



LE MAGZINE D'INFORMATION DE VOTRE ASSOCIATION

Janvier 2023



SOMMAIRE

Cotisation 2023	page 03
Bulletin d'adhésion	page 04
Formulaire prélèvement	page 05
Parcours de diplômé(e)s	page 06
Retrouvailles 2022	page 08
Rentrée 2022	page 12
Rétrospective 2022	page 13
Ils nous ont quittés...	page 16
Revue de presse	page 18
Hommage à Denis Lorient	page 20
Info Institut Agro Dijon	page 21
Les Entrep'	page 29
Information association	page 30
Nous contacter	page 30

PARCOURS DE DIPLÔMÉES

Céline Rousseau
(Ensbana 2008)

et

Mélissa Mialon
(Ensbana 2012)
autrice du livre

les
à cartes
à croquer



Pages 06 et 07

COTISATION 2023

Page 4



Adhésions 2023
J'enclenche ou je renouvelle mon adhésion à mon association dès aujourd'hui !

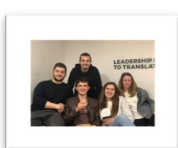
J'enclenche ou renouvelle mon [adhésion](#)!



EN 2022, NOUS ÉTIONS

- * au SIA
 - * aux All Promo Games
 - * au SIAL
 - * au Forum Entreprises
 - * au SIMA
- Retrouvez les photos prises lors de ces événements.*
- Pages 13 à 15

LES ENTREP'
L'ENTREPRENARIAT À L'ENTREPRENEUR



Découvrez l'une de nos équipes !

Page 29

RETRouvailles DE PROMOS

Promotion LAVOISIER (1974 – 1977)
Toronto, Ontario, Canada



Promotion APPERT (1967-1970)
Dijon



Pages 08 à 12

Pauline Plessy
(Enesad 2011)

Créatrice et responsable production cosmétiques au lait de vache.

Page 20



Retrouvez-nous sur :



AgroSup Dijon Alumni



Facebook



LinkedIn



Twitter



Viadeo

COTISATION 2023 : J'ENCLENCHE [MON ADHÉSION](#) DÈS AUJOURD'HUI !

AgroSup Dijon Alumni en quelques mots...

Afin de perpétuer le lien existant entre l'École et ses diplômés actuels et futurs, l'Association [AgroSup Dijon Alumni](#) rassemble ingénieurs et étudiants ayant suivi les cursus des Écoles maintenant regroupées au sein de l'**Institut Agro Dijon**. Ils peuvent ainsi rester informés de l'actualité de l'École, et accroître auprès des entreprises et organismes publics la notoriété des formations proposées par l'Établissement.

Au travers du réseau Uniagro (Fédération connectant les diplômés des Grandes Écoles Publiques des Ingénieurs du Vivant) et aussi par son activité propre, AgroSup Dijon Alumni vous propose de nombreux services qui permettent :

- De mieux s'insérer ou se réinsérer dans la **vie professionnelle**, et de créer et entretenir un **réseau professionnel et associatif**.
- 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 d'ingénieur Agro auprès des employeurs au niveau national et international, au travers de l'organisation d'évènements consacrés aux problématiques de nos métiers.

Étudiant ou Ingénieur diplômé, **pour l'année 2023 rejoignez le réseau des diplômés et étudiants de l'Institut Agro Dijon !**

Pour adhérer, c'est par [ICI](#)

Pourquoi soutenir l'Association ?

Votre soutien à l'Association est précieux pour la communauté actuelle et à venir, car additionné à celui des autres adhérents, il nous donne les moyens de poursuivre, développer et renouveler nos actions.

N'attendez plus, [les cotisations en ligne sont ouvertes !](#)

Enfin, **pour vous remercier de votre adhésion, votre Association vous offre l'abonnement en ligne à [Planète Agro](#).**



Pour adhérer, rendez-vous :

- En ligne sur [notre site](#), en vous connectant à votre espace personnel,
- Page 4 de ce magazine, en complétant le bulletin d'adhésion.

L'association vous remercie pour votre soutien !



BULLETIN D'ADHÉSION



AGROSUP DIJON ALUMNI

Tél. 03 80 77 40 96

E-mail : agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr

Membre de la
fédération
uniagro
ingénieurs de l'avenir

BULLETIN D'ADHÉSION 2023

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. Merci d'envoyer votre demande accompagnée du bulletin d'adhésion, d'un RIB et du mandat de prélèvement ci-après à contact@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 : BNPAFRPPDIJ

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 MIP

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

Mélissa Mialon (ENSBANA 2012)



Je suis ingénieure agro-alimentaire, de la promo AgroSup Dijon-ENSBANA 2012... J'ai ensuite fait une thèse en nutrition et je suis aujourd'hui chercheuse sur les lobbys industriels (pharmaceutique, tabac, agroalimentaire, alcool, pétrole...) et la santé publique.

Je suis Professeure Adjointe en Recherche à la Trinity Business School en Irlande depuis janvier 2021. Je suis également experte auprès d'organisations de santé et de consommateurs, dont l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) et la Bloomberg Philanthropies. Je coordonne le réseau mondial "Gouvernance, éthique et conflits d'intérêts en santé publique" (GECI-PH).

A l'occasion de la sortie de mon 1^{er} livre intitulé « Big Food & Cie », qui résume mes travaux sur les "déterminants commerciaux de la santé", je souhaite revenir sur mes 10 ans de travail après l'obtention du diplôme d'ingénieur.

Pendant mes années à AgroSup Dijon, j'ai passé un an à l'University College of Cork en Irlande avec le programme ERASMUS (je suis donc de retour en Irlande, 10 ans après, avec mon poste actuel). J'ai fait mon stage de 2^e année de recherche dans un laboratoire de biotechnologie alimentaire à l'Université de Purdue aux États-Unis et mon stage de 3^e année chez Action Contre la Faim à Paris. Après quoi j'ai réalisé un autre stage au Comité Permanent des Nations Unies sur la Nutrition à Genève. C'est au cours de ces stages que j'ai choisi de bifurquer de carrière et faire de la recherche sur les lobbys agroalimentaires – car ils étaient présents et bien influents partout, auprès des bénéficiaires d'ONG comme au plus haut niveau de décision aux Nations Unies.

De 2013 à 2016, j'ai donc poursuivi ma formation avec un doctorat au Centre Collaborateur de l'OMS pour la prévention de l'obésité à l'Université Deakin, en Australie. En 2015, j'étais chercheuse au Centre du Pacifique pour la prévention de l'obésité et des maladies non transmissibles (C-POND) à Fidji, dans le cadre de ma thèse.

En 2016-17, mon 1^{er} post-doc était au sein du "Mental Health and Addiction Research Group (MHARG)" de l'Université de York, au Royaume-Uni, où j'ai travaillé sur un projet sur les lobbys de l'industrie de l'alcool, élargissant ainsi mon expertise.

En 2018-2020, je suis devenue chercheuse à l'Université de Sao Paulo au Brésil. Dans le cadre de mon projet de recherche en Amérique Latine, j'ai passé plusieurs mois à l'Université d'Antioquia (Colombie) et à l'Institut de Nutrition et de Technologie Alimentaire (INTA) de l'Université du Chili en 2019. Tout ça avant de revenir en France en raison de la crise sanitaire, et de rejoindre mon université actuelle.

Ce parcours a parfois été semé d'embûches, mais j'ai toujours eu un plan B, C et plus, mais je n'ai jamais rien regretté !

Je souhaite aussi mettre en lumière mon conjoint Jonathan, de la même promo AgroSup Dijon, avec qui j'ai parcouru tout ce chemin. Il a été chercheur à mes côtés quelques temps, avant de se consacrer entièrement à l'éducation de nos petits garçons, Marius et Camille, arrivés en 2015 et 2021. Nous avons deux parcours atypiques, mais c'est la beauté de notre formation aussi : nous ouvrir à plein d'horizons.

Dr Mélissa Mialon

Emails : mialonm@tcd.ie

melissa_mialon@hotmail.fr

Tél : 06 71 75 65 37

Site web : <https://drmelissamialon.com/>

Éditeur : Thierry Souccar; Illustrated édition
(28 octobre 2021)

ISBN-10 : 2365495133

ISBN-13 : 978-2365495134

Disponible sur [Amazon](#), [Auchan](#), [Fnac](#).



Nous remercions Mélissa pour sa participation à ce numéro.



Fille d'agriculteur, j'ai toujours eu une passion pour la cuisine et un grand intérêt pour l'alimentation.

Diplômée de l'ENSBANA en 2008, je suis partie en Angleterre pour mon stage de fin d'étude et j'y suis restée pendant 10ans. Les 5 premières années je développais des colorants et des arômes naturels, particulièrement pour la confiserie. C'est au cours de cette expérience que j'ai appris à travailler le chocolat et à fabriquer toutes sortes de bonbons. Fin 2013, ma carrière évolue et je développe des produits de marque distributeur pour la grande distribution anglaise. En 2018, fatiguée de travailler dans une industrie sous pression, je décide de quitter mon poste et de revenir en France.

La gourmandise est une passion qui m'a toujours animée. Inspirée par l'esprit entrepreneurial anglo-saxon, je décide alors de créer moi-même le job de mes rêves ! L'idée de personnaliser du chocolat m'était venue il y a quelques années, en faisant des marque-pages pour mon mariage.

En 2019, après plusieurs mois de recherches et de réflexion autour de mon projet, je me forme à la gravure et développe une machine unique en France qui me permet de graver des carrés de chocolat.

En 2020 je crée le concept "Les Cartes à Croquer" et j'ouvre ma boutique en ligne. Tout est fabriqué artisanalement, sur-mesure et à la commande. Pour les particuliers je personnalise des plaques de chocolat avec des messages, sans minimum de commande. Pour les professionnels, je propose, en plus des messages, la reproduction de logo et la personnalisation de coffrets en option.

Pour 2023, l'ambition est de développer l'offre de personnalisation alimentaire avec de nouvelles gourmandises personnalisables à venir.

Si vous êtes passionné de cuisine, de chocolat et d'entrepreneuriat, n'hésitez pas à me contacter pour échanger, et à me suivre sur les réseaux :

<https://www.linkedin.com/company/les-cartes-%C3%A0-croquer/>

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

https://www.instagram.com/les_cartes_a_croquer/

Céline Rousseau

Gérante

celine@lescartesacroquer.com

06 58 79 17 42

www.les-cartes-a-croquer.com



Crédits photos : Céline Canarelli, Florian Denaud et Céline Rousseau

Nous remercions Céline pour sa participation à ce numéro.

RETROUVAILLES DE PROMOS

LES RETROUVAILLES DE L'ENSBANA

PROMOTION APPERT (1967-1970)

9 et 10 novembre 2022



En 1967, 15 élèves-ingénieurs intègrent l'IBANA, 3 ans plus tard ils se quittent en étant diplômés de l'ENSBANA (premier changement de nom), pour accomplir un destin professionnel : les un(e)s restent à Dijon ou en France, d'autres en parcourant le monde. Durant plusieurs années, nous nous sommes retrouvés à la Pentecôte, mais une dizaine d'années plus tard la tradition s'est perdue.

Le temps qui a passé a écrit l'histoire de chacun. Un demi-siècle plus tard, éloignés des tumultes de nos parcours professionnels, nous ressentons le désir de se remémorer nos complicités de jeunesse ; ces années riches en événements souvent heureux, parfois difficiles et quelquefois inavouables ! !

Après nos retrouvailles en septembre 2018, nous nous sommes quittés avec le désir de reprendre cette tradition aussi longtemps qu'il en serait possible ; mais le Covid a eu raison de notre élan ... Il nous a fallu attendre cette année pour nous retrouver.

Grâce à l'aide toujours très précieuse de Virginie, de Georges (dit le Barbu) chercheur infatigable des coordonnées personnelles et des informations gastronomiques et touristiques toujours vérifiées et "certifiées" de Pierrot ! ! , nous avons pu nous retrouver les 9 et 10 novembre 2022 à Dijon et dans le vignoble bourguignon !

La première matinée a été consacrée à la visite de l'Institut Agro Dijon (ex AgroSup Dijon, ex ENSBANA, ex IBANA !!) où nous avons retrouvé Dédée, grande prêtresse des lieux ! Un très grand merci à Hélène

POIRIER, ancienne élève de l'ENSBANA, Directrice Scientifique qui, malgré un emploi du temps chargé, a bien voulu conduire cette visite au cours de laquelle nous avons redécouvert nos locaux d'enseignements et de recherches. Que s'est-il passé en un demi-siècle ? ... Vu de l'extérieur, les bâtiments sont restés à peu près les mêmes mais que de modifications dans les aménagements intérieurs : sauf, oui sauf ... l'amphithéâtre *Jean Keilling* : tout est resté en l'état : le grand tableau vert, les sièges, les gradins et même les projecteurs de transparents, etc., etc ! ! ! . Beaucoup de travaux de rénovation ont eu lieu dans toute l'Ecole ; certains sont toujours en cours. Les locaux d'enseignement, que nous avons connus, ne sont évidemment plus les mêmes vu le nombre d'étudiants (environ 120 dans la spécialité agroalimentaire et 130 dans la spécialité agronomie et par promotion): les salles ont été réaménagées et des équipements interactifs ont remplacé les anciens moyens d'enseignement. Des appareils de nouvelle génération équipent les laboratoires de recherche. Les étudiants rencontrés, nous ont fait part de leurs travaux et des relations avec les industriels.

L'après midi, la visite à la Foire Internationale et Gastronomique au Palais des Congrès nous a fait découvrir une quinzaine de zones thématiques dont la gastronomie : des dégustations de "dentelle" de Tête de Moine, de saucissons de nos régions et pour "faire passer" tout ça, une petite dégustation de vin de Cahors où Georges n'est pas passé inaperçu ! ! Avant de quitter la foire, une bonne tête de veau, sauce gribiche, dans le resto auvergnat de la Foire "Chez Lulu" (publicité gratuite ! !) et nous étions prêts pour la visite de fin de journée.

La journée se termine par la visite du **Cassissium** à Nuits Saint Georges où nous ont été présentées l'histoire du cassis du solide au liquide et les différentes étapes de la fabrication des crèmes et des sirops. A suivi, une dégustation de sirops et de crèmes issus de différents fruits dans un bar à sirops très coloré.

Le soir, à l'hôtel "**Chez Jeannette**" à Fixin, les brunes, les blondes et les rousses nous attendaient ! !toutes du pays ! ! ... en pression on non ! ! Elles nous ont bien stimulés Les pa-

pilles à l'apéritif ! ! ! !

Evidemment, le repas a permis de se raconter, à nouveau, toutes les péripéties d'antan, les bizutages, les voyages "d'études", les soirées (ou plutôt des nuits) à la fête de la bière à Munich, etc... etc... et d'avoir une affectueuse pensée pour "Madame Fourina" ! ! tout en dégustant un excellent repas digne de la gastronomie bourguignonne arrosé d'un vin du pays consommé avec modération.... quoique ! !

Le lendemain matin un programme assez chargé nous attendait. D'abord la visite de la "Karrière" située à Villars Fontaine près de Nuits Saint Georges. Au cœur d'une ancienne carrière de Comblanchien dans les Hautes Cotes de Nuits, cette carrière en fin de vie était destinée à être remblayée. On y trouve maintenant un très joli site artistique de plus de 3 hectares: un impressionnant front de taille de comblanchien de 250 mètres de long et de 10 à 15 mètres de haut. On peut y admirer des fresques monumentales, des statues en plâtre grandeur nature.... un vrai théâtre antique ! !, présenté par une guide passionnée.

La nourriture artistique c'est bien mais ça donne soif ! ! ! alors les caves du Domaine de Montmain, toutes proches, sont les bienvenues ! ! Après une petite explication sur les différents terroirs de Bourgogne, les choses "sérieuses" ont commencé.... dégustations de blancs, de rouges ...jeunes et moins jeunes... 2012...2010...Oh, mais on ne voit plus de récipient pour recracher... tant pis ! !

Après tant d'efforts, il fallait bien se restaurer ...le "Meuzinc" nous accueille avec entre autre le ris de veau revisité à la sauce bourguignonne tout comme les escargots dits "de Bourgogne" mais ces derniers ne laisseront pas un excellent souvenir à notre ami Polux ! ! ! ! !

Une dernière discussion sur les prochaines retrouvailles: Qui organise ? Dans quelle région ? la Corse ? la Suisse? le Sud-Ouest ? à nouveau la Bourgogne pour ceux que l'on pas encore revu? Tout reste ouvert... En attendant, notre grand détective barbu s'efforce de retrouver Jean-Michel TURC, Michel PORTAL Habib KALLEL et de convaincre le "Docteur".... pour se retrouver plus nombreux la prochaine fois.

On se quitte avec un brin de nostalgie. Non sans avoir philosophé sur toutes ces années qui ont passé si vite mais comme dit Pierrot, paraphra-

sant l'humoriste Jean Yanne, "**le temps passe, mais les œufs durs**" ! ! ! !

A bientôt pour de nouvelles aventures !

Tchao, tchao ...portons nous bien.

Lulu



Réunion de la promotion Lavoisier (1974 – 1977) - ENSBANA (Dijon)

Toronto, Ontario, Canada

22 – 25 septembre 2022



Comme c'est maintenant une tradition, plusieurs membres de la promotion "Lavoisier" se sont récemment retrouvés. Voici le compte-rendu de cette réunion!

En fait, tout avait commencé en septembre 2017, à "Dijon", au terme de la dernière réunion organisée de main de maître par le trio bourguignon de souche et de résidence, "Françoise (Pinaroli) Kochly", "Denis Briotet" et "Jean-François Quenot". Il avait été alors décidé que la prochaine rencontre aurait lieu au Canada, à "Toronto", province de l'Ontario. Beaucoup pourraient, et à juste titre, se demander : "Pourquoi, fichtre, aller si loin et en particulier à "Toronto"?" Eh bien, la réponse à multiples facettes est assez logique!

Il se trouve qu'un membre de la promotion, "Alain Quintard" dit "Quinquin" habite au Canada depuis sa sortie de L'ENSBANA. "Quinquin" a émigré en février 1978 tout d'abord à "Montréal", Québec avant de déménager en banlieue de "Toronto" en 1984 où il y a fait toute sa carrière dans l'industrie brassicole. Son départ à la retraite en 2013 ne l'a pas forcé à quitter ce coin de pays qui est devenu le sien! Parallèlement, un grand nombre de membres de la promotion ayant eux aussi mis fin à leur carrière professionnelle ont pu profiter d'une plus grande liberté et ainsi planifier une visite outre-Atlantique!

La réunion avait été à l'origine planifiée pour fin septembre 2020. Cette période semblait la meilleure pour plus d'une raison : la canicule estivale serait passée mais avec encore de belles journées de fin d'été, la plupart des touristes seraient rentrés chez eux (tout comme les moustiques!), les érables auraient commencé à changer de couleurs, les billets d'avion, les hôtels seraient moins chers, etc. Tout semblait donc parfait! Et c'est là que la COVID s'est invitée! Tout le monde avait bien complété les réservations d'avion, de voiture de location, d'hôtels, les valises étaient quasiment bouclées, la réunion de trois jours organisée à la minute près et, vlan : il a fallu tout annuler à cause de ce ...&\$%...%+@!@... de virus! D'un commun accord, le groupe d'irréductibles Ensbanais a décidé de patienter un an de plus pour se rencontrer en septembre 2021. Mais, avec la gravité de la pandémie et ses vagues successives, la fermeture de certaines frontières et des restrictions de compagnies aériennes ont fait

encore repousser le projet de réunion d'une année supplémentaire! Il semble que les astres se soient finalement bien alignés puisque la réunion a bel et bien eu lieu fin septembre 2022!

"Quinquin", le GO de service, avait tout organisé pour ces trois et quelques jours de festivités. Mais tous avaient planifié leur voyage à leur goût : certains sont arrivés au début du mois pour découvrir une partie du Québec, qui quelques beaux coins de l'Ontario; certains même n'ont pas hésité à pousser jusqu'au bout du pays, sur la côte ouest canadienne, pour visiter Vancouver et sa région et les magnifiques Rocheuses avant de rejoindre Toronto! D'autres ont décidé d'attendre la dernière minute pour découvrir la nature automnale à son apogée. Mais, peu importe la période ou les régions visitées, tous ont été enchantés de leurs découvertes dont on peut en citer quelques-unes : un ours, un orignal, des baleines, bélugas, phoques et aussi de nombreux érables flamboyants!

Le programme de la réunion était similaire aux précédentes, basé sur le plaisir des retrouvailles, la bonne humeur et la découverte de la région. Le groupe était composé de 26 personnes dont 13 Ensbanais, des conjoints et quelques bons amis.

Le début des festivités a commencé le jeudi soir. En plus de la présentation du programme des trois jours suivants, plusieurs cadeaux ont été distribués à chacun en guise de bienvenue dont un attrapeur de rêves, art traditionnel amérindien, spécialement fait pour l'occasion par le grand chef "Castor Bricoleur", un ami de longue date de "Quinquin", et divers souvenirs aux couleurs canadiennes (casquettes, tasses, porte-clés, etc.). Le groupe au complet a également apprécié le canular présenté par "Quinquin" avec l'aide d'un de ses amis : la présentation d'un chèque pour une soi-disant subvention de \$3000 d'un ministère ontarien imaginaire. Tout y était : faux-chèque, présence d'un faux sous-ministre livrant un vrai discours, poignée de mains, photo avec le sous-ministre! Tout le monde est tombé dans le panneau, la réunion était bien partie sur les chapeaux de roues!

Au programme de la première journée : le matin, départ en autobus pour la ville de "Barrie" pour une activité typiquement canadienne, le lancer de haches; puis, repas dans un bar sportif toujours typiquement canadien, et trajet en autobus pour aller à "Creemore" et visiter sa micro-brasserie (et déguster quelques échantillons!) et retour vers "Toronto" en fin de journée et souper en groupe dans un restaurant local. Le lancer de haches a tout de suite emballé tout le monde! Après quelques instructions techniques pour maîtriser les lancers (personne n'avait encore essayé ça!), un tournoi par élimination a été organisé. En grande finale, aucun représentant français puisque ce sont "Pierre-André" (le "PAK-man"!) et "Quinquin" représentant respectivement la Suisse et la Canada qui se sont âprement mais bien amicalement disputés la victoire, "Quinquin" l'emportant de justesse!

Comme vous pouvez le voir ci-dessous, tout le monde est

ressorti indemne et avec le sourire!



Le beau temps était au rendez-vous à "Creemore" et la dégustation de bières (dont une brassée faite avec une levure de Champagne) fut fort appréciée!



Pendant le trajet en autobus, tout le monde a planché sur un quiz de 40 questions avec choix de réponses multiples pour tester les connaissances de chacun sur la géographie, l'histoire, la culture et autres sujets relatifs au Canada.

Pour le lendemain, un club de curling avait été réservé pour une bonne partie de la journée pour initier le groupe à ce sport canadien très populaire et où de nombreux athlètes performant au plus haut niveau. Hélas, au moment même de monter dans l'autobus, les responsables du club ont dû annuler l'événement car, à cause de la chaleur des derniers jours, la glace n'a pas pu être prête à temps. D'un commun accord, tout le monde a accepté d'aller au centre-ville de "Toronto" avec comme but principal une visite en haut de la tour du CN. Avant le départ, un second quiz a été proposé au groupe avec comme thème des expressions typiquement québécoises et leur signification. Tout le monde comprend maintenant ce qu'est un "gnochon" ou une "braoule", ce que veut dire "varnouser" ou "chienner" et encore, "c'est tigu-dou!".

Le soleil était encore bien présent dans un ciel sans nuage et la vue du haut de la tour CN à perte de vue. Une fois redescendu, le groupe s'est dirigé vers un petit restaurant au tout début de la rue Yonge (longue de 1 896 Kms! – c'était une question du quiz sur le Canada) en passant devant la gare "Union", le musée du hockey et le grand centre commercial "Eaton". Chacun s'est ensuite dispersé

pour découvrir les rues environnantes et leurs nombreux commerces à son rythme. Le rendez-vous en fin d'après-midi était sur la place de l'hôtel de ville de "Toronto" (une douzaine sont visibles entre le "O" et la feuille d'érable).



La journée s'est terminée par un souper dans un excellent restaurant italien dans une salle semi-privée.

La visite de la région de "Niagara" était programmée pour la troisième et dernière journée. Le soleil avait fait place à la pluie mais sans altérer le moindre de la bonne humeur du groupe. Tous ont apprécié de découvrir ou redécouvrir les chutes, la promenade le long de la rivière "Niagara" mais surtout l'excursion en bateau au pied des grandioses chutes. Quel spectacle et que d'eau! Tout le monde s'est bien fait arrosé malgré le léger ciré!



Le lunch a eu lieu du haut de l'hôtel "Sheraton" avec une vue imprenable sur les chutes. Après le repas, un coup d'œil sur le "Whirlpool" de la rivière "Niagara", une grande horloge floral, puis la plus petite église au monde et une ballade dans la pittoresque ville de "Niagara-On-The Lake". La dernière étape de la journée : visite du vignoble "Pillitteri" avec, bien sûr, dégustation de plusieurs échantillons dont leur célèbre "vin de glace". La bonne humeur du groupe s'est propagée à notre guide qui a même entonné a cappella "Chevaliers de la table ronde..." repris instantanément par tous.

Le soir, banquet d'adieu dans une salle privée de l'hôtel. Les derniers cadeaux ont été remis : meilleur résultat des deux quiz à "Denis", gagnant du concours pour nommer

notre mascotte qui s'appelle maintenant "Choubana" (sa marraine est maintenant "Chantal W.") et plus encore! Le groupe a aussi honoré "Quinquin" pour avoir organisé cette réunion.

Le lendemain, plusieurs ont bouclé les valises pour rentrer chez eux alors que pour d'autres, le voyage s'est prolongé vers l'est ontarien et le Québec.

Le groupe s'est de nouveau donné rendez-vous pour la prochaine rencontre en France, à La Rochelle fin mai 2024 en espérant battre un record d'affluence pour marquer le 50^{ème} anniversaire de la promotion Lavoisier!

RENTRÉE ETUDIANTE 2022 : NOUS ÉTIIONS LÀ !



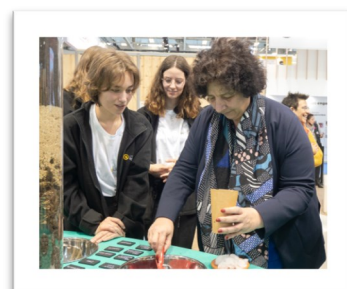
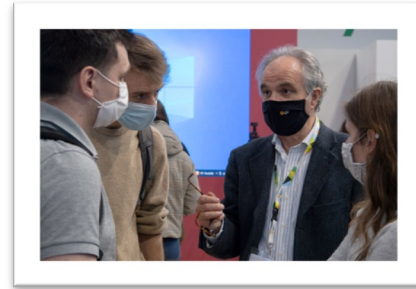
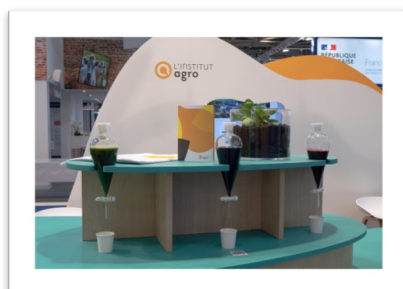
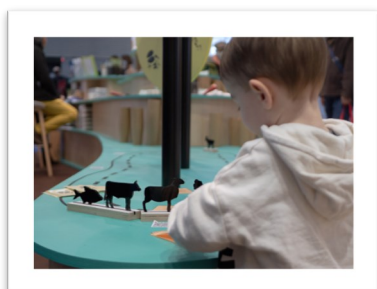
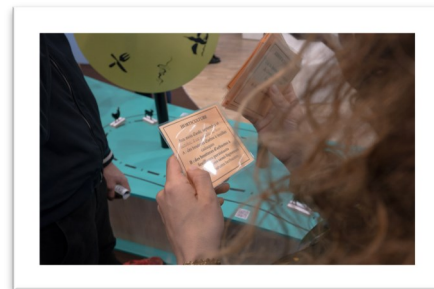
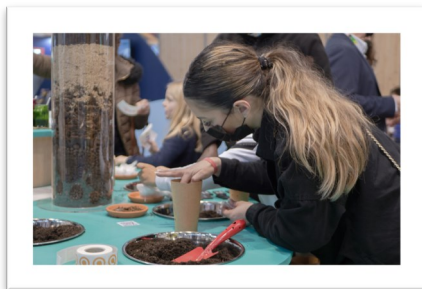
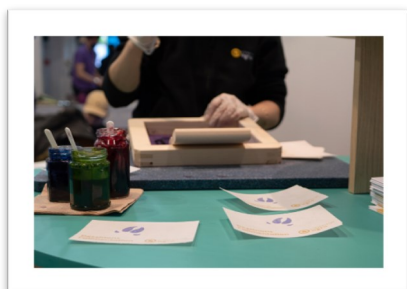
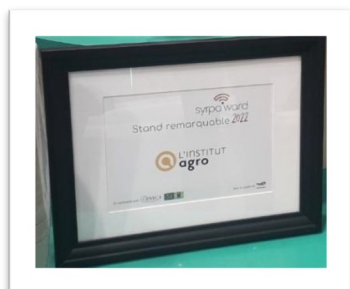
Bienvenue aux étudiantes et étudiants de première année à l'Institut Agro Dijon !

Merci à Claire Garnier (Angers 1999 - UniAgro) et Pierre Dubuisson (Ensbana 1976 - Secrétaire général adjoint AgroSup Dijon Alumni et membre du Bureau UniAgro) présents sur notre stand afin d'accueillir les nouveaux arrivants.



RÉTROSPECTIVE 2022

SIA Février 2022



**Merci à nos étudiant(e)s et nos diplômé(e)s
d'avoir participer à ce salon.**

**Merci à Pierre Dubuisson (Ensbana 1976)
pour avoir représenté les Alumni durant cet événement.**

Découvrez d'autres photos sur notre site, rubrique [Nos actions, Photos.](#)

All Promo Games Octobre 2022

Organisés en partenariat avec les associations étudiantes



Crédits photos : Club photo de l'Institut Agro Dijon

SIAL Octobre 2022



Le [SIAL Paris](#) c'est l'occasion pour les équipes de recherche en agroalimentaire de [l'Institut Agro Dijon](#) de valoriser leurs travaux de recherche, de retrouver des diplômés comme L'atelier à Croc sur le salon et de réunir les alumnis pour un afterwork organisé par votre association [AgroSup Dijon Alumni](#) !



Crédits photos : Christophe Tarragon - Institut Agro Dijon

Forum Entreprises Institut Agro Dijon Novembre 2022

Organisé en partenariat avec votre Association

Merci à Claire Garnier (Angers 1999 - UniAgro)
de sa participation au forum.



SIMA Novembre 2022



AGROSUP DIJON ALUMNI avait organisé un moment convivial entre les étudiants, les alumni de l'Institut Agro Dijon avec la présence du directeur de l'Institut Agro Dijon (anciennement AgroSup Dijon) François Roche-Bruyn.

Merci à Pierre Dubuisson (Ensbana 1976), Serge Zaka (Enesad 2012), Christelle Gee et Ronan Phelep de l'Institut Agro Dijon.

Toutes nos félicitations aux nouveaux diplômés !

Crédit photo: Thierry de Girval



ILS NOUS ONT QUITTÉS...

En mémoire à Claire ...

Claire Gaillard (née Chevalier), ancienne élève de l'ENITA de Dijon (promotion 1981),

Maître de conférences en Zootechnie successivement à l'ENITA de Dijon, à l'ENESAD, à AgroSup Dijon et enfin à l'Institut Agro Dijon, est décédée ce 27 avril 2022 à l'âge de 62 ans.



Sa carrière scientifique a été orientée sur l'analyse et la compréhension des pratiques des éleveurs au travers de multiples sujets et particulièrement sur la mixité "Lait/Viande" de la race Simmentale, l'évolution des élevages vers les grands troupeaux en particulier dans la filière Comté, l'avenir de l'élevage dans les zones intermédiaires. Sur ces thématiques, Claire a intégré une vision systémique et mobilisé des approches pluridisciplinaires. Elle a toujours mis en oeuvre et valorisé le travail de terrain, au contact des éleveurs. Ce fut une collègue précieuse et appréciée. Pour ses différents travaux, Claire a reçu, en toute discrétion, à son image, l'ordre du mérite agricole en 2021, nommée au grade de Chevalier.

Pour nombre d'anciens, Claire restera présente dans nos mémoires pour son dévouement, sa passion pour l'élevage qu'elle aimait partager, son souci du travail bien fait, son implication auprès des étudiants, dans des situations pédagogiques très variées (cours, mais aussi suivi de stages, de projets, visites d'exploitations, de filières, ...) ...

Claire nous a quittés trop tôt, éprouvée par une longue maladie contre laquelle elle s'est battue avec courage, détermination et abnégation.

Gardons d'elle le souvenir vivace de

- son écoute et son attention aux autres,
- ses valeurs, son humanité, sa disponibilité,
- sa force de travail et de caractère
- son sourire XXL et ses yeux malicieux !

Les anciens de l'école et ses collègues lui rendent hommage et s'associent à la tristesse de son mari, de ses 3 enfants et de ses proches.



Denis Lorient est décédé le 09 juin 2022, à l'âge de 85 ans.

Professeur en Biochimie et technologie des protéines alimentaires, membre de l'Académie d'Agriculture de France, Denis Lorient a été le directeur de l'ENSBA-NA de 1992 à 1997.

Marc ROUX est décédé le 20 juin 2022, à l'âge de 78 ans.

Professeur de zootechnie, il a fait toute sa carrière à l'ENESAD (*école d'ingénieurs agronome dont est issu AgroSup Dijon ancien nom de l'Institut Agro Dijon*)

Ingénieur Agronome de l'ENSAM Montpellier promotion 1968, il est nommé assistant à l'ENSSAA de Dijon en 1969 où il enseignera au sein de la chaire de Productions Animales.

Il dirigera ensuite le département de production animale de l'ENESAD avant de prendre sa retraite en décembre 2007.



Michel Boulet est décédé le 1er octobre 2022 à l'âge de 82 ans.

Ingénieur agronome, diplômé de l'ENSSAA (Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques Appliquées de Dijon),

Directeur de l'Institut national de recherches et d'applications pédagogiques de Dijon (INRAP) de 1985 à 1993, Professeur émérite au sein du département des sciences de la formation et de la communication à l'ENESAD (Etablissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon), Président de la Société savoisienne d'histoire et d'archéologie. 2007-2010.

Michel Boulet a conduit des recherches sur l'histoire et le fonctionnement de l'enseignement agricole tant en France qu'en Europe. Il a réalisé des missions d'expertises en France et dans des pays d'Europe centrale et orientale.

Dans les années 80 il contribue activement à la rénovation de l'enseignement technique agricole.

Auteurs de nombreux articles, que vous pouvez consulter sur son blog <https://ecoledespaysans.over-blog.com/> et ouvrages édités chez Educagri Editions.



L'école des paysans

Mise à disposition de travaux de recherche et de textes de référence sur l'enseignement agricole en France et en Europe



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

Mélissa Mialon (Ensbana 2012)

laNutrition
BON À MANGER. BON À SAVOIR

Edition du 23/11/2021

AGROALIMENTAIRE, ALCOOL, TABAC, PHARMACIE...
Comment les industriels nuisent gravement à la santé publique.

Accueil / Bien manger / Conseils pour bien manger / Risques alimentaires / Mélissa Mialon : « Les industriels nous rendent malades avec leurs produits et leurs pratiques. »

Mélissa Mialon : « Les industriels nous rendent malades avec leurs produits et leurs pratiques. »

Par Priscille Tremblais - Journaliste scientifique | Publié le 23/11/2021 | Mis à jour le 23/11/2021

Le Parisien

Edition du 27/01/2022

Produits industriels : gare au marketing qui promet des aliments soi-disant sains

Certains emballages d'aliments industriels laissent croire que leur contenu est naturel, traditionnel et sain. Il faut savoir déjouer ces astuces marketing, explique au Parisien le docteur Mélissa Mialon, chargée de recherche à la Trinity Business School en Irlande, experte auprès de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).



Interview du 18/05/2022



[AVS] Comment Big Food nous empoisonne à notre insu ? - Dr Mélissa Mialon

26 918 vues 18 mai 2022 #Beurfm #Alimentation #AVS

Le livre "Big Food & Cie. Comment la recherche du profit à tout prix nuit à notre santé" du Dr Mélissa Mialon (éd. Thierry Souccar) est disponible partout !

Le Dr Mélissa Mialon est ingénieure en agroalimentaire, docteure en nutrition, collaboratrice de l'Organisation Mondiale de la Santé et chercheuse à la Trinity Business School de Dublin :

<https://drmelissamialon.com>

Twitter : @MIALONMelissa

#BigFood #Nutrition #Alimentation #Consommation #Santé #Éducation #BienÊtre #AVS #Beurfm

Sécurité alimentaire : « Depuis des années, on sait que les nitrites sont cancérogènes »

TOUT NEST PAS BONDANS LE COCHON MéliSSa Mialon, ingénieure en agroalimentaire et autrice de « Big food & cie » dépaute nos tranches de jambon et revient sur le rapport confirmant le lien entre nitrites et cancer

20 Minutes avec AFP | Publié le 13/07/22 à 17h41 — Mis à jour le 13/07/22 à 17h41

Edition du 13/07/2022

Bio à la Une

Edition du 06/09/2022

MéliSSa Mialon (Ensbana 2012)

Le scandale des substituts de lait maternel



Le Monde

Edition du 15/11/2022

Ylan de Keating (Promotion 2013)



LE MONDE ÉVÉNEMENTS - AGRICULTURE & ALIMENTATION

Ylan de Keating, maraîcher à l'heure de l'agroécologie

Par Claire Mayer (Bordeaux, correspondante)

Publié le 15 novembre 2022 à 08h30, mis à jour le 15 novembre 2022 à 12h54



Réseau de Conseil en Nutrition Santé Quelques nouvelles !

Pour ceux qui ont suivi l'évolution du Réseau Maigrir 2000, **réseau de Professionnels de la Nutrition qui exercent en libéral.**

En 2022, nous avons créé l'enseigne Santébiose afin d'élargir la portée de notre réseau à l'ensemble des professions en rapport avec la santé et le bien-être (coach sportif, masseur, kinésithérapeute, sophrologue, professeur de yoga, ...).

Maigrir 2000 a intégré Santébiose et **représente le pôle Nutrition – Perte de poids du réseau Santébiose.**

L'activité de conseil en nutrition s'intègre dans un marché en plein développement. Devant l'augmentation du nombre de personnes obèses ainsi que de certaines maladies comme le diabète et les maladies cardio-vasculaires, notre société a, plus que jamais, besoin de véritables professionnels chargés d'améliorer la santé des français en modifiant leurs habitudes alimentaires.



Notre objectif est de poursuivre le développement du réseau Santébiose - Maigrir 2000 sur le territoire national.

Contact :
Isabelle BRIVET (Promotion 1987)
isabelle.brivet@santebiose.fr
www.maigrir2000.com
www.santebiose.fr

Pauline Plessy (Enesad 2011)

Créatrice et responsable production cosmétiques

<https://fermeschalandos.fr/cosmetiques/>
https://www.instagram.com/ferme_bulles_68/
<https://www.facebook.com/fermedeschalandos/>



Le lait des vaches devient produit de beauté

À Hachimette, la ferme des Schalandos fabrique des cosmétiques bio avec le lait de ses vaches. Ceux-ci ont obtenu la marque « Valeurs Parc ».

Francine MARISSAL - 05 déc. 2022 à 06:00 | mis à jour le 05 déc. 2022 à 15:27 - Temps de lecture : 2 min

» | Vu 87 fois



01 / 03 Pauline Plessy réalise des savons et crèmes avec le lait et le petit-lait des vaches de la ferme de Schalandos. Ses principaux outils : une balance et un mixeur plongeant. Photo L'Alsace /Francine MARISSAL



Planète locale du lundi 19 décembre 2022 : Hachimette, des cosmétiques au lait de vache

Retrouvez votre rendez-vous Planète Locale du lundi 19 décembre 2022 avec le sujet du jour : comment fabriquer des produits cosmétiques avec du lait de vache par Pauline Plessy, productrice de cosmétique au lait de vache à la ferme des Schalandos.

HOMMAGE À DENIS LORIENT



Denis Lorient est décédé le 09 juin 2022, à l'âge de 85 ans.

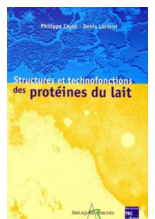
Professeur de biochimie des aliments à l'ENSBANA de 1980 à 1997,
Directeur de l'ENSBANA de 1992 à 1997,
Membre de l'Académie d'Agriculture de France.

Avant d'être nommé professeur des Universités à Dijon, Denis Lorient a eu un parcours professionnel quelque peu atypique puisqu'il a exercé le métier d'instituteur pendant près de 10 ans, en Lorraine, tout en poursuivant des études supérieures à la Faculté des sciences de Nancy. En 1966, il intègre l'IUT de Biologie - département industries alimentaires de Nancy en qualité de maître-assistant. Il y sera successivement responsable du laboratoire de biochimie, puis directeur du département. A l'ENSBANA, Denis Lorient a dirigé le laboratoire de biochimie et toxicologie alimentaires de 1980 à 1992. Ses travaux ont

porté sur la biochimie des protéines alimentaires, plus particulièrement des protéines du lait, des ovoproduits et des produits carnés, ainsi que sur l'impact des traitements thermiques ou chimiques sur leurs propriétés technofonctionnelles, nutritionnelles et sensorielles. Ces travaux ont donné lieu à de multiples collaborations avec des entreprises de l'agro-alimentaire. Ils ont conduit à la publication de plusieurs ouvrages de référence et à de nombreuses publications dans des revues internationales.

Par sa passion de la recherche, ses qualités de pédagogue, sa force de conviction, son écoute et sa bienveillance, Denis Lorient a marqué pendant près de deux décennies nombre de promotions d'élèves ingénieurs et de doctorants.

Éditeur : Tec & Doc Lavoisier
(1 décembre 1997)
ISBN-10 : 2743002298
ISBN-13 : 978-2743002299
Disponible sur [Amazon](https://www.amazon.fr)



INFO INSTITUT AGRO DIJON

FORMATION ENTREPRISE

Management Practice

Save the date !
25, 26 et 27 avril 2023

3 jours pour consolider
sa posture de manager

Renseignements et inscriptions
www.institut-agro.fr/dijon
pierre.pellerin@agrosupdijon.fr

L'INSTITUT
agro Dijon



Les "+" du parcours :

- + Positionnement individuel
- + Carnet de bord et d'apprentissage
- + Exercices d'inclusion conviviaux
- + Exercices ludiques de mises en situations
- + Séances d'analyse réflexive
- + Analyse de cas pratiques
- + Plateforme en ligne d'accès aux ressources

L'Institut Agro Dijon ouvre les inscriptions du parcours "Management Practice" qui se déroulera les **25, 26 et 27 avril 2023**.

La formation s'adresse à un public de professionnels (de tous secteurs d'activité) en situation de management de proximité ou intermédiaire.

Le parcours propose à celles et ceux qui, forts d'une première expérience en management, veulent questionner, consolider et renforcer leur pratique.

Le programme du parcours est disponible sur notre site :

<https://institut-agro-dijon.fr/formations/formation-continue/modules-courts/management-practice>

Votre contact :

Pierre PELLERIN

Chargé d'ingénierie en formation continue

pierre.pellerin@agrosupdijon.fr

03 80 77 23 02



En 2019, des étudiantes et étudiants de l'association **Ingénieurs Sans Frontières** (ISF) ont manifesté leur intérêt de se lancer dans le projet d'obtention du **label "Écoles de commerce équitable"** pour AgroSup Dijon. ("Université de commerce équitable", puisque nous sommes un établissement de l'enseignement supérieur) Jeudi 26 novembre 2020, le Conseil d'Administration de l'école a voté une délibération l'engageant dans ce processus de labellisation.

Suite au travail du comité de pilotage, constitué de 2 enseignants chercheurs, 3 étudiant(e)s et la référente développement durable, l'école a candidaté en décembre 2021 pour l'obtention du label "**Écoles de commerce équitable**".

Au vu de la grande qualité de notre dossier, **le jury et les organisations co-porteuses de la campagne ont attribué le label à notre établissement, au niveau 2 d'engagement (sur 3)!**

Cette démarche témoigne de **l'engagement social de l'Institut Agro Dijon**, en cohérence avec son projet stratégique et de celui des étudiant(e)s d'Ingénieurs Sans Frontières, autour des **valeurs** portées par le commerce équitable : réduction des inégalités et de la pauvreté, respect de l'environnement, rémunération du travail à sa juste valeur...

C'est également un point d'appui pour essayer de progresser encore, afin de proposer plus de formation et de communication autour de ce sujet, pour les étudiants et les personnels.





Remise des diplômes d'ingénieurs

Samedi 12 février dernier, 197 nouveaux ingénieurs de l'Institut Agro Dijon ont été appelés sur la scène de l'amphithéâtre Aristote pour se voir remettre le précieux document témoin de la réussite d'une formation d'ingénieur de haut niveau. À la fois solennelle et chaleureuse, cette cérémonie de remise des diplômes est venue couronner plusieurs années d'études exigeantes, marquées par l'ouverture sur le monde, la créativité et l'innovation.



Clap de fin pour le Salon International de l'Agriculture

Le #SIA2022 a fermé ses portes et avec lui, l'acte d'entrée de l'Institut Agro dans cette arène incontournable ! Notre nouvelle grande école pour l'agriculture, l'alimentation l'environnement et le paysage signe une toute première participation "remarquable". Cette participation s'est notamment illustrée par le gain du premier prix de stand dans le cadre des Syrpa'wards!



Accueil d'une délégation d'Ussein (Sénégal)

Du 16 au 20 mai, nous avons reçu une délégation Sénégalaise dans le cadre du projet Pettal, WP2a : professionnalisation des licences. Accueillis par François Roche-Bruyn, directeur de notre établissement, nos invités ont pu découvrir l'Institut Agro ainsi que les spécificités de l'Institut Agro Dijon et de ses partenaires avant de découvrir la côte viticole de Côte d'Or.



Un nouveau partenariat en faveur de la formation, de l'insertion professionnelle, de la recherche et de l'innovation.

L'Institut Agro Dijon et [Tippagral](#) ont renforcé leur collaboration de manière durable. Un engagement matérialisé par une convention signée lundi 20 juin pour une durée de 3 ans. Cette coopération, concernera d'abord les élèves-ingénieurs dans les domaines de la formation, de l'insertion professionnelle et de l'employabilité. Ce partenariat interviendra également, dans le domaine de la recherche et de l'innovation.



Des emballage intelligents pour réduire le gaspillage alimentaire

Assurer la sécurité sanitaire des aliments et limiter le gaspillage représentent actuellement des enjeux majeurs pour l'industrie agroalimentaire. Les emballages intelligents permettent d'apporter une solution technique efficace. Le projet Smart Food Pack sur lequel travaillent [l'UMR PAM](#) et [l'UMR LNC](#) est dédié au développement de capteurs à intégrer aux emballages pour permettre le suivi en temps réel de l'état de fraîcheur des aliments emballés.

Capitaliser et innover en réseau

avec les agriculteurs et leurs partenaires, vers un pôle de compétences "protéines"

La production et valorisation de protéines issues des légumineuses sont au cœur des préoccupations des acteurs, que ce soit les agriculteurs, les opérateurs économiques, les organismes de recherche et de développement, tout comme des consommateurs... Quelles opportunités pour une meilleure adéquation entre l'offre et la demande en protéines végétales pour l'alimentation animale ? Comment insérer de l'azote dans les systèmes de culture ? Comment valoriser les protéines animales et végétales locales en alimentation humaine ? Autant de sujets sur lesquels ont travaillé les enseignants-chercheurs de notre établissement au sein de ce groupe de travail.





Participez à la science participative, devenez Croc'noteur !

[Le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation \(CSGA\)](#) lance une grande étude de

sciences participatives visant à comprendre comment le plaisir de manger peut contribuer à une alimentation favorable pour la santé et plus respectueuse de l'environnement.

Pour cela, la plateforme ChemoSens fédère au niveau national une communauté de dégustateurs, les Croc'noteurs, qui évaluent chez eux des pizzas, cookies et/ou pains de mie choisis et achetés par eux-mêmes.



La promo 2025 fait sa rentrée !

Lundi, nous avons accueilli les nouvelles et nouveaux élèves-ingénieurs de la promotion 2022-2025. Cette année la semaine de rentrée a été banalisée afin que l'ensemble des élèves découvre autrement l'école et sa vision stratégique et pratique. Ils ont pu découvrir certains services d'appui, participer à des ateliers de prévention et de sensibilisation, visiter les bâtiments du campus, suivre des présentations des activités de recherche et enfin, participer à un jeu ludique. À partir de samedi les étudiants de 2^e et 3^e année prendront le relai pour faire découvrir à cette nouvelle promotion une autre facette de notre école.



Séminaire Hercule 4.0

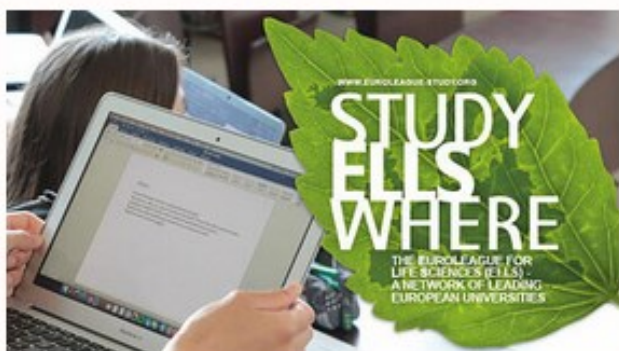
Projet de transformation numérique des 9 écoles membres d'Agreenium

L'Institut Agro Dijon, coordinateur du projet Hercule 4.0 a eu le plaisir d'accueillir son deuxième séminaire. Ces deux journées ont été l'occasion d'échanger sur l'avancée du projet qui recouvre toutes les dimensions de la transformation numérique : stratégie d'établissement ; transformation des cursus ; équipement ; formation des enseignants et des étudiants ; renforcement des équipes d'appui et d'accompagnement des enseignants ; mise à disposition de ressources pédagogiques, de plateformes et d'outils ; politique de vie étudiante ; amélioration des usages, de la réussite des étudiants et du bien-être des enseignants ; dispositif d'analyse globale.

ONE HEALTH : un consortium inédit

À la convergence des trois santés : humaine, animale et agri-environnementale.

l'École des hautes études en santé publique (EHESP), VetAgro Sup et l'Institut Agro ont signé cet été une convention-cadre sur la thématique One Health. Ce dans l'objectif de créer des ponts novateurs et de renforcer les synergies entre les trois établissements sur les santés : humaine, animale et agri-environnementale.



L'Institut Agro rejoint le réseau ELLS !

EuroLeague for Life Sciences

En adéquation avec l'ambition de renforcer son rôle au sein de l'espace européen de l'enseignement supérieur et de la recherche, l'Institut Agro a récemment reçu une invitation à rejoindre le réseau d'excellence dans le domaine des Sciences de la Vie (EuroLeague for Life Sciences) à compter de janvier 2023.



Des rencontres au bénéfice de l'agriculture de demain !

Le 27 septembre, une centaine d'étudiants de BTS Agricole ont été accueillis au sein de la [plateforme CA-SYS](#), dispositif d'expérimentation en agroécologie. Cette journée avait pour objectif de susciter l'ambition scolaire des élèves de BTSA pour les études d'ingénieur. À l'issue des présentations de nos élèves-ingénieurs et des chercheurs d'INRAE, les étudiants de BTSA connaissaient la diversité des métiers de la recherche et des études d'ingénieur.



Projet PETTAL, WP2a : professionnalisation des licences.

Dans le cadre du projet PETTAL une délégation de l'Institut Agro Dijon est accueillie cette semaine à Ussein (Sénégal) pour opérationnaliser les pistes de professionnalisation de licences identifiées avec nos collègues sénégalais lors de [leur venue en France en mai 2022.](#)

Pour rappel le projet PETTAL vise à promouvoir un enseignement supérieur professionnalisant ancré dans les territoires pour accompagner la transition agroécologique des systèmes alimentaires au Sénégal.



La chaire Tech Agro Sup au SIMA 2022

Lieu d'échanges et d'émulation autour des solutions innovantes, le SIMA, salon des innovations agricoles, a accueilli, du 6 au 10 novembre 2022, la chaire industrielle Tech Agro Sup au sein de son espace SIMA TALENT. Cinq jours pour favoriser la connaissance des différents cursus et métiers existants dans le secteur agricole, pour renouveler un partenariat de mécénat avec l'entreprise KUHN et pour célébrer les deux dernières promotions des diplômés du [master "gestion des entreprises et technologies innovantes pour l'agroéquipement" GETIA.](#)



Forum entreprises

Rendez-vous incontournable des stages, de l'emploi et de l'alternance, ce jeudi 3 novembre ce sont une quarantaine d'entreprises qui sont venues pour rencontrer nos élèves-ingénieur afin d'envisager une collaboration future.



Les légumineuses, graines d'avenir

Partant du constat que les français consomment quatre fois moins de légumineuses que la moyenne mondiale, donc qu'elles sont sous-utilisées dans notre système agroalimentaire, l'État, dans le cadre de la transition alimentaire et agroécologique et le [plan d'investissement France 2030](#), a lancé un appel à projet.

LETSPROSEED, porté par [INRAE](#) en collaboration étroite avec les équipes de recherche de l'[UMR PAM](#) est l'un des trois lauréats de cet appel à projet. Il vise à améliorer la production, la transformation et la consommation des légumineuses tout en tenant compte des préoccupations environnementales, agronomiques, sensorielles et nutritionnelles.

Rencontres du Pôle Vigne & Vin

Le Pôle Vigne et Vin de l'Institut Agro s'est réuni à Dijon les 30 novembre et 1^{er} décembre. Ces journées ont permis d'échanger sur les activités Vigne & Vin des trois établissements en formation-recherche. Elles se sont poursuivies par une visite de la cave de la Cité des vins et de la gastronomie et la préparation du prochain séminaire qui aura lieu à Montpellier le 13 mars 2023.



Un nouveau master pour rénover les dispositifs et les pratiques de formation agricole en Afrique.

Le master, MIFAR, forme au métier d'ingénieur(e) de la formation agricole et rurale et s'appuie sur l'expérience des apprenants, la force du [réseau](#)

[FAR](#) et l'expertise des institutions académiques impliquées : l'Institut Agro Dijon avec les équipes d'eduter ingénierie et de l'Institut Agro Montpellier en France, ENSETP/UCAD au Sénégal et ENA-Meknès au Maroc. La première promotion est composée de 22 étudiants appartenant à 11 pays africains.



L'INSTITUT agro vous souhaite une très bonne année

20
23



Expo photo Institut Agro

Afin de renforcer les liens de l'ensemble de ses membres et de mettre en valeur la diversité des campus et des thématiques d'enseignement, un concours photo a été organisé en 2022 au sein de l'Institut Agro. Les photographies lauréates de ce concours sont actuellement exposées dans les 3 campus. À Dijon, vous pouvez, jusqu'au 15 février, visiter cette exposition dans la galerie des amphithéâtres de la tour Déméter. Ce concours a été organisé suite à un appel à projet déposé dans le cadre du fond incitatif de l'Institut Agro. Action collective qui s'inscrit dans le projet stratégique 2022-2030 de l'Institut.



Femmes ingénieures, transition agroécologique et alimentation durable - conférence-débat -

Dans le cadre de la journée des femmes et filles de science, 3 étudiantes de 2^e année vous proposent une conférence - débat sur les femmes ingénieures et la transition agroécologique : en quoi la féminisation des parcours ingénieurs en agronomie et agroalimentaire contribue-t-elle à la prise en charge de la transition agroécologique et de l'alimentation durable dans la formation ? Rendez-vous jeudi 26 janvier à 18h00 Amphi Chosson, ou suivez la conférence en direct [depuis notre site web](#). L'évènement sera suivi d'un buffet réalisé par le Club Cuisine.

Suivre la conférence-débat

Conseil & Innovation en agriculture

Nouveau Mooc : début le 13 février

Dérèglement climatique, concurrence globalisée, attentes des consommateurs, réponses aux attentes sociétales (bien-être animal, diminution des intrants...), la liste est trop longue pour énumérer l'ensemble des enjeux, auxquels se trouvent confrontés les acteurs des filières agricoles, les agriculteurs et leurs conseillers. Dans ce contexte innover devient crucial. En six semaines ce Mooc vous propose d'analyser et d'appréhender la diversité des dispositifs de conseils qui visent à accompagner et structurer les processus d'innovation en agriculture.

Inscription



LES ENTREP'



Dans le cadre des Entrep' Bourgogne, nous avons développé un projet de création d'entreprise.

Notre équipe est composée de 5 membres : Claire Davazoglou, la porteuse de projet, et Clémence Dormont, qui sont toutes les deux en 2^{ème} année d'école ingénieur agronome à l'Institut Agro Dijon. Baptiste Beaucourt et Mathieu Pottier en 3^{ème} année licence de gestion à l'IAE Dijon; et pour finir, Pierre Dubost en 2^{ème} année de bachelor à la BSB Dijon. On a eu la chance de pouvoir travailler avec notre coach Jean-Baptiste Amblard et notre parrain Pascal Laude.

Pour vous expliquer notre produit, il faut le replacer dans son contexte : deux des grands enjeux actuels du monde contemporain portent sur l'énergie et sur l'environnement. Avec la diminution des stocks de matières premières d'origine fossile, on doit trouver de nouvelles sources d'énergies de préférence non fossiles et apprendre à gérer nos consommations énergétiques. Le développement durable est donc au centre des préoccupations, et notamment dans le secteur du bâtiment. Pour cela, une des grandes solutions pour diminuer sa consommation d'énergie est de miser sur l'isolation. En améliorant l'isolation des bâtiments, on diminue les besoins énergétiques pour les chauffer. Il nous semble donc important de miser sur des isolants qui ont une meilleure résistance thermique que les isolants traditionnels et qui sont écologiques (fait à partir de matières premières d'origine renouvelable). C'est dans cette optique que nous vous proposons de découvrir notre future entreprise : Physis.

Notre entreprise Physis fabrique et commercialise des panneaux d'isolants biosourcés à partir de Miscanthus, à destination des particuliers et des professionnels. Ce panneau est vendu par des grands distributeurs de bricolage type Point P et dans des magasins vendant exclusivement des produits biosourcés. Ensuite, nous avons choisi d'élargir notre offre aux grandes surfaces de bricolage type Leroy Merlin. Notre entreprise touche deux marchés : le marché de la construction avec notamment le sous-marché de l'éco-construction et le marché de la rénovation énergétique. Notre produit est composé de 90% de Miscanthus et de 10% d'un liant la gomme arabique. Le Miscanthus est une plante graminée qui ressemble à un roseau et mesure jusqu'à 3m de haut. Sa culture est écologique (faible besoin en eau, pas d'apports de fertilisants ni produits phytopharmaceutiques) et peut pousser

sur des terres peu fertiles voir polluées afin de les réhabiliter.

Les matières premières sont 100% d'origine végétal, ce qui fait que notre produit est 100% biosourcé ce qui est rare sur le marché des isolants. C'est ce label 100% biosourcé qui apporte à notre entreprise un avantage concurrentiel significatif. C'est aussi un isolant innovant, éco-responsable et made in France. Via des partenariats avec une coopérative de Miscanthus, Physis souhaite participer au développement de la filière Miscanthus en France et en Bourgogne-Franche-Comté.

J'ai découvert le Miscanthus lors d'un stage en exploitation agricole en 1^{ère} année d'école ingénieur agronome à l'Institut Agro Dijon. L'exploitant souhaitait planter 20ha de Miscanthus pour faire de la litière pour ses vaches et j'ai découvert qu'on pouvait entre autres en faire un isolant. Lorsque j'ai découvert le programme des Entrep' Bourgogne, je me suis dit que développer un isolant biosourcé à partir de Miscanthus serait un projet prometteur et innovant.

J'ai choisi de participer au Entrep' car je pense que c'est une expérience enrichissante à tout point de vue. J'ai pu avoir un premier aperçu de ce qu'est l'entrepreneuriat et acquérir des compétences en création d'entreprise, marketing, management... C'était aussi l'occasion de travailler avec une équipe pluridisciplinaire hors du cadre Institut Agro Dijon avec notamment deux élèves de l'IAE Dijon et 1 de la BSB.

Nous sommes fiers d'avoir gagné le prix éco-conception et d'avoir été nominés pour le prix des Entrep' Bourgogne.



De gauche à droite, il y a Mathieu Pottier, Pierre Dubost, Claire Davazoglou et Clémence Dormont. Derrière se trouve Baptiste Beaucourt.

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 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
- le partenariat avec l'école pour organiser le 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
26 boulevard du D^r Petitjean
21000 DIJON

