



**Hommage à Dominique Pauthex**



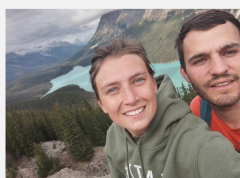
*Dominique Pauthex, directeur de l'ENESAD de 1997 à 2006, est brutalement décédé à Dijon le 7 octobre 2019, dans sa 75<sup>ème</sup> année.*

*Par un résumé de son brillant parcours professionnel et par des extraits du discours prononcé par Jacques Brossier, un ami et ancien collègue, lors de l'hommage qui lui a été rendu le 11 octobre à AgroSup Dijon, Contact's salue sa mémoire. [Page 09](#)*

### 4L Trophy 2020 du 20/02 au 01/03

**Mathilde Thevenot et Thomas Fayet**

[Page 24](#)



### CARTE'L D'AGROS

*On est tous dans le même tacot...*

Nos orientations professionnelles nous ont réunis à **Agrosup Dijon**, école d'agronomie et d'agroalimentaire.

Un équipage de notre école a fait le raid en février 2019. Petit à petit l'idée de créer notre aventure a germé : et nous voici !

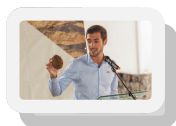
Ce projet est **porteur de valeurs** et est un **véritable défi** autant personnel que professionnel. Notre mission est aussi de **partager** notre expérience et de faire **perdurer** le projet au sein des futures générations de notre école.

Nous nous efforcerons de faire de cette association un tremplin pour d'autres actions humanitaires et solidaires.

### RÉTROSPECTIVE 2019

[Pages 06 à 08](#)

- Food Use Tech Dijon
- Marché des producteurs lors des All Promo Games
  - Forum Entreprises d'AgroSup Dijon avec la participation de Guillaume Taufflieb (promo 2013) gérant de Valúdo et de Fabienne Goron (Agrocampus Ouest), coach My Pass Evolution, qui a conseillé des étudiants cotisants lors de séances individuelles de coaching



### PAROLES DE DIPLÔMÉ



**Anis AIT BOUFTASS**  
Business Developer et Marketing Manager à PROMAGRI (Maroc)  
Ingénieur Agronome promotion 2013

Découvrez le parcours d'Anis qui travaille au sein de Promagri, une entreprise marocaine d'importation et de distribution d'intrants agricoles. Il gère également la ferme familiale de vaches laitières à 40 km au sud de Casablanca et participe au développement de l'exploitation familiale de production de fruits dédiés au marché de l'export.

[Page 05](#)

### SOMMAIRE

Appel à cotisation 2020	page 02
Bulletin d'adhésion	page 03
Retrouvailles promo 2002	page 04
Paroles de diplômé	page 05
Rétrospective 2019	page 06
Hommage à Dominique Pauthex	page 09
Remises des diplômes	page 10
Revue de presse	page 11
Ils publient	page 25
4L Trophy 2020	page 25
Info AgroSup Dijon	page 26
Les éminents de Bourgogne	page 28
Taxe d'apprentissage	page 29
Information association	page 30
Nous contacter	page 30

### RETRouvailles NOVEMBRE 2019

**La Promo 2002 a fêté ses 20 ans d'entrée en formation !**

[Page 04](#)



Retrouvez-nous sur :



[AgroSup Dijon Alumni](#)



[Facebook](#)



[LinkedIn](#)



[Twitter](#)



[Viadeo](#)

# APPEL À COTISATION 2020

## Rejoins ton association de diplômés en 2020 !

Que tu aies déjà cotisé dans ta vie (ou pas !),  
**rejoins le réseau des diplômés d'AgroSup Dijon!**

### AgroSup Dijon Alumni en quelques mots :

AgroSup Dijon Alumni, c'est le réseau qui connecte les 8000 diplômés d'AgroSup Dijon Alumni. Ils te propose de nombreux services destinés à faciliter la communication et l'échange d'informations au sein de la Communauté Agro.

### Qui peut adhérer ?

Tout **étudiant** ou **Ingénieur diplômé** d'AgroSup Dijon  
Ton profil est déjà créé dans notre base et voici **ton identifiant** pour te connecter :

Ton soutien à l'association est précieux pour la communauté actuelle et à venir. C'est l'addition de ta cotisation à celles des autres adhérents qui nous soutiennent qui nous donnent les moyens de poursuivre, développer et renouveler nos actions.

N'attends plus ! [Les cotisations sont ouvertes en ligne.](#)

N'hésites pas à **faire un don**. Nous remercions les personnes qui nous ont soutenus par ce biais en 2019.

Nous préférons le **prélèvement SEPA**, qui peut être échelonné, n'hésites pas à nous envoyer un RIB par retour de mail à l'adresse [agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr](mailto:agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr)

### Besoin de plus d'informations ?

#### Les trois grandes missions d'AgroSup Dijon Alumni :

- Animer, fédérer, consolider & représenter la Communauté des diplômés d'AgroSup Dijon
- Mettre en relation les diplômés en France et dans le monde & favoriser l'échange sous toutes ses formes à travers une plateforme en ligne & des centaines d'évènements
- Soutenir la vie de l'école en soutenant les évènements organisés par les associations étudiantes

### Pourquoi adhérer ?

**AgroSup Dijon Alumni** propose une palette de services pour **gérer ta carrière** et **développer ton réseau** :

- Annuaire des diplômés
- Revue Contacts.

- Networking sur les salons professionnels: SIAL, SIA, SIMA, FOOD USETECH...
- Tous les ans, ton association apporte son **soutien à plusieurs associations étudiantes** (4L Trophy, All promos games etc...)
- Ton association est en lien direct avec la Direction et les étudiants pour te représenter

### L'accès aux services d'Uniagro, qui fédère les Associations représentant 45 000 Ingénieurs du Vivant.

UniAgro, c'est, entre autres :

- Un annuaire de tous les Agros;
- Une CV thèque;
- Des entretiens carrières individuels;
- Des **offres d'emploi**;
- Un **espace carrière** qui regorge d'informations utiles.

### Les moments de convivialité et d'échange :

Dans **toutes les régions** (et même à travers le monde) **grâce aux groupes régionaux**, tu peux te retrouver et échanger avec d'autres Agros :

- Conférences sur des thèmes Agro,
- Cercles emploi-carrière,
- Découverte d'autres thématiques comme le développement personnel,
- Visites et sorties culturelles en tout genre
- et évidemment les très renommés Apér'Agros !

Il y a forcément un groupe régional proche de chez toi, rejoins le !

**Pour adhérer, c'est par [ici](#) ! (site Dijon Uniagro)**

**Enfin, nous effectuons une veille sur les évolutions du paysage de l'Enseignement Supérieur.**

**Dans le cadre du rapprochement d'AgroCampus Ouest avec Montpellier SupAgro en un seul Grand Établissement en 2020, suivi de celui d'AgroSup Dijon en 2021, nous avons besoin de ton soutien pour que l'école de Dijon tire profit de cette intégration.**

En te souhaitant tous nos vœux de bonne et heureuse année et de bonne santé, et nos salutations les plus amicales.

Bertrand AUGUSTIN (Ensbana 1996)  
Président d'AgroSup Dijon Alumni

## APPEL À COTISATION 2020

### 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 unique de 30€ pour toute la scolarité**

- Tarif 1A 30 Euros
- Tarif 2A 30 Euros
- Tarif 3A 30 Euros
- Tarif Auditeur Mastère Spécialisé 30 Euros

### RÈGLEMENT :

par CB sur notre site [dijon.uniagro.fr](http://dijon.uniagro.fr), rubrique 

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 :

Adresse postale :

Code postal : Ville :

Mail :

Tél. portable :

Tél. fixe :

Promotion :

Formation :  Initiale  Continue

Spécialité :  Agronomie  Agroalimentaire

Master (précisez) :

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

## RETROUVAILLES DE LA PROMOTION ENSBANA 2002

Septembre 1999, nous sommes arrivés des quatre coins de la France, de prépa, d'IUT ou de l'université. Nous n'imaginions pas à quel point ces trois années allaient nous marquer. Après un an et le stage ouvrier, rentrée de 2ème année ; avec l'arrivée des "Maîtrisards" le groupe s'est étoffé. De week-end d'intégration en TP de nutrition, de cours de "microbio" en soirées à la cafétéria, de projets en galas, de voyages d'études en examen de GPAB sur le cassoulet, d'inventaires en stages de recherche à l'étranger, de BDE en BDS, de foire gastronomique en Saint Vincent Tournante, de la halle de technologie au Vieux Léon, ... nous n'avons pas vu passer ces 3 années ! Est arrivé le stage de fin d'études ; chacun a pris son chemin. Nous nous sommes revus pour la remise de diplômes, puis quelques galas les années qui ont suivi. Certains sont devenus les meilleurs amis du monde, d'autres se sont mariés après s'être rencontrés sur les bancs de l'école. Certains sont devenus collègues ou se sont retrouvés au détour d'une soirée, dans un métro bondé ou sur un salon professionnel au milieu d'une allée. Et il y en a d'autres qu'on n'a plus jamais recroisés.

Depuis notre sortie de l'école en 2002, nous avons déjà organisé quatre week-ends de promo. 20 ans après notre rencontre, il était temps d'en organiser un nouveau. Grâce à ceux avec qui nous étions toujours en contact, avec l'aide de Virginie d'AgroSup Dijon Alumni, de LinkedIn et de Facebook, on a pu contacter la majorité des anciens de notre promo. Entre ceux prévoyant de venir de Bretagne, de Nice, de Cognac, de Belgique ou d'ailleurs, la Bourgogne s'est avérée idéale question localisation.

Nous nous sommes donc retrouvés le week-end du 11 novembre à la Maison Familiale et Rurale de Mazille, près de Cluny. Le lieu était parfait pour se rassembler avec conjoints et enfants. Certains sont venus pour trois jours, d'autres pour quelques heures seulement. Certains ont fait une heure de route à peine quand Pascale est venue spécialement de Londres et Amélie ... de Singapour ! Au pic du week-end, nous étions 65. Pas mal, non ? Quelle joie de réunir



un tiers de la promo, de voir une fois de plus ceux avec qui nous avons tissé des liens vraiment forts au fil des années, d'en revoir certains que nous n'avions jamais revus et de voir nos enfants s'amuser ensemble comme s'ils se connaissaient depuis toujours ! Entre partage de vieux souvenirs, visite de la ferme voisine et de Cluny, apéros, bonnes bouffes et discussions jusqu'au bout de la nuit, on a vraiment passé un week-end fantastique. Sans oublier l'apéro offert par AgroSup Dijon Alumni !

Il n'y a pas à dire, ces trois années partagées ont vraiment créé entre nous des liens uniques, même avec ceux que l'on connaissait peu. Et à chaque fois qu'on se revoit, c'est vraiment le bonheur et on se dit qu'on devrait faire ça plus souvent. Alors on a vérifié les calendriers et réservé le même lieu pour les prochains week-ends du 11 novembre qui compteront 3 jours. Alors rendez-vous en 2022 et 2024 les amis, avec pour objectif de rassembler encore plus de monde ! Et si vous aussi vous cherchez à réunir votre promo, n'hésitez pas, ça vaut vraiment le coup.

Marie-Pierre Membrives  
Promotion ENSBANA "Palindrome" 2002





## PAROLES DE DIPLÔMÉ

### Anis AIT BOUFTASS

**Business Developer et Marketing Manager à PROMAGRI**

**Formation** : Ingénieur Agronome promotion Agrosup Dijon 2013

Mastère Spécialité Entreprendre à l'EM Lyon



### Parcours

Après avoir obtenu son baccalauréat à Casablanca au Maroc, Anis Ait Bouftass s'est envolé pour la France pour y poursuivre ses études supérieures. Il a obtenu un BTS Agricole option protection des Cultures, puis a intégré AgroSup Dijon à travers le concours étranger. Diplômé ingénieur Agronome AgroSup Dijon en 2013, Anis a décidé de faire un Mastère Spécialisé en Entreprenariat à l'EM Lyon car il voulait avoir une double casquette agronomie/business avant de se lancer dans le monde du travail.

"Je suis issu d'une famille d'importateurs-distributeurs d'intrants agricoles et de producteurs de différentes cultures arboricoles et maraichères au Maroc. Depuis mon jeune âge, je savais que j'étais prédestiné à rejoindre l'entreprise familiale afin de participer à son développement et à sa pérennité. En 2007, j'ai donc décidé de venir poursuivre mes études en France afin d'acquérir de nouvelles compétences et un savoir-faire international.

Les 3 années passées à AgroSup Dijon ont été un tournant dans ma vie. C'est en Bourgogne que je suis tombé amoureux de l'agriculture et que je me suis formé à être l'ingénieur que je suis aujourd'hui. AgroSup Dijon, c'est également de nombreuses rencontres et des amitiés solides construites pendant ces trois belles années qui m'ont permis et me permettent encore de m'épanouir professionnellement et personnellement.

Après ces riches années, il était temps pour moi de rejoindre l'entreprise familiale afin d'apporter ma pierre à l'édifice. Aujourd'hui, je suis Business Developer à PROMAGRI, entreprise marocaine d'importation et de distribution d'intrants agricoles avec un réseau de 50 technico-commerciaux. L'entreprise met l'accent sur le développement durable en valorisant au maximum les produits d'origine naturelle ou les "soft products".

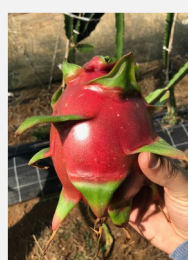
En plus de mon poste au sein de l'entreprise, je gère la ferme familiale de vaches laitières à 40 km au sud de Casablanca pour laquelle nous étudions le projet de mettre en place un atelier de transformation pour faire du fromage. Et par ailleurs, je participe au développement de l'exploitation familiale de production de fruits dédiés au marché de l'export et depuis ces deux dernières années, nous sommes en train de planter des nouvelles cultures à haute valeur ajoutée comme le kaki, la pitaya (arbre qui donne le fruit du dragon) et de nouvelles variétés de raisins de table dans le but de commercialiser ces fruits sur le marché international ou en faire des produits dérivés dans le domaine de la cosmétique. Les challenges ne s'arrêtent pas au Maroc ! Venez nous visiter, ce n'est qu'à 2h30 de vol de Lyon, Paris ou même Dole."



Exploitation laitière  
au sud de Casablanca



Anis Ait Bouftass



Culture du pitaya (fruit du dragon)  
dans la région de Marrakech



Nous remercions Anis pour sa collaboration à ce numéro.

# RÉTROSPECTIVE 2019

## Septembre 2019



François Roche-Bruyn,  
directeur général  
d'AgroSup Dijon



(c) Thomas Hazebrouck - Bien encré - La FoodTech

### Moment networking

Merci à Guillaume Taufflieb (promo 2013) qui nous a fait découvrir ses produits commercialisés sous la marque Valúdo (noix de coco râpée, farine de coco, huile de coco et l'huile pour le corps) et à Cyprine Escoffier (promo 2019) pour la présentation de Good'Chanvre (mousse dessert 100 % végétale aromatisée au chocolat à base de chanvre valorisé) lors du networking AgroSup Dijon Alumni à la Food Use Tech Dijon .

Merci également à Marie-Pierre Membrives (Ensbana 2002) et son association Elles sont Food, Andrée Voilley (Ensbana 1970), Anne Endrizzi (Ensbana 1990), Hélène Poirier (Ensbana 1993), Bertrand Augustin (Ensbana 1996) et François Roche-Bruyn, directeur d'ASD.



(c) Thomas Hazebrouck - Bien encré - La FoodTech



(c) Thomas Hazebrouck - Bien encré - La FoodTech



Crédits photos Valúdo



Guillaume Taufflieb (promo 2013)



Cyprine Escoffier (promo 2019)



Interventions de Bertrand Augustin (Ensbana 1996) , président de l'association, et Marie-Pierre Membrives (Ensbana 2002)





Dans le cadre des All Promo Games, un marché de producteurs a été organisé. Cette première édition a été un succès !



## Octobre 2019



Les 1A agroalimentaire en voyage d'études pour découvrir l'industrie agroalimentaire de la région d'Orléans. Comme chaque année, l'association AgroSup Dijon Alumni a offert une petite pause conviviale entre deux visites .

## Novembre 2019



Mathieu Baron, UniAgro  
Pierre Dubuisson (Ensbana 1976), AgroSup Dijon Alumni  
François Roche-Bruyn, directeur général d'AgroSup Dijon



Laurent Jolivet (Ensbana 1981)  
et Cédric Lançon (Ensbana 2002)  
du Groupe Popy



Pierre Dubuisson (Ensbana 1976)



Nous avons organisé une visioconférence Dijon - Sao Tomé avec Guillaume Taufflieb (promo 2013) qui a présenté son parcours ainsi que son entreprise Valúdo aux étudiants présents dans la salle.

Nous remercions Guillaume pour sa participation au Forum Entreprises 2019.



My Pass Evolution s'est associé à AgroSup Dijon Alumni afin d'offrir aux étudiants cotisants 10 places de coaching individuel de 1er niveau sur le thème des stages. Cette première édition a été un succès.

Nous remercions Fabienne Goron (AgroCampus Ouest - Réseau UniAgro) pour sa disponibilité et sa collaboration lors du Forum Entreprises.



Crédits photos AgroSup Dijon



**Fabienne Goron**  
**Conseillère en Evolution professionnelle / Orientation**  
**MyPass Evolution**



**Formation :** Ingénieur Agronome (spécialité agroalimentaire -Agrocampus Ouest) et Master 2 de Psychologie du travail (UB).

**Parcours :** Ingénieur d'études, puis Ingénieur Commercial puis Directrice d'un centre de profit à Sede Environnement (création et développement de l'Agence Sud Est pendant 5 ans). Co Fondatrice et Présidente d'une association de solidarité (bénévole pendant 5 ans), puis Consultante en reclassement et RRH d'une ONG de solidarité internationale. Création de MyPass Evolution en 2017.

**Coordonnées :** [contact@mypass-evolution.fr](mailto:contact@mypass-evolution.fr) Bureau : 64 E rue Sully - 21000 Dijon

**Site :** <http://mypass-evolution.fr>



# HOMMAGE À DOMINIQUE PAUTHEX

## De l'expérience de Château-Salins à la création d'AgroSup Dijon



Dominique, [...] j'ai une très longue histoire avec toi, histoire qui nous relie tous les deux à notre ami Eric Marhsall, décédé en 2012 ; une histoire ancienne qui s'est prolongée jusqu'à nos sorties régulières à vélo qui réunissaient quelques amis. Cette histoire a 50 ans, commencée en 1970 avec ce qui s'appelait alors L'ENSSAA, école de formation d'ingénieurs d'Agronomie créée à Dijon quelques années plus tôt par Edgard Pisani. J'ai rencontré Eric et Dominique comme élèves-ingénieurs de cette école. Jeune chercheur à l'INRA, je faisais partie de la nouvelle équipe que Michel Petit montait pour son département d'Economie rurale créé en 1968 avec des enseignants et des chercheurs.

[...] Puis avec Eric, tu es parti au lycée agricole de Château-Salins comme enseignant d'économie. Je ne vous ai pas perdus de vue, car nous avons monté ensemble "l'opération SAFER" ; il fallait initier tous les agents fonciers des SAFER, ces sociétés d'aménagement voulues aussi par Pisani au début des années 1960. Ces agents étaient des hommes de terrain, il fallait les former à l'économie agricole et à la gestion des exploitations. A la demande du responsable de la formation, Marcel Faure, nous l'avons fait pendant plusieurs années. Quelle belle aventure de parcourir la France, de trouver des exploitations agricoles qui pouvaient nous recevoir. Vous aviez un don particulier de contact et d'ouverture auprès de nos interlocuteurs agriculteurs, c'était un plaisir de vous voir au milieu d'eux, vous étiez d'excellents pédagogues. Et ce fut aussi une expérience intellectuelle, car nous avons précisé nos concepts, dont celui de l'exploitation agricole comme un sys-

tème, "le système exploitation/famille", et la théorie du comportement adaptatif (TCA) pour la formation des élèves des écoles d'agriculture.

[...] Tu es enfin revenu définitivement à Dijon comme directeur de l'ENESAD, et cela a été la grande aventure du campus unique. Dans ce cadre, nous retrouvions Eric chargé par le ministère d'aider à la fusion ENESAD / ENSBANA pour créer AgroSup Dijon. Ce fut une période d'intenses activités, de discussions, de réunions, je te voyais pratiquement tous les jours, nous avons des échanges, souvent passionnés, toujours fort stimulants. Je crois que nous pouvons être fiers et heureux de ce que nous avons construits ; avec le "Grand Campus unique" uB / INRA / AgroSup Dijon, nous avons fait que Dijon existe sur la carte française, européenne et internationale comme un pôle important d'enseignement et de recherche en matière d'agronomie, d'alimentation et d'environnement.

[...] Dominique que dire d'autre que ton départ est un choc énorme, imprévu qui nous laisse pantois. Nous apprécions ton calme, ta philosophie et ton mode de vie, ... "lui donner un sens". Ton amitié a été un bonheur pour moi, je souhaitais en témoigner auprès d'Annie ton épouse et de tes nombreux amis.

Jacques Brossier, 11 octobre 2019

### Un parcours professionnel exemplaire

- 1966 / 1968 - élève-ingénieur à SupAgro Montpellier
- 1968 / 1970 - élève-ingénieur à l'ENSSAA, Dijon
- 1970 / janvier 1971 - enseignant au lycée agricole de Quétigny (21)
- Février 1971 / 1976 - enseignant au lycée agricole de Château-Salins (57)
- 1976 / 1986 - responsable du département Promotion supérieure à l'INPSA, Dijon
- 1986 / 1990 - chef du service formation à l'INRA, Paris
- 1990 / 1993 - chef du bureau Formation Continue (FORMCO) au Ministère de l'Agriculture
- 1993 / 1996 - directeur du Centre national pour l'aménagement des structures des exploitations agricoles (CNASEA), Paris
- 1997 / 2006 - directeur de l'ENESAD, contribue à la création d'AgroSup Dijon (créé en 2009)

### Votre témoignage

Si vous souhaitez honorer la mémoire de Dominique Pauthex ou faire part d'un souvenir, envoyez votre témoignage à [virginie.perchet@agrosupdijon.fr](mailto:virginie.perchet@agrosupdijon.fr). Nous le publierons dans le prochain numéro de Contact's.

## REMISES DES DIPLÔMES

La 10e promotion du Mastère Spécialisé Sciences et management de la filière équine (MS MESB) a été invitée par leur parrain de promotion, Jean DE CHEVIGNY, directeur de France Cheval Services, à la caserne des Célestins siège de l'état-major de la Garde Républicaine. pour célébrer leur remise des titres .

En présence de François Roche-Bruyn, directeur d'AgroSup Dijon, de Véronique Julliard, directrice de la formation et d'Alexandra Destrez, responsable pédagogique.



**La formation unique en France,  
des managers de la filière équine !**

**Le recrutement de la 11<sup>e</sup> promotion du Mastère Spécialisé<sup>®</sup> sciences et management de la filière équine, MS<sup>®</sup> MESB, est lancé !**

**Le Mastère Spécialisé<sup>®</sup>, Sciences et management de la filière équine est la seule formation supérieure (post-master) en France dédiée à la filière équine.** Reconnue par le label, **Mastère Spécialisé<sup>®</sup>**, accrédité par la [Conférence des Grandes Écoles \(CGE\)](#), le MS MESB est un gage d'excellence et de lisibilité au niveau international.

Ce cursus diplômant de 15 mois alterne, stage d'immersion dans diverses structures de la filière, enseignement académique et mission professionnelle de 6 mois pour former des managers experts de

la filière équine. Nos auditeurs évoluent entre Dijon, Caen, Paris et Lexington (États-Unis) développant ainsi un important réseau professionnel. Avec un taux d'insertion de plus de 90%, nos diplômés, chargé de mission en France ou à l'international, responsable des partenariats ou encore créateur d'entreprise répondent indéniablement à une véritable demande de la filière équine. Le MS<sup>®</sup> MESB est enregistré diplôme de niveau 1 au [Répertoire National des Certifications Professionnelles, RNCP](#), confirmant ainsi sa reconnaissance par l'État et sa cohérence avec le marché de l'emploi.

Cette formation est développée par [AgroSup Dijon](#) en partenariat avec [l'EM Normandie](#) et [l'université du Kentucky](#). Elle est également labellisée et soutenue par le [pôle de compétitivité Hippolia](#).

[Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 15 mai 2020 !](#)



**Samedi 15 février 2020 à Dijon : remise des diplômes de la promotion 2016-2019**



DOSSIER



# Les concours d'innovation, véritable vivier d'idées

Retour sur l'expérience EcoTrophéla avec Françoise Gorga / DO3, directrice Recherche et Innovation de l'Ania (Association nationale des industries alimentaires)

**Planète Agro :** Qu'avez-vous retenu de votre participation comme présidente du Jury technique de EcoTrophéla ?

**Françoise Gorga :** La qualité des dossiers présentés, les compétences des étudiants, la qualité de leur présentation lors de la session orale du concours. Ainsi que l'investissement des membres du Jury. Ces professionnels de l'agroalimentaire passent du temps non seulement à expertiser et sélectionner les dossiers, mais également à évaluer les prestations des équipes lors des trois jours que durent le concours pour la session France.

**Planète Agro :** Quel est le projet qui vous a le plus marqué ?

**Françoise Gorga :** Très difficile de n'en retenir qu'un, tant chaque année, je suis surprise de l'inventivité et surtout de la pertinence des étudiants. Un projet qui s'appelait Ici & Là et qui avait pour ambition de valoriser des légumineuses françaises. Le produit était beau et bon. Très abouti et bien pensé.

Cela a débouché sur une création d'entreprise. Deux membres de l'équipe se sont lancés et ont intégré une pépinière. Ils ont cumulé les prix depuis et sont désormais commercialisés avec succès. Cela s'appelle HARI&CO désormais et ils ont une équipe dynamique et incroyable. Le chemin parcouru est exemplaire. Un des beaux succès d'Ecotrophéla.

**“ La force de nos entreprises c'est avant tout leurs ressources humaines ”**

**Planète Agro :** Quels conseils donneriez-vous aux étudiants se présentant au concours ?

**Françoise Gorga :** De profiter de cette chance pour appréhender leur futur environnement de travail dans son ensemble. C'est une chance incroyable de comprendre l'ensemble du système puisque dans nos «

vraies » vies actives, c'est assez rare de devoir gérer tous ces aspects. Or c'est très enrichissant de se frotter aux autres métiers (marketing, production, R&D, réglementation) et de comprendre leurs contraintes. Ecotrophéla aide à former de futurs collaborateurs éclairés pour les IAA. Or la force de nos entreprises c'est avant tout leurs ressources humaines !

Propos recueillis par Elisabeth Payeux / T90

En 2000, les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire sont créés sous l'impulsion de la CCI du Vaucluse. Depuis, 1600 étudiants et leurs enseignants chercheurs se sont mobilisés pour présenter plus de 550 nouveaux produits alimentaires. Les projets sont soumis à l'évaluation de jurys mixtes, d'abord nationaux, aujourd'hui européens, selon des critères représentant les différentes facettes du processus de l'innovation, techniques, logistiques, marketing, économiques.







3 questions à  
**Christophe Breuillet** / D01,  
directeur du pôle  
de compétitivité Vitagora

“ La désintermédiation de toute la chaîne de valeur bouleverse l'industrie agroalimentaire ”

**Planète Agro :** Quels sont les signaux faibles les plus marquants en 2019 ?

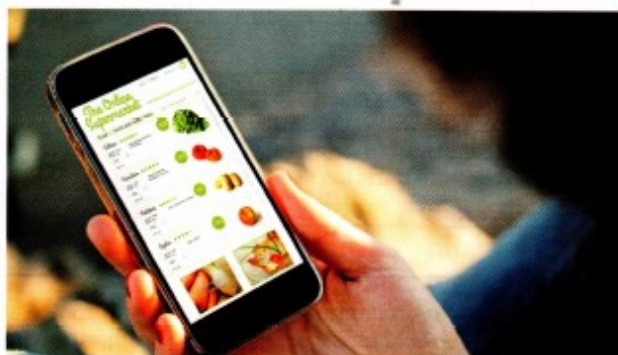
**Christophe Breuillet :** Le plus marquant pour moi, c'est la désintermédiation de toute la chaîne de valeur, notamment au niveau de la distribution. A la manière d'Airbnb pour l'hôtellerie, on assiste à l'émergence de nouveaux acteurs qui touchent le consommateur sans posséder d'outils de production. C'est aussi la prise du pouvoir par les consommateurs aidés par des applications sur smartphones. Cela change fondamentalement le rapport aux produits et la nécessité pour les entreprises de faire preuve de transparence concernant leurs produits : les ingrédients, leur provenance, les conditions de transformation... Et c'est l'évolution de la consommation vers plus de protéines végétales qui développe considérablement l'offre produits.

**Planète Agro :** Quel regard portes-tu sur le mouvement des foodtech ?

**Christophe Breuillet :** L'une des opportunités pour la France dans le mouvement des foodtech, c'est de se positionner sur les sciences de l'agroalimentaire (food science). Par rapport au contexte mondial, il y a relativement peu d'investissements sur ce sujet, puisque c'est la distribution (retail tech et delivery) qui draine la majorité des financements. Nous avons de véritables compétences en food science et des entreprises référentes. Il faudrait adosser des start-up à ce tissu solide.

**Planète Agro :** Comment vois-tu la transformation de l'industrie agroalimentaire ?

**Christophe Breuillet :** Les nouvelles générations ont grandi dans un environnement où ils peuvent virtuellement avoir accès à tout en même temps : j'appuie sur un bouton, je commande le produit que je veux. C'est différent de la logique marketing précédente où on « poussait » le produit. Par ailleurs, ce que demandent les consommateurs, c'est toujours plus de proximité.



La phase de mise à l'échelle des entreprises (scale-up) est finie. Nous allons rentrer dans une phase inverse (scale-down). Les grands groupes de l'agroalimentaire devront repenser à leurs business models : davantage d'unités de proximité pour donner des produits locaux et transformés

localement. Ces petites unités de production permettraient aussi de répartir la consommation énergétique.

L'industrie agroalimentaire va se transformer, dans le sens où elle va produire plus de produits semi-finis et moins de produits finis. Si la distribution se transforme vers toujours plus de commandes en lignes avec livraisons à domicile, la tendance sera de personnaliser les flux : le produit sera fabriqué à partir de produits semi-finis, au moment où la commande est passée par le consommateur final.

Propos recueillis par Julien Couaillier / T01





Laurent Jolivet / D81 ◀  
laurent.jolivet@popy.fr



## S'investir, investir et grandir

En 1976, l'agro-alimentaire est le pétrole vert de la France et Laurent Jolivet s'oriente vers cette voie prometteuse. Très vite, il a envie de compléter sa formation technique agro-alimentaire par un diplôme de gestion à l'ESSEC. De 1983 à 2000, il prend des responsabilités financières dans des secteurs aussi variés que la chimie, la pharmacie, le recyclage ou les produits diététiques. Laurent cherche avant tout à être au cœur des décisions dans l'entreprise. "Changer d'entreprise permet non seulement de gagner en responsabilités mais aussi en ouverture d'esprit". En 1998, son nouveau challenge est de créer sa propre entreprise.

et haut de gamme, sur tous les canaux de distribution mais avec une présence plus forte auprès des grossistes et en hôtellerie-restauration." L'objectif de ces acquisitions est "d'être acteur de la structuration et de la concentration de notre profession plutôt que la subir, améliorer notre rentabilité et favoriser la pérennité de l'entreprise." Cette évolution de l'entreprise est aussi un nouveau challenge pour Laurent, avec moins d'opérationnel et plus de direction stratégique et de communication.

### L'AVENTURE DE LA REPRISE D'ENTREPRISE

Commence alors un parcours du combattant pour trouver une entreprise à reprendre. Deux ans, 20 candidatures, des frais engagés en audit et en juridique, des phases d'exaltation et de déceptions... jusqu'à trouver la société POPY qui fabrique des andouillettes près de Lyon (35 personnes, 6 millions de CA). "C'est le retour aux sources !" L'avantage de sa double formation est de comprendre le métier et de maîtriser la gestion financière.

Sa rigueur et son enthousiasme l'amènent à racheter successivement 6 concurrents pour atteindre plus de 90 millions de CA et plus de 600 collaborateurs en 2019. "Nous fabriquons 13 marques de charcuteries cuites, et nous sommes leader avec 60% du marché national en andouilles et andouillettes. Nous sommes positionnés sur le moyen

### "TRAVAILLER EN PME OFFRE DE BELLES OPPORTUNITÉS !"

Laurent a à cœur de communiquer sur la qualité des produits qu'il fabrique. Membre du Bureau de la Fédération des Industries Charcuterie Traiteur, il s'engage avec la filière à vendre des produits sains. Laurent aime les défis et cherche toujours à aller de l'avant. Aux futurs candidats dans son groupe, il promet "Travailler en PME ou ETI offre de belles opportunités à ceux qui sont ouverts et prêts à s'investir sur le terrain".

**"Changer d'entreprise permet non seulement de gagner en responsabilités mais aussi en ouverture d'esprit"**

Portrait réalisé par Laetitia Chegard / R97



# LE FORESTIER

## FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

**Le forestier prévoit des opérations qui ne porteront leurs fruits que dans 50 à 100 ans, et pour lui, 100 ans, c'est demain... La forêt devra pendant ce temps subir les conséquences du changement climatique. Comment les espèces vont-elles évoluer ? Que faire aujourd'hui pour les forêts de demain ?**

Le 4 juillet 2018, un phénomène orageux exceptionnel s'abat sur les départements de la Nouvelle Aquitaine, avec, par endroits, des vents à plus de 120 km/h. Les dégâts sont considérables, et sur certains sites, supérieurs à ceux de la tempête de 1999. Ces épisodes extrêmes de plus en plus fréquents s'ajoutent à un dépérissement accéléré de certaines populations de feuillus, aux causes probablement multiples.

Des dépérissements liés au stress hydrique furent aussi constatés lors de la sécheresse de 2003. Ils concernaient principalement le chêne pédonculé, le hêtre, le sapin et l'épicéa (1/3 de la forêt française), à la limite Sud des aires bioclimatiques en région méditerranéenne, devenue ainsi « vigie du changement climatique ». Une carte de l'évolution de ces aires bioclimatiques pour les principales espèces a ainsi pu être établie.

### QUELLE EST L'ADAPTABILITÉ NATURELLE DES ARBRES ?

« L'adaptation résultant de modifications génétiques des populations suite à une sélection naturelle ne peut se réaliser que sur plusieurs générations. [...] Au-delà de ces changements transmissibles, des modifications phénotypiques non contrôlées par des gènes peuvent également permettre aux arbres de répondre à des crises environnementales. Elles sont plus « rapides » mais non transmissibles. C'est ce qu'on appelle la plasticité » (d'après A. Kremer, La Forêt et le Bois en France en 100 Questions)

Ainsi, en plus d'un patrimoine génétique varié, les arbres sont susceptibles de s'exprimer différemment selon les stimuli extérieurs. Mais le mécanisme en reste aléatoire et la vitesse de réaction à ces phénomènes peut même constituer un frein.

D'autres mécanismes d'adaptation existent, comme l'hybridation interspécifique entre espèces de zone tempérée et espèces méditerranéennes, pour les espèces ayant gardé la capacité de se croiser (cas des chênes par exemple).

« A l'échelle internationale, le monde de la recherche étudie donc avec intérêt la survie d'espèces de provenances différentes pour déterminer des espèces plus résistantes ou plus plastiques.

### TENIR COMPTE DES ENSEIGNEMENTS DES CYCLES PASSÉS

L'analyse des cycles climatiques du quaternaire a aussi permis de tirer plusieurs enseignements. C'est une période intéressante car l'amplitude de variation y a été supérieure à celle envisagée dans le contexte actuel, et la capacité des arbres à suivre leur enveloppe bio-

climatique (température, précipitations) dans sa translation vers le Nord a pu être étudiée.

Un « tri sélectif majeur » par sélection naturelle a pu être mis en évidence, accompagné d'une migration rapide des espèces au cours des périodes de réchauffement. Une adaptation locale par sélection naturelle, ainsi qu'un maintien de la diversité génétique, ont également été constatés.

### LES ARBRES SONT SUSCEPTIBLES DE S'EXPRIMER DIFFÉREMMENT SELON LES STIMULI EXTÉRIEURS





Un autre facteur d'adaptation s'est manifesté au travers d'échanges de gènes entre espèces, ou entre populations d'une même espèce isolées auparavant. La vitesse avec laquelle l'évolution génétique se fait reste cependant inconnue, et il est aussi difficile de se prononcer sur les modifications induites par les communautés d'insectes ou de pathogènes associés, qui contribuent à la valeur adaptative de l'arbre.

#### ANTICIPER, MAIS SUR QUELLES BASES ?

Pour favoriser la résistance au stress hydrique, principal facteur limitant, des méthodes d'entretien des peuplements sont testées telles que la réduction des densités de peuplement, le mélange d'essences, ou une rotation des coupes limitée à 50 ans.

Prévoir les évolutions de nos forêts dans ce contexte reste difficile à l'échelle d'une parcelle. C'est pourquoi le Centre National de la Propriété Forestière (CNPF) s'est mobilisé pour donner un outil de terrain aux gestionnaires forestiers.

Partant de l'analyse de données de terrain (dendrométrie, état sanitaire, pédologie, climat actuel et futur...), les chercheurs de l'Institut pour le Développement Forestier (IDF) ont créé et testé des modèles de bonne survie des espèces. Ils ont synthétisé ceci dans une application nommée BIO-CLIMSOL : un « traducteur de risque » qui sert d'interface opérationnelle entre la recherche et le forestier.

Cette dernière estime la vitalité des essences forestières en un lieu donné, compte tenu de la station actuelle et des évolutions climatiques prévisionnelles. Elle apporte des informations pour guider le travail du forestier pour la gestion des peuplements sur pied ou pour le choix des essences de

reboisement. Cet outil évoluera en fonction des avancées de la recherche, et il pourra être utilisé par tous les gestionnaires forestiers pour adapter leurs préconisations au regard des changements climatiques.

## POURQUOI PARLER DE FORESTIER ?

Le terme forestier est un terme général qui peut à la fois convenir à un propriétaire qui gère son patrimoine, seul ou accompagné, et à un professionnel : gestionnaire, coopérative, entreprise de travaux forestiers, exploitants...

#### Pour aller plus loin :

[www.academie-foret-bois.fr/](http://www.academie-foret-bois.fr/)

[www.foretriveefrancaise.com/n/bioclimsol/n:558](http://www.foretriveefrancaise.com/n/bioclimsol/n:558)

Pages réalisées par  
**Laure Dangla / Engref 06**  
et **Pierre Dubuisson / D76**



DIJON Gastronomie

# Ils font le tour du monde pour dénicher les meilleures épices

**La Brigade des épices, emmenée par Carlos Liguori, dénêche des épices aux quatre coins du monde, et les ramène à Dijon pour les revendre. Ses mots d'ordre : qualité et transparence.**

« **I** est tombé dans les épices quand il était petit. » Si l'associée de Carlos Liguori l'affirme, c'est parce que le patron de *La Brigade des épices* a réellement grandi au cœur des épices : au Brésil. Son père faisait des affaires dans ce domaine. Carlos a repris le flambeau. Mais après 30 ans d'expérience, en arrivant en France, il a eu envie de créer « une entreprise d'épices pas comme les autres ». En 2018, sa brigade est née. Sa mission : « sélectionner les meilleures épices du monde. »

## Le baniwa, leur précieuse trouvaille

Dernière la porte du laboratoire, les odeurs s'évaporent. Rangées dans leurs boîtes, les épices ont déjà fait un long voyage. Carlos et son associée Tiffany Schmit vont les chercher à la source.

En Hongrie, ils ont dégusté leur paprika, en Inde, leur curcuma. « Nous visitons toute la chaîne, décrivent-ils : des culti-



Carlos Liguori, entouré de Tiffany Schmit, « brigadier scientifique », qui analyse et teste les produits, et de Mickaël Danon, « brigadier gastronomique », qui les cuisine. Photo LBP/C.J.

vateurs, des coopératives, des transformateurs, des restaurateurs qui utilisent ces ingrédients. »

## Un travail scientifique

Au fin fond de l'Amazonie, ils ont ainsi rencontré une tribu ancestrale, qui confectionne le très rare baniwa, un assemblage de quarante-trois piments.

*La Brigade* est d'ailleurs la seule à le commercialiser en France.

Si le choix de leurs épices passe par une dégustation, les associés analysent aussi leurs qualités intrinsèques. Typiquement, ils mesurent par exemple le taux de curcumine de leur curcuma : « C'est ce qui lui donne son goût et sa couleur », note Tiffany, diplômée d'Agro-

sup. « Le nôtre atteint 5 %, quand les autres dépassent rarement 3 % », complète-t-elle. Un taux qui apparaît de manière très visible sur les emballages des produits : « Nous insistons sur la transparence », justifie Carlos, qui affirme faire preuve de « pédagogie » avec ses clients pour leur expliquer ses choix

et la qualité de ses épices.

L'entreprise, encore jeune, fournit déjà en direct une dizaine de restaurateurs aux alentours de Dijon. Elle approvisionne aussi la chaîne de distribution Métro et ses produits sont à vendre également aux particuliers, sur sa boutique en ligne. De quoi faire voyager les papilles.

Camille JOURDAN

## Des gammes de produits développées par leurs soins

Pour chaque épice dénchée, *La Brigade des épices* propose trois types de produits : des sacs d'épices, des sauces déshydratées prêtes à cuisiner, et ce que Carlos Liguori appelle un « twist », « pour twister vos plats », sourit-il, tels qu'une huile, ou un piment rare. Toutes ces recettes sont minutieusement élaborées et testées dans leur laboratoire, à Dijon, sous la supervision de Tiffany Schmit, diplômée en agroalimentaire.

C'est aussi dans ce labo que sont réalisés les conditionnements. Les emballages sont d'ailleurs eux aussi consciencieusement étudiés : « C'est un sachet refermable, en papier kraft, et opaque, ce qui préserve de la lumière et de la chaleur », décrit Tiffany Schmit. La production en gros est sous-traitée à des partenaires locaux. Pour le prix, il faut compter entre 9 et 20 € selon les produits.



**3** Comme le type de produits que propose *La Brigade des épices* pour chacune de ses épices : des sacs d'épices, des sauces déshydratées et un « twist ».

Les produits de *La Brigade des épices*. Photo LBP/Camille JOURDAN

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





**KARIM-FRANCK KHINOUCHE**  
DIRECTEUR DE LA START-UP NOVOLYZE

### La recette de la sécurité alimentaire

Des multinationales du cacao et des épices sont venues grossir les rangs de ceux qui font appel à l'expertise de Novolyze. Et pourtant cette start-up n'est qu'une jeune pousse dont la graine a été semée en 2012 par Karim-Franck Khinouché. En réussissant des levées de fonds importantes, cet ingénieur, diplômé de l'ENSBA à Dijon (Agrosup Dijon maintenant), a réussi, en quelques années, à faire de sa structure un acteur de premier plan de la sécurité alimentaire. Sa gamme de germes modèles prêts à l'emploi imitant la résistance d'une bactérie pathogène, comme la listeria ou la salmonelle, est utilisée par les industriels afin de tester les aliments. Le tout, de façon inoffensive. « Implantée à Daix après avoir été incubée à la Maison régionale de l'innovation, Novolyze et ses 17 salariés développent des outils biologiques mais aussi digitaux », explique ce visionnaire dont la recette novatrice séduit. Karim-Franck Khinouché a remporté le prix de l'innovation de la célèbre International Association for Food Protection (Association internationale pour la protection de la nourriture).



# Filières d'avenir au cœur de la métropole

L'offre de formations répond aux besoins des professionnels de demain.

La ville intelligente, la « smart city », les usages du numérique dans la cité, dans l'entreprise et à la maison, les enjeux écologiques et agronomiques, l'avènement d'une médecine de précision et la révolution numérique de l'offre de soins. Des métiers ainsi que des filières économiques sont nés. Ils nécessitent des formations de haut niveau couplées à la recherche. Les acteurs de l'enseignement supérieur de Dijon métropole ont saisi l'opportunité, à l'image d'AgroSup Dijon. L'école d'ingénieurs a créé en février avec quatre industriels spécialistes des équipements pour l'agriculture, la chaire industrielle Tech AgroSup, pour mener des travaux de recherche sur les solutions innovantes au service de l'agriculture de précision. Une autre chaire a vu le jour en mars, dédiée à la « smart city » et à la gouvernance de la donnée, au sein de l'université de Bourgogne. Les chaires, au croisement de la recherche et de l'enseignement et associant établissements publics et entreprises, permettent à la métropole de se positionner en pointe. Autre acteur engagé dans la mutation du territoire, la chambre de commerce et d'industrie de Côte-d'Or, qui a créé l'École supérieure appliquée au design et au digital (Esadd). Implantée dans le quartier de la Toison d'Or à Dijon, elle a vocation à former des chefs de projets en transformation digitale (niveau bachelor) capables de penser et de déployer des projets innovants dans les entreprises. Enfin, l'UFR Sciences de Santé (fusion des facultés de Médecine et de Pharmacie de Dijon ; 4 300 étudiants, 180 enseignants) investit dans l'innovation pédagogique via les technologies numériques. Cela se concrétise par un Learning Lab Santé, un espace de 80 m<sup>2</sup> qui permet aux étudiants d'avoir accès à de nombreuses innovations appliquées au domaine biomédical : imprimante 3D, réalité virtuelle et augmentée.

[u-bourgogne.fr-agrosupdijon.fr-chaire-eti.org-esadd.fr](http://u-bourgogne.fr-agrosupdijon.fr-chaire-eti.org-esadd.fr)



Les étudiants d'Agrosup Dijon se spécialisent dans la recherche de solution innovantes au service de l'agriculture.

### Le saviez-vous ?

→ La métropole accueille la seule chaire Unesco au monde spécialisée dans l'étude de la vigne et du vin. Dijon métropole est également partenaire fondatrice, depuis juin, de la chaire ETI (Entrepreneuriat, territoire, innovation) de l'Institut d'administration des entreprises Paris Sorbonne Business School, qui a signé un accord avec le centre de recherche du professeur Muhammad Yunus, prix Nobel de la paix.

→ Un étudiant de l'UFR Sciences de santé s'est classé troisième aux ECNi 2019 (épreuves classiques nationales informatisées de médecine). Son excellent classement est le résultat conjugué de beaucoup de travail et du soutien sans faille de l'équipe pédagogique de l'UFR des Sciences de Santé.

### DIJON Éducation

## 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 (Lemken, Berthoud, John Deere et Kuhn), et a remis le diplôme Iseae aux deux ultimes 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](http://bienpublic.com)



# La commune va racheter le site de l'ex-Enita pour 1 M€



Le bâtiment principal, sur cinq niveaux, vu de l'avenue du 8-Mai-1945. Photo LBP/B. C.

**L'ancien site de l'École nationale d'ingénieurs des travaux agricoles (Enita) devrait être racheté par la Ville de Quetigny, pour un montant d'un peu plus d'1 M€.**

C'est un pas important qui a été franchi lors de la réunion du conseil municipal du 17 septembre. Après des négociations menées durant deux ans avec l'État, propriétaire de l'ex-Enita (École nationale

des ingénieurs et techniciens agricoles), la commune va acquérir ce site de 16 000 m<sup>2</sup>, via l'EPFL (Établissement public foncier local). « Au regard de l'importance de cette emprise et de sa situation en entrée de ville, il est primordial que la commune se porte acquéreur, en vertu du principe de maîtrise foncière défendu depuis toujours » a souligné Jean-Marie Vallet, premier adjoint. Des négociations avec les services de l'État

(prise en compte des coûts du désamiantage et de démolition des bâtiments), ont conduit à une révision du prix de vente initial de 1,5 M€, celui-ci a été ramené à 1 050 000 €.

## Inoccupés depuis quatre ans

Ce site, qui se trouve boulevard Olivier-de-Serres, à côté du lycée agricole, a longtemps été occupé par l'école d'ingénieurs, qui a déménagé à Dijon

(Agrosup). Par la suite, il a été occupé par l'école d'infirmières de la Croix-Rouge, actuellement dans de nouveaux locaux derrière Cap Vert. Inoccupés depuis quatre ans, et propriété de l'État, les lieux n'en finissent plus de se dégrader, graffés et vandalisés. Il y a même eu un début d'incendie, fin août 2018, qui a ravagé une partie du premier étage, malgré la condamnation, par soûdure, des portes métalliques et le montage de murs au droit

des fenêtres du rez-de-chaussée en juin 2017.


Le conseil municipal accepte que la commune s'engage à signer la convention opérationnelle avec l'EPFL. Le moment venu, la commune donnera son accord pour la vente. « Ce site pourrait accueillir une grande école d'ingénieurs ou autre chose. Le choix n'est pas arrêté. C'est un beau terrain pour un beau projet », assure Jean-Marie Vallet.

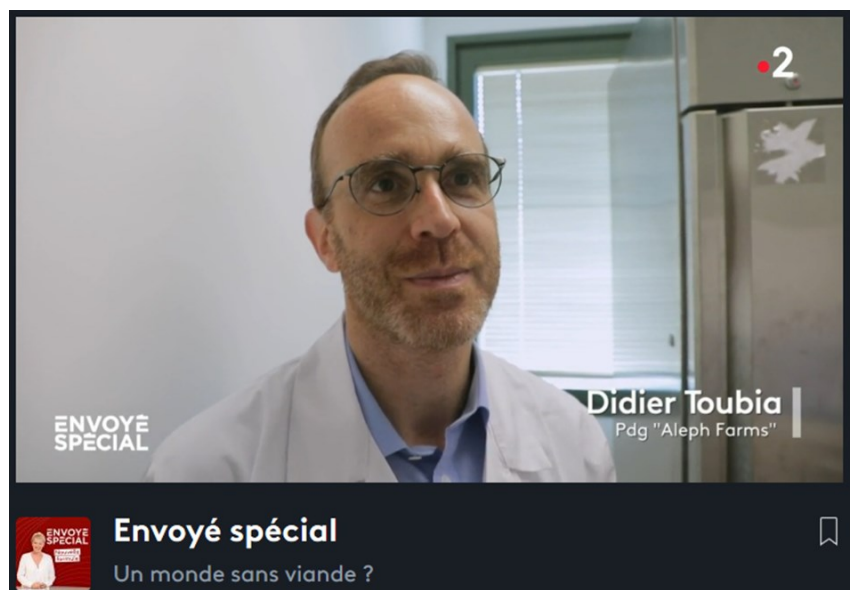
**Bernard CERCLEY (CLP)**



Novembre 2019

Didier Toubia, Ensbana 1995 et dirigeant d'Aleph Farms. dans l'émission Envoyé Spécial, "Un monde sans viande".

Retrouvez la vidéo sur  YouTube





DIJON Gastronomie

# Les élèves ingénieurs d'Agrosup au défi dans un concours de cuisine

Organisée par le club cuisine d'Agrosup, la sixième édition du concours interne de cuisine d'Agrosup Dijon s'est tenue jeudi, dans la cafétéria de l'établissement, sur le thème du terroir bourguignon. Sept binômes d'élèves ingénieurs étaient en lice.

Poêles à frire et marmites chantaient, jeudi après-midi dans la cafétéria de la tour Demeter, sanctuaire d'Agrosup Dijon, tandis que flottaient des senteurs de cuisson.

Quatorze élèves ingénieurs en agronomie et en agroalimentaire, se sont affrontés lors du concours interne de cuisine durant les deux heures imparties à la préparation d'un plat. Cette sixième édition, organisée par neuf étudiants du club cuisine, était placée sous le signe du terroir bourguignon avec obligation d'intégrer dans la préparation au moins un des ingrédients tenus secrets jusqu'au début de l'épreuve, la confiture de cassis, l'époisses au lait cru, le pain d'épice et les moutardes de Dijon et de Beaune (lire par ailleurs le règlement du concours).

## Victoire de la "Bourgogne en Italie"

Le top départ est donné. Chaque binôme s'organise pour adapter sa recette aux contraintes du concours. Claquements de casseroles, de cuillères dans des saladiers... la cafétéria devient une ruche animée. Ici, une tranche de pain d'épice dégage une odeur de brûlé et il faut recommencer, là on rit en essuyant les larmes provoquées par un oignon.

Le temps passe, l'échéance approche. « Vers la fin, j'étais vraiment stressée, j'avais peur de ne pas pouvoir finir », avoue Louise.

Les binômes ont ensuite présenté leur assiette au jury constitué d'un membre du bureau des étudiants et de quatre membres du personnel de l'établissement. Contrairement aux années précédentes, les concu-



Chloé et Louise, victorieuses avec leur "Bourgogne en Italie" : risotto moutarde et tiramisu pain d'épices-cassis. Photo LBP/C. G.

## RÈGLEMENT

► Pour ce concours, les candidats disposaient d'un plan de travail équipé d'une gazinière, de fours à micro-ondes et traditionnels, d'une plancha, d'un réfrigérateur et d'un mixeur.

► Chaque binôme devait apporter ses ustensiles et travailler avec les fruits, légumes, l'épicerie et les condiments fournis, avec l'obligation d'intégrer au moins un élément du "panier secret".

► Les candidats étaient évalués par le jury selon trois critères : élaboration du plat (5 points), présentation (4 points) et dégustation (11 points).

► Le budget prévisionnel de l'opération s'élevait à 2 200 €, financé par le Fonds de solidarité et de développement des initiatives étudiantes (FSDIE).



Delphine maîtrise parfaitement la poche à douille. Photo LBP/C. G.



Apolline et Francis sont sur la deuxième marche du podium avec leur plat "Portes pas l'époisses" : fondue d'époisses avec ses mouillettes de potimarron roties au four. Photo LBP/C. G.

rents n'ont pu bénéficier des conseils d'un professionnel, la cheffe de cuisine Marie-Christine Thollois s'étant décommandée la veille au soir. « C'est une grande déception, car la présence d'une professionnelle est une plus-value

pour les candidats et le jury », confie Lucile Merlin, co-organisatrice.

Après délibération du jury, Louise et Chloé ont été déclarées premières du concours pour leur "Bourgogne en Italie" : un risotto à la moutarde de Dijon et

aux champignons, suivi d'un tiramisu au pain d'épices et confiture de cassis. « C'est la présence de mascarpone dans les ingrédients qui nous a guidés vers le tiramisu », explique Chloé en ajoutant : « J'aime beaucoup cuisiner à la

maison avec mon compagnon. C'est ma marraine d'études qui m'a conseillé de participer et je ne le regrette pas, c'est une belle expérience et c'est très bien organisé ».

Christian GUILLEMINOT (CLP)





## EquuRES, le label environnemental et bien-être pour les chevaux

EquuRES est un label développé pour mettre en avant les structures équines respectueuses de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être du cheval, au niveau national. Charlotte Fustec chargée de projets au sein d'EquuRES, nous explique.

Depuis 2014, EquuRES s'est fait connaître en Normandie, notamment avec les aides de la région et leur développement, ce qui a permis, à partir de 2016, au label d'étendre ses frontières à un niveau national. Charlotte Fustec raconte : « Nous

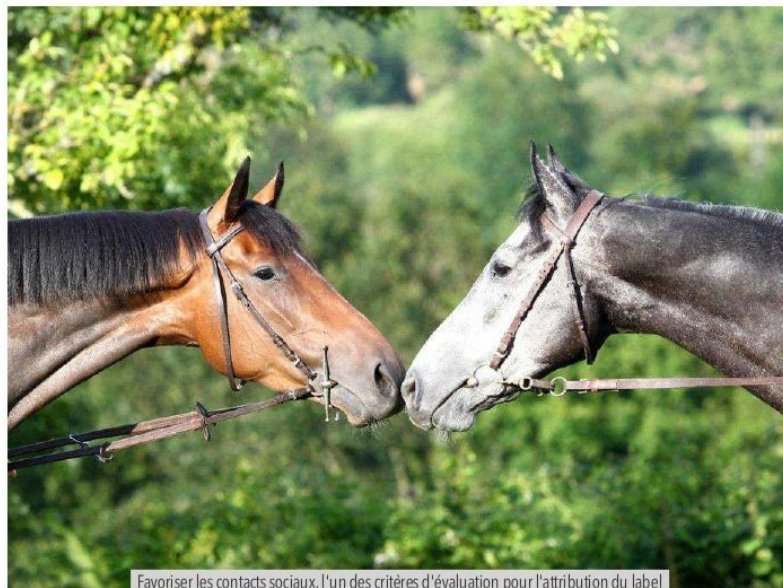


sommes un label national. EquuRES s'adresse à toutes les exploitations à partir du moment où cela concerne les chevaux, comme les élevages, les écuries de

propriétaires, les hippodromes, les entraîneurs, les préentraîneurs au trot et au galop ou encore les cliniques vétérinaires pour chevaux. Le label est basé sur un peu plus 130 critères, répartis sur une dizaine de thématiques comme le bien-être animal, la garantie de la bonne santé mais aussi l'alimentation, la litière, la préservation de la biodiversité ou encore la consommation d'eau et d'énergie. Il prend en compte tout ce qui entre et qui sort d'une exploitation équine. C'est vraiment très large par rapport à ce que l'on connaît dans les autres filières. EquuRES est né d'un constat d'un renforcement sociétal et réglementaire sur les sujets de la protection de l'environnement et du bien-être animal. En ce moment, la filière équine commence à être attaquée par rapport au bien-être des chevaux. Nous proposons un outil qui permet d'accompagner, de progresser et de mettre en avant les bonnes pratiques à adopter pour des chevaux.

**Salomé Lellouche**  
LL@jourdegalop.com

**Un label qui se développe petit à petit dans les écuries de courses.** Récemment, le haras du Lieu Marmion et le haras de la Tuilerie ont été labellisés EquuRES. Une dizaine de structures de chevaux de course fonctionnent déjà avec le label. Pour les établissements dédiés aux chevaux de sport ou de loisir, EquuRES est un véritable gage de qualité. Charlotte Fustec nous dit : « Les courses sont moins représentées que les autres structures, qui mettent le label plus facilement en avant dans le but de se différencier de la concurrence pour attirer des nouveaux clients ou fidéliser ceux qu'ils ont déjà. Dans les courses, c'est tout nouveau. Je viens d'en avoir deux très récemment, c'est une bonne nouvelle, les choses sont en train d'évoluer. Alors que la question du bien-être animal fait pression dans le monde des courses, Charlotte Fustec précise :



Favoriser les contacts sociaux, l'un des critères d'évaluation pour l'attribution du label

« Les écuries de courses sont vraiment à la pointe sur les suivis vétérinaires, suivis des soins, plus globalement, le côté santé. Pour ça, elles sont largement au-dessus des autres secteurs. Mais sur l'aspect "bien-être" en lui-même, c'est en dessous. Pour les sorties en liberté et contacts sociaux, à l'entraînement, c'est compliqué. Les chevaux sont souvent maintenus en boxe la plupart du temps. Comme ce sont des chevaux d'une très grande valeur, l'entourage du cheval fait attention mais c'est souvent au détriment du reste. Heureusement, les nouveaux entraîneurs sortent leurs chevaux de plus en plus, en dehors du travail le matin à l'entraînement. Je pense que cela passe aussi par le changement des mentalités.

**Comment obtenir le label EquuRes ?** Sur son site internet, EquuRES propose à tous ceux qui veulent disposer du label de faire un autodiagnostic en ligne. Ce diagnostic est également disponible pour les structures qui souhaitent simplement faire un état des lieux de leurs pratiques pour améliorer certains points, sans forcément aller jusqu'à la candidature. Charlotte Fustec explique : « Toutes nos thématiques peuvent être remplies en ligne et permettent de savoir à quel niveau on se situe pour chacune d'elles. Nous avons trois niveaux pour tous les critères puis un niveau global, 1, 2 et 3. Si le dossier est éligible, un évaluateur est mandaté pendant une demi-journée sur place. Il vérifie ce qui a été rempli dans le diagnostic en demandant des pièces justificatives comme des factures, qui permettent de valider certains critères. Ensuite, le rapport d'évaluation est validé et la structure peut être labélisée. »



25/12/2019



La Baussaine. Nautica : une brasserie bio au cœur du village

ouest-france.fr

# CAPITAL

Décembre 2019

Philippe Cayot (Ensbana 1989)  
dans Capital, "Picard, robots,  
soupes : des repas vite fait, bien  
fait mais à quel coût ?"



# INDUSTRIES.ma

Anis Ait Bouftass (promo 2013)

Anis AIT BOUFTASS, ingénieur agronome promo 2013, a rejoint l'entreprise familiale PROMAGRI basée à Casablanca. Cette dernière a remporté le trophée "Respect Environnemental (ERA) 2019" pour la région Afrique et Moyen Orient à Washington.



| Moroccan Industry magazin  
industries.ma



CÔTE-D'OR Science

# Un ancien d'Agrosup cultive de la viande dans l'espace

**Aleph Farms s'était illustré l'an dernier en réussissant le premier steak de bœuf de synthèse. La start-up vient de réussir un nouvel exploit : cultiver de la viande dans la Station spatiale internationale.**

**N**ous la présentons en août 2018 lorsqu'elle avait réussi à produire son premier morceau de viande de synthèse, fabriqué en laboratoire. La start-up Aleph Farms, dirigée par un ancien élève d'Agrosup Dijon, Didier Toubia, a annoncé, lundi 7 octobre, que l'expérience avait pu être

bord de la Station spatiale internationale. Pour mémoire, Aleph Farms a été l'une des premières entreprises au monde à pouvoir cultiver de la viande *in vitro*. En utilisant des cellules souches, les chercheurs ont réussi à reproduire, en laboratoire et à l'extérieur de l'animal, les tissus musculaires se formant dans le corps d'un bovin. Un protocole que les astronautes ont réussi à recopier à 400 km du plancher des vaches.

**Nourriture du futur pour les astronautes**



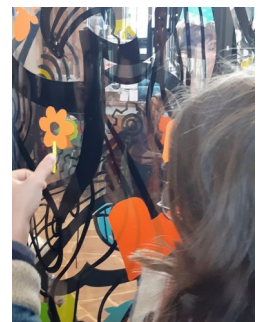
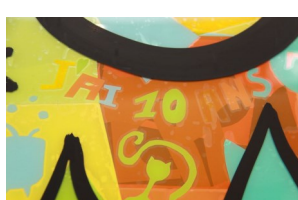
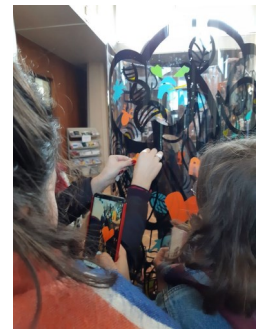
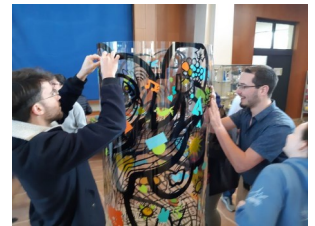
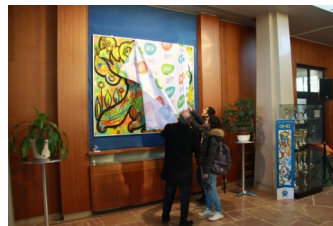
La start-up Aleph Farms est parvenue à cultiver de la viande

tées sur Terre, cultivées dans de petits tissus musculaires dans des conditions de microgravité grâce à une imprimante 3D, mise au point par la société russe Bioprinting Solutions », précise la start-up. L'expérience visait à savoir si cette viande de synthèse, fraîche, pouvait constituer un jour la nourriture des astronautes : faire « pousser du steak » étant plus rapide, et surtout moins gourmand en eau, puisqu'entre 10 000 et 15 000 litres d'eau sont nécessaires pour produire un kilo de bœuf.



**POUR LES 10 ANS  
D'AGROSUP DIJON  
CRÉONS ENSEMBLE !**

**DIJON**  
10/12 à 10h00 Café-vernissage  
Hall Déméter





• / BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE / CÔTE-D'OR / DIJON

## Dijon : comment des élèves d'Agrosup luttent contre les suicides des agriculteurs



AgroSup Dijon, Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement, forme des élèves-ingénieurs. / © JC Tardivon/MAXPPP

### Le suicide des agriculteurs, l'affaire de tous !

Voici le message porté par cinq étudiants (Florian Daloz, Justine Degenmann, Victor Guyon, Ophélie Pierçon, Apolline Pissot) en deuxième année agronomie à Agrosup Dijon. Dans le cadre d'un projet de phase B commandité par la chambre d'agriculture régionale (Jean-Luc Linard et Christian Decerle), ils ont réalisé un projet de sensibilisation des futurs ingénieurs et techniciens de la filière agricole. Mais au-delà de l'objectif scolaire, ces étudiants, majoritairement issus du monde agricole, étaient impliqués personnellement afin de briser les tabous d'un monde agricole aujourd'hui affaibli.

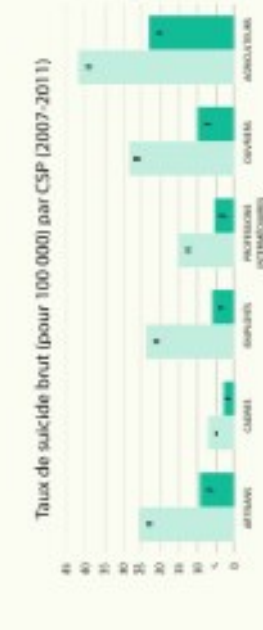
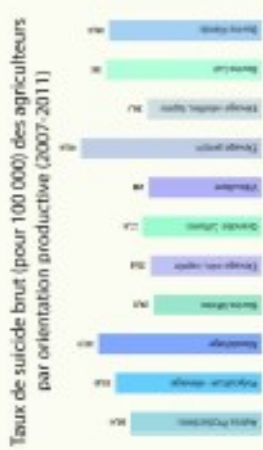
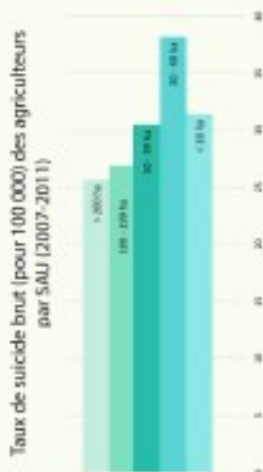
Ce projet se déroulait en trois phases : une première phase d'entretiens avec les différents organismes impliqués dans le soutien des agriculteurs (MSA, chambre d'agriculture, DDT, cabinets comptables, associations, syndicats, Agri-sentinelles, conseil départemental) afin de comprendre le fonctionnement des différents dispositifs d'accompagnement. La deuxième phase constituait en une synthèse de ces différents éléments (en un poster) qui a été présenté à chacun des 300 étudiants lors d'interventions en classe ou en amphi. Ces temps d'échanges étaient très importants et soulevaient beaucoup d'interrogations de la part des élèves, comme par exemple sur leurs possibilités d'action en tant que conseiller agricole. Enfin, le jeudi



23 janvier après midi ce projet se concluait ce projet lors d'un ciné-débat au ciné Cap Vert à Quetigny, avec les étudiants, les organismes rencontrés et trois experts sur le plateau, Dominique Jacques-Jouvenot, sociologue à l'université de Franche-Comté, Sandrine Petit, ingénieur de recherche en géographie sociale du Cesaer (Agrosup Dijon/Inra) et Jean Christophe Kroll, professeur d'économie émérite du Cesaer également. Ce débat fut riche et les questions autour de la place et du rôle des consommateurs, des citoyens et des futurs acteurs (étudiants) de la filière ont été très présentes. Cela conclut magnifiquement ce projet en insistant sur le fait que la question du suicide en agriculture ne concerne pas uniquement les exploitants et les assistantes sociales mais que c'est l'affaire de tous.



# En France, un agriculteur se suicide chaque jour

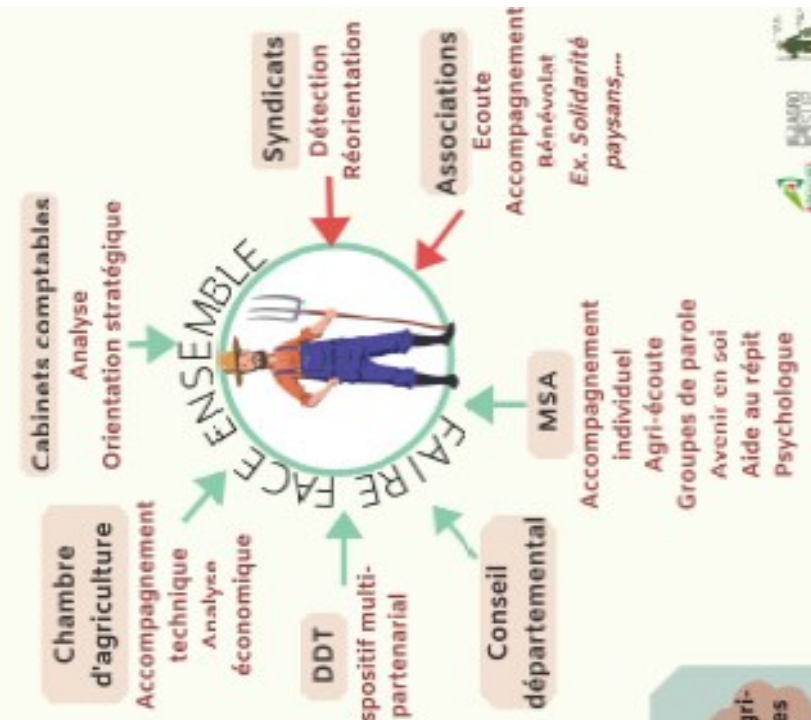


Diagnostiqueur, données CéleDC, INSEE, Calcul centralisé NSA

## 1. Vous repérez



## 2. Vous orientez



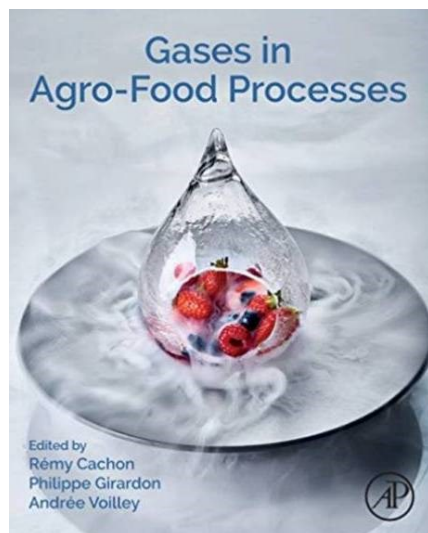
## 3. Vous agissez





## ILS PUBLIENT

Parution en Septembre 2019 d'un ouvrage collectif intitulé "Gases in Agro-Food Processes" coordonné avec Philippe Girardon et Andrée Voilley, et publié chez Elsevier (format papier et e-Book).



Cet ouvrage est parti d'un constat simple : il n'existait pas à ce jour d'ouvrage de référence sur l'utilisation des gaz industriels dans le domaine Agro-Alimentaire. Nous l'avons conçu pour répondre aux préoccupations des industriels, des chercheurs, des ingénieurs en centres techniques qui développent des produits agroalimentaires, ainsi que des étudiants en sciences agro-alimentaires, en chimie et en biosciences d'une manière générale.

Il réunit des spécialistes issus de différents pays et de différents horizons professionnels, parmi lesquels on retrouve un ensemble d'auteurs qui de près ou de loin (et parfois de l'autre côté du globe) ont un intérêt pour AgroSup Dijon.

Didier Majou (Directeur général de l'ACTIA), Catherine Simoneau (promo 1988, Deputy Head, Directorate of the European Commission Joint Research Centre) et Patrick Lesueur (Group R&D Director, Bonduelle) ont rédigé, avec chacun leur regard, une introduction à cet ouvrage.

On retrouve dans cet ouvrage plusieurs auteurs qui sont des anciens d'AgroSup Dijon : Andrée Voilley (promo 1970), Philippe Girardon (promo 1977), Catherine Simoneau (promo 1988), Hervé Lonque (promo 1988), Philippe Cayot (promo 1989), Yves Waché (promo 1992), Bruno Ebel (promo 2006). Outre Andrée et moi-même, divers collègues enseignants-chercheurs dans l'établissement se sont associés à cet ouvrage : Eric Ferret, Philippe Cayot, Yves Waché, Isabelle Séverin, Sébastien DuPont, Laurent Beney.

Professeur Rémy Cachon

Format : Format Kindle

Taille du fichier : 177163 KB

Nombre de pages de l'édition imprimée : 648 pages

Pagination - ISBN de l'édition imprimée de référence : 0128124652

Editeur : Academic Press; Édition : 1 (12 septembre 2019)

Langue : Anglais

ASIN : B07XZ817D3

## 4L TROPHY : DU 20 FÉVRIER AU 1ER MARS 2020



Grâce à vos adhésions, l'association sponsorise les étudiants Mathilde Thevenot (3AA) et Thomas Fayet (3AG) pour cette nouvelle édition du [4L Trophy](#).  
Merci pour votre soutien.

### Notre équipage

#### Mathilde

« J'adore me lancer des défis un peu fous ! Après avoir été pendant 1 an vice-présidente d'une association étudiante solidaire, et ayant soif d'aventure, je suis aujourd'hui enthousiaste et déterminée à aider les enfants Marocains et à vivre une expérience extraordinaire ! »

#### Thomas

« Je suis depuis toujours passionné d'agronomie, de nature, et de sport. Le 4L Trophy est pour moi un nouveau défi sportif à relever. Les grandes sources de motivation sont, pour moi, la solidarité et l'action humanitaire à grande échelle ! »





## INFO AGROSUP DIJON



### Cérémonie des palmes académiques

Lors de cette cérémonie, Alain BONNIN, Président de l'université de Bourgogne, a procédé à la remise des distinctions créées en 1808 par Napoléon pour "honorer une action au service de l'École". Il a également rappelé que cette distinction doit être le reflet de la réalité de la communauté éducative, du travail réalisé par chaque agent quelle que soit sa fonction. À cette occasion Lionel-Philippe Ginet s'est vu remettre le grade de Chevalier.



### Remise des diplômes de Master IFPE promo 2017/2018

12 étudiants ont reçu leur diplôme de [master Ingénierie de la Formation professionnelle et Psychologie Ergonomique](#).

Ce master délivré par AgroSup Dijon forme des cadres supérieurs de la formation professionnelle, des psychologues, des ingénieurs, des ergonomes, des experts dans la conception, l'élaboration, la conduite et l'évaluation des formations.



### Une cafétéria innovante à AgroSup Dijon d'ici 2022 ?

La cafétéria du bâtiment Épicure, aujourd'hui fermée, a longtemps bénéficié d'une aura toute particulière sur le campus dijonnais. Véritable point de convergence et de rayonnement, un projet de réhabilitation de cet espace de restauration est à l'étude dans le cadre du [projet stratégique d'AgroSup Dijon](#) (axe 4).



### Salon européen Agritechnica à Hanovre

Dans le cadre de la chaire Tech Agro Sup, 37 étudiants ont participé au salon Agritechnica. Ils ont pu présenter leurs CV pour des stages internationaux d'immersion ou de fin d'études auprès des professionnels durant des rencontres organisées à cet effet. Nos élèves ont également retrouvé leurs parrains/marraines professionnels des premières rencontres Tech Agro Sup et échangé, en anglais, avec eux sur les stands.



### Projet H2020 Strength2Food

Dans le cadre du projet H2020 Strength2Food, 9 élèves-ingénieurs d'AgroSup Dijon et deux enseignants-chercheurs ont contribué à l'écriture de l'ouvrage "Sustainability of European Food Quality Schemes, Multi-performance, Structure and Governance of PDO, PGI and Organic Agri-Food Systems", paru en décembre 2019 chez Springer.

Chloé Juge, Elie Langard, Mathilde Le Traou, Agathe Rival, Maëlle Simmen, étudiants de la dominante SOFEAA en 2018, ont écrit le chapitre sur "Organic Flour in France". Elisa Husson, Lisa Delesse, Amaury Paget, Rémi Courbou, étudiants de la dominante AGIR en 2017, ont écrit le chapitre sur "PDO Comté Cheese in France". Marion Drut et Matthieu Duboys de Labarre, Maîtres de conférences au DSHS et Valentin Bellassen, chargé de recherche INRA, de l'UMR CESAER sont également co-auteurs de ces chapitres.

Les études de cas support ont bénéficié du soutien de Dijon Céréales pour le moulin d'Aiserey, et du CIGC pour le Comté.





## Un système alimentaire durable pour 2030

Manger mieux, plus sainement en développant les filières locales

Fort de ses acteurs innovants dans ce domaine, dont AgroSup Dijon, et de sa renommée patrimoniale et gastronomique, le bassin de vie de Dijon a l'ambition de devenir d'ici à 10 ans le territoire démonstrateur d'un système alimentaire durable servant de modèle aux métropoles nationales et internationales. Cette ambition repose sur une approche systémique touchant à l'ensemble des activités de production, d'échange, de transformation, de distribution et de consommation d'un territoire.

Après des mois de travail, plusieurs auditions et une première sélection, la métropole Dijonnaise fait partie des **24 lauréats de l'appel à manifestation d'intérêt de l'État « Territoires d'innovation de grande ambition » (Tiga), parmi 117 candidats de toute la France !**



## Sociologie des changements de pratiques en agriculture

L'apport de l'étude des réseaux de dialogues entre pairs

Claude Compagnone a publié un ouvrage sur la façon dont les dynamiques de changements de pratiques des agriculteurs sont liées à la structure des réseaux de dialogues professionnels dans lesquels ils sont insérés. Développant une analyse des réseaux sociaux, il montre comment, du fait de certaines caractéristiques de ces réseaux, les agriculteurs se trouvent socialement plus ou moins bien armés pour mettre en œuvre de nouvelles pratiques plus respectueuses de l'environnement.



# Les Eminents de Bourgogne

## 5<sup>e</sup> ÉDITION

Samedi 7 mars 2020 - Auditorium/Opéra de Dijon

Encouragez l'investissement de nos étudiants et associez votre nom et votre image à celle d'AgroSup Dijon en soutenant cet événement prestigieux.

AgroSup Dijon, école d'ingénieur, organise pour la cinquième année consécutive la dégustation annuelle des Eminents de Bourgogne, en partenariat avec l'Union des Producteurs et des Elaborateurs de Crémant de Bourgogne (UPECB). Cette dégustation unique et originale se déroulera dans le cadre prestigieux de l'Auditorium/Opéra de Dijon le samedi 7 mars prochain.

Les Eminents de Bourgogne n'est ni un concours, ni un contrôle de la qualité des vins, mais une évaluation annuelle des cuvées labels 'Eminent' et 'Grand Eminent'.

Le double panel de dégustateurs (70 professionnels et 100 consommateurs) permettra, cette année encore, d'évaluer les vins en démultipliant le nombre de fois où chaque échantillon est dégusté. Chaque vin est ainsi dégusté a minima 24 fois !



Cet événement a pour objectif de montrer le savoir-faire d'AgroSup Dijon en matière de recherche en évaluation sensorielle.

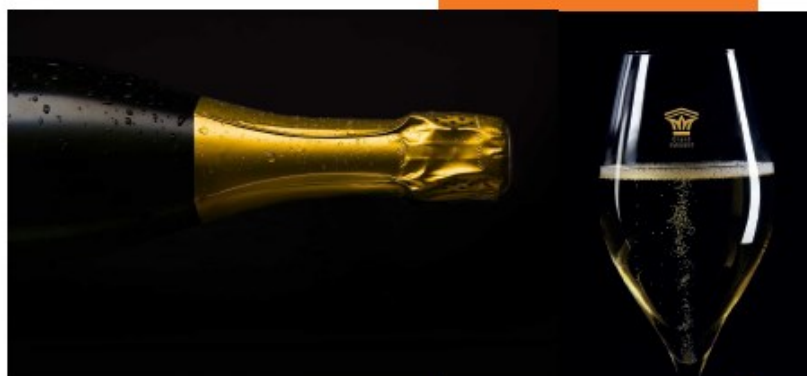
100 élèves-ingénieurs de l'école mobilisés pour l'événement



Vins présentant une durée de vieillissement sur lattes d'un minimum de 24 mois.



Vins présentant une durée de vieillissement sur lattes d'un minimum de 36 mois.



En partenariat avec le **Crédit Mutuel**

**AGRO  
SUP  
DIJON**

**Crémant  
de Bourgogne**  
Union des Producteurs et Elaborateurs



# TAXE D'APPRENTISSAGE 2020 : VOTRE ÉCOLE A BESOIN DE VOUS !

Chers Diplômés,

AgroSup Dijon a l'ambition de développer un enseignement performant répondant aux attentes du monde économique. En permettant l'acquisition d'équipements pédagogiques et scientifiques, la taxe d'apprentissage contribue directement à l'innovation en formation et à la qualité des enseignements

En 2020, dans le cadre de la Loi « pour la liberté de Choisir son avenir professionnel », les modalités de collecte de la taxe d'apprentissage évoluent. Désormais, **vous versez directement le solde de la taxe d'apprentissage (13 %) aux établissements de formations que vous soutenez (voir document joint).**

Votre entreprise doit, avant le 31 mai 2020, décider de l'affectation du solde de sa taxe d'apprentissage. Comme ancien élève d'AgroSup Dijon, vous pouvez orienter son fléchage vers notre école et ainsi renforcer vos liens avec elle en lui apportant un soutien précieux.

Pour soutenir AgroSup Dijon, cliquez sur ce lien pour obtenir tous les éléments administratifs.

Votre interlocutrice pour toutes questions :

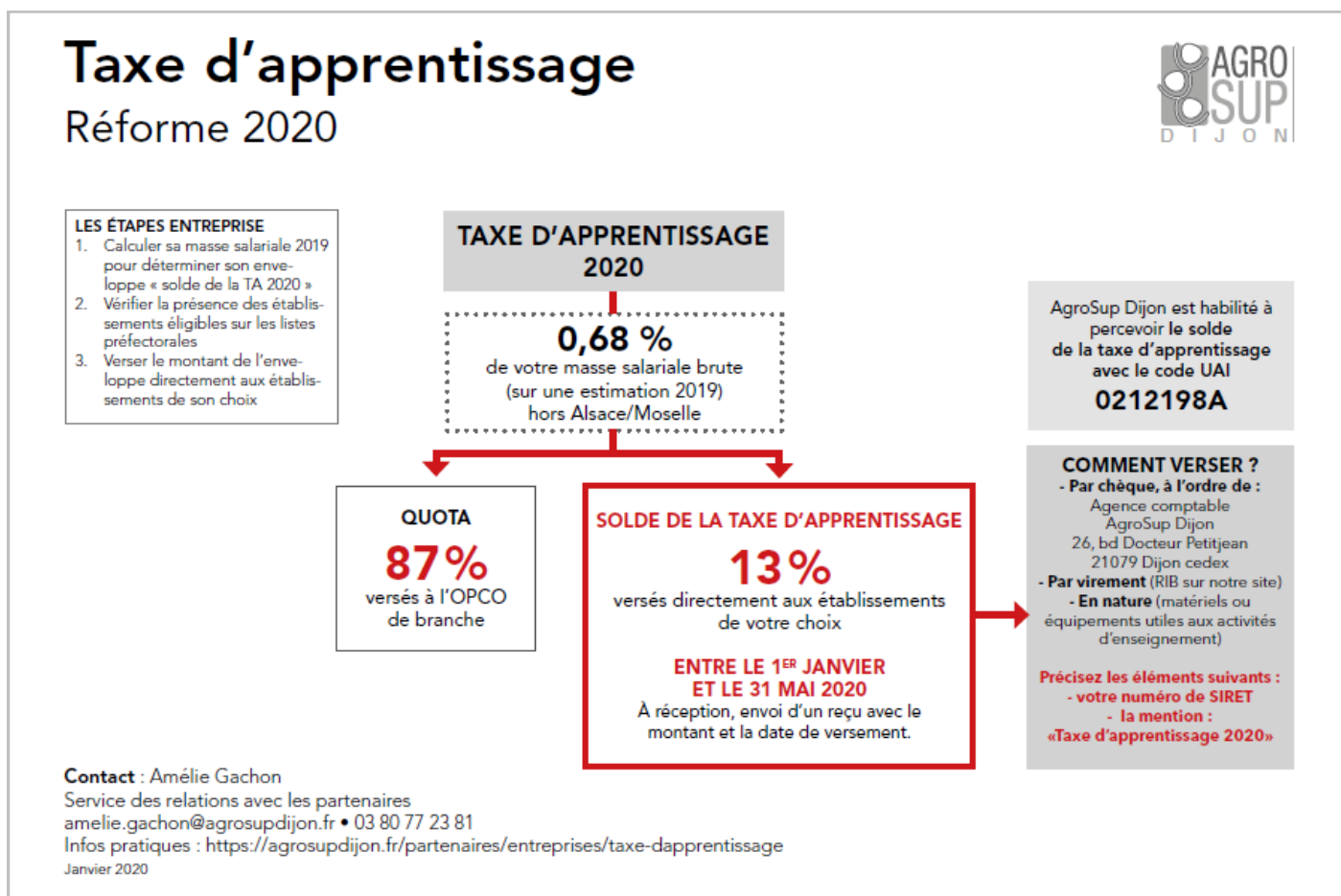
**Amélie GACHON - 03 80 77 23 81**

[amelie.gachon@agrosupdijon.fr](mailto:amelie.gachon@agrosupdijon.fr)

Ensemble, agissons pour notre école!

Le Président d'AgroSup Dijon Alumni  
Bertrand AUGUSTIN

Le Directeur général d'AgroSup Dijon  
François ROCHE-BRUYN





## INFORMATION ASSOCIATION

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

- *Vous souhaitez adhérer à l'association ?*

Rendez-vous sur le site [Dijon UniAgro.fr](http://Dijon UniAgro.fr), rubrique [Cotiser](#).

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

Mettez à jour vos coordonnées sur le site [Dijon UniAgro](http://Dijon 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 Anne Endrizzi à l'adresse suivante : [agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr](mailto:agrosupdijonalumni@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 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