe&cardId=d9964767d8372858f344b116721a573f&domainId=b4f879e733328f3870e0c3973e68201a&flag=1>

Les aides à l'export vont faire l'objet d'une modernisation. C'est en tout cas le souhait de BPI qui présente à la DG Trésor et au ministre

de l'Europe et des Affaires étrangères un projet qui semble avoir du mal à voir le jour, <http://tracking.classe-export.fr/Clic/5903508/498/108881945C4F26FE64322EF1E757FFA3/zoom?redirect=http%3a%2f%2fwww.classe-export.com%2findex.php%2factus%2factualite%2f22500-grandes-manoeuvres-aides-a-export%2f>

Par une ordonnance statuée en référé, le tribunal de Nice a ordonné la **suspension de deux autorisations** de mise sur le marché délivrées en septembre dernier par l'Anses pour les produits **Closer et Transform**. L'Anses prend acte de cette décision. <http://tr.anses.fr/redirectUrl?GV1=URFK06L0030EA002RJ1Y80&targetUrl=http%3A%2F%2Fbv5.mperf.com%2Fform.aspx%3FGV1%3DURFK06L00000030EA002RJ1Y8000STQ&h=fc676a3fa1b9796f920a256fca498c7&linkid=page%20mi-roir&type=form&source=html&uk=17e486f35b87f0913898e5614bc359fe&ardId=d9964767d8372858f344b116721a573f&domainId=b4f879e733328f3870e0c3973e68201a&flag=1>

• NOUVELLES DES ASSOCIATIONS

Publication de la plaquette de **présentation du FFAS**, http://alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2016/04/220115_VdefplaquetteFFAS_NLMai1.pdf

FFAS - Newsletter Novembre 2017, avec les comptes-rendus des conférences "nutrition et systèmes alimentaires : présentation du rapport et premières discussions", "Quelles innovations pour l'alimentation de demain?", "Programmes alimentation / activité physique en France et en Europe", et l'annonce des événements de novembre et décembre, <http://info.alimentation-sante.org/trk/74022/4031/500000667/7776/768/75f8d653/?s=fbf-1e60-2371-75f8d653-300>

• NOUVELLES DES "ENTREPRISES"

Aromatech ouvre une unité de production en Thaïlande, <http://www.classe-export.com/index.php/actus/22159-aromatech-ouvre-unite-de-production-thaïlande/>

LIS vient d'inaugurer sa **nouvelle usine en Pologne** qui comprend un **nouveau tour de séchage** « High care », un nouveau laboratoire et la 1^{ère} tranche de son dispositif de traitement des eaux résiduelles. LIS devient un incontournable dans le séchage à façon et dans la mise en forme de poudre (granulation, encapsulation) en Europe. Grâce à la certification « high care », elle permet de répondre aux standards Babyfood et produits sensibles. www.lesaffre-ingredients-services.com

SES-imagotag annonce la signature avec Hussmann Australie, leader pour les solutions et les services de **réfrigération** et de gestion de la chaîne du froid dans le pays, d'un accord commercial pour y lancer

une plateforme IoT destinée aux distributeurs, <http://www.classe-export.com/index.php/pays/22392-imagotag-accord-commercial-hussmann-australie/>

Dominique Duprat est nommé Directeur général chez **Delpeyrat**

Cécilia Cassou-Deleau est nommée Directrice commerciale chez **Mars Chocolat France**.

• INTERNATIONALE

L'Institut Paul Bocuse plébiscité par les professionnels de l'hôtellerie mondiale, <http://www.classe-export.com/index.php/pays/22363-linstitut-paul-bocuse-plebiscite-professionnels-de-lhotellerie-mondiale/>

Premier classement mondial des économies en fonction de leur ouverture à la **responsabilité** sociétale des entreprises (RSE) publié par l'Institut Respeco, <http://www.classe-export.com/index.php/actus/22140-burkina-faso-roi-de-rse-afrique/>

La startup chinoise BingoBox a installé à Shanghai sa **première épicerie entièrement** automatisée, et donc sans caissier(e), en août 2017, en collaboration avec le distributeur français Auchan, <http://www.classe-export.com/index.php/actus/22145-chine-prend-tete-de-course-aux-epiceries-automatiques/>

L'accord CETA UE-CANADA plus difficile à mettre en place que prévu, Comme toujours dans ce type d'accord, c'est l'agriculture, l'environnement ou encore la santé publique qui posent problème. En France, c'est un front uni des différentes composantes de l'écologie qui émet des réserves quant à la pertinence de l'accord notamment sur les cultures OGM et sur les hormones dans les élevages d'animaux, <http://www.classe-export.com/index.php/lettreinternationale/22157-laccord-ceta-ue-canada-plus-difficile-a-mettre-place-prevu/>

Le Japon autorise à nouveau les importations de volaille et foie gras français, <http://www.classe-export.com/index.php/pays/22204-japon-autorise-a-nouveau-importations-de-volaille-foie-gras-francais/>

Sénégal : vers l'autosuffisance alimentaire ? Coup de chance d'une saison pluvieuse ou fruit d'une volonté de valorisation ? Cette année, la production de pratiquement l'ensemble des filières agricoles au Sénégal ont augmenté de manière très remarquable, <http://www.classe-export.com/index.php/pays/22382-senegal-vers-lautosuffisance-alimentaire/>

A growing number of young Americans are **leaving desk jobs to farm**, https://www.washingtonpost.com/business/economy/a-growing-number-of-young-americans-are-leaving-desk-jobs-to-farm/2017/11/23/e3c018ae-c64e-11e7-afe9-4f60b5a6c4a0_story.html?undefined=&utm_term=.d459d3bf91b1&wpisrc=nl_most&wpm=1

NOUS CONTACTER

Par mail :

agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr

Par téléphone :

Alexandra au 03 80 77 25 32

Virginie au 03 80 77 40 96

Par courrier :

AgroSup Dijon Alumni

Tour Demeter - Hall

26 boulevard du D^r Petitjean

21000 DIJON

Fermeture du bureau
de l'association du
21 décembre 2017 au
07 janvier 2018 inclus



AGROSUP DIJON ALUMNI

Tél. 03 80 77 40 96 ou 03 80 77 25 32

E-mail : agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr

APPEL À COTISATION 2017 (pour une durée d'un an - 365 jours)

COTISATION (cochez la case correspondante) :

- | | | |
|----------------------------|----------|--|
| - Tarif normal | 50 Euros | <input type="checkbox"/> |
| - Tarif couple | 70 Euros | <input type="checkbox"/> |
| - Tarif retraité | 35 Euros | <input type="checkbox"/> |
| - Tarif demandeur d'emploi | 25 Euros | <input type="checkbox"/> (Joindre justificatif) |
| - Tarif réduit 4A | 8 Euros | <input type="checkbox"/> |

RÈGLEMENT

par CARTE BANCAIRE

Depuis le site internet de l'association, après avoir créé un compte. Le paiement est sécurisé.

www.alumni.agrosupdijon.fr -> ESPACE ADHÉRENT

Si vous rencontrez des difficultés pour vous identifier n'hésitez pas à contacter le bureau du secrétariat agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr

par CHÈQUE BANCAIRE OU POSTAL à l'ordre de AGROSUP DIJON ALUMNI

à adresser avec la fiche complétée à AgroSup Dijon Alumni – Tour Déméter 26 bd Docteur Petitjean –BP 87999 21079 DIJON CEDEX

par VIREMENT BANCAIRE

Si vous choisissez ce mode de paiement, merci de communiquer les informations demandées ci-dessus par mail : agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr

BNP PARIBAS Agence : DIJON FACULTES, 12 bd de l'Université, 21000 DIJON

Domiciliation :

Agence : DIJON FACULTES (01288)

IBAN : FR76 3000 4012 8800 0037 1999 402

RIB : 30004 01288 00003719994 02

BIC : BNPAFRPPDIJ

DONS

Vous ne voulez pas devenir adhérent de l'association mais vous souhaitez quand même apporter votre contribution, Vous pouvez effectuer un don (en nature ou en espèces du montant de votre choix). Vous ferez ainsi parti des bienfaiteurs et donateurs de l'association.

MISE À JOUR DES COORDONNÉES

Informations personnelles

NOM de NAISSANCE :

NOM MARITAL :

PRENOM :

Mail :

Tél. portable :

Tél. fixe :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Année de Promo.:

Formation : Initiale Continue

Spécialité : Agronomie Agroalimentaire

Master Matea

Mastère spécialisé : CCIV MESB ACTERRA MIP

Informations professionnelles

Raison sociale : Secteur d'activité :

Adresse : Fonction :

CP :

Ville :

Mail :

Tél. portable :

Niveau d'autorisation des coordonnées : (A compléter obligatoirement en vertu des obligations CNIL)

J'autorise la publication de mes informations personnelles oui non

J'autorise la publication de mes informations professionnelles oui non

Je souhaite recevoir l'annuaire sous format papier oui non