

# LE MAGAZINE D'INFORMATION DE VOTRE ASSOCIATION

Septembre 2020



**FORUM ENTREPRISES**  
En partenariat avec AgroSup Dijon Alumni

**Forum Entreprises AgroSup Dijon**  
Jeudi 03 décembre 2020 - 8h30-13h  
en partenariat avec votre association

*Save the date*

**AVPA**  
Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles

**Valúdo**

**Médaille d'or au concours international des Huiles du Monde édition 2020**  
**Huile de Coco Valúdo - Sao Tomé et Príncipe**

*Guillaume Taufflieb, ASD 2013, Directeur-cofondateur chez Valúdo Limitada*

**Page 07**

**PAROLES DE DIPLÔMÉS**

Découvrez les parcours de : **Pages 05 et 06**

- Marie-Caroline Fiore, ingénieure Ensbana 1992, Facilitatrice en intelligence non artificielle
- Audrey Debonnel, ingénieure AgroSup Dijon 2019, Cheffe de projet "Jardins perchés" chez Tours Fondettes Agrocampus

**REVUE DE PRESSE**  
L'actualité de nos diplômés **Pages 18 à 27**

**SOMMAIRE**

Éditorial	page 03
Bulletin d'adhésion	page 04
Paroles de diplômés	page 05
Retour à l'école	page 07
Valúdo, primé au concours AVPA	page 07
Les Entrep'	page 08
Make It Agri Saison 2	page 11
Association étudiante AGVV	page 12
Agenda	page 12
Jean-François Cavin	page 14
Ils nous ont quittés	page 17
Revue de presse	page 18
Info AgroSup Dijon	page 28
Information association	page 30
Nous contacter	page 30

**AGVV**  
Association de la Gastronomie, de la Vigne et du Vin **Page 12**

L'Association de la Gastronomie, de la Vigne et du Vin (AGVV) est une toute nouvelle association au sein d'Agrosup Dijon.

**LES ENTREP'**  
31 mars : remise des prix des Entrepreneurs Bourgogne Franche-Comté  
Un festival de prix pour les étudiants d'Agrosup Dijon

**CONCOURS**  
**NOS ÉTUDIANTS RÉCOMPENSÉS !**  
**Pages 11**

**CONCOURS Make IT Agri**  
Agriculture Durable, Sol, Biodiversité, Eau & Climat  
SAISON 2

**All Promo Games Dijon!**  
2020

**ALL PROMO GAMES**  
**OCTOBRE 2020**  
**REPORTÉ**



## ÉDITORIAL

Chères toutes et chers tous,

Que nous soyons étudiants ou diplômés, nous vivons tous en ce moment une période exceptionnelle, mais aussi difficile.

Pour ceux et celles d'entre nous qui sont en activité, il nous faut concilier les contraintes liées au travail ou au télétravail, avec celles d'une vie personnelle et familiale compliquée à organiser.

Pour les étudiantes et étudiants, c'est également tout leur cursus qui se trouve bouleversé.

Pour les plus anciens, cela peut aussi passer par plus de solitude.

De par notre formation, beaucoup d'entre nous sont « sur le pont », qu'ils soient agriculteurs, chefs d'entreprise ou collaborateurs de structures essentielles au maintien de la chaîne alimentaire : IAA, logistique, distribution....

Ils démontrent ainsi à ceux et celles qui l'avaient oublié le caractère primordial de nos professions trop souvent injustement attaquées ces dernières années.

Cette participation à l'effort de tous, et la reconnaissance tardive qui en résulte, doivent nous inciter, malgré les difficultés de l'époque, à garder bonne forme et bon moral, et c'est ce que nous vous souhaitons à vous ainsi que tous vos proches.

Durant cette période, votre Association ne reste pas inactive, et poursuit ses activités en liaison avec les autres membres de la Fédération UniAgro.

Dans ce cadre, cette dernière a décidé d'ouvrir à tous, adhérents et non adhérents, les liens qui permettent de lire les [premiers numéros de Planète Agro en ligne](#), afin de permettre à tous vos membres et partenaires de prendre des nouvelles du réseau Agro !

Nous vous invitons à relayer l'information largement auprès de vos communautés :

[https://www.uniagro.fr/gene/main.php?base=01&id\\_news=3256&action=details](https://www.uniagro.fr/gene/main.php?base=01&id_news=3256&action=details)

<https://www.facebook.com/federationuniagro/>

<https://www.linkedin.com/company/uniagro---f%C3%A9d%C3%A9ration-nationale-des-ing%C3%A9nieurs-et-scientifiques-du-vivant/?viewAsMember=true>

Au-delà de cette initiative, et compte tenu de l'importance que vont très probablement y prendre les professions du vivant, nous entendons aussi apporter notre contribution à la **mise en œuvre de "l'après"**, dont tout indique qu'il se déroulera dans un contexte de récession économique inédite, qui impliquera également sans doute un besoin de soutien auprès de tous ceux d'entre nous qui pourraient malheureusement en être victimes.

Pour cela, **nous avons plus que jamais besoin de votre contribution**, sans laquelle nous ne serions pas en mesure de vous apporter l'aide que vous êtes en droit d'attendre de votre Association.

C'est pourquoi, et même si nous avons bien conscience que la période ne s'y prête pas complètement, nous vous incitons à nouveau, pour celles et ceux qui ne l'ont pas encore fait, de **renouveler leur cotisation pour l'année 2020**, en cliquant sur les liens suivants :

<https://dijon.uniagro.fr/gene/main.php?base=999&action=paiement>

<https://lnkd.in/d/rT6KmW>

Pour les **étudiants**, nous leur rappelons que la cotisation est de **30 €**, et qu'elle est valable pour **toute la durée de leur scolarité**.

Pour toute information qui pourrait vous être utile, n'hésitez pas non plus à contacter votre association par mail à l'adresse suivante : [agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr](mailto:agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr)

Bon courage à toutes et à tous.

A très bientôt.

Bertrand AUGUSTIN  
Président d'AgroSup Dijon Alumni

Pierre DUBUISSON  
Secrétaire général suppléant

## 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

## PAROLES DE DIPLÔMÉ

Le System'C :  
Laissez le C prendre le lead... et  
passez de la sur-réactivité  
à la CréaCtivité



**Marie-Caroline FIORE - Ingénieure Ensbana 1992**

**Facilitatrice en intelligence non artificielle**

J'ai intégré AgroSup Dijon (c'était encore l'ENSABANA) avec une maîtrise de génétique en poche. Je suis donc arrivée directement en 2ème année. A la sortie, le marché du travail (en 1992) pour les ingénieurs était en berne. Du coup, j'ai un peu bifurqué et j'ai commencé à travailler dans le secteur médical dans une société de service (CRO) qui menait des essais cliniques pour le compte de l'industrie pharmaceutique. J'y ai pu à la fois utiliser mes compétences scientifiques (approche d'une problématique plutôt verticale) et d'ingénieur (approche d'une problématique plutôt horizontale).

J'ai beaucoup appris au cours de ces premières années : un métier, les relations avec mes clients – les laboratoires – et avec le corps médical avec qui j'étais en lien. Je me suis aussi beaucoup investie dans les services connexes de mon entreprise (commercial, informatique, RH...) et les liens avec mes collègues.

Cet investissement a été un des leviers de la suite de ma carrière. Je suis devenue Business Developer dans une autre CRO. Nouvelles compétences à mon actif : celles de vendre une prestation au plus près des besoins de mon client, comprendre la relation client-fournisseur, être près des équipes dont je vendais les compétences... Voilà encore une marche qui m'a fait évoluer. Même les échecs m'ont fait progresser...

"Chaque plafond, lorsque nous l'avons réalisé, devient un toit sur lequel on peut marcher pour construire le prochain plafond". Aldous Huxley

D'autres postes m'ont fait grandir : chargée de mission à l'hôpital, directrice d'une association de recherche médicale et d'une fondation dans le monde du cancer...

A chaque étape de ma carrière, tout ce que j'avais appris avant, parfois sans m'en rendre compte, m'amenait à de nouvelles responsabilités. Le plus difficile est probablement justement de s'en rendre compte et de valoriser correctement ses expériences et ses compétences, mais aussi ses savoir-être.

Un jour pourtant, j'ai eu envie de faire un bilan de compétences mais cela me semblait m'amener directement au même poste. J'avais besoin d'autres choses. Alors j'ai fait un bilan de kiff et de talents (c'est à dire identifier ce qui

me donne de l'énergie, me fait me lever le matin avec le sourire aux lèvres et qui semble faciles pour moi). J'ai ainsi identifié un fil rouge : ma capacité à dénouer les nœuds et à trouver des solutions simples et parfois tout de même décalées des habitudes ou des croyances limitantes qu'on m'imposait et à embarquer les gens avec qui je travaille).

C'est ainsi que je suis devenue Facilitatrice en intelligence non artificielle. Un petit clin d'œil sympathique pour montrer que l'essentiel est au cœur des organisations : Favoriser la réussite de chacun au profit de la performance globale et vice versa.

Mon crédo : Grandir et faire grandir pour créer une dynamique porteuse de sens et de performance respectueuse des Hommes qui la créent avec cette pointe de créativité qui permet de sortir du cadre : "Si tu vois tout en gris, déplace l'éléphant" - Proverbe guinéen.

Je travaille avec des outils d'intelligence collective, la créativité, le fun net le décalé, la ludo-pédagogie, et le co-développement entre pairs. C'est une sacrée étape dans une carrière que d'oser se mettre à son compte sans parler de vilain virus qui vient tout figer...mais quelle belle aventure que l'entreprenariat !

Pourquoi le choix de la créativité et ce titre (Facilitatrice en intelligence non artificielle) ?

Qualité très recherchée, la créativité n'est que rarement stimulée et sollicitée si elle ne dérange pas tout simplement. J'ai eu souvent à vivre cette dualité : "soit créative, prends des initiatives, soit proactive... mais fait ce que je te dis"... Or, plus que jamais, nous avons besoin de créativité et de ce qui la favorise (courage, imagination, diversité, droit à l'erreur, élargissement du cadre, valeurs, écoute...). La créativité est une ressource durable, renouvelable et non artificielle. C'est un levier de motivation. Elle ne s'use que si on ne l'utilise pas.

Marie-Caroline Fiore

Facilitatrice en intelligence non artificielle

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

[mcfiore@systemc.fr](mailto:mcfiore@systemc.fr)

☎ 06 09 57 39 98

[in](#)

Nous remercions Marie-Caroline pour sa collaboration à ce numéro.

**Audrey Debonnel - Ingénieure AgroSup Dijon 2019**  
**Cheffe de projet "Jardins perchés" chez Tours Fondettes Agrocampus**



**AFAUP**  
Association Française  
d'Agriculture Urbaine Professionnelle

L'AFAUP est une association à rayonnement national ayant vocation à fédérer les professionnels de l'agriculture urbaine et faciliter les liens avec les autres acteurs de la ville, le monde agricole et le grand public. L'AFAUP a été créée en 2016 à l'initiative d'acteurs Français historiques de l'Agriculture Urbaine.

**Audrey,**

Cheffe de projet  
Tours (37)

« L'objectif est de ramener l'agriculture dans nos villes et de reconnecter les citadins aux enjeux actuels »



#jecultivemaville  
#agricultureurbaine

www.jhabite-mon-jardin.jimdofree.com



Credit: Claire Madoire

### [AFAUP - Association Française de l'Agriculture Urbaine](#)

Dans la série [#jecultivemaville](#), nous présentons Audrey, cheffe de projet « J'habite mon jardin »: elle pilote la production de fruits et légumes dans une serre sur les toits d'une résidence construite en 2019 par Tours Habitat (76 logements locatifs sociaux). Les légumes, cultivés sur une surface de 2000 m<sup>2</sup>, sont produits de manière respectueuse de l'environnement, en différents modes de culture (hydroponie, pleine terre, bacs de culture, ...) et destinés aux habitants du quartier et restaurateurs de Tours. L'objectif est d'intégrer les résidents au projet via la création d'une association.

Avec le Covid 19, le début de la production a dû être retardé, et les légumes ont fait place à quelques moutons en écopaturage pour le bonheur des résidents. La production de légumes hydroponiques sera disponible au printemps 2021.

Les bénéfices du projets: promouvoir les circuits courts, former tous les publics (apprenants, particuliers, professionnels...) à l'agriculture urbaine, animer le territoire, reconnecter la ville et l'agriculture, ramener la biodiversité en ville.

Pour en savoir plus : <https://lnkd.in/dcsyznu>

Pour voir les autres portraits: <https://lnkd.in/gi23qqH>

[Ville de Tours Audrey Debonnel #agricultureurbaine](#)

**Nous remercions Audrey et l'AFAUP pour leur collaboration à ce numéro.**

## DE RETOUR À L'ÉCOLE !

### Février 2020

Comme chaque année, des diplômés sont conviés aux tables rondes "Prise de fonction" afin de partager leur expérience.

Sont intervenus auprès des étudiants de 3e année spécialité agronomie :

- Martin Bechu (ASD 2018) - conseiller agricole Crédit Agricole Franche Comté
- Agathe Chevalier (ASD 2015) - directrice EPL Charolles
- Najoy el Azhari (Enesad 2004) - directrice plateforme PPB SATT Sayens

Sont intervenus auprès des étudiants de 3e année spécialité agroalimentaire :

- Marie-Pierre Membrives (Ensbana 2002) - Fondatrice Tastebuds Consulting - Cofondatrice et présidente Elles sont food
- Cédric Lançon (Ensbana 2002) - Directeur qualité Groupe Popy

Merci pour votre participation !



## VALUDO - MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS AVPA 2020



Médaille d'or au [Concours International des Huiles du Monde édition 2020](#)  
Huile de Coco Valúdo - Sao Tomé et Principe



Crédits photos Valúdo

Toutes nos félicitations à Guillaume Taufflieb, ingénieur agronome AgroSup Dijon 2013 et à son équipe Valúdo Lda pour cette médaille d'or !



### Qu'est-ce que l'AVPA ?

L'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles, AVPA, est une organisation non gouvernementale à but non lucratif, essentiellement composée de **producteurs** et de **passionnés du goût**.

Notre objectif est de contribuer à la meilleure **valorisation des productions agricoles** et à la **reconnaissance des producteurs d'excellence** trop souvent oubliés face aux impératifs d'une commercialisation de masse.

Dans un monde de «matières premières», de «commodités», dominé par

des impératifs productivistes et financiers, des **productions de haute qualité** méritent un traitement différent et leurs initiateurs doivent d'être soutenus dans leurs efforts.

AVPA tente de faire prendre conscience aux consommateurs et aux distributeurs de la **réelle valeur des productions agricoles** dès lors que leur qualité, et l'effort que cela suppose, permettent de les distinguer de façon réelle de productions plus standardisées. Partant, elle offre aux producteurs concernés les moyens d'une véritable reconnaissance locale et internationale. Elle soutient ou organise les actions de formation et d'animation qui participent à l'éveil de l'intérêt des

consommateurs et à la compétence des professionnels.

Constituée en 2005, AVPA est en relation permanente avec plus de 10000 producteurs de 50 pays. Elle compte aujourd'hui environ 1000 membres actifs sur les 5 continents. Elle est essentiellement composée de producteurs agricoles. Son Bureau (producteurs et praticiens de la production, du négoce et de la gastronomie), ses Jurys (techniciens, chefs, professionnels du goût et de la qualité), les personnalités qui la soutiennent sont tous entièrement bénévoles. **Philippe Juglar** en assume la Présidence.

[Source site AVPA](#)

# LES ENTREP' BOURGOGNE 2020



- Prix les Entrepreneuriales : Claire Maruejols, Benoit Mathieu
- Prix valorisation agroalimentaire : Alison Hummel Regis, Nolwenn Leroux
- Prix coup de cœur : Louis Fontowicz
- Prix innovation : Lucile Merlin, Margaux Duez
- Prix dream team (exaequo) : Chloé Hervet, Zoé Lafferranderie
- Prix dream team (exaequo) : Sonia Glisse
- Prix parcours d'entreprendre : Clara Charguellon, Quentin Guy
- Prix éco-conception : Anne-Lise Guion, Yohan Gawron
- Prix numérique - monde connecté : Pauline Tatout, Joséphine Hazera



**Louis FONTOWICZ**

Porteur d'idée et chef d'équipe

**RIDO &co - Prix "Coup de cœur"**



Avec ce projet de création d'entreprise, mon équipe et moi-même avons été finaliste du concours et avons remporté le prix "coup de cœur" du jury lors de l'édition 2019-2020.

## L'entreprise :

Notre entreprise s'adresse aux professionnels et plus généralement aux organisations tel que les institutions, les entreprises ou les évènementiels.

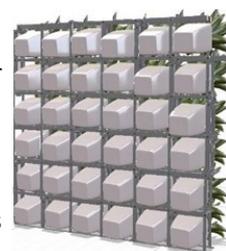
Nous proposons de décorer des façades tout en faisant de la communication grâce à des rideaux végétalisés dévoilant vos messages ou logos. Le mur dévoile par "pixellisation" un message ou un logo, en jouant sur les nuances de couleurs des différentes plantes utilisées. Le terme de "rideau" caractérise l'aspect démontable de la structure, par rapport à un mur végétal classique, qui est détruit lors de son enlèvement.

## La technique utilisée :

Le rideau s'assemble m<sup>2</sup> par m<sup>2</sup> directement sur la façade en minimisant sa dégradation. Il est pliable pour faciliter son transport.

Les plantes utilisées sont des plantes grasses de type *Lithops* ("plantes cailloux").

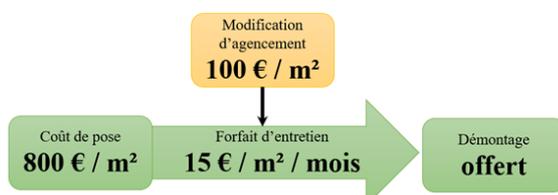
Elles demandent peu d'entretien, poussent toute l'année, certaines variétés survivent à des températures négatives et offrent une grande variété de couleurs.



## Visuels :



## Tarifs :



Pour toutes questions :  
[louis.fontowicz@agrosupdijon.fr](mailto:louis.fontowicz@agrosupdijon.fr)



Cristal de Bon'Heure

Margaux Duez



Lucile Merlin



### Présentation du projet Cristal de Bon'Heure, anciennement nommé Thealty Gain

"Nous avons trouvé la solution pour améliorer votre consommation de boissons chaudes et remplacer votre carré de sucre habituel.

Notre concept est simple : nous avons créé un sucre comprimé à base de sucre de coco certifié agriculture biologique (bio) entourant un cœur d'ingrédients dispo-

sant d'allégations nutritionnelles adaptées au moment de la journée. Une allégation nutritionnelle, c'est une preuve que notre produit possède des propriétés nutritionnelles spécifiques. Nous avons donc sélectionné, pour vous, les ingrédients de nos produits afin qu'ils soient énergisants, digestifs ou apaisants. Le produit se décline donc en 3 gammes : une pour le matin, une pour le midi et une pour le soir."

**Prix Innovation aux Entrep'**



Nolwenn Le Roux  
Chef de projet



Alison Hummel-Régis  
Co-chef de projet



### Myumies

Notre projet des entrepreneuriales consistait en la création de notre entreprise Myumies, fabricant des compléments alimentaires gourmands pour toutes les femmes enceintes et allaitantes soucieuses de leur santé et de celle de leur enfant.

Ces compléments alimentaires ne sont pas sous la forme de poudre ou de gélules mais sous la forme d'aliments tels que le moelleux au chocolat ou le moelleux aux fruits rouges, permettant ainsi à ces femmes d'allier santé et plaisir.

Nos produits, composés d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable, sont adaptés à chaque stade de la grossesse et de l'allaitement et permettent de combler les carences alimentaires des mères et futures mères (Fer, Magnésium, Vitamines B9, B12, etc.).

Parallèlement, nous avons aussi mis en place un site internet doté notamment d'informations sur nos matières premières et leurs bienfaits, de conseils et d'un blog pour que nos clientes puissent à la fois communiquer entre elles et être rassurées.

Le programme des entrepreneuriales a été très enrichissant pour nous et s'est achevé par l'obtention du **prix de la "Valorisation Agroalimentaire" aux Entrep' de Bourgogne.**



Anne-Lise Guion



Yohan Gawron



### Prix de l'éco-conception

Notre projet a consisté à développer une gamme de vêtement de sport en polyester recyclé et made in France. Nous avons nommé la marque Sydra, venant du polonais sablier qui représente le temps qui passe et la situation écologique actuelle qui est une catastrophe.

En recyclant le plastique des bouteilles en plastique, nous récupérons le PET foncé qui est transformé en bobine de fil, ce qui permet de créer des vêtements.

Pour ce projet, nous sommes partis sur la création de tee-shirt pour commencer. Toute la partie collecte, transformation et distribution est sous-traitée, par nos partenaires.

Ce qui laisse à notre société la vente, grâce à un site internet e-commerce pour le plus gros de notre activité. Pour se faire connaître, nous avons pensé à des pop-up stores, des salons made in France, des stands sur des événements sportifs ...

Pour le futur, nous aurions souhaité développer d'autres vêtements et faire des collections inédites.



Pauline Tatout



Joséphine Hazera

### Prix numérique - monde connecté

#### Application for Carbon Tips (ACT)

"ACT est une application qui permet de mesurer quotidiennement et précisément son empreinte carbone en compilant des informations relatives aux transports, à l'alimentation, à la consommation énergétique et à l'utilisation d'internet. Cette mesure est donnée en équivalent kg de CO2 mais aussi en unité plus concrètes comme des kilomètres parcourus en voiture par exemple. ACT fournit ensuite des conseils personnalisés en fonction d'un questionnaire rempli au début de l'utilisation de l'application et des informations reçues. Au cours de notre réflexion sur ce projet, nous avons aussi décidé d'élargir notre cible aux entreprises en créant un espace adapté au monde du travail."

*Cheffe de projet Pauline Tatout (AgroSup Dijon), Joséphine Hazera (AgroSup Dijon), Ilinor Bogdanovic de l'IUT Information-Communication et Martin Jourjon de l'IUT informatique.*

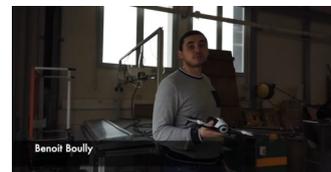
## MAKE IT AGRI - SAISON 2



L'équipe avec Pierre Dubuisson (Ensbana 1976) lors de la présentation de FaunAway au Salon de l'Agriculture 2020



Découvrez la vidéo de présentation sur



Concours Make IT Agri  
40 abonnés



**Toutes nos félicitations à Hugo Adellon, Benoît Bouilly, Léa Boutard, Maxence Dodin et Hugo Pechinez, étudiants en Sciences et Techniques des Equipements Agricoles (STEA) à AgroSup Dijon.**

L'agriculture est en pleine mutation pour répondre aux nouvelles contraintes du dérèglement climatique. Les innovations agricoles doivent accompagner les agriculteurs vers un modèle plus durable.

Le concours Make IT Agri propose ainsi aux étudiants des écoles d'ingénieurs de contribuer à une agriculture durable par la création d'outils numériques, informatiques et robotiques permettant d'améliorer les sols, la biodiversité, la gestion de l'eau et bien d'autres domaines.

Une équipe de 5 étudiants d'AgroSup Dijon a choisi de relever le défi lancé par ce concours en présentant leur projet : FaunAway. L'outil proposé par ces étudiants de STEA (Sciences et Techniques des Équipements Agricoles) vise à éloigner les ravageurs des cultures tout en protégeant la biodiversité.

L'agriculture évolue depuis toujours en relation étroite avec la faune sauvage ; l'agriculteur subit parfois des préjudices économiques ou agronomiques. A contrario, lors des différentes opérations culturales, telles que la fauche, la récolte ou la protection des cultures, il va lui-même mettre à mal la biodiversité.

Des solutions permettant d'améliorer la cohabitation entre l'agriculteur et la faune sauvage sont envisageables. FaunAway propose une technique innovante aux agriculteurs pour répondre aux objectifs de la transition agro-écologique. Par le biais d'ondes sonores, ce boîtier connecté participe à la préservation de la biodiversité et à la réduction de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques. Pour cela, FaunAway sera adaptable sur différents outils comme sur un drone ou un engin agricole tel qu'un tracteur.

FaunAway saura vite s'imposer comme un allié indispensable à l'agriculteur et à la biodiversité !



*L'agriculture et l'alimentation sont en pleine mutation pour répondre à la demande sociétal et aux nouvelles contraintes du changement climatique. Les nouvelles technologies adaptées à l'agriculture et à l'alimentation peuvent être un outil indispensable à l'avenir de notre planète. Make IT Agri est un concours destiné à contribuer à améliorer les pratiques du champ à l'assiette pour accélérer les transitions agricoles et alimentaires en démontrant leur aptitude à lutter contre le changement climatique. [MakeItAgri](#)*

# L'ASSOCIATION ÉTUDIANTE DE LA GASTRONOMIE, DE LA VIGNE ET DU VIN



L'Association de la Gastronomie, de la Vigne et du Vin (AGVV) est une toute nouvelle association au sein d'Agrosup Dijon. Elle a pour objectif d'enrichir les connaissances individuelles et collectives des étudiants de cet établissement au travers de différentes activités réalisées avec les professionnels du milieu de la Gastronomie, notamment autour de la vigne et du vin.

## Composition du Bureau AGVV

• **Présidente : Clémence HAMOT**

☎ 06.73.41.73.29

✉ [clemence.hamot76@orange.fr](mailto:clemence.hamot76@orange.fr)

• **Vice-Présidente : Coralie MADAIRE**

☎ 06.74.69.30.79

✉ [coralie.madaire@free.fr](mailto:coralie.madaire@free.fr)

• **Secrétaire : Evan Cazalens**

☎ 06.81.13.40.27

• [evan.cazalens@agrosupdijon.fr](mailto:evan.cazalens@agrosupdijon.fr)

• **Trésorière : Amélie Poyrault**

☎ 06.14.37.13.04

✉ [amelie.poyrault1789@gmail.com](mailto:amelie.poyrault1789@gmail.com)

• **Responsable Evenementiel : Anaëlle MARTIN**

☎ 07.60.81.80.55

✉ [anaelle91200@live.fr](mailto:anaelle91200@live.fr)

• **Responsable Communication : William NUSILLARD**

☎ 07.82.75.19.26

✉ [williamnusillard@gmail.com](mailto:williamnusillard@gmail.com)

## AGENDA



**Forum Entreprises AgroSup Dijon,**  
organisé en partenariat avec votre association

**Venez rencontrer nos étudiants !**

Formulaire d'inscription en ligne sur :

[https://agrosupdijon.fr/partenaires/entreprises/  
forum-entreprises-2020](https://agrosupdijon.fr/partenaires/entreprises/forum-entreprises-2020)

Pour plus d'informations, merci de contacter  
[relations.entreprises@agrosupdijon.fr](mailto:relations.entreprises@agrosupdijon.fr)



**Compte tenu du contexte sanitaire exceptionnel le forum sera 100% virtuel .**



# All Promo Games Dijon !

## 2020

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE

*Du vendredi 2 au soir au dimanche 4 octobre 2020*

Venez participer aux ALL PROMO GAMES à Agrosup Dijon !

AgroSup Dijon Alumni et d'autres associations et clubs de l'école seront heureux de vous accueillir durant ce week-end.



*Club cuisine*

### AU PROGRAMME

Dégustation de produits du terroir

Concert

Activités sportives et ludiques

Spectacle

Soirée

Et bien d'autres ...

### TARIFS:

Anciens : 15 €

Enfants: 10 €

Etudiants: 10 €

(Balade à cheval : +15€)



LES TONTONS BRASSEURS



[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdS7TQXKMI3AzsslKeT6ahZRUWOQ75yDGInJi1gu62cVxnxCQ/viewform?usp=pp\\_url](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdS7TQXKMI3AzsslKeT6ahZRUWOQ75yDGInJi1gu62cVxnxCQ/viewform?usp=pp_url)

Organisé dans le respect des gestes barrières et de la distanciation sociale conformément aux mesures gouvernementales qui seront en vigueur le jour de l'événement.

## JEAN-FRANÇOIS CAVIN

**Chères toutes, chers tous (anciens ENS-BANA puis AgroSup Dijon), professionnels de l'Agroalimentaire, ou menant d'autres activités, membres d'Alumni et fidèles lectrices/lecteurs de Contact', chères amies, chers amis,**

Suite à un petit article dans le quotidien régional Le Bien Public dans lequel je suis cité (et dont vous allez avoir le scan dans le fichier que je mets à votre disposition), j'ai été sollicité par mes amies (et collègues) André Voilley et Virginie Perchet pour rédiger un article dans "Contact's" sur la problématique de désinfection des masques jetables de tous types (NR = Non Réutilisables) et masques en tissu de protection contre le coronavirus (COVID-19), ou autres contaminants microbiens.

Ce petit article dans Le Bien Public qu'à vu Andrée (et qui comporte hélas une erreur de durée de désinfection (15 min annoncées au lieu de 15 secondes préconisées) est la fin d'une longue histoire, d'un combat que j'ai essayé de mener dès début mars pour éviter la pénurie de masques et autres jetables de protection.

Je remercie Andrée et Virginie de m'avoir sollicité pour cet article dans "Contact's", dans lequel je vous invite à partager toute cette histoire de près de 3 mois, où je me suis heurté à de l'indifférence/absence de réponse (notamment de collègues scientifiques) ou absence de suite malgré la transmission effective de mes propositions à des autorités de santé, puis à des insultes, et enfin beaucoup d'incompétence et de malhonnêteté de collègues nationaux donnant des avis complètement faux à l'AFP (Agence France Presse) Agence qui alimente tous les médias. Vous pouvez découvrir tout cela si vous lisez ce petit article et surtout le fichier que vous pouvez télécharger.

Revenons à cette problématique de la possible réutilisation (après désinfection) de nombreuses fois de masques jetables qualifiés NR (Non Réutilisables). La pénurie des masques de protection (et autres jetables) contre le coronavirus n'est plus beaucoup d'actualité, même si des gaspillages inutiles de ces matériels le sont toujours du fait du prolongement assez

injustifié à mon avis, à cette date du 9 juin 2020, de toutes les « mesures barrières » maintenues par l'état d'urgence (et jusqu'à quand ?), mesures qui pénalisent fortement toutes les activités de notre pays (production, économie, formation, tourisme, restauration, sportives, sociales, etc). Cette problématique pourra redevenir d'actualité en cas de nouvelles pandémies infectieuses, de gripes classiques, etc. Votre activité et votre vie ont été, et sont encore sans doute, affectées par cette pandémie, et plus particulièrement par toutes les mesures prises par les autorités depuis début mars 2020 (confinement puis déconfinement très/trop progressif dans tous les domaines). J'espère que vos proches et vous-même n'avez pas été touchés gravement par ce coronavirus.

Dès le début de la pandémie, début mars 2020, comme vous le savez, il est apparu un manque criant de masques et matériels jetables pour les CHU, les EHPAD, les professionnels de santé en général. Cela résulte de normes et du « fameux » « principe de précaution » qui dit que ce qui est qualifié de NR (Non Réutilisable) doit être jeté impérativement, sans discussion possible. A cela, il faut ajouter également le manque de connaissance chez ces professionnels et bien entendu, chez une majeure partie de la population française, de la composition chimique, de la résistance chimique et physique, et de la structure de tous ces équipements jetables : le fameux polypropylène aux propriétés remarquables que j'indique dans le fichier que vous allez télécharger à la suite. Cette méconnaissance des matériaux (beaucoup pensaient que ces matériels jetables NR étaient en papier) et le respect des normes et recommandations d'utilisation interdisent toute flexion et créativité. Les personnes responsables et leurs équipes fonctionnent par automatisme, en suivant scrupuleusement des procédures rarement justifiées au niveau scientifique et technique, et rarement remises en cause, même en cas de nécessité absolue (cas de la pénurie de masques). Ces responsables se déresponsabilisent ainsi en faisant appliquer ces normes. C'est cela hélas, dans beaucoup de domaines de notre vie courante, et ce sera toujours plus vrai avec le principe de précaution qui irradie

toutes les activités humaines, toutes les structures de notre société, parfois de façon injustifiée. Je suis pour le principe de précaution quand il est argumenté scientifiquement et techniquement, mais je suis contre quand il résulte d'incompétences multiples.

En tant qu'enseignant-chercheur en microbiologie, retraité depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, et compétent en procédés de désinfection/décontamination en agroalimentaire au sens large (matières premières, produits alimentaires transformés, surfaces, machines, fluides, air/ambiances), je ne comprenais pas alors, dès les premiers décès en France (début mars), et je rageais vraiment en suivant les informations à la télévision, que personne (collègues hospitaliers, ou autres microbiologistes comme moi, mais en activité), ne faisait remonter aux autorités de santé, une proposition évidente permettant la désinfection en masse dans chaque CHU des dizaines de milliers de masques jetables (tous en polypropylène PP intissés) jetés par jour après quelques instants d'utilisation (parfois très courts) en suivant le « fameux » principe de précaution de « masque retiré = masque qui doit être jeté ». Cette réutilisation en masse et de nombreuses fois des masques et autres équipements non réutilisables dès début mars aurait permis d'éviter toute pénurie et, dans la période la plus critique, aurait permis le port d'un masque par tous les français, les personnels de santé et tous les citoyens devant être en contact avec d'autres personnes.

Comme vous aller pouvoir le voir dans le document assez complet que j'ai préparé et que vous pouvez télécharger de ma DropBox avec le [lien suivant](#), malgré le fait que je sois en retraite depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, j'ai pris très à cœur ce problème de coronavirus qui est un problème de microbiologie. J'ai essayé de me rendre le plus utile possible pour que notre pays puisse surmonter au mieux et le plus rapidement possible cette crise, à la fois sur le plan sanitaire (la santé n'a pas de prix), sur le plan économique et sur le plan social. En effet, j'ai toujours eu le plus grand respect pour les entreprises de tous domaines, et en particulier

le domaine agroalimentaire avec lequel j'ai eu beaucoup de plaisir à travailler pendant près de 40 ans, avec certain(e)s d'entre vous dans différents contextes, contrats, projets avec les élèves, etc.

Par souci de transparence totale, ce qui hélas n'a pas toujours été le cas au niveau des autorités de santé à différents niveaux de cette pandémie COVID-19, avec notamment des communications incertaines et contradictoires au fil du temps, avec beaucoup de soi-disant « spécialistes » « scientifiques » intervenant dans les médias, en particulier les chaînes d'information en continu, j'ai décidé de vous mettre dans ce document téléchargeable la totalité des échanges mail chronologiques que j'ai eus du 20 mars 2020 (France-Info et autres médias) au 30 mai 2020 (Le Bien Public) sur cette problématique de la pénurie des masques et autres protections jetables (tous en polypropylène intissés), et sur la possibilité de les réutiliser de nombreuses fois après les avoir désinfecter au H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> gazeux (dans les CHU), ou à la vapeur proche de 100°C pendant 15 secondes pour les particuliers. Ces 2 procédés sont valables pour tous types de masques, jetables de tous les types (NR Non Réutilisable) en polypropylène (PP), ou en tissu (artisanaux, ou industriel normé NF).

Lien de chargement du fichier : <https://www.dropbox.com/s/l22vmneexdez10/Fichier%20DROPBOX%20Article%20Alumni%20-AgroSup%20Dijon%20JFC%2012.06.2020..pdf?dl=0>

Dans ce document vous trouverez à la suite des échanges de mails, l'argumentaire scientifique et technique très complet sur la problématique de désinfection de ces matériels que j'avais préparé pour justifier que le protocole de désinfection à la vapeur dans le dessus d'une casserole d'eau bouillante, donc une vapeur proche de 100°C, et pendant 15 secondes était largement suffisant pour désinfecter tout ces masques.

Dans tous les cas, je me suis hélas heurté à l'absence de réponse des médias (sauf Le bien Public en dernier lieu) ou absence de suite après la transmission de ma proposition au CHU de Dijon par le bureau du PDT de l'UB, et par le professeur (et ami) Philippe Sansonetti, retraité de l'Institut Pasteur, qui avait bien transmis immédiatement ma proposition à des membres de l'autorité de santé/

comité scientifique de l'entourage du président E Macron. Mais ces membres du CS ne m'ont pas contacté, et rien n'est apparu dans les médias à ce sujet.

**Donc, malgré tous mes efforts, je n'ai rien pu faire par les voies officielles ni avec les CHU ni avec les autorités et personnels de santé, alors que tout ces personnels n'arrêtaient pas de critiquer et déplorer dans les médias la pénurie de ces matériels jetables (NR) de protection indispensable contre le coronavirus.**

Puis il y a eu, avant la mise en place du déconfinement, début mai, un revirement de la position (qui devenait de plus en plus intenable), des autorités de santé françaises à propos du port du masque que tous les Français ont pu constater (mensonge des autorités sanitaires pour ne pas avouer la pénurie, repris largement dans les médias) :

- **Début de la pandémie : masque désinfecté car inutile, risqué, trop compliqué à mettre correctement, tout cela expliqué stupidement de nombreuses fois dans les médias en début de pandémie,**

- **Décrite de la pandémie : port obligatoire du masque pour le déconfinement dans beaucoup de situations, alors que le risque de contagion devenait plus faible.**

Il y a donc eu la fabrication par les particuliers eux-mêmes (qui se sont pris en main), et des entreprises sollicitées avec un cahier des charges très (trop) contraignant pour obtenir la norme NF, de masques en tissu réutilisables avec une méthode officielle (ANSM) de désinfection à chaque nouveau port qui est la suivante :

*D'après les recommandations de l'Agence nationale de sécurité du médicament et des produits de santé (ANSM), le lavage doit s'effectuer en machine, à 60 C° pendant 30 minutes avec de la lessive, suivi d'un « séchage mécanique » (en sèche linge) et d'un repassage à 120/130 °C.*

**Voir une telle proposition (toujours en vigueur à ce jour du 9 juin 2020) aussi stupide au niveau microbiologique et procédé, j'ai décidé (je n'ai pas pu me retenir, le naturel de mon métier de microbiologiste à repris le dessus) de mettre à disposition, via le Facebook (FB) de ma femme, un protocole simple, rapide, écologique, non coûteux, per-**

**mettant de désinfecter tous types de masques (jetable en PP ou en tissu) de nombreuses fois, sans altération des performances, pour aider les français et leur éviter une charge financière pour cela. (Protocole vapeur proche de 100° C, et pendant 15 secondes).**

Ce post facebook était plutôt destiné au départ pour nos amis et professionnels de tous secteurs économiques que nous connaissons, mais à la réflexion, nous avons jugé utile de l'ouvrir "Tout public", pour permettre à tous les français, professionnels, ou à titre privé, de rapidement et facilement décontaminer un masque (jetable ou tissu) après l'avoir porté, et de le réutiliser de très nombreuses fois, et donc de **s'affranchir du protocole officiel intenable et non applicable par tous.** Tout cela est expliqué sur tous les plans dans l'argumentaire complet que j'ai préparé pour justifier ce protocole dans le fichier que vous avez téléchargé.

**Résultats de ce post facebook ouvert à tous à 23h :** en quelques heures, ce post a été partagé des milliers de fois, puis repris des dizaines de milliers de fois, avec (environ) :

- **80 % de posts très positifs** « Merci... » : « Super... », « c'est simple, c'est logique... », « Merci, je vais le faire ... », « je le fais déjà plus ou moins en cocotte minute », ce qui montre que les français ont du bon sens,

- **10 % de posts haineux, vulgaires, insultants**

- **10 % de posts de personnels de santé** disant que c'était **un protocole inefficace, dangereux, criminel, que c'était inadmissible de réutiliser des masques jetables**, qui comme leur nom l'indique devait être jetés après chaque port, même après un temps très court. Que c'était un principe de précaution incontournable...

Lassée et affectée d'être insultée, ma femme a retiré son post dans la matinée suivante (9 h après son dépôt), d'autant plus qu'elle a été menacée par l'administration Facebook de fermeture définitive de son compte pour avoir publié sur ce sujet sensible du coronavirus.

**La journaliste Laura DIAB de l'AFP (Agence France Presse) chargée de suivre les posts sur FB sur ce thème a vu la « fièvre » que notre post FB avait générée. Elle a demandé un avis à un collègue du CHU de Grenoble, qui a donné**

un avis négatif sur ce protocole (sans être spécialiste de ce domaine, et sans aucune justification scientifique et technique), **avis qui a été repris en tant que VERITE ABSOLUE dans la note publiée par Laura DIAB au niveau de l'AFP. Cette note AFP a été diffusée dans toute la presse et les média audiovisuels comme « Protocole Fake news », et cela sans aucune possibilité de démenti et rectification, même preuve à l'appui, puisque malgré ma demande de Droit de réponse, personne n'a repris contact avec moi (voir les échanges de mail).**

**Il faut comprendre également que cette note AFP qui a « arrosé » tous les média, n'a pas cessé de répéter que les masques jetables (NR -non réutilisables) devaient être jetés impérativement après chaque utilisation (et c'est encore le cas actuellement).** C'est d'ailleurs une pollution importante qui se retrouve partout, et en mer (et le PP est non biodégradable) alors qu'un masque de ce type peut être réutilisé de très nombreuses fois et que ce type pollution aurait pu être évité, si mon protocole vapeur n'avait pas été injustement catalogué de protocole Fake news.

**Quand vous verrez des notes AFP, posez-vous la question de la validité de ces notes qui sont censées être vérifiées par différentes sources de personnalités**

**scientifiques compétentes avant d'être publiées et de faire autorité, et diffusées/imposés dans tous les médias.** Je suis particulièrement concerné par cette note mensongère et stupide, mais sur cette pandémie COVID-19, j'en ai vu bien d'autres toutes aussi incohérentes du fait de l'incompétence ou de la non spécialisation de ceux qui donnent leur avis (la liste est vraiment très longue). Malgré mes relances et demande de démenti publique, Laura DIAB (AFP) et le collègue du CHU de Grenoble ne répondent plus à mes mails. Pire : mon collègue de Grenoble qui n'avait pas prévu de tester la désinfection au H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> gazeux, et à la vapeur dans son programme visant à étudier la possibilité de recycler les masques FFP2, propose via l'AFP de tremper les masques dans l'eau bouillante (on n'est pas loin de vapeur...) et il se glorifie de son action pour mettre au point la désinfection et réutilisation des masques jetables (NR).

**Pour conclure, le plus grand honneur que vous pourriez me faire, vous qui m'avez eu en enseignement, en TP-TD, CM, tuteur de stage, jury de stage des 3 années, en Dominante 3A MIB, puis BIOMIFA, avec des projets avec les entreprises en particulier en 3A..., serait que vous lisiez la totalité du fichier que vous avez téléchargé.** Je suis disponible

pour toute question.

**C'est peut-être long, mais cela peut vous intéresser et vous rappellera des « choses » que certain(e)s d'entre vous mettent en application (traitements thermiques ou autres de pasteurisation, stérilisation, désinfection...)**

**Et dites vous bien que toutes ces années passées à l'ENSBANA, puis AgroSup Dijon, restent pour moi de très bons souvenirs de vous avoir rencontré(e)s, et connu(e)s, un peu plus pour certain(e)s, (en particulier en 3A MIB ou 3A BIOMIFA) du fait de projets communs.**

Je vous souhaite une bonne reprise dans des conditions normales (déconfinement total, que j'espère le plus rapidement possible), du plaisir et succès dans vos activités/projets professionnelles, et surtout une vie heureuse avec vos proches, et enfin une bonne santé pour tous !

Mes amitiés à toutes et à tous

Jean-François Cavin

Professeur honoraire (en retraite) de Microbiologie-Biotechnologie

AgroSup Dijon

[jfcavin21@gmail.com](mailto:jfcavin21@gmail.com)

[jean-francois.cavin@agrosupdijon.fr](mailto:jean-francois.cavin@agrosupdijon.fr)

## LE BIEN PUBLIC - 2020

CÔTE-D'OR Covid-19

# La vapeur d'eau, un nettoyant qui fait débat

Vue des milliers de fois sur Facebook, la méthode consistant à nettoyer les masques avec de la vapeur d'eau à 100 °C a été montrée du doigt par certains. Mais son "inventeur", Jean-François Cavin, s'appuyant sur son expérience de microbiologiste, défend son procédé.

Si l'Agence nationale de sécurité du médicament et des produits de santé (ANSM) recommande un lavage en machine, à 60 °C pendant trente minutes avec de la lessive, suivi d'un

« séchage mécanique » et d'un repassage, le Côte-d'Orien s'étonne que la vapeur d'eau à haute température n'ait pas eu plus de crédit. « Je ne veux en aucun cas polémiquer, mais quand j'ai vu qu'il existait une pénurie de masques, j'ai évoqué cette solution pour leur nettoyage », détaille cet ancien professeur de microbiologie à l'Ensbana, puis à AgroSup Dijon, à la retraite depuis janvier. « J'ai contacté l'université, le CHU, certains collègues scientifiques,

mais sans avoir de réponse. J'ai alors décidé de partager ma méthode sur le compte Facebook de ma compagne. »

### « Destruction thermique »

Une porte d'entrée qui a séduit certains, mais semé le doute chez d'autres. « Je conçois que quinze minutes à 100 °C puissent paraître très peu pour des non-microbiologistes », prolonge Jean-François Cavin. « Mais l'efficacité de ce traitement découle des lois de destruction

thermique et ces faibles durées sont très fréquentes dans les traitements de produits alimentaires à 90-100 °C. Je suis certain de mes barèmes. »

Si *Libération* évoquait il y a quelques semaines « une idée séduisante en théorie, mais où il serait difficile de savoir si toute la surface du masque est bien entrée en contact avec la vapeur », Jean-François Cavin reprend : « Le virus est sensible à une température élevée, plus que les bactéries. Il faut s'imagi-

ner déjà la chaleur qu'il fait dans un sauna (50 °C) et celle d'un hammam (entre 80 °C et 100 °C). J'ai d'ailleurs utilisé cette méthode pour laver mes masques, et pour moi, elle permet de réutiliser les masques dits jetables, si les alvéoles pour respirer ne sont pas entravées ».

Un point de vue partagé sur Facebook fin avril, et qui a pu effrayer le secteur médical, inquiet d'une décontamination imparfaite par les ménages.

A. P.

# ILS NOUS ONT QUITTÉS

## Thierry Bonnaud (Enesad 1997) nous a quittés !



De la Vendée aux Alpes du Sud et à la Bourgogne, en passant par la Tunisie, Thierry Bonnaud aura oeuvré sans relâche au développement de l'agriculture et de ses territoires, avant et après sa formation continue d'ingénieur suivie entre 1995 à 1997 à Dijon. Thierry nous a quittés le 12 février après s'être battu deux ans et demi sans relâche contre la maladie. Comme beaucoup d'entre nous, la formation continue à Dijon a marqué son parcours, puisque que c'est à Dijon que plusieurs d'entre nous l'on côtoyé après la formation à l'ENESAD ou à l'INRA. Il servit ensuite en qualité d'Ingénieur Agriculture-Environnement au Ministère de l'Agriculture, en DDT en Meurthe et Moselle puis en central à Paris (DGPAAT) qui lui valu d'être décoré en 2013 chevalier de l'ordre du mérite agricole. Son attrait pour le voyage et sa curiosité pour les agricultures du monde l'avait amené finalement à coordonner un jumelage de l'Union Européenne en Tunisie pour Expertise France. Nous garderons en mémoire son exigence pour le travail bien fait, son esprit critique et la qualité des relations qu'il a tissées avec ceux avec qui il a travaillé. Nous ne t'oublions pas Thierry ! Toutes nos pensées vont à sa famille et à ses proches.

Denis Lépicier (FC 1994-1996)

### **L'hommage de Louise-Anne Pfeiffer, sa collègue de promotion...**

*Lorsqu'une vie s'éteint prématurément, elle semble inachevée pour tous ceux qui l'ont accompagnée. Pour toi, Thierry, ton souffle nous laisse un sillon d'accomplissements. Les efforts fournis pour rendre à la terre aimée les mérites de saisons successives ; les méandres de pensées généreuses pour forger un esprit humaniste et servir des actes résolument féconds ; des amitiés comptées pour assurer une fidélité sincère, bienveillante, désintéressée, tellement pudique. Une vie ouverte aux autres, de la lumière de l'aube au mystère de la nuit pour nous laisser au-delà de tes pas, une trace de confiance qui nous accompagne désormais.*

Louise-Anne Pfeiffer (FC 1995-1997)

**Jean-Michel Briottet**, ingénieur Ensbana 1968, s'est éteint le 10 mai 2020 dans sa 77 année.

Jean-Michel Briottet avait fait sa terminale au lycée de Semur-en-Auxois et après la fac était entré à l'IBANA d'alors. Il s'était beaucoup investi, avec quelques-uns, dans la création de nos statuts et l'évolution de l'école. Comme un certain nombre, il avait un surnom, c'était « Gaston », car, en moins d'une minute, il faisait le portrait de Gaston Lagaffe ! (D'autres surnoms étaient : "Zouzou", "Fils", .... chacun se reconnaîtra !).

Dans notre promo Pasteur, où nous étions très nombreux (12)... la cohésion était totale.

Sa carrière parisienne dans les achats de viande était peut-être induite par sa jeunesse dans l'Auxois, pays d'élevage. D'ailleurs de l'Auxois, il en avait fait sa deuxième résidence.

Ainsi va la vie !

Sincères condoléances à sa famille.

François Berbey - Ensbana 1968



Le Président et les membres du conseil d'administration d'AgroSup Dijon Alumni présentent leurs plus sincères condoléances à leurs familles, proches et amis.

Chers parents et amis,  
Nous tenons à vous remercier de vous associer à notre peine par votre présence ou vos pensées, vos discours ou vos petits mots, vos attentions, vos fleurs, votre soutien, à l'occasion du décès de

**François Cachard**

survenu le 26 Janvier 2020.  
Comme nous, vous resterez les témoins de son dynamisme, de sa joie de vivre et de son sens de l'amitié.

Catherine, Guillaume, Raphaëlle, Sébastien Cachard  
Héliène et Jean-François Andrieu  
Catherine et Jean-Claude Lacoque

Époux de Catherine Sénémaud-Cachard (ENSBANA 1984)

Véronique Traynard - Ensba 2009

118

Hegel Vol. 10 N° 2 - 2020

DOI : 10.4267/2042/70797



## Nouvelle approche thérapeutique complémentaire par des mobilisateurs naturels de cellules souches dans les processus de régénération et de réparation

### *New therapeutical approach with natural stem cell mobilizers in regenerative and repairing mechanisms for tissue homeostasis maintenance*

**Véronique Traynard**

PhD Nutrition Physiology INSERM U866; Ingénieure IAA AgroSup-ENSBA Dijon ; DU Méthode de Recherche Clinique Phytothérapie et plantes médicinales ELPM, Cerule France SAS, European Headquarter, 2B, Avenue de l'Énergie - F-67800 Bischheim  
[vtraynard@cerule.com](mailto:vtraynard@cerule.com)

#### Résumé

Les cellules souches de la moelle osseuse constituent notre système naturel de réparation et de renouvellement, contribuant à l'homéostasie des tissus. Elles constituent une réserve de cellules pouvant être mobilisées selon les besoins de réparation. Elles sont capables de se différencier en une variété de cellules spécialisées, repeupler les cellules souches résidentes d'un tissu et sécréter des facteurs paracrines. Ces trois mécanismes contribuent aux processus régénératifs. Le nombre de cellules souches en circulation est corrélé au développement et à la progression de certaines maladies chroniques. Augmenter le nombre de cellules souches disponibles pour la réparation a démontré de nombreux bénéfices cliniques notamment pour les maladies cardiovasculaires, le diabète, les maladies hépatiques, intestinales et neurodégénératives. Augmenter le nombre de cellules souches en circulation, c'est-à-dire mobiliser les cellules souches de la moelle osseuse par des mobilisateurs de cellules souches naturels constitue une nouvelle approche thérapeutique efficace et sécuritaire. Un extrait d'AFA (*Aphanizomenon flos aquae*) nommé StemEnhance® est un mobilisateur naturel de cellules souches qui a démontré des bénéfices cliniques en cas de diabète de type 2, de fibrose hépatique, d'entorse et de blessure musculaire.

#### Mots-clés

Mobilisation de cellules souches ; Moelle osseuse ; Régénération ; Réparation ; Renouvellement ; Différenciation ; Diabète ; Maladies cardiovasculaires ; Maladie de Crohn ; Maladies hépatiques ; Maladies neurodégénératives ; Maladies chroniques inflammatoires

#### Abstract

*Bone marrow stem cells constitute our natural repair and renewal system, contributing to tissue homeostasis. They constitute a stock of cells that can be mobilized in accordance with the need of tissues repair. They are able to differentiate into a variety of specialized cells, repopulate resident stem cells of a tissue and produce paracrine factors. These 3 mechanisms contribute to tissue regeneration. The number of circulating stem cells is associated to the development and progression of several chronic diseases. Increasing the number of circulating stem cells available for repair has been associated to numerous clinical benefits notably in cardiovascular diseases, diabetes, liver diseases, intestinal chronic diseases, and neurodegenerative diseases. Enhancing the number of circulating stem cells, i.e. mobilizing bone marrow stem cells, by natural stem cell mobilizers constitute a new therapeutical approach that is efficient and safe. An AFA (*Aphanizomenon flos aquae*) extract named StemEnhance® is natural stem cell mobilizer with significant clinical benefits in type 2 diabetes, hepatic fibrosis, ankle injury and muscular injury.*

#### Keywords

*Stem cell mobilization; Bone marrow; Regeneration; Repair; Renewal; Differentiation; Diabetes; Cardiovascular disease; Crohn disease; Liver disease; Neurodegenerative disease; Chronic inflammatory disease*

© aln.editions

Article original

Vous trouverez le [document à télécharger](#) sur le site [HEGEL](#)

Accueil / Normandie / Sées

## Sées. Le label Equures décerné au centre équestre sagien

Mercredi 22 mai, Charlotte Fustec, animatrice du Conseil des chevaux de Normandie, a remis la distinction à Guy Foucher, proviseur du lycée agricole et Arthur Paulais, directeur du centre d'équitation



Les étudiants du CFA avec Arthur Paulais (au centre), Charlotte Fustec (à sa droite) et Guy Foucher (2e à droite). | OUEST-FRANCE

## GASTRONOMICA

### Le Domaine Escogriffe en Anjou, une affaire de famille

Diane Legagneux - AgroSup Dijon 2016

4 0



Lieu-dit Montsabert - Coutures  
49320 Brissac-Loire-Aubance  
Tél 06 59 58 40 14  
[www.domaine-escogriffe.com](http://www.domaine-escogriffe.com)



Le Mag'

En créant la cuvée Elzéard, le vigneron Florian André a souhaité proposer un vin de qualité, qui respecte l'environnement et qui contribue également à la restauration des forêts !

**Elzéard, une cuvée qui associe le vin à la plantation d'arbres**

27/05/2020 -

**Catégorie:**

La RSE en action

arbres - biodiversité - vin

En créant la cuvée Elzéard, le vigneron Florian André a souhaité proposer un vin de qualité, qui respecte l'environnement et qui contribue également à la restauration des forêts !



Au cœur de la vallée du Rhône, sous le soleil de Provence, le château de Manissy est une propriété historique datant du 17ème siècle et un vignoble emblématique des vins de l'appellation Tavel. Florian André, propriétaire et vigneron, a converti l'ensemble des soixante hectares du domaine à la viticulture biologique depuis 2009. Il propose toute une gamme de vins rouges, blancs et rosés qui bénéficient du label agriculture biologique. Ils ont également obtenu le label Demeter, qui concerne l'agriculture biodynamique, dont l'objectif est de réhabiliter, dynamiser et intensifier la vie organique dans les parcelles de vigne.

**LAVANGUARDIA | Barcelona**

Jun 2020

Anne Laure Gandara - Ensbana 1998



El hotelero de Barcelona que se reclusó en su hotel con su familia para atender a un huésped

lavanguardia.com • Lecture de 3 min



Charlotte Fustec - AgroSup Dijon promo 2017

Retrouvez l'article complet sur la page LinkedIn de Charlotte Fustec

**dossier** et si on se mettait vraiment au vert...

## PRISE DE **conscience**

A l'heure du dérèglement climatique, agir pour la planète est devenu essentiel. Chacun peut y contribuer, à son échelle. Cavaliers, propriétaires, éleveurs et entrepreneurs ont les clés en main pour faire évoluer leurs comportements et s'engager dans des pratiques plus écoresponsables. Le point avec Charlotte Fustec, chargée de projet pour EquuRES, le label environnemental et bien-être animal de la filière cheval.



Charlotte Fustec, chargée de projet pour EquuRES, le label environnemental et bien-être animal de la filière cheval.

**Cheval magazine : On parle de développement durable depuis plus de trente ans, quel est le contexte aujourd'hui en 2020 ?**

**CHARLOTTE FUSTEC :** En 2020, tout le monde a entendu parler de développement durable. Il y a une vraie prise de conscience de la société sur les questions environnementales. De plus en plus de personnes veulent essayer de réduire leur impact sur l'environnement et sont à la recherche de bonnes pratiques allant dans ce sens.

**CM : Le monde du cheval est-il un bon élève en matière de développement durable ?**

**CF :** Si l'on compare le monde du cheval aux autres filières agricoles, nous avons globalement moins d'impacts sur l'environnement : peu de cultures intensives, peu d'intrants de synthèse, peu d'utilisations de produits phytosanitaires et un maintien des prairies. En revanche, certaines pratiques perdurent dans la filière équine alors qu'elles ont un réel impact sur l'environnement, comme le stockage du fumier par exemple qui n'est pas toujours fait correctement. Les fumières ne sont pas toutes aux normes et dans ce cas, les jus s'écoulent directement dans le milieu. Il y a encore du travail à faire sur la gestion des déchets, du fumier et des prairies, mais les gérants de structure font de mieux en mieux.

**CM : Que répondez-vous aux professionnels qui peinent à s'intéresser au développement durable ?**

**CF :** Ces personnes n'ont souvent pas conscience de leur impact sur l'environnement. Je pense qu'il faut à la fois leur faire prendre conscience que certaines pratiques ont vraiment un impact négatif, et à la fois leur indiquer des pratiques simples à mettre en place directement dans leur

structure. Ensuite, la problématique environnementale est importante pour beaucoup, certains de leurs clients pourraient leur reprocher de ne rien faire en ce sens. Aujourd'hui, de nombreux propriétaires de chevaux ou de parents d'enfants montant à cheval se préoccupent de ces sujets.

**CM : Comment est né le label EquuRES ? Quels sont ses objectifs ?**

**CF :** L'environnement et le bien-être animal sont au cœur des préoccupations réglementaires et sociétales. Fort de ce constat, le Conseil des chevaux de Normandie a souhaité anticiper et doter la filière équine d'un outil de pilotage de sa qualité environnementale. Les objectifs du label EquuRES sont d'améliorer la connaissance de l'impact environnemental des activités équines, d'anticiper les futures exigences sociétales et réglementaires en matière d'environnement et de bien-être animal, et enfin, de pérenniser les entités, de valoriser leurs bonnes pratiques, de les aider à communiquer sur ces valeurs et de les accompagner dans une démarche d'amélioration continue.

**CM : Quels sont les premiers conseils liés à l'environnement que vous apportez aux structures que vous accompagnez ?**

**CF :** L'idée du label est vraiment d'avoir une vision globale de la structure équine. A travers les différentes thématiques du label, on s'intéresse aux économies d'énergie, à la maîtrise des flux, à la protection des ressources et de la biodiversité, à la préservation de la qualité des sols, de l'eau, de l'air, à la garantie du bien-être animal. Ce qu'il faut bien comprendre, c'est qu'il n'y a pas forcément besoin de faire de gros investissements pour changer les choses : de nombreuses pratiques mises en place à moindre coût peuvent permettre de réduire l'impact sur l'environnement (et en



## « Avec l'Amibiote, on peut améliorer la santé par l'alimentation »

L'événement nutritionnel de ces derniers mois a été le lancement par Bridor de l'Amibiote, un pain bénéfique pour le microbiote. Retour sur cette innovation avec Julie-Anne Nazare, l'une des chercheuses impliquées.

**NUTRITION** Mise sur le marché par Bridor depuis fin 2019, l'Amibiote est une baguette enrichie grâce à un mélange de sept fibres sélectionnées pour leur action bénéfique sur le microbiote. Une innovation très prometteuse sur le plan nutritionnel, qui est le fruit de trois ans de R&D et d'une collaboration étroite entre la filiale du groupe Le Duff et le monde de la recherche. Les meilleurs experts français du microbiote ont contribué au projet, à l'instar de l'emblématique Joël Doré, mais aussi de Julie-Anne Nazare, directrice du CRNH Rhône-Alpes.

### Quel est l'intérêt d'enrichir des aliments en fibres ?

Il s'agit avant tout d'un intérêt pour la santé des consommateurs, et particulièrement sur leur microbiote. Multiplier la diversité des fibres apportées par l'alimentation a des effets bénéfiques. Il est bien sûr très important que cet apport soit suffisant du point de vue quantitatif, mais aussi qualitatif. Les fibres consommées doivent être complémentaires afin de nourrir des niches microbiotiques différentes. Ce qui

suscite des effets synergiques très positifs pour la santé.

### Pourquoi avoir choisi d'enrichir le pain ?

Afin d'atteindre les recommandations nutritionnelles, sans modifier les habitudes alimentaires des Français qui, pour leur grande majorité, consomment du pain quotidiennement. Le PNNS fixe comme objectif une consommation de 25 à 30 grammes de fibres par jour.

### Quels autres aliments peuvent être enrichis en fibres ?

Des projets sont à l'étude afin d'enrichir des pâtes, des soupes et des biscuits. Cela demande du temps, car élaborer un produit palatable avec autant de fibres est un défi : l'étude pilote pour concocter l'Amibiote a duré plusieurs mois. La recette doit permettre au produit d'être encore façonnable et consommable, tout en préservant les qualités des fibres qui pourraient être altérées par le process. Il faut aussi veiller à ce que le produit final reste facile à digérer.

### Quels sont les effets de la consommation du pain Amibiote ?

L'étude que nous avons réalisée a été menée sur 40 personnes qui présentent un profil cardio-métabolique dit « à risque ». C'est-à-dire avec un tour de taille élevé et un IMC allant de 25 à 35, ce qui correspond à une situation de surpoids d'après l'OMS. Tous consommaient moins



« Notre étude montre que la consommation de ce pain enrichi en fibres entraîne des résultats positifs sur le cholestérol et la sensibilité à l'insuline »

**JULIE-ANNE NAZARE**  
DIRECTRICE DU CRNH (CENTRE DE RECHERCHE EN NUTRITION HUMAINE)  
RHÔNE-ALPES

de 20 g de fibres par jour. Notre étude clinique a montré que la consommation de ce pain enrichi avait des résultats très positifs sur ces personnes. Leur taux de cholestérol a significativement diminué au bout de quelques semaines seulement. Nous avons aussi observé que leurs indicateurs de sensibilité à l'insuline devenaient meilleurs. Ce résultat est très intéressant pour les personnes en surpoids, car cette amélioration pourrait limiter le risque de développer un diabète de type 2. Au final, cette étude montre que l'on peut améliorer sa santé avec une alimentation saine, plutôt que de recourir immédiatement à un médicament. Nous devons désormais étudier si en plus d'offrir une action préventive, ce type d'intervention nutritionnelle peut avoir un effet bénéfique sur des personnes déjà atteintes d'un diabète de type 2.

### Ces résultats ont-ils été observés chez tous les participants ?

Il y a des personnes pour lesquelles les résultats ont été très probants. Mais pour d'autres ce ne fut pas le cas. Cela montre qu'un régime n'est pas universel et qu'il est important d'adapter la nutrition à chaque personne. L'amélioration des connaissances sur le microbiote et sur la façon dont il utilise les fibres alimentaires nous permettra d'aller vers une nutrition de plus en plus personnalisée. **Thomas Allard**

# AgroSup Dijon Alumni



## Dominique Pauthex

Nous saluons la mémoire de Dominique Pauthex, père fondateur d'AgroSup Dijon lorsqu'il était Directeur de l'ENESAD, brutalement décédé à l'automne 2019.

Nous honorons l'action exemplaire de cet ancien de Montpellier et de l'ENSSAA Dijon en relatant ici les dernières actualités concernant les diplômés et étudiants d'une École qu'il était fier et heureux d'avoir construite.

## Crise Sanitaire

Notre actualité est naturellement celle du confinement, qui a perturbé l'activité de tous, et singulièrement celle de nos étudiants, dont beaucoup devaient s'engager dans des stages à l'étranger. En lien avec la Direction de l'École, nous avons adressé un appel aux diplômés afin qu'ils puissent favoriser la mise en place de projets tutorés par l'École, en remplacement de stages que nos étudiants n'ont pu effectuer.

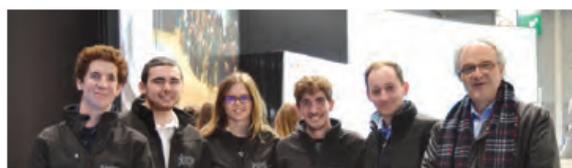
Dans une situation économique sans doute dégradée, même dans nos secteurs en première ligne dans la gestion de la crise, nous comptons pérenniser ces actions, tant auprès des diplômés qu'auprès des étudiants. Elles s'inscrivent dans la continuité d'initiatives déjà prises sur des projets d'avenir, souvent portées par des étudiants également adhérents.

## Échanges Diplômés Étudiants



Deux anciens de la promo 2002, Marie-Pierre Membrives, membre d'Agro au Féminin, et Cédric Lançon, sont venus partager avec des étudiants de 3<sup>ème</sup> année leur expérience managériale.

## Make IT Agri FaunAway



Sur le stand du Ministère de l'Agriculture au SIA, et dans le cadre du concours Make IT Agri, organisé sous l'égide de l'Académie d'Agriculture de France, Maxence Dodin, Benoit Bouilly, Hugo Adolon, Léa Boutard, Hugo Pechinez, élèves de 3<sup>ème</sup> année, ont présenté leur projet FaunAway, solution innovante et connectée pour protéger les cultures contre les ravageurs et respecter la biodiversité, au travers d'un boîtier mobile permettant d'éloigner les ravageurs des cultures.

## Prévention du suicide des agriculteurs



En lien avec la Chambre Régionale d'Agriculture, Florian Daloz, Justine Degenmann, Victor Guyon, Ophélie Pierçon, et Apolline Pissot, étudiants de deuxième année, ont réalisé un projet de sensibilisation des futurs ingénieurs au risque de suicide en milieu agricole.

Cette étude a fait l'objet d'une présentation lors d'un ciné-débat, où sont intervenus les organismes consultés et plusieurs experts en sociologie agricole. Cette initiative, à laquelle nous nous sommes bien sûr associés, a été largement relayée dans la presse régionale, et sur le stand Bourgogne Franche Comté au SIA.

Découvrez le [teaser de Planète Agro n°6](#) de Juin 2020 sur l'économie circulaire.





Réservé  
aux abonnés

## Saint-Brevin-les-Pins. Elle a inventé des cartes chocolatées à croquer

Les cartes à croquer sont un nouveau concept proposé par Céline Rousseau : on offre une carte en chocolat ornée d'un texte, comme on offrirait une carte de vœux.



Céline Rousseau propose des cartes à croquer à offrir aux gourmands de chocolat | OUEST-FRANCE



Saint-Brevin-les-Pins. Elle a inventé des cartes chocolatées à croquer  
ouest-france.fr • Lecture de 1 min

ALLIANCE BFC

## Des e-rencontres pour remplacer les traditionnelles plateformes

Publié le 12/06/2020 par Emmanuelle Thomas



Une quarantaine d'expérimentations différentes sont ainsi mises en valeur en vidéo. CP : Alliance BFC

L'Alliance BFC (Bourgogne du Sud, Dijon Céréales, Terre Comtoise) a lancé le 3 juin ses e-rencontres 2020. En raison de la crise sanitaire et face à l'impossibilité de réunir les adhérents sur le terrain pour les traditionnelles plateformes techniques avant moisson, c'est donc en vidéo que les visites se déroulent.

Mis à jour : juin 15

Article du 22 mai  
mis à jour le 15 Juin 2020

Marie-Pierre Membrives  
Ensbana 2002



Entretien N°3 : Du #FastFood au #FastGood  
#Covid-19

15 Juin 2020

## Du parfum dans le marc de raisin: un ingénieur trouve le chemin des "arômes cachés"

Par © 2020 AFP Par Loïc VENNIN

Maxime Haure  
AgroSup Dijon 2016



Maxime Haure, ingénieur en biotechnologie, montre un échantillon de marc de fruit, à l'université AgroSup à Dijon le 10 juin 2020

PHOTO - AFP - PHILIPPE DESMAZES

BOURGOGNE

[Article mis en ligne le 02-07-2020]

Innovation

## Ils protègent les cultures et la biodiversité



De gauche à droite : Maxence Dodin, Benoît Bouilly, Léa Boutard, Hugo Pechinez et Hugo Adellon : l'équipe conceptrice de FaunAway.

Grâce à FaunAway, outil qui éloigne les ravageurs tout en protégeant la biodiversité, cinq étudiants d'AgroSup Dijon ont remporté le concours national Make It Agri. Ils reviennent pour nous sur leur innovation.

Organisé pour la seconde fois en 2020, le concours Make It Agri vient de distinguer comme lauréats cinq étudiants en dernière année de Sciences et techniques des équipements agricoles (STEA) d'AgroSup Dijon.

**L'INDEPENDANT**

Publié le 11/07/2020 à 21:28 / Mis à jour le 11/07/2020 à 21:32

Charlotte FRADIN - AgroSup Dijon 2016

## Rustiques : le projet de maraîchage bio de Charlotte est en cours



► Des légumes, des fruits et des animaux dans un cadre idyllique, le rêve de Charlotte va se réaliser !

fûts de chêne

LA MARNE VITICOLE - JUILLET-AOÛT 2020 / 13

# La technique à cœur

La Tonnellerie Radoux fait preuve de dynamisme et d'esprit d'innovation. Et ce, tout en conservant son âme d'artisan. Elle met des moyens dans la recherche et le développement pour maîtriser au mieux les étapes de fabrication de ses fûts.

Conserver son savoir-faire artisanal reste sa devise. Mais apporter de la technique pour maîtriser encore davantage les étapes de fabrication de ses fûts est son ambition. La Tonnellerie Radoux s'investit depuis toujours dans la recherche et le développement. Fondée en 1947, l'entreprise familiale ne cesse d'innover pour « offrir à nos clients des produits qui sortent du lot », affirme Gabriel Potier.

### Approche unique dans la sélection des bois

Des innovations voient régulièrement le jour. La plus audacieuse concerne le bois. « Il nous semblait primordial de comprendre au mieux la matière première avec ses propriétés variantes pour fiabiliser l'homogénéité de nos fûts », raconte le responsable commercial Nord-Est à la Tonnellerie Radoux. De là a été développé l'OakScan. Cette innovation a reçu le trophée d'or au Vinitech 2010.

« L'OakScan est un programme de contrôle unique permettant de mesurer instantanément la quantité de polyphénols présents dans les douelles », explique le spécialiste. Son principe repose sur de la spectrométrie proche infrarouge. « Cet outil permet de proposer du sur-mesure aux clients, de tenir compte de leurs attentes en contribution tanique du bois sur le vin », poursuit-il. Le but sera de « se projeter » dans l'élevage et ainsi, à partir d'une approche analytique, de choisir un bois qui répondra à ce que le viticulteur recherche : plus de sucrosité,



Dirigée aujourd'hui par Romain Liagre (à gauche), la Tonnellerie Radoux conserve son âme d'artisan tout en cherchant en permanence à faire évoluer les techniques.

moins d'astringence, davantage de fraîcheur en bouche, etc. « Avec l'OakScan, nous sommes en mesure de dire précisément aux clients ce que nos bois contiennent », résume le représentant de la Tonnellerie Radoux. « À partir du résultat que le viticulteur souhaite obtenir, nous lui choisissons le bois ».

### Un site classé Natura 2000

L'entreprise n'utilise que du bois de chêne. Parmi les 465 espèces existantes, trois seulement sont sélectionnées. Il y a le chêne sessile ou rouvre. Sa spécificité : sa croissance est plus lente et le grain fin est particulièrement adapté à l'élevage des vins. Autre espèce plébiscitée : le chêne pédonculé. Il profite d'un développement plus rapide produisant un bois à gros grain. La Tonnellerie de Jonzac utilise également du chêne américain dit

« chêne blanc » à la croissance plus rapide que les chênes français et aux qualités plus aromatiques que taniques.

« Le chêne est abattu entre novembre et février, à sève descendante, puis débité en grumes », rappelle Gabriel Potier. Chaque grume est identifiée puis acheminée vers la merranderie intégrée à la Tonnellerie Radoux. « Elle est située à Mézières-en-Brenne, au cœur du parc naturel de la Brenne. Ce site est classé Natura 2000 », dévoile-t-il. Autant dire que les conditions environnementales sont « exceptionnelles » pour la maturation des merrains. Celle-ci se réalise exclusivement à l'air libre, pendant 24 mois minimum. Cela permet de diminuer la quantité de tanins contenus dans les bois, d'éliminer certains composés odorants négatifs et d'obtenir un taux d'humidité entre 14 et 17 %.

### Signature identitaire

Autre étape fondamentale que le service R & D a permis de faire progresser : la chauffe. Elle reste artisanale mais les travaux menés sur l'évolution des températures à l'intérieur du fût permettent au tonnelier de proposer des chauffeuses qualifiées et reproductibles. « Nous proposons treize options de chauffe. Chacune répond à des objectifs œnologiques précis », observe Gabriel Potier. En Champagne, on opte le plus souvent pour une chauffe légère, la moins impactante possible, pour respecter le profil de la cuvée ». Les viticulteurs champenois peuvent choisir dans une vaste gamme de produits (voir encadrés). À la Tonnellerie Radoux, aucune pièce n'est standardisée. « Chaque pièce est réalisée sur mesure, personnalisée, accessoirisée à la demande, pour créer une signature identitaire propre à chaque maison », assure Gabriel Potier. L'entreprise a d'ailleurs été la première à utiliser la technologie du marquage au laser pour apposer par exemple un logo. Dirigée aujourd'hui par Romain Liagre, la tonnellerie de Jonzac mêle ainsi innovations et savoir-faire artisanal.

### UNE OFFRE « CHAMPENOISE »

La foudrerie est son métier d'origine. La Tonnellerie Radoux est l'une des rares à avoir conservé et développé ce savoir-faire. Elle en produit une petite centaine chaque année. Aujourd'hui, ses foudres séduisent les viticulteurs champenois qui l'utilisent en fermentation et/ou en élevage et souhaitent apporter un caractère iconique à leur cuvée. Sur ce marché, la tonnellerie travaille en étroite collaboration avec Viti-Vini Diffusion à Dormans.

En Champagne, une nouvelle approche se développe avec une demande de plus en forte pour les cuves tronconiques. « Cela permet d'obtenir une surface sur lies supérieure et de renforcer l'environnement plus réducteur », repère Gabriel Potier.



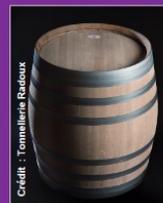
Foudrier d'origine, la tonnellerie de Jonzac a mené des travaux sur l'évolution des températures à l'intérieur du fût. Cela permet de proposer des chauffeuses qualifiées et reproductibles.



À Troissy, Matthieu Vieillard a opté pour trois foudres de 25 hl de la Foudrerie Radoux.

### LE DEMI-MUIDS A LE VENT EN POUPE

En Champagne, une demande se développe : c'est le fût de 600 litres. « On se positionne entre le foudre et le fût », repère Gabriel Potier. « Les douelles ont une épaisseur comprise entre 40 et 42 mm (finies) contre 27 mm sur les pièces standards », précise le spécialiste. Cela présente un intérêt notable : « l'inertie thermique est supérieure que pour un fût traditionnel. Le ratio de désorption de dioxygène est inférieur, c'est-à-dire qu'il y a moins de O<sub>2</sub> qui se dissout dans le vin à l'entonnage et au cours de l'élevage ». Des viticulteurs champenois sont devenus adeptes de ces barriques, comme Jean-Baptiste Geoffroy à Aÿ, qui reconnaît que ce contenant offre une micro-oxygénation particulière.



## INFO AGROSUP DIJON



### Semestre 8 alternatif ou projet X

Après les projets A, B et C nous avons récemment entendu parler des projets X... Ces projets concernent environ 131 étudiants et correspondent au semestre 8 alternatif. Leur vocation ? Permettre aux étudiants d'entrer dans l'opérationnel, d'agrèger dans l'action leurs connaissances et mettre à l'épreuve leurs savoirs d'élève-ingénieur. Pierre-André Maréchal directeur du département des Sciences de l'Ingénieur et des Procédés et délégué relations entreprises et Anne-Laurence De Crépy responsable du service des relations avec les partenaires nous expliquent comment sont nés les fameux projets X.



### Belle progression au sein du classement thématique de Shanghai !

Notre école, présente dans plusieurs classements internationaux cette année se distingue de nouveau en performant entre la 51<sup>e</sup> et la 75<sup>e</sup> place en *Food sciences and technology*, 2<sup>e</sup> pour la France dans ce domaine, et, pour la première fois, entre la 401<sup>e</sup> et la 500<sup>e</sup> place dans le domaine *Agricultural science* au sein du prestigieux classement ARWU subject.

### Interview ASD

#### Semestre 8 alternatif ou projet X

Après les projets A, B et C nous avons récemment entendu parler des projets X... Ces projets concernent environ 131 étudiants et correspondent au semestre 8 alternatif. Leur vocation ? Permettre aux étudiants d'entrer dans l'opérationnel, d'agrèger dans l'action leurs connaissances et mettre à l'épreuve leurs savoirs d'élève-ingénieur. Pierre-André Maréchal directeur du département des Sciences de l'Ingénieur et des Procédés et délégué relations entreprises et Anne-Laurence De Crépy responsable du service des relations avec les partenaires nous expliquent comment sont nés les fameux projets X.

**A AgroSup Dijon nos élèves travaillent en mode projet, nous connaissons les projets A, B et C alors naturellement nous nous attendions au projet D, pourquoi avoir appelé ces projets "X" ?**

Nous étions dans une période particulière, le temps était comme suspendu et en parallèle nous cherchions des solutions alternatives au semestre à l'international pour nos élèves-ingénieurs. Lors d'une réunion, l'un de nous a commencé à appeler ces projets "X" et c'est resté, comme un pied de nez au moment si particulier que nous vivions... Nous ne voulions pas "perdre ce

semestre" ni enfermer les élèves dans un travail bibliographique, certes enrichissant, mais loin de ce qu'ils auraient pu/dû vivre en stage à l'étranger. A partir du 15 juin et jusqu'au 28 août, nos 2<sup>e</sup> années vont travailler par groupe de 2 à 4 étudiants pour répondre à la commande d'une entreprise, d'une institution, d'un enseignant-chercheur voire même d'un étudiant, et ce, après validation par les départements d'enseignement compétents. Ils continueront ainsi à développer leurs capacités au sein d'un travail en équipe tout en renouant avec leurs collègues de promotion. Ces projets, tuteurés par un professionnel et un enseignant-chercheur d'AgroSup Dijon restent fidèles à notre formation d'ingénieur. L'étude attendue est un travail substantiel où le commanditaire a une place importante, il va travailler avec nous pour former nos ingénieurs.

**Comment avez-vous motivé les entreprises pour proposer des sujets en agro-alimentaire et en agronomie dans de tels moments ?**

Nous avons utilisé les réseaux dont nous disposons. Le service des relations avec les partenaires dispose d'une base de contacts comprenant plus de 600 entreprises, nous n'avons donc pas hésité à les solliciter. En parallèle, nous avons utilisé le réseau professionnel LinkedIn pour relayer notre demande, et avec plus de 2500 réactions

sur notre post, on peut dire que les entreprises ont bien réagi ! Enfin, il ne faut pas les oublier car leur aide a été précieuse, l'association des anciens Alumni a diffusé l'information dans tout son réseau. En quelques semaines on nous a proposé 70 projets, une belle surprise, d'autant que certains émanaient d'entreprises avec lesquelles nous n'avions jamais travaillé. Ensuite, les projets ont été analysés au sein de chaque département par un enseignant-chercheur "expert" afin de vérifier leur adéquation avec le niveau attendu de la formation. Le résultat est très enrichissant, nos enseignants-chercheurs ont, pour certains, tissés des liens avec de nouveaux partenaires et nos élèves vont pouvoir répondre à une question d'industriel en tant qu'ingénieur.

**Les projets vont débuter le 15 juin, les étudiants concernés ont-ils tous un sujet à la hauteur de leurs attentes ?**

On ne remplacera pas l'expérience à l'international dont ils rêvaient tous, mais il y a vraiment de bons sujets. Nous avons choisi les meilleurs au sein de chaque département d'enseignement pour correspondre au mieux à la maquette pédagogique du S8. Les tuteurs professionnels et enseignants-chercheurs ont à cœur d'en faire une réussite pour nos élèves, il n'y a donc aucune raison pour que ce ne soit pas le cas.



### Projets X pour les étudiants de 2<sup>e</sup> année Merci pour votre mobilisation !

Vous avez été nombreux à vous mobiliser dans le cadre de la mise en place des projets tutorés, nommés Projets X, pour nos étudiants contraints de renoncer à leur stage obligatoire de recherche à l'étranger et nous vous en remercions.

### Découvrez le...

### Projet X en partenariat avec la start-up Wacols



**Wacols est une start-up française** qui souhaite casser les codes de la boulangerie en développant des pains innovants à base de légumes, plantes et super aliments, 100% végétaux, sans additifs, dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique, locaux et 100% made in France.

Ce sont des farines utilisées pour faire des pains nutritifs naturellement colorés procurant différents apports nutritionnels qui sont bénéfiques à la santé, comme par exemple des pains enrichis en fibres, en protéines ou à IG faible ...

Ce projet X a plusieurs buts : nous devons travailler sur le sourcing des matières premières utilisées, notamment en faisant une synthèse bibliographique portant sur les différentes matières premières indiquées par l'entreprise (notamment concernant leurs qualités nutritionnelles), nous devons aussi identifier les consommateurs cibles en définissant les besoins nutritionnels spécifiques des différents types de consommateurs (par exemple un enrichissement en protéines, un faible index glycémique, un apport important en minéraux...), nous devons aussi analyser le marché des pains nutritifs (benchmarking et déformulation des recettes existantes) et enfin nous devons innover une ou plusieurs recettes pour un élargissement de la gamme déjà existante.

Pour ce faire, nous sommes une équipe de 4 étudiantes en 2<sup>ème</sup> année d'études agroalimentaire à AgroSup, accompagnées de **Nathalie Cayot (Ensbana 1989)** et bien évidemment de l'équipe Wacols.



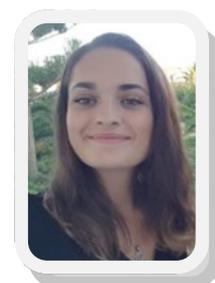
Esméralda ZARATE



Sonia GLISSE



Auriana DOISY



Alison HUMMEL-REGIS

## 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

