

# LE MAGAZINE D'INFORMATION DE VOTRE ASSOCIATION

Mars 2021



## SOMMAIRE

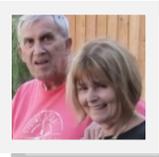
Appel à cotisation	page 03
Bulletin d'adhésion	page 04
Parcours de diplômé(e)s	page 06
2020 : voyage virtuel 1AA	page 07
Forum Entreprises 2020	page 08
Ils nous ont quittés	page 09
Revue de presse	page 10
Info AgroSup Dijon	page 17
Masters internationaux	page 20
Taxe d'apprentissage 2021	page 21
Agri Tech World Tour	page 23
Aromasque	page 24
4L Trophy 2020 : remerciements	page 25
Les Entrep'	page 26
Information association	page 29
Nous contacter	page 29

**HOMMAGE À YVES BARNAY**  
**PROMOTION 2007**  
**ENESAD - ITA TEMPS PARTIEL**  
*par ses camarades de promotion*



Page 09

**ENSBANA 1974**  
**HOMMAGE À**  
**GUY PERNOLLET**  
*par Daniel Laloux*



Page 09

**AgriTech world tour**  
 Un événement de la chaire Tech Agro Sup



Découvrez la web série sur le thème des agroéquipements

Page 23

**PARCOURS DE DIPLÔMÉE**  
**Sandy Pagès-Hélary - Ensbana 2011**



*Ingénieure, docteur en sciences des aliments et illustratrice à ses temps perdus !*

Page 06

**CARTE'L D'AGROS**

**Merci aux adhérents !**  
 C'est grâce à vous que votre association a pu soutenir ce projet.




Page 25

**PRÉSENTATION DE**  
**DEUX ÉQUIPES**  
**PARTICIPANTES**



Page 26

**FORUM ENTREPRISES 2020**  
**Merci à nos diplômés pour leurs participations aux tables rondes AgroSup Dijon Alumni**



*Anis Ait Bouftass, promotion 2013, Business Developer et Marketing Manager*



*Marie-Pierre Membrives, promotion 2002, fondatrice Tastebuds et cofondatrice mais également présidente de l'association Elles sont food !*



*Guillaume Taufflieb, promotion 2013, Directeur et cofondateur Valúdo Limitada*

Page 08

Crédits photos: Valúdo

Retrouvez-nous sur :



[AgroSup Dijon Alumni](#)



[Facebook](#)



[LinkedIn](#)



[Twitter](#)



[Viadeo](#)



# APPEL À COTISATION

Aussi, que tu aies déjà cotisé dans ta vie (ou pas !),

## **AgroSup Dijon Alumni en quelques mots...**

[AgroSup Dijon Alumni](#) est l'Association des ingénieurs diplômés ainsi que des étudiants d'AgroSup Dijon et des écoles qui l'ont précédée.

C'est le **réseau** qui connecte les 8 000 diplômés d'AgroSup Dijon Alumni, en te proposant de nombreux services destinés à faciliter la communication et l'échange d'informations au sein de la Communauté Agro.

Le but de l'Association est de créer un lien entre les ingénieurs et les étudiants d'AgroSup Dijon, mais également de leur permettre de rester informés de l'actualité de l'école, tout en accroissant la notoriété des cursus d'ingénieurs auprès des entreprises

Depuis le début de l'année 2020, elle a accompagné les diplômés et étudiants dans le contexte de crise sanitaire. Elle se propose de continuer à le faire dans les périodes de transitions économiques et écologiques qui s'annoncent.

Depuis 2018, l'Association est **membre de la Fédération UniAgro** fédérant les Associations de diplômés de Grandes Ecoles Publiques du vivant (45 000 ingénieurs).

Au travers de cette **mutualisation**, et aussi par son activité propre,

- Elle permet à ses adhérents de mieux s'insérer ou se réinsérer dans la **vie professionnelle**, et de créer et entretenir un **réseau professionnel**,
- Elle resserre les liens entre tous ses membres : étudiants, jeunes diplômés, ingénieurs confirmés, retraités au moyen de **rencontres** conviviales, culturelles ou sportives,
- Elle promeut la formation agro auprès des employeurs aux niveaux national et international, comme en atteste la présence d'AgroSup Dijon dans le prestigieux classement de Shanghai.

Toutes ces activités se sont bien évidemment adaptées au contexte sanitaire, au travers d'évènements organisés en ligne, et **des webinars** auxquels seuls les adhérents ont accès.

**Rejoins le réseau des diplômés et étudiants d'AgroSup Dijon !**

Pour adhérer, il suffit de cliquer [ici](#).

## **Qui peut adhérer ?**

Tout étudiant ou Ingénieur diplômé d'AgroSup Dijon.

Pour accéder à ton espace personnel, rendez-vous [ici](#).

## **Pourquoi soutenir l'Association ?**

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.](#)

**Nouveau** : si tu préfères opter pour le prélèvement SEPA, qui peut être échelonné, n'hésites pas à nous envoyer le [bulletin d'adhésion](#) accompagné du formulaire de prélèvement et d'un RIB par retour de mail à [c.babel@uniagro.fr](mailto:c.babel@uniagro.fr)

Enfin, dans le cadre des évolutions du paysage de l'Enseignement Supérieur Agronomique, et du rapprochement effectif en 2020 d'AgroCampus Ouest avec Montpellier SupAgro en un seul Grand Établissement, suivi de celui d'AgroSup Dijon en 2022, nous avons besoin de ton soutien pour que l'école de Dijon tire profit de cette intégration.

A très bientôt.

*Bertrand AUGUSTIN - Ensbana 1996  
Président d'AgroSup Dijon Alumni  
Membre du Conseil d'Administration UniAgro*

*Pierre DUBUISSON - Ensbana 1976  
Secrétaire général suppléant  
Membre du Bureau UniAgro*

## BULLETIN D'ADHÉSION 2021

### COTISATION:

Pour les diplômés (année civile):

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

Pour les étudiants (pour toute la scolarité):

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

### RÈGLEMENT :

en LIGNE sur notre [site](#) via votre [espace personnel](#) .

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

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

par PRÉLÈVEMENT BANCAIRE en 1 ou 3 fois sans frais (les 1<sup>er</sup> mars, juin et octobre 2021) - Merci d'envoyer votre demande accompagnée du bulletin d'adhésion, d'un RIB et du mandat de prélèvement ci-après à [c.babel@uniagro.fr](mailto:c.babel@uniagro.fr)

par VIREMENT BANCAIRE

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

Domiciliation :

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

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

### COORDONNÉES

Nom de naissance : \_\_\_\_\_

Nom d'usage : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Mail de contact : \_\_\_\_\_

Tél. portable : \_\_\_\_\_ Tél. fixe : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_

Promotion : \_\_\_\_\_

Formation :  Initiale  Continue  Apprentissage

Spécialité :  Agronomie  Agroalimentaire

Master (précisez) :

Mastère spécialisé :  CCIV  MESB  CCIV

**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



## PARCOURS DE DIPLÔMÉ(E)S



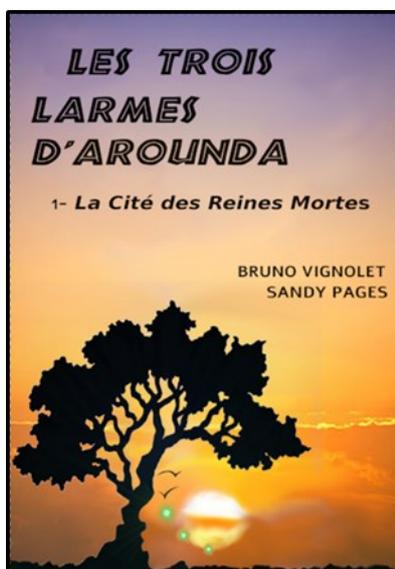
**Sandy Pagès-Hélary**  
**Ingénieure Ensbana 2011**  
**Docteur en science des aliments INRA 2014**  
**Ingénieure d'études AgroSup Dijon - UMR PAM**  
**Illustratrice indépendante**

Depuis toute petite j'ai toujours aimé dessiner. Je pensais même en faire mon métier (illustratrice scientifique pour manuel scolaire de biologie illustrés ou illustratrice de magazine scientifique). Mais aux vues de la difficulté de trouver un emploi stable dans le domaine de l'illustration et étant aussi très attirée par les sciences et la gastronomie, je me suis tournée vers la recherche agroalimentaire. Après un Bac S mention bien en poche, je suis partie en classe préparatoire Agro-Véto (BCPST), qui m'a conduite à l'ENSBANA, pour ensuite finaliser mes études par une thèse au sein de l'INRA, avant d'atterrir dans la vie active. Durant toutes ces années d'études et multiples postes, je n'ai jamais cessé de dessiner, en me formant à de nouvelles techniques, comme notamment le dessin sur tablette graphique. Aujourd'hui, je me permets d'écrire ces quelques lignes pour vous faire part de la sortie du premier roman illustré, dans lequel j'ai réalisé les illustrations et la couverture. Pour l'anecdote, ce projet de roman est parti d'une amitié tissée avec une personne rencontrée par hasard, en cherchant un lieu de compostage pour mes épluchures de légumes. Comme quoi, ... le hasard fait bien les choses !

*Sandy Pagès-Hélary*

*Ingénieure, docteur en sciences des aliments... et illustratrice à ses temps perdus !*

[sandy.pages-helary@agrosupdijon.fr](mailto:sandy.pages-helary@agrosupdijon.fr)



**Les Trois Larmes d'Arounda: La cité des Reines Mortes**

**ASIN : B08NF32K14**

**Éditeur : AFNIL (15 novembre 2020)**

**Langue : : Français**

**Broché : 161 pages**

**ISBN-13 : 979-1095056010**

Découvrez un extrait sur [Amazon](#)

Nous remercions Sandy pour sa collaboration à ce numéro.

## 2020 : VOYAGE VIRTUEL POUR LES NOUVEAUX ÉLÈVES-INGÉNIEURS EN AGROALIMENTAIRE

Tous les ans, un voyage est organisé pour les nouveaux élèves-ingénieurs d'AgroSup Dijon en spécialité agroalimentaire afin qu'ils découvrent le monde industriel de ce secteur. Ce voyage a aussi pour but la cohésion de la nouvelle promo et surtout la rencontre avec leur futur milieu professionnel. C'est aussi l'occasion de découvrir concrètement le réseau des anciens élèves et ingénieurs diplômés de l'Ecole. L'organisation et la réussite de ce voyage doivent beaucoup aux ingénieurs de l'association sortis depuis peu, ou depuis plus longtemps.

Les années précédentes, une destination était choisie pour visiter *en vrai* les entreprises de cette région : autour d'Avignon, de Strasbourg, de Lille, d'Orléans... En 2020, crise sanitaire oblige, il a fallu organiser les choses différemment et transformer les rencontres et visites en des échanges en visioconférence et des films.

Nous avons malgré tout réussi, grâce à des industriels volontaires, dont un grand nombre d'ingénieurs d'AgroSup Dijon, à organiser pendant quatre jours du 6 au 9 octobre des visites virtuelles de sites de production, des rencontres riches et des découvertes formidables du monde varié de l'agroalimentaire. Les étudiants ont été très touchés, reconnaissants et impressionnés de cette implication et se découvrent des vocations !

Cette année, les étudiants ont pu découvrir : **DANONE** avec un site **Bledina** ; les ateliers **LADUREE** avec une visite en direct; la production de biscuits feuilletés de **DE KROES FEUILLETAGE** avec également une visite en direct ; la brasserie **KRONENBOURG** (**Benjamin DELTENRE** (ineat 2016) et **Marion CALLERAND** (2017)) ; le pet Food de **ROYAL CANIN – MARS**, avec un large panel d'ingénieurs d'AgroSup Dijon (**Patrick THIBEAUDEAU** (1981), **Bénédicte GARZINO** (2002), **Carine BRECIN** (2004), **Anthony PIZZAGALI** (2006), **Olivier MINATCCHY** (ESIROI 2008) et **Flore SEBASTIEN** (2020)) ; le centre de recherche **NESTLÉ à Singen (Allemagne)** (**Aurélie ENAULT** (2014) et **Cyprine ESCOFFIER** (2019)).

La dernière demi-journée a été consacrée à des témoignages et échanges, activités professionnelles et parcours de vie, conseils et ressentis, après dix ans ! La promotion 2011 "LES DIJON'CTÉS" était au rendez-vous *virtuel* avec 10 d'entre eux, à l'initiative de **Julien TOITOT (NESTLÉ)** : **Sandy PAGES** (ingénieur de recherche AgroSup Dijon) ; **Rémi PIOT** (ESIROI PURATOS) ; **Alexandra MALLET** (BRUEGGEN France SNC) ; **Hélène SZENDRÖ** (CNIEL) ; **Martin LOISON** (TETRA PACK) ; **Véronique GROLEAU MORIN** (PERNOD RICARD) ; **Cécilia SADAUNE SANCHEZ** (SYSTEME U) ; **Etienne ARMAN** (JACOBS DOUWE EGBERTS) et **Christelle WELTY** (2015 NESTLÉ) ! Les discussions ont permis d'aborder une large palette des métiers et activités de l'agroalimentaire et de donner une vision concrète de l'avenir de ce secteur et de ses opportunités. Un moment rare et pertinent pour de tous jeunes élèves ingénieurs qui s'interrogent.

**Que tous ceux qui ont bouleversé leur emploi du temps pour participer à cet évènement, répondre aux nombreuses questions de ces jeunes futurs collègues, soient remerciés très chaleureusement.**

L'année prochaine à la même époque, le voyage se déroulera, nous l'espérons dans des conditions "normales" qui permettront de concilier les visites réelles et les échanges. Merci de continuer à nous aider à organiser ce moment indispensable pour les futurs ingénieurs AgroSup Dijon spécialité Agroalimentaire.

*Isabelle Niot,*

*Eric Ferret, coordonnateur des formations initiales d'ingénieur.*



### **Merci pour votre mobilisation !**

Vous avez été nombreux à vous mobiliser pour que l'école puisse organiser le voyage d'étude de nos étudiants de première année agroalimentaire en distanciel et nous vous en remercions.

Merci aux diplômés et aux entreprises qui ont participé à ce voyage.

Merci aux "DIJON'CTÉS" (promotion 2011) pour le temps consacré aux échanges, aux conseils et à la découverte des différents parcours.

# FORUM ENTREPRISES AGROSUP DIJON

## Merci pour votre mobilisation et votre participation au Forum Entreprises du 3 décembre 2020

Votre Association de diplômés et votre école vous remercient sincèrement pour votre mobilisation et votre participation au Forum Entreprises d'AgroSup Dijon organisé pour la première fois sous une forme entièrement virtuelle.

Le Forum Entreprises 2020, c'était :

- 49 structures présentes,
- 271 étudiants inscrits,
- 110 recruteurs,
- 194 offres (CDD, CDI, stages),
- 254 rendez-vous validés,
- 14 lives dont 5 sur le stand de votre Association.



Merci aux diplômés du réseau qui sont intervenus lors de nos tables rondes :

- [Anis Ait-Bouftass \(PROMAGRI s.a - Maroc\)](#) - Promotion AgroSup Dijon 2013
- [Guillaume Taufflieb \(Valudo Lda - São Tomé-et-Principe\)](#) - Promotion AgroSup Dijon 2013
- [Marie-Pierre Membrives \(Tastebuds et Elles sont Food !\)](#) - Promotion Ensbana 2002
- [Pierre Dubuisson \(AgroSup Dijon Alumni\)](#) - Promotion Ensbana 1976
- [Clarisse Nunez du Service Carrières UniAgro](#) - Promotion Agro Campus Ouest 2012

Pérenniser le forum était important. C'est un événement qui, dans un contexte social et professionnel ébranlé, avait d'autant plus d'intérêt d'être maintenu.

Accompagner les étudiants et jeunes diplômés dans leurs recherches de stages et d'emplois est une mission qui nous tient à cœur.

Merci à tous pour votre engagement et votre disponibilité.

**Anis Ait  
Bouftass**



**Guillaume  
Taufflieb**



Crédits photos Valúdo

**Marie-Pierre  
Membrives**



**Pierre  
Dubuisson**



**Clarisse  
Nunez**



# ILS NOUS ONT QUITTÉS

**Guy Pernollet,**

**ENSBANA, Promotion 1974**

Guy Pernollet nous a quittés le 2 octobre 2020. Ayant rejoint la promotion 1974 en octobre 1972 avec une entrée sur titre en deuxième année, il était comme on les nommait à l'époque un Maitrisard. Très vite il s'est intégré dans cette petite promo, nous étions 28, qui par la suite s'est montrée très soudée. Guy était un personnage pragmatique, qui regardait les choses en face mais extrêmement jovial avec un langage émaillé de mots qu'il forgeait lui-même. Nombreuses sont les anecdotes que l'on pourrait citer. Quand le resto U de Montmuzard nous servait un repas insipide on avait droit au Ragouniaffre Bia-frais. Prendre un apéritif au pavillon Vauban de la cité U, que tu avais renommé Maginot histoire de tromper l'ennemi, se traduisait par boire une Mashglue avec des Bretzels liquides. Tous les week-ends tu rejoignais ton épouse Dominique à Lyon par le train. Ta voiture personnelle, une 4L, d'un âge avancé, restait garée dans une rue en pente au dessus de la gare de Dijon pour être sur qu'elle puisse démarrer à ton retour. Nous étions plusieurs à arriver tardivement le dimanche soir en gare de Dijon et nous profitions tous de cette "draisienne" pour rejoindre Montmuzard avec à l'arrivée un petit verre d'Apremont pour se refaire le gosier. Ta Savoie tu nous en parlais souvent. La ferme de ton grand père en altitude avec un chalet. Le ski à la Cluzaz, Morzine. Tu t'intéressais beaucoup au sport. Joueur dans l'équipe de foot de l'ENSBANA, adepte du vélo en Alsace, en Savoie, à Oléron.

A la sortie de l'ENSBANA pour ton service militaire tu aurais dû intégrer une planque chez la "grande muette" sur Lyon grâce au piston d'un ministre Savoyard. En réalité tu as été incorporé dans un bataillon disciplinaire à Epinal.

Contrairement à beaucoup d'entre nous tu n'as connu dans ta carrière professionnelle qu'un seul employeur, le groupe Mars. En 1978 tu étais parmi les pionniers dans la construction et le lancement de l'usine de barres Mars à Haguenau et ensuite de celles des barres glacées à Steinbourg. Tu as été le directeur des deux sites. Dans les années 2000 tu as été nommé directeur de l'usine Mars petfood de Saint Denis de l'Hôtel avec pour mission de maintenir à flots sa rentabilité. Tu étais très attaché au groupe Mars et tu en a été un serviteur sans faille.

A la retraite tu t'es retiré, avec ton épouse Dominique à Scion dans le Valais pour te rapprocher de ton fils Renaut qui y possède une entreprise d'optique. Il y a un an tu fus l'heureux grand père d'une petite fille.

Toute la promotion garde et gardera un excellent souvenir de toi et se méfiera à jamais des vols d'enclumes dévastateurs.

*Daniel Laloux*



**Yves Barnay**

**ENESAD - ITA temps partiel,  
Promotion 2007**

Juin 2003, nous faisons ta connaissance en arrivant à l'Enesad. Réservé au début, généreux, toujours. Les quatre années qui ont suivi ont en effet été l'occasion de découvrir ta joie de vivre, tes talents de cuisinier et bien sûr ton quotidien d'agriculteur.

Après ces belles années, nos chemins se sont éloignés pour poursuivre nos vies

de famille et professionnelles respectives.

Malheureusement l'heure est aujourd'hui au regret ; regret de ne pas avoir gardé le contact et partagé avec toi encore davantage de moments conviviaux. Nous garderons en mémoire ces apéros dans les bars de Dijon, baignés de bonne humeur et de l'insouciance d'une seconde vie étudiante.

Adieu l'ami,

*Tes camarades de promo*



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

# REVUE DE PRESSE

Didier TOUBIA - Ensbana1995

1er Décembre 2020



BarillaCFN  
1,34 k abonnés



"Resetting the Food System from Farm to Fork" highlighted the critical role of farmers in feeding the world and managing natural resources, food business in progressing towards the 2030 Agenda, and chefs in re-designing food experiences. The prospects of technology and innovation, the role of food as prevention and the most recent policy developments, including the EU Farm to Fork Strategy, was also discussed. These discussions has helped set the stage for 2021 United Nations Food System Summit to be held in.

The future of food is in our hands.  
Let's make the future grow!

## OBSERVER

31 Décembre 2020

### This Startup Grows Real Steak From Beef Cells in a Lab

By Sisi Cao · 12/31/20 2:35pm



Startup founder Didier Toubia holds a petri dish and a plate with a steak in his hands. lilia

## NEW ATLAS

10 Janvier 2021

SCIENCE

### Aleph Farms and Mitsubishi team up to bring cultured meat to Japan

By David Szondy  
January 10, 2021



Aleph Farms and Mitsubishi will work to market cultured meat in Japan Aleph Farms

24 Juin 2020

## Mastère Spécialisé Connaissance et Commerce International des Vins (MS CCIV)

### Interview de Marie-Anne BRIVARY

Marie-Anne BRIVARY et Antony VIOLLOT avaient remporté le 1er prix du concours Tomorrow Wine 2018 avec le projet "Migrants et vignerons, un travail pour tous". Retrouvez l'article dans le [Contact's n°17](#).



AgroSup Dijon  
1,26 k abonnés



## Les MARCHÉS

LE MÉDIA DE L'ALIMENTAIRE

20 Novembre 2020

Pauline JACQUEMARD  
Ensbana 2008

### Pauline Jacquemard directrice RSE et de l'innovation à la Semmaris

Publié le 20 novembre 2020 - Par Nathalie Marchand

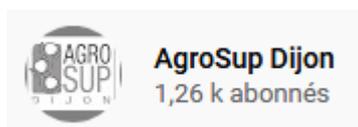


Pauline Jacquemard, directrice RSE et innovation de la Semmaris.

© Jacques-Antoine DELEVAUX

14 Janvier 2021

Isaline BESNIER, étudiante à AgroSup Dijon (promotion 2019-2022) et adhérente à l'Association, a présenté la cérémonie des vœux de François ROCHE-BRUYN, directeur de l'école.



### Cérémonie des vœux 2021 - Le replay

Revoir la cérémonie des vœux de François Roche-Bruyn,  
Directeur Général d'AgroSup Dijon

Présentée et animée par Isaline Besnier élève-ingénieur de l'école. Cette interview est suivie du clip de l'année 2020 et de la mise à l'honneur des retraités.





Clarisse Nunez :  
Mon Portrait Pro

« De toute façon, je ne suis pas photogénique ! » Voilà la phrase que l'on prononce souvent avant même d'avoir entendu le clic de l'appareil photo. Pourtant, à l'heure où les réseaux sociaux sont devenus des outils de recrutement, il n'est plus concevable de ne pas avoir une bonne photo professionnelle.

Vous voulez une photo professionnelle pour votre CV et vos profils sur les réseaux sociaux ? Un article de presse ? Un blog ou un site internet ?

UNIAGRO a mis en place un partenariat avec l'agence Mon Portrait Pro à Paris. Guy Filiastre, Vincent Macher (co-fondateurs de l'agence) et leurs photographes professionnels sont à votre écoute pour réaliser le portrait pro qui vous ressemble.

Deux offres possibles avec des tarifs négociés spécialement pour les adhérents à leur association :

- 34 € (Photo pour CV ou réseau social professionnel)
- 54 € (Pack de 2 photos dont 1 plus grande pour illustrer un article de presse ou de blog)

Pour réserver votre séance : <http://www.monportraitpro.fr/uniagro-portrait-pro/>

### Pourquoi une bonne photo pro est indispensable ?

Un profil LinkedIn avec une photo a sept fois plus de chances d'être consulté. Quant au CV, un recruteur, qui en voit passer parfois jusqu'à 600 par jour, le mémoriserait davantage s'il est accompagné d'une photo. Comment faire ?

### Rester naturel et paraître professionnel

Vous devez montrer à votre futur employeur que vous êtes quelqu'un de professionnel, qu'il peut vous faire confiance tout en restant le plus naturel possible. La photo doit vous ressembler tel que vous êtes aujourd'hui et donner envie à votre interlocuteur de vous rencontrer. « Rester soi » ne signifie pas pour autant mettre une photo de vacances posant fièrement au

### Des Agros ont essayé Mon Portrait Pro

**Stéphane** : « Je vous remercie de m'avoir permis de bénéficier du service Portrait Pro : photographe professionnel qui sait mettre en valeur la personne photographiée, choix entre plusieurs photos, photo retouchée sur demande... Je suis très satisfait du résultat obtenu. »

**Claire** : « J'ai apprécié cette séance photo : Efficace, professionnelle mais sans exagération avec une vraie attention à ce que notre portrait nous plaise. Le résultat est très bon. On récupère une photo réellement pro à un prix très compétitif et ils sont très réactifs ! »

# Une photo professionnelle ne se fait pas avec un Smartphone

**Clarisse Nunez,**  
animatrice Emploi-Carières UniAgro,

explique pourquoi et comment il est nécessaire d'avoir une bonne photo professionnelle.  
La qualité paye !

### Comment faire une bonne photo professionnelle ?

sommet du Machu Picchu ! Si l'entretien se passe bien, vous serez peut-être amené à discuter de vos loisirs avec votre futur employeur, mais avant il faudra qu'il soit convaincu que vous êtes la personne qu'il recherche pour le poste à pourvoir. Votre photo est une première étape afin qu'il s'en assure. En adoptant une posture debout, face à l'objectif, vous donnerez l'impression de quelqu'un qui a confiance en lui, prêt à relever les défis qui l'attendent.

### Bien choisir sa tenue

Habilitez-vous de manière à vous sentir à l'aise. Soignez votre tenue comme si vous vous rendiez à un entretien. Chaque secteur d'activité, chaque fonction a ses propres codes vestimentaires, lesquels doivent se refléter dans votre photo professionnelle. Dans le secteur bancaire, mieux vaut souvent rester classique : veste, tailleur, cravate... En revanche, si vous postulez dans une start up, vous pourrez sans doute opter pour une tenue plus décontractée. Vous êtes chef d'entreprise ? A vous de décider quelle image de vous, vous souhaitez transmettre !

### Sourire sur sa photo de profil

Sachez que vous ne perdrez pas en crédibilité si vous souriez. Sourire renvoie une impression de sympathie. De plus, si on aperçoit un peu vos dents, cela peut augmenter encore plus votre côté sympathique, mais également votre apparence de compétence et de capacité d'influence.

### Faire confiance à un professionnel qui saura valoriser votre image

Sur Internet, vous trouverez toutes sortes de conseils pour réaliser vous-même votre photo professionnelle. Le commentaire de vos proches sera peut-être : « Ça fait pro ! ». Mais le résultat ne sera très certainement pas à la hauteur de celui que vous auriez obtenu dans un studio professionnel. Avoir un regard extérieur vous permettra de faire ressortir le meilleur de vous-même. Par ailleurs, le format de vos photos sera adapté autant pour une utilisation en ligne sur LinkedIn qu'en impression pour votre CV. Se retrouver seul, face à un objectif lors d'une séance photo, peut s'avérer être intimidant. Mais laissez-vous guider, faites confiance au photographe qui saura vous mettre à l'aise pour réaliser une photo qui deviendra l'un de vos meilleurs outils pour valoriser votre image professionnelle ! ●

Clarisse Nunez (R09) [c.nunez@uniagro.fr](mailto:c.nunez@uniagro.fr)



## L'Institut Agro, pour une meilleure visibilité nationale et internationale

**A**ctuellement en phase de transition administrative, l'Institut Agro a été créé en janvier 2020 et permet aux écoles d'ingénieurs agronomes de Rennes et de Montpellier d'avoir une meilleure visibilité nationale et internationale. AgroSup Dijon devrait rejoindre l'Institut Agro au 1er janvier 2022.

Depuis sa création officielle au 1er janvier 2020, l'Institut Agro, composé des écoles d'ingénieurs AgroCampus Ouest et Montpellier Supagro, est rentré dans une phase transitoire administrative, le temps de créer le conseil d'administration et les conseils internes à chaque école. « Cette phase devait être bouclée en juin 2020 mais avec la crise sanitaire et la mise en place urgente d'enseignements à distance pour les étudiants, ces mises en place ont pris du retard », précise Estelle Faure, directrice de la communication d'AgroCampus Ouest. La période de transition devrait être bouclée d'ici 2021, tandis que le 15 octobre la future directrice de l'établissement a été proposée au Ministre de l'agriculture.

**« Nous venons de finir le recrutement des personnes qualifiées qui composeront le conseil d'administration de l'Institut Agro »**

ajoute Estelle Faure. L'identité graphique du nouvel établissement est en cours de réflexion.

L'Institut Agro, dont le siège social se situe à Paris, réunit plus de 3700 étudiants et 36 unités de recherche. Les premières discussions pour la création de l'établissement remontent à fin 2017. La réflexion initiale incluait les écoles de Rennes, Montpellier et Paris. Mais fin 2018, les ministères de l'agriculture et de l'enseignement supérieur ont décidé de rapprocher AgroParisTech de Paris Saclay. Depuis, les écoles de Rennes et Montpellier discutent pour créer un établissement qui mutualisent leurs forces tout en respectant ce qui a été bâti auparavant. Certaines réticences en interne des écoles ont pointé le risque de perte d'identité des écoles. Les administrations des établissements veulent conserver leur autonomie et un certain ancrage régional concernant la recherche.

### L'objectif est de créer des campus internationaux

La taille de l'Institut Agro lui permet de jouir d'une meilleure visibilité nationale et internationale. La création de l'Institut peut avoir un effet ascenseur pour les écoles qui la composent au classement de Shanghai. « L'objectif est de créer des campus internationaux en accueillant plus d'étudiants étrangers », souligne Hélène Poirier, directrice scientifique d'AgroSup Dijon. L'objectif de gain de visibilité est aussi valable à l'échelle nationale, où les spécificités de chacun des sites de l'Institut Agro ont été identifiés, afin de les mettre en avant, tout en



## L'INSTITUT AGRO EN QUELQUES CHIFFRES

**3 750**  
étudiants

**210**  
enseignants  
chercheurs

**5**  
campus

**36**  
unités de  
recherche

### Conseil d'administration

**16** + **16**  
membres de droits  
ou nommés    membres élus



**Juin 2021**

vote pour l'intégration d'AgroSup Dijon



**Janvier 2022**

intégration d'AgroSup Dijon sous condition



renforçant les domaines communs. « La mobilité inter-sites au sein de l'Institut Agro devrait se développer.

**Pour répondre aux enjeux actuels de l'agriculture et de l'agroalimentaire, il nous faut une vision la plus large possible.**

L'Institut nous permet d'enuisager des projets transversaux et une vision intégrée de ces enjeux », explique Hélène Poirier.

**AgroSup Dijon devrait être intégré à l'Institut Agro au 1<sup>er</sup> janvier 2022**

Lorsque la direction de l'école AgroSup Dijon a entendu parler de discussions entre les administrations des écoles rennais et montpelliéraines, celle-ci a manifesté son intérêt pour intégrer l'Institut Agro. « Nous devrions intégrer l'Institut Agro au 1<sup>er</sup> janvier 2022, affirme Hélène Poirier. Nous aurions dû rejoindre l'institut au 1<sup>er</sup> janvier 2021 mais encore une fois, la crise sanitaire liée au Covid-19 nous a fait prendre du retard ».

A noter que cette fusion est toutefois sous condition du vote du conseil d'administration de juin 2021 de l'école dijonnaise.

« AgroSup Dijon n'a été intégré aux discussions que dans un deuxième temps, mais l'école est très volontaire pour rejoindre le nouvel établissement, soutenue par l'association des diplômés. », décrit Bertrand Augustin, président d'AgroSup Dijon Alumni. Mis à part la candidature de l'école bourguignonne, AgroCampus Ouest et Montpellier SupAgro n'ont pour l'instant pas connu de manifestation d'un autre établissement agronomique intéressé pour rejoindre l'Institut Agro.

Valentin Ragot / R13



## AgroSup Dijon Alumni

### Les étudiants d'Agrosup Dijon et la transition écologique



#### Les étudiants d'Agrosup Dijon et la transition écologique

L'ensemble des projets et réalisations présentés concernent la transition écologique et le rôle que peuvent y jouer nos étudiants et diplômés.

Malgré la situation actuelle compliquée, les projets et bonnes nouvelles n'ont pas cessé cet été.

#### Make IT Agri FaunAway (Suite et premier prix)

Dans le dernier numéro, nous vous faisons part de la présentation par Maxence Dodin, Benoit Bouilly, Hugo Adelon, Léa Boutard, Hugo Pechinez, élèves de 3<sup>ème</sup> année, leur projet FaunAway, solution innovante et connectée visant à protéger les cultures contre les ravageurs et ainsi respecter la biodiversité.

Leur projet a obtenu le premier prix : toutes nos félicitations pour ce succès, qui prouve, s'il en était, le besoin que les nouvelles technologies sont au cœur des transformations à venir.

#### Belle progression au classement thématique de Shanghai

Ces succès sont un témoignage de l'excellence de l'enseignement au sein d'AgroSup Dijon, qui progresse dans les domaines « Food sciences and technology, et « agricultural science » au sein du prestigieux classement ARWU subject. Rappelons ici que de nombreux d'enseignants chercheurs sont issus de l'établissement.

Pierre DUBUISSON / D76

#### Huile de coco HSE

La transition écologique ne se limite pas qu'à la France.

Guillaume Taufflieb, AgroSup Dijon 2013, a rejoint depuis plusieurs années São Tomé e Príncipe, les Îles du Milieu, où il a créé une entreprise, Valúdo, dont le nom signifie « noix de coco séchée » en créole.

Elle a pour objectif d'exporter une huile vierge de coco à haute responsabilité sociale et environnementale, issue de l'agriculture biologique et équitable, et d'origine certifiée à 100% São Tomé.

Pour ce produit, Valudo a obtenu la Médaille d'or au Concours International 2020 des Huiles du Monde, organisé par L'Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles (AVPA), ONG à but non lucratif, essentiellement composée de producteurs et de passionnés du goût, dédiée à la reconnaissance de produits d'excellence.

#### Agriculture urbaine

Dans une optique de valorisation des circuits courts et de proximité, l'agriculture urbaine a aussi toute sa place.

C'est pourquoi nous saluons ici l'arrivée d'Audrey Debonnel, (AgroSup Dijon 2019) au sein de l'AFAUP, en tant que cheffe de projet « Jardins Perchés » à Tours Fondettes AgroCampus, où elle pilotera, sur les toits d'une résidence sociale, la production sous serre de fruits et légumes destinés à la consommation locale, et selon des techniques respectueuses de l'environnement (hydroponie, pleine terre, bacs de culture...).



29/01/2021

## Où sont les femmes de l'agroalimentaire ?

🕒 Publié le 29 janvier 2021 - Par Virginie Pinson



En 2019 et en 2020, seulement cinq femmes dans nos personnalités de l'année !

La couverture de notre premier hebdomadaire de l'année a fait réagir quelques lectrices sur les réseaux sociaux. [5 femmes sur 23 personnalités](#), on est loin de la parité. « Je sais que ce n'est pas évident », regrette Marie-Pierre Membrives, présidente d'[Elles sont food](#) !, communauté de femmes du secteur de l'alimentaire, qui œuvre à faire rayonner les talents féminins et connecter les femmes de la communauté entre elles (230 à ce jour).

agriDées  
RÉFLÉCHIR • PARTAGER • AVANCER

05/02/2021



05/02/21

Marie-Pierre MEMBRIVES

Co-fondatrice et présidente d'Elles sont food !



Maraîchères, agronomes, restauratrices, sommelières, communicantes, cheffes, productrices, nutritionnistes, fromagères, bartendeuses, consultants, gérantes, journalistes, auteures, pâtissières, designers, épicières, chercheuses, etc...Rassemblant plus de 230 membres, l'association Elles sont food ! se présente comme "la communauté des femmes de la food, de la fourche à la fourchette." Nous avons voulu revenir avec sa co-fondatrice et présidente [Marie-Pierre MEMBRIVES](#) sur les récentes initiatives de son association et sur la place des femmes dans ces secteurs clés...



### **L'Académie de Médecine décerne le prix « Alimentation Nutrition » au professeur Naim Khan.**

Directeur de l'équipe NUTox-Physiologie de la Nutrition & Toxicologie, le Professeur Naim Khan est chercheur au sein du centre de recherche Lipides, Nutrition, Cancer de Dijon (AgroSup Dijon, Inserm, université de Bourgogne). Ses travaux de recherche s'intéressent depuis cinq ans à la détection orosensorielle des lipides alimentaires dans des situations physiopathologiques et plus particulièrement dans l'obésité.

### **Étudier le comportement alimentaire de l'obèse**

Chez l'homme il existe un système biologique de détection gustative des composants alimentaires. Il entraîne des sensations de plaisir ou de dégoût et contribue à réguler l'envie et la consommation. Cette analyse orosensorielle est essentielle car elle détermine souvent nos choix. Lors d'études scientifiques, il a été constaté sur certains sujets obèses une consommation préférentielle d'aliments riches en graisses. Les recherches ont émis l'hypothèse qu'un déséquilibre de l'environnement oral pouvait interférer avec la perception gustative entraînant, ainsi, une surconsommation compensatoire d'aliments gras. Les individus obèses mangent de plus en plus de lipides pour « obtenir » ce plaisir oro-gustatif, ce qui aboutit à l'augmentation ou l'aggravation de l'obésité.

### **Un cercle vicieux que les chercheurs tentent de désamorcer**

Pour diminuer l'obésité, l'équipe NUTox a synthétisé des leurres lipidiques qui vont mimer le goût du gras. En les intégrant à la nourriture lipidique, ils vont déclencher une perception intense, donc une satiété précoce qui serait responsable d'une baisse de prise alimentaire chez l'obèse. Les molécules synthétisées agissent sur les récepteurs CD36 et GPR120 localisés au niveau des papilles gustatives et diminuent la prise alimentaire lipidique et l'obésité chez la souris. Ces agents n'ont aucun effet chez la souris mince. Les essais chez l'homme sont prévus très prochainement.

Deux brevets européens dans la catégorie d'innovation ont été déposés en 2019 et une start-up EktaH est en cours de création pour synthétiser les leurres lipides et contribuer à diminuer ce fléau qu'est l'obésité.

### **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 51ème et 75ème place en Food sciences and technology, 2ème pour la France dans ce domaine, et, pour la première fois, entre la 401ème et 500ème place dans le domaine agricultural science au sein du prestigieux classement ARWU subject.

"Cette reconnaissance est un beau témoignage de l'engagement constant de nos enseignants-chercheurs."

François Roche-Bruyn directeur général d'AgroSup Dijon se réjouit de cette progression au sein du classement des meilleurs établissements mondiaux par discipline scientifique.



Ceci confirme l'excellence et le dynamisme de notre recherche structurée en 4 thématiques au sein de [5 unités mixtes de recherche](#) du campus Dijonnais et 1 unité de recherche : territoires, développement et espaces ruraux - agronomie et environnement - agroalimentaire, nutrition, santé - sciences de l'éducation. La dynamique lancée par l'Université Bourgogne Franche-Comté avec l'obtention du projet ISITE BFC, a permis de renforcer les thématiques phares et la visibilité d'AgroSup Dijon.

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



### Création de l'Alliance Agreenium *une nouvelle organisation pour une ambition collective renouvelée*

Rassembler au meilleur niveau l'expertise française en matière de formation et de recherche pour l'agriculture, l'alimentation, l'environnement et la santé globale, telle est l'ambition de la création de l'Alliance Agreenium. Issue de l'IAVFF-Agreenium1, elle rassemble, sur une base volontaire, la majeure partie des établissements publics d'enseignement supérieur et des organismes de recherche placés sous tutelle du ministre chargé de l'agriculture, auxquels se sont joints le Cirad, l'ENSAT, l'ENSAIA et l'ENSTIB.



### Projet Metha-BioSol

Le projet Metha-BioSol permettra d'évaluer de façon scientifique, rigoureuse et objective l'impact des digestats de méthaniseur sur la qualité biologique des sols agricoles.

Ce projet coordonné par Sophie Sadet-Bourgeteau d'AgroSup Dijon et P Mulliez de la chambre d'agriculture des Pays de Loire durera quatre ans. Il évaluera de façon expérimentale en laboratoire et *in situ* sur des parcelles agricoles au sein d'un réseau de ferme à l'échelle nationale, l'impact de différents types de digestats sur l'abondance, la biodiversité et la fonctionnalité des sols agricoles.



### Pérennité et développement de la filière cassis en Bourgogne

Ce projet FEADER a pour objectif de trouver des solutions aux difficultés rencontrées par la filière cassis face aux aléas climatiques et sanitaires.

AgroSup Dijon au sein de l'UMR PAM en partenariat avec le CNRS, SAYENS, le laboratoire SPIRAL et la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or, travaille sur les trois axes identifiés comme cruciaux pour stabiliser les rendements du cassis : le développement de mesures agro-écologiques pour lutter contre la cochenille et favoriser la pollinisation, l'assainissement des plants et l'amélioration variétale.

### Noël 2020 : Collecte de jouets à AgroSup Dijon

Sur l'idée de Corinne Dasen, **AgroSup Dijon a organisé une collecte de jouets destinés aux Restos du Cœur**, du 1er au 18 décembre.

**Cette opération a été un réel succès, grâce à la mobilisation des personnels et des étudiants :**

- plus de 70 jeux et jouets
- une cinquantaine de livres
- une vingtaine de DVD et de CD



## Diplômes 2020

"Ceci n'est pas votre cérémonie de remise de diplôme, c'est une étape, un moment de réflexion et un moment pour rêver. Le véritable esprit de la cérémonie réside en vous alors pour aujourd'hui célébrons ce moment !" Cette phrase de François Roche-Bruyn résume bien l'esprit de ce Gal'Live qui, nous l'espérons tous, sera la seule et unique représentation.

Un grand bravo pour l'audace de la Team Gala et pour cette brillante prestation, merci à Ophélie Pierçon et Florian Daloz les présidents du Gala ou Gal'Live et à toute l'équipe fidèle jusqu'à la fin du rangement Anne EYHARTS, Fiona BEAUPEU, Marjorie Pleux et Lauriane Chareyre.

Et enfin merci au club musique qui fait sa révérence de la plus belle manière avec ce concert pour la postérité.



## Ma dominante en 180 secondes - Saison 4

Les élèves ingénieurs de troisième année font le show ! Installez-vous confortablement dans votre fauteuil et laissez-vous surprendre par ce programme TV proposé par les 12 speakers de troisième année. Une autre façon de découvrir ou redécouvrir chaque dominante en une présentation de 180 secondes .



## GARDONS LE LIEN !

### Suivez votre école sur LinkedIn

Créé en 2009, AgroSup Dijon est né du fruit de l'histoire riche de ses différentes composantes. Cet héritage alliant agroécologie et alimentation durable au service des territoires, offre aujourd'hui à notre institut un rayonnement territorial et national solide. Cet établissement est le vôtre, quelle que soit votre école d'origine AgroSup Dijon incarne pleinement l'état d'esprit des établissements qui l'ont précédé. Pour continuer à assurer la visibilité de tous ses membres passés, présents et futurs, et donner ainsi tout son sens au diplôme d'ingénieur que nous délivrons, gardons le lien ; [suivez-nous sur LinkedIn](#).

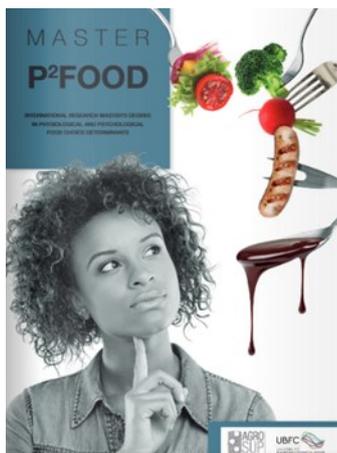


### AgroSup Dijon dans le top 25 mondial !

Le dernier classement U-Multirank 2020 établi par l'Union Européenne range AgroSup Dijon parmi les 25 établissements d'enseignement supérieur et de recherche de niveau international dans la catégorie "Student Mobility" ! A travers 92 pays, ce sont plus de 1 700 écoles et universités mondiales qui ont été évaluées. Les excellents résultats d'AgroSup

Dijon nous permettent de figurer parmi les 25 meilleurs établissements mondiaux. Notre école performe sur le critère de l'orientation internationale grâce à la mobilité de nos étudiants et à notre cursus qui leur offrent la possibilité d'étudier tout ou partie de leur scolarité à l'étranger. Le classement international U-Multirank, créé en 2014 à l'initiative de la Commission européenne, réunit un consortium d'institutions qui ont choisi pour l'établir des critères différents de ceux qui sont adoptés par d'autres rankings ; il constitue en ce sens une alternative aux grands classements traditionnels.

## LES MASTERS INTERNATIONAUX MP2 ET P2FOOD ONT LE VENT EN POUPE !



Le master MP2 est spécialisé dans le domaine de la physico-chimie et la microbiologie des aliments et du vin et le master P2Food porte sur les sciences du consommateur et les raisons des choix alimentaires. Tous deux permettent à AgroSup Dijon de compléter son offre de formation "Recherche" et de proposer un éventail de formations exhaustif balayant l'ensemble des acteurs de la "food chain".

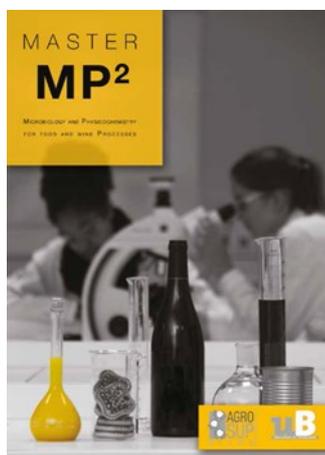
Ces deux masters internationaux accueillent désormais une cinquantaine d'étudiants dont 80 % d'internationaux. Issus d'horizons divers et lointains comme les Etats-Unis, le Mexique, l'Inde, le Vietnam, la Malaisie, le Japon, la Russie, le Ghana ou encore le Costa Rica..., les étudiants bénéficient de l'expertise d'AgroSup Dijon classé parmi les 75 meilleurs établissements d'enseignement supérieur mondiaux dans le domaine des Food Science & Technology, au [classement de Shanghai](#). En complément des savoirs scientifiques et techniques des sciences de l'aliment, les étudiants développent également des compétences interculturelles et perfectionnent leur pratique de l'anglais au quotidien!

Après une rentrée particulière du fait de la situation sanitaire, les apprenants étudient à distance et apprennent à exploiter au mieux les outils collaboratifs dans le cadre des projets de groupe.

*L'équipe pédagogique des Masters MP2 et P2Food*

[master-p2food@agrosupdijon.fr](mailto:master-p2food@agrosupdijon.fr)

[master-mp2@agrosupdijon.fr](mailto:master-mp2@agrosupdijon.fr)



### AGRO-ALIMENTAIRE : ENQUÊTE COMPÉTENCES "RECHERCHE"

Entreprises et acteurs du secteur  
de l'agro-alimentaire,  
AgroSup Dijon a besoin de vous !

Quels sont vos besoins en compétences  
R&D pour relever les défis de demain !

Aidez votre école en répondant  
à cette enquête :

<https://eduter.sphinx.educagri.fr/v4/s/qc9h7w>

Dans un souci d'amélioration continue de ses formations, AgroSup Dijon mène une enquête sur les compétences "Recherche" attendues dans le secteur de l'agro-alimentaire.

Actuellement, l'expertise des formations offertes au sein de votre établissement s'appuie prioritairement sur les connaissances

produites par les Unités Mixtes de Recherche (UMR) labellisées. Ainsi, votre école vous invite à participer à cette étude qui lui permettra de mieux appréhender vos besoins futurs en recrutement de niveau cadre.

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à contacter :

Nesrine Yadane Grandemange

[nesrine.yadane-grandemange@agrosupdijon.fr](mailto:nesrine.yadane-grandemange@agrosupdijon.fr)

Administrative Coordinator for International Masters' Programmes.

Toutes les réponses seront traitées de manière confidentielle.

Nous vous remercions pour votre précieuse collaboration.



### Campagne de recrutement 2021

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter les sites internet dédiés :

<http://agriculture-alimentation-environnement-mp2.ubfc.fr/>

<http://agriculture-alimentation-environnement-p2food.ubfc.fr/>



## 2021 TAXE D'APPRENTISSAGE

ENGAGEZ-VOUS À NOS CÔTÉS, INVESTISSEZ  
DANS LA FORMATION DE VOS FUTURS  
COLLABORATEURS.

AgroSup Dijon est le seul établissement d'enseignement supérieur agronomique proposant des formations technologiques et professionnelles, en présentiel ou à distance, allant du niveau IV (bac professionnel et bac technologique) au niveau I (mastère spécialisé, master, ingénieur).  
AgroSup Dijon c'est 2050 apprenants formés chaque année : 850 ingénieurs et masters sur le site de Dijon et 1200 étudiants en bac professionnel, bac technologique et BTS à distance.

La professionnalisation de nos formations est une priorité !

- 4** domaines d'excellence scientifique :
  - Agronomie, agroéquipements et environnement
  - Agroalimentaire Nutrition - santé
  - Sciences de l'éducation
  - Territoires, développement et espaces ruraux
- 6** unités de recherche labellisées
- 100** enseignants-chercheurs
- 1** Coursus d'ingénieur et 2 spécialités  
*Ingénieur en agronomie et ingénieur en agroalimentaire*
- 7** Mentions de masters co-accrédités  
*avec l'Université de Bourgogne ou la COMUE UBFC*
- 1** Mastère spécialisé  
*accrédité par la Conférence des Grandes Ecoles*

- 4** Licences pro.
- 1** Bac Techno.  
*(formation à distance)*
- 7** B.T.S.  
*(formation à distance)*
- 4** Bacs pro.  
*(formation à distance)*



**100**  
projets étudiants/an menés en collaboration avec nos partenaires et nos enseignants-chercheurs



**500**  
stages/an en milieu professionnel



**50**  
professionnels participent chaque année à notre forum entreprises



**480**  
entreprises partenaires taxe d'apprentissage en 2020



**2**  
sites de formation :  
- AgroSup Dijon  
- AgroSup Dijon enseignement à distance (ex CNPR) - Lempdes

2021

TAXE  
D'APPRENTISSAGE

## POURQUOI VERSER LA TAXE D'APPRENTISSAGE À AGROSUP DIJON ?

### DÉVELOPPER LES LIENS ENTRE LES ÉTUDIANTS

#### ET LE MONDE PROFESSIONNEL

- 80 visites d'entreprises et/ou de voyages d'études/an.
- Participation des étudiants à des salons internationaux : SIAL, SIMA, Agritechnica.

### DÉVELOPPER ET SOUTENIR L'ENTREPRENEURIAT

#### ÉTUDIANT ET L'INNOVATION PÉDAGOGIQUE AU SEIN

#### DE NOS FORMATIONS

- Participation à des concours d'innovation alimentaire (Ecotrophéa, trophée Pasteur).
- Sensibilisation des étudiants à l'entrepreneuriat.

### ACQUÉRIR DES ÉQUIPEMENTS PÉDAGOGIQUES

#### ET SCIENTIFIQUES INNOVANTS

- En 2020 création d'un Agro Lab : lieu d'interactions original centré sur l'innovation pédagogique. Il favorise les regards croisés entre enseignants, chercheurs, étudiants, professionnels, experts et partenaires publics et privés.

### FINANCER DES DÉPENSES LIÉES À L'ENSEIGNEMENT.

#### OUVRIR NOS FORMATIONS À L'INTERNATIONAL

- En 2022 : ouverture de la formation ingénieur agronome par apprentissage.
- 200 stages à l'étranger/an.

## VOTRE TAXE D'APPRENTISSAGE : RÉFORME 2020

Depuis 2020, les modalités de collecte de la taxe d'apprentissage, calculées sur 0,68% de votre masse salariale, ont évolué. Le nouveau barème, appelé solde de la taxe d'apprentissage correspond à 13% de votre taxe.

Vous pouvez flécher ces 13% directement à AgroSup Dijon sans passer par un intermédiaire.

QUOTA

**87 %**

de votre taxe versés à OPCO\* de branche

**0,68 %**

de votre masse salariale brute



«BARÈME» OU  
SOLDE DE LA TAXE  
D'APPRENTISSAGE

**13 %**

de votre taxe versée en direct à l'établissement de votre choix

OPCO : Opérateurs de Compétences chargés d'accompagner la formation professionnelle.

## COMMENT VERSER VOTRE TAXE D'APPRENTISSAGE DIRECTEMENT À AGROSUP DIJON ?

### PAR CHÈQUE OU PAR VIREMENT

#### PRÉCISEZ LES ÉLÉMENTS SUIVANTS :

- Votre numéro de SIRET.
- La mention «Taxe d'apprentissage 2021».

Envoyez votre versement à AgroSup Dijon accompagné du bordereau de versement ci-joint avant le 31 mai 2021

CONTACT

Amélie Gachon

amelie.gachon@agrosupdijon.fr

Tél. 03 80 77 23 81

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

Liberté  
Égalité  
Fraternité

Établissement sous la tutelle du  
ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation  
et du  
ministère de l'Enseignement supérieur,  
de la recherche et de l'innovation

  
AGRO  
SUP  
DIJON

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

26, Bd Docteur Petitjean - BP 87999 - 21079 DIJON cedex - France  
Tél. : 00 33 3 80 77 25 25

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

Membre de :

  
UBFC  
UNIVERSITÉ  
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

  
agreenium  
l'institut agronomique,  
vétérinaire & forestier  
de France

Vous vous demandez à quoi sert le versement de la taxe d'apprentissage à AgroSup Dijon ? En voici un bel exemple : le [nouvel équipement pour nos cabines d'analyse sensorielle](#).

Merci à nos "partenaires taxe" de contribuer ainsi à la mise en place d'équipements pédagogiques et scientifiques performants pour nos étudiants et enseignants. A-L De Crépy

# AGRITECH WORLD TOUR

AgroSup Dijon propose depuis le 17 novembre 2020 AgriTech World Tour, une web-série sur le thème des agroéquipements. Regards croisés entre les professionnels de l'agroéquipement et les étudiants.

Issue de la volonté d'une équipe dynamique de continuer malgré la situation sanitaire à faire rayonner le monde des agroéquipements, cette web-série, événement de la chaire Tech Agro Sup, a permis aux étudiants d'AgroSup Dijon d'interviewer des professionnels, des industriels, des représentants de la Team France Export et des chercheurs dans le monde entier. Ces échanges ont pris la forme d'une web série de 20 épisodes de 8 minutes chacun portant tour à tour sur l'innovation, l'orientation, l'environnement, le marketing, l'insertion professionnelle, les enjeux du numérique, dans le domaine de l'AgTech ou de l'agroéquipement. La diffusion a débuté le 17 novembre à raison d'un épisode, puis deux épisodes par semaine, jusqu'en février 2021.

Elle apporte ainsi un éclairage sur cette filière innovante et démontre la capacité d'une école d'ingénieurs française en agronomie à mobiliser un réseau important au niveau mondial.

Envie de suivre la série ? Rendez-vous sur [www.agritech-world-tour.com](http://www.agritech-world-tour.com)

**La web série, c'est :**  
17 professionnels  
9 entreprises  
12 pays

## AgriTech world tour

Un événement de la chaire Tech Agro Sup



### Les intervenants de la web série AgriTech World Tour

- l'entreprise française Kuhn au Royaume-Uni, au Brésil, en Chine et en Australie,
- l'entreprise française Berthoud en France et en Ukraine
- l'entreprise John Deere en France et en Allemagne pour l'Asie Centrale,
- l'entreprise Lemken en France, au Canada et en Allemagne,
- l'entreprise Case IH en Autriche,
- l'entreprise New Holland en Italie,
- un Volontariat International en Administration au Chili,
- le Pôle international d'AXEMA (syndicat français des industriels de l'Agroéquipement),
- l'agence de recherche en agriculture et agroalimentaire Teagasc en Irlande.

## Les épisodes



Épisode 1



Épisode 2



Épisode 3



Épisode 4



Épisode 5



Épisode 6



Épisode 7



Épisode 8



Épisode 9

Découvrez ou redécouvrez les différents épisodes dont :

1. [Mon choix de métier \(1/2\)](#)
2. [Les salons de l'AG TECH](#)
3. [Un secteur ouvert aux hommes et aux femmes](#)
4. [Mon choix de métier \(2/2\)](#)
5. [L'agriculture de demain](#)
6. [Les agroéquipements en Europe](#)
7. [Formation/ Insertion/ VIE](#)
8. [Enjeux numériques et big data](#)
9. [Un regard sur la Chine](#)
10. [Votre meilleur souvenir professionnel](#)



## AROMASQUE, AMELIORER LES PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES DES DESSERTS VEGETAUX

Depuis quelques années déjà, les régimes alimentaires des Français, mais plus généralement des européens, évoluent. Les régimes végétariens voir végétaliens sont de plus en plus populaires et nombreux sont les consommateurs qui cherchent à réduire leur consommation de produits animaux au profit de produits végétaux. Le secteur laitier n'échappe pas à cette évolution. En effet, dans les linéaires de supermarché, les substituts végétaux de fromages, beurre, lait et yaourt se multiplient. Pourtant, ces produits, souvent formulés à base de poudre de protéines végétales, présentent des "off-flavors". Ce sont des notes souvent herbacées ("beany"), végétales, vertes peu appréciées des consommateurs. Alors comment améliorer les propriétés organoleptiques de ces produits et plus spécifiquement les desserts végétaux, pour que les consommateurs les apprécient davantage ?

C'est à cette question que tentent de répondre Jessica Dominguez, Sarah Hakkar et Yanis Beauvais, une équipe de trois étudiants du Master ESCAI (Evaluation sensorielle) promotion 2020-2021. Leur projet, en partenariat avec une entreprise spécialisée dans les arômes, consiste à identifier le ou les arômes permettant d'améliorer les propriétés organoleptiques de desserts végétaux. Ces desserts pouvant être fabriqués à partir de protéines de différentes sources végétales (soja, riz, amande, avoine...) l'objectif est de déterminer les associations arômes-protéines préférées des consommateurs.

Dans un premier temps, une étude de marché a permis de sélectionner trois desserts végétaux naturels. Dans un second temps, une recherche bibliographique, des entretiens menés auprès de chercheurs d'AgroSup Dijon et un brainstorming au sein du groupe projet ont permis de générer une liste de quatre arômes susceptibles de convenir pour ces desserts végétaux.

Les trois bases végétales et les quatre arômes ont permis de fabriquer 12 produits qui ont été testés par 100 participants qui ont effectué 1) un test hédonique pour évaluer leur appréciation globale pour chacun des 12 produits mais également l'appréciation de leur texture, 2) un test descriptif pour décrire les caractéristiques sensorielles de ces produits, 3) un questionnaire de fréquence de consommation de desserts végétaux et de yaourts en général pour déterminer leur familiarité avec les différents produits testés.

La principale contrainte de ce projet a été l'épidémie de Covid-19 qui a empêché la conduite des tests dans les salles d'évaluation sensorielle d'AgroSup Dijon. Au mois de Janvier, les étudiants ont donc organisé les tests à domicile avec récupération des échantillons à AgroSup Dijon. Chaque participant a

reçu un kit de dégustation contenant les 12 produits et les instructions et a effectué son test à domicile en répondant aux différentes questions via RedJade (RedJade Sensory Solutions LLC, Redwood City, CA, USA) un logiciel d'évaluation sensorielle en ligne.

Reste maintenant à analyser les données et interpréter les résultats. Les nombreuses méthodes statistiques apprises au cours du Master ainsi que l'appui de leur tutrice Hélène Labouré leur permettent d'aborder sereinement cette dernière étape. Les enseignements de psychologie portant sur la prise en compte du contexte de dégustation dans les études sensorielles leur permettront aussi de souligner les limites d'un test réalisé à domicile.

Le groupe s'accorde pour trouver cette expérience très enrichissante d'un point de vu professionnel. En plus de porter sur des produits innovants, l'étude s'est déroulée dans un contexte de crise sanitaire challengeant qui aura beaucoup contribué à leur formation. Finalement, une ambiance chaleureuse associée à un solide esprit d'équipe semblent avoir fait de ce travail de groupe une expérience inspirante, emplie de bons souvenirs.

Proust aurait-il cru qu'un yaourt aromatisé puisse un jour avoir un goût de madeleine ?



### LE M2 ESCAI

*Le Master 2 ESCAI (Evaluation Sensorielle : Comprendre, Analyser, Innover) forme des cadres en s'appuyant sur les compétences d'AgroSup Dijon. Les diplômés occupent des postes de chargé d'étude ou responsable évaluation sensorielle. Ils font le lien entre le marketing et les développeurs produit ; ils mènent des études pour identifier les attentes sensorielles des consommateurs et vérifier l'adéquation de la production avec ces attentes.*

## 4L TROPHY 2020 : L'ÉQUIPAGE VOUS REMERCIE

Bonne année  
2021

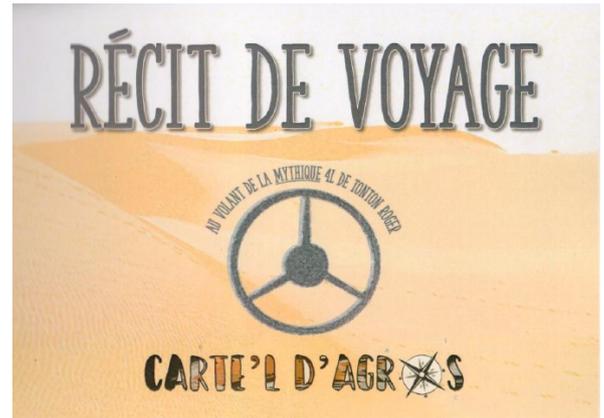
Tous nos vœux de santé et de réussite pour cette année 2021.

Nous remercions l'association Agrosup Dijon Alumni pour son soutien lors de notre projet.

Espérant que ces quelques souvenirs vous fassent voyager, nous restons à votre disposition.

Au plaisir de vous revoir!

Mathilde et Thomas



Nous rentrons des souvenirs plein la tête et nous réalisons difficilement que c'est déjà la fin. En une quinzaine de jours, nous avons vécu des moments riches et intenses, remplis d'échanges, d'expériences et de rencontres. Ce n'est pas un simple rally aventure en voiture, c'est une expérience marquante et un moyen, notamment avec l'association Enfant du Désert, de découvrir le Maroc, ses habitants et leurs modes de vie !

### Notre journée ambassadeurs

Le lendemain nous troquons notre deuxième journée de piste par une journée qui s'annonce riche en émotion avec l'équipe de l'association **Enfant du Désert**. Nous nous dirigeons avec un convoi de dix équipages vers une école construite par l'association dans un village reculé du désert Marocain.

Là-bas, les élèves et les professeurs nous attendent avec joie et nous accueillent en chansons et danses traditionnelles. Les équipages déballet ensuite leurs animations pour commencer la journée, les petits sont directement intéressés par toutes les activités manuelles qui sont proposées et malgré la barrière de la langue un climat jovial et concentré s'installe rapidement.

A midi nous sommes invités par le Maire du village où nous sommes accueillis comme des rois dans une magnifique oasis, les plats se succèdent tout aussi bons les uns que les autres. C'est aussi un moment privilégié pour échanger avec l'association sur toutes leurs actions.



### Notre journée ambassadeurs

Nous reprenons les activités l'après-midi avec toujours autant d'entrain et nous finissons sur un échange de chorégraphies marocaines et françaises.

C'est la journée qui nous marquera le plus de toute cette aventure. Nous avons vraiment pris la mesure de la misère sociale au sein de ces villages reculés et nous sommes reconnaissants de l'échange que nous avons pu avoir, autant le contact avec les élèves qu'avec les professeurs qui parcourent des kilomètres pour permettre l'éducation des enfants du désert.

ACTIVITÉ SCHEKIBDOU



REMISE DE MATÉRIEL SCOLAIRE



Merci



**AgroSup Dijon Alumni remercie tous ses adhérents**

C'est grâce à vos cotisations que nous avons pu soutenir, pour la deuxième année consécutive, la participation d'un équipage au 4L Trophy.





"La compétition régionale des ENTREP' a pour but de confronter différents projets d'une même région. Chaque équipe étudiante est encadrée par un coach qui guide l'équipe dans la vie du projet. De plus, des soirées "Tools" avec des professionnels permettent d'acquérir des notions et compétences primordiales dans la transformation d'une idée en opportunité d'affaire. Ces compétences acquises seront valorisées dans la future vie professionnelle et le sont déjà dans le cursus. "

*Aromatic Herb Greenhouse*

### A la découverte du projet "Aromatic Herb Greenhouse"...

## Présentation de l'équipe



**Ilias BEN OMAR**

AgroSup Dijon,  
agronomie

Intérêt pour  
l'entrepreneuriat et  
l'agriculture urbaine



**Eurielle LAUER**

AgroSup Dijon,  
agroalimentaire

Intérêt pour la grande  
distribution (stage) et  
le développement  
durable



**Perroline MOUNIER**

AgroSup Dijon,  
agroalimentaire

Expérience dans la  
grande distribution,  
intérêt pour  
l'alimentation  
biologique



**Justine SAVARD**

IAE Dijon, licence de  
Gestion

Intérêt la création  
d'entreprise, expérience  
avec un projet  
d'entrepreneuriat  
ultérieur



**Aïssatou DIALLO**

IAE Dijon, master  
finance Chargée  
d'affaire en banque

Intérêt pour le  
développement  
durable et la création  
d'entreprise

**AROMATIC HERB GREENHOUSE** est un projet agronomique ayant pour but de louer des serres high-techs aux grandes et moyennes surface GMS pour permettre une production durable et la vente direct d'herbes aromatiques en quantité souhaitée. C'est un projet rentrant dans une démarche d'agriculture urbaine et locale.

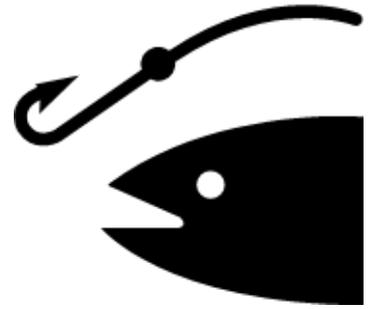
Les serres High-Tech sont des serres s'apparentant à des verreries que l'on pourra mettre en rayon des grandes surfaces et dans lesquelles seront disposées des étagères où se trouveront des plants d'herbes aromatiques que les clients pourront récolter. Le pH, la température, l'irrigation, la luminosité et l'ajout de mi-

néraux essentielles à la bonne pousse des plantes seront contrôlés à distance. Cette technique garantira au consommateur qualité et fraîcheur.

Ce projet a pour ambition de répondre à une demande sociétale importante. En effet, tous les 7 ans, l'équivalent d'un département de terre agricole est perdu en raison de l'urbanisation. Cette technique se présente comme une réponse à cet accès aux terres de plus en plus limitées. Elle permettra aussi de valoriser une agriculture locale puisque la production et la vente seront réunies en même lieu, les grandes surfaces.

## A la découverte du projet...

### "Filet de pêche biodegradable"...



Ce projet a pour but de développer et de vendre des filets de pêche biodégradables à base d'amidon de maïs pour des pêcheurs soucieux de l'environnement qui contribueront à limiter la pollution des océans et à valoriser leur matériel en fin de vie.

Pour y parvenir, nous travaillons sur notre projet pendant 5 mois en bénéficiant du soutien de notre marraine, mais aussi en participant à des soirées thématiques et des réunions, pour nous guider et nous conseiller dans notre parcours. Nous mettons au point des outils de stratégie d'entreprise, élaborons un business model, diffusons des sondages pour mieux déterminer nos segments de clientèle, échangeons avec des pêcheurs professionnels mais aussi avec des chefs d'entreprises ou encore avec des chercheurs en matériaux biodégradables...

### Pourquoi participer aux Entrep'?

Nous participons aux Entrep' pour acquérir une expérience de l'entrepreneuriat et pour nous investir dans un projet innovant qui sort du commun. Ce programme nous permet de nous découvrir en tant qu'entrepreneur car c'est une expérience nouvelle qui s'éloigne des chemins plus scolaires et qui nous permet d'expérimenter très concrètement ce qu'est la création d'une entreprise. C'est aussi une opportunité pour nous, étudiants, de créer notre réseau professionnel.

#### Mathilde Roy, 21 ans, étudiante en 2ème année à AgroSup Dijon en spécialité agronomie



Porteuse du projet, j'ai voulu rejoindre le programme des Entrep' sans trop savoir sur quoi travailler, mais je voulais porter un projet qui me tienne vraiment à cœur et qui "sorte de l'ordinaire". J'ai choisi de travailler sur la fabrication de filets de pêche biodégradables tout simplement après le visionnage de reportages sur l'environnement marin et les dégâts provoqués par les nombreux déchets plastiques qui errent dans les eaux pendant des centaines d'années. Pourquoi pas inventer un filet de pêche qui une fois perdu dans les eaux ne contribuerait pas à cette pollution et serait facilement valorisable à l'inverse des filets en fibres synthétiques actuels ?

A présent cela fait plusieurs mois que nous travaillons sur ce projet pour le rendre chaque jour un peu plus concret.

#### Marie Tallet, 21 ans, étudiante en 2ème année à AgroSup Dijon en spécialité agronomie

Equipièrre, je me suis lancée dans les Entrep' dans le but d'avoir une première expérience de l'entrepreneuriat et de défendre un projet qui me tient à cœur. C'est une expérience très enrichissante qui nous permet de compléter et mettre en pratique des méthodes que nous avons évoquées à l'école. Le projet des filets biodégradables est un projet innovant et nous nous sentons tous très concernés par l'enjeu qui se cache derrière la volonté de pêcher avec des filets biodégradables : réduire la pollution marine et ainsi préserver les écosystèmes marins.





**Louis Sloma, 20 ans, étudiant en 2ème année  
à la Burgundy School Of Business de Dijon bachelor de marketing et business.**

Equipier, les Entrep' sont pour moi le meilleur moyen de mettre en pratique ce que nous apprenons à l'école de commerce, de même que l'engagement écologique de notre projet me permet de développer mes connaissances sur les fonds marins. Ce projet de filets de pêche biodégradables est donc un mélange homogène entre notre intérêt pour la survie de la faune marine et la commercialisation de ce produit innovant.

**Hugo Roulois, 19 ans, étudiant en 2ème année  
à la Burgundy School Of Business de Dijon bachelor de marketing et business**

Equipier, cette année j'ai décidé de me lancer dans l'aventure des Entrep'. Un challenge qui consiste à essayer de construire sa propre entreprise à partir d'un produit ou d'un service qui nous tient à cœur et qui peut nous permettre d'améliorer notre futur. Après la présentation des différents projets, je me suis immédiatement tourné vers celui de Mathilde et de son filet de pêche biodégradable. Ce projet est d'une grande importance pour les problèmes écologiques actuels et peut ainsi devenir dans un futur proche une alternative très importante afin de lutter contre la pollution marine.



**Pauline Birgel, 23 ans, étudiante en 2ème année  
à AgroSup Dijon spécialité agronomie**

Equipièrre. Participer aux Entrep' est une chance pour les étudiants. Cela nous permet de comprendre beaucoup choses sur le monde de l'entreprise, comme son fonctionnement ou encore comment la créer. Cela nous permet surtout de pouvoir concrétiser nos idées et de les mettre en oeuvre. Commercialiser un filet de pêche biodégradable permet d'allier des valeurs importantes tout en s'adaptant au monde économique d'aujourd'hui.

**Séraphine Henneron, 21 ans, étudiante en 2ème année  
à AgroSup Dijon spécialité agronomie**

Équipière. Pour moi les Entrep', c'est un projet concret et un moyen de mettre nos compétences au service d'une grande cause avec un appui pédagogique.



## 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
- l'organisation de moments conviviaux
- 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

