



## AgroSup Dijon a fêté ses 10 ans !

Page 22

### AGENDA 2019



**FOOD USE TECH**  
19 et 20 septembre  
Palais des Congrès  
à Dijon



**ALL PROMO GAMES à**  
AgroSup Dijon les 27,  
28 et 29 septembre

Pages 30 à 31

### LES RETROUVAILLES 2019

- Les 30 ans de la promotion Cocktail à Dijon
- Les 50 ans d'entrée en formation de la promotion Mèges Mouriès à Dijon
- Les 45 ans de la promotion Chaptal à Evian

Pages 05 à 07

### PAROLES DE DIPLÔMÉ

**GUILLAUME TAUFFLIEB** Valúdo  
PROMO 2013

*Gérant de Valúdo, entreprise à haute responsabilité environnementale*

Noix de coco  
biologique et  
équitable

Page 08



### CONCOURS TOMORROW WINE

1er prix pour Marie-Anne Brivary et Anthony Violot, auditeurs du Mastère Spécialisé CCIV qui ont participé à la finale du concours Tomorrow Wine 2018 le 12 février 2019 au salon Wine Paris.

Page 16

### 4L Trophy 2019 : les résultats !



**Caroline VALENTIN**  
et **Mathilde BERCIS**  
(étudiantes en 3<sup>e</sup> année)

Page 13

### SOMMAIRE

Appel à cotisation 2019	page 03
Bulletin d'adhésion	page 04
Retrouvailles 2019	page 05
De retour à l'école	page 07
Paroles de diplômé	page 08
SIMA 2019	page 09
Remise des diplômes MESB	page 10
Découvrez Good'Chanvre	page 11
Les Eminents de Bourgogne	Page 12
Ils et elles écrivent	Page 13
Résultats 4L Trophy 2019	page 13
Revue de presse	page 14
Perdus de vue	page 20
Info AgroSup Dijon	page 21
Confiez vos projets AG/AA	page 23
Rencontres Tech Agro Sup	page 27
Ma recherche en 180s	page 28
ASD Classement U-Multirank	page 29
Agenda 2019	page 30
Information association	page 32
Nous contacter	page 32

Retrouvez-nous sur :



[AgroSup Dijon Alumni](#)



[Facebook](#)



[LinkedIn](#)



[Twitter](#)



[Viadeo](#)



### Adhérez à l'Association



Nous sommes plus de **8000 Ingénieurs diplômés** à avoir été formé par une des écoles fondatrices de l'actuel AgroSup Dijon. Pourtant aujourd'hui, sauf erreur de notre part, vous n'êtes pas adhérent d'**AgroSup Dijon Alumni, votre association d'Anciens**. Oubli ou manque d'information ?

#### **Une Association d'Anciens, me direz vous, à quoi ça sert ?**

Et bien, c'est le lien entre les générations d'Ingénieurs qui sont passées par Dijon, celles qui actuellement étudient dans les locaux d'AgroSup Dijon et les générations futures. **Liens amicaux entre membres d'une même Promo** qui se seraient perdus de vue au gré des orientations professionnelles, mais aussi **liens professionnels**. Aujourd'hui la force d'une école d'ingénieurs passe par son **réseau d'Anciens**. Certaines grandes écoles l'ont bien compris depuis des dizaines d'années, à tel point que des portes s'ouvrent lors de recrutements lorsqu'un jeune diplômé prononce le mot magique de son Ecole auprès d'un Ancien devenu ici RH, là-bas DG ou bien chef d'un quelconque service.

Le Bureau d'AgroSup Dijon Alumni, œuvre depuis plusieurs mois pour que notre réseau perdure, pour qu'il soit vaillant. **Offres d'emplois** diffusées chaque semaine, **forums**

pour les futurs diplômés à Dijon, édition d'un **Annuaire**, organisation de **rencontres régionales**, voilà quelques exemples de ce que votre Association peut vous apporter. Mais il ne faut pas oublier une chose : **si l'Association s'investit chaque jour pour vous, elle ne peut vivre sans vous**. Cela passe par votre présence aux événements qu'elle organise, votre aide dans la recherche de sponsors pour son annuaire, mais aussi par votre cotisation, sans quoi nous ne pourrions continuer à exister.

Aussi, si vous n'avez pas pris le temps cette année de **renvoyer votre cotisation**, je vous invite à le faire avant vos vacances, en nous renvoyant le formulaire ci-joint.

Nous aurons plaisir à vous retrouver lors des prochains événements prévus à l'automne. D'ici là AgroSup Dijon Alumni vous souhaite de très bonnes vacances.

Bertrand Leroy,  
Promotion 2005 - Agronomie,  
Ancien Secrétaire Général Adjoint d'AgroSup  
Dijon Alumni.

#### **Nos actions 2019**

- 4L Trophy (sponsoring - février 2019)
- Food Use Tech Dijon (septembre 2019)
- All Promo Games (septembre 2019)
- Forum Entreprises (novembre 2019)
- Retrouvailles tout au long de l'année

## APPEL À COTISATION 2019

### COTISATION:

#### Pour les diplômés :

- Tarif normal 75 Euros
- Tarif couple 100 Euros
- Tarif retraité 50 Euros
- Tarif demandeur d'emploi (Joindre justificatif) 50 Euros

#### Pour les étudiants :

- Tarif 1A pour 3 ans 30 Euros
- Tarif 2A pour 2 ans 30 Euros
- Tarif 3A pour 2 ans (1 an offert) 30 Euros
- Tarif 3A sortant (diplomation 2018) 30 Euros
- Tarif Auditeur Mastère Spécialisé 30 Euros

### RÈGLEMENT :

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

A adresser avec la fiche complétée à AgroSup Dijon Alumni - Tour Déméter - 26 bd Docteur Petitjean -BP 87999 - 21079 DIJON CEDEX ou à déposer dans une enveloppe à l'accueil de la Tour Demeter.

par VIREMENT BANCAIRE

**BNP PARIBAS DIJON FACULTES - 12 bd de l'Université - 21000 DIJON**

#### Domiciliation :

Agence : DIJON FACULTES (01288)  
RIB : 30004 01288 00003719994 02

IBAN : FR76 3000 4012 8800 0037 1999 402  
BIC : BNPAFRPPDIJ

### COORDONNÉES

NOM de NAISSANCE :

NOM MARITAL :

PRENOM :

Mail :

Tél. portable :

Tél. fixe :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Promotion : 20\_\_\_\_ - 20\_\_\_\_

Formation :  Initiale  Continue

Spécialité :  Agronomie  Agroalimentaire

Master Matea :

Mastère spécialisé :  CCIV  MESB  MIP  ACTERRA

### 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



## RETROUVAILLES 2019

### Gala Agrosup 2019 :

#### la promo Cocktail fête ses 30 ans !

Les boîtes mail commencèrent à frétiler sérieusement quelques semaines avant le 16 février : Hé les Cocktails ; réveillez-vous ; dépoussiérez votre mémoire ; ça fait 30 ans que vous êtes sortis de l'ENS-BANA, alias AGROSUP Dijon !

Portés par la contagieuse énergie de Marie-Hélène, Bénédicte, Laure, Jean-Michel et quelques autres, un certain nombre d'entre nous s'est souvenu des amitiés tissées en cette époque si lointaine et si proche et a rallié Dijon en provenance des 4 coins de l'hexagone, de l'Île Flottante (= UK, dixit Nathalie M ex. S) et même de Toulouse via Abidjan (applaudissements pour Fred M. !). Passées les premières minutes d'hésitation pour retrouver nos prénoms et recoller l'image de la personne que l'on avait devant soi avec celle archivée dans notre mémoire, la complicité revint, ... intacte !

Un petit pèlerinage dans le vieux Dijon fut l'occasion de nous remémorer nos tribulations passées et d'aller caresser cette bonne vieille chouette, émerveillés par la métamorphose de la ville ! Quelques stations de tram plus tard, nous voici en mode frissons dans l'amphi Keilling. Décidément, dans ces murs qui nous ont vus "naître et grandir", rien n'a changé ! C'est dans ce décor tellement familier que nous répétons LA chanson, ... un nouvel usage pour ce lieu encore marqué par les souffrances qui nous y avons endurées, épreuves du concours comprises ! Cette chanson justement, on la retrouve sur la scène du Palais des congrès, devant un auditoire de jeunes diplômés objectivement éblouis par notre prestation vocale, emmenés par les riffs de Jean Michel ; avec une stupeur largement mêlée de joie, nous découvrons que, oui, les jeunes diplômés chantent avec nous ! Balavoine forever !

Cette soirée de gala, outre notre éblouissante performance musicale, fut une occasion de réaliser cette chose incroyable : nous dansions au milieu de ceux qui pouvaient être nos enfants, avec une éner-

gie et une joie inaltérables ! Merci les organisateurs de nous avoir plongés dans la musique de nos 20 ans. Oui, nous formions bien un fringant "Cocktail" d'agrosupiens, ceints de notre écharpe soo orientale (merci Nathalie B. ex. E.) pour ne plus nous perdre de vue dans cette soirée des mille et une nuits !

Dur, dur le lendemain de fête de reprendre nos esprits et le contrôle de nos muscles endoloris par tant de déhanchements et même pour certaine (!) de reconnaître le jardin Darcy, peut-être à cause de ce ciel si bleu ? Et que dire de l'omelette du lendemain, aux œufs du jour des poulettes maison, mangée avec appétit, mais la voix franchement cassée, sous le regard quasi maternel de Marie-Hélène, notre bonne fée de ce week-end !

Les absents ont eu - une fois de plus - tort, mais Crom, Henri, Thu Thao, Françoise, Mickael, André, Dudu, Olivier & Olivier, Claire, Jean-Yves, Laure, Pascal, Christine J. ex M., Chantal, Laurent, François L, Alice, Catherine L. ex R. étaient près de nous, en photo, admirés par la jeune génération. Les autres étaient dans nos cœurs et nos conversations.

Nous avons conclu cette parenthèse enchantée en nous jurant que cette fois nous n'attendrons plus 30, 20 ou 10 ans avant la prochaine ; ... d'ailleurs on vous rappelle le sondage de Laure qui organise un week-end after en Juin de cette année !

Alors à bientôt pour un nouveau Cocktail millésime 2019 ?



La promo Cocktail sur les marches de l'ENSBANA, devenu le site Epicure d'AgroSup Dijon.



Souvenirs dans  
l'Amphi Keilling



Soirée  
Gala 2019



## Promotion ENSBANA 1969/1972 Retrouvailles pour le jubilé de l'entrée à l'Ecole



Les 22 et 23 mars, les ingénieurs de la promotion ENSBANA 1972 (promotion Mége-Mouriès, chimiste et pharmacien, inventeur de la margarine !) se sont donné rendez-vous à Dijon pour fêter le jubilé (mais oui 50 ans déjà !) de leur entrée à l'Ecole. Douze camarades, pour certains accompagnés de leurs conjoint(e)s, ont répondu présents pour ces deux journées organisées par Bernard Colas et Jean-Claude Guiland. Des journées bien remplies, avec un authentique plaisir de se retrouver, dans un savoureux mix de pèlerinage, de tourisme et d'agapes.

Pèlerinage, avec la montée en tram jusqu'au campus, la visite du hall de technologie Sayens Agroali-

mentaire et un retour dans l'Ecole (aujourd'hui bâtiment Epicure d'AgroSup Dijon) organisé autour d'un "petit tour" des locaux, d'une présentation du présent d'AgroSup Dijon par Hélène Poirier, Directrice scientifique, et plusieurs de ses collègues, ainsi que d'une visite de laboratoires de recherche.

Tourisme, avec la visite guidée du centre ville historique de Dijon et la visite de l'Imaginarium à Nuits-Saint-Georges, une vision unique et interactive du monde de la vigne et des vins de Bourgogne.

Et bien sûr festive, avec une dégustation à l'Imaginarium et des dîners où gastronomie, convivialité et souvenirs se sont joyeusement mêlés. Des émotions aussi à la pensée des camarades absents et de ceux aujourd'hui disparus.

Et, comme toujours, il a été décidé de se revoir, pourquoi pas dès 2022 pour le jubilé de l'obtention du diplôme.

Nous remercions

[l'Epicerie Locavore des Bourroches](#)  
située 34 boulevard Eugène Fyot à Dijon,  
pour avoir sponsorisé l'événement.





JUIN 2019

## RETROUVAILLES DE LA PROMO CHAPTAL

La promo Chaptal 1974 s'est réunie à Evian pour fêter ses 45 ans de sortie de l'IBANA (ex Ensbana). 60% de la promo était présente avec les conjoints.

Au programme : visite du centre Evian à Amphion puis rencontre conviviale.

Prochain RDV pour les 50 ans de l'entrée à l'école. Ce sera à Amiens, en 2021.

*Brune Bernard*

## DE RETOUR À L'ÉCOLE

Le 04 février 2019, Martin Béchu (promotion 2018), Stephen Gouby (promotion 2013) et Anne Hermann (Enesad 1996) sont intervenus lors de la table ronde qui clôturait le module "Communication et management" du tronc commun des ingénieurs 3<sup>e</sup> année spécialité agronomie.

Le 05 février 2019, ce fut au tour de Marie-Pierre Membrives (Ensbana 2002 - Tastebuds Consulting) et Cédric Lançon (Ensbana 2002 - Groupe Popy) d'intervenir lors de la table ronde qui clôturait le module "Communication et management" du tronc commun des ingénieurs 3<sup>e</sup> année spécialité agroalimentaire.



## PAROLES DE DIPLÔMÉ

### Guillaume TAUFFLIEB, gérant de Valúdo

Formation : Ingénieur Agroalimentaire promotion AgroSup Dijon 2013  
MOOC HEC "Devenir entrepreneur du changement"



### Parcours professionnel

Ingénieur Agroalimentaire AgroSup Dijon 2013, issu de la spécialité OQF (Organisation et Qualité des Filières agricoles), Guillaume Taufflieb a suivi en deuxième année, au Brésil, une formation de 6 mois en agronomie tropicale.

*"J'ai atterri à São Tomé e Príncipe (îles africaines situées dans la Golfe de Guinée) où je suis installé depuis plus de 5 ans. Après 3 ans en tant qu'expatrié dans la réhabilitation de plantations de cacao, palmiers et hévéa en Afrique (principalement à São Tomé, au Congo, en Sierra Leone et en Côte d'Ivoire), j'ai décidé de me lancer dans l'aventure entrepreneuriale. Pour cela j'ai suivi une formation MOOC (Massive Open Online Courses) d'HEC "devenir entrepreneur du changement", ce qui m'a permis de travailler mon projet et la méthode pour me lancer dans l'entrepreneuriat. En avril 2019, cela a fait 2 ans que j'ai fondé Valúdo (qui signifie noix de coco séchée en créole de São Tomé) et nous voici aujourd'hui avec 65 employés et un réseau de plus de 300 producteurs et collecteurs. Le cœur du projet Valúdo est centré sur un réseau de partage paysan à haute responsabilité sociale et environnementale en proposant des produits biologiques de qualité premium (principalement de l'huile vierge de noix de coco). Plus qu'une entreprise, Valúdo est devenue une grande aventure humaine. N'hésitez pas à nous rendre visite à São Tomé".*



Crédits photos Valúdo



Valúdo vise à produire et à offrir à sa clientèle des produits de qualité issus de la noix de coco.  
Tous ces produits sont certifiés biologique et commerce équitable.

Produits commercialisés

HUILE DE COCO FARINE DE COCO COCO RÂPÉE

Produits en cours de développement

FIBRE DE COCO VINAIGRE CHARBON DE COCO

Nous remercions Guillaume pour sa collaboration à ce numéro.



**Pierre Dubuisson (Ensbana 1976) a représenté l'association lors du SIMA  
(Salon International des solutions et technologies pour une agriculture performante et durable)**



**Stand  
AgroSup  
Dijon**



### Qu'est-ce que la chaire Tech Agro Sup ?

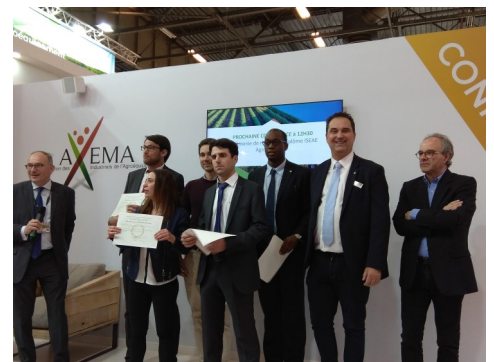
C'est la rencontre entre une école d'ingénieurs en agronomie, AgroSup Dijon, et les entreprises du secteur de l'agroéquipement pour une action essentielle : renforcer l'attractivité des métiers de l'agroéquipement par la promotion de ses formations.

### Présentation de la chaire Tech Agro Sup

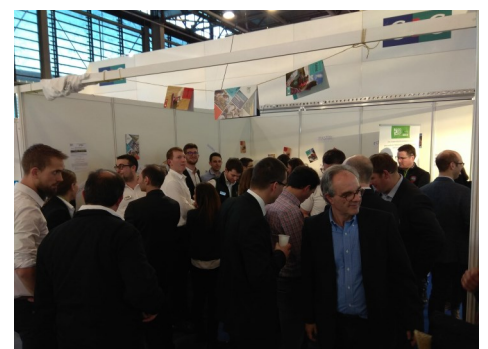


**Remise des  
diplômes ISEAE\*  
promotions  
2016/2017 et  
2017/2018 sur le  
Stand AXEMA**

\*Institut supérieur européen des agro-équipements



**Moment convivial organisé  
par votre association**



## REMISE DES DIPLÔMES MESB

Le 26 mars 2019, la 10<sup>e</sup> promotion du Mastère Spécialisé Sciences et management de la filière équine a été invitée par leur marraine de promotion, Anne-Catherine Loisier, sénatrice et présidente du groupe "cheval" au Sénat, pour célébrer leur remise des titres dans le cadre magnifique du Palais du Luxembourg.

### Qu'est-ce qu'un Mastère Spécialisé® ?

Un Mastère Spécialisé® est une formation de niveau post-master (Bac+6), accréditée par la Conférence des Grandes Écoles. Le Mastère Spécialisé® est à la fois un label octroyé par la CGE, qui en assure l'excellence et la lisibilité au niveau international, et un diplôme d'AgroSup Dijon.



Discours de François Roche-Bruyn, directeur d'AgroSup Dijon.



Discours de la sénatrice Anne-Catherine Loisier, présidente du groupe cheval au Sénat.



Discours de Véronique Julliard, directrice de la formation du Mastère Equine Sciences and Business ([MS MESB](#)).



La promotion avec Anne-Catherine Loisier, François Roche-Bruyn, Véronique Julliard (directrice de la formation) et Alexandra Destrez (responsable pédagogique de la formation).



## TROPHÉE DE L'INNOVATION LOUIS-PASTEUR LES ÉTUDIANTES D'AGROSUP DIJON VICTORIEUSES

Le 16 mai dernier à l'ENILBIO de Poligny (39) quatre élèves ingénieurs en agroalimentaire de l'école ont remporté le trophée de l'innovation Louis Pasteur avec leur produit Good'chanvre, une mousse dessert 100 % végétale à base de chanvre valorisé et aromatisée au chocolat. Un prix remis par un jury composé de professionnels de l'agroalimentaire après avoir examiné les dix projets présentés par des étudiants de différents établissements.

"C'est un commanditaire, la coopérative **Eurochanvre** basée en Bourgogne-Franche-Comté, qui nous a proposé de travailler sur ses produits. Le directeur, Gilles Chanet, a lancé le projet et nous a laissé libre court pour l'imaginer. On a confectionné une mousse 100 % végétale, on a utilisé l'eau de cuisson des pois chiches pour faire mousser la préparation. Elle remplace les œufs. Le chanvre a été inclus dans la mousse et mixé dans de l'eau. Les déchets des fibres qui ne pouvaient pas être récupérés ont été mixés et inclus dans un cracker", souligne Claire Poudroux, étudiante à AgroSup Dijon au journaliste de la [Voix du Jura](#).



### L'équipe Good'Chanvre

Dans le cadre d'un partenariat entre AgroSup Dijon, et la DREAL, une proposition de projet a été faite pour créer Good'Chanvre. Eurochanvre produit du chanvre textile et cherche à valoriser un co-produit riche, la graine de chanvre. L'objectif de ce projet était donc de dégager les différents intérêts de la graine de chanvre afin de la valoriser sous forme de produit alimentaire. Un point important de ce partenariat était la visibilité, en particulier *via* le choix des collaborateurs de faire participer ce projet à un concours alliant innovation et technologie alimentaire : le concours des trophées de l'innovation Louis Pasteur 2019.

Une équipe composée d'élèves de deux dominantes de dernière année de cycle ingénieur s'est donc composée, dont trois SUFFICIENT (*S*ustainable *F*ood *F*ormulation: *I*nnovation, *C*hoice of *I*ngredients; *E*nergy, *N*utrition *T*rade challenges) pour la formulation du produit et trois FoodPack (*d*éveloppement *p*ackaging, *c*onditionnement) pour le développement du packaging.



Marie Beccat(Sufficient), Cyprine Escoffier(S), Emilie Lescoat (FoodPack), Pauline Cellier(F), Claire Poudroux(S), Louise Macron(F)

Notre objectif était de travailler sur un produit innovant qui nous plaisait, afin d'apprendre le plus possible de ce challenge. Nous avons donc cherché vers quel produit nous tourner pour nous régaler ensemble... Et les gourmandes qui sommeillaient en nous ont voulu allier un dessert au chocolat, et un challenge physico-chimique : une mousse 100% végétale à base de chanvre parfumée au chocolat, accompagnée de crackers et de graines de chanvre torréfiées.





**Les Éminents  
de Bourgogne**  
4<sup>e</sup> édition  
9 mars 2019, Auditorium de Dijon

## Le Contexte

### Le dispositif d'évaluation sensorielle

AgroSup Dijon, école d'ingénieur, organise depuis 2016, une dégustation inédite en partenariat avec l'Union des Producteurs et Élaborateurs de Crémant de Bourgogne (UPECB).

Cet événement est l'occasion de mettre en lumière de façon originale le segment supérieur de l'offre de Crémant de Bourgogne : les cuvées « Éminents » et « Grand Éminents ».

En 2019, pour sa quatrième édition, cette manifestation a réuni **80 consommateurs** et **64 professionnels** qui se sont tous prononcés, sous différents angles, sur la valeur intrinsèque des vins.

Les consommateurs apportent, en plus, leurs appréciations sur un ensemble de critères esthétiques : habillage de la bouteille, forme et couleurs de l'étiquette, etc.

Grâce au plan d'expérience mis en place, chaque vin a finalement été évalué 28 fois.

Cet événement constitue donc une réelle expérience scientifique dont consommateurs et professionnels sont parties prenantes.

## Les Définitions

### Les cuvées « Éminent » et « Grand Éminent »

Chaque cuvée est un Crémant de Bourgogne conforme au cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée. Les « Éminent » et « Grand Éminent » répondent à des définitions consignées dans un règlement d'usage.

Un Crémant de Bourgogne « Éminent » est un vin blanc ou rosé qui présente une durée de vieillissement sur lattes d'un minimum de 24 mois. La date de tirage est au plus tôt le 1<sup>er</sup> mars qui suit l'année de récolte.

Un Crémant de Bourgogne « Grand Éminent » est un vin blanc ou rosé issu exclusivement des cépages Pinot noir et/ou Chardonnay. Seuls les premiers 75% des jus d'extraction au pressurage sont

utilisés. La mention du millésime reste un choix optionnel. La durée de vieillissement sur lattes est d'un minimum de 36 mois. La date de tirage est au plus tôt le 1<sup>er</sup> mars qui suit l'année de récolte. Les vins non tirés sont automatiquement mis en réserve. Les vins sont exclusivement dans la catégorie des vins « bruts » (dosage inférieur à 15 grammes /litre).

En 2019, se sont au total **40 vins** qui ont été dégustés, dont **10 « Grand Éminent »**, **4 rosés** et **29 cuvées millésimées**.

Certains Crémants présentaient une durée de vieillissement sur lattes de 84 mois.

## Le Cadre

Plusieurs objectifs : aboutir à un ordonnancement multicritère des vins, valider leur revendication en « Éminents » ou « Grands Éminents », valoriser une forme de labellisation relative à la marque collective, s'adosser dès 2020 aux *Grands Jours de Bourgogne*.

Pour cela, en plus de l'équipe scientifique et pédagogique, près d'une centaine d'étudiants d'AgroSup Dijon participent à

l'événement, ce qui en fait un véritable **projet d'établissement**, le tout mis en scène dans un cadre qui véhicule une image prestigieuse, à la fois culturelle, urbaine et contemporaine, l'Auditorium de Dijon.

→ Voir le reportage réalisé par France 3 (9 mars 2019).

## ILS ET ELLES PUBLIENT

### Pur-Sang par Camille Vercken

Ingénieur ENESAD 2004, directrice de la Fédération des Eleveurs pendant 10 ans, Camille Vercken a trouvé sa vocation à la lecture de " L'étalon Noir". Aujourd'hui, après 3 années de gestation, voici enfin arrivés les tomes 1 et 2 de la série Pur-Sang, BD dédiée aux courses. Une saga inspirée d'une histoire vraie qui vous emmènera au galop dans les plus beaux paysages de savane, en Afrique australe !

*Rendez-vous en librairie ou sur Fnac.com et Amazon.com.*



**Pur-Sang, Tome 1 RedBird, Glénat ed., 13,90€**

**Album:** 48 pages

**Editeur :** Glénat BD (20 février 2019)

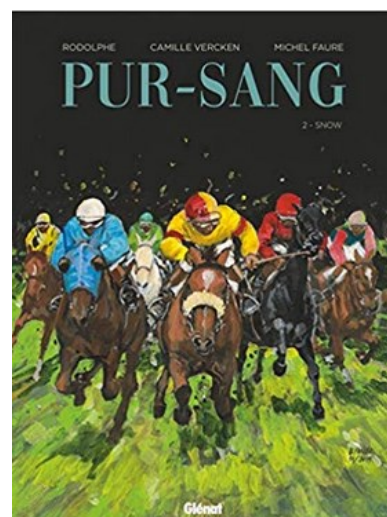
**Collection :** 24X32

**Langue :** Français

**SBN-10:** 2344028366

**ISBN-13:** 978-2344028360

**Dimensions du produit:** 32,1 x 1,1 x 24,1 cm



**Pur-Sang, Tome 2 RedBird, Glénat ed., 14,50€**

**Album:** 56 pages

**Editeur :** Glénat BD (10 juillet 2019)

**Collection :** 24X32

**Langue :** Français

**ISBN-10:** 2344031391

**ISBN-13:** 978-2344031391

**Dimensions du produit:** 32 x 1 x 24 cm

## 4L TROPHY : LES RÉSULTATS DE NOTRE ÉQUIPE L'AGROS'4L



21 février - 03 mars 2019

L'Association des diplômés et étudiants  
AGROSUP DIJON ALUMNI  
a soutenu l'équipage de L'AGROS'4L

1080 équipages au départ de Biarritz - 880 à l'arrivée à Marrakech

Toutes nos félicitations à **Caroline et Mathilde** qui ont fini  
**331<sup>e</sup>** au Classement général et **67<sup>e</sup>** au Classement féminin



Merci à tous nos membres adhérents qui nous ont permis de sponsoriser l'équipage 2019

### Interview de Caroline Valentin et Mathilde Bercis

(étudiantes en 3<sup>e</sup> année)

 Proteccable  
Ajoutée le 5 avr. 2019



Interview L'agros'4L - 4L Trophy 2019

 YouTube

## DOSSIER

# L'interopérabilité des systèmes, un enjeu majeur pour l'agriculture numérique

Comme les autres secteurs, l'agriculture est entrée dans l'ère du numérique et des "Big Data". Il est maintenant possible de convertir les flux de données en informations stratégiques et de rester en prise directe avec l'environnement.

Les acteurs du monde agricole ont parfaitement compris que la gestion des données est un atout commercial et de développement important, et qu'elle va bouleverser les règles de compétitivité. Ils anticipent que l'analyse des données va changer leur métier : de fournisseurs de produits et/ou de matériels, ils deviendront à court terme des acteurs majeurs de la "donnée".

**“ Faciliter et encourager les communications entre des systèmes d'information distincts ”**

Les Big Data nécessitent l'intelligence artificielle, c'est-à-dire la capacité de l'ordinateur à accomplir des tâches réservées au cerveau humain. Le traitement en masse des données, leur interprétation et les projections obtenues, nous offrent des possibilités importantes de connaissances, d'anticipation et d'action. Encore faut-il pouvoir les consolider lorsqu'elles sont issues de sources différentes.

Gaëlle Cheruy-Potiau / DOO  
Agro-EDI Europe  
Déléguée générale adjointe  
gaelle.cheruy@agroedieurope.fr



## L'interopérabilité a donc pour objectifs :

- de faciliter et encourager les communications entre des systèmes d'information distincts, et l'intégration des données par le destinataire
- de limiter les impacts et les coûts d'interfaçage lors de la mise en place de nouveaux échanges : un format d'échange, validé pour un besoin au sein d'une communauté d'acteurs, sera développé une seule fois et valable pour tous les destinataires avec lesquels on souhaite communiquer.

## Elle repose sur un principe d'harmonisation au sein de la communauté :

standardisation des messages échangés entre les systèmes (ex : facture d'agrofourniture, traçabilité parcellaire) et harmonisation des données échangées, via la mise en commun et l'utilisation de référentiels harmonisés (ex : liste de cultures).

Des questions restent posées. Comment utiliser les Big Data pour prévoir les risques sanitaires ? Comment préserver l'accès aux données, leur libre utilisation ? Faut-il un code de bonne conduite ? Comment assurer la sécurité des données et de leur circulation ?

Dans le secteur agricole, la diversité de filières, d'acteurs et de systèmes d'information constitue une richesse à condition que ces derniers soient **interopérables** et les données exploitables.

Des travaux d'harmonisation des données et des échanges sont menés par l'association Agro EDI Europe. Son rôle consiste à mettre autour de la table, les acteurs partenaires économiques de l'exploitation agricole afin de définir ensemble les moyens consensuels à mettre en œuvre dans le cadre des développements de projets numériques des filières agricoles.





# La Revue de l'alimentation animale N°723 – Janvier et février 2019

Nutrition

Aliments pour chevaux : les fibres à l'honneur au congrès Lab To Field

Ce premier congrès, organisé par Lab To Field à Dijon les 27 et 28 novembre, a eu pour principale originalité d'associer à une journée de conférences une journée technique sur le terrain. Une centaine de participants de toute la France mais également de Belgique et de Suisse, principalement des fabricants d'aliments pour chevaux, se sont déplacés pour l'événement.

Huit conférenciers se sont succédé le 27 novembre sur le thème : « **Les concentrés de demain pour chevaux : quelle place pour les fibres alimentaires ?** ». Dans la première intervention, Gaëlle Roudaut de l'UMR PAM (Procédés alimentaires et microbiologiques) s'est intéressée à la diversité et à la caractérisation des fibres alimentaires d'intérêt pour le cheval...

**LE BIEN PUBLIC**

30/01/2019

MERCREDI 30 JANVIER 2019 LE BIEN PUBLIC

ACTU AGGLOMÉRATION DIJONNAISE 15

QUETIGNY PATRIMOINE

## Quel futur pour les bâtiments de l'Enita ?

Les bâtiments aux vitres brisées à l'entrée de ville en venant de Chevigny-Saint-Sauveur offrent une bien vilaine image de la commune de Quetigny.

Après avoir été le fleuron de l'enseignement agricole régional, les anciens bâtiments de l'Enita (École nationale d'ingénieurs des travaux agricoles), situés entre le boulevard Olivier-de-Serres et l'avenue du 8-Mai-1945, qui ont abrité le centre de formation de la Croix-Rouge jusqu'en 2015, n'en finissent plus de se dégrader. Abandonnés, graffés et vandalisés jusqu'à ce début d'incendie, fin août, qui a ravagé une partie du premier étage malgré la condamnation, par soudure, des portes métalliques et le montage de murs au droit des fenêtres du rez-de-chaussée en juin 2017, ces bâtiments offrent de plus en plus l'aspect de ruines. L'ensemble du site, qui jouxte le lycée agricole, comporte une partie administrative autour d'un patio, deux am-



■ Graffés, incendiés, délabrés, les anciens bâtiments de l'Enita ont servi à l'entraînement du GIGN, début septembre. Photo J.-F. D.

phithéâtres, un immeuble de salles de cours d'un étage et un autre de trois étages. Il figure toujours sur le site des mises en vente de l'État par son propriétaire, Agrosup, qui dépend du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Pour rappel, l'annonce est en ligne depuis fin

2016 (notre édition du 17 décembre 2016).

### Des anciens terrains ont servi à construire des logements

Une partie des terrains de l'Enita a déjà servi à construire un programme de

deux immeubles de logements qui forment l'angle du boulevard Olivier-de-Serres et de l'avenue du 8-Mai-1945. Une autre partie, autrefois occupée par des logements d'étudiants, a permis la construction de logements, rue des Aiguillons.

### Une histoire mouvementée

Fleuron de l'enseignement agricole supérieur né par un décret de 1967 et inauguré par le ministre de l'Agriculture Edgard Pisani, l'Enita a accueilli jusqu'à cent cinquante élèves ingénieurs agronomes avant la décision de regrouper les établissements d'enseignement supérieur agricole sur le campus sous le nom de d'Enesad (Établissement national d'enseignement supérieur agronomique de Dijon), puis d'Agrosup.

### Pas de candidat à ce jour ?

Fidèle à sa tradition de maîtrise du foncier, la Ville de Quetigny pourrait, en dernier recours, récupérer le terrain et ses bâtiments pour proposer aux lieux une nouvelle vie, mais « rien n'est fait à ce jour », assure-t-on du côté de la mairie.

Jean-François DUMAND  
(CLP)

INFO [economie.gouv.fr/cessions/batiment-denseignement-ou-sport-3](http://economie.gouv.fr/cessions/batiment-denseignement-ou-sport-3)



L'Est éclair Abonnés



## Qui est Laurent Jolivet, le nouveau roi de l'andouillette de Troyes

MIS EN LIGNE LE 22/01/2019 À 06:46 - BENÔIT SOILLY

Patron du groupe Popy, Laurent Jolivet vient de racheter les emblématiques andouillettes Lemelle (AT France), son dernier concurrent industriel. Désormais leader du secteur, il espère tirer profit de sa position dominante.

### LE RAID DE L'AGROS'4L DANS LE DÉSERT MAROCAIN

11/15 - 16 février 2019



Caroline et Mathilde - © David Vermassen

Du 21 février au 3 mars, Caroline Valentin et Mathilde Bercis vont vivre l'aventure solidaire et humanitaire du 4L Trophy.

## LE BIEN PUBLIC

DIJON Éducation

# Concours Tomorrow Wine : deux étudiants d'AgroSup sur la plus haute marche du podium

Le 12 février, lors du prestigieux Salon Wine Paris, le concours Tomorrow Wine a livré son verdict. Deux étudiants cote-d'oriens, Marie-Anne Brivary et Anthony Violot, ont décroché le premier prix.



Marie-Anne Brivary et Anthony Violot ont remporté la première édition du concours Tomorrow Wine. Photo Tomorrow Wine

Vinventions, leader mondial de solutions de bouchage pour le vin, a lancé, en fin d'année dernière, le concours Tomorrow Wine. Ce défi, mettant en concurrence pas moins de soixante étudiants inscrits dans des formations en commerce ou en marketing du vin au sein d'une école française, s'est terminé mardi 12 février, dans le cadre du Salon Wine Paris.

Lors de cette finale parisienne, qui succédait à une sélection de sept finalistes ayant eu lieu à la fin du mois de novembre, plusieurs étudiants cote-d'oriens se sont brillamment illustrés. Le deuxième prix a

été décerné à Héloïse Ladovic, étudiante en Bachelor sommellerie, gastronomie et luxury services à l'Insec de Beaune, pour son sujet "Vin

en vert, création d'un service de messagerie écoresponsable". Sur la première marche du podium, on retrouve un binôme venant tout droit d'AgroSup Dijon.

Une bourse de 10 000 €

Marie-Anne Brivary et Anthony Violot, étudiants en Mastère spécialisé connaissance et commerce international des vins, sont arrivés en finale en proposant la thématique "Migrants et vignerons, un travail pour tous".

S'inscrivant « dans une logique de responsabilité sociale de l'entreprise d'avenir », leur projet a pour objectif de transformer l'immigration en cercle vertueux, dans une opti-

que d'intégration sociale notamment, mais aussi pour résoudre les problèmes de main-d'œuvre que peuvent rencontrer les vignerons.

Des idées qui ont apparemment plu au jury, constitué essentiellement de professionnels du marketing et de la communication. En effet, les deux pensionnaires d'AgroSup sont repartis avec le tant convoité premier prix.

Au-delà des prix, des dotations ont été remises aux trois premiers. Le binôme dijonnais s'est vu remettre une bourse de 10 000 €. Une récompense qui devrait offrir aux étudiants un réel tremplin en vue de la concrétisation d'un projet qui leur tient à cœur.

Hugo COUILLARD



Tomorrow Wine: la finale



Vinventions  
Ajoutée le 14 févr. 2019



#vinventions  
Concours Tomorrow:Wine



Vitisphere  
Ajoutée le 15 févr. 2019

Le projet "Migrants et vignerons, un travail pour tous" remporte le premier concours Tomorrow Wine. Félicitations aux étudiants.



REMISE DE DIPLÔME ISEAE

## Les futurs cadres du machinisme agricole diplômés durant le Sima

mer. 27 février 2019 à 12:32 • Virgile Hannoyer • Terre-net Média



Les élèves ingénieurs d'AgroSup Dijon des deux dernières promotions ISEAE (Institut supérieur européen des agro-équipements) ont été diplômés pendant le Sima.



La promotion de 2018. En haut, de gauche à droite : François-Roche Bruyn, Sylvain Villette, Thibault Maillot, Romain Savi, Tristan Dubreuil, Adrien Ribault, Matthieu Fayolle, Clément Léonard, Louis Bazin, Jean-Christophe Regnier, Pierre Dubuisson. En bas, de gauche à droite : Gawain Jones, Quentin Combaluzier, Jean Noël Paoli, Christelle Gee, Etienne Toussaint, Adeline Colleter, Manon Lotin. (@Terre-net Média)

FORMATION

## Tech Agro Sup, la formation publique face aux défis des agroéquipements !

mar. 26 février 2019 à 14:02 • Benoît Egon • Terre-net Média



AgroSup Dijon a inauguré ce mardi 26 février sa chaire industrielle Tech Agro Sup en présence de ses quatre mécènes : Berthoud, John Deere, Kuhn et Lemken.



La formation supérieure aux métiers du machinisme agricole. (@AgroSup Dijon)

## Les Echos

18 mars 2019

## Traces Ecrites NEWS

L'ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE DU GRAND EST ET DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Publié le 09 mars 2018 par Christiane Perruchot

ÉVASION - BOURGOGNE

### Le Crémant de Bourgogne fait mousser sa montée en gamme avec une grande dégustation le 10 mars à Dijon

Évasion

Publié le 09 mars 2018 par Christiane Perruchot

VINS/BOURGOGNE. Comment concevoir un produit au goût des consommateurs sans leur demander leur appréciation ? L'approche est courante dans l'industrie agroalimentaire mais elle est nouvelle pour les vins. Avec l'école d'ingénieurs AgroSup Dijon, l'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémants de Bourgogne a élaboré une méthode de dégustation originale pour sa toute jeune marque collective haut de gamme, Les Eminent. La dégustation annuelle a lieu ce samedi 10 mars à Dijon.



Ce programme identifie les cuvées Eminent et Grand Eminent, une marque collective qui situe les crémants sur un segment haut de gamme. ©VIVIC



Eric Yung - ENSBANA 1994



LESECHOS.FR

### Eric Yung, le Monsieur Vin de Carrefour

Ce Bordelais, fils de viticulteur, désormais directeur général de Maison...

## LE BIEN PUBLIC

12 mars 2019

# AgroSup ouvre de nouvelles formations

Mardi 26 février, à l'occasion du Mondial des fournisseurs de l'agriculture et de l'élevage, AgroSup Dijon a annoncé l'ouverture de nouvelles formations dans le domaine des agroéquipements : un parcours en master ainsi qu'un diplôme européen.

Dans le cadre du Sima, Mondial des fournisseurs de l'agriculture et de l'élevage, qui s'est déroulé du 24 au 28 février à Villepinte (93), la filière liée aux agroéquipements d'AgroSup Dijon s'est illustrée sur différents plans. Lors de la troisième journée du salon, la structure dijonnaise a inauguré la chaire Tech Agro Sup, qui compte désormais quatre mécènes (Lenken, Berthoud, John Deere et Kuhn), et a remis le diplôme Iseae aux deux dernières promotions.

À cette occasion, l'ouverture de deux nouvelles formations à la rentrée prochaine a été annoncée. Un nouveau parcours en master, nommé "Données, acquisition et traitement pour l'agroéquipement" (Datae),



Jean-Noël Paoli, responsable de l'unité pédagogique liée aux agroéquipements à AgroSup Dijon : « On nourrit un lien assez fort avec la profession ». Photo LBP/H. C.

qui vient compléter une offre déjà garnie par le master "gestion des entreprises et technologies innovantes pour l'agroéquipement" (Getia) et un diplôme européen intitulé "International Agricultural Engineering".

### Ouverture vers l'international et le numérique

Jean-Noël Paoli, responsable de l'unité pédagogique liée aux agroéquipements à AgroSup Dijon, explique : « Avec le parcours Getia, qui a été lancé l'an passé, l'idée est de former des personnes qui seront placées entre la production et la commercialisation et qui souhaitent principalement se diriger vers le métier de chef de produit. Avec cette nouvelle mention Datae, on va davantage se diriger vers la technologie et le numérique, la recherche et le développement. Une formation qui s'adresse à ceux qui souhaitent devenir chef de projet, par exemple ».

Pour les élèves de l'école d'ingénieurs AgroSup spécialisés dans le domaine de l'agroéquipement et n'étant pas en contrat

de professionnalisation, il sera possible de suivre, en plus de leurs cours, les enseignements de la dernière année de l'un de ses deux masters afin d'obtenir un double diplôme. Un double diplôme, reconnu par l'État, qui prend logiquement la suite du similaire diplôme d'établissement Iseae.

Le parcours "International Agricultural Engineering", délivrant un diplôme de niveau bac + 4, ouvrira également à la rentrée prochaine. À ce propos, Jean-Noël Paoli raconte que « c'est un projet qui a mûri sur les trois dernières années. L'idée est d'organiser un échange entre environ 15 étudiants, venant de trois pays différents, qui suivront tous ensemble des cours en anglais dans ces trois nations sur trois périodes de trois mois. Le partenariat s'est fait avec l'institut technique de Tralee, en Irlande, et une université située à Bologne, en Italie ».

HUGO COUILLARD

Retrouvez les plaquettes de présentation des formations Getia et Datae sur bienpublic.com



# Quand la moutarde retrouve son pays d'origine

Valérie Noël  11 mar 2019

*(...) L'APGMB et l'AMB gèrent la livraison des semences aux producteurs mais également la multiplication et l'obtention des nouvelles variétés, travaillées avec Agrosup Dijon, l'Inra et les industriels" (...)*



14/03/2019

Marie-Aure Bourgeon

Enesad 2012

## UNE « FONCEUSE » À L'ÉCOUTE

ORGANISATION DES CHANTIERS

ORGANISATION ET MANAGEMENT



« La seule spécificité d'être une fille dans le milieu de l'agro-équipement, c'est qu'il y en a peu... Et peut-être aussi qu'on est plus testée sur le terrain! »

14/03/2019 - 11:00 REDACTION

**LE BIEN PUBLIC**

12/04/2019

Mercredi 17 avril 2019

**SUPPLÉMENT**

5

**TROPHÉES DE L'AGRICULTURE**

Claude Compagnone, professeur de sociologie et directeur général adjoint d'AgroSup Dijon

# « L'agriculture de demain passe par l'expertise des agriculteurs »

**Claude Compagnone enseigne la sociologie des organisations et de l'innovation à AgroSup Dijon. Ses recherches portent notamment sur la mise en œuvre par les agriculteurs de pratiques respectueuses de l'environnement.**

Vous avez publié un article dans la « Revue d'anthropologie des connaissances » courant 2018 qui parle des questions d'écologisation de l'agriculture : pour vous, c'est cela l'agriculture de demain ?

« En effet, cet article porte sur la production et la circulation des connaissances en agriculture, pour voir comment elles se transforment avec la promotion de l'agro-écologie. Comme le reconnaissent de nombreux acteurs, l'agriculture conventionnelle a aujourd'hui atteint ses limites et est source de pollution, c'est pourquoi il faut repenser les mo-

dèles de productions et refonder l'agriculture. Aussi, depuis quelques années, les démarches se sont intensifiées pour développer une agriculture plus économe en intrants et plus vertueuse pour l'environnement. »

**Justement, par quels nouveaux modèles passe l'agriculture de demain ?**

« Si avec le temps, les agriculteurs sont devenus de plus en plus des applicateurs de prescriptions portant sur l'usage de produits chimiques, une des orientations aujourd'hui de l'agro-écologie est qu'ils redeviennent de plus en plus des agronomes. Il s'agit qu'ils élaborent eux-mêmes, des connaissances et des façons de produire adaptées à leurs conditions locales (par exemple de sol, de présence de ravageurs, etc.). Ils deviennent ainsi des experts de leur propre production, en observant de très près ce qui se passe sur leur exploitation et en discutant avec



« L'agriculture conventionnelle a aujourd'hui atteint ses limites. » Photo DR

d'autres agriculteurs, car les connaissances se construisent essentiellement dans l'échange avec d'autres. Ils deviennent, par exemple, plus fins dans leurs interventions de traitement des cultures, voire, ils peuvent abandonner ces traitements. Pour limiter ces derniers, certains font ainsi le choix

d'utiliser des semences beaucoup plus adaptées à leurs conditions locales et plus rustiques. En résumé, refaire de l'agronomie et de la zootechnie (N.D.L.R. : sciences de l'élevage) pour un agriculteur, c'est redevenir maître de ses décisions et de ses choix. »

**Concrètement, cela passe par quoi ?**

« Par la mise en œuvre de pratiques diverses qui amènent à une réduction de l'usage des intrants de synthèse (N.D.L.R. : ensemble des produits chimiques apportés afin d'améliorer le rendement de la culture). Par exemple, pour réduire la présence de maladies, de ravageurs ou de mauvaises herbes, il est possible de diversifier son assolement, c'est-à-dire de diversifier la mosaïque des cultures présentes sur son exploitation à un moment donné (passer de trois à cinq cultures, par exemple). Les cultures changeant fréquemment sur une même parcelle, ces maladies, ravageurs et mauvaises herbes n'ont ainsi pas le temps de s'installer durablement. La mise en œuvre de telles pratiques, demande bien évidemment, une organisation économique et sociale pour pouvoir vendre à un prix correct le produit des cultures mises en place. »



Jérémy Tosten, ingénieur agronome (organisation et qualité des filières - promotion 2017),  
a rejoint Les Alchimistes en janvier 2019.

 Mr Mondialisation

04/05/2019

  
**LES ALCHIMISTES**  
TOULOUSE - OCCITERRA



MROMONDIALISATION.ORG

**Avec « Les Alchimistes », le compostage urbain s'invite à Toulouse !**



10/05/2019

Jérémy Tosten (promo 2017)



20MINUTES.FR

**Les Alchimistes transforment les épluchures en or noir, bientôt à vitesse grand V**

**Trophées Pasteur de l'innovation : à Poligny, une mousse dessert à base de chanvre fait sensation**

Après une première sélection opérée en mars, 10 produits alimentaires innovants étaient en lice. Finalement, c'est le projet porté par des étudiantes dijonnaises qui s'est imposé.

© Publie le 17 Mai 19 à 18:19 | Modifié le 17 Mai 19 à 18:48

**VOIX DU JURA**

17/05/2019



Cyprine Escoffier, Émilie Lescoat, Marie Beccat et Claire Poudroux ont porté ce projet. Elles remportent le 1er prix et le prix des étudiants.

## PERDUS DE VUE 1983

### • ENESAD

AUFFRET Yvon  
 AUGIER Pascal  
 BALMELLE Claude  
 BARRAIS Jean-Louis  
 BARTHE Madeleine  
 BEAUVALLET Jacques  
 BESSE Jacques  
 BIBERON Jean  
 BILLOD Patrick  
 BOUCHARD Véronique  
 BOULEY Philippe  
 BOYER Georges  
 BURRIER Frédéric-Marc  
 BUTRUILLE Marc  
 CHENUS Jean-Jacques  
 CLASSINE Jean-Marie  
 CLAUSTRE Hervé  
 CORROYER Régis  
 COUVEZ Pascal  
 DEGOIS Dominique  
 DELCLOY Alain  
 DESCHAMPS Patrick  
 DESCHAMPS Pierre  
 DUVERNET Laurent  
 FAUCHER Vincent  
 GAUDINO-PEYRET Christine  
 GIRARD Jean Claude  
 GRANGER Sylvie  
 GRANVAL Philippe  
 GRILLOT Alain  
 HECKMANN Marie-Odile  
 HOULET Francis  
 HOUOT François-Xavier  
 JACQUES Denis  
 LAGNEAUX Daniel  
 LAROCHE Jean-Pierre

LEGRAND Richard  
 LEMERAY Pascal  
 LEPAGE Patrice  
 LHOMME Etienne  
 LORGEOU Josiane  
 LOSSON Patrick  
 LOUIS Patrick  
 LUCHARD Gilles  
 MANICK Gérard  
 MARTINI Christian  
 MAZEAU Daniel  
 MEGAS Michel  
 MILLOT Pascal  
 MONET Christine  
 NONANCOURT (DE) Thierry  
 PAGES Maurice  
 PEIGNER Michel  
 PERRIER Christine  
 PETIT Daniel  
 PETREMENT Philippe  
 POITEVIN Isabelle  
 RICHARD Christophe  
 ROCHE Pascal  
 ROEDERER Sylvie  
 SAULNIER Lydia  
 SERGENT Daniel  
 SPIESS Pascale  
 THIBODAUX Stéphane  
 THIONNET Bruno  
 TISSERAND Jean-François  
 VANETTI Annie  
 VERGONZANNE Gilles  
 VERLET Nicolas  
 VINCENT Franck  
 VIVIER-LAROCHE Marie Aline

### • ENSABANA

AUBERTIN Marc  
 BOUILLIN Philippe  
 BRICET Jean-Yves  
 CARCANO Didier  
 CHOUANARD Philippe  
 DELATTRE Christine  
 FAYARD Gilles  
 FERNON Patrice  
 GIRERD Franck  
 HUMBLOT Daniel  
 JACQUINOT François  
 JOURDAN Philippe  
 LAFON Brigitte  
 LEROY Marie-Josée  
 MARCHAND Alain  
 MARGAT Patrick  
 MARTIN Hélène  
 MARTIN Jean-François  
 MATHON Claire  
 MICHOUX Laurent  
 MOINE Didier  
 MOUSNIER Alain  
 NORMAND Sylvie  
 PETIT Benoit  
 PONCELIN DE RAUCOURT Pierre  
 RANTOANINA Lalao  
 ROBINT Thierry  
 SMITH Abraham  
 VALLOT Agnès



## INFO AGROSUP DIJON



### Le rendez-vous des 173 ingénieurs diplômés d'AgroSup Dijon 2018 !

Venus des quatre coins de la France, voir du monde, la remise des diplômes est l'occasion de découvrir les trajectoires de nos diplômés 8 mois après la fin de leurs études.



### La chaire Tech Agro Sup signe un nouveau partenariat !

Notre chaire industrielle dédiée à la formation en agroéquipement consolide ses relations avec les entreprises en accueillant un nouveau partenaire : Kuhn. Issue de la rencontre entre AgroSup Dijon et les entreprises du secteur de l'agroéquipement afin de renforcer l'attractivité des métiers de l'agroéquipement la chaire Tech Agro Sup compte désormais quatre mécènes : Lemken, Berthoud, John Deere et Kuhn.



### Mission à l'Institut Technologique du Cambodge

Dans le cadre du programme ERASMUS + Camfoodtech, Rémi SAUREL, professeur en Physico-chimie des aliments et chercheur au sein de [L'UMR PAM](#), s'est rendu à l'Institut Technologique du Cambodge [établissement partenaire](#) d'AgroSup Dijon pour y dispenser des cours. Durant cette visite à Phnom Penh, notre enseignant-chercheur a également remis à [l'ONG Friends International](#), au nom de l'association étudiante Solid'Agro, association Humanitaire et de Solidarité d'AgroSup Dijon, un chèque correspondant à un don résultant d'une collecte organisée pour l'occasion.



### Village goût nutrition santé du 13 au 15 mars 2019

Dans le cadre de l'opération "Dijon réveille votre santé", un petit déjeuner a été offert le vendredi 15 mars, de 8h à 10h30, place de la République à Dijon. L'occasion, cette année, pour la ville de Dijon et AgroSup Dijon de valoriser leur collaboration par la signature d'une convention de

partenariat, en présence de François Roche-Bruyn, directeur général d'AgroSup Dijon.

Bravo à Solenne Arredi, Sarah Dos Santos, Selma Amimi et Julie Guédet pour l'animation nutrition du village goût nutrition santé de Dijon, avec l'ensemble de la dominante de 3<sup>ème</sup> année agroalimentaire Nutrisensas.

## Les Entrepreneuriales : un festival de trophées pour AgroSup Dijon !

La Soirée des Entrepreneuriales qui s'est tenue le 28 mars à l'Université de Bourgogne a clôturé la neuvième promotion des Entrep' en Bourgogne, mettant à l'honneur les étudiants qui ont porté les projets et le réseau de professionnels qui les a accompagnés dans la démarche. Ce dispositif, porté par le Réseau Entreprendre Bourgogne, permet à des étudiants d'acquérir et expérimenter les outils de la création d'entreprise avec le support de coachs et d'experts professionnels.

Sur 28 équipes en compétition, AgroSup Dijon était présent dans 15 équipes, soit 25 élèves ingénieurs en 2<sup>ème</sup> année (pour un total de 135 étudiants dijonnais participants). 11 équipes avaient un(e) agrosupien(ne) comme chef de projet.

Palmarès : le top du top ! 8 prix remis à 8 équipes et dans chaque équipe des étudiants de l'école. Et pour finir le grand prix tant convoité : le prix les Entrep' Bourgogne remis à l'équipe "Essentiel" avec comme chef d'équipe Apolline Feuvrier accompagnée de Marie-Laure Duvauchel, sans oublier les étudiants de BSB, de l'ESIREM et de l'uB pour compléter cette dream team. Un grand bravo à tous !

	NOM	PRENOM		porteur ?	Entrep' 2018	
1	1 SIMON	Victoria	AG	p	CRICK'FIT	nominé Prix VALORISATION AGROALIMENTAIRE
	2 SEBASTIEN	Flore	AA			
2	3 DE SOUSA FERREIRA	Cathy	AA		FLASHFOOD	nominé Prix VALORISATION AGROALIMENTAIRE
3	4 FERRAND	David	AG		VITABAR	PRIX COUP DE CŒUR
	5 SEGHIRI	Farid	AA	p		
4	6 ROCHOY	Megan	AA		CHEFS DU MONDE	nominé Prix PARCOURS d'ENTREPRENDRE nominé Prix VALORISATION AGROALIMENTAIRE
5	7 FEUVRIER	Apolline	AA	p	ESSENTIEL	PRIX LES ENTREP' BOURGOGNE
	8 DUVAUCHEL	Marie-Laure	AA			
6	9 MARTIGNON	Marion	AA	p	E-Sens Oil	Prix PARCOURS d'ENTREPRENDRE (ex aequo) nominé Prix DREAM TEAM
7	10 ROUX	Justine	AA	p	DIVIN-e-THE	Prix DREAM TEAM
	11 BOURGUIGNON	Lou-Anne	AA			
8	12 PASCAL	Eléonore	AG	p	VERT CHEZ TOIT	Prix ECO CONCEPTION
	13 TIOLLIER	Laura	AG			
9	14 DOUCET	Alexia	AA		Kit du P'tit Recycleur	nominé Prix ECO CONCEPTION
	15 DUPERRIER	Mathilde	AG	p		
10	16 BIDET	Coralie	AA		TIP TOP FRAIS	nominé Prix VALORISATION AGROALIMENTAIRE
	17 HILDENBRAND	Marie	AA	p		
11	18 ROLLOT	Olivier	AA	p	MYSTERIOUS	Prix VALORISATION AGROALIMENTAIRE nominé LES ENTREP' BOURGOGNE
	19 THÉVENOT	Mathilde	AA			
12	20 BOUHYER	Chloé	AA		ELIMA	Prix NUMERIQUE - MONDE CONNECTE nominé LES ENTREP' BOURGOGNE
13	21 KOCHEMS	Celia	AA		AUTI FOOD	Prix INNOVATION
	22 SORTINO	Fabien	AA	p		
14	23 DODIN	Maxence	AG		TERRE-ECHO	nominé Prix ECO CONCEPTION
	24 KLOSEK	Axelle	AA	p		
15	25 RANICA	Anais	AG		MON PARFUM	nominé Prix COUP DE CŒUR



### Le 9 mai on a photographié les "10 ans"

Pour fêter les 10 ans d'AgroSup Dijon, vous avez été 166 à participer à cette photo un peu humide. Merci à tous pour votre participation et votre bonne humeur malgré ce temps breton.

Un grand merci aux équipes techniques de la DSG pour l'aide apportée pour la mise en place du gabarit "10 ans" et la mise en place du plan "il va pleuvoir" lors de la disposition des tables. Merci à Eduter Signes pour le prêt du drone et les cours de pilotage de Sébastien.





# Projets étudiants

**CONFIER VOS PROJETS DE DÉVELOPPEMENT ET D'INNOVATION À UN GROUPE D'ÉTUDIANTS D'AGROSUP DIJON**

## Participez à la formation de nos étudiants ingénieurs

Dans le cadre de leur formation en agronomie, les étudiants d'AgroSup Dijon, tutorés par un enseignant ou enseignant-chercheur, réalisent des projets répondant à une ou des questions posées par une entreprise. Ces projets, émanant du monde professionnel, ont pour objectif d'amener les étudiants à réfléchir sur un problème concret, dans un délai fixé, pour élaborer une méthodologie, recueillir et analyser des données, proposer des solutions.

## 2 Types de projet :

Méthodologie  
démarche projet

Projet B • 2<sup>e</sup> année

Projet d'étude

Projet C • 3<sup>e</sup> année



### CALENDRIER

RECUEIL DES SUJETS :  
DE MAI À FIN AOÛT 2019

VALIDATION DES SUJETS :  
SEPTEMBRE 2019

### OBJECTIFS ACADÉMIQUES

#### Initiation à la démarche de projets

Traiter un questionnement ou un problème concret émanant du monde professionnel, conduire un travail en équipe dans un délai fixé.  
Proposer une synthèse (solution/hypothèse/piste de travail) au commanditaire en investissant les compétences acquises et les données bibliographiques.

#### Conduite d'un projet industriel en réponse à une commande d'entreprise

Piloter le projet, définir les objectifs et les indicateurs de suivi, élaborer une problématique, recueillir et exploiter les données, analyser de façon critique les résultats, proposer des stratégies de développement.  
Présenter un rapport technique/scientifique sur les résultats marquants liés au projet, conclusions.

### DURÉE

**70 heures**  
(Réalisation octobre à février)

**140 heures**  
(Réalisation octobre à février)

### ÉQUIPE PROJET

Groupes de 4 étudiants tutorés par un enseignant ou enseignant-chercheur.

Équipe projet de 4 étudiants tutorés par un enseignant ou un enseignant-chercheur.  
Un projet de grande ampleur peut mobiliser plusieurs groupes.

### FORMALISATION

Convention de projet d'étude entre AgroSup Dijon et l'entreprise ou organisme : cahier des charges, dispositions financières, confidentialité... Organisation et planification du projet, contractualisation.

### TARIF POUR L'ENTREPRISE

**Contribution forfaitaire de 500 € HT\***  
+ charges directes liées au projet à la charge du commanditaire

**Contribution forfaitaire de 1 000 € HT\***  
+ charges directes liées au projet à la charge du commanditaire

\* Majoration possible en fonction du niveau de complexité et des moyens mis à disposition par AgroSup Dijon.

# Notre expertise

- Agronomie, Agroéquipements, Élevage et Environnement
- Sciences Humaines et Sociales



## Exemples de projet

### Méthodologie démarche projet

- Étude de l'impact du changement climatique sur l'activité agricole et forestière.
- Opportunité du développement d'une filière locale lentilles bio.
- Gestion de la fertilisation azotée à partir d'images de drones.
- Communiquer sur l'agriculture biologique de conservation.
- Étude de faisabilité d'une truffière.
- Peut-on prédire la date de floraison des adventices dans différentes cultures ?
- Élaboration de l'atlas de l'élevage en Bourgogne Franche-Comté.
- Évaluation des ressources mellifères dans l'agglomération dijonnaise.
- Enseigner autrement l'agroforesterie.
- Étudier l'organisation des GIEE en Bourgogne Franche-Comté.
- Imaginer les bâtiments d'élevage de demain.

## Projets d'étude

- Le binage en grande culture : pratiques et attentes.
- Les attentes des utilisateurs vis-à-vis d'un semoir multi-produits à céréales.
- L'évolution du marché des combinés de semis.
- Étude de satisfaction clientèle sur une nouvelle gamme de tracteurs.
- Détermination des facteurs clés du développement de la robotique en viticulture Bourguignonne.
- Efficience des chantiers collectifs autour de la distribution des aliments.
- La traite robotisée dans le cadre de production de fromages AOC.
- Adapter le matériel d'élevage aux technologies de précision qui arrivent dans le métier.
- Évolution de la durabilité environnementale de systèmes de culture innovants.
- Évaluation de l'effet d'un paillage biodégradable en chanvre sur le fonctionnement et la communauté faunistique du sol.
- Réalisation d'une base technico-économique en production maraîchère.
- Conception de systèmes de cultures efficaces pour la maîtrise des adventices.
- Observations comportementales d'oiseaux déprédateurs de la graine de tournesol.
- Pour une amélioration de la qualité de l'eau du bassin versant de la Norges.
- Réalisation d'un protocole expérimental pour détecter de façon précoce l'acidose subaiguë chronique en élevage de bovins lait.
- Mise en place d'un protocole pour évaluer, en élevage, l'efficacité d'une méthode de désinfection des manchons trayeurs.
- Impact technico-économique de l'utilisation d'une supplémentation minérale X en élevage de bovins.

## CONTACT ET RENSEIGNEMENTS

Anne-Laurence de Crépy  
Responsable Relations entreprises  
anne-laurence.de-crepy@agrosupdijon.fr  
Tél. : 03 80 77 26 08

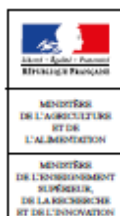


INSTITUT NATIONAL SUPÉRIEUR DES SCIENCES AGRONOMIQUES,  
DE L'ALIMENTATION ET DE L'ENVIRONNEMENT

Direction des relations avec les entreprises et de la formation professionnelle  
26, Bd Docteur Petitjean - BP 87999 - 21079 DIJON cedex

Tél. : 03 80 77 25 25 - Fax : 03 80 77 25 00

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





# Projets étudiants

**CONFIER VOS PROJETS DE DÉVELOPPEMENT ET D'INNOVATION À UN GROUPE D'ÉTUDIANTS D'AGROSUP DIJON**

## Participez à la formation de nos étudiants ingénieurs

Dans le cadre de leur formation en agroalimentaire, les étudiants d'AgroSup Dijon, tutorés par un enseignant-chercheur, réalisent des projets répondant à une ou des questions posées par une entreprise. Ces projets, émanant du monde professionnel, ont pour objectif d'amener les étudiants à réfléchir sur un problème concret, dans un délai fixé, pour proposer des solutions, des hypothèses, des pistes de travail...



### CALENDRIER

RECUEIL DES SUJETS :  
DE MAI À FIN AOÛT 2019

VALIDATION DES SUJETS :  
SEPTEMBRE 2019

## 2 Types de projet :

### Projet d'étude

Projet B • 2<sup>e</sup> année

### Projet industriel junior

Projet C • 3<sup>e</sup> année

#### OBJECTIFS ACADÉMIQUES

**Initiation à la démarche de projets**  
Apprendre à analyser le périmètre d'études, structurer et planifier le travail, adopter une démarche structurée, savoir synthétiser, organiser un travail d'équipe, répondre à un cahier des charges, écrire un rapport technique/scientifique et savoir présenter des résultats marquants.

**Conduite d'un projet industriel en réponse à une commande d'entreprise**  
Préparer le projet, contractualiser le livrable. Définir les indicateurs de suivi, développer des solutions, émettre des préconisations, proposer des stratégies de développement. Présenter un rapport technique/scientifique sur les résultats marquants liés au projet, évaluation.

#### DURÉE

**70 heures**  
(Réalisation octobre à février)

**140 heures**  
(Réalisation octobre à février)

#### ÉQUIPE PROJET

Groupes de 4 étudiants tutorés par un enseignant-chercheur.

Équipe projet de 4 étudiants tutorés par un enseignant-chercheur.  
Un projet de grande ampleur peut mobiliser plusieurs groupes.

#### FORMALISATION

Convention de projet d'étude entre AgroSup Dijon et l'entreprise ou organisme : Cahier des charges, dispositions financières, confidentialité... Organisation et planification du projet, contractualisation des livrables intermédiaires et finaux.

#### TARIF POUR L'ENTREPRISE

**Contribution forfaitaire de 500 € HT\***  
+ charges directes liées au projet à la charge du commanditaire.

**Contribution forfaitaire de 1 000 € HT\***  
+ charges directes liées au projet à la charge du commanditaire.

\* Majoration possible en fonction du niveau de complexité et des moyens mis à disposition par AgroSup Dijon.



# Notre expertise

- Procédés de production et de transformation pour les industries agroalimentaires
- Développement de systèmes de production alimentaires durables
- Optimisation des opérations unitaire de transformation
- Formulation des aliments
- Définition des ingrédients alimentaires
- Procédures d'analyse du cycle de vie
- Nutrition
- Sécurité alimentaire
- Toxicologie alimentaire
- Innovation alimentaire
- Formulation nutritionnelle
- Comportement du consommateur
- Analyse sensorielle des aliments
- Biotechnologies microbiennes
- Fermentations alimentaires
- Gestion des risques microbiologiques
- Stratégies des entreprises agricoles et agroalimentaires

## Exemples de projets

### Projets d'étude

- Stabilisation thermique de solutions de protéines sous contraintes physico-chimiques spécifiques.
- Développer l'acceptabilité de la consommation d'insectes par les populations européennes.
- Méthodes de caractérisation des protéines, étude de leur variabilité et mise en œuvre dans un procédé de transformation.
- Utilisation du moyen et proche infrarouge dans les secteurs des bio-fermentations.
- Structuration de la transformation des légumes en filière courte.
- Création d'un produit végétal fermenté à destination des consommateurs européens seniors.
- Compréhension des mécanismes de stabilisation d'un produit alimentaire spécifique lors d'une opération de stérilisation.
- Opportunité de développement d'une application de tracing des produits alimentaires bio pour les consommateurs.
- Conception d'une micro-brasserie automatisée à usage pédagogique
- Obtention et caractéristique d'un substitut protéique à base de légumineuse pour les sportifs de haut niveau.
- Formulation de pâtes alimentaires à base de farine de légumineuse.

### Projets industriels juniors

- Développement et conception de bio-fermenteurs alimentaires.
- Optimisation de la performance d'un site artisanal de production d'huiles alimentaires.
- Conception d'une ligne de transformation de graines de légumineuses sèches.
- Dimensionnement d'un atelier de production agroalimentaire pour une production à façon.
- Étude de procédés de valorisation de co-produits de transformation alimentaire.
- Analyse environnementale d'une unité de production alimentaire.
- Montage d'un dossier de validation de formulations nutritionnelles de produits destinés à une alimentation/population particulière ou pour obtenir une allégation.
- Développement de produits probiotiques dans des matrices alimentaires originales.
- Diagnostic de la flore microbienne des ambiances aériennes et/ou de surfaces et/ou de matières premières de différents sites (collectifs, industriels...).
- Comparaison des écosystèmes microbiens dans des matières premières.



## CONTACT ET RENSEIGNEMENTS

Anne-Laurence de Crépy  
Responsable Relations entreprises  
anne-laurence.de-crepy@agrosupdijon.fr  
Tél. : 03 80 77 26 08



INSTITUT NATIONAL SUPÉRIEUR DES SCIENCES AGRONOMIQUES,  
DE L'ALIMENTATION ET DE L'ENVIRONNEMENT

Direction des relations avec les entreprises et de la formation professionnelle  
26, Bd Docteur Petitjean - BP 87999 - 21079 DIJON cedex

Tél. : 03 80 77 25 25 - Fax : 03 80 77 25 00

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



## LES RENCONTRES TECH AGRO SUP : L'AGROÉQUIPEMENT, DES CARRIÈRES À L'INTERNATIONAL ET AU FÉMININ.



Après l'inauguration officielle de la Chaire Tech Agro Sup lors du dernier SIMA, rendez-vous a été donné à Dijon, pour les premières Rencontres Tech Agro Sup, sur le thème *L'agroéquipement, des carrières à l'international et au féminin*.

Le 16 mai 2019, trente professionnels de l'agroéquipement sont venus témoigner et échanger avec les étudiants d'AgroSup Dijon pour une découverte de l'univers de l'agroéquipement, des entreprises, et des métiers. En tout, plus de soixante dix personnes ont participé à cette journée.

Outre les interventions des mécènes industriels de la Chaire, Berthoud, John Deere, Kuhn et Lemken, plusieurs entreprises ont apporté leur témoignage (la DLG, APRODEMA, SNCF, Claas, AGCO, Richel, AXEMA, Business France, Pellenc, DeLaval).

Les professionnels ont pu échanger et témoigner de leur parcours professionnel, au cours de six tables rondes animées par des étudiants. Une table ronde était dédiée au témoignage d'anciennes étudiantes d'AgroSup Dijon.

Les échanges ont été passionnants avec les responsables de Ressources Humaines des industriels, tant sur la diversité des métiers de l'agroéquipement que sur la politique RH des femmes dans l'industrie. Les témoignages de "SNCF au féminin" et des différentes ingénieures européennes présentes lors de ces Rencontres ont été très appréciés, pour leur éclairage complémentaire.

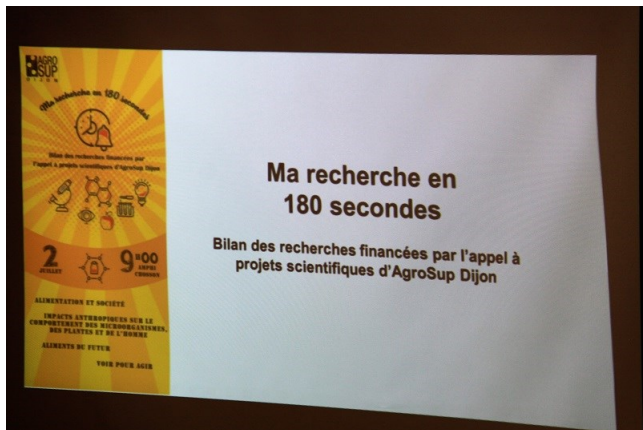
L'évolution des métiers R&D a souligné la pertinence du nouveau Master DATAE (Données, Acquisition et Traitement pour l'Agroéquipement) proposé par AgroSup Dijon. Les professionnels ont conforté les enseignants dans leur démarche. Enfin, la table ronde dédiée à l'export a permis de mettre en avant l'ouverture sur le monde des métiers de l'agroéquipement. Les professionnels ont partagé leurs expériences, avec l'appui d'AXEMA et de Business France.

A travers cette journée, un autre objectif pour les étudiants était le "DuoDay" basé sur le compagnonnage industriel en deux temps : d'abord constituer lors des Rencontres des binômes "parrain ou marraine" / "fil-leul ou fil-leule" ; ensuite, étudiant(e) et parrain / marraine (ou un de leur collègue) se retrouveront à Hanovre en novembre prochain lors de l'Agritechnica, le plus grand salon au monde dédié à l'agroéquipement, afin de les accompagner dans leur recherche de stage de six mois à l'international. Ce stage de 2<sup>ème</sup> année du cursus ingénieur se déroulera de mars à août 2020.

Ces premières rencontres se sont terminées avec le verre de l'amitié offert par Mr Bernhard Schaupp, responsable Bureau des stages et de la mobilité de la Maison Rhénanie-Palatinat, en présence de Mme Dörte Landefeld-Becker de la DLG, société organisatrice du salon Agritechnica.



## MA RECHERCHE EN 180 SECONDES



### ***Bilan des recherches financées par l'appel à projets scientifiques d'AgroSup Dijon.***

Présenter de manière simple et abordable des travaux de recherche en 180 secondes, c'est l'objectif que se sont fixés seize enseignants - chercheurs d'AgroSup Dijon pour cette rencontre organisée le 2 juillet par la direction scientifique de l'école.



Animée par Nelly Schutz et après une présentation de la politique scientifique de l'établissement par François Roche-Bruyn, le chrono démarre et les présentations s'enchaînent. Un rythme fluide et rapide qui ne laisse pas le public indifférent. Certains dans le public se confient : *"je côtoie tous les jours les enseignants-chercheurs, pour une partie je sais dans quelle équipe de recherche ils sont, mais j'avoue totalement découvrir leurs travaux"* ; *"ce type de présentation permet de mieux comprendre et de ne pas s'endormir ! (sourire)"*.

C'est certain le public ne risquait pas de s'endormir car au moment de la pause une troupe de théâtre

envahie la scène pour une pièce "Quand l'administratif et le scientifique se rencontrent ça fait des étincelles !". C'est avec beaucoup d'humour et d'autodérision qu'une partie du personnel de la "chaîne financière" décrit les tribulations administratives d'un enseignant-chercheur souhaitant acheter un paquet de bonbons pour ses analyses sensorielles !



Un timing respecté, un public satisfait, il reste à espérer que la direction scientifique renouvellera ce type de présentation avec un public un peu plus nombreux !

L'ensemble des présentations ont été filmées par l'équipe vidéo d'Eduter Signes ; vous pourrez les retrouver début octobre sur le site Internet de l'école.

### **Table Ronde n°1 : Alimentation et société, organisateur Hai Vu Pham**

- L'insécurité sanitaire des aliments frais au Vietnam et les alternatives institutionnelles entre le marché et l'Etat. (SAFAS – Safe Food Alternative Solutions) - CESAER - Hai Vu Pham.
- Providing food to cities sustainably: how supply chain's organization, fermentation techniques and understanding of consumer's practices improve safety and trust on food system? A France-Vietnam comparative research (ProFood2C) - CESAER - Hai Vu Pham.
- Utilisation d'une approche cross-culturelle pour mieux comprendre les freins à la consommation des aliments protéiques végétaux par les consommateurs - CSGA - Gaëlle Arvisenet.  
Congruence aliment contexte (CONTACT) - CSGA - Catherine Dacremont.



**Table ronde n°2 : Impacts anthropiques sur le comportement des microorganismes, des plantes et de l'homme, organisateur Stéphane Guyot**

- Nutrition azotée et immunité chez les plantes : bien se nourrir pour mieux se défendre, Agroécologie, Sylvain Jeandroz.
- Analyses chimique et toxicologique des éléments traces dans le pain Libanais, PAM, Elias Bou Maroun et Isabelle Severin.
- Exploration physiologique de la réponse au stress thermique de la levure *saccharomyces cerevisiae*, PAM, Stéphane Guyot.
- Exposition chronique à un fongicide, l'époxiconazole et son impact sur la mise en place de l'obésité, LNC. Atlas microbiologique des sols français, Agroécologie, Nicolas Chemidlin Prevost-Boure.

**Table ronde n°3 : Aliments du futur, organisateur Jean-Marie Perrier-Cornet**

- Utilisation de la lumière à haute intensité pour des aliments plus sains, PAM, Sébastien Dupont.

- Des bactéries du gros intestin dans l'alimentation de demain ? PAM, Véronique Julliard.
- Voyage au cœur d'un bouchon de liège, PAM, Thomas Karbowiak.
- Vers un meilleur contrôle de la gastroentérite virale : conditions de survie du virus, PAM, Jean-Marie Perrier-Cornet-CORNET.

**Table ronde n°4 : Voir pour agir, organisateur Jean-Noël Paoli**

- Evaluation de l'utilisation de bioherbicides par pulvérisation contre *Phelipancheramosa* adventice parasite majeur du tabac, PHERABIOP, Agroécologie, Jean-Noël Paoli.
- Détection d'adventices par imagerie aérienne, Agroécologie, Gawain Jones.
- Caractérisation d'une pulvérisation localisée d'herbicides, Agroécologie, Sylvain Villette.
- Analyse locale dynamique de l'oxydation cellulaire par imagerie de fluorescence sur le modèle de la levure *saccharomyces cerevisiae*, PAM, Pascale Winckler.



**AGROSUP DIJON DANS LE TOP 25 MONDIAL DU CLASSEMENT U-MULTIRANK**



Le dernier classement U-Multirank 2019 classe AgroSup Dijon parmi les 25 établissements d'enseignement supérieur et de recherche de niveau international dans la catégorie "Student Mobili-

ty". Ce sont plus de 1700 écoles et universités, dans 96 pays, qui ont été évaluées. AgroSup Dijon performe sur le critère de l'orientation internationale, grâce à la mobilité de ses étudiants et à son cursus qui leur offrent la possibilité d'étudier tout ou partie de leur scolarité à l'étranger.

Le classement international U-Multirank, créé en 2014 à l'initiative de l'Union Européenne, réunit un consortium d'institutions qui ont choisi pour l'établir des critères différents de ceux qui sont adoptés par d'autres rankings. Il constitue en ce sens une alternative aux grands classements traditionnels.

# AGENDA 2019

19 et 20 septembre 2019 à Dijon

WHERE THE AGTECH & FOODTECH REVOLUTION TAKES PLACE  
19-20 SEPT. 2019 | DIJON, FRANCE

L'ÉVÈNEMENT PROGRAMME EXPOSANTS PARTENAIRES INFOS PRATIQUES BILLETTERIE FR EN

Expérimentez les solutions technologiques et rencontrez les acteurs du digital dans tous les domaines de l'alimentation, du champ à l'assiette

19 & 20 SEPT. 2019 | DIJON, FRANCE

PRODUCTION  
TRANSFORMATION  
DISTRIBUTION  
CONSOMMATION

## QUATRE ESPACES D'EXPOSITION

Ils seront dédiés aux démonstrations de l'apport des technologies dans chaque maillon de la chaîne de valeur de l'agroalimentaire, à savoir : **un espace production** (agriculture de précision, agriculture urbaine, biocontrol, génétique animale et végétale, nouvelles protéines...), **un espace transformation** (packaging, sécurité alimentaire...), **un espace distribution** (delivery, marketplace...), et **un espace consommation** (nutrition personnalisée, restauration, cuisine intelligente...).

Retrouvez **Gabriel Bernier**,  
**Fanny Rainero** et **Anaïs Lecointre**  
(tous issus de la promotion 2017)  
sur le stand de L'ATELIER A CROC.

Plus d'informations sur le site [Food Use Tech](http://Food Use Tech)

NUTRI-SCORE  
A B C D E

ORIGINE FRANCE

- ✓ 70% Lentilles & Pois chiche
- ✓ 100% Naturel
- ✓ - 90% de matières grasses\*
- ✓ 1 Pincée de sel seulement
- ✓ 100 % Plaisir

\* par rapport à des biscuits classiques



28, 29 et 30 septembre 2019 à Dijon

## ALL PROMO GAMES - 2<sup>e</sup> édition

Inscrivez-vous dès maintenant sur <https://www.helloasso.com/associations/as-agrosup-dijon/evenements/all-promo-games-2019>

Retrouvez la 1<sup>ère</sup> édition dans le [Contact's n° 16](#)



Vous présente  
en partenariat avec les associations étudiantes

# ALL PROMO GAMES DIJON!

Du vendredi 27 au dimanche 29 septembre 2019  
à Agrosup Dijon

Au programme :  
Pot d'accueil  
Concert  
Marché de producteurs  
Activités sportives  
Soirée  
Et pleins d'autres...

### TARIFS

Anciens : 20 euros  
Etudiants : 10 euros  
Enfants : 10 euros

A très vite !



## INFORMATION ASSOCIATION

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

- *Vous souhaitez adhérer à l'association*

Rendez-vous sur notre site [AgroSup Dijon Alumni](#), rubrique [Cotiser](#).

- *Vous souhaitez mettre à jour vos coordonnées*

Rendez-vous dans votre espace personnel sur notre site [AgroSup Dijon Alumni](#).

- *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, SIMA...)
- 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

