



ALEPH FARMS
 Page 22
Leonardo Di Caprio a investi dans la société de Didier TOUBIA (Ensbana 1995).

World Cider Awards
 Médailles d'or et de bronze
 Félicitations à Jérôme Gimenez (Ensbana 2000) et son équipe !
 Page 22




Anis Aït Bouftass
Promotion 2013
La culture du kaki au Maroc
 Page 09



FORUM ENTREPRISES 2021
 Save the date
 Page 14

SOMMAIRE

Editorial	page 03
Bulletin d'adhésion	page 04
Découvrez notre site	page 05
Parcours de diplômé(e)s	page 06
Promotion 2001 : 20 ans !	page 07
Anis Aït Bouftass, promo 2013	page 09
Rétrospective	page 10
Forum Entreprises 2021	page 14
Revue de presse	page 15
Info AgroSup Dijon	page 23
Farmbot, le robot potager	page 25
Les Inter Agros	page 26
Ecotrophéa	page 26
Les Entrep' : le classement !	page 27
Information association	page 29
Nous contacter	page 29

PARCOURS DE DIPLÔMÉE
 Page 06
Virginie NEAUD GUILLERM - ENSBANA 2004
"Epicurieuse entre le Chili et la France"



Félicitations !
 Pages 16 et 17
Mamour Seck - Ensbana 2011

Oléo-Sine

- Médaille d'or au concours Hérault Gourmand pour sa boisson pétillante bio hibiscus menthe Olé Sine
- Lauréat au Meet Africa 2 avec Africa marketplace





Anniversaire de la promotion Dolce Vita (2001)
 Page 07
"Ce n'est pas tous les jours qu'on fête ses 20 ans..." par **Basile Vuillot**

Nos étudiants classés dont
 Pages 27 et 28

Aromatic Green House
 avec Ilias Ben Omar, Eurielle Lauer et Perroline Mounier

et **La Vie Laine** avec Camille L'Haridon et Daria Renault





Page 26
ECOTROPHELIA
Nos étudiantes ont été en finale !

"Les pépites oubliées" ont pour particularité d'avoir été développées par deux étudiantes végétariennes et une étudiante flexitarienne : Julie Possoz, Hélia De Barros Alves et Clémence Cornut.




Quel est le lien entre AgroSup Dijon Alumni et la Fédération UniAgro ?

AgroSup Dijon Alumni est votre association officielle : celle des diplômés et étudiants d'AgroSup Dijon, et des écoles qui l'ont précédée. Ses membres sont les étudiants et diplômés d'AgroSup Dijon, même si tous n'adhèrent pas... ou pas régulièrement !

UniAgro est une Fédération : les 8 membres qui la composent aujourd'hui sont les associations de diplômés et étudiants d'écoles publiques agros de Paris, Rennes, Montpellier, Nancy, Toulouse, Dijon et Alger : AgroParisTech Alumni, Agrocampus Ouest Alumni, Réso'Agros Montpellier, AnaEnsaia, Les Agro Toulousains, Agrosup Dijon Alumni, AgriA et Alumni Agro Bordeaux.

Ces associations ont choisi de se fédérer dans UniAgro pour mutualiser 4 actions :

- une base de données collective de 50 000 diplômés agros
- un service carrières professionnel et reconnu
- des groupes, régionaux, internationaux et professionnels
- un magazine : Planète Agro, dans lequel de nombreux articles sont rédigés par les diplômés du réseau.

Afin de vous faire une idée plus précise des missions et activités mutualisées au sein de la Fédération, découvrez le rapport d'activité 2020 d'UniAgro sur <https://fr.calameo.com/read/005567003f6ddacd24b38?authid=trDADf0ZDNBy>

En 2020, les activités de la Fédération se sont adaptées au contexte sanitaire, et une équipe de trois permanentes et de 300 bénévoles issus des Associations ont permis par exemple d'organiser :

- 124 évènements carrières
- 564 tests psychométriques en ligne du Service Carrières,
- des e-café et des évènements gratuits pour l'emploi,
- 116 évènements organisés par les groupes régionaux, 15 par les groupes professionnels,
- des liens renforcés avec les écoles par des interventions sur leurs sites, des forums ou des présentations en ligne.

Parmi les nombreux évènements 2020, citons par exemple :

- le lancement des E-Cafés de l'emploi qui permettent aux agros en recherche d'emploi de se retrouver tous les mardis matin en ligne !
- le webinaire "S'engager dans une carrière à impact" avec Ticket for Change qui a réuni plus de 200 alumni de différents réseaux
- l'atelier Cuisine des fêtes de fin d'année avec un chef du groupe des Agros d'Ile de France.

C'est aussi un développement actif sur les réseaux sociaux, porté par un nouveau site internet fédératif et offrant à chacune des associations et groupes une meilleure visibilité.

A l'heure où tant d'enjeux agitent notre belle communauté, sachons resserrer nos liens et nous appuyer sur notre Fédération. Pour la renforcer, n'oublions pas d'adhérer : régler notre adhésion 2021 permet à AgroSup Dijon Alumni de contribuer équitablement à faire vivre cet ensemble cohérent et construit.

A très bientôt.

Votre association AgroSup Dijon Alumni



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^{er} 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

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

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU SITE INTERNET ET L'APPLI LES AGROS

<https://dijon.uniagro.fr/>

CONTACTEZ-NOUS | L'ÉCOLE

AGRO SUP DIJON *Alumni*

L'Association Réseau Nos actions Emplois et Carrière Magazine CONTACT'S Solidarité

Bienvenue dans la communauté des alumni d'AgroSup Dijon

Je mets à jour mon profil Je contacte

Rechercher un diplômé

Magazine Événements

Planète Agro

Les Semis des Agros de Normandie

29 AVR. 2021 30 AVR. 2021 03 MAI 2021

La filière Agro face au Brexit La Fresque du Climat UNIAGRO Pays de la Loire / 4ième...

Portraits Actualités

Bertrand AUGUSTIN Ingénieur Ensbana (1996)

Newsletter Carrières avril et mai 2021

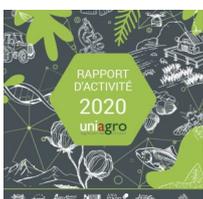
Bonnes fêtes de fin d'année!

Programme 100% en ligne des événements Carrières des mois de janvier et février 2021

Centre Carrières

Gardons le contact

Télécharger l'application Les Agros



Le rapport d'activité UniAgro 2020



PARCOURS DE DIPLÔMÉ(E)S



Virginie Guillerm Neaud - Ingénieure ENSBANA 2004 "Epicurieuse entre le Chili et la France"

"Ton diplôme, c'est un couteau suisse"

Diplômée en 2004 de l'ENSBANA, alors dirigée par Jean-Pierre Grenouillet, *"Ton diplôme, c'est un couteau suisse"* est une phrase que j'ai entendue à l'école. Et je pense l'avoir appliquée à la lettre.

Jeune diplômée, j'ai collaboré dans la création d'une start-up de services pour la R&D avec William Caly (promo 1978). Après une longue expérience internationale en innovation chez Nestlé, il a voulu mettre au service des PME ses méthodes et techniques. Me voici donc ingénieur R&D en lien avec la nutrition, ma spécialité à AgroSup Dijon.

Changement de région, changement de job... et de carrière : journaliste spécialisée pour le magazine Process Alimentaire. Là aussi, je rejoins un autre ancien de l'école, Pierre Christen (promo 2003), chef de rubrique comme moi à l'époque et aujourd'hui rédacteur en chef.

Après ma mission, William me rappelle car un fond d'investissement est entré dans la société ; elle peut désormais s'agrandir et ouvrir des bureaux à Rennes. La start-up s'est spécialisée dans les solutions pour réduire le sel. En plus du développement de produits, je me frotte au développement commercial pendant plusieurs années.

Après une société en veille sanitaire et environnementale, un poste de responsable qualité, j'intègre un nouvel univers : la formation. Responsable d'une usine pilote 'lait' dans un lycée professionnel, je forme les ingénieurs de l'ESA et d'Agrocampus Rennes, des employés des IAA et des agriculteurs. J'ai également le plaisir d'accompagner les porteurs de projets et de les aider techniquement à mettre sur le marché des nouveaux produits.

Projet de famille, nous partons vivre au Chili.

Avec Fabien, également un ancien AgroSupDijon, notre stage en Australie nous avait vraiment marqué sur la richesse de l'expérience. Une opportunité que nous souhaitons faire partager à nos enfants.

De mon côté, je m'implique dans les associations, je deviens la présidente de l'association des parents d'élèves de l'une des plus grandes écoles françaises de l'Amérique du Sud. Un vrai challenge en ce temps de Covid, où les écoles n'ont jamais repris normalement depuis mars 2020.

Ici, je me sens épicurieuse, liant ma curiosité et les plaisirs qu'ils soient culinaires ou les relations humaines.



Nous remercions Virginie pour sa participation à ce numéro.

PROMOTION DOLCE VITA : 20 ANS !

Ce n'est pas tous les jours qu'on fête ses 20 ans (de promo !!!)

Voilà 20 ans déjà que la Promotion *Dolce Vita* (2001) a pris son envol.

L'occasion de ressortir ces photos de promo IA et IIA, qui j'espère vous rappelleront ces bons souvenirs de moments partagés, au BDE, en soirées, en collocation ou en foyer).et pourquoi pas de compléter une photothèque que chacun pourrait alimenter, pour rappeler certains de ces moments perdus dans nos mémoires ...

Ensuite, s'imaginer ou deviner ce que chacun est devenu, vingt ans après ce diplôme commun et le partage de trois années d'une vie étudiante bien remplie, quoi qu'on en dise ... Voyages en Bourgogne, en Italie du Nord (Turin, Milan, Bergame, Vérone, Venise) et bien sûr nos 4 ou 5 mois passés à l'autre bout du monde ou juste de l'autre côté de la frontière, inoubliables, avant de se diriger chacun sur son chemin de vie, seul ou en fondant une famille.

D'un point de vue plus scolaire, dresser notre liste de promo en y accolant pour chacun sa profession actuelle, voire les fonctions successivement endossées, donnerait aux actuels étudiants d'AgroSup Dijon un bref aperçu de la très grande diversité des métiers auxquels leur/notre prestigieuse école permet d'aspirer, notamment en ces temps particulièrement délicats, entre autres pour ceux fraîchement ou prochainement entrés sur le marché de l'emploi.

Où que la Dolce Vita vous ait menés, ayez confiance en vous, et en Elle, Elle vous le rendra largement.

En saisissant les opportunités qui se présentent, trouvons puis renforçons chaque jour notre équilibre "vie privée / vie professionnelle", clé indispensable pour tenir dans la durée et établir chaque jour davantage la satisfaction de ce que l'on construit de sa vie.

Soyez pleinement épanouis dans ce que vous entreprenez et heureux dans la vie, cela aide à cerner les objectifs réels et à éviter de courir après l'illusion d'un bonheur que l'on croirait caché dans les aspects matériels ou frivoles de nos vies.

Trouvez autour de vous les valeurs que chacun renferme, ses qualités (quels que soient les liens avec ces personnes : voisins, collègues, amis, connaissances), tout en restant aveugle à leur défauts qui s'estomperont avec le temps et vos encouragements... Le monde ira alors mieux. Faisons du monde que nous préparons pour nos enfants un environnement meilleur, bienveillant, moins hostile.

Avec ou sans retrouvailles, en présentiel ou en virtuel, je profite de l'opportunité de cet article pour vous souhaitez à toutes et à tous une belle et douce vie, à l'instar du nom bien inspiré voté pour notre promo, ainsi qu'une belle et fructueuse vingtième année diplômée ! Et à très vite pour déposer vos photos souvenir et, si le cœur vous en dit, votre bouille d'aujourd'hui ; comme ça on se reconnaîtra peut-être la prochaine fois que l'on se croisera au coin d'une terrasse de café !

A très bientôt, ou à dans 20 ans, pour une prochaine chronique !!

Basile Vuillot
*Expert auprès des
Assureurs de
Responsabilité Civile
et de Dommage*



Nous remercions Basile pour sa participation à ce numéro.

1999



2000



ANIS AÏT BOUFTASS (ASD 2013) - LA CULTURE DU KAKI AU MAROC

Connaissez-vous le kaki ?



Avec sa peau lisse et aux couleurs de notre école, le kaki est un fruit succulent lorsqu'il est consommé à maturité. Originaire du Japon, c'est un fruit recelant de multiples vertus : énergétique, riche en vitamine C, en carotène, en lycopènes etc.

On dit que quelques arbres de kaki - appelé aussi plaqueminer - auraient survécu à la bombe atomique qui a explosé à Nagasaki en 1945. Depuis le kaki est devenu un symbole de force, un peu comme le tigre d'AgroSup Dijon.

Sa culture n'est arrivée en Europe qu'à la fin du XIXème siècle et il ne s'est fait une place sur les étagères de nos marchés que durant ces dix dernières années.

Anis AIT BOUFTASS, promotion AgroSup Dijon 2013, a été l'un des pionniers à introduire la culture du kaki en Afrique du Nord et plus précisément au Maroc. En 2017, il acquiert un terrain de 16 ha dans la région de Marrakech où il plante avec son équipe 16 000 plants de kaki importés d'Espagne.

Après 3 ans de labour, d'irrigation, de taille etc., l'exploitation agricole réalise sa première récolte de kaki en octobre 2020 avec une production moyenne de 7 tonnes/ha vendue sur le marché marocain. A terme, Anis vise un rendement de 15 tonnes/ha et compte exporter ses kakis en Europe pour faire de ce fruit la nouvelle orange, avec un meilleur goût et davantage de bénéfices nutritifs.

En 2021, Anis se lance dans la filière du maraichage en investissant dans une exploitation agricole de cucurbitacées : 5 ha de pastèque d'une nouvelle variété espagnole et 5 ha de melon brodé. La première production sera mise sur le marché en juillet 2021.

Si vous passez par Marrakech, c'est avec plaisir qu'Anis vous proposera une dégustation des fruits de sa récolte.



Anis dans son verger de kaki.



La récolte du kaki.



Visite de la parcelle de pastèques avec un fournisseur de semences et les agriculteurs de la région.

Anis Aït Bouftass, issu de la promotion 2013, est également Business Developer et Marketing Manager au sein de l'entreprise familiale Promagri au Maroc.



Nous remercions Anis pour sa participation à la réalisation de ce numéro.

Colloque

BP 21.11.95

A Dijon : Tous les chemins mènent à l'arôme...

Des chercheurs planchent sur les arômes alimentaires

Ils sont venus de France, Belgique, Suisse, Allemagne, Espagne, République tchèque, Finlande, Hongrie, Italie, Irlande, Angleterre, Pays Bas, Suède et Norvège. Depuis hier, à Dijon, soixante spécialistes planchent à l'INRA (Institut national de la recherche agronomique). Objet de cette troisième rencontre internationale : les arômes alimentaires...

Les scientifiques de ces quatorze pays ont quitté leur université ou leur laboratoire de recherche pour étudier en commun « l'incidence des interactions entre matrice alimentaire et molécules d'arôme sur la flaveur et la texture ».

Intitulé complexe. Mais des études l'ont montré : la perception de l'arôme varie de façon considérable en fonction du milieu. De plus en plus, les aliments industriels sont des aliments formulés. Et l'on constate une corrélation souvent négative entre l'amélioration de la texture et la qualité aromatique.

Optimiser les arômes

Pour maintenir une qualité aromatique acceptable, il faut souvent réincorporer des arômes, et ceci de façon empirique. Pour optimiser l'aromatisation, il faut connaître les

interactions entre molécules d'arômes rajoutés et, par exemple, les agents texturants (protéines, glucides, etc).

Peu d'équipes sont actuellement actives dans le domaine des interactions. Il s'agit surtout de chercheurs isolés, dans divers pays d'Europe.

A l'initiative du laboratoire de recherches sur les arômes de l'INRA et de l'ENSBANA, un projet européen finance les échanges entre chercheurs.

Après une première réunion en Angleterre, la seconde de ce programme de quatre ans se tient à Dijon.

Chercheur à l'INRA au laboratoire sur les arômes, M^{me} Elisabeth Guichard préside la rencontre, en collaboration avec MM. Patrick Etiévant (INRA) et André Voilley (ENSBANA).

Le choix des molécules d'arôme présentant le plus grand intérêt doit se faire lors de la rencontre de Dijon.



De fructueux échanges entre des chercheurs venus de 14 pays

(photo Philippe Maupetit)

Edition du 21/11/1995

Avec Andrée Voilley, Ensana 1970.

LE BIEN PUBLIC

Edition du 10/07/2002

INNOVATION ALIMENTAIRE

Trophée d'argent pour l'ENSBANA-Dijon

Ce week-end, à Avignon, se sont déroulés au Palais des papes d'Avignon, pour la 3^e année consécutive, les Trophéa, trophées de l'innovation alimentaire ouvert aux étudiants. Et cette année, l'ENSBANA de Dijon s'est distingué en obtenant le Trophée d'argent avec Festirégal, « une préparation salée à base de farines, céréales et fruits, fourrée au fromage, qui se consomme chaude accompagnée d'une salade ou de légumes ».

Créé avec l'appui de l'ACTIA et d'Agroparc, Trophéa est né en 2000 de l'idée originale de l'ISEMA (CCI d'Avignon et de Vaucluse) et de l'IUP Produits de consommation alimentaire (Université d'Aix Marseille

III), qui ont créé en 1995 un concours régional. Sur le même principe, d'autres concours régionaux ont essaimé partout en France. Trophéa constitue la finale nationale des épreuves régionales.

Pour cette nouvelle édition, ce concours national a mobilisé 17 établissements d'enseignement supérieur, instituts d'université et centres techniques, plus de 150 étudiants et plusieurs centaines d'industriels autour d'un même objectif : sélectionner les produits novateurs de l'alimentation de demain. Le jury national était présidé, cette année, par Francis Cordelette du conseil de surveillance d'Auchan, et composé d'indus-

triels, de distributeurs, de restaurateurs (notamment Bernard Loiseau, le célèbre chef de La Côte-d'Or) et d'experts a évalué les dossiers techniques des candidats, les présentations sur stand et la qualité gustative des produits.

Un accompagnement commercial

Outre les prix, les lauréats bénéficient d'un accompagnement commercial par une enseigne de la Fédération du Commerce et de la Distribution, de l'appui de l'ANVAR en vue de la commercialisation des produits sélectionnés et de la promotion de leurs produits dans le cadre du SIAL.

BP 10.07.02

INTERAGROS 97

12.1.97.

Le sport en fête

Traditionnellement, comme depuis 26 ans durant le week-end de l'Ascension, les grandes écoles agronomiques se retrouvent pour se défier sportivement mais aussi pour faire la fête.



Une multitude d'activités était proposée aux quelque 1 200 étudiants venus de France et de Navarre.

Les sports collectifs étaient les épreuves les plus attendues par tous les participants, histoire de voir quelle école était la plus forte ; le tout dans le meilleur esprit sportif.

Après les éliminatoires du jeudi et les phases finales du vendredi, la journée du samedi était consacrée aux finales. Un grand moment en perspective.

Dans la matinée, football et rugby étaient à l'honneur sur le campus universitaire dans une ambiance très bruyante. La même ambiance de feu, nous la retrouvions l'après-midi dans la salle J- M Boivin, pleine à craquer.

La finale de Handball entre Cachan et Massy donnait lieu à une belle empoignade. Dans les tribunes, les supporters de deux écoles rivali-

saient en vocalises, olas et autres encouragements. Il faut dire qu'à côté des trophées sportifs, un trophée des meilleurs supporters était décerné.

Pendant que les meilleurs se disputaient les trophées, d'autres en profitaient pour jouer quelques parties amicales ou pour visiter la capitale des Ducs de Bourgogne. Histoire de patienter avant l'ultime soirée sous chapiteau au CREPS de Mirande.

Là, toutes les récompenses seront attribuées mais surtout ce sera l'occasion de faire une dernière fête, tous ensemble, jusqu'au petit matin.

Puis, l'heure sera venue pour tout ce petit monde de regagner son école respective et d'attendre patiemment jusqu'à l'année prochaine.

Cette fois-ci, cela se déroulera du côté de Massy, en région parisienne.

J-Y.R

Avec Bernard Colas, Ensbana 1972.

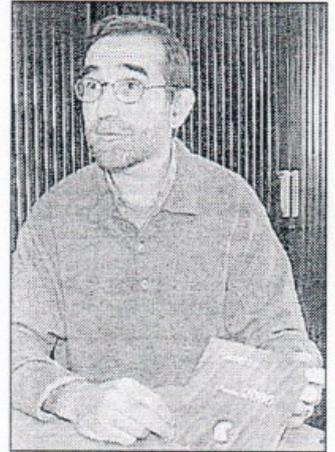
ENSBANA : En route vers le futur

La trente-troisième promotion de l'ENSBANA s'apprête à vivre un moment fort à l'occasion de la traditionnelle remise des diplômes qui aura lieu samedi, à partir de 10 heures, dans l'amphithéâtre Gutenberg. Comme chaque année, cette cérémonie s'accompagne d'un cortège de manifestations mises en scène par les élèves ingénieurs spécialisés dans la biologie appliquée à la nutrition et à l'alimentation.

Aujourd'hui et demain, le colloque intitulé « A la recherche du goût : terroir et industrie » rassemble un plateau de spécialistes pour aborder une question scientifique, historique autant que sociologique (voir aussi page campus du 13 janvier).

Samedi, à partir de 19 heures, les organisateurs du onzième gala vous attendent à l'espace Grévin pour vous conduire « en route vers le futur ». Mais avant de faire la fête, les représentants de l'école procéderont à la signature de conventions avec trois entreprises : Amora-Maille, pour le secteur de l'industrie alimentaire, le groupe international Scolarest, pour celui de la restauration hors foyer (RHF) et Auchan, pour la grande distribution. Un partenariat qui s'insère dans une politique de développement visant à « encore mieux affirmer et afficher son positionnement dans le monde économique ».

Organisations de conférences, de séminaires, projets et études



Bernard Colas, délégué aux relations industrielles et aux stages à l'ENSBANA, se félicite de partenariats qui augurent bien d'une année 2000 placée sous le signe de la nouveauté (photo BP-LD)

de cas, accueil des stagiaires, il s'agit de « mieux professionnaliser les formations ». Du côté des entreprises, l'enjeu est aussi de taille, comme le souligne, Bernard Colas, délégué aux relations industrielles et aux stages à l'ENSBANA : « Ces partenaires ont besoin de formation et de personnes qui connaissent les produits » ...

Pour anticiper, transférer les compétences et mener à bien une collaboration « à intérêts partagés » ...

L. V.

BP 27. 1. 2000

Pr. 6. 7. 00

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR EN BOURGOGNE

Agriculture-Alimentation-Société : Un Grand Campus en projet

Réunir sous la bannière d'un même grand pôle régional les formations supérieures liées à l'agriculture et à l'alimentation : voilà le nouveau pari que se donne la région.

AUJOURD'HUI, le développement de l'enseignement supérieur est mondial et nous sommes condamnés à la croissance. Selon Dominique Pauthex,

directeur de l'ENESAD (établissement national d'enseignement supérieur agronomique de Dijon), pour exister sur ce marché si particulier de la formation supérieure, il faut attirer des élèves non seulement de toute la France, mais aussi de l'Europe entière, attirer également des enseignants chercheurs, sans oublier les capitaux nécessaires à la recherche.

Autrement dit, il faut une masse critique et une spécialisation qui permette de bénéficier d'une image visible au-delà de nos frontières.

Voilà tout l'enjeu de la réorganisation de l'enseignement supérieur agricole, tel qu'il est souhaité par le ministre de l'Agriculture Hervé Gaymard. Objectif : regrouper les formations existantes en six grands pôles régionaux (au lieu des 19 actuels), sous quelques grandes bannières qui donneront à comprendre à des étudiants français, tchèques, Italiens... voire japonais ou chinois, que c'est là qu'il faut faire leurs études.

Instituts fédératifs de recherche

La Bourgogne pourrait accueillir l'un de ces pôles. Baptisé « Agriculture-Alimentation-Société » (AAS), il aurait vocation à regrouper l'ENSBANA (école nationale supérieure de biologie appliquée à la nutrition et à l'alimentation), l'ENESAD, des chercheurs de l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) et de l'université, le centre européen des sciences du goût et l'institut

universitaire de la vigne et du vin (IUVV). Pour mettre ce pôle en place et en faire une réalité vivante, les établissements d'enseignement supérieur concernés ont créé le Grand Campus.

Cette structure informelle s'est déjà réunie deux fois, dont la dernière le 28 juin en présence des représentants élus du conseil régional et de la Communauté de l'agglomération dijonnaise, qui ont témoigné de leur volonté politique de soutenir le projet.

« Nous avons déjà prouvé que nous pouvons travailler ensemble en créant il y a une dizaine d'années les IFR, instituts fédératifs de recherche, qui réunissent autour d'un même thème de recherche différentes institutions », constate Dominique Pauthex. « Le cadre scientifique

est en place, il faut maintenant transformer l'essai et faire la même chose en ce qui concerne les formations supérieures. C'est moins aisé car nos autorités de tutelles sont différentes. Mais il faut dépasser cet obstacle à travers des projets communs. »

Campus agro-alimentaire dijonnais

Circonstance favorable en Bourgogne : les structures qui veulent créer le pôle AAS sont déjà rassemblées géographiquement sur le même campus dijonnais.

« Un campus qui pourrait s'appeler pour sa partie spécialisée : CAADI, pour campus agro-alimentaire dijonnais », propose en souriant le directeur de l'ENESAD. Un groupe de travail a en tout

cas été mis en place et doit déboucher d'ici janvier 2005 sur un dossier ficelé.

Y seront associés les professionnels de la filière : association régionale des industries agro-alimentaires, chambres d'agriculture etc. Car un autre objectif de la réorganisation est d'encourager le transfert de technologie en direction des entreprises.

Une chose est sûre : en choisissant « la chaîne alimentaire de la fourche à la fourchette, en prenant en compte les aspects sociologiques », la Bourgogne ne ferait que renforcer l'une de ses grandes spécialités, à l'heure où d'autres initiatives du même type voient le jour, telles que le projet REGAL.

F.M.

ENSBANA : Entre terroir et paillettes

Colloque scientifique, remise des diplômes, soirée de gala : les 27, 28 et 29 janvier, les élèves-ingénieurs de l'École nationale supérieure de biologie appliquée à la nutrition et à l'alimentation (ENSBANA) se mettent sur leur 31...

A l'occasion de la remise des diplômes et, comme le veut la tradition, les élèves-ingénieurs de l'ENSBANA organisent un colloque intitulé cette année « A la recherche du goût : terroir et industrie ». Il aura lieu les jeudi 27 et vendredi 28 janvier dans les locaux de l'école (amphithéâtre Keilling). Objectif : « Déterminer s'il existe une différence entre un produit fabriqué artisanalement et un produit fabriqué à grande échelle ». Au cours de trois demi-journées, les conférences, animées par une vingtaine d'intervenants, (universitaires, médecins, sociologues...) aborderont les aspects psychologiques, sociaux, techniques et scientifiques du sujet. « La préférence du terroir : mythe ou réalité ? » « Un terroir industrialisable ? » « Existe-t-il une différence gustative entre les produits du terroir et les autres ? » : autant de questions - savoureuses - à l'ordre du jour...

Ce colloque vise également une familiarisation du public à ces différentes notions. A la faveur des crises (la conférence de l'an dernier avait d'ailleurs pour thème la sécurité alimentaire), le consommateur veut retrouver le goût de l'authenticité. Une aubaine que saisit la grande distribution en jouant la carte du « bien manger ». Mais, peut-on mettre le terroir en boîte ?

« En route vers le futur »

Le samedi 29 janvier, aura lieu la remise des diplômes de la 33^{ème} promotion (à partir de 10 heures dans l'amphithéâtre Gutenberg) suivie d'une signature de conventions de partenariat avec trois entreprises du domaine agro-alimentaire. Ce festival ne s'arrête pas là ! Le soir, les étudiants organisent leur XI^{ème} gala, prévu à partir de 19 heures jusqu'à 5 heures du matin, à l'espace Grévin. Cette

soirée prestigieuse, qui donne l'occasion de rassembler les promos précédentes, se veut également un « moment de rencontre privilégié avec le monde industriel et les personnalités régionales ». Thème choisi, an 2000 oblige : « En route vers le futur » ! Au programme : décorations illustrant les grandes préoccupations du nouveau millénaire, telles que la pollution représentée via des matériaux recyclés, exposition-vente des œuvres d'un concours qui permettra de voir comment les artistes appréhendent l'avenir...

Entre 800 et 900 personnes sont attendues. Le comité d'organisation recherche encore des partenaires financiers. Les spécialistes de la biologie, la nutrition et l'alimentation ont vraiment décidé de « mettre les petits plats dans les grands » ...

Lauranne VOIRON

Mode d'emploi

Pour tous renseignements. - ENSBANA. Esplanade Erasme. Campus Montmuzard.

Comité d'organisation du colloque. Tél. 03.80.39.66.96.

Comité d'organisation du gala. Tél. 03.80.39.66.62.

Site internet : http://www.u-bourgogne.fr/AIE/Gala_ou_colloque

Tarifs d'entrée pour le colloque. - Etudiants : 25 F la demi-journée, 55 F - buffet compris, 80 francs la journée (buffet compris), 100 francs pour l'ensemble du colloque (buffet compris). Universitaires et grand public : 100 F la demi-journée, 150 F buffet compris, 250 F la journée (buffet compris) et 300 F pour l'ensemble du colloque (buffet compris).

Tarifs d'entrée pour la soirée. - 150 F et 100 F pour les étudiants, chômeurs et appelés du contingent. Pré-vente à la FNAC.



Arnaud Brulair, Delphine Oursel et Aurélie Cormerais, élèves-ingénieurs à l'ENSBANA et membres du bureau organisateur du colloque (photo BP-LD)

Pop. 13.1.00

AGENDA : FORUM ENTREPRISES AGROSUP DIJON 2021



Pour la seconde année, le Forum Entreprises d'AgroSup Dijon sera organisé sous une forme entièrement virtuelle.

C'est l'occasion unique de vous mettre en relation avec nos étudiants qui seront, peut-être, vos collaborateurs de demain :

- Recruter vos futurs collaborateurs (Bac+4 à BAC+5)
- Proposez des stages ou des opportunités de carrière
- Anticipez vos besoins en alternance
- Développez votre marque employeur et votre notoriété auprès des étudiants
- Présentez les activités et expertises de votre société
- Tissez des liens avec votre école

Pour toute information sur cet événement, contactez :

Anne-Laurence de Crépy

Service des relations avec les partenaires

AgroSup Dijon

✉ anne-laurence.de-crepy@agrosupdijon.fr

📞 06 24 28 26 13

☎ 03 80 77 26 08



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 notre stand

ACTUALITÉS DES ASSOCIATIONS



Pour les diplômés et étudiants d'AgroSup Dijon, innovation et entrepreneuriat ne sont pas des mots, mais les instruments de la transition écologique. En voici des preuves.



Didier TOUBIA
(Ensbana 95)

Didier Toubia est CEO et cofondateur d'Alph Farms, start-up spécialisée dans la mise au point de process visant à produire de la viande « cultivée ».

Dans une visioconférence organisée par les Agros Rhône Alpes en avril dernier, il a présenté les progrès réalisés en la matière.

Selon lui, cette technique n'entre pas en concurrence avec l'élevage traditionnel pratiqué en France, et offre une alternative à l'élevage intensif, objet de questionnements sociétaux, notamment en ce qui concerne le bien-être animal et les émissions de gaz à effet de serre, que la technologie utilisée doit permettre de réduire.

Les recherches en cours visent à reproduire la texture et le goût de la viande bovine, mais la société ne s'interdit pas de s'orienter ensuite vers d'autres espèces.

Il s'agit encore d'expérimentation, mais au mois de février, Alph Farms a annoncé avoir produit une entrecôte aux caractéristiques gustatives identiques à celles d'un morceau issu d'un animal, et la société pense devenir rapidement compétitive face à la production traditionnelle.

Cette innovation fait toutefois l'objet de critiques, auxquelles Didier Toubia répond que le process n'utilise pas d'OGM, et qu'il ne s'agit pas de produits ultratransformés, contrairement aux préparations « Veggie », auxquelles ils n'entendent pas se substituer.

Quoi qu'il en soit, il nous semblait intéressant de parler de ce projet, qui montre que certains de nos anciens brillent au niveau international.



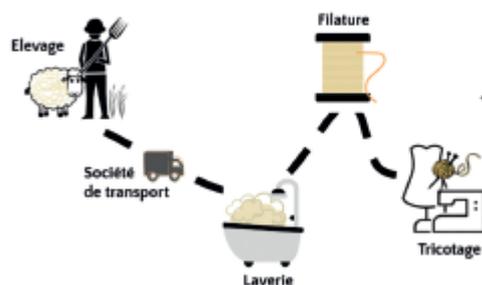
Entrep'
2021

Dans des conditions spéciales pour cause de Covid, presque un tiers des étudiants de 2ème année ont participé aux Entrep' de Bourgogne.

Ce dispositif, où des équipes pluridisciplinaires présentent leur projet devant un jury de professionnels vise à familiariser les étudiants à l'entrepreneuriat.

Sur 9 équipes primées, 7 étaient portées par des étudiants d'AgroSup Dijon, et l'une d'elles, parrainée par deux anciens, Gérard Million (Ensbana 1976) et Laura Hanupka (Ensbana 2012), a défendu les couleurs de la Bourgogne au niveau national, où elle est arrivée deuxième.

Son projet, intitulé « La Vie Laine », porté par Camille L'Haridon et Daria Renault, vise à créer une entreprise qui produira et commercialisera une marque écoresponsable de prêt-à-porter, avec de la laine issue à 100 % d'exploitations agricoles françaises.



Pierre DUBUISSON / D76



Edition du 05/04/2021

Africa Market Place : une plateforme d'échanges à vocation équitable

ÉCONOMIE 4/5

Un projet soutenu par la pépinière d'entreprises du Sydel Cœur d'Hérault.

Christine Segarra
agglo.montpellier@midilibre.com

La nouvelle est tombée le 15 mars dernier. Le projet de création d'une plateforme digitale de mise en relation commerciale entre des producteurs de matières premières de produits de cosmétique d'Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Sénégal, Guinée...), fait partie des cinq projets sélectionnés par la pépinière d'entreprises du Pays Cœur d'Hérault.

Cette plateforme, Africa Market Place, présentée par Mamour Seck, va ainsi bénéficier de l'accompagnement de l'équipe et des services de Novelid pour développer son activité sur le territoire.

Des produits bio et respectueux de l'environnement

Gérant depuis neuf ans de la société Oléo-sine qui vend en ligne des huiles de baobab, de fleurs d'hibiscus ou de moringa, naturelles, bio et issues du commerce équitable au Sénégal, Mamour Seck, ingénieur agronome de formation, veut aller encore plus loin avec ce nouveau projet. « Mon but est de



Mamour Seck espère lancer sa plateforme de mise en relation producteurs/distributeurs en septembre.

mettre en relation des coopérateurs et producteurs de matières premières de cosmétique d'Afrique avec des distributeurs ou revendeurs potentiels en France ou dans les pays limitrophes, au meilleur prix.

Le chef d'entreprise insiste : « Des produits bio issus du commerce équitable qui garantissent une juste rémunération du travail des producteurs, dans un cadre environnemental préservé. »

Afin de réajuster le jeu du com-

merce international, il souhaite adopter la démarche de la responsabilité sociale et environnementale (RSE), qui vise à une prise en compte des préoccupations sociales, environnementales et économiques dans les activités de l'entreprise. Mais pas seulement, il va créer une charte environnementaliste et participer aux actions de reforestation.

Pour l'instant, Mamour Seck, installé au Parc des Trois-Fontaines au Pouget, peaufine son projet : « J'espérais démarrer la plateforme en juillet à l'occasion du Sommet international Afrique-France qui se déroule cette année à Montpellier. Mais avec la crise sanitaire, je suis obligé de retarder, si tout va bien ce sera en septembre ! »

Des services pour les entreprises

ACCOMPAGNEMENT. Le rôle de la pépinière est d'aider à la création et au développement d'entreprises innovantes sur le territoire du Pays Cœur d'Hérault. Elle apporte aux créateurs et dirigeants d'entreprises un ensemble complet de services pour valider, concrétiser puis développer leur projet de création et faciliter leur insertion dans le tissu économique local. Le taux de pérennité des entreprises accompagnées par la pépinière du Pays Cœur d'Hérault s'élève à 89 % à trois ans. En 2020, 31 projets et entreprises ont été soutenus.



Africa marketplace, lauréat au Meet Africa 2 !

Le projet Africa marketplace a été retenu pour Meet Africa 2. Une opportunité permettant de proposer des matières premières cosmétiques et alimentaires en provenance d'Afrique autrement. Une synergie possible avec l'activité actuelle d'Oléo-Sine

[Meet Africa](#), donne aux entrepreneurs les moyens de contribuer au développement économique et à la création d'emplois dans leurs pays d'origine.



Oléo-Sine

Cosmétiques solidaires

Mamour SECK, Ensbana 2011, est également le gérant d'[Oléo-Sine](#) au Pouget dans le Languedoc-Roussillon.

Créée à l'initiative de l'association Solidarité France Sahel, la SARL Oléo-Sine commercialise les productions d'une huilerie installée par l'association à Sorokh, village de la région de Fatick au Sénégal. La création de cette huilerie répondait à un triple objectif :

- Mettre en valeur des graines peu ou pas utilisées par les populations locales.
- Créer de nouveaux revenus notamment pour les femmes chargées de la récolte, du lavage et du concassage des graines, ainsi que pour les hommes chargés du fonctionnement et de la gestion de l'huilerie.
- Dégager des revenus pour financer des équipements ou des services collectifs (reboisement, élevage de vaches laitières, stockage du mil).

Par la suite Oléo-Sine s'est diversifiée en proposant des produits de cosmétique et de bien-être comme les savons ou les compléments alimentaires, également en provenance du Sénégal. Oléo-Sine s'inscrit dans une démarche de commerce équitable : 3 % du chiffre d'affaires sont reversés à l'association qui les réinvestit dans les actions de développement économique de la vallée du Sine au Sénégal.

EXOTANIE, UNE MARQUE DE PRODUITS ELABORES PAR OLEO-SINE

Oléo-Sine dispose également d'un atelier de fabrication de boissons énergisantes au Pouget (Hérault).

Authenticité des recettes, sans additifs, faibles en sucre, riches en antioxydants, vitamines C et minéraux, tous nos jus sont conçus à partir de supers aliments tels que le baobab, l'hibiscus ou le gingembre, dont les bienfaits sont reconnus et créent l'originalité de nos produits. Les jus de la marque Exotanie conviennent aux sportifs ainsi qu'à celles et ceux qui souhaitent entamer une cure détox. Ils apportent également de l'originalité aux moments festifs, mais aussi une vitalité au quotidien pour entamer une journée dynamique.

Exotiques, biologiques et fabriqués en France sous le soleil d'Occitanie.



Toutes nos félicitations à l'équipe d'Oléo-Sine pour l'obtention de la médaille de bronze, au concours Hérault Gourmand avec sa boisson pétillante bio hibiscus menthe !

Oléo-Sine a participé au [concours Hérault Gourmand 2021](#) organisé par la chambre des métiers et de l'artisanat 34.

L'Hibiscus, riche en antioxydants et vitamines, vient du Sénégal. Bio, éthique et solidaire, il est produit grâce aux femmes du Sine qui cultivent ces fleurs.

Oléo-Sine formule et prépare ses boissons au Domaine des 3 Fontaines (Le Pouget, 34).



► Enseignement supérieur

Apprentis ingénieur agronome, ce sera bientôt possible

À la rentrée de septembre 2022, Agrosup Dijon devrait proposer une formation pour devenir ingénieur agronome, mais par le biais de l'apprentissage. Le projet attend la validation de la Commission des titres d'ingénieur.

Preuve supplémentaire du regard différent qui est posé, dans notre pays, sur l'apprentissage : ce type de cursus est de plus en plus proposé dans l'enseignement supérieur. Dernier exemple en date : Agrosup Dijon prépare actuellement une formation d'ingénieur agronome sur ce modèle. Le projet est pour l'heure en attente de sa validation par la Commission des titres d'ingénieur. « Nous allons être audités, fin juin-début juillet, précise Nicole Cheignard, chargée de mission sur le projet de cette formation et ex-enseignante au sein d'Agrosup où elle était également directrice adjointe du département des sciences humaines et sociales. Nous espérons l'accréditation pour septembre prochain et l'accueil de nos premiers étudiants dans cette an plus tard, en septembre 2022. »

Attente des étudiants et des entreprises

En l'espèce, Agrosup Dijon n'en est pas à son coup d'essai, l'école proposant déjà depuis 2018 une formation supérieure en apprentissage spécialisée dans l'agroalimentaire. Cette première expérience, concluante, constitue aussi une base solide qui aura été très utile dans la genèse de cette formation d'ingénieur agronome d'un nouveau type.

Pour septembre 2022, Agrosup table sur un groupe d'une vingtaine d'étudiants apprentis pour cette première promotion. Ils partiront pour un cursus d'une durée de trois ans. « Jusqu'en 2014, explique Sabine Petit, directrice adjointe de l'enseignement et de la vie étudiante, en charge des

questions liées à l'alternance, nous ne faisons pas d'alternance dans les cursus d'ingénieurs. À cette époque, nous avons souhaité rénover ces cursus, en agronomie et en agroalimentaire, en intégrant l'alternance sur la dernière année, par le biais de contrats de professionnalisation. C'était déjà une évolution, mais qui ne portait que sur la dernière année de cursus. Nous avons souhaité aller plus loin, notamment parce qu'il y avait une demande de jeunes et des entreprises pour développer l'alternance. Néanmoins, cette culture de l'alternance, nous avons dû l'acquiescer au sein d'Agrosup. L'alternance mise en place sur la dernière année des cursus d'ingénieur nous a servis de période transitoire durant laquelle nous avons appris, ce qui nous permet aujourd'hui de par apprentissage ». L'arrivée, fin 2015, à la direction de l'école, de François Roche-Bruyn, a contribué à renforcer ce mouvement de fond, le nouveau directeur ayant, dans ses projets d'établissement, celui de développer l'apprentissage.

Montée en puissance de l'alternance

Cet « alignement » positif des planètes s'est conjugué avec la tendance plus générale de la montée en puissance de l'apprentissage dans les études supérieures et les formations longues. De plus, les entreprises expriment des besoins croissants dans le domaine : « Cela est confirmé, précise Nicole Cheignard, par le fait que, dans les échanges que nous avons avec elles, elles expliquent leurs difficultés à recruter et qu'à leurs yeux, l'apprentissage est un bon



Avec cette formation d'ingénieur agronome en apprentissage, Agrosup Dijon renforce son offre dans ce domaine en plein développement sur les formations de longue durée, après un premier cursus sur l'agroalimentaire lancée en 2018.

moyen de faire entrer des jeunes et qu'ils acquièrent la culture des entreprises. Ainsi, leur intégration est facilitée et ils développent une certaine fidélité... C'est aussi une façon d'acquiescer de nouvelles compétences, d'aller vers de nouveaux métiers ». L'une des particularités de cette formation d'ingénieur agronome par apprentissage tient à son recrutement : il s'agira uniquement d'étudiants à bac +2 (DUT ou BTS agricoles). Un public différent de celui qu'on trouve

dans les formations d'ingénieur agronome « classiques », avec un bagage plus technique et, dans certains cas, déjà des expériences en apprentissage. « Les étudiants vont passer plus de 60 % de leur temps en entreprise, poursuit Nicole Cheignard, nous devons donc adapter le volume du contenu de nos formations, par rapport à un cursus classique, et l'articuler au mieux avec ce qu'ils pourront faire en entreprise. C'est d'autant plus délicat à organiser que la fonction

d'ingénieur agronome conduira nos étudiants à travailler sur des domaines et des métiers très divers, et dans des structures très diverses également. Il faudra trouver un langage commun pour tous les apprentis ». Là encore, l'expérience acquise sur le cursus agroalimentaire sera précieuse : le 31 août, les 19 premiers étudiants qui l'ont suivi depuis l'ouverture en 2018 seront diplômés.

BERTY ROBERT

Un partenariat fort avec l'Ifria

En mettant en place des formations par apprentissage, Agrosup Dijon doit fonctionner en partenariat avec un Centre de formation spécifique (CFA). Pour son cursus en agroalimentaire, qui fonctionne depuis 2018, l'école travaille avec l'Institut de formation régional des Industries agroalimentaires (Ifria), basé à Dijon. « Nous assurons la formation d'ingénieur, explique Sabine Petit, et les apprentis sont inscrits à l'Ifria. L'intérêt c'est que cet Institut est rattaché à la branche professionnelle de l'Industrie agroalimentaire ». Une logique qui va se poursuivre avec le nouveau cursus en agronomie, pour laquelle l'Ifria va rester le partenaire d'Agrosup en tant que CFA « hors les murs ». De ce fait, l'Ifria va pouvoir élargir son périmètre au-delà du secteur de l'agroalimentaire en se rapprochant, par exemple, des coopératives agricoles. Une relation gagnant-gagnant.

PREFATECH

ANCIEN ETABLISSEMENT SOUTRENON

**ELEMENTS
PREFABRIQUES
EN BETON**

**POSSIBILITE
LIVRAISON ET POSE**




Situés au carrefour des régions Auvergne, Bourgogne et Rhône-Alpes, les Établissements Soutrenon sont spécialisés dans la préfabrication d'éléments en béton armé pour les applications agricoles.

Nous livrons et installons des fosses à lisier, des panneaux de stabulation et des murs de silo pour ne citer que quelques applications.



ZA Les Bézuzes - F. • 42720 POUILLY-SOUS-CHARLIEU
 Tél. 04 77 69 30 29 - Fax 04 77 69 30 25
 chevalier-n@soutrenon.fr

09/04/2021

Guillaume DUFAY - Ensbana 2012



la petite MADELEINE - Des savons parfumés « Made in Troyes » qui réveillent les souvenirs

Par BEAUTÉ & BIEN ETRE, le 09 Avril 2021

Partager [Facebook] [Twitter] [Email] [WhatsApp] [LinkedIn]

Lancée en mars 2021 par Guillaume Dufay, la petite MADELEINE propose une gamme de savons naturels parfumés qui associe le savoir-faire artisanal des savons à froid à celui des parfumeurs d'exception. Ces savons uniques sont réalisés avec des produits biologiques à la main dans un atelier à Troyes, et une grande partie des partenaires de la jeune pousse sont implantés sur le sol de la Champagne.

PRESSE ECONOMIQUE REGIONALE

12/04/2021



Guillaume Dufay vient de lancer la première gamme de ses savons parfumés de La petite Madeleine.

Un parfum de succès pour La petite Madeleine

Laurent Locurcio Le 12/04 à 09:00

[Facebook] [Twitter] [LinkedIn]



Guillaume Dufay vient de lancer la première gamme de ses savons parfumés de La petite Madeleine.

[Printer] [A-] [A+]

La marque de savons parfumés lancée par un entrepreneur troyen, Guillaume Dufay, prend racine dans le patrimoine local.

UN PARFUM DE SUCCÈS POUR LA PETITE MADELEINE

La marque de savons parfumés lancée par un entrepreneur troyen, Guillaume Dufay, prend racine dans le patrimoine local.

Laurent Locurcio | Publié le : 29 avril 2021 à 18:30



La petite Madeleine, la marque de savons parfumés lancée par Guillaume Dufay, contient déjà tous les ingrédients qui ont fait le succès des grands parfumeurs français.

29/04/2021

2021

08
GIU

Master internazionale in ingegneria agraria, tutto pronto

Chi sogna di progettare i mezzi agricoli di domani può seguire il corso di studi in inglese curato dall'Università di Bologna insieme ad altri due atenei e sponsorizzato da FederUnacoma

"Nel terzo trimestre, le lezioni si terranno all'Université de Bourgogne, del Vesoul Agrocampus e dell'Agrosup Dijon, dove invece si tratteranno i temi dell'agrorobotica, delle attrezzature connesse alle trattrici e dell'agricoltura di precisione."



Studenti del master International agricultural engineering in campo
Fonte foto: Università di Bologna - Facoltà di Agraria

REUSSIR
Nourrir votre performance

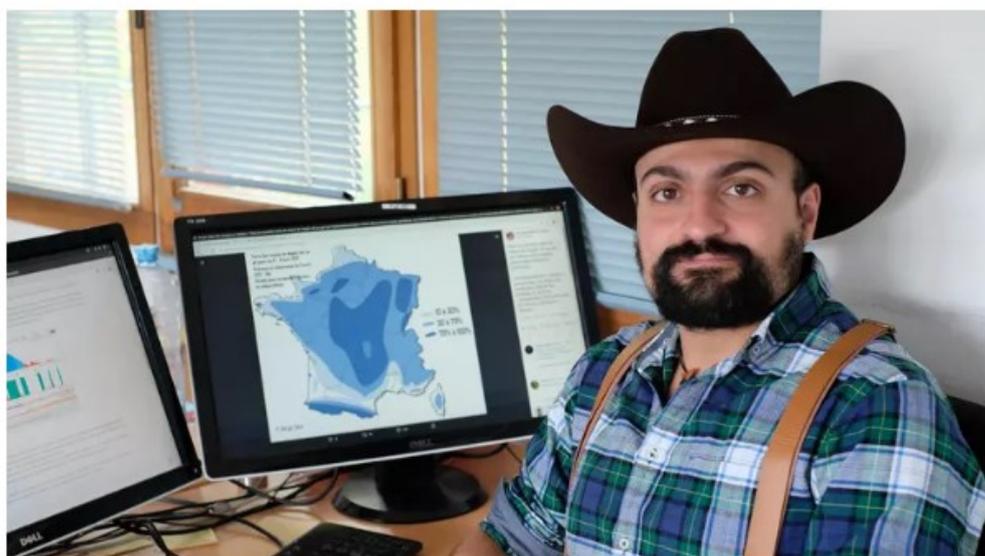
Serge ZAKA - Enesad 2012

06/08/2021

[Météo] Pluies en France : d'un extrême à l'autre, quels effets sur l'agriculture ?

Des précipitations extrêmes en France : le troisième trimestre 2021 a été particulièrement pluvieux. Dans une nouvelle chronique météo, Serge Zaka, docteur en agroclimatologie chez ITK, décrypte, les conséquences pour l'agriculture et le phénomène de la goutte froide

Publié le 6 août 2021 - Par Serge Zaka



Serge Zaka, agroclimatologue chez ITK.

© ITK



L'impact de
l'agriculture sur les sols

Retrouvez Serge dans le re-
play **e=m6** du 1er mars 2021

<https://fb.watch/7Cj7l7fICp/>

[Concessionnaires](#) [Entreprises](#)

Réseau – Les établissements Hervé changent de mains

N'ayant pas de succession familiale, Philippe Hervé, concessionnaire Massey Ferguson depuis plus de 40 ans dans les Côtes d'Armor et l'Ille-et-Vilaine vient de céder son entreprise.



Mathieu Bonaventure ✉ • 23 juin 2021

0



Philippe Hervé cède son entreprise à Jérôme Mazière (à gauche), accompagné de Ludovic Le Normand (à droite).

Et c'est à Jérôme Mazière, entré dans l'entreprise en 2014 en tant que directeur commercial, après des études à AgroSup Dijon puis 10 années passées au sein du constructeur Massey Ferguson, qu'il confie les clés de son entreprise. Après 7 ans d'expérience au sein de l'entreprise Hervé, Jérôme Mazière, accompagné dans cette reprise par Ludovic Le Normand – dirigeant du Groupe Le Normand également concessionnaire de la marque Massey Ferguson dans le Morbihan et le Finistère – va s'assurer de poursuivre le développement de l'entreprise, tout en continuant d'assurer le service auprès de ses clients et de valoriser le savoir-faire de ses salariés. *"Cette opportunité de carrière m'est apparue évidente pour assurer la continuité dans la satisfaction de nos clients mais surtout pour l'épanouissement des salariés. Nous partageons avec Ludovic Le Normand les mêmes valeurs humaines, les discussions sont naturelles et évidentes. Il nous appartient désormais de pérenniser et de développer l'entreprise de Philippe Hervé notre prédécesseur".*

Ludovic Le Normand représente la troisième génération de la famille à la tête de l'entreprise Le Normand spécialisée dans la construction de remorques agricoles depuis 60 ans. En 2021, les Ets Le Normand investissent dans la construction d'un nouveau site de production à Elven dans le Morbihan. Fort d'une nouvelle gamme et d'un outil de production adapté, l'entreprise souhaite accompagner le développement de l'agriculture en Bretagne.



Médailles d'or et de bronze dans la catégorie Modern ciders.

Les cidres 100% pommes Granny Smith et 100% pommes Gala ont été récompensés par le World Cider Award.

Jérôme GIMENEZ - Ensbana 2000

Septembre 2021

What are the World Cider Awards?
The World Cider Awards are the global awards selecting the very best internationally recognised cider styles. This annual tasting selects, awards and promotes the 'World's Best Ciders' to consumers and the trade throughout the world. Cider must be generally available and for sale in bottles or cans.

Who should enter the World Cider Awards?
Producers, agents, importers, wholesalers and retailers for any cider or cidery anywhere in the world.

Source : [World Cider Awards](#)



Crédit phot : Val de France

Les Echos

23/09/2021

Didier TOUBIA - Ensbana 1995
Cofondateur



ALEPH FARMS

Leonardo DiCaprio, nouveau parrain de la viande in vitro

Coup sur coup, la star hollywoodienne a annoncé avoir investi dans deux des start-up les plus avancées du secteur : Aleph Farms et Mosa Meat. Après des années de recherche, la viande obtenue par culture cellulaire, qui se présente comme une alternative « propre », approche de la commercialisation.

[Lire plus tard](#) [Conseil & Distribution](#) [Partager](#) [Commenter](#)



Léon DiCaprio, l'acteur collectionne aussi les participations dans des start-up aux activités aussi novatrices que variées. (AFP)

Par Basile Dekonink
Publié le 25 sept. 2021 à 09:48 | Mis à jour le 25 sept. 2021 à 12:30

INFO AGROSUP DIJON



**DEMANDE DE RENOUVELLEMENT
ET D'EXTENSION D'ACCREDITATION
et
RAPPORT D'AUTOEVALUATION**

Campagne d'évaluation
Vague C

La demande de renouvellement d'accréditation à délivrer le diplôme d'ingénieur à partir de la rentrée 2022 avec l'extension à la voie de l'apprentissage du diplôme d'ingénieur spécialité agronomie a été déposée auprès de la Cti.

Ce rapport d'autoévaluation analyse pour chaque activité, le positionnement de notre établissement dans l'espace de l'enseignement supérieur et de la recherche, sa stratégie, son organisation interne, sa gouvernance et son pilotage. Il est accompagné d'une note [d'orientations stratégiques](#) qui s'appuie sur notre [projet stratégique](#).



Une appli pour pulvériser au top !

Avec la pression économique et environnementale pour réduire les intrants, le réglage du pulvérisateur apparaît comme un levier d'amélioration majeur. La bonne dose, au bon endroit et au bon moment, est un principe conditionné à la bonne utilisation de l'appareil. Les chercheurs d'AgroSup Dijon et Terres Inovia ont développé PréciloC, une application gratuite sur Android qui calcule les volumes d'eau et de produit, la vitesse de traitement ou le débit des buses, afin d'épauler l'agriculteur dans ses réglages.



**Nathalie CAYOT (Ensbana 1989)
nommée directrice générale ad-
jointe et responsable du pôle
formation à AgroSup Dijon**

Nathalie est la nouvelle directrice générale adjointe et responsable du pôle formation d'AgroSup Dijon depuis le lundi 3 mai 2021. Elle succède à Claude Compagnone sur cette fonction.

Nathalie Cayot, 53 ans, est professeur en sciences des aliments au Département des Sciences des Aliments et de la Nutrition de l'école (DSAN) et dans l'Unité Mixte de Recherche Procédés Alimentaires et Microbiologiques (UMR PAM) dans l'équipe "Physico-Chimie de l'Aliment et du Vin".

LA FRANCE CHOISIT DIJON POUR ACCUEILLIR L'ONU DU VIN



"Nous sommes aujourd'hui, collectivement, extrêmement fiers et heureux de la décision du gouvernement français de choisir officiellement Dijon comme unique candidat de notre pays à l'accueil du futur siège de l'OIV, l'Organisation Internationale de la vigne et du vin, véritable ONU du vin, regroupant 48 pays qui représentent 85% de la

production viticole mondiale (...)"

Le communiqué de presse de la ville de Dijon a été co-signé par François Roche-Bruyn Directeur général d'AgroSup Dijon, suite à l'annonce du gouvernement ce lundi 12 juillet. La décision finale sera définitivement actée en octobre par les Etats-Membres de l'OIV.



Draw my life

Les étudiants du cycle préparatoire intégré vous proposent une série de "draw my life" sur les débouchés après le diplôme d'ingénieur AgroSup Dijon. Une manière ludique de découvrir les métiers de nos anciens étudiants.



AgroSup Dijon
1,54 k abonnés



Conseillère viticole, le parcours d'Iris



Ingénieure qualité, le parcours d'Aurélië



Conseillère prairie-fourrage, le parcours de Margaux



Responsable en unité de conditionnement, le parcours d'Olivier



Conseillère environnement, le parcours de Lisa



Ingénieure R&D, le parcours de Marie

<https://youtu.be/2pCUvWwU904>
https://youtu.be/D-VO_uj0jto
https://youtu.be/m2pr_KZ1Qrw

<https://youtu.be/oS1BVwIOLhE>
<https://youtu.be/vRQY1Ea6jNk>
<https://youtu.be/EXF80MwlvrA>



La transition alimentaire en Bourgogne-Franche-Comté

Innovier et former pour des systèmes agri-alimentaires durables au service du développement et de l'environnement, de la santé et du goût sont des objectifs de l'axe 1 du projet stratégique de notre établissement. Dans le cadre du cycle de séminaires "La pluridisciplinarité scientifique à l'épreuve de la transition alimentaire" nous vous proposons de (re)voir cette journée de conférences.

La transition alimentaire en Bourgogne-Franche-Comté



- webinaire -
«Les recherches en cours en Bourgogne Franche-Comté autour de la transition alimentaire»



Ouverture du webinaire



Fruit de la collaboration de chercheurs et d'enseignants-chercheurs venant de 3 UMR (PAM, CESAER, CSGA), cette journée a pour but d'initier un dialogue scientifique autour de la transition alimentaire.

Ouverture du webinaire par Hai Vu Pham (UMR CESAER) et Hélène Simonin (UMR PAM)

Présentateur : Christophe Tarragon (directeur de la communication à AgroSup Dijon)

Les filières de qualité et les flux



Cette quatrième thématique est illustrée par 2 interventions :

- La performance économique, environnementale et sociale des filières de qualité (AB, AOP, IGP) - Valentin Bellassen et al. (UMR CESAER)
- Les bassins d'approvisionnement de la ville - du concept à la mesure. Quelle application pour les villes françaises ? - Hai-Vu Pham (UMR CESAER)

Les initiatives émergentes



Cette cinquième et dernière thématique est illustrée par 4 interventions :

- Entrepreneurs de la transition agri-alimentaire : qu'apprend-on des initiatives émergentes ? - Nathalie Joly (UMR CESAER)
- La démocratie alimentaire comme enjeu de capacitation territoriale - Dany Lapostolle (Théma), Matthieu Dubois de Labarre (UMR CESAER) et Gaëtan Mangin (LIR35)
- Panorama du projet "Dijon Alimentation Durable 2030" - Philippe Lemaudeau (UMR Agroécologie) et al.
- Vers une restauration hors-foyer plus durable : l'exemple d'une action en développement dans le projet "Dijon Alimentation Durable 2030" - Sophie Nicklaus (UMR CSGA) et J-M Grenier (Restauration Scolaire Ville de Dijon)

Les dynamiques de la transition alimentaire : histoire, perceptions et pratiques



Cette première thématique est illustrée par 3 interventions :

- Penser les dimensions sociales, sanitaires et écologiques de l'agro-alimentaire : pour une première histoire des nouveaux systèmes durables - David Michon (laboratoire CIMEOS de l'Université de Bourgogne)
- Le bien et le bon à manger : de la santé à l'éthique - Clémentine Hugot-Genial (laboratoire CIMEOS de l'Université de Bourgogne)
- Innovation sociale, circuits courts et relocalisation : l'exemple d'un marché de producteurs dans la Drôme - Matthieu Dubois de Labarre et al. (UMR CESAER)

Les dynamiques de la transition alimentaire : du côté de la production



Cette deuxième thématique est illustrée par 2 interventions :

- Les bénéfices agronomique et environnementaux des légumineuses - Maë Guinet (UMR Agroécologie)
- Vers une production agricole plus durable : exemple d'une démarche participative avec un groupe d'agriculteurs de l'Aube - Wilfried Queyrel (UMR Agroécologie)

Freins et leviers : l'exemple des protéines végétales



Cette troisième thématique est illustrée par 1 intervention :

- Les consommateurs français et les professionnels de l'agroalimentaire ont-ils les mêmes représentations sociales des légumineuses ? - Juliana Malendrez-Ruiz et al. (UMR CSGA)

<https://agrosupdijon.fr/recherche/la-transition-alimentaire-en-bourgogne-franche-comte>

DÉCOUVREZ LE FARMBOT

Un robot potager à Agrosup

Depuis peu, Agrosup Dijon accueille un nouvel arrivant robotique : le FarmBot (Figure 1) qui est géré par l'OpenLab-TechNum (openlab-technum@agrosupdijon.fr).

Le FarmBot, qu'est-ce que c'est ?

"FarmBot" est une plateforme open source automatisée de culture développée par une équipe enthousiaste (<https://farm.bot/>). Il se présente sous la forme d'un robot portique 3 axes et est capable nativement de s'occuper de diverses tâches courantes telles que l'arrosage, le désherbage ou encore la plantation de graines. Le robot propose également des fonctions avancées dès sa sortie du carton ; parmi celles-ci, la possibilité de prendre des images des cultures en cours ou encore de tester le terrain via une sonde électronique dédiée. Il fonctionne dans l'univers des objets connectés ("IOT", pour Internet Of Things) et propose un pilotage convivial via une application web permettant de gérer les cultures en cours depuis son PC, sa tablette ou son téléphone.

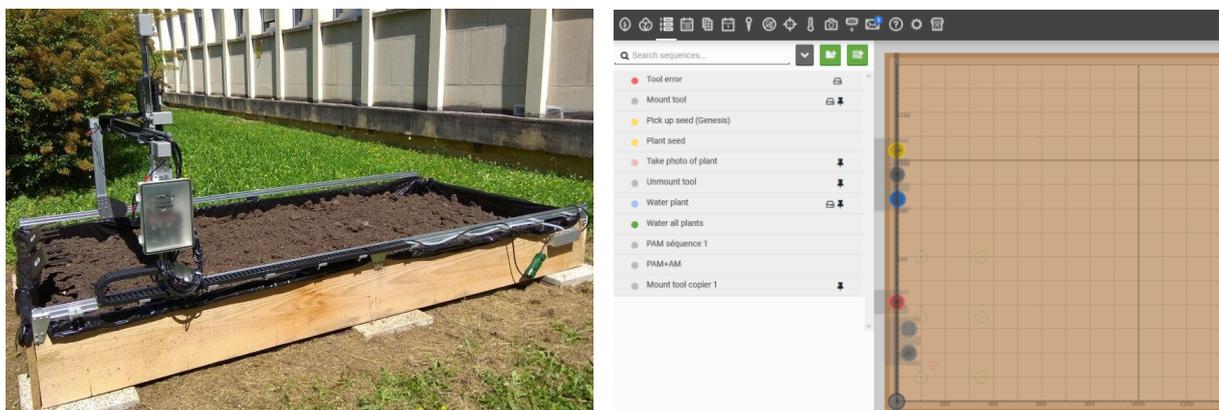


Figure 1: le FarmBot d'AgroSup installé le long des Longelles et son interface de pilotage

Le FarmBot, pour qui ?

Le FarmBot est destiné à être utilisé plus particulièrement par les étudiants d'AgroSup de 1^{ère} et 2^{ème} année afin de se familiariser avec les techniques mises en œuvre pour l'automatisation de la culture. Les étudiants disposent des outils et des ressources de l'OpenLab-TechNum pour se lancer dans le développement de nouvelles fonctionnalités ou l'amélioration des fonctionnalités existantes. Ils peuvent ainsi développer de nouvelles compétences d'ingénieur concepteur en testant leurs programmes sur un banc "arduino", mais également en modélisant de nouvelles pièces en CAO grâce au logiciel "SolidWorks" puis en utilisant les imprimantes 3D et fraiseuses CNC pour les fabriquer et les qualifier.

Le FarmBot d'AgroSup est appelé à évoluer et à s'améliorer d'année en année, au cours d'un projet pluriannuel qui sera transmis de promotion en promotion.

Le FarmBot "Open Source"

La plateforme FarmBot est entièrement ouverte (Open Source) et offre la possibilité de développer de nouvelles fonctionnalités, qu'elles soient mécaniques, comme l'ajout d'un système d'enrichissement du sol via la pulvérisation d'engrais, ou bien informatique, comme l'ajout de modules s'appuyant sur l'intelligence artificielle pour une meilleure exploitation de la culture.

INTERAGROS TOULOUSE 2021



InterAgros Toulouse 2021 en distanciel

Fin de l'aventure pour notre promo de e-ingénieurs. Les étudiants de première année, soutenus par leurs aînés, ont fourni beaucoup d'énergie pour atteindre l'objectif fixé par leurs anciens : le prix suppo.

Menés par un bureau d'élèves, ils ont depuis décembre envoyé une multitude de mèmes (pour les plus anciens qui liront cet article : image rigolote accompagnée d'un texte dans le but de faire rigoler le lecteur). Après avoir généré 700 réactions, nos élèves se sont lancés dans les défis suppos ainsi que dans les défis sportifs. Le e-sport était bien entendu au rendez-vous, ... encore et toujours sur leurs écrans ces jeunes !

Le résultat ? Deuxième place pour le rap d'intimidation, première place pour la photo d'intimidation, et top 3 pour la vidéo d'intimidation. Pour tous les défis sportifs, des génies sont parmi nous, je vous salue : Minecraft, Mario kart, Valorant, LOL, échecs etc.

Une première place remportée pour le prix suppo ainsi que pour le prix sportif. Que pouvons-nous espérer de plus ?

Dans l'attente de la réception des coupes, nous préparons les packs suppo. En espérant vous voir les plus motivés possible l'année prochaine.

- 1ère place pour la photo d'intimidation
- 1ère place prix suppo
- 1ère place prix sportif
- 2e place pour le rap d'intimidation
- 3e place pour la vidéo d'intimidation



ECOTROPHÉLIA : TROIS ÉTUDIANTES EN FINALE !



Ecotrophéla 2021 !

Comme chaque année nos étudiants participent au concours ECOTROPHÉLIA, véritable laboratoire d'innovation arrimé à un réseau d'établissements universitaires, autour de programmes nationaux pilotés dans le cadre du Plan d'Investissement d'Avenir. Cette année nos étudiantes présentent "Les Pépites Oubliées".

Vidéo de présentation sur [la page LinkedIn d'AgroSup Dijon](#)

Le concept ?

Vous rentrez du travail pour la pause déjeuner, "1 h, montre en main" ! La flemme de cuisiner, rien dans le frigo, "Les Pépites Oubliées" sont LA solution ! Tout droit sorties du congélateur, 12 minutes au four à 220 °C et le repas est prêt. Accompagnées d'une salade verte, elles constituent un repas complet et gourmand.

Les Pépites Oubliées ce sont des petits panés croustillants et dorés, au bœuf et aux légumes. Elles marient à la perfection l'intensité gustative des rognons

et de la langue avec la douceur des carottes et de la tomate. Les abats de bœuf, véritables bombes nutritionnelles, permettent aux Pépites d'arborer fièrement un Nutriscore A, ainsi que les allégations "source de fer" et "riche en vitamine B12". Vendues à 2,80 € par boîte de 200 grammes au rayon surgelés des magasins Monoprix, Les Pépites se conservent 24 mois au congélateur et constituent le repas idéal des étudiants et jeunes actifs pressés. Avec Les Pépites Oubliées, (re)découvrez les abats comme vous ne les avez jamais vu !

PALMARÈS LES ENTREP' 2020 - 2021

Nous vous avons présenté, dans le [Contact's de mars 2021](#), deux projets des Entrep' regroupant plusieurs de nos étudiants. Aujourd'hui nous revenons sur le parcours des équipes Aromatic Herb Greenhouse et La Vie Laine !



PRIX ECO-CONCEPTION



Aromatic Herb Greenhouse

Pour rappel, ce projet était porté par Ilias Ben Omar, étudiant en agronomie à AgroSup Dijon. Accompagné de deux étudiantes en agroalimentaire (Eurielle Lauer et Perroline Mounier) et de deux étudiantes de l'IAE de Dijon (Justine Savard et Aissatou Diallo). Ilias souhaitait commercialiser des serres autonomes et connectées pour la production d'herbes aromatiques en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS). Cette idée a pu se transformer en une opportunité d'affaires grâce au programme des Entrepreneuriates de Bourgogne.

Au cours de leur aventure, nos jeunes ont été suivis par leur coach Jean-Louis GRAND et leur parrain Pierre-Yves DYMARSKI (ENESAD 2009) qui ont pu apporter leur expertise et conseils pour aider les étudiants à se confronter à la réalité de l'entrepreneuriat.

La difficulté principale du projet a été de définir le profil des clients des serres : les GMS. S'insérer dans les linéaires était une étape décisive. L'équipe Aromatic Herb Greenhouse ne s'est pas découragée et a su surmonter cette difficulté. Ils ont même pu exposer leur projet à un responsable de rayon fruits & légumes d'une grande surface dijonnaise.

A l'issue du concours des Entrep', l'équipe s'est vu remettre le prix de l'éco-conception. C'est une belle récompense en adéquation avec les valeurs du projet : durabilité, agriculture urbaine et fraîcheur des produits.

Le classement : sur 13 équipes participantes, 9 primées !

Prix Eco Conception ex aequo * : Aromatic Herb Greenhouse (Ilias Ben Omar, Eurielle Lauer et Perroline Mounier)

Prix Innovation : De fil en pêche* (Mathilde Roy, Pauline Birgel, Séraphine Henneron et Marie Tallet)

Prix Coup de cœur : Déli'sauces (Chloé Poujol, Allan Rosmade et Popka Wood)

Prix Valorisation Agroalimentaire ex aequo : Greenera, bio carburant nouvelle génération (Mathilde Medana)

Prix Parcours d'entreprendre ex aequo : Kail (Julie Escude et Emilie Kunnemann)

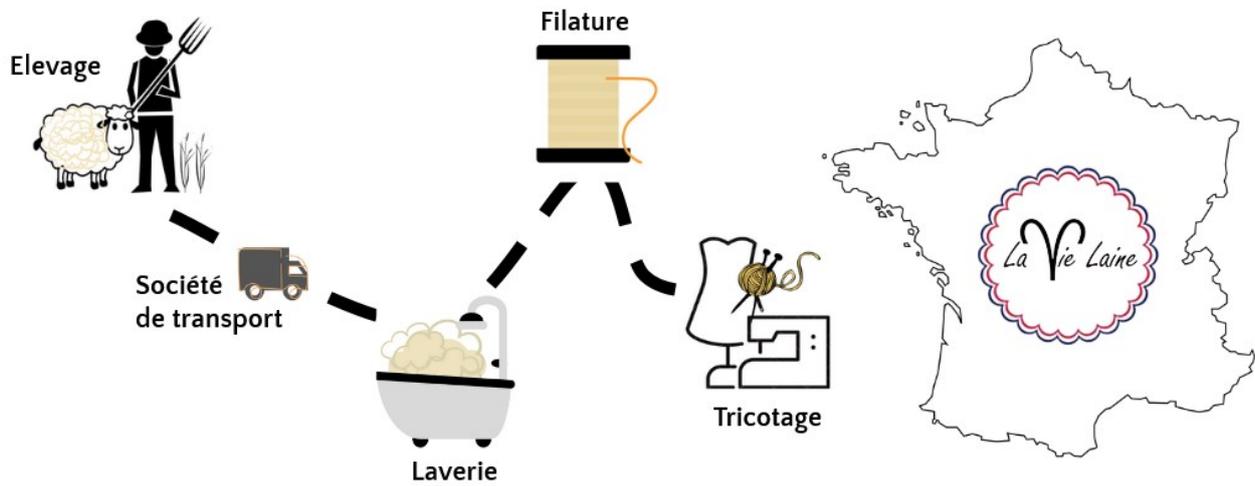
Prix Les entrep' : La Vie Laine* (Camille L'Harridon et Daria Renault)

Prix Valorisation Agroalimentaire ex aequo : Leg'me (Elsa Clavel--Coibrie et Jeanne Spielmann)

Prix Eco Conception ex aequo : NaturAl'Co - Myrina (Alexana Bellegarde, Coline Brun et Elodie Mechoulan)

Prix Dream Team : Sublimes Bijoux (Audrey Invernizzi)

* Plus d'info sur ces projets dans ce Contact's (n° 21) et dans le n° 20



Camille L'Haridon



Coline Mouche



Sybelle Ayik



Daria Renault



Myriam Habib



La Vie Laine

L'aventure La Vie Laine, c'est la nôtre, celle de 5 étudiantes dijonnaises croisant leur route dans un projet d'entrepreneuriat, le programme Les Entrep' Bourgogne. Venues d'horizons différents, Coline Mouche (Institut d'Administration des Entreprises de Dijon), Myriam Habib (Burgundy School of Business), Sybelle Ayik (Faculté de Droit) et Daria Renault (AgroSup Dijon) ont rapidement convergé vers l'idée de la porteuse de projet : Camille L'Haridon d'AgroSup Dijon. Une team 100% féminine de "drôles de dames", comme beaucoup nous ont appelées au cours de l'aventure, naît alors avec l'ambition et la détermination pour créer une entreprise qui produira et commercialisera une marque éco-responsable de prêt-à-porter 100% laine issue de nos exploitations agricoles françaises.

L'idée initiale vient de la volonté de l'équipe de relancer une filière laine de mouton française, aujourd'hui en difficulté, notamment avec l'arrivée des fibres synthétiques faciles à

transformer et peu coûteuses. La vente de nos pulls en laine s'élèvera à 100€ l'unité, les éleveurs seront rémunérés 6 fois plus qu'ils ne le sont actuellement et nous sommes en contact avec des entreprises de lavage, filature et tricotage françaises ; nous n'avons plus qu'à nous lancer !

L'aventure Les Entrep' nous a permis de rencontrer notre coach Florence Foucre, notre marraine Laura Halupka (ENSBANA 2012) et notre parrain Gérard Million (ENSBANA 1976). Ce trio a été présent tout au long de l'année pour nous conseiller dans les démarches à suivre dans la création d'entreprise et la rédaction de notre Montpellier Business Plan et par la suite nous a accompagnées dans nos épreuves régionales puis nationale où chaque jury a pu apprécier l'idée et notre travail.

Tout cela a su nous faire évoluer et nous motiver un peu plus dans la concrétisation du projet : nous nous donnons l'été pour réfléchir à nos volontés et notre engagement pour imaginer la création de l'entreprise à l'automne 2022...

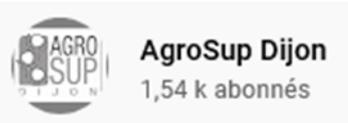


Les entrep' 2021: 'La Vie Laine'

PRIX LES ENTREP'



Les entrep' 2021: 'La Vie Laine'



<https://youtu.be/MfbgDj0dbDA>

INFORMATION ASSOCIATION

L'association ne peut exister sans vous !

- *Vous souhaitez adhérer à l'association ?*

Rendez-vous sur le site 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.

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

Envoyez vos articles ainsi que vos photos à 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

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
virginie.perchet@agrosupdijon.fr

Par téléphone : Virginie Perchet au 03 80 77 40 96

Par courrier : AgroSup Dijon Alumni
Tour Demeter - Hall
26 boulevard du D^r Petitjean
21000 DIJON

Jun 2021
Invité surprise dans
le parc de l'école !
D'autres photos sur
la page FB AgroSup
Dijon ([ici](#) et [ici](#)).



Crédit photo : Claire Sivry - AgroSup Dijon