



# LE MAGZINE D'INFORMATION DE VOTRE ASSOCIATION

Janvier 2025



CONTACT'S AGROSUP DIJON ALUMNI N° 25

## PARCOURS DE DIPLÔMÉ(E)S

**Thomas Lombard**  
Mastère Spécialisé  
CCIV 2017



**Sandy Pagès-Hélary**  
Ensbana 2011



Pages 11  
et 12

Appel à cotisation

ADHÉREZ DÈS AUJOURD'HUI !

Votre association vous souhaite une bonne année 2025

### Sous l'aile du pygargue

Association loi 1901 d'intérêt général

Retrouvez les aventures de notre étudiante Natacha Berne sur Instagram

Page 13

**L'INSTITUT agro Dijon**

Page 06

**Hélène Poirier**  
(Ensbana 1993)  
nommée directrice de l'institut agro Dijon.

**RETROUVAILLES DES PROMOTIONS APPERT (1970) ET LAVOISIER (1977)**

Pages 15 et 16

Page 20

**HOMMAGE A ERIC YOUNG (ENITA 1992), JOURNALISTE AGRICOLE ET ANCIEN DE L'ECOLE**

**RÉTROSPECTIVE 2024** Pages 08 et 09

- SIA
- Ciné débat
- Rentrée universitaire
- All Promo Games
- Témoignages de nos diplômées devant les 1A agroalimentaire
- Forum Entreprises

### SOMMAIRE

Appel à cotisation 2025	page 03
Bulletin d'adhésion	page 04
Hélène Poirier, directrice IAD	page 06
Rétrospective 2024	page 08
Rentrée 2024	page 09
Ils nous ont quittés	page 09
Fondation Institut Agro	page 10
Parcours de diplômé(e)s	page 11
Sous l'aile du Pygargue	page 13
Souvenirs ENITA	page 14
Retrouvailles	page 15
Revue de presse	page 18
Info Institut Agro Dijon	page 21
Information association	page 33
Nous contacter	page 33

Retrouvez-nous sur :





## COTISATION 2025 : J'ADHÈRE DÈS AUJOURD'HUI !

### L'association des Alumni et étudiants de l'Institut Agro Dijon en quelques mots...

Afin de perpétuer le lien existant entre l'École et ses diplômés actuels et futurs, l'Association des ingénieurs et étudiants ayant suivi les cursus des Écoles Agros de Dijon permet de rester informé de l'actualité de l'École et des services qu'elle propose, plus encore de faire connaître auprès des entreprises et organismes publics la qualité des formations dispensées par l'École.

Avec l'appui du réseau Uniagro, fédération connectant les diplômés des Grandes Écoles Publiques des Ingénieurs du Vivant, l'association vous propose de nombreux services qui permettent de :

- S'insérer ou se réinsérer dans la vie professionnelle,
- Créer et entretenir un réseau professionnel et associatif,
- Resserrer les liens entre les membres : étudiants, jeunes diplômés, ingénieurs confirmés, retraités, au moyen de rencontres conviviales, culturelles, sportives, animations, débats et conférences,
- Promouvoir la formation d'ingénieur Agro auprès d'entreprises nationales et multinationales,
- Organiser des événements consacrés aux problématiques des métiers de l'agronomie et de l'agroalimentaire,

Bénéficier d'un lien direct avec notre assistante administrative pour vous conseiller et organiser vos événements de promotions.

Que vous soyez étudiant et ingénieur diplômé, **rejoignez le réseau des diplômés et étudiants de l'Institut Agro Dijon en 2024 !**

Pour adhérer, c'est [ICI](#) en ligne ou via le [bulletin d'adhésion](#).

### Pourquoi soutenir l'Association ?

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

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

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](mailto:agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr)

Membre de la  
fédération  
**uniagro**  
ingénieurs de l'avenir

## BULLETIN D'ADHÉSION 2025

### 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/Master  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](mailto: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







## COMMUNIQUE DE PRESSE

Vendredi 30 août 2024

### Hélène Poirier, nouvelle directrice de l'Institut Agro Dijon

**L'Institut Agro annonce la nomination d'Hélène Poirier à la direction de l'Institut Agro Dijon à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2024, pour un mandat de cinq ans. Hélène Poirier rejoint ainsi les directrices des deux autres écoles internes de Montpellier et Rennes-Angers, Carole Sinfort et Alessia Lefébure, et la directrice générale de l'Institut Agro, Anne-Lucie Wack, au sein du directoire du plus grand établissement français d'enseignement supérieur et de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement.**

Professeure en physiologie de la nutrition, Hélène Poirier est enseignante-chercheuse à l'Institut Agro Dijon, établissement où elle a mené l'ensemble de sa carrière et de ses travaux. Diplômée ingénieure de l'École nationale supérieure de biologie appliquée à la nutrition et à l'alimentation en 1993, elle obtient en 1996 un doctorat en science des aliments et nutrition de l'Université de Bourgogne puis l'habilitation à diriger des recherches en 2012. Hélène Poirier enseigne, en formation initiale et continue, au sein du département Sciences des aliments et Nutrition de l'Institut Agro Dijon. Membre du Centre de recherche translationnelle et Médecine moléculaire (CTM), elle étudie les mécanismes de détection et d'absorption des lipides alimentaires au niveau intestinal et leur impact sur la mise en place de l'obésité et les maladies associées.



Directrice de la recherche et de la valorisation depuis 2016, Hélène Poirier succède à François Roche-Bruyn à la tête de l'Institut Agro Dijon dont elle a élaboré et mis en œuvre la stratégie de recherche et d'innovation autour de cinq axes thématiques : Agricultures et territoires en transition ; Alimentation Goût Santé Durabilité ; Ecosystèmes microbiens naturels et contrôlés ; Former et informer pour des systèmes agri-alimentaires durables ; Sciences des données. L'école lui doit également la mise en place d'un itinéraire recherche dans le cursus ingénieur et le développement de ses activités de valorisation par la création d'une cellule d'appui au montage de contrat et la mobilisation de la SATT Sayens.

Depuis que l'école a intégré l'Institut Agro en 2022, Hélène Poirier est membre du Comité de direction et de la Direction de la politique scientifique et des partenariats de l'établissement où elle contribue activement à l'élaboration et la mise en œuvre du projet stratégique 2030 et de la politique scientifique aux côtés de la directrice générale de l'Institut Agro.

La nouvelle directrice a comme priorité de renforcer l'engagement de l'Institut Agro Dijon en faveur des systèmes agri-alimentaires et de la santé. Pour y parvenir, elle a identifié 4 axes stratégiques :

- Intensifier les partenariats académiques et socio-économiques pour favoriser les synergies, le transfert de connaissances et l'innovation ;
- Rénover les formations, renforcer leurs liens avec la recherche et l'innovation et favoriser les interactions avec l'enseignement technique agricole ;
- Accroître l'attractivité de l'école pour assurer le renouvellement des compétences et des générations ;
- Adapter l'organisation pour accentuer son engagement dans la transition écologique et la responsabilité sociétale.

Hélène Poirier : « *L'Institut Agro Dijon avec son enseignement, sa recherche de haut niveau et sa mission d'appui à l'enseignement technique agricole a tous les atouts pour relever les défis sociétaux actuels liés à l'agriculture, l'environnement et à l'alimentation. A nous de nous en saisir !* »

### À propos de l'Institut Agro :

#### **La nouvelle grande école publique pour accompagner les transitions agroécologiques, alimentaires et environnementales**

Créé en janvier 2020 par la fusion de trois grandes écoles historiques, l'Institut Agro est un établissement public d'enseignement supérieur et de recherche dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement (statut EPSCP- Grand établissement). Il couvre l'ensemble des thématiques et filières du végétal et de l'animal, y compris la vigne et le vin, l'horticulture, l'halieutique et le paysage. **L'Institut Agro regroupe trois écoles : l'Institut Agro Dijon, l'Institut Agro Montpellier et l'Institut Agro Rennes-Angers** offrant une palette étendue de formations initiales et continues (cursus ingénieur, master, doctorat, licence pro). Il compte 5 000 étudiantes et étudiants (dont 3 000 ingénieur-es et 450 doctorant-es), 1 380 personnels (dont 300 enseignants-chercheurs), 6 campus, 3 domaines expérimentaux agricoles, 35 unités mixtes de recherche, une fondation, 16 chaires partenariales, un incubateur d'entreprises et une maison d'édition. L'Institut Agro assure également une mission d'appui aux 800 établissements de l'enseignement technique agricole. Le budget consolidé de l'Institut Agro s'élève à 150 M€.

Plus d'information sur : [www.institut-agro.fr](http://www.institut-agro.fr)

**L'Institut Agro Dijon** forme des ingénieurs civils et fonctionnaires et appuie le système éducatif de l'enseignement technique agricole. Au-delà de la formation d'ingénieur, l'établissement se positionne de manière large, sur l'enseignement supérieur : diplômes de licences professionnelles et masters en co-accréditation, mais également sur l'enseignement agricole : préparation aux diplômes par enseignement à distance, appui au système de formation et à l'insertion professionnelle, formation de cadres et de formateurs.

L'Institut Agro Dijon se mobilise également pour relever les défis sociétaux actuels de la transition agroécologique et de l'alimentation durable. Lieu de recherche multidisciplinaire, les activités scientifiques des enseignants-chercheurs sont structurées en 6 unités de recherche et 5 axes thématiques : agricultures et territoires en transitions - alimentation, goût, santé, durabilité - écosystèmes microbiens naturels et contrôles - former et informer pour des systèmes agri-alimentaires durables - sciences des données.

### Contact presse :

Christophe Tarragon – [christophe.tarragon@institut-agro.fr](mailto:christophe.tarragon@institut-agro.fr) – 06 35 44 23 02



# RÉTROSPECTIVE 2024

## SIA - Février

Merci à nos étudiant(e)s et nos diplômé(e)s d'avoir participé à ce salon.  
Merci à Pierre Del Porto (Enita 1970),  
Pierre Dubuisson (Ensbana 1976) et  
Serge Zaka (Enesad 2012).



## CINÉ DÉBAT AVANT PREMIÈRE - Mars

Débat sur la déforestation et l'huile de palme (150 personnes présentes)

Organisé en partenariat avec Marie-Pierre Membrives (Ensbana 2002), l'équipe du film, l'acteur principal du film Félix Moati, l'association étudiante Agro'Logique, Philippe Cayot et Lorène Lebrun de l'institut agro Dijon, Clémentine Hugo-Gential de l'Université de Bourgogne, Laure D'Astorg d'Alliance pour la préservation des forêts et le Ciné Pathé. Merci à tous les participants et aux élus locaux présents lors de cet événement.



## ALL PROMO GAMES - Septembre

L'événement sportif annuel regroupant les étudiants et les diplômés de l'institut agro Dijon.



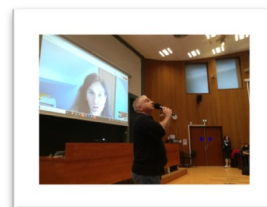
## TÉMOIGNAGES DES ALUMNI AGROALIMENTAIRE - Octobre

Échanges avec les étudiantes et étudiants en première année spécialité agroalimentaire

Merci à :

- Sandy PAGÈS-HÉLARY (promo 2011) : Créatrice de contenus culinaires [@lesbourguigourmands](#) mais également illustratrice,
  - Diane LEROY (promo 2003) : FOODMIND, [@ellessontfood](#), [@Food](#) Paradoxa,
  - Laura SABATIER (promo 1997) : [@salaisons\\_sabatier](#)
  - Lucie NAEGELLEN (promo 2007) : [@amora\\_maille](#)
  - Céline ROUSSEAU (promo 2008) : [@les cartes a croquer](#)
  - Valentine VINCENOT (promo 2011) : Parcours atypique - [@happy as a bee](#) - Couturière, créatrice de contenu et animatrice d'ateliers craft,
  - Laure GARANCHER (promo 2003) : Parcours atypique - [@theinklink](#) - Autrice, scénariste, dessinatrice,
- d'avoir répondu positivement à notre invitation.

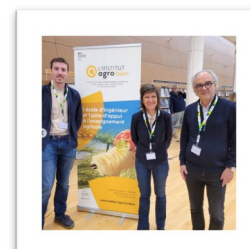
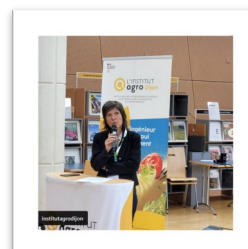
Merci également à Eric FERRET et Annabelle TAVERNIER de [@institutagrodijon](#) qui ont reçu nos Alumni pour cet échange dans le cadre de la formation des futurs ingénieurs en agroalimentaire. L'événement a été suivi d'un moment convivial offert par votre association.



## FORUM ENTREPRISES - Novembre

Partenariat institut agro Dijon et AgroSup Dijon Alumni

Merci Hélène Poirier (Dijon promo 1993 - directrice le l'institut agro Dijon) pour son accueil, à Florian Daloz (Dijon promo 2021), à Pierre Dubuisson (Dijon promo 1976).

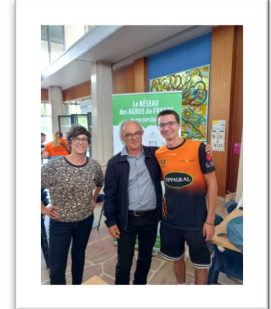
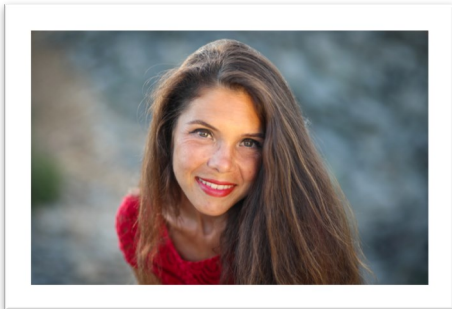




## RENTRÉE ÉTUDIANTE 2024 : NOUS ÉTIONS LÀ !

**Bienvenue aux étudiantes et étudiants  
de première année à l'institut agro Dijon !**

**Merci à Claire Garnier (Angers 1999 - UniAgro), Sandy Pagès-Hélary (Dijon 2011), Pierre Dubuisson (Dijon 1976) pour avoir accueilli les nouveaux arrivants et à l'institut Agro Dijon pour l'organisation de cette journée.**



*Crédits photos : Christophe Meyer et AgroSup Dijon Alumni*

## ILS NOUS ONT QUITTÉS...

**Ils nous ont quittés en 2024 :**

- **André ROY**, fonctionnaire, promotion ENITA Dijon-Quétigny 1970.
- **Jean-Marc CHEMIN**, promotion ENITA 1970.
- **Jean-Marie GIRARD**, promotion ENITA 1972.
- **Bernard CHOPINET** nous a quittés le vendredi 4 août à l'âge de 77 ans. Enseignant-chercheur en agroéquipement dans notre école jusqu'en 2015, date de son départ en retraite, Bernard est resté très impliqué dans la promotion des métiers des agroéquipements notamment au sein de l'association pour la promotion des métiers et des formations en Agroéquipement (APRODEMA). Il était également investi dans l'amicale des anciens membres du personnel.
- **Serge DUVAUCHELLE**, promotion ENITA 1970, le 12 août.

**Il nous à quittés en 2025 :**

- **Eric YOUNG** (promotion ENITA 1992) nous a quittés le 13 janvier. Il fut le rédacteur en chef et le directeur de publication du journal *Horizons* de 2004 à 2017 et intégrera la rédaction de *La France Agricole* en octobre 2019.



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

### La Fondation de l'Institut Agro prend de l'ampleur !



#### Une rentrée riche de nouveaux projets

La rentrée scolaire 2024-2025 a vu se concrétiser trois projets de chaires :

##### - Chaire Emballages 3R : réduire, recycler, réutiliser

Cette chaire, rassemblant huit partenaires de la filière autour de la thématique des emballages alimentaires, est pilotée par Isabelle Séverin, enseignante-chercheuse à l'Institut Agro Dijon.

##### - Chaire Agroénergies pour une agriculture durable

Sophie Bourgeteau, professeure à l'Institut Agro Dijon et titulaire de cette chaire, s'est entourée d'une équipe d'enseignants-chercheurs pour répondre aux problématiques des agroénergies (impact environnemental, acceptabilité, changement des pratiques agricoles...).

##### - Chaire Innov'arbo sur l'arboriculture fruitière

Rassemblant des acteurs de l'arboriculture fruitière, cette chaire abordera les enjeux de la filière autour d'un comité de pilotage réunissant une équipe scientifique de l'Institut Agro Montpellier, l'Institut Agro Rennes-Angers et l'Université de Montpellier.

#### Un lancement réussi pour la chaire Emballages 3R

Le 17 décembre 2024, à l'Institut Agro Dijon, s'est tenu

le lancement de la chaire Emballages 3R : réduire, recycler, réutiliser.

En partenariat avec 8 entreprises du secteur, cette chaire a pour ambition de répondre aux enjeux sociétaux, environnementaux et de sécurité sanitaire, et de contribuer à l'accélération de la transition vers des emballages alimentaires plus durables.

Après un comité de pilotage riche d'échanges, les mécènes du projet ont été accueillis par Hélène Poirier, Directrice de l'Institut Agro Dijon, et Arnaud Messenger, Président de la Fondation, pour célébrer le lancement du projet.

Isabelle Séverin, titulaire de la chaire, a remercié le soutien et l'implication des mécènes : Danone Nutricia Research, Wipak, Mecapack, Biscuit Bouvard, Tippagral, Vitagora, l'AEA et le GEPIIA.

#### Un nouveau site internet pour la Fondation

La Fondation de l'Institut Agro a lancé, le 3 décembre dernier dans le cadre du Giving Tuesday, son site internet, mettant en lumière ses actions de soutien aux activités de formation, de recherche et d'innovation de l'Institut Agro : <https://fondation-institut-agro.fr/>

Le site propose, sur un seul portail, de découvrir l'action de la Fondation dans les trois écoles, à travers :

La présentation de la mission et des activités de la Fondation

L'accès au calendrier des événements organisés par la Fondation et notamment les chaires

La possibilité pour les mécènes et donateurs de faire un don

**Le soutien des Alumni est essentiel** pour faire vivre la Fondation et développer ses actions au service de la formation, la recherche et l'innovation au sein de nos écoles !



## PARCOURS DE DIPLÔMÉ(E)S

### Thomas Lombard Mastère Spécialisé CCIV 2017



J'ai grandi à Épernay, tout près des bâtiments de production de la Maison familiale. Pourtant, c'est dans le cadre de mes études que j'ai véritablement découvert l'activité de notre entreprise car mon père me parlait très peu de son travail.

Lors de mes études en sciences économiques, j'ai orienté tous mes travaux universitaires sur l'analyse de la filière Champagne et de la Maison. Cela a été l'occasion d'initier des échanges avec mon père sur l'histoire, la stratégie et le positionnement de notre entreprise.

En 2016, j'ai rejoint le programme MS CCIV à Agro Sup Dijon (Mastère spécialisé en connaissances et commerce international des vins). Cette formation m'a apporté une vraie culture générale du monde du vin, particulièrement grâce aux nombreux voyages dans les vignobles français et internationaux (Valais, Napa Vallée, Piémont et Toscane).



Ces voyages et rencontres avec les vigneron ont forgé ma philosophie du vin que j'ai eu hâte d'apporter à notre Maison.

En 2017, j'ai intégré l'entreprise familiale et participé aux décisions stratégiques du renouveau de la marque Lombard. J'ai eu la chance d'avoir le soutien de mon père qui m'a laissé beaucoup de liberté pour ce projet.

Avec l'engagement de l'équipe et de notre Chef de caves, Laurent Vaillant, nous avons développé une approche parcellaire et un style de vinification unique dédiée au Brut Nature.

Trois ans plus tard, début 2020, j'ai repris la direction de l'entreprise. Je m'occupais désormais des relations vignobles et ai défini une nouvelle relation de travail avec nos partenaires viticulteurs, basée sur la reconnaissance terroir de leurs parcelles. Nous avons mis en place des protocoles d'échantillonnage de sol pour connaître les terroirs et être en mesure d'interpréter leurs influences sur les vins. Ce travail nous a grandement rapprochés d'eux, avec un effet très positif sur la qualité des raisins que nous achetons.

Entre 2020 et 2023, j'ai recruté une équipe commerciale et marketing, composée aujourd'hui d'un Responsable Export, d'un Responsable Commercial France, d'une Responsable Communication et d'une Responsable E-commerce

Ces postes sont essentiels au succès d'une stratégie de marque haut de gamme.

Aujourd'hui, notre gamme se compose de 5 champagnes d'assemblage, 4 mono-cru (Grand Cru et Brut Nature), 4 parcellaires (Grand ou Premier Cru et Brut Nature), 4 parcellaires exclusifs à notre boutique e-commerce, 1 millésime 2008

(Grand Cru et Brut Nature) et 3 millésimes Collection (œnothèque)



Nous offrons ainsi une gamme innovante dans le monde des Maisons de Champagne qui est traditionnellement centré sur les assemblages de cépages, de crus et d'années avec dosés Brut. La profondeur de gamme est aussi une particularité de la Maison (21 cuvées !).

Nous sommes aujourd'hui distribués dans plus de 30 pays et bien représentés en restauration Etoilés (+ de 50 tables étoilées).

En 2025, nous célébrerons le centenaire de notre Maison familiale, marquant un tournant avec la modernité insufflée par cette nouvelle vision. Pour l'occasion, nous ouvrirons un Pop-Up Store à Paris du 22 mai au 12 juin. Ce lieu éphémère permettra de déguster nos cuvées parcellaires, de participer à des Master Class exclusives, et de découvrir nos terroirs à travers des expériences immersives en réalité virtuelle. Rendez-vous au 70 rue du Cherche Midi !

Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour vivre ce centenaire avec nous :

<https://www.instagram.com/champagnelombard/?hl=fr>

<https://fr-fr.facebook.com/champagnelombard/>

<https://fr.linkedin.com/company/champagne-lombard>

<https://consent.youtube.com/m?continue=https%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fchannel%2FUcFsheFRYIf5bpgzd9byqeuw%3Fcbid%3D1&gl=FR&m=0&pc=yt&cm=2&hl=fr&src=1>

ou sur notre site internet pour découvrir nos cuvées parcellaires : <https://boutique.champagne-lombard.com>

Thomas Lombard  
Président  
[thl@champagne-lombard.com](mailto:thl@champagne-lombard.com)  
06.70.60.90.51

*Crédits photos :*

- AirDigiproduct pour les deux photos avec Thomas Lombard

- AG Tracks pour la photo avec les bouteilles



Nous remercions Thomas pour sa participation à ce numéro.



# Sandy Pagès-Hélary (Dijon 2011) créatrice de "Les Bourguourmands "



## Qui suis-je ?

Je suis Sandy, ingénieur et docteur en sciences des aliments, spécialisée en formulation alimentaire et nutrition... et surtout passionnée de cuisine et du 100% local !

De Seine et Marne, je suis arrivée à Dijon pour mes études d'ingénieurs (ENSBANA pour ceux qui connaissent). J'y ai découvert la merveilleuse gastronomie locale ! De marché local en marché local, je me suis passionnée pour les producteurs et artisans locaux qui ont un savoir-faire indispensable et des vies aussi passionnantes que difficiles ! Je me suis alors dit qu'ils méritaient vraiment d'être mis en valeur ! Que



leur savoir-faire devait être absolument valorisé !... Mais comment faire avec mes compétences et mes passions ?... C'est comme ça que le Projet Les Bourguourmands est né !

Mettre en lumière le savoir-faire des producteurs et artisans locaux en valorisant leurs produits dans mes recettes 100% locales, équilibrées, innovantes, parfois surprenantes, ou anti-gaspi... et surtout Bourguourmandes ! Je crée des recettes pour tous les types de régimes, du vegan au viandard en passant par du sans gluten ou sans sucre... Et pour tous les niveaux (du débutant en cuisine à celui qui veut un peu plus se challenger). Mon objectif est vraiment de donner/redonner envie de cuisiner à la population et cuisiner local. Il est bien meilleur pour la santé et le goût de cuisiner des aliments frais locaux, qui n'ont pas fait des kilomètres et perdus toutes leurs vitamines et leurs saveurs.

Alors qu'attendez-vous ! Foncez au marché de votre village soutenir nos petits producteurs ! Et laissez tomber vos plats préparés ou congelés bourrés de conservateurs, sucres ajoutés, mauvaises graisses et sans saveurs ni textures ! Et profitez en même temps d'un vrai échange humain avec eux !

## Les enjeux et pourquoi soutenir Les Bourguourmands ?

Pour que mon projet fonctionne et se concrétise, il lui faut dans un premier temps gagner en visibilité, notamment en

augmentant ma communauté de fidèles "Followers" sur les réseaux (Instagram et Facebook). Et dans un second temps, trouver un système de rémunération, car les producteurs pour lesquels je travaille n'ont pas les moyens financiers de me rémunérer. Or, comme tout le monde j'ai besoin de régler mes factures et d'investir dans du matériel pour ce projet (appareil photo, micro, lumière, voiture, autres)... et même si les producteurs/artisans locaux font de leur mieux en m'offrant leurs produits pour que je puisse leur créer du contenu sur les réseaux, cela ne suffit malheureusement pas comme vous pouvez vous douter.

D'autant plus que le démarrage d'une nouvelle activité nécessite de nombreux investissements et engendre beaucoup de frais, que les producteurs/artisans locaux ne sont pas en mesure de couvrir, puisque la plupart n'arrivent même pas à se dégager un salaire.

Il est de même très difficile de trouver un grand groupe qui ait les reins assez solides et partant pour financer mon projet.

Je crois en mon projet, le concrétiser réellement par un financement ou des contrats rémunérés, pour qu'il tienne la route serait vraiment un rêve pour moi !

## Comment soutenir Les Bourguourmands ?

Pour celles et ceux qui sont convaincus comme moi qu'il faut valoriser le local et qui veulent continuer à voir la p'tite Sandy cuisiner ses bonnes p'tites recettes locales c'est par ici : <https://fr.ulule.com/les-bourguourmands-la-collecte/> Un p'tit Tips de temps en temps serait le bienvenu et me ferait chaud au cœur, car je verrais que mon projet plait et que d'autres personnes sont engagées comme moi dans le local !

Je vous remercie d'avance dans tous les cas, même si vous ne faites que lire mon projet, c'est déjà super !

Et ce serait encore mieux si vous en parlez autour de vous et encore encore mieux si vous décidez de vous joindre à la communauté des Bourguourmands pour prendre du plaisir ensemble à cuisiner local !

<https://www.instagram.com/lesbourguourmands/>

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61560914052714>



Nous remercions Sandy pour sa participation à ce numéro.

Crédits photos : Les Bourguourmands



# SOUS L' AILE DU PYGARGUE

## Sous l'aile du pygargue

Association loi 1901 d'intérêt général



Nous sommes quatre étudiants aux **parcours complémentaires** et réalisons une année de césure en 2023-2024 afin de mettre à profit nos connaissances et nos passions pour **sensibiliser et inspirer** le grand public sur les **enjeux environnementaux** qui nous concernent tous.

Nous remercions AgroSup Dijon Alumni pour l'aide apportée ainsi que pour son soutien financier.

Tanguy Labaeye  
Agronomie  
AgroParisTech



Aurélien Reynaud  
Gestion et ingénierie  
de l'environnement  
AgroParisTech

Alix Lesage  
Agronomie  
AgroParisTech

Natacha Berne  
Agroalimentaire  
Institut Agro Dijon



## Retrouvez leurs aventures sur LinkedIn, Instagram et Youtube



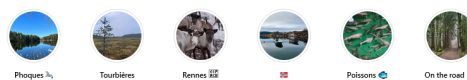
<https://www.linkedin.com/company/sous-l-aile-du-pygargue/?originalSubdomain=fr>



sous\_laile\_du\_pygargue

26 publications 511 followers 575 suivi(e)s

Sous l'aile du Pygargue 🦅  
📍 Etude de problématiques environnementales et de leurs modes de gestion  
📅 1ère expédition en 2024  
📍 Norvège - Suède... plus  
🌐 [aliedupygargue.wixsite.com/environnement](https://aliedupygargue.wixsite.com/environnement)  
Suivi(e) par club\_cuisine\_jad et solid\_gero



[https://www.instagram.com/sous\\_laile\\_du\\_pygargue/](https://www.instagram.com/sous_laile_du_pygargue/)



<https://www.youtube.com/channel/UCEw4QT31O8qi9FzMdxkLgXA>



### Sous l'aile du Pygargue

@SouslaileduPygargue · 87 abonnés · 6 vidéos  
Sous l'aile du pygargue est une association loi 1901 créée en 2023 ayant pour but de faire... plus  
[aliedupygargue.wixsite.com/environnement](https://aliedupygargue.wixsite.com/environnement) et 3 autres liens

### Vidéos

Le bostryche typographe, une menace inéluctable ? 437 vues · il y a 5 mois	Les tourbières : un poumon pour la planète 724 vues · il y a 5 mois Sous-titres	Sortir de l'extinction les phoques du lac Saimaa 198 vues · il y a 6 mois Sous-titres	L'élevage de rennes en Laponie face au... 292 vues · il y a 7 mois Sous-titres	Réchauffement des mers : les poissons vont-ils... 535 vues · il y a 7 mois Sous-titres

## SOUVENIRS, SOUVENIRS...

### IL ÉTAIT UNE FOIS L'ENITA ET LES SCULPTURES DE GARDONE

En cette fin novembre 2024, les 26 ans de l'histoire de l'ENITA, ancienne Ecole d'Ingénieurs des Travaux Agricoles de Quetigny, s'achèvent définitivement<sup>(1)</sup>. En effet, la démolition du bâtiment du boulevard Olivier-de-Serres, débutée en juin, est sur le point de se terminer. L'évacuation de centaines de tonnes de décombres et de gravats est encours. Les 12000 m<sup>2</sup> du site vont accueillir le Campus Vatel Academy, école de management hôtellerie - restauration. Fort heureusement, cette déconstruction de l'ENITA a été accompagnée dès le mois d'octobre d'une opération de sauvetage - préservation des frontons, des sculptures et de la fontaine d'Alfieri Gardone<sup>(2)</sup>, œuvres réalisées entre 1967 et 1969, peu après la création de l'école, et qui ornaient l'entrée et le patio. Ces œuvres sont conservées par la mairie de Quetigny qui décidera de leur nouvelle affectation, après une restauration indispensable.

*Eléments rédactionnels et photos recueillis auprès d'anciens de l'ENITA, en particulier Pierre Del Porto et Christian Mathis (ENESAD, 1970).*

(1) En 1989, Henri Nallet, ministre de l'agriculture, décide de regrouper les établissements de Dijon et Quetigny pour constituer avec l'Université de Bourgogne et l'INRA un pôle d'enseignement supérieur et de recherche à vocation internationale. L'ENESAD, Etablissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon, est créé en 1993.

(2) Après avoir étudié à l'Ecole de Céramique de Longchamp (Côte d'Or), Alfieri Gardone (1934 - 2005) complète sa formation à l'Ecole des Beaux Art de Dijon. Puis il étudie la sculpture, le moulage et la gravure, avec différents maîtres. Il enseignera son art avant de s'orienter vers la création de sculptures et aura de nombreuses commandes pour des édifices religieux (métal coulé et soudé, béton armé, fonderie, terre, ...). Il enseignera aussi à l'école d'art d'Avignon, de 1982 à 2000.



*Photo Le Bien Public*



*Alfieri Gardone : "Lente palpitation" et "Partition pour une musique de notre temps, musique des libertés", sculpture, fronton et bas reliefs.*



*Alfieri Gardone : fontaine Ikebana ("la voie des fleurs").*

# RETROUVAILLES DE LA PROMOTION APPERT (1970)

## LES RETROUVAILLES DE LA PROMOTION APPERT (1967-1970) DE L'ENSBANA

les 6, 7 et 8 novembre 2024

Les 15 ingénieurs de l'ENSBANA (à l'époque IBANA) de la promotion APPERT se quittent en 1970 pour accomplir leur destin professionnel en France ou à l'étranger. Nous nous sommes retrouvés tous les ans à la Pentecôte durant quelques années, mais la tradition s'est perdue. Prés d'un demi-siècle plus tard, en 2018, nous avons pu organiser une première retrouvaille. Chacun de nous avait alors souhaité se retrouver l'année suivante mais le Covid a brisé notre élan. Il a fallu attendre 2022 puis 2024 pour renouer avec la tradition.

L'organisation de ces retrouvailles a toujours été soutenue par les "régionaux de l'étape": Virginie toujours présente pour de précieux renseignements, Andrée nous a accompagnés les deux premières fois, Pierrot nous a guidé efficacement pour le choix des restaurants et des hôtels, Georges a été efficace dans les recherches d'adresses des copains partis sur tous les continents.

Le premier jour a été consacré à la visite de l'Imaginarium à Nuits Saint Georges. Plongé dans l'obscurité, l'Imaginarium nous offre un spectacle, sons et lumières, mettant en scène l'odyssée de l'homme et de la vigne racontée à travers une mise en scène d'outils qui reprennent vie. Des voix à l'accent bourguignon, des écrans ainsi que des outils sortent de l'ombre pour expliquer le travail de la vigne, la vinification et la tonnellerie. La visite se termine par une dégustation de plusieurs vins de bourgogne et d'autres régions.

Le soir nous nous retrouvons dans un lieu chargé d'histoire, le **Château de la Berchère** non loin de Nuits-Saint-Georges. C'est un château du XVII<sup>e</sup> siècle, aménagé en hôtel.

Le soir nous partons à "La Cabotte", l'un des meilleurs restaurants de Nuits-Saint-Georges: là nous décidons de nous retrouver l'année prochaine, en septembre, à Clermont-Ferrand pour les prochaines retrouvailles.

Le lendemain matin nous nous sommes rendus à l'Institut Agro Dijon (Ex ENSBANA) pour une visite de notre Ecole. Un très grand merci à Hélène POIRIER, Directrice de l'Ecole, qui a bien voulu nous accompagner et surtout nous faire part des grands axes de recherches en cours et futurs et de l'organisation actuelle de la scolarité. Nous avons pu nous rendre compte combien le campus avait changé au cours de ces dernières décennies. Quant à l'intérieur de l'Ecole, si les locaux sont restés pratiquement les mêmes, il n'y a plus rien de commun avec ce que nous avons connu : les salles ont été réaménagées, avec un équipement "up-to-date" à l'exception du l'amphithéâtre *Jean Keilling* dans lequel tout ou presque est resté en l'état. La salle d'évaluation sensorielle est l'un des exemples de l'évolution de l'Ecole.

Il était prévu après cette visite de faire un tour à la Foire Internationale et Gastronomique mais faute de temps nous nous sommes mis à la recherche d'un restaurant dans les environs du campus. Après avoir évité pizzerias, crêperies et autres Kebabs, nous avons enfin trouvé à nous restaurer dans un restaurant digne de ce nom !!!

L'après midi, en route pour la visite de la moutarderie Fallot à Beaune, dernière entreprise beaunoise, familiale et traditionnelle de fabrication de moutarde. Logés dans une cour intérieure, à quelques pas des Hospices de Beaune, les Etablissements Fallot sont, en effet, les derniers à préparer la moutarde selon des recettes anciennes et à broyer les graines grâce à des meules de pierre, conférant ainsi à la pâte toutes ses qualités gustatives. Un parcours ludique nous entraîne à travers les siècles pour rappeler les gestes et les traditions liées à la moutarde ainsi qu'à son histoire.

De retour au château de la Berchère, nous nous accordons un repos bien mérité (! !) au bar de l'hôtel pour une dégustation de bière locale. C'est l'occasion de discuter de thèmes liés au temps qui passe, de refaire le monde ou de se demander que deviennent nos copains de promotion qui ne donnent plus de nouvelles. Nous terminons cette journée par un repas à "La Toute Petite Auberge" à Vosne-Romanée. Nous avons apprécié le cadre magnifique, un personnel accueillant et professionnel, une excellente cuisine avec un assaisonnement équilibré, mais il faut reconnaître que l'addition avait, pour le moins, un léger excédent de sel !!!

Le lendemain matin, notre ami Pierrot nous rejoint pour la visite de la cave de Patrice et Michèle Rion à Prémieux-Prissey non loin de Nuits-Saint-Georges. C'est un Domaine viticole familial présent sur les appellations de la Côte de Nuits notamment Nuits-Saint-Georges et Chambolle-Musigny. Au cours de la visite, nous avons particulièrement apprécié les commentaires de Monsieur Rion pour la qualité scientifique de ses propos et la rigueur dont il fait preuve dans son exploitation. Au terme de cette visite, nous est offerte une dégustation de blancs et de rouges, jeunes et moins jeunes, provenant de vignes différemment exposées ou de terrains différents.

Nous terminons cette matinée par un déjeuner dans un restaurant testé au préalable par Pierrot, le "Grenier à sel" à Nuits-Saint-Georges.

On se quitte en début d'après midi: les uns rejoignant leur domicile, Francis et Georges prolongeant le séjour dans la région, profitant notamment d'aller visiter l'Abbaye cistercienne de Cîteaux.

A bientôt pour nos prochaines aventures prévues à Clermont-Ferrand et les environs.

Tchao, tchao...et prenons soin de nous !

Lucien Mouillet



## RETROUVAILLES DE LA PROMOTION LAVOISIER (1977)

### La promotion Lavoisier prend le large



Fidèle à ses régulières retrouvailles, la promotion Lavoisier (1974-1977) s'est rencontrée à La Rochelle les 24, 25 et 26 mai derniers. Certes la dernière réunion de septembre 2022 à Toronto était encore récente, mais l'épidémie de COVID nous avait obligé à retarder les festivités canadiennes. L'organisation est traditionnellement confiée à un volontaire, ex-disciple de Lavoisier, qui n'a pas encore eu l'opportunité de se coller à cette logistique.

Deux petites années après, Gilles et Christine Garraud ont donc accueilli le groupe de 28 amis, dont 14 Ensbaniens, leurs épouses et époux et quelques amis agro.

Au-delà de cette sympathique charge, quel plaisir de retrouver les anciens qui n'ont pas vieilli ou si peu - ceux qui les ont croisés le reconnaîtront.

C'est une évidence, la réussite d'un tel événement, surtout en bord d'océan repose sur la météo. Pas de soucis à La Rochelle ! Beau temps durant trois jours, même si pas encore propice à la baignade en mer.

#### **Notre première journée est consacrée à l'histoire.**

Car bien sûr La Rochelle est une ville historique. Ses origines remontent au douzième siècle, au sein d'un simple village de pêcheurs, au lieu-dit de Cougnes. Non loin émergeait une roche, Rupella en latin qui deviendra Roscella, Rochella et enfin La Rochelle. C'est ici que les premiers seigneurs de La Rochelle firent ériger une tour de défense.

La cité passera des mains des seigneurs de Mauléon dans celles de Louis VII puis d'Henri de Plantagenet, roi d'Angleterre, deuxième époux d'Aliénor d'Aquitaine. La

cité devient possession anglaise et négocie à cette occasion son autonomie. En 1372, sous le règne de Charles X, La Rochelle .



Cette journée est ponctuée par un diner au casino, en front de mer, face à l'un des plus grands ports de plaisance d'Europe, le port de Minimes. Au menu, du poisson of course !

#### **Samedi 25 mai nous prenons le large pour une balade dans l'île d'Aix.**

Mais avant cela nous visitons le marché de La Rochelle, petit îlot animé au sein de la vieille ville. Rencontre avec « Mara des bois » célèbre vendeur local de fraises dont l'organe vocal est digne de celle d'un chanteur d'opéra. Excellent point de ralliement pour tous avant notre embarquement !

Le bateau nous conduit tout d'abord au large de Fort Boyard dont la renommée n'est plus à bâtir.



L'île d'Aix est la plus petite des trois îles principales de la région (Aix, Ré et Oléron). Elle n'est accessible qu'en bateau et réservée aux seuls piétons et cyclistes. Elle fait 3 kms de long et 0,6 kms de large, compte environ 250 habitants (hors période estivale évidemment). On en fait le tour en 2 heures environ. Nous aurons la chance de déjeuner les pieds dans le sable dans une sympathique paillote avec « dégustation » de poissons grillés locaux.

Cette deuxième journée maritime s'achève au restaurant l'Aunis non loin des tours.

#### **Dimanche 26 mai, la promotion prend encore le large et un peu de hauteur aussi.**

Au programme, la visite du phare de Cordouan au large



de Royan. Le phare de Cordouan est le dernier phare français « habité ». Il est situé sur un banc de sable et veille depuis 400 ans sur l'estuaire de la Gironde, jadis véritable cimetière marin.

Henri III décide de construire un phare et confie ce projet fou à l'architecte Louis de Foix. Son objectif ? Faire de ce phare une oeuvre royale, digne des anciennes Merveilles du Monde. Mais qu'entreprendre un tel chantier en pleine mer est loin d'être chose facile ! La construction est ralentie par les guerres de religion et le coût titanesque des travaux.

A la mort d'Henri III, Henri IV relance le projet de construction de Cordouan et en fait le symbole du pouvoir royal. Le phare se pare de sculptures, de boiseries et accueille même une chapelle royale. En 1611, 27 ans après le début des travaux, la construction s'achève enfin. Le phare est alors une tour ronde de trois étages, haute de 37m. L'architecte Louis de Foix meurt avant d'avoir vu son oeuvre terminée, après y avoir consacré sa vie et sa fortune.

C'est un petit château en pleine mer. Superbe !

Pour le rejoindre notre groupe prend un premier bateau au port de Royan. De ce bateau nous embarquons en mer sur une barge amphibie qui nous dépose au pied du phare sur le banc de sable. Cette expédition n'est réalisable que par beau temps et à marée basse. Toutes les conditions étaient réunies !



La durée de la visite est limitée à deux heures, car dès que la mer monte la porte du phare est refermée pour douze heures. Nous prenons notre plateau repas sur le bateau qui nous ramène à Royan.

C'est avec cette galerie de portraits et autour d'un café à Royan que s'achève ce périple en Charente Maritime.

Louis Gavard, dit « Loulou » et Catherine son épouse acceptent de prendre le flambeau. Louis et Catherine habitent le Nord de la France, chaleureuse région qui accueillera donc la promotion en 2026.

Bienvenue à tous les anciens de la promo Lavoisier qui souhaitent participer.



**Natacha BERNE**  
Etudiante en césure

// ENVIRONNEMENT

## 21 Quatre étudiants en quête d'inspiration nordique

Quatre étudiants en écoles d'ingénieurs agronomes mettent sur pied un projet destiné à analyser les modes de gestion possibles d'écosystèmes fragilisés par les activités humaines et le changement climatique. Il va les mener dans trois pays nordiques. Parmi ces quatre étudiants, on en trouve une de l'Institut Agro Dijon.



(De gauche à droite) Tanguy Labaey, Natacha Berne (de l'Institut Agro Dijon), Aurélie Reynaud et Alix Lesage.

Ils sont quatre et leur association s'appelle « Sous l'aile du pygargue », du nom de ce rapace majestueux, emblème des États-Unis. Ces quatre étudiants (Tanguy Labaey, Alix Lesage et Aurélie Reynaud, d'AgroParisTech) et Natacha Berne (Institut Agro Dijon) vont se rendre, entre mars et juillet prochain, en Norvège, en Suède et en Finlande afin d'y mener à bien un projet qu'ils

nourrissent depuis plusieurs mois : étudier et analyser dans ces pays les modes possibles de gestion d'écosystèmes fragilisés par les activités humaines et le changement climatique. Au cours de cette expédition, il et elles vont mener des interviews dans le but de réaliser un documentaire qui sera lié-online enrichi de synthèses écrites. « Sous l'aile du pygargue » a vu le jour en février 2023 et



### Quatre mois de voyage

Les étudiants vont rencontrer des chercheurs, des pêcheurs, des sylviculteurs, des membres d'associations, afin de disposer de points de vue différents et d'étudier les solutions mises en place pour protéger certains écosystèmes. « Notre but, poursuit Natacha Berne, est d'aborder ces questions de manière objective et de ne pas se contenter d'un point de vue unique. Nous rencontrerons aussi des agriculteurs ». Le voyage de ces étudiants doit s'étaler sur quatre mois, de mars à fin juin. Le documentaire réalisé dans le cadre de ce projet sera diffusé sur YouTube, probablement en 2025. « Nous aimerions aussi le montrer dans le cadre de festivals, et aussi dans des écoles, des collèges, des lycées ou des universités puisque le documentaire est aussi conçu comme un outil de notre travail global de sensibilisation. Deux collèges nous ont déjà fait part de leur intérêt pour organiser des projections ». Lesquels ils seront sur place, nos quatre étudiants ont aussi prévu d'envoyer régulièrement de courtes vidéos aux élèves de ces établissements, afin de les tenir au courant de la progression de leur travail. Une présentation du documentaire devra aussi se faire à l'Institut Agro Dijon. Un étudiant en Norvège,

en Suède et en Finlande des solutions de protection d'écosystèmes. Tanguy, Natacha, Aurélie et Alix veulent voir si certaines d'entre elles auraient une pertinence à être appliquées en France.

### Sources d'inspiration

« L'idée, souligne l'étudiante de l'Institut Agro Dijon, c'est de voir s'il y a matière à inspirer de ces modes de gestions différents ». Par exemple, l'élevage de rennes subit les effets du changement climatique, ces animaux se nourrissent de lichens qui sont sous terre, et les variations de températures inédites que l'on constate aujourd'hui obligent les troupeaux à migrer dans d'autres régions, ce qui menace directement cette pratique agricole. Et si ces quatre étudiants ont choisi pour le nom de leur association le Pygargue à queue blanche, c'est parce que cet oiseau, qui était en voie de disparition il y a quelques années, est aujourd'hui protégé et sauve. Un symbole tout trouvé donc.

Berty Robert

Pour suivre le projet: [www.bienpublic.com/association/sous-l-aile-du-pygargue](http://www.bienpublic.com/association/sous-l-aile-du-pygargue)

## LE BIEN PUBLIC

04 octobre 2024

<https://www.bienpublic.com/culture-loisirs/2024/10/03/sandy-page-propose-des-recettes-100-locales-sur-les-reseaux-sociaux>

Saint-Apollinaire

## 👉 Sandy Pages propose des recettes 100 % locales sur les réseaux sociaux

Depuis un peu plus d'un an, Sandy Pages, Côte-d'Orienne, propose des recettes 100 % locales sur les réseaux sociaux. Son projet, "Les Bourguigourmands", s'adresse à la jeune génération pour leur faire connaître des producteurs locaux et les inciter à cuisiner.

Anne-Lise Bertin - 04 oct. 2024 à 07:00 | mis à jour le 04 oct. 2024 à 12:16 - Temps de lecture : 2 min



Sandy Pages, fondatrice du projet "Bourguigourmand", propose des recettes à partir de produits locaux. Photo Emma Buoncristiani

15 janvier 2025

## Hommage à Eric Young

C'est avec beaucoup d'émotion et de tristesse que nous avons appris le décès de notre collègue Eric Young à l'âge de 56 ans, le lundi 13 janvier 2025.

Publié le 15 janvier 2025

Partager



Lire plus tard

Eric YOUNG  
(promotion ENITA 1992)

<https://www.lafranceagricole.fr/gestion/article/877181/hommage-a-eric-young>



Eric Young micro à la main, lors de son dernier reportage où il interviewait Michel Teyssedou, le maire de Parlan, dans le Cantal. © Laurent Theeten/GFA

HEBDOMADAIRE RÉGIONAL AGRICOLE ET RURAL



REUSSIR

CENTRE ÎLE-DE-FRANCE

Nos peines

## Éric Young n'est plus

Publié le 16 janvier 2025

16 janvier 2025



Éric Young est décédé à l'âge de 56 ans emporté par un cancer.

© SNPAR

<https://www.horizons-journal.fr/eric-young-nest-plus>



# Agenda



← VOIR TOUS LES ÉVÉNEMENTS

Jeudi 13 février 2025  
18h30 - 20h00 (GMT +1)

Date d'échéance des inscriptions : 9 février

📍 Les 3 Brasseurs  
1 rue du Cap Vert  
21800 Quétigny  
[CALCULER MON ITINÉRAIRE](#)

🚫 **Gratuit**  
Consommations à payer sur place

## Aper'Agros dijonnais - Jeudi 13 février 2025 à partir de 18h30

Participer aux Aper'Agros, c'est l'occasion de rencontrer d'autres Agros de la région autour d'un verre, d'échanger sur différentes thématiques dans un cadre convivial et détendu tout en agrandissant son réseau.

Pour ce premier rendez-vous aux 3 Brasseurs à Quétigny, vous serez accueillis par Sandy, Denis et Florian, alumni membres actifs de l'association.

Au plaisir de se retrouver lors de cet événement.

### Intervenants

#### Denis LEPICIER

Enseignant-chercheur  
Institut Agro Dijon / INRAE

✉ [denis.lepicier@agrosupdijon.fr](mailto:denis.lepicier@agrosupdijon.fr)

🌐 <https://www2.dijon.inrae.fr/cesaer/membres/denis-lepici...>

#### Florian DALOZ

Président  
MECA Séchage

✉ [floriandaloz.sechage@gmail.com](mailto:floriandaloz.sechage@gmail.com)



#### Sandy PAGES-HELARY

Créatrice de contenu culinaire  
Les Bourguigourmands

✉ [sandy.pages@yahoo.fr](mailto:sandy.pages@yahoo.fr)

🌐 <https://www.instagram.com/lesbourguigourmands/?fbclid=1...>

### Lieu

## Les 3 Brasseurs

1 rue du Cap Vert  
21800 Quétigny



### Nos étudiants ont du talent !

La série des prix continue pour nos étudiants entrepreneurs, Amélie Le Gall, étudiante en deuxième année en agronomie remporte le prix Pépite "Initiative au Féminin". Associant son parcours à l'Institut Agro Dijon et son envie d'entreprendre, elle développe actuellement une crème solaire respectueuse de l'environnement et de la peau des utilisateurs.

### Le Moco Agroécologie : une 8<sup>e</sup> édition enrichissante pour 2024 !

L'agroécologie est souvent présentée comme LA réponse aux défis contemporains de l'agriculture : nourrir une population croissante tout en préservant les ressources naturelles, dans un contexte d'incertitudes croissantes liées au climat, à la biodiversité, à l'énergie, et bien d'autres. Est-ce simplement un effet de mode ou une véritable révolution scientifique, technique et politique ?

<https://www.fun-mooc.fr/fr/cours/agroecologie/>

### Diversifier les cultures : une clé pour une agriculture moins dépendante des pesticides

Une percée majeure a été dévoilée révélant les résultats d'une étude approfondie sur l'effet bénéfique de la diversification des cultures dans la réduction du recours aux pesticides en France. Ces résultats, basés sur l'analyse détaillée de plus de 14 000 observations, ouvrent la voie à une compréhension approfondie des liens entre diversité des cultures et dépendance aux pesticides, qu'ils soient fongicides, insecticides ou herbicides.

### Doctorat ?

*Témoignages en Bourgogne-Franche-Comté*

Qu'est-ce que le doctorat ? Comment ça se passe ? Toutes les réponses à vos questions dans cette vidéo où vous aurez le plaisir de retrouver Jehanne et Tiffany doctorantes de l'Institut Agro Dijon.

**Regarder la vidéo**



### Remise des diplômes d'ingénieurs 2023

Demain, samedi 10 février, 217 nouveaux ingénieurs de l'Institut Agro Dijon seront 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 viendra couronner plusieurs années d'études exigeantes, marquées par l'ouverture sur le monde, la créativité et l'innovation.

## Finale du concours emballé 5.0

Cette année, 4 étudiantes de notre [dominante](#)

[Foodpack](#) sont en finale du concours emballé 5.0.

Leur projet, "Curl&Go", a été sélectionné par un jury de professionnels parmi les 135 étudiants participant à ce concours sur les thématiques de la recharge, des générateurs d'aérosols pour un moindre impact environnemental et de la réduction des emballages. Elles n'ont désormais plus que six minutes pour convaincre, avant la remise des prix !

[Découvrir leur projet](#)



## Aquabiome : prix coup de cœur du concours Graines d'Agro 2024

Avec son projet de kit d'aquaponie conçu pour les personnes désireuses de cultiver leurs propres aliments à domicile, et ce, même sans extérieur Élixa Aubourg, élève-ingénieur de l'Institut Agro Dijon, a remporté le prix coup de cœur du concours de projets innovants dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement.

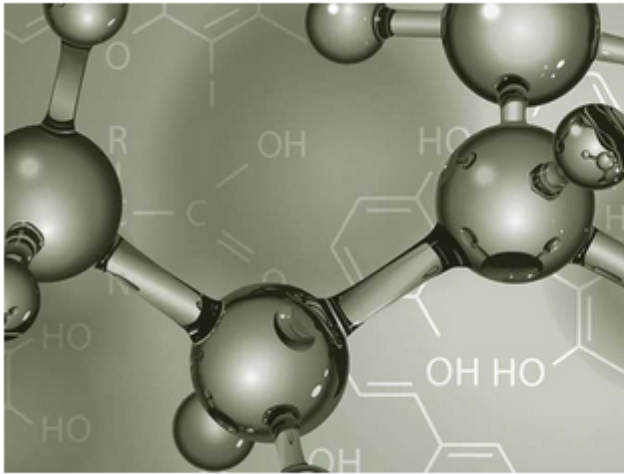
[Découvrir le projet](#)

## Journée PoliScienc'Alim

Dans le cadre de l'Agro Smart Campus, qui vise à renforcer les liens entre l'enseignement supérieur, la recherche agronomique et agroalimentaire et les établissements d'enseignement technique agricole pour encourager les élèves vers les poursuites d'études longues, l'Institut Agro Dijon et INRAE ont organisé une journée de découverte des métiers de la science et de l'alimentation. L'occasion pour les élèves de BTS Agricole et de BUT inscrits au sein du projet [ParéPour](#) de percevoir la richesse des métiers de l'agroalimentaire accessibles en tant qu'ingénieur.







## Une belle victoire au *data challenge* du congrès de chimiométrie 2024 !

Ce challenge, qui portait cette année sur l'analyse de données multi-sources dans le domaine de l'étude des sols en spectroscopie proche infrarouge a permis à notre équipe dijonnaise de se hisser à la première place dans la catégorie meilleur R2. Leur approche originale, orientée *data mining* a permis de démontrer leur expertise en statistiques multivariées et en science des données.

## Agro Open Lab, lauréat de l'AMI Compétences et Métiers d'Avenir

Le projet Agro Open Lab déposé par l'Institut Agro Dijon, s'appuie sur un large partenariat entre 21 structures de Bourgogne Franche-Comté et 2 structures nationales. Ce projet vise à constituer un Open Lab afin de contribuer à la transformation des formations initiales agricoles et agroalimentaires régionales existantes et de développer des formations continues courtes pour répondre aux besoins des entreprises du secteur dans le cadre de la transition écologique et alimentaire.



La Chaire Tech Agro Sup présente

agriculture : les défis du

# CHANGEMENT CLIMATIQUE

AGRITECH WORLD TOUR 2024

Jeu  
23 mai  
la vapeur  
14h à 23h

Après le succès de sa [web série AgriTech World Tour](#) sur le thème des agroéquipements, la chaire Tech Agro Sup propose le 23 mai prochain des rencontres entre chercheurs, lycéens et étudiants suivi d'un concert à La Vapeur ! En présence de Serge Zaka, docteur en agroclimatologie et chercheur-modélisateur scientifique et Heidi Sevestre, docteure glaciologue, venez échanger sur les enjeux du changement climatique pour l'agriculture.





## Nos étudiants remportent "Les Entrepreneuriales" !

Lors de la soirée de remise des prix des entrepreneuriales, dispositif porté par le Réseau *Entreprendre Bourgogne* qui vise à acculturer les étudiants de l'enseignement supérieur à l'entrepreneuriat, nos étudiants ont une nouvelle fois prouvé leurs compétences en remportant le prestigieux prix "Les Entrepreneuriales" ! Leur équipe, "INVINI", a présenté un service de collecte de bouteilles de vin vides auprès des restaurateurs pour leur réutilisation.

L'équipe "INVINI" représentera la Bourgogne en mai prochain pour la finale *Les Entrep'* au siège de Bpifrance à Paris pour défendre leur projet devant le jury final.

- **Palmarès Les Entrep' 2024 :**
- Prix "Les Entrepreneuriales" Kevin RAT, Oriane THEVENY et leur équipe "INVINI"
- Prix "Eco-conception – Agro conception – développement durable" Simon BLIN et Gabriel PINTO et leur équipe pour leur panneau lumière green'R.
- Prix "valorisation agro alimentaire" Baptiste Rivière et Souhail LABRINI et leur équipe Fizz Good

*Entrep'* en Bourgogne, c'est près de 1 000 étudiants du campus Dijonnais qui ont participé à ce programme depuis 2011. Issus des établissements de Côte-d'Or, de l'Yonne et de Saône et Loire, les équipes pluridisciplinaires sont accompagnées par plus de 100 experts impliqués en région. Chaque année une trentaine de parrains et marraines, chefs d'entreprise bénévoles, accompagnent une équipe dont le secteur d'activité du projet est proche du sien afin de lui faire bénéficier de conseils précieux.



## Construire, perdre, retrouver le sens du travail en agriculture

Une nouveauté educagri éditions

Le secteur agricole traverse une crise singulière dont l'affaiblissement démographique est l'une des manifestations. Le problème de renouvellement générationnel est en partie lié à la question du sens du métier. La passion pour le métier, souvent mise en avant, suffit-elle à lui donner du sens *pour toujours* ? Qu'est-ce qui fait sens dans un métier agricole ? Pourquoi ce sens peut-il à un moment donné être remis en cause ? Comment le reconstruire et le retrouver ?

**À découvrir**



**L'Institut Agro Dijon et le 511e régiment du train d'Auxonne lancent une initiative inédite pour préparer les élèves-ingénieurs agronomes à diriger des équipes face aux nouvelles situations de travail. Le jeudi 11 avril 2024, 7 étudiants ont participé dans un environnement incertain et sur-sollicitant à une journée de mise à l'épreuve de leurs capacités à diriger une équipe.**

#### **L'ingénieur de demain doit se préparer à ne pas être prêt**

Les mutations associées aux transitions en cours font émerger de nouvelles situations de travail critiques, qui à l'avenir vont devenir emblématiques : celles confrontant les individus à l'inconnu, l'imprévu, l'incertain. Se pose alors un nouveau défi pour les établissements de formation : comment préparer les futurs cadres à savoir diriger leurs équipes en situations d'incertitude ? En d'autres mots comment se préparer à ne pas être prêts.

Pour répondre à un tel défi, nos équipes pédagogiques ont inventé un nouveau concept de formation dans un espace intermédiaire entre les milieux académiques et professionnels. Durant cette journée, nos élèves-ingénieurs seront mis à l'épreuve, et devront développer des compétences propices pour apporter au sein des collectifs dont ils auront la charge,

de la stabilité, de la clarté, du sens, de l'unité et de la sécurité.

#### **Une journée d'innovation pédagogique pour se tester**

Conçue dans le cadre d'une collaboration tripartite mobilisant à la fois des professionnels de l'action en environnements sur-sollicitants, des enseignants-chercheurs travaillant sur les questions d'apprentissages professionnels et des élèves-ingénieurs agronomes, cette journée expérimentale permettra aux étudiants de consolider leurs dispositions et leurs compétences managériales.

En effet, cet entraînement original, dans un espace permettant une immersion totale en situation d'incertitude, demandera à chaque équipe de développer des capacités de discernement, de décision, de stabilité face aux changements, de clarté face à la confusion, de coopération face à l'inconnu. Il devront également préserver les capacités et les ressources, la sécurité de tous dans l'adversité sans oublier de faire émerger du sens face à l'impensé, d'être serein face à l'inquiétude et d'être présent pour soi et autrui dans une situation stressante.

#### **Partager cet apport pédagogique**

En mixant des pédagogies expérientielle, réflexive et développementale avec des temps d'apports conceptuels, nos équipes souhaitent développer des concepts et des outils de gestion des acquis des apprenants. Il est également envisagé de pérenniser ce dispositif en le partageant avec un large public en formation continue à destination d'ingénieurs ou de cadres de la fonction publique, mais aussi en secteurs privés et secteurs de l'économie sociale et solidaire.

**Ce travail a bénéficié du soutien du projet NCU RITM-BFC - ANR-17-NCUN-003**



À l'initiative de la communauté étudiante et en accord avec nos engagements en faveur de la biodiversité et de la promotion de pratiques durables, nous aurons le plaisir d'accueillir la semaine prochaine un cheptel de moutons en éco-pâturage sur trois parcelles. Une pratique traditionnelle, simple et écologique pour l'entretien des espaces verts. Elle réduit l'utilisation de produits chimiques nocifs pour l'environnement, les émissions de carbone générées par les tondeuses et elle favorise la biodiversité en permettant aux espèces végétales locales de prospérer.



Le comité de pré-sélection du concours national Eco-trophelia a retenu 22 projets issus de 20 établissements d'enseignement supérieur pour concourir au tremplin de l'innovation alimentaire française.

Les projets sélectionnés mettent plus que jamais l'accent sur la réduction de l'impact environnemental et les apports en besoins nutritionnels. Si le souci du pouvoir d'achat est relevé par plusieurs innovations, c'est aussi surtout le re-

tour en force de la notion de plaisir avec une mise en avant de la gourmandise et de l'adaptation au rythme de la vie moderne.

Innover pour bien manger, de manière accessible, durable et avec du goût, c'est l'ambition d'Eco-trophelia. Cette année, ce sont 150 jeunes talents, issus des plus grandes écoles et universités qui mettent en mouvement l'étendue de leurs connaissances, leurs expertises et qui se challengent en ima-

ginant les produits qui « secouent, réunissent, réparent » notre assiette. Qu'il s'agisse d'aliments ou de propositions riches en éléments nutritionnels (fibres, protéines), la gourmandise est un principe moteur pour nous rappeler qu'un produit éco-conçu doit avant tout plaire parce qu'il est bon sur le plan gustatif. Tels les biscuits riches en fer destinés aux femmes menstruées proposés par nos étudiantes pour cette compétition.

**Atout fer, le nouvel allié des femmes menstruées.**

**Riche en fer et gourmand : on en reprend !**

Descriptif: Atout fer est le biscuit parfait pour les femmes menstruées. Avec une source en fer innovante par sa haute biodisponibilité, une portion compense au moins 80% des pertes en fer par jour de menstruations. Son sablé croquant enveloppe un cœur fondant à base de dattes,

chocolat et noisettes, qui raviront vos papilles. Petit et pratique, le sachet d'une portion est transportable partout, et recyclable. Nous avons créé un biscuit gourmand afin de permettre aux femmes de créer leur moment de pause Atout fer ; d'autant plus nécessaire pendant les périodes de menstruations où gêne et inconfort peuvent être au rendez-vous.

Des matières premières

à la distribution, Atout fer a été réfléchi afin de répondre aux attentes des femmes, ainsi qu'aux enjeux environnementaux et sociétaux actuels. Sa disponibilité dans les supermarchés fait d'Atout fer un biscuit accessible au plus grand nombre. Alors n'attendez plus : Dégustez, décomposez et compensez ! Atout fer devient votre allié !



**Nos étudiants remportent "Les Entrepreneuriales" France !**

Lors de la soirée de remise des prix des entrepreneuriales, dispositif qui vise à acculturer les étudiants de l'enseignement supérieur à l'entrepreneuriat, nos étudiants ont remporté le prestigieux prix "Les Entrepreneuriales" France ! Leur équipe, "INVINI", a présenté un service de collecte de bouteilles de vin vides auprès des restaurateurs pour leur réutilisation.

**Découvrir INVINI**





## Vie du sol et digestats font-ils bon ménage ?

colloque 25 juin 2024

Le digestat, matière organique digérée, est un formidable engrais vert qui permet à la fois de fertiliser les plantes et de nourrir les sols. Considéré aujourd'hui comme un produit à part entière par le monde agricole, il est le fruit du processus de méthanisation. Mais... Quel est l'impact des digestats de méthanisation sur la qualité biologique des sols agricoles ? Lors du colloque de restitution du [projet Metha-BioSol](#) l'ensemble des résultats rassemblés, consolidés et synthétisés seront présentés.

[En savoir +](#)

## Lancement de l'AMI CMA Agro Open Lab

Le projet Agro Open Lab déposé par l'Institut Agro Dijon, s'inscrit dans les priorités *Systemes agricoles durables et équipements agricoles contribuant à la transition écologique* et *Alimentation durable et favorable à la santé de France 2030*. S'appuyant sur un large partenariat entre 21 structures de Bourgogne Franche-Comté et 2 structures nationales, le projet Agro Open Lab (AOL), vise à constituer un Open Lab contribuant à la transformation des formations initiales agricoles et agroalimentaires régionales existantes et développant des formations continues courtes pour répondre aux besoins des entreprises du secteur dans le cadre de la transition écologique et alimentaire.



## Colloque du club des bactéries lactiques

Plus d'une centaine de chercheurs étaient présents à Dijon du 12 au 14 juin pour échanger autour des bactéries lactiques. L'occasion unique de mettre en avant la diversité des champs d'exploration de ces bactéries, importantes en agro-alimentaire, en santé humaine et animale et pour l'environnement.





## Classement THE Impact : l'Institut Agro se classe 21<sup>e</sup> au monde et 1<sup>er</sup> en France

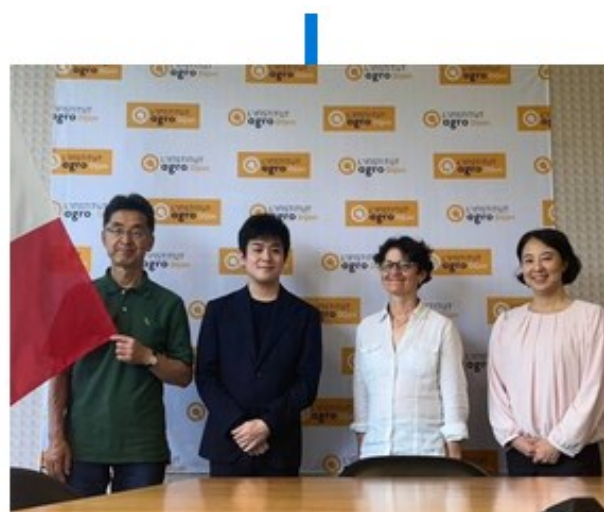
Le classement THE Impact établi par Times Higher Education salue l'entrée de l'Institut Agro à la 21<sup>e</sup> place mondiale, reconnaissant, parmi plus de 2 000 établissements à travers 125 pays, son engagement en faveur du développement durable et sa responsabilité sociétale et environnementale.

[Lire le communiqué](#)

## Accueil d'une délégation japonaise sur les campus de l'Institut Agro

L'Institut Agro a eu l'honneur de recevoir une délégation de la Graduate School of Agriculture, Kyoto University et de la Mie University au Japon. Occasion unique pour des échanges autour des dernières avancées scientifiques et technologiques dans le domaine des sciences animales et alimentaires. Cette rencontre a également permis de réfléchir à de futures collaborations et échanges, tant scientifiques qu'académiques.

[En savoir +](#)



## Projet PETTAL : un premier bilan positif

Le projet PETTAL, qui vise à promouvoir un enseignement supérieur professionnalisant ancré dans les territoires pour accompagner la transition agroécologique des systèmes alimentaires au Sénégal, a soufflé ses bougies après deux années de mise en œuvre. L'occasion de faire le point avec l'ensemble des partenaires afin de souligner les avancées et d'identifier les points de vigilance.

[En savoir +](#)







## Bienvenue à tous nos nouveaux étudiants !

Cette année, nous accueillons 439 étudiants. 237 élèves-ingénieur ont intégré notre école, 58 élèves sont entrés dans notre cycle préparatoire intégré et 144 étudiants ont choisi nos masters pour poursuivre leurs études.

Après les ateliers d'informations et de découvertes de rentrée, ainsi qu'une semaine d'intégration, nous souhaitons à tous les nouveaux élèves beaucoup d'épanouissement et de réussite dans leurs études.

## Lancement du projet HARMi 5 septembre 2024

Plus de 180 professionnels de la recherche et des entreprises de Bourgogne Franche-Comté se sont réunis, ce 5 septembre 2024, pour le lancement du projet PIA4 "ExcellencES" HARMi, *Harnessing Microbiomes for sustainable development*. Ce projet, doté de 14 millions d'euros, rassemble plus de 250 chercheurs de la région afin de répondre aux enjeux majeurs du 21<sup>e</sup> siècle pour l'humanité grâce à l'étude des microbes et de leurs activités. De l'écologie à la science des sols, en passant par la médecine, la génétique et la paléontologie, HARMi couvre un large panel de domaines scientifiques. Porté par UBFC, il est l'un des 15 lauréats de l'appel à projets national ExcellencES.



## Nos étudiants entrepreneurs à l'honneur !

Lors de la soirée des lauréats du réseau Entreprendre nos étudiants sont une nouvelle fois montés sur le podium pour leur projet *Invini*, un service de collecte des bouteilles de vin vides auprès des restaurateurs de Bourgogne pour leur réutilisation. Un moment inspirant et motivant, l'entrepreneuriat a de beaux jours devant lui grâce à la nouvelle génération !





## Rentrée des masters internationaux

Début d'une belle aventure académique et humaine lors de la rentrée de nos masters internationaux [Microbiology and Physicochemistry for food and wine processes](#) et [Physiological and Psychological Food Choice Determinants](#). Venus d'horizons différents les étudiants internationaux enrichissent nos cursus et repartent avec bien plus qu'un diplôme !



## Des rencontres au bénéfice de l'agriculture de **demain** !

**Judi** 26 septembre, une centaine d'étudiants de BTS Agricole ont été accueillis au sein de la plateforme CA-SYS, dispositif d'INRAE de recherche et d'expérimentation en agroécologie. Cette journée, organisée par l'Institut Agro Dijon, INRAE Bourgogne-Franche-Comté et la DRAAF Bourgogne-Franche-Comté avait pour objectif de susciter l'ambition scolaire des élèves de BTSA pour des études d'ingénieur. Une belle journée qui a permis aux étudiants de BTSA de découvrir la diversité des métiers de la recherche et des études d'ingénieur.

## 45<sup>e</sup> Congrès Mondial de la Vigne et du Vin

La France accueillera à Dijon du 14 au 18 octobre la 45<sup>e</sup> édition du Congrès mondial de la Vigne et du Vin. Ce congrès *la vigne et le vin, un patrimoine innovant face aux défis du siècle* permettra de montrer l'excellence de la filière vitivinicole, son lien étroit avec les territoires et le patrimoine, mais aussi sa capacité d'innovation pour relever les défis sociétaux. À cette occasion retrouvez-nous le **samedi** 19 octobre, à l'hôtel Bouchu d'Esterno pour participer à nos animations scientifiques.







Plus de 600 étudiants de 21 établissements d'enseignement supérieur de la région ont relevé des défis pendant les deux semaines des olympiades du développement durable. Objectif ? Sensibiliser chacun à la transition écologique et montrer qu'il est possible d'agir au quotidien et d'adopter des gestes répondant aux enjeux climatiques. Toutes nos félicitations aux étudiants de l'Institut Agro Dijon et mention spéciale pour leurs prix : manchot royal et créativité !



## Foire internationale et gastronomique de Dijon

Nos élèves ingénieur de la [dominante Sens&Co](#) ont animé un stand à la foire gastronomique de Dijon en partenariat avec l'association [Eveil o' goût](#). Ils ont ainsi partagé leurs connaissances en évaluation sensorielle et montré aux différents publics que l'alimentation ne passe pas que par la bouche, mais que l'on mange aussi avec les oreilles, les yeux et le nez ! Ils ont également fait découvrir la cinquième saveur détectée par la langue, l'umami, à travers la dégustation de produits japonais : miso, sauce soja et algue nori.

## Sommet de l'élevage 2024

Premier salon européen de la filière, le sommet de l'élevage 2024 a accueilli 120 000 visiteurs et 1 750 exposants ! Nos étudiants de la dominante [Ingénierie de l'élevage](#) ont profité de ce rendez-vous des professionnels de l'élevage pour aller à leur rencontre et vous proposent de (re)vivre ces journées à travers leur journal.

[Lire le journal](#)



## Festival de la transition écologique et numérique

Afin d'améliorer la compréhension des enjeux liés à la transition écologique et numérique, l'Institut Agro Dijon a participé durant 3 jours au forum "ton métier de **demain**" dans le cadre du festival de la transition écologique et numérique.

Objectif : montrer, en particulier aux jeunes, les voies professionnelles pour agir en faveur du climat et de la biodiversité, tout en faisant du numérique un allié précieux. À travers des expériences immersives, s'appuyant sur les travaux de nos enseignants-chercheurs et de nos élèves ingénieur, les collégiens et lycéens ont pu découvrir les métiers autour de la DATA en alimentation et en agronomie afin de contribuer durablement à la transformation des biens agricoles et à la protection des territoires et de l'environnement.



### Conférence scientifique des étudiants du réseau ELLS

Chaque année, le réseau ELLS, *Euroleague for Life Sciences*, invite les étudiants des universités membres à participer à une conférence scientifique. La conférence 2024 s'est déroulée les 22 et 23 novembre à Wageningen University avec pour thématique *The puzzle of Life Sciences - Add your piece.*

### Lancement de la chaire emballages 3R pour l'avenir des emballages responsables

L'Institut Agro, à travers sa fondation, lance une nouvelle chaire formation et recherche Emballages 3R : réduire, recycler, réutiliser. Une chaire en partenariat avec 8 entreprises du secteur pour répondre aux enjeux sociétaux, environnementaux et de sécurité sanitaire et contribuer à l'accélération de la transition vers des emballages alimentaires plus durables.



### Agriculture, agriculteurs et société une nouveauté educagri éditions

Les agriculteurs font face à une situation où les logiques nourricière et productive sont bousculées par des enjeux environnementaux, climatiques et sociétaux. Chacun cherche la boussole de cette nouvelle donne, dans un contexte où les opinions se polarisent, où le prisme écologique déforme les questions agricoles en enjeux médiatiques et politiques, où la sécurité alimentaire revient sur une scène mondiale instable. Cet ouvrage offre une synthèse inédite, historique, économique, sociologique et sociétale, des trajectoires de l'agriculture française.



## INFORMATION ASSOCIATION

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

- **Vous souhaitez adhérer à l'association ?**

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

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

Mettez à jour vos coordonnées sur le site [Dijon UniAgro](http://Dijon UniAgro).

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

Envoyez vos articles ainsi que vos photos à [virginie.perchet@agrosupdijon.fr](mailto:virginie.perchet@agrosupdijon.fr)

Votre 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 de l'Institut Agro Dijon
- l'organisation de moments conviviaux
- la publication d'un annuaire papier...

N'hésitez pas à revenir vers le secrétariat si vous avez des questions, des remarques ou des suggestions.

## NOUS CONTACTER

**Par mail :** [agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr](mailto:agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr)  
[virginie.perchet@agrosupdijon.fr](mailto:virginie.perchet@agrosupdijon.fr)

**Par téléphone :** Virginie au 03 80 77 40 96

**Par courrier :** AgroSup Dijon Alumni  
Tour Demeter  
26 boulevard du D<sup>r</sup> Petitjean  
21000 Dijon

