

## LE MAGAZINE D'INFORMATION DE VOTRE ASSOCIATION

Janvier 2019



**SAVE THE DATE**  
**FOOD USE TECH**  
**19 et 20 septembre**  
**2019 au Palais des**  
**Congrès de Dijon**

Page 25

**AGROSUP DIJON INTÈGRE LE**  
**CLASSEMENT DE SHANGHAI !** Page 20

**RETROUVAILLES 2018**

Promotion ENITA 1977

Promotion APPERT 1970

Pages 03 et 04



**Didier TOUBIA (ENSBANA 1995 ) est** Page 17  
**le pdg de la start-up Aleph Farms.**



BIENPUBLIC.COM

**L'ancien élève d'AgroSup Dijon a commercialisé**  
**son premier morceau de viande artificielle**

Nous en parlons le 3 septembre dernier. Didier Toubia,  
pd-g d'Aleph Farms et ancien étudiant d'AgroSup Dijon,  
était sur le ...

**Caroline VALENTIN**  
**et Mathilde BERCIS**  
(étudiantes en 2<sup>e</sup> année)



**AgroSup Dijon Alumni**  
**au 4L Trophy 2019**

Page 12



**RÉTROSPECTIVE**  
**SEPTEMBRE -**  
**NOVEMBRE 2018**

- FOOD USE TECH
- ALL PROMO GAMES
- FORUM ENTREPRISES

Page 09



Le premier TEDxAgroSupDijon  
s'est déroulé fin novembre.

Page 19

**PAROLES DE DIPLÔMÉ** Page 07

**LAURENT JOLIVET**  
**ENSBANA 1981**

Président Fondateur du Groupe POPY



Pour nous faire découvrir votre métier,  
envoyez vos articles au secrétariat.

**SOMMAIRE**

Appel à cotisation 2019	page 03
Retrouvailles 2018	page 03
Vos belles années	page 05
Paroles de diplômé	page 07
L'Atelier à Croc	page 08
Rétrospective	page 09
On en parle...	page 11
L'AGROS'4L Trophy 2019	page 12
Revue de presse	page 13
Carnet noir	page 18
Perdus de vue	page 18
Info AgroSup Dijon	page 19
Classement de Shanghai	page 20
Masters internationaux	page 21
Chaire Tech AgroSup	page 23
TEDx AgroSup Dijon	page 24
Voyage 3A Ingénierie élevage	page 25
Voyage 2A Agronomie	page 25
Agenda 2019	page 26
Information association	page 27
Nous contacter	page 27

Retrouvez-nous sur :



AgroSup Dijon Alumni



Facebook



LinkedIn



Twitter



Viadeo



## APPEL À COTISATION 2019

### Cotisation 2019 : c'est parti !

L'année dernière, notre association de diplômés a connu une grande évolution en rejoignant la fédération Uniagro. Après plusieurs mois de mise en place, les services proposés par AgroSup Dijon Alumni sont complètement disponibles pour les membres cotisants : annuaire, offres d'emploi, webinar Carrière, entretiens individuels, tests en ligne ...

Grâce à cette nouvelle dimension, vous pouvez également être en réseau avec les ingénieurs Agros de Paris, Nancy, Rennes, Montpellier ou Toulouse dans le cadre des groupes régionaux et des groupes thématiques (Agro'dirigeants, Agro'Consultant, Agro'entrepreneur, Agro'féminin...).

Pour cotiser, rien du plus simple : le paiement se fait

- soit en ligne via ton espace personnel <https://dijon.uniagro.fr/gene/main.php?base=999>

- soit par chèque envoyé à AgroSup Dijon Alumni, 26, Bd Docteur Petitjean, 21000 Dijon.

Dès aujourd'hui, vous pouvez adhérer et bénéficier de l'accès à nos services pour l'année 2019.

De plus, cette cotisation nous permet de faire rayonner notre diplôme et notre école. Ce soutien récompense également l'entrée d'AgroSup Dijon dans le prestigieux classement de Shanghai pour la première fois de son histoire.

Nous comptons sur vous !

Amicalement,

Bertrand AUGUSTIN,  
Président d'AgroSup Dijon Alumni

#### Nos actions 2019

- 4L Trophy (sponsoring - février 2019)
- Food Use Tech Dijon (septembre 2019)
- All Promo Games (septembre 2019)
- Conférence de l'association (octobre 2019)
- Forum Entreprises (novembre 2019)
- Retrouvailles

## RETROUVAILLES 2018



### RETROUVAILLES À PONT-AUDEMER

**25 et 26 août 2018**

A la retraite, la motivation de revoir nos anciens camarades de promo Enita77 a fait que sous l'impulsion de Philippe Bréant, nous nous sommes retrouvés ce dernier week-end d'août à Pont-Audemer (8 + 7 conjoint(e)s). Philippe nous a

reçu avec un excellent accueil dans son lycée de Pont-Audemer. Merci Philippe.

Dans la joie de nous être revus, l'un de nous a proposé de se revoir en Auvergne en 2019, début septembre.

Claude AUBERT (promotion ENITA 1977)

### VISITE D'AGROSUP DIJON AVEC DES AMIS VIETNAMIENS

**04 septembre 2018**

Nous avons eu un entretien très amical et intéressant avec Andrée Voilley (promotion APPERT 1970), secrétaire générale d'AgroSup Dijon Alumni. Nous reviendrons vous voir prochainement. En attendant nous vous envoyons tous nos remerciements.

Thanh NGUYEN VÂN LONG (promotion 1968)



## RETROUVAILLES PROMOTION APPERT (1967 - 1970)

**20 et 21 septembre 2018**

En 1970, les 15 jeunes ingénieurs de la promotion Appert se quittent pour accomplir un destin professionnel, les un(e)s en restant à Dijon ou en France d'autres en parcourant le monde. Durant plusieurs années, nous nous sommes retrouvés à la Pentecôte, mais une dizaine d'années plus tard la tradition s'est perdue. Près de 40 ans se sont écoulés depuis les dernières retrouvailles.... Certains se revoient, d'autres non... Elisabeth FORGET (JAGER) et Jean CHAMOIS ne sont malheureusement plus là pour en témoigner.

Et pourquoi ne pas se retrouver en 2018 ! ... mieux vaut tard que jamais et surtout relancer une dynamique de rencontres régulières ....L'idée était lancée et grâce à l'efficacité du soutien de Virginie (Gestionnaire de l'Association AgroSup Dijon Alumni), à l'appui et aux informations communiquées par Dédée et Pierrot, nous avons pu organiser cette rencontre les 20 et 21 septembre.

Autant dire que la tâche la plus compliquée a été de retrouver des coordonnées fiables pour contacter chacun individuellement. Finalement, 6 d'entre nous ont répondu présent: Andrée VOILLEY, Pierre BEURET, Michel MOUILLET, Paul PERINGER, Dib VITAL et moi. Certains viennent en voisin, d'autres de plus loin (Suisse) et même de beaucoup plus loin (Canada).

Le 20 septembre, le rendez-vous est fixé à 10h15 sur les marches de "l'ENSBANA" pour la photo officielle de la rencontre. C'est avec un grand plaisir que nous rencontrons Madame CARLIER qui nous rejoint pour la photo. Ensuite, après un petit déjeuner d'accueil offert par Virginie, nous sommes conviés à faire une visite "aérienne" très intéressante de l'Université et en particulier des sites d'AgroSup Dijon. Cette visite nous a permis de se rendre compte des changements impressionnants qui ont eu lieu durant ces dernières décennies... On ne se reconnaît plus : par exemple, là où se déroulaient les parties de pétanques et les matchs de foot, c'est maintenant l'une des stations du tram ! ! ! Avant de quitter les lieux : une



Sur les marches de "l'ENSBANA" avec Hélène Carlier, ancien professeur de nutrition à l'ENSBANA



Visite des dolmens à TERNANT (21)



Visite au domaine viticole PANSIOT à CORGOLOIN (21)

petite visite de l'Ecole elle-même ... les différents étages, les trois salles de cours, l'amphithéâtre et l'ex-bibliothèque qui est maintenant devenue une salle informatique : finalement, après plus de 50 ans, peu de changements de l'aspect intérieur des locaux... cependant il faut bien admettre qu'un brin de nostalgie a pu naître en nous.

L'après-midi, nous prenons la direction du Palais des Congrès où nous sommes conviés par l'Association à un buffet et invités à une visite de **Food Use Tech**, Virginie nous ayant offert la possibilité d'y assister gratuitement.



Le soir, nous nous retrouvons dans un lieu sympathique : *la Ferme de Rolle* à TERNANT dans la Bourgogne "profonde", pour le dîner et y passer la nuit pour certains. Avant le repas, un petit tour dans la forêt voisine pour voir deux dolmens, encore plus vieux que les anciens de la promo Appert ! ! ! (4 000 ans) mais tout aussi bien conservés ! ! ! Un chouette repas a permis d'évoquer les nombreux souvenirs et autres anecdotes que chacun avait conservés en mémoire.

Le lendemain matin la visite au domaine viticole PANSIOT à CORGOLOIN (recommandé par Dédée) est très appréciée surtout pour la dégustation d'une quinzaine de vins (le chiffre exact nul ne s'en souvient ... allez savoir pourquoi ! ! ! ). Tout en respirant les effluves du vignoble bourguignon nous nous dirigeons vers le resto "*Au bon accueil, chez la Nono*" à Beaune (recommandé par Pierrot) où bon nombre d'entre nous a pu apprécier la tête de veau sauce gribiche ...En fin de repas, un petit coucou téléphonique, bien sympa, du "*Barbu*" qui, étant retenu, n'a pu se joindre à nous.

Puis chacun a regagné ses pénates en souhaitant se revoir l'année prochaine, si possible plus nombreux.

Bye bye et à bientôt.

Lucien MOUILLET ("Lulu")

PS : Un grand merci à Virginie, Dédée et Pierrot pour leurs aides précieuses sans lesquelles je n'aurais pas pu, à distance, organiser ces retrouvailles dans de telles conditions.



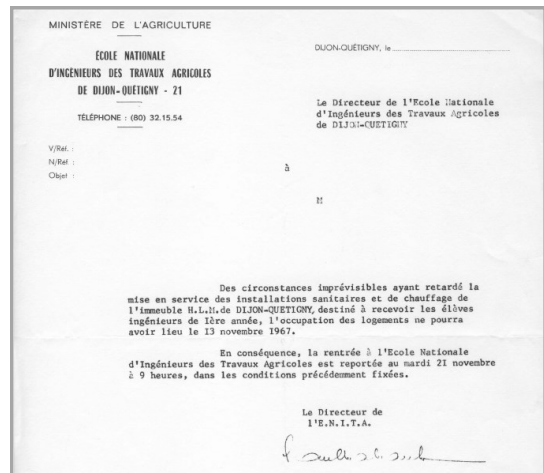
# VOS BELLES ANNÉES

## ENITA rentrée première promo 1967

Report sur report de la date d'entrée en raison des retards de chantier des bâtiments HLM Quetigny, rue des Huches pour y héberger les deux premières promos, sans résidence.

La première promo est donc entrée le mardi 21 novembre 1967, mais le chantier non terminé, la promo a été logée en attendant dans les dortoirs du lycée agricole boulevard Olivier de Serres à Quétigny.

Ce HLM semble avoir été détruit en 2017.



## ENITA sortie Chatillon novembre 1967

Dès le second jour d'entrée à l'Enita fin novembre 1967, toute la première promo a été invitée par le président de la Chambre d'agriculture à une visite à Chatillon sur Seine, le Vase de Vix et visite de l'exploitation de Michel Sordel, Sénateur maire, et du centre de formation et de démonstrations John Deere qu'il hébergeait sur ses terres. Essais des tracteurs de la gamme.

Au volant Annick Dubois, conseillée par Charles Vieudrin.

Copieux déjeuner offert par la Chambre dans un bon restaurant de Chatillon.



## Nuit de l'ENITA

Tract rond de la première Nuit, autorisée dans le hall de l'ENITA Quetigny, autour du patio, après moult réunions d'organisation et de sécurité. Orchestre de Claude LUTER.

Décor des halls par des sculptures réalisées avec des restes de découpe métalliques collectées à l'usine SEB à Selongey. Au petit matin, soupe à l'oignon mémorable épluchée par une vingtaine d'étudiants.



## Les bals de l'ENITA

Tracts d'annonce des deux bals organisés au Cellier de Clervaux. En quelle année? 1968, 1969, 1970 ?

Qui a dessiné ces affiches ?



## ENITA Bizutage rentrée 1968

Défilé en ville en tracteurs prêtés par les concessionnaires jusqu'à place Darcy et Fontaine rue de la Liberté

Dans la petite remorque Pierre Del Porto, Zident de promo 1967. Sous la coiffe de vigneronne : Nicole Bonnot Sauvaget.

Qui portait l'outil ? Qui tirait la remorque ? Gabert ?



Arrêt devant le campus Montmuzard : au volant R. Cappa et Pierre Del Porto avec la casquette. Qui est sur la cabine ?



Marche dans Quetigny

En fond de la première promo : Peronneau, Debroye, Chemin.

Promo 1968-1971 :

J-F. Koehl et F. Midon (chapeau noir) avec les brouettes.

Qui peut identifier les autres personnes ?



## ENITA 1997 RENCONTRE PROMO 1967-1970

Pour célébrer les trente ans de l'entrée à l'Enita en novembre 1967 de la première promo.

Rencontre à l'occasion du bal annuel ENESAD et "pèlerinage" sur les lieux de l'ENITA à Quétigny.

Sur la photo de gauche à droite :

P. Del Porto, A. Rousselin, ?, Y. Chassignet ?, S. Duvauchelle, G. Allo, R. Ronnad, A. Dubois-Codou, G. Grolleau, C. Vieudrin, C. Peronneau, JM. Chemin, et les épouses.



**Nous remercions Pierre DEL PORTO (ENITA 1970) pour sa collaboration à ce numéro.  
Si vous reconnaissez des personnes sur les photos, aidez-nous à les identifier.**

## PAROLES DE DIPLÔMÉ

### LAURENT JOLIVET - PROMOTION ENSBANA 1981 (JUSTUS VON LIEBIG)

*Président Fondateur du Groupe POPY (Charcuteries. 65 M€ CA. 400 personnes)*

Formation : Ingénieur Agro-Alimentaire (ENSBANA 1981)

École Supérieure des Sciences Économique et Sociales (ESSEC A 83)



Après un parcours salarié plutôt orienté en finance comme directeur financier (différents secteurs d'activités et tailles d'entreprises depuis la division peinture et décoration d'un grand groupe international au leader indépendant du recyclage, en passant par l'industrie pharmaceutique), puis DG d'une PME de produits diététiques, je décide de revenir en Agro en entrepreneur.

En 2000, ma première reprise d'entreprise s'appelle POPY. C'est une PME de 30 personnes pour 6 M€ de CA qui fabrique des andouillettes (Andouillettes Lyonnaises à la fraise de veau et Andouillette de Troyes pur porc) à Saint-Quentin-Fallavier (38), près de Lyon. Au dixième rang de son secteur d'activité (production de 1 700 tonnes sur un marché de 20 000 tonnes), j'ambitionne rapidement d'en faire un leader.

Après un travail marketing et commercial efficace pour réveiller la "Belle endormie", des investissements en matériels pour accroître la capacité de production et réduire les coûts, et une gestion financière rigoureuse, les bons résultats me permettent une seconde acquisition dès 2002. Les salaisons BERNAUDEAU consolident notre position en andouillette et nous initient aux bouidins et à la saucisserie. Les mêmes méthodes sont appliquées et le succès est de nouveau au rendez-vous. Puis les acquisitions s'enchaînent à un rythme rapide (La CHAMPENOISE, DUVAL de Paris, CHEDEVILLE, AMAND, BIANIC, JANNAIRE), l'objectif est atteint et nous sommes aujourd'hui le numéro 1 du marché (Andouille - Andouillettes) avec environ 40% du marché national. Nous avons profité de ce développement pour nous diversifier (toutes charcuteries cuites, terrines de la mer et salades traiteur), tout en conservant des méthodes de production traditionnelles où le savoir faire et l'expérience de nos collaborateurs demeurent la clé du succès.

Notre activité répartie sur sept sites en France (Saint-Quentin-Fallavier 38, Troyes 10, Saumur 49, Courcouronnes 91, Vire 14, Morlaix 29 et Beignon 56), dont 4 certifiés IFS, est très orientée vers les produits haut de gamme. Quatre appellations "Véritables" (Véritable Andouillette Lyonnaise, Véritable Andouillette de Troyes, Véritable Andouille de Guéméné et Véritable Andouille de Vire) et sept diplômes AAAAA (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique) viennent couronner nos gammes. Nos produits sont distribués dans tous les circuits, principalement l'hôtellerie - restauration où nous sommes présents en cafeteria comme dans les palaces où chez les étoilés.

Je retiens de ce parcours que notre formation scientifique rigoureuse - j'adresse ici un grand merci à AgroSup Dijon et à tous nos enseignants, complétée par un diplôme en Gestion - Finance - m'a permis d'appréhender tous les aspects de l'entreprise, tant techniques que de gestion/management. J'observe qu'une expérience professionnelle riche (grand groupe et PME), variée (chimie, travaux publics, distribution, pharmacie, agro-alimentaire, recyclage) et à des postes de responsabilités toujours très proches du pouvoir dont j'ai tiré de nombreux enseignements précieux, m'a permis d'avoir une vision complète de notre profession et de mon Groupe, vision que des confrères moins bien formés et moins curieux n'ont pas forcément.



**Nous remercions Laurent pour sa collaboration à ce numéro.**

**Vous souhaitez nous faire découvrir votre parcours ?**

**Envoyez votre article au secrétariat de l'association pour une parution dans le prochain Contact's.**



## QUAND CROC&VIE DEVIENT L'ATELIER À CROC



Anaïs, Fanny et Gabriel sont issus de la promotion AgroSup Dijon 2017

Un an s'est écoulé depuis le Concours Ecotrophéa Europe où nous avons reçu à Londres le prix Coup de Cœur Innovation (lire Contact's n°14). Suite à ce concours, nous sommes trois, Gabriel Bernier, Fanny Rainero et Anaïs Leconte, à avoir eu la volonté de continuer l'aventure et de transformer ce projet en une entreprise.

Début avril, nous avons intégré l'incubateur de la Région Bourgogne Franche-Comté (Dispositif d'Entrepreneuriat Académique de BFC) qui, grâce à une subvention, nous a permis de continuer le développement du prototype (nouvelles recettes, nouveaux goûts et nouvelles formes) en collaboration avec Sayens (ex-Welience) et de créer notre univers de marque. Ainsi, est né l'Atelier à Croc, notre nouveau nom de marque.

Nous avons aujourd'hui trois déclinaisons, le Croc Authentique, le Croc Curry et le Croc Herbes de Provence que nous avons eu l'occasion de présenter lors de la dernière édition de Food Use Tech à Dijon ainsi qu'au SIAL où nous étions présents sur l'espace Future Lab Rising Start-up. Ces deux salons nous ont permis d'avoir des retours sur nos produits mais également sur nos packagings. Deux très belles expériences.

Après un an de développement, nous prévoyons la commercialisation des Croc apéritif en début d'année prochaine en GMS et nous sommes actuellement à la recherche de distributeurs.

Si vous souhaitez nous contacter, vous pouvez nous écrire à [equipe.crocvie@gmail.com](mailto:equipe.crocvie@gmail.com). Vous pouvez également nous suivre sur Facebook ([@AtelierCroc](https://www.facebook.com/AtelierCroc)) et Twitter ([Atelier\\_Croc](https://twitter.com/Atelier_Croc)).



***L'Atelier à Croc vous présente le Croc apéritif, l'alternative santé et savoureuse pour tous vos apéros.***

***Un biscuit soufflé réalisé avec plus de 70% de lentilles et de pois chiches, bon au goût, bon pour soi et bon pour tous.***

***Bon pour la santé avec 90% de matière grasse en moins que les biscuits apéritifs actuels, riche en protéines et en fibres, sans additif et noté A au Nutri-Score, le Croc saura ravir vos papilles sans aucune culpabilité.***

***Egalement vertueux pour l'environnement, les légumineuses utilisées permettent de fertiliser naturellement les sols et limitent ainsi l'utilisation d'engrais chimique et la pollution des nappes phréatiques.***

***Sain et malin, le Croc apéritif se décline en trois goûts : l'Authentique, le Curry, et l'Herbe de Provence. A coup sûr, les Crocs sauront égayer vos soirées aussi bien que vos journées.***

# RÉTROSPECTIVE SEPTEMBRE - NOVEMBRE 2018

## LA FOOD USE TECH

20 et 21 SEPTEMBRE 2018



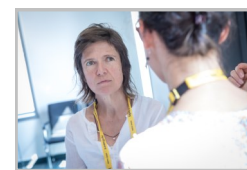
Visite de Delphine Gény-Stephann, secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Économie et des Finances.



*Croc & Vie poursuit son chemin depuis sa création à AgroSup Dijon en 2017.*

*De nombreux anciens étaient présents sur le salon dont Bertrand Augustin (Ensbana 1996), Hélène Poirier (Ensbana 1993), Marie-Pierre Membrives (Ensbana 2002), Anaïs Lecointre (AgroSup Dijon 2017), Fanny Raimero (AgroSup Dijon 2017) et Gabriel Bernier (AgroSup Dijon 2017).*

*Le rdv networking d'AgroSup Dijon Alumni-UniAgro.*



Crédits photos "Grégory Girard / Food Tech"

## LES ALL PROMO GAMES

28, 29 et 30 SEPTEMBRE 2018



Elles ont quitté AgroSup Dijon depuis 6 ans, ils reviennent à Dijon pour la première fois depuis leur diplôme, elles sont plongées dans la rédaction de leur rapport de stage de deuxième année, ils viennent de rentrer en première année d'ingénieur... Il n'y a qu'un seul moment dans l'année où ils peuvent être réunis au même endroit, pour les **All-Promo Games** !

Imaginé et mis en place pour la première fois cette année, cet événement inter-promotions a réuni plus de 150 personnes les 28, 29 et 30 septembre. L'idée ? Inviter tous les élèves, des anciens de l'ENESAD et de l'ENSBANA jusqu'aux tout nouveaux du Cycle Préparatoire Intégré, à venir retrouver leurs collègues et les autres promotions dans l'enceinte même d'AgroSup Dijon.

Quel contenu pour cette première édition ? Le **vendredi soir** ouvrait le week-end avec un **pot d'accueil** convivial, l'occasion pour l'équipe des All-Promo Games de présenter le programme des deux jours et pour l'association Alumni, co-organisatrice de l'évènement, de parler de ses actions. Le **samedi** était une journée placée sous le signe du **sport**. Avec pétanque et molky le matin et sports collectifs l'après-midi, les élèves de toutes les promotions ont pu s'affronter sur tous les terrains ! Pour récompenser tous ces sportifs, rendez-vous avait été donné sur la pelouse de la Tour Déméter pour un **barbecue**, avec notamment de délicieuses salades composées par le Club Cuisine, le tout couronné par une



démonstration offerte par le Club Danse. Pas fatigués ?? Pour se détendre après cette belle journée bien chargée, direction le bar l'Acropole, à cinq minutes d'AgroSup, pour la **soirée** du samedi ! Et pour finir le week-end en beauté, le **brunch** du **dimanche** attendait les lève-tôt sur la pelouse d'AgroSup. Comme bouquet final, une **chasse aux trésors** invitait les plushardis à arpenter les hectares de jardins de l'école, à la recherche des clés de l'établissement mystérieusement disparues.

Ces trois jours inédits ont été orchestrés par une **équipe tout aussi inédite** : les membres d'associations et clubs d'AgroSup se sont réunis pour préparer, financer eux-mêmes et encadrer ces All-Promo Games, mêlant pour la première fois des piliers de l'AS, du BDE, d'Agrologique, d'ISF, de Solid'Agro... et même des clubs Sono, Supporter, Danse, Cuisine et de l'Agros'Gazette ! Un travail de coordination et d'organisation titanesque dans des délais très serrés, mais qui se solde par un événement convivial et joyeux, où chaque participant a pu profiter de son week-end comme il l'entendait.

Avec tous les retours positifs et tous les encouragements que nous avons pu recevoir, **l'équipe tenait à remercier tous les participants** qui ont fait le déplacement pour profiter du week-end avec nous, **ainsi que**

**tous les bénévoles** qui se sont activés autour de cet événement. Nous n'avons plus qu'un seul souhait : **que les All-Promo Games reviennent très vite, avec une toute nouvelle équipe dirigeante et encore de beaux moments inter-promos ! Alors Save the date, elle vous sera donnée très bientôt !**



## LE FORUM ENTREPRISES

### 29 NOVEMBRE 2018



Crédits photos Clarisse Nunez/UniAgro, Virginie Perchet/AgroSup Dijon Alumni, Pierre Dubuisson/AgroSup Dijon Alumni.

## ON EN PARLE...

Stéphanie MATHEY (ENESAD 2003), est devenue bistrotière après une carrière comme responsable qualité dans la grande distribution. Elle gère désormais 3 bars situés dans des quartiers populaires parisiens.

Découvrez le reportage AFP sur



AFP

Ajoutée le 10 oct. 2018



Ecolo, femme, bac + 6, elle révolutionne le bistrot à papa

Chasse au gaspillage, souci de développement durable, gestion digitale des plannings: à la tête de trois bars de quartiers populaires parisiens, Stéphanie Mathey est fière d'être "bistrotière", un métier très masculin que cette écolo convaincue révolutionne par petites touches.

Présentation de l'Atelier à Croc au SIAL 2018 par Gabriel BERNIER (promotion 2017).

Retrouvez l'interview sur



SIAL Paris

Ajoutée le 21 oct. 2018

Jeanne Baron - Journaliste  
Gabriel Bernier - L'atelier à Croc

The slide is titled 'Pitch start-up L'atelier à Croc' and is set against a yellow background. It features a small photo of Gabriel Bernier on the left. The main content is divided into two columns: 'CONCEPTS' and 'TARGETS'. Under 'CONCEPTS', there are three items: 'Crispbreads' with a crispbread icon, 'Complete shapes' with a cluster of nuts icon, and 'Filled crisp' with a crisp icon. Under 'TARGETS', there are three items: 'Sunday Sportman' with a person running icon, 'Eco-friendly young parents' with a family icon, and 'Active elderly persons' with an elderly person icon.

Pitch start-up L'atelier à Croc

Adrien TROUVADIS (promotion 2018) a profité de son séjour académique en Argentine pour prolonger son implication associative avec Action contre la faim.

Retrouvez la vidéo sur



Señal U

Ajoutée le 29 nov. 2018





## AGROSUP DIJON ALUMNI SPONSORISE L'AGRO'4L



### L'Agros'4L : AgroSup Dijon Alumni au 4L Trophy

*Caroline Valentin et Mathilde Bercis, étudiantes, étudiantes en 3<sup>ème</sup> année d'Agrosup Dijon, vont participer du 21 février au 3 mars 2019 au 4L Trophy, un rallye raid aventure 100% étudiant se déroulant sur les pistes marocaines. Elles nous racontent le début de leur aventure.*

"Tout a commencé lorsque nous avons décidé l'année dernière de participer au Raid 4L Trophy 2019, raid solidaire et humanitaire. A bord d'une Renault 4L les participants parcourent plus de 6000 km entre l'Espagne et le Maroc avec une partie dans le désert marocain. Les fonds récoltés lors de l'évènement servent à aider les enfants de la province d'Errachidia au Maroc, grâce au partenariat entre le Raid 4L Trophy et l'association Enfants du Désert.

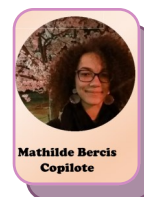
Après avoir obtenu l'autorisation d'AgroSup Dijon de participer au raid, nous avons commencé par créer notre association L'Agros'4L. Pour financer notre projet, nous avons débuté par la recherche de sponsors ce qui fut relativement complexe compte tenu du fait que nous étions à l'étranger pour notre stage de 2<sup>ème</sup> année. Notre premier sponsor a été la Mairie de Saint-

Broing - les - Moines, ville natale de Caroline, ce qui amorcé le début de notre aventure. Nous avons également créé sur Ulule une cagnotte participative qui nous permis d'acheter notre 4L, nommée Cathilde par nos followers sur Facebook. Aujourd'hui ce sont sept sponsors qui ont également décidé de nous accompagner dans notre projet. Remercions encore une fois Métarom, MSC (Mécano Soudure Chevallier), MW Recyclage, la Mairie de Bagneaux - sur - Loing, Protecable, MPA (Multi Passion Adhésif) et bien sûr AgroSup Dijon Alumni.

Toute la mécanique de la 4L nous a été offerte par MSC qui nous a refait entièrement l'électricité, le châssis et nous a acheté de nombreuses pièces pour préparer le véhicule pour son prochain voyage. Le week-end dernier nous avons participé à un stage de mécanique chez Norauto à Quetigny pour nous préparer à affronter les pannes les plus courantes au cours du raid. En ce moment, notre 4L est en train de se faire toute belle grâce au sponsoring de MPA qui nous recouvre entièrement la voiture et nous colle les encarts sur la voiture.

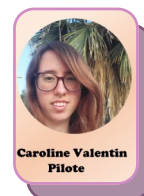
Prochainement, nous allons organiser des collectes d'affaires sportives, de fournitures scolaires (hors livres français) et de nourritures (denrées non périssables) pour les emporter et en faire dons à l'association Enfants du Désert.

A très bientôt !"



Mathilde Bercis  
Copilote

L'ÉQUIPAGE  
4L TROPHY 2019



Caroline Valentin  
Pilote

# Une bactérie pour **soigner l'intestin**

Nextbiotix, start-up issue notamment d'AgroSup Dijon et de l'université de Bourgogne, vient de lever 7 millions d'euros pour mettre au point une thérapie innovante contre les maladies inflammatoires chroniques de l'intestin.

**A**u cours de leurs recherches sur les maladies affectant l'intestin (la maladie de Crohn par exemple), une équipe de chercheurs – Harry Sokol, professeur en gastro-entérologie à l'hôpital parisien Saint-Antoine, Philippe Langella, directeur de recherche au centre Inra de Jouy-en-Josas, et Patrick Gervais, professeur émérite en génie des procédés à AgroSup Dijon – s'est aperçue qu'une bactérie, habituellement présente en abondance chez tous les sujets sains, était au contraire quasiment absente chez les malades. Elle a identifié les propriétés anti-inflammatoires et anti-douleur de cette bactérie baptisée F-Prau, dont elle entend faire un médicament.

Pour poursuivre le projet, actuellement en phase préclinique, la société Nextbiotix, créée fin 2016 et dont le siège se trouve à Dijon, vient de lever 7 millions d'euros auprès d'investisseurs et a signé cet été une convention avec Sayens, cellule de transfert de technologies du Grand Est. « *La particularité de notre projet, c'est qu'il est issu d'observations faites chez l'homme dès le départ, et non chez l'animal comme c'est le cas habituellement, explique Benjamin Hadida, président de Nextbiotix. Pour avancer, notamment sur les aspects de production, nous comptons nous appuyer les compétences uniques développées par nos partenaires de Dijon.* »



nextbiotix.com

Retrouvez ces articles dans  
le magazine Dijon métropole  
Été 2018 - #46



**FRANÇOIS ROCHE-BRUYN**  
DIRECTEUR GÉNÉRAL D'AGROSUP DIJON

## Une reconnaissance internationale

AgroSup Dijon, l'institut national supérieur des sciences agronomiques de l'alimentation et de l'environnement, figure dans le top 25 du classement U-Multirank établi par l'Union européenne. Alors que ce classement donne une visibilité internationale à l'établissement d'enseignement supérieur dijonnais, AgroSup brille dans deux des dix catégories présentées. L'école d'ingénieurs s'illustre ainsi sur le sujet de l'orientation internationale de ses étudiants : le cursus proposé permet de réaliser tout ou partie de sa scolarité à l'étranger. En matière de publications scientifiques, le palmarès souligne la capacité d'AgroSup à ne pas se limiter aux frontières des disciplines. « *Grâce à ce classement, nous pouvons attirer de nouveaux talents, qu'ils soient étudiants ou enseignants-chercheurs. C'est un outil de rayonnement tant pour l'école que pour le territoire* », précise François Roche-Bruyn, directeur général d'AgroSup Dijon. Référence internationale dans le domaine des sciences agronomiques et agroalimentaires, l'école supérieure accueille chaque année environ 1 000 étudiants.



BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ SANTÉ

# Des chercheurs dijonnais lient obésité et salive



■ Des chercheurs dijonnais ont mis en évidence un lien entre la composition salivaire et la perception du gras. Cela pourrait expliquer la surconsommation d'aliments riches en graisses chez certains. Photo d'illustration Kesu01/Stock.com

Selon le professeur Philippe Besnard, d'AgroSup Dijon, la composition de notre salive pourrait jouer un rôle déterminant dans nos choix alimentaires.

Certaines personnes obèses ont tendance à surconsommer des aliments riches en graisses. Si l'origine de ce comportement n'a pas encore été formellement démontrée, des pistes de recherches ont été dégagées grâce à différentes études. À AgroSup Dijon, une équipe du centre de recherche Inserm (Institut national de la santé et de la recherche médicale) UMR 1231, sous l'impulsion du professeur Philippe Besnard, a décidé de s'intéresser à l'obésité en examinant ce qu'il se passe dans notre bouche. Pour ce faire, les scientifiques se sont intéressés à deux paramètres. D'abord, ils ont analysé la composition de la salive et de la flore bactérienne orale d'adultes de poids normal – avec un indice de masse corporelle (IMC) inférieur à 25 kg/m<sup>2</sup> – et d'adultes obèses (IMC supérieur à 30 kg/m<sup>2</sup>). Puis, ils ont observé leur sensibilité au gras en mesurant leur seuil de perception d'un lipide modèle très courant dans l'alimentation, appelé acide linoléique.

« Nous avons constaté qu'environ 50 % des individus obèses percevaient mal, voire pas du tout, ce lipide. Cela résulte probablement d'une composition salivaire et bactérienne spécifique », explique le professeur Philippe Besnard. Les chercheurs ont remarqué que ces personnes présentaient notamment un flux salivaire plus élevé et avaient une diversité bactérienne plus importante que les individus obèses percevant bien le goût du gras.

## Ce manque de sensibilité pourrait expliquer une surconsommation de gras

« Dans une étude précédente, réalisée avec les mêmes volontaires, nous avons montré que ceux qui détectaient mal les lipides surconsommaient des aliments gras. On peut alors penser que la composition du micro-environnement oral, en modulant la perception oro-sensorielle des lipides alimentaires, pourrait jouer un rôle déterminant dans nos choix alimentaires », indique le chercheur.

« Corriger ce manque de sensibilité pourrait être un moyen pour ces personnes de consommer moins de gras », avance le Pr Besnard. Avant de mener

## REPÈRES

■ **15 % d'obésité en Côte-d'Or**  
Selon le baromètre santé réalisé par Santé publique France en 2016, 15,4 % de la population souffre d'obésité en Côte-d'Or. En Bourgogne-Franche-Comté, on compte 17,9 % d'hommes obèses contre 15 % de femmes. Le Territoire de Belfort est le département de la région où le taux d'obésité est le plus élevé (23,5 %). En revanche, dans le Jura, on ne recense que 10,3 % de personnes obèses.

■ **Les quinquas sont les plus touchés**  
Les 45-54 ans sont les plus touchés par l'obésité dans notre région (ils représentent 21,2 % des malades, contre 14,2 % à l'échelle nationale). Seulement 4,8 % des jeunes bourguignons (15-24 ans) sont obèses. En France, 6,2 % des jeunes le sont.

les tests sur les humains, cette équipe d'AgroSup a également constaté le phénomène chez les souris. « Plus elles grossissaient, plus elles perdaient leur sensibilité au gras. En maigrissant, elles la retrouvaient », note encore le scientifique. À l'heure actuelle, le laboratoire poursuit cette étude en tentant de déterminer l'impact de la chirurgie bariatrique (chirurgie consistant à restreindre l'absorption des aliments, par la pose d'un anneau gastrique, par exemple) sur la composition buccale chez l'homme et la souris. Les premiers résultats n'ont pas encore été dévoilés.

Alexandra SIMARD

## Le gras, une sixième saveur ?

En 2006, le professeur Philippe Besnard et son équipe ont mis au jour l'existence de la protéine CD36, également appelée *fatty acid transporter* (FAT), au niveau de la papille caliciforme, chez le rat et chez la souris. Il s'agit d'un récepteur permettant de percevoir la présence de lipide au niveau oral. Une sixième saveur gustative aurait-elle été découverte ? Nous disposons déjà de cinq systèmes de réception qui nous permettent de différencier cinq saveurs fondamentales : salé, acide, amer, sucré et umami.



**LE BIEN PUBLIC**  
Edition Dijon 21D Lundi 3 septembre 2018 - 1,10 €

**BIENTÔT DANS VOTRE ASSIETTE**  
**Et voici la viande de laboratoire**



Un ancien étudiant d'AgroSup Dijon produit aujourd'hui de la viande *in vitro*. Il nous explique sa démarche et ses ambitions. Photo d'illustration Philippe BRUCHOT

PAGES 2 ET 3

03/09/2018

Article

“Ancien d'AgroSup, il cultive de la viande en laboratoire”  
page suivante.

**LE BIEN PUBLIC**

**Un Dijonnais nommé à l'Anses**



■ Jacques Greber enseigne depuis 20 ans à Dijon. Photo Y.S.

Enseignant chercheur à AgroSup Dijon, Jacques Greber est, depuis le 1<sup>er</sup> septembre, membre du comité d'experts scientifiques de nutrition humaine à l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). Spécialisé dans les maladies métaboliques et l'obésité, le maître de conférences participera ainsi à la rédaction des avis et recommandations alimentaires de l'institution. « Notre mission est d'élaborer les apports conseillés pour certaines populations, d'évaluer, par exemple, les nouveaux aliments

et ingrédients qui apparaissent », explique-t-il.

**Des exigences de transparence**

Enseignant depuis vingt ans à Dijon, après avoir fait sa thèse à Toulouse (Haute-Garonne) et un post-doctorat à Lausanne, en Suisse, il cumule ces nouvelles fonctions avec ses cours et activités de recherche, sans décharge. « On a entre douze et quinze réunions par an à Paris, pour rendre compte de notre travail », poursuit le Dijonnais d'adoption. Pour chaque rapport de l'Anses, il faut ainsi préciser le contexte de l'étude, faire le point sur la recherche actuelle et donner son avis final. Une charge de travail supplémentaire, mais qui lui permettra d'aborder des problématiques différentes de son domaine d'expertise. « Cela nous ouvre sur une culture scientifique plus large et enrichit nos enseignements », espère Jacques Greber. Ce mandat de trois ans est placé sous le signe de la transparence. « J'ai beaucoup de collègues qui ne sont pas indépendants, c'est un grand problème pour la science », témoigne-t-il.

04/09/2018

24/09/2018

**04 ÉCONOMIE BOURGOGNE CÔTE-D'OR**

LE BIEN PUBLIC LUNDI 24 SEPTEMBRE 2018

CÔTE-D'OR INNOVATION

**Des anciens d'AgroSup Dijon ont créé des biscuits à base de lentilles**

La Food Use Tech de Dijon fourmille de jeunes talents. Trois anciens étudiants d'AgroSup Dijon se sont lancés dans la fabrication de biscuits apéritifs à base de lentilles.

Tout est parti d'un projet étudiant, initié lors de leurs études à AgroSup Dijon. En 2017, Anaïs Lecointre, 25 ans, Gabriel Bernier, 26 ans, et Fanny Raimero, 25 ans, ont remporté le concours Ecotrophéa avec leurs biscuits soufflés *Croc & Vie*, à base de lentilles. Un chèque de 6 000 € leur a ainsi été attribué. En avril, la start-up a intégré l'incubateur Deca BFC. Pour l'instant, les étudiants proposent deux types de biscuits apéritifs : au curry et au paprika. Un troisième devrait bientôt voir le jour. La semaine dernière, *Croc & Vie* participait à la deuxième édition de la Food Use Tech, à Dijon.



■ En 2017, Gabriel Bernier, 26 ans, Anaïs Lecointre, 25 ans, et Fanny Raimero, 25 ans, ont remporté le concours Ecotrophéa, avec leurs biscuits soufflés *Croc & Vie*, à base de lentilles. Photo A. SI.

Un moyen de gagner en visibilité, car leur objectif est de parvenir à vendre leurs gâteaux en grandes et moyennes surfaces d'ici le dé-

but de l'année prochaine. Pour l'instant, les trois associés comptent démarcher une petite dizaine

de magasins indépendants à Dijon et à Lyon, dans l'espoir qu'au moins un d'entre eux ac-

cepte de signer un contrat d'exclusivité avec *Croc & Vie*.

Alexandra SIMARD



Didier Toubia est le p-dg d'Aleph Farms, une *start-up* dédiée aux technologies de l'agroalimentaire et basée en Israël. Ancien élève d'Agrosup Dijon, il est en train de mettre au point de la viande qui "pousse" en laboratoire. Entretien.

**V**otre *start-up*, Aleph Farms, met au point une des premières *clean meat* (viande propre) au monde. De quoi s'agit-il ?

« Rappelons le contexte. Aujourd'hui, le rendement de la viande bovine est très mauvais, puisque nous mangeons seulement un tiers de la bête, après abattage ; or, l'élevage a un impact environnemental très fort, avec des besoins en eau et en alimentation très élevés. La mission d'Aleph Farms est de développer la culture cellulaire afin de produire un steak sans passer par cette phase d'élevage et d'abattage de l'animal. »

**Il s'agit donc de cultiver de la viande *in vitro* ?**

« Oui, c'est exact. Nous reproduisons un processus naturel, la production de tissus musculaires par un bovin, mais à l'extérieur de l'animal et dans un environnement contrôlé. On appelle cela de la *clean meat* pour plusieurs raisons : cette viande, produite en laboratoire, ne génère que 2 % des impacts environnementaux de l'élevage traditionnel. Elle ne pose pas la question de la condition animale, puisqu'il n'y a plus d'abattage et, enfin, il n'y a presque aucun risque de contamination durant sa production. Aussi, la production du steak est plus rapide, puisque trois semaines seulement seraient suffisantes pour le cultiver, contre un élevage de deux ans pour un bœuf à viande. »

**D'où sont extraites les cellules d'origine pour fabriquer cette viande de synthèse ?**

« Ce sont des cellules que nous extrayons d'un bovin vivant. Nous avons développé une nouvelle approche qui évite d'infliger le moindre mal à l'animal. »

## Une vocation née à Dijon

Didier Toubia a terminé ses études à la fin des années 1990, à Agrosup Dijon. C'est entre les murs de cette école spécialisée en ingénierie de l'agronomie et de l'agroalimentaire qu'il prendra le goût de la R & D (recherche et développement) ainsi que des biotechnologies et de la biochimie. Expatrié en Israël depuis vingt ans, il garde un fort intérêt pour Dijon et sa filière dédiée à la *foodtech*. « Même si je suis géographiquement éloigné, je suis de près ce qu'il se passe ici et je peux affirmer que la Bourgogne est devenue un laboratoire très important de la filière agroalimentaire française, notamment grâce au pôle de compétitivité Vitagora. Je suis souvent de passage en France, pourquoi ne pas repasser bientôt à Dijon ? », témoigne l'entrepreneur. Il promet d'ailleurs de se renseigner sur le salon Food Use Tech, qui se tiendra les 20 et 21 septembre, à Dijon, et qui mettra en avant les *start-up* françaises les plus innovantes en matière d'agroalimentaire.



■ La viande est élaborée *in vitro* en laboratoire, suivant des techniques très précises, c

**Dans le détail, quelle est cette technique ?**

« Elle est encore confidentielle. »

**Cette viande cultivée sera-t-elle dans nos assiettes dans les années qui viennent ou est-ce prématuré ?**

« Pour l'instant, nous arrivons à produire des tissus de petite taille, qui ne sont pas encore assez gros pour être mangés ou vendus. Notre défi est de produire un vrai morceau de viande, et non un steak haché comme certains concurrents, dans moins de trois ans. Ce produit sera mis sur le marché, je pense, courant 2021. »

**L'humanité est-elle prête à cuisiner un steak élaboré en laboratoire ?**

« Nos études de marché ont montré que deux tiers des Européens sont prêts à essayer ce type d'aliments. La *clean meat* n'a pas vocation à remplacer la viande d'élevage, mais peut être une option supplémentaire qui

### LA QUESTION WEB

**Seriez-vous prêt à manger de la viande créée en laboratoire ?**

**4 % OUI ; 96 % NON**

Votants : 2 045

convierait aux flexitariens (végétariens au régime plus flexible). Elle peut aussi séduire les vegans, puisqu'il n'y a plus de traite animale. »

**Qu'en pense la filière agricole ?**

« Justement. Ma société est basée en Israël, parce que c'est le terroir de la *start-up* de l'innovation agroalimentaire. Nous sommes dix chercheurs, et avons levé 2,5 millions de dollars, là-bas, dont des fonds gouvernementaux. En France, cela serait peut-être plus compliqué : la filière élevage est très puissante et peut penser que nous sommes la future concurrence, alors que c'est l'inverse, nous devons travailler ensemble sur ces enjeux. »

**Est-ce aussi une solution future à la malnutrition dans le monde ?**

« Oui, mais dans le long terme. À court terme, les coûts de production seront encore trop élevés pour être accessibles aux pays en voie de développement. »

Propos recueillis par Marie MORLOT



**CÔTE-D'OR**

**L'Atelier à Croc sera présent à la Foire de Dijon vendredi**



■ **Les biscuits apéritifs sont fabriqués à base de lentilles.** Capture d'écran Facebook/L'Atelier à Croc

Vendredi, de 14 à 19 heures et de 20 à 21 heures, la Foire gastronomique de Dijon accueille L'Atelier à Croc, qui propose des biscuits apéritifs soufflés à base de lentilles, présentant d'excellentes qualités nutritionnelles. Pour mémoire, ce sont des jeunes d'Agrosup Dijon qui ont mis au point cette innovation.

www.bienpublic.com



**Les étudiants en agronomie à l'épreuve de la transition écologique**

Les écoles d'ingénieurs agronomes ont intégré les questions environnementales et sanitaires à leurs programmes et confrontent leurs étudiants au terrain.

**Un article à lire dans Le Monde Campus**

**Didier TOUBIA (ENSBANA 1995) est le président directeur général de la start-up Aleph Farms (Israël).**

**Voir également l'article page précédente.**



WSJ.COM

**From Grass-Fed to Lab-Grown: How Meat Is Evolving**

The race is on to create lab-grown meat products. Still, little is known about their...



BUSINESSINSIDER.COM

An Israeli startup with ties to America's most popular hummus brand says it made the world's first lab-grown steak — a holy grail for the...



BIENPUBLIC.COM

**L'ancien élève d'Agrosup Dijon a commercialisé son premier morceau de viande artificielle**

Nous en parlons le 3 septembre dernier: Didier Toubia, pd-g d'Aleph Farms et ancien étudiant d'Agrosup Dijon, était sur le ...

## CARNET NOIR

**Michel DELAVIGNE (ENESAD FC 1974)**

nous a quittés le 26 avril 2018.



**Anne-Claire MIRCHER PECH (ENSBANA 1983)**

nous a quittés le 15 août 2018.

Elle était l'épouse de Bernard PECH (ENSBANA 1983).

## PERDUS DE VUE 1982

• <u>ENSBANA</u>	MARLIN Pascal	DAVID (THIERY) Angela	MICHELS Catherine
BARRE Antoine	PREVAULT Jacques	ADEROLLEZ Laurence	MOCQUET Laurence
BAUDIN François	PUZIN Christian	DUMAS Jean-Pierre	MOREAU Didier
BERAIN Jocelyne	RINGUENET Gilles	DURAND Hervé	MORET Eliane
BESSON Philippe	SECRETIN Bernard	EYERMANN Jean-Georges	MORIN Jean-François
BONNAUD Fabrice	SIMON Jean-Luc	FAUCAULT Luc	PAILLEY Alain
BORDE Christine	SOULET Jean-Paul	FLEURY Bernard	PARISOT Jean-Marie
CALVAR (LE ROUX) Joëlle	THIBAUT Marie-Anne	GAUTHIER Andrée	PARMENTELOT Denis
CHAUMEL Jean-Marie	THOMAS (MARCHAL) Isabelle	GERARD Antoine	PAULIN Sylvie
CHAUTAGNAT Jean-Pierre	TISSERANT (RAMOS) Katia	GIRARD Philippe	PERION Yves
CHOPIN Christine	• <u>ENESAD</u>	GLINEL Pierre	PEULTIER Philippe
CLAUDE Christian	ARNOUX Philippe	GOULIAN Evelyne	PEYROTEL (MIGUEL) Josefina
DERELLE Jean-Michel	ARNOUX (POUZOLS) M-H	GRANGE Jean-François	PLASSIER Jean-Louis
DESIREST Yves	BELUZE Philippe	HARRY Jean-Pierre	POIROT Michel
DUFRIER Jean-Pascal	BERTHE Antoine	HEMAR Etienne	POSTEL François
DUPART Pierre	BRIDERON Jacky	JACQUEMOND François	QUIBLIER Jean-Paul
EBERHARDT (LABUSSIÈRE) Hélène	BROSSE Richard	JOURDAIN Christian	RABOT Cécile
GERBAUX Vincent	CARTAUX Philippe	KERIVEN Marc	REBOULET Marie-Noëlle
HEL-THELIER (HEL) Sylvie	CASSE Monique	LARMARANGE Daniel	RENAULT Didier
HEPPE (LIMOGES) Marie-C	CATTIN Gérard	LE BIHAN Claude	RIOU Jacques
JANNOT Pierre	CHAMBELLAND Elisabeth	LE RESTE (COCHELIN) Nicole	RIVOALAND Véronique
JIWOUA NGOUNOU Céline	CLINKSPOOR Hervé	LEVASSEUR Didier	SALAME Ramon
JUROSZEK Jean-Régis	COPPE Philippe	LUTHEREAU François	SIEBERT Richard
LACOUT Jean-Michel	COUDERC Jean-Yves	MALDONADO Robert	TANTON Christian
LASBLEIZ Jean-Claude	COUDERC Jean-Michel	MARCHADOUR Guy	VIDAL William
	COUHERT Jean Paul	MIAS Pascal	VOUILLOT René



## INFO AGROSUP DIJON



### Visite au Liban

A l'invitation de Michel Afram, PDG de l'IRAL, une délégation d'AgroSup Dijon s'est rendue au Liban fin octobre afin de nouer de nouveaux partenariats.

- Visite de l'Université Saint Joseph- Pr Richard MAROUN, Doyen de la faculté des Sciences de la vie et de la terre - Biochimie
- Visite de l'Université Saint Esprit de Kaslik - Dr Lara WAKIM, Doyenne de la faculté des sciences agronomiques et alimentaires
- Visite de l'Université Libanaise - Dr Samir MEDAWAR, Doyen de la faculté d'Agronomie
- Visite de l'IRAL avec son PDG Michel AFRAM, Tal Amara
- Rencontre avec le Ministre de l'Agriculture M. Ghazi ZAITER et signature de la convention
- Visite de l'École supérieure d'ingénieurs d'agronomie méditerranéenne (ESIA -M), Mme Maya KHARRAT-SARKIS Directrice, Taanayel



### Visite d'une délégation Chinoise

Mardi 6 novembre, à l'initiative de la [COMUE UBFC](#) une délégation de l'université technologique de Qilu (QLUT), Jinan dans la province de Shandong a été accueillie à AgroSup Dijon. A cette occasion nous leur avons présenté notre [Mastere Spécialisé® Connaissance et Commerce International des Vins](#) et nos [masters internationaux](#).



# AGROSUP DIJON INTÈGRE LE CLASSEMENT DE SHANGHAÏ !

Lu pour vous sur le site d'AgroSup Dijon

([www.agrosupdijon.fr](http://www.agrosupdijon.fr))



## AgroSup Dijon intègre le classement de Shanghai !

Notre école, présente dans plusieurs classements internationaux et nationaux cette année notamment U-Multirank et Industrie&Technologie, se distingue de nouveau en entrant pour la première fois dans le prestigieux classement de Shanghai !

Ce classement des meilleurs établissements mondiaux par discipline scientifique dans 54 secteurs, confirme l'excellence et le dynamisme de la recherche menée au sein d'AgroSup Dijon. Notre école performe entre le 71<sup>e</sup> et 100<sup>e</sup> rang mondial, 2<sup>e</sup> pour la France, dans la thématique "food sciences and technology".

51-75	University of Turin		47.8
51-75	University of Vigo		41.7
51-75	University of Zaragoza		45.5
51-75	University Rovira i Virgili		39.8
76-100	Agricultural University of Athens		45.4
76-100	Agrocampus Ouest		40.3
76-100	AgroSup Dijon		40.6
76-100	Aristotle University of Thessaloniki		44.2
76-100	Chung Shan Medical University		40.1
76-100	Iowa State University		52.1
76-100	Islamic Azad University		67.2
76-100	Jiangsu University		44.9
76-100	Jilin University		45.3
76-100	Laval University		42.6

Retrouver l'intégralité du classement de Shanghai dans le domaine "food sciences and technology":  
<http://www.shanghairanking.com/Shanghairanking-Subject-Rankings/food-science-technology.html>

### A propos du Classement de Shanghai :

Apparu en 2003, ce palmarès, établi par un cabinet indépendant (Shanghai Ranking Consultancy) réalise un classement des 500 meilleures universités mondiales. Celles-ci sont classées en fonction du nombre d'élèves ou d'enseignants ayant décroché un prix Nobel ou la médaille Fields en mathématiques mais aussi de chercheurs les plus cités dans les revues scientifiques ou d'articles publiés dans les revues *Nature* et *Science* au cours des cinq dernières années. Le total des points acquis par chaque université dans ces divers critères est pondéré selon le nombre de membres (équivalents temps plein) de cette université.

## DEUX MASTERS INTERNATIONAUX PORTÉS PAR L'UNIVERSITÉ BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ ET OPÉRÉS PAR AGROSUP DIJON ET L'UB



### PRESENTATION

MP<sup>2</sup> est un master de recherche effectué en présentiel sur une période de 2 ans, qui se concentre sur la microbiologie et la physicochimie appliquée aux sciences de l'alimentation et du vin. Ce master a pour but de former des futurs chercheurs ou cadre dans l'industrie agroalimentaire ou viticole.

Dispensé en langue anglaise, et grâce à un semestre effectué dans une université étrangère partenaire dès le M1, il permet aux étudiants de bénéficier d'une forte ouverture à l'internationale. Par ailleurs, pour accentuer la mobilité des étudiants, il est possible de réaliser les 6 mois de stage prévus en M2 à l'étranger.

### COMPETENCES ACQUISES

Le parcours MP<sup>2</sup> vise à former des cadres de l'agroalimentaire. Ce parcours est organisé avec un tronc commun et des options qui permettent aux étudiants de se spécialiser en Recherche et Développement dans les domaines de la microbiologie, du procédé microbiologique ou de la physico-chimie des aliments et du vin.

Selon l'option choisie, ce parcours permet :

- de former des cadres qui participent à la démarche d'innovation de l'entreprise agroalimentaire par la connaissance et la valorisation des flores technologiques microbiennes et des procédés associés.

Dans une démarche de R&D, les étudiants sont formés entre autres à optimiser des procédés de fabrication des aliments fermentés, à la création de nouveaux produits, et à développer des méthodes et outils pour assurer la sécurité microbiologique des aliments.

- de former des cadres capables de gérer des projets de

recherche et développement dans les domaines de la caractérisation chimique et physique des matrices complexes.

A ce titre, les étudiants sont formés à la stratégie expérimentale et aux méthodes analytiques leur permettant de prendre en compte les réactions chimiques et les interactions formulation / process / emballage se déroulant au sein des matrices complexes. Les domaines d'application sont les aliments, le vin, les produits cosmétiques et les produits de santé.

### DEBOUCHES

Ce parcours convient pour une insertion professionnelle en laboratoires de recherche publique ou privée. Les métiers visés sont :

- Chef de projet développement de produits innovants
- Chef de projet recherche et développement
- Responsable de laboratoire
- Chercheur
- Enseignant/chercheurs
- Ingénieur d'étude/de recherche agroalimentaire
- Formulateur
- Conseiller en agroalimentaire
- Technico-commercial

### PROCESSUS DE RECRUTEMENT

DÉBUT 2019	PRINTEMPS 2019	ÉTÉ 2019
Ouverture des candidatures	Clôture des candidatures	Sélection et annonce aux étudiants retenus





# MASTER P<sup>2</sup>FOOD

INTERNATIONAL RESEARCH MASTER'S DEGREE IN  
PHYSIOLOGICAL AND PSYCHOLOGICAL  
FOOD CHOICE DETERMINANTS

## PRESENTATION

Les facteurs de choix alimentaires varient selon le stade de la vie. Avec l'impact croissant de la mondialisation et l'avancement des technologies, il devient important pour l'industrie et la recherche de comprendre pourquoi les gens mangent ce qu'ils mangent.

Le Master P<sup>2</sup>FOOD est là pour répondre à une question : quels sont les facteurs impliqués dans les choix alimentaires des populations ?

P<sup>2</sup>FOOD est un Master international de recherche de 2 ans basé sur les déterminants physiologiques et psychologiques du choix alimentaire, proposé par l'Université de Bourgogne-Franche-Comté et AgroSup Dijon. Dispensé en langue anglaise, et grâce à l'intervention d'intervenants étrangers de renommée, il permet aux étudiants de se doter d'une forte ouverture sur le monde.

## COMPETENCES ACQUISES

Les étudiants de ce programme de maîtrise acquièrent des connaissances approfondies sur les propriétés alimentaires et les idées fondamentales sur le comportement des aliments humains. L'objectif est de comprendre les mécanismes de la faim et de la satiété, ainsi que les facteurs impliqués dans la palatabilité.

Ils étudient l'influence du stress et de l'humeur sur les comportements alimentaires, et explorent les façons dont le contexte culturel influence les choix alimentaires. Ils examinent l'importance de la représentation et des attitudes des consommateurs vis-à-vis de la nourriture, ainsi que les raisons de la résistance au changement alimentaire. Enfin, ils comprennent pourquoi il est nécessaire d'aborder cette question de manière interdisciplinaire.

P<sup>2</sup>FOOD est un programme qui permet aux étudiants d'acquérir des méthodes de recherche et des techniques pour la carrière alimentaire dans l'industrie ou une carrière liée à un poste universitaire dans l'industrie ou la recherche. Ce master conduit à une large gamme de carrières liées à l'alimentation dans l'industrie : chef de projet ou ingénieur de recherche en nutrition, sciences de la consommation, etc.

Pour favoriser la réussite des étudiants, et s'adapter aux nouveaux besoins de l'industrie alimentaire et de la recherche, notre approche est centrée sur l'étudiant et participative. Elle combine des conférences, des séminaires et des travaux pratiques, des ateliers et des projets individuels / d'équipe.

## DEBOUCHES

Ce master a pour but de fournir des compétences professionnelles aux étudiants, afin de les préparer à une carrière dans l'industrie (chef de groupe ou ingénieur de recherche en nutrition, sciences du consommateur et départements R&D d'entreprises internationales) ou à une carrière académique (recherche en nutrition et consommateur, en neurosciences sensorielle et cognitive, en alimentation, nutrition et santé, etc.)



Pour ces deux masters, les étudiants sont amenés à réaliser des stages durant leur cursus, pour une durée allant de 2 à 6 mois. Cela permet d'apporter une valeur ajoutée à leur profil, lorsqu'ils entreront sur le marché du travail. Si vous souhaitez les intégrer à vos travaux, ou tout simplement leur faire découvrir votre univers lors d'une journée de visite en groupe, n'hésitez pas à nous contacter à [mp2@agrosupdijon.fr](mailto:mp2@agrosupdijon.fr) ou [p2food@agrosupdijon.fr](mailto:p2food@agrosupdijon.fr) !

# LA CHAIRE TECH AGROSUP



La Chaire dédiée à la formation en agroéquipement d'AgroSup Dijon a évolué. Elle s'appelle désormais Chaire Tech Agro Sup.

## Une Chaire, 3 objectifs

La Chaire Tech Agro Sup a trois objectifs principaux : promouvoir l'enseignement de l'agroéquipement, consolider les relations avec les entreprises de l'agroéquipement et créer un réseau d'universités européennes dans ce domaine.

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 sont conduites avec les professionnels de la filière et pour eux, au sein de cette chaire.

## Le fonctionnement

La Chaire est constituée d'un binôme : Christelle GEE, enseignante-chercheuse, directrice de la Chaire, et Ronan PHELEP, animateur de la Chaire. Elle fonctionne grâce au mécénat. Il s'agit, en effet, d'une chaire industrielle ouverte à tous les industriels du secteur de l'agroéquipement avec actuellement trois mécènes (John Deere, Lemken et Berthoud).

## Les actions en cours

- la concrétisation du *International Interuniversity Postgraduate Programme in "International Agricultural Engineering"* à la rentrée de septembre 2019, avec l'Institut technologique de Tralee (Irlande) et l'Université de Bologne (Italie). 1 diplôme, 3 pays (France, Italie, Irlande), 15 étudiants;
- le projet du "Deutsch Agro Parcours" dans le cadre du jumelage entre le Land de Rhénanie-Palatinat et la Région Bourgogne Franche-Comté;
- les Rencontres Tech Agro Sup : *L'agroéquipement, des carrières à l'international et au féminin*, le 16 mai 2019.

Ces actions, et d'autres encore, seront mises en avant au cours de la cérémonie d'officialisation de la Chaire, le mardi 26 février matin, et dans le stand de la Chaire, lors du SIMA 2019, le Mondial des fournisseurs de l'agriculture et de l'élevage (du 24 au 28 février 2019 à Paris Nord Villepinte).


Pour en savoir plus, vous pouvez consulter la page LinkedIn de la Chaire (<https://www.linkedin.com/showcase/chaire-tech-agro-sup>), sur laquelle vous retrouverez les actions en cours, ou contacter Ronan PHELEP, Animateur de la Chaire ([ronan.phelep@agrosupdijon.fr](mailto:ronan.phelep@agrosupdijon.fr)).



Ronan  
PHELEP  
Animateur  
de la Chaire



Christelle  
GEE  
Directrice de la Chaire  
Enseignante-chercheuse

**Save the date SIMA 2019 Événement AgroSup Dijon**  
**Mardi 26 février 2019**  
24 > 28 FÉVRIER 2019  
Paris Nord Villepinte - France

- 10h00 à 12h00 : cérémonie de **lancement de la Chaire Tech Agro Sup**. Salle 504.
- 12h00 - 14h00 : cérémonie de **remise des diplômes** pour les étudiants en **agroéquipement d'AgroSup Dijon (ISEAE)**. Promotions 2016/2017 et 2017/2018. Stand AXEMA

# LA RUPTURE, PREMIER TEDx D'AGROSUP DIJON



Cette première édition du TEDx<sup>(1)</sup> AgroSup Dijon, organisée par Start'Agro, association étudiante de l'École, s'est déroulée le 30 novembre à l'Atheneum de Dijon. En choisissant ce thème, les étudiants ont voulu aborder différents aspects de la notion de rupture : se libérer des codes de la société et des règles, parfois implicites ; oser sortir de sa zone de confort ; innover et rompre avec les modes de consommation traditionnels ; mais aussi savoir questionner cette rupture. Le temps d'une soirée une dizaine d'interven-

nants ont pris la parole afin de partager avec le public leurs idées, couvrant diverses facettes du thème :

- Florence Fouéré, chercheuse en développement personnel et accompagnatrice en connaissance de soi, a créé ses propres outils et méthodes d'accompagnement pour "Devenir qui l'on est sans attendre".

- Théo Sanson, l'une des références mondiales de la slackline, recherche en permanence l'équilibre dans le déséquilibre, l'équilibre parfait entre le physique et le mental.

- En liant innovation et pratiques d'élevage ancestrales, Clément Thollot, co-fondateur de la start-up Pig's Daddy, propose une solution concrète à la consommation de viande, plus en phase avec les besoins sociétaux et environnementaux.

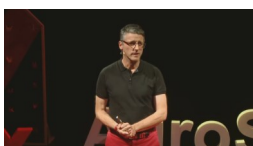
- Philippe Cayot (ENSBANA 1989), enseignant-

chercheur en agro-alimentaire à AgroSup Dijon, spécialiste de la formulation des aliments, combat, à contre-courant de la pensée unique, la vision très négative de l'industrie alimentaire et ses discours simplistes.

Les vidéos de l'ensemble des interventions sont en ligne sur YouTube ([https://www.youtube.com/results?search\\_query=TEDxAgroSupDijon](https://www.youtube.com/results?search_query=TEDxAgroSupDijon)).

*(1) Les conférences TED (Technology-Entertainment-Design) sont une série de conférences organisées au niveau international par la fondation américaine The Sapling Foundation. Elles ont pour but de diffuser des "idées qui valent la peine d'être diffusées". Le "x" signifie qu'il s'agit d'événements organisés indépendamment, tout en respectant un certain nombre de critères définis par TED.*

Retrouvez le TEDxAgroSupDijon en vidéo sur  YouTube



"Pensée unique concernant l'alimentation de demain ? Et si on allait un peu contre-courant ?"

Philippe Cayot (ENSBANA 1989)

Enseignant-chercheur à AgroSup Dijon et directeur de l'équipe "Physico-Chimie des Aliments et du Vin" UMR PAM



"Innovation et rupture"

Xavière Castano

Directrice des études cliniques et précliniques à Crossject SA



"Crowdbutchering, Concept d'achat participatif de viande "

Clément Thollot

Entrepreneur et créateur de sa start-up dans le domaine de l'alimentaire



"La Biodynamique, une Science pour la Vie"

Yves Gourinat

Enseignant-chercheur à SupAéro et directeur du département de Mécanique des Structures & Matériaux



"Osez sortir de votre confort"

Alexandre Rocher

Directeur Servie Client à Orange Business Services



"Gagner contre le réchauffement climatique; L'agriculture pour sauver la planète, la vie, sauver les Hommes"

Félix Noblia

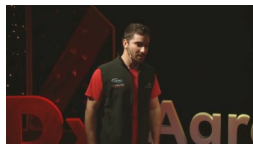
Agriculteur



"Devenez le Héros/Héroïne de votre vie"

Florence Fouéré

Chercheuse en développement personnel et accompagnatrice en connaissance de soi



"L'humanité marche t-elle sur un fil ?"

Théo Sanson

Funambule professionnel

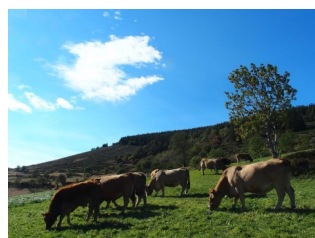


## VOYAGE DES ÉTUDIANTS EN 3<sup>e</sup> ANNÉE INGÉNIERIE DE L'ÉLEVAGE

En octobre, les élèves ingénieurs de la dominante ingénierie de l'élevage étaient en Lozère afin d'analyser l'autonomie fourragère des systèmes pastoraux.

Au programme : visites d'élevages, observations des animaux sur parcours...

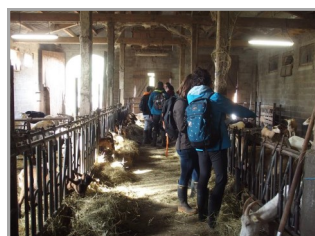
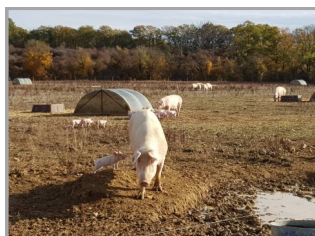
Sans oublier le trajet en remorque. Pour accéder aux estives, vive le tracteur !



Crédits photos 3A 2018 Ingénierie élevage

## VOYAGE DES ÉTUDIANTS EN 2<sup>e</sup> ANNÉE D'AGRONOMIE

En novembre, les étudiants en deuxième année d'agronomie sont partis à la rencontre de diverses conduites d'atelier animal (porcins, caprins, bovins, équin, volailles...).



Crédits photos 2A 2018 Agronomie

## AGENDA 2019

### • 16 février 2019 à Dijon

Assemblée Générale de l'association au Pavillon d'AgroSup Dijon :

- accueil café à 9h30
- réunion à 10h à 13h30

### • 19 et 20 septembre 2019 à Dijon



### **Food Use Tech revient cette année pour une 3<sup>e</sup> édition les 19 et 20 Septembre 2019 au Parc des Expositions et Congrès de Dijon !**

Food Use Tech est le premier événement dédié aux usages du numérique et des technologies dans l'alimentation, du champ à l'assiette.

Évènement professionnel et véritable laboratoire d'idées, Food Use Tech offre des opportunités de connexion uniques à l'ensemble des acteurs de l'écosystème Food Tech, leur permet de découvrir de nouveaux projets, de coconstruire l'alimentation de demain et de débattre de ses enjeux.

Après 2 éditions, Food Use Tech gagne en visibilité et est aujourd'hui identifié comme l'évènement FoodTech idéal pour le networking. En 2019, Food Use Tech change de dimension pour accueillir davantage d'acteurs, et continue d'explorer les dernières innovations d'usage en agriculture, agroalimentaire et distribution, pour apporter aux visiteurs l'éclairage et l'expertise nécessaires pour capitaliser sur l'AgTech et la FoodTech.

Deux jours d'exposition, de conférences et de tables rondes réunissant startups, entreprises, agriculteurs, producteurs, distributeurs mais également investisseurs et structures de recherche et d'enseignement.

*Une vision 360° de l'alimentation :  
de la fourche à la fourchette !*

*Food Use Tech vous fait découvrir les  
nouvelles technologies de l'industrie  
agroalimentaire et les pratiques innovantes  
de l'agriculture de demain.*



## INFORMATION ASSOCIATION

### *L'association ne peut exister sans vous !*

- Vous souhaitez adhérer à l'association ?

Rendez-vous sur le site d'UniAgro, rubrique [Cotiser](#).

- Vous souhaitez faire partie de la nouvelle édition de l'annuaire ?

Vous avez jusqu'au **27/01/2019** pour mettre à jour vos coordonnées sur le site UniAgro.

- Vous souhaitez participer au prochain numéro de votre magazine Contact's ?

Envoyez vos articles ainsi que vos photos à [virginie.perchet@agrosupdijon.fr](mailto:virginie.perchet@agrosupdijon.fr)

- Vous souhaitez insérer une publicité dans la nouvelle édition de l'annuaire ?

Contactez Andrée VOILLEY et Virginie à l'adresse suivante : [virginie.perchet@agrosupdijon.fr](mailto:virginie.perchet@agrosupdijon.fr)

Cette participation permet à l'association de continuer à développer ses actions comme par exemple :

- la préservation du secrétariat dijonnais
- la création et la parution du magazine CONTACT'S
- la participation sur les salons (Food Use Tech, SIAL, Salon de l'Agriculture ...)
- l'organisation de conférences-débats
- la contribution au Forum Entreprises d'AgroSup Dijon
- la publication d'un annuaire papier...

En devenant l'un de nos partenaires, vous aurez accès pour une durée d'un an à l'annuaire en ligne et vous recevrez un exemplaire sous format papier. Le logo de votre groupe sera mis sur notre site avec un lien vers votre page internet.

N'hésitez pas à revenir vers le secrétariat si vous avez des questions, des remarques ou des suggestions.

## NOUS CONTACTER

**Par mail :** [agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr](mailto:agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr)

[virginie.perchet@agrosupdijon.fr](mailto:virginie.perchet@agrosupdijon.fr)

**Par téléphone :** Virginie au 03 80 77 40 96

**Par courrier :** AgroSup Dijon Alumni  
Tour Demeter - Hall  
26 boulevard du D<sup>r</sup> Petitjean  
21000 DIJON

L'association vous  
souhaite une

*Bonne  
année!*

