



# LE MAGZINE D'INFORMATION DE VOTRE ASSOCIATION

Janvier 2024



N° 24

AGROSUP DIJON ALUMNI

CONTACT'S

## Découvrez Sous l'aile du pygargue

Association loi 1901 d'intérêt général

L'objectif de cette association est d'étudier et d'analyser des modes de gestion possibles d'écosystèmes fragilisés par les activités humaines et le changement climatique. Elle a été créée par quatre étudiants ingénieurs à l'Institut Agro Dijon ainsi qu'à AgroParisTech en année de césure.

Page 27



## COTISATION 2024 : J'ENCLENCHE MON ADHÉSION DÈS AUJOURD'HUI !



Pages 3, 4 et 5

Page 11

## RÉTROSPECTIVE 2023

- au SIA
- au débat sur l'Agroécologie
- aux All Promo Games
- au Forum Entreprises



L'Association vous souhaite de bonnes vacances .  
Rendez-vous en 2024 pour de nouvelles aventures !

Nos collaborations avec



Une conférence-débat avec CentraleSupélec

Alumni et une interview d'Hélène Gérard-Simonin pour CentraleSupélec Alumni magazine.



Articles

- page 07
- pages 15 et 16

## PARCOURS DE DIPLÔMÉE



Charlotte Herman  
AgroSup Dijon 2013  
Sophrologue



Page 06

## SOMMAIRE

Appel à cotisation 2024	page 03
Parcours de diplômé(e)s	page 06
Rencontre Alumni Agroécologie	page 07
Rentrée 2023	page 10
Rétrospective 2023	page 11
Revue de presse	page 12
Ils nous ont quittés...	page 17
Info Institut Agro Dijon	page 18
Zoom Fondation Institut Agro	page 25
Les Eminents de Bourgogne	page 25
Week-end nature Agro'Logique	page 26
Sous l'aile du Pygargue	page 27
Information association	page 29
Nous contacter	page 29

Retrouvez-nous sur :





# COTISATION 2024 : J'ENCLENCHE [MON ADHÉSION](#) 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 qui est une 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](#)

### 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 2024

### COTISATION :

#### **Pour les diplômés (année civile):**

- Tarif normal
- Tarif couple
- Tarif retraité
- Tarif demandeur d'emploi (Joindre justificatif)

- 75 Euros
- 100 Euros
- 50 Euros
- 50 Euros

#### **Pour les étudiants (pour toute la scolarité):**

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

- 30 Euros
- 30 Euros
- 30 Euros
- 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



## PARCOURS DE DIPLÔMÉ(E)S

### Charlotte Herman (AgroSup Dijon 2013)

#### D'ingénieur à sophrologue

Je suis Charlotte (Morin) Herman, Ingénieur en Agroalimentaire issue d' AgroSup Dijon. Lors de ma dernière année d'étude, je me suis spécialisée en génie des procédés. Cela m'a permis d'intégrer l'effectif d'un ensemble industriel de renommée internationale. D'abord Chargée d'affaires puis Ingénieur R&D dans cette structure, je me suis rendue sur les sites industriels de nombreux clients, tous acteurs majeurs des domaines agroalimentaires et pharmaceutiques, en France ou à l'étranger.

Je ne m'imaginai pas à la sortie de mes études, bifurquer vers les domaines du bien-être. D'ailleurs, je les connaissais assez peu si ce n'est pas du tout. C'est au cours d'une de mes premières expériences professionnelles que j'ai fait la douloureuse connaissance de ce qu'on appelle les troubles psychosomatiques c'est-à-dire la manifestation physique de symptômes issue de la résonance des émotions fortes, répétées, refoulées et/ou mal gérées. Le chemin a été assez sinueux avant de comprendre le pourquoi de ces douleurs et comment les prendre en charge. La sophrologie a été une clé de voûte de l'amélioration de mon état de santé, de mon état d'esprit et de ma qualité de vie. Une graine était désormais plantée dans ma tête : l'envie de transmettre cet outil efficace et efficient.

Le soulagement que la sophrologie m'avait apporté se devait d'être connu et communiqué, car je savais bien que j'étais loin d'être la seule à souffrir de maux physiques (des maux de ventre pour ma part) mettant en cause des difficultés à gérer le stress.

J'ai poursuivi mon parcours professionnel dans l'agroalimentaire. J'ai pu apprécier les différentes ambiances qui régnaient au sein des entreprises pour lesquels je menais des projets. Dès lors, j'ai commencé à porter un vif intérêt au sujet du bien-être et de la qualité de vie au travail.

Par la suite, j'ai été recrutée en tant qu'Ingénieur Pro-

cess et Innovation par une filiale spécialisée dans le séchage par atomisation d'ingrédients fonctionnels, d'un groupe agroalimentaire implanté mondialement. Au sein de cette entreprise, j'ai pris part à un groupe pour la promotion de la Qualité de Vie au Travail. Les actions menées dans le cadre de ce groupe ont renforcé, s'il était besoin, mon intérêt pour le bien-être au travail et ont catalysé mon envie de me former professionnellement à un métier de la thérapie et du bien-être, en l'occurrence, la Sophrologie et la Relaxation.

Au cours mes années en entreprise, j'ai occupé des postes variés qui m'ont permis d'avoir une vision globale, de la production à la logistique en passant par la gestion de projet et des services administratifs au laboratoire d'analyses, en passant par la maintenance.

Forte de mon approche terrain, je me suis spécialisée dans l'adaptation des outils de la Sophrologie et de la Relaxation au monde du travail. J'ai fait de mon expérience, mon expertise.

Aujourd'hui, j'accompagne des adolescents et des adultes en cabinet, en visio, et j'interviens en entreprise sur des sujets se rapportant à la qualité de vie au travail et des risques psychosociaux: la réduction du stress, le renforcement de la confiance en soi, l'amélioration du sommeil...

Charlotte HERMAN, Ingénieur

Prendre rendez-vous : <https://calendly.com/sophrocha>

Mon site : [www.charlottehermansophrologue.com](http://www.charlottehermansophrologue.com)

Mon instagram : <https://www.instagram.com/charlottesophrologue/>

[www.facebook.com/CharlotteHermanSophrologue](https://www.facebook.com/CharlotteHermanSophrologue)

Ma page FB : <https://www.facebook.com/CharlotteHermanSophrologue>

Mon profil LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/charlotte-herman-02161361/>

Mon podcast : <https://shows.acast.com/faut-sdetendre>

<https://shows.acast.com/faut-sdetendre>

<https://shows.acast.com/faut-sdetendre>

<https://shows.acast.com/faut-sdetendre>

<https://shows.acast.com/faut-sdetendre>



Nous remercions Charlotte pour sa participation à ce numéro.

# CONFÉRENCE SUR L'AGROÉCOLOGIE À L'INSTITUT AGRO DIJON

[CentraleSupélec Alumni](#) - Ingénieur et Développement Durable (CSA)

28/08/2023



Samedi 10 juin, le groupe CSA Ingénieur et Développement durable a organisé une conférence débat sur le thème de l'agroécologie à l'Institut Agro Dijon. L'intervention de trois agronomes a permis aux 46 participants d'en savoir plus sur le fonctionnement des sols, la gestion des produits phytopharmaceutiques et la place des produits d'origine animale dans l'alimentation.

L'Institut Agro Dijon est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche qui travaille dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation, de l'environnement et du paysage, et forme des ingénieurs agronomes et agroalimentaires.

Inspiré par le plan de transformation de l'économie française qui vise à proposer des voies pragmatiques pour décarboner l'économie dans les secteurs des usages, des services, de l'industrie, de l'énergie, de l'agriculture, et de de la forêt, le groupe Ingénieur et Développement durable (IDD) a souhaité ouvrir la réflexion sur les enjeux de transformation de la production agricole.

L'agriculture française, un secteur clé de l'économie, étudie et s'oriente de plus en plus vers l'agroécologie, une pratique qui apporte des solutions pour un meilleur équilibre entre l'humain, l'activité économique et le respect de l'environnement. L'agroécologie est une façon de concevoir des systèmes de production qui s'appuient sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes. Elle vise à diminuer les impacts négatifs sur l'environnement, notamment réduire les gaz à effet de serre (GES), limiter le recours aux produits phytosanitaires, préserver les ressources naturelles, utiliser à bon escient les surfaces agricoles utiles et disponibles ; en définitive utiliser la nature comme facteur de production en maintenant ses capacités de renouvellement.<sup>1</sup>

Notre groupe, sensible aux enjeux de cette transformation, a trouvé une belle opportunité d'organiser cette conférence avec des scientifiques agronomes. Trois sujets ont été présentés :

- Le fonctionnement des sols, par **Nicolas Chemidlin**, professeur en biologie des sols à l'Institut Agro Dijon,
- La gestion des produits phytopharmaceutiques, par **Bruno Chauvel**, chercheur au laboratoire Agroécologie à l'INRAE de Dijon

**RENCONTRE ALUMNI**  
Débat autour  
de l'Agroécologie

Samedi 10 juin  
15h - 18h  
Suivi d'un moment convivial

L'Institut Agro Dijon  
Tour Déméter - Amphi Pisani

Événement gratuit  
Inscrivez-vous!



Jacques Alibert (Enesad 2001)

Merci à Jacques Alibert (Enesad 2001), Bruno Chauvel (Inrae), Nicolas Chemidlin (Institut Agro Dijon) et Hélène Poirier (Ensbana 1993 - Institut Agro Dijon).

Événement organisé par



en collaboration avec



· La place des produits d'origine animale dans l'alimentation, par **Hélène Poirier**, professeur, directrice scientifique à l'Institut Agro Dijon.

Environ 20 personnes ont participé à la conférence en présentiel, 26 en distanciel. Grâce à la qualité des présentations, nous avons bénéficié d'une ouverture sur l'agroécologie, un domaine que certains d'entre nous n'appréhendaient pas encore très bien, et pu participer à un débat sur l'évolution de l'agriculture et de l'alimentation qui nous a rapprochés d'un sujet plus complexe que nous ne l'imaginions.

### **I / Le fonctionnement des sols, par Nicolas Chemidlin**

[\(cliquer sur le titre ci-dessus pour voir apparaître le powerpoint de la présentation\)](#)

Le sol est au cœur des objectifs de développement durable et de notre alimentation car 95 % des produits alimentaires y ont leur origine. Cependant il est soumis à des menaces majeures, artificialisation, perte de matières organiques, salinisation, glissements de terrain et inondations, tassement et érosion, perte de matières organiques, contaminations locales et diffuses, perte de biodiversité.

Les sols sont des écosystèmes très riches en population microbienne. Cette population est d'une extrême abondance et diversité. Cette biodiversité a de multiples rôles dans le fonctionnement du sol, et est un facteur important de sa fertilité. La diversité microbiologique a un impact favorable sur les agroécosystèmes et conditionne la qualité des produits agricoles. Une bonne connaissance de l'utilité des microorganismes et une bonne gestion de leur diversité sont incontournables pour mener la transition agroécologique.

Aujourd'hui, la France est la première nation à avoir développé des cartes de la biodiversité microbienne de ses sols. Le Réseau de mesure de la qualité des sols (RMQS), mis en place en 2002 par l'INRA, a permis d'établir une biogéographie microbienne. Cette analyse a révélé qu'il n'y a pas de sols morts, mais des sols plus ou moins vivants. Le constat est que les réseaux de bactéries sont moins complexes et cohésifs dans les sols agricoles. Leur fonctionnement est affecté par moins de coopération entre les espèces microbiennes. 25 % des sols agricoles présentent une faible fertilité biologique, 41 % une fertilité moyenne et 34 % une bonne fertilité, nécessitant une surveillance malgré leur qualité. Cette surveillance s'opère grâce à l'exploitation de bioindicateurs qualifiant la population microbienne ; ils évaluent la qualité des sols résultant des pratiques agricoles. Ces bioindicateurs, utilisés comme des outils, permettent d'étudier et définir de nouvelles voies de pratiques agroécologiques.

L'usage des sols et les pratiques agricoles influent sur les propriétés des sols. En France les premiers référentiels nationaux sont mis en place dans certaines régions pour sensibiliser les

agriculteurs aux impacts environnementaux de leurs activités. Ils sont utiles pour encourager le changement des pratiques agricoles pour l'amélioration du fonctionnement des sols et la préservation de l'environnement.

### **II / La gestion des produits phytopharmaceutiques, par Bruno Chauvel**

[\(cliquer sur le titre ci-dessus pour voir apparaître le powerpoint de la présentation\)](#)

Les produits phytopharmaceutiques (PPP), appelés communément « pesticides », ont un impact sur la biodiversité et les fonctions écosystémiques. Tous les domaines de l'environnement, terres, atmosphère, milieux aquatiques continentaux, marins, sont contaminés par des mélanges de PPP. L'origine de cette contamination est due principalement à l'activité agricole, de l'ordre de 95 à 98 %. Les PPP sont partout.

Les PPP impactent les différents organismes végétaux et animaux et contribuent au déclin de la biodiversité de façon directe et indirecte. La contamination par les PPP est difficile à quantifier de manière précise ; en grande partie inconnue, elle présente une grande variabilité dans sa composition chimique dans l'espace et dans le temps. Il est nécessaire d'avoir des connaissances sur les molécules récentes. Il existe très peu d'actions de suivi des effets des PPP sur l'environnement à long terme, et les méthodologies complexes d'analyse restent toujours en phase d'étude aux laboratoires. C'est le cas par exemple du glyphosate, herbicide connu pour avoir un effet indirect néfaste sur différents invertébrés en modifiant la végétation et le développement biotope utile.

Quels rôles ont les herbicides ? Généralement ils agissent sur tous les végétaux, il faut donc prendre en compte la nécessité d'éliminer les mauvaises herbes causant des pertes de rendement, les sources de parasites nuisibles aux récoltes, les conditions de travail difficiles qui en résultent, mais *a contrario* favoriser l'apparition de la flore spontanée, les bonnes herbes, qui limitent l'érosion, permettent la pollinisation, la diversité, le développement des ressources trophiques. La difficulté réside à bien utiliser les herbicides en considérant le rapport : quantité de la production agricole / impacts négatifs sur l'environnement.

Il existe des leviers d'action pour réduire les quantités de PPP :

- Une interdiction des substances persistantes et bioaccumulables.
- Des modes d'action sélectifs grâce à une substitution de substances, mais attention aux effets directs non anticipés et aux effets indirects non connus.
- L'amélioration de l'efficacité des PPP à faible dose.

Le biocontrôle, un ensemble de méthodes pour la protection

des plantes grâce aux mécanismes naturels et aux interactions entre espèces.

L'alternative aux PPP doit être pensée comme un ensemble de méthodes à déployer pour aboutir à une maîtrise de l'agroécologie.

Quelle agriculture pour demain ? Des systèmes agroécologiques combinant :

- Une agriculture biologique permettant une gestion préventive et curative, sans perturbations de l'écosystème.
- La rotation des productions agricoles.
- Une agriculture de conservation avec des couverts végétaux vivants et morts, en maintenant un désherbage chimique de post levée maîtrisé.

Une utilisation raisonnée de technologies avancées (désherbage électrique, moissonneuses batteuses destructrices de semences de mauvaises herbes, robots désherbeurs, etc...)

Améliorer la couverture du sol, réduire le travail mécanique intense du sol, réduire les apports phytosanitaires, favoriser la rotation des cultures, plus de travail au sol ciblé, plus de technologies avancées, plus d'agriculture douce, la permaculture, l'agriculture régénératrice sont des pratiques agroécologiques efficaces. Cependant ces alternatives doivent tenir compte du climat de la zone agricole et du type d'alimentation possible et souhaitée par la population.

### [III / La place des produits d'origine animale dans l'alimentation, par Hélène Poirier](#) ([cliquer sur le titre ci-dessus pour voir apparaître le powerpoint de la présentation](#))

L'élevage est un pilier de l'agriculture car les animaux d'élevage contribuent à mieux nourrir l'humanité, permettent de valoriser les coproduits de l'agriculture et, dans le cas des ruminants, transforment les protéines de l'herbe en protéines digestibles de haute valeur nutritionnelle. Les animaux herbivores accélèrent le recyclage des végétaux qu'ils consomment et renforcent la fertilité des sols, ils maintiennent et régénèrent ainsi la biodiversité animale et végétale. Ils entretiennent les paysages, notamment les prairies qui stockent du carbone. Les animaux d'élevage font ainsi partie intégrante de l'agroécologie et donc du cycle du carbone. Ils occupent, encore aujourd'hui, la place des engins agricoles dans de nombreux pays dépourvus de mécanisation, lesquels, employés à grande échelle, sont destructeurs de l'environnement.

La viande apporte à l'alimentation humaine une qualité nutritionnelle unique et indispensable. C'est une source de protéines de très haute qualité, facilement assimilables et fournissant tous les acides aminés indispensables au maintien d'une

bonne santé à tout âge. C'est aussi une source importante et facilement assimilable de minéraux, fer (viandes rouges), zinc, calcium (produits laitiers), et de vitamines A, D et B12. Cependant la viande contribue aussi à l'apport en acides gras saturés et en cholestérol, et une consommation excessive de viande induit des risques pour la santé humaine.

Aujourd'hui, en France, le rapport de protéines d'origine animale sur les protéines d'origine végétale consommées est de 75 %, alors qu'il devrait être de 50 % selon les recommandations nutritionnelles françaises établies par le PNNS<sup>2</sup>. L'ANSES<sup>3</sup> a actualisé les repères du PNNS :

- Produits laitiers : initialement de 3 portions par jour, voire 4 pour les enfants, les recommandations sont aujourd'hui de 2 portions par jour.

- Viande et volaille : une diminution de la consommation de viande rouge est conseillée, avec un apport de 500 g maximum par semaine, la volaille est à privilégier.

- Poisson et fruits de mer : le poisson peut être consommé deux fois par semaine en incluant un poisson gras. Il est conseillé de varier les espèces et lieux d'approvisionnement pour un maximum de diversité.

Charcuterie : maintenant séparée des « viandes », il ne faut pas en consommer plus de 150 g par semaine, le jambon blanc étant l'aliment de ce groupe qui est à privilégier.

Il n'est cependant pas recommandé de consommer plus de produits végétaux pour satisfaire les besoins humains en calories, en protéines et en certains micronutriments parce que cela entraînerait une augmentation des terres cultivées, avec les risques phytosanitaires associés. Une estimation démontre que le nombre d'hectares cultivés pour nourrir une population est minimal si le régime alimentaire contient entre 9 et 20 g par jour de protéines d'origine animale. Cela correspond environ à la quantité d'animaux qui peuvent être nourris en utilisant seulement les surfaces agricoles non cultivables et les coproduits végétaux non consommables par l'homme.

La hausse de la population mondiale et de son niveau de vie entraîne une hausse mondiale de la consommation de viande, par conséquent une hausse mondiale du nombre d'animaux d'élevage. Il est donc nécessaire d'éduquer la population mondiale à ne pas surconsommer de viande, et de déployer des élevages agroécologiques utilisant seulement des surfaces agricoles non cultivables et une alimentation basée sur des coproduits végétaux non consommables par l'homme.

### [IV / À l'issue des présentations, 30 minutes de débat ont permis d'apporter des explications complémentaires](#)

Questionnés, les intervenants ont rappelé que l'agroécologie

est une priorité pour proposer à la population, inquiète au sujet du maintien de la qualité et de la disponibilité des produits agricoles et alimentaires, un avenir de vie plus rassurant.

Ils ont affirmé que :

- Les sols cultivables ne doivent plus être détruits, dégradés, et mal exploités.
- Les systèmes agroécologiques devront se mettre en place de manière accélérée pour préserver la qualité des produits agricoles, l'environnement, la biodiversité au plan national et mondial ; une volonté politique coordonnée est urgente.

Une bonne nutrition humaine avec un meilleur apport en protéines animales, végétales, lipides, glucides, minéraux, vitamines et une éducation nutritionnelle des enfants feront partie intégrante des systèmes agroécologiques.

L'agroécologie doit se déployer pour que des leviers agronomiques innovants apportent des solutions au besoin d'améliorer de manière pérenne les conditions de vie humaine.

*Jacques Alibert, Yves Barriol, membres du groupe professionnel Ingénieur et Développement durable*

1. [Qu'est-ce que l'agroécologie ? | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire](#)
2. PNNS : Programme national , nutrition, santé.
3. ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

## RENTÉE ETUDIANTE 2023 : NOUS ÉTIONS LÀ !



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

**Merci à Claire Garnier (Angers 1999 - UniAgro), Denis Lépicier (ENESAD FC 1996), Florian Daloz (AgroSup Dijon Agronome 2021), l'institut Agro Dijon pour l'organisation de cette journée.**

238 élèves-ingénieur ont intégré notre école, 50 élèves sont entrés dans notre [cycle préparatoire intégré](#) et 99 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 sous le soleil, nous souhaitons à tous ces nouveaux élèves beaucoup d'épanouissement et de réussite dans leurs études.



Comme chaque année, la direction des relations internationales a réservé un accueil personnalisé à tous nos étudiants internationaux en cursus ingénieur diplômant.

Visite de l'entreprise Lejay-Lagoute et petit tour à la boutique d'usine de la chocolaterie de Bourgogne dès leur arrivée, puis vue panoramique sur le campus depuis le toit de la tour Déméter, mais aussi visite guidée de la ville de Dijon et enfin cérémonie d'accueil des étudiants internationaux de la ville de Dijon.

## RÉTROSPECTIVE 2023

### SIA - Février



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.



### RENCONTRE ALUMNI - Juin



*Événement organisé en collaboration avec*



Merci à Jacques Alibert (Enesad 2001), Bruno Chauvel (Inrae), Nicolas Chemidlin (Institut Agro Dijon) et Hélène Poirier (Ensbana 1993 - Institut Agro Dijon).

### ALL PROMO GAMES - Septembre/Octobre

*Organisés en partenariat avec les associations étudiantes*



### FORUM ENTREPRISES - Novembre

*Partenariat Institut Agro Dijon et AgroSup Dijon Alumni*



Merci à Claire Garnier (UniAgros) et  
Pierre Dubuisson (Ensbana 1976)  
pour avoir représenté les Alumni.



## REVUE DE PRESSE



Article [Linkedln](#)

**Céline Rousseau**  
(Ensbana 2008)  
Créatrice du concept  
"Les cartes à croquer",  
a développé de nou-  
veaux produits.

Retrouvez son portrait  
dans le [Contact's n°23](#)



**Celine Rousseau** • 1er  
Fondatrice Les Cartes à Croquer  
4 mois • 🌐

C'était un rêve que j'avais depuis plus de 10ans...

Depuis mon propre mariage en fait !... Comme les petits marque-places en chocolat que j'avais fait pour ce jour là, j'avais envie de vous proposer des cadeaux d'invités gourmands & personnalisés pour épater vos invités.

C'est désormais mission accomplie ✨

Depuis mai, nous fabriquons et personnalisons des [#biscuits](#) petits beurre, présentés en sachets compostables 🌱, des [#sucettes](#) en chocolat 🍫 avec vos prénoms ou votre marque, et nous gravons des [#dragées](#) française 🇫🇷.

Avec Passion (Perfectionnisme 😊) & Innovation comme toujours 🤝❤️

Vous aimez ???

[#reve](#) [#entrepreneuriat](#) [#passion](#) [#innovation](#) [#cadeau](#) [#personnalisé](#) [#gravurealim](#)

Crédit 📷: [Lubomír Letko](#) & [Celine Rousseau](#)



Serge ZAKA  
(Enesad 2012)



Sécheresse : des solutions pour économiser l'eau

C'est un village du Vaucluse très prisé des touristes. En temps normal, la Sorgue offre un spectacle exceptionnel...

+ MA LISTE    PARTAGER

3m56  
12 avr. 2023 à 20:14  
Dispo 10j  
Journal De 20 Heures



Quetigny

# Plus de 2M€ pour déconstruire l'Enita avant d'accueillir l'école hôtelière Vatel

Le complexe d'immeubles de l'ex-Enita va être rasé pour faire place à la construction du 55<sup>e</sup> établissement de la prestigieuse école hôtelière Vatel.

Lors du conseil municipal du 21 novembre, les élus ont voté l'ouverture de l'autorisation de programme de déconstruction de l'ex-Enita (École nationale d'ingénieurs des travaux agricoles).

**Vers un nouveau campus d'enseignement de l'hôtellerie-restauration à la rentrée 2026**

La vente de la parcelle à une société immobilière filiale de l'école d'hôtellerie internationale Vatel s'est faite pour un montant de 1,570 million d'euros. La parcelle doit accueillir, sur 13 000 m<sup>2</sup>, un campus composé d'un hôtel d'application, un restaurant d'application et 210 hébergements pour les étudiants, ainsi qu'un programme de 80 logements de type T1, T2, T3 et T4. Plus de 100 emplois directs de professeurs seront créés pour une fréquentation de 400 étudiants et une ouverture à la rentrée scolaire 2026.

« Nous remplaçons une école publique par une école privée », ont déploré les élus de la liste Réinventons Quetigny, qui ont voté contre lors du conseil. « C'est un projet d'envergure, qui a nécessité plus d'un



Le complexe d'immeubles de l'ex-Enita va être rasé pour faire place à la construction du 55<sup>e</sup> établissement de l'école hôtelière Vatel. Il accueillera environ 400 étudiants et une centaine de professeurs d'ici 2026, avec un campus composé d'un hôtel d'application, un restaurant d'application et 210 hébergements pour les étudiants, ainsi qu'un programme de 80 logements. Photo Jean-François Dumand

an de négociation », a justifié le maire Rémi Détang (PS). La vente a été actée à la majorité, moins deux voix.

**Désamianter et déconstruire la friche**

« Ce site est identifié comme friche urbaine. Le projet engendrera des dépenses de désamiantage et de démolition pour un montant estimé de 2,310 millions d'euros, à financer par la Ville, duquel seront déduites des recettes de différents ordres pour un montant prévisionnel de 1,5 million d'euros. Au printemps

**« Au printemps 2024, il sera proposé au conseil municipal d'arrêter le coût plus précisément. »**

Isabelle Pasteur, première adjointe déléguée aux finances



2024, il sera proposé au conseil municipal d'arrêter le coût plus précisément », a présenté Isabelle Pasteur, première adjointe déléguée aux finances. « Nous sommes sur des volumes très importants à déconstruire », justifie le maire.

Les élus de liste Réinventons Quetigny se sont abstenus sur le lancement de programme, qui a été adopté.

L'école hôtelière Vatel a aussi le projet d'ouvrir d'un *food court* de 500 m<sup>2</sup> dans le quartier Université, d'ici 2026. Un lieu de

**Histoire ► L'Enita, fleuron de l'enseignement supérieur agricole**

Cet établissement, qui fut le fleuron de l'enseignement supérieur agricole, situé au 19, boulevard Olivier-de-Serres, à Quetigny, appartenait au ministère de l'Agriculture. La première pierre des locaux avait été posée en 1965 par Edgar Pisani, alors ministre de l'Agriculture de George Pompidou.

Pendant près de 30 ans, l'Enita a formé, dans des cycles de trois ans plus une année préparatoire, des ingénieurs des techniques agricoles, avec des promotions allant jusqu'à 150 étudiants. En 1993, un pôle unique a été créé à Dijon et le site de Quetigny a été abandonné. Après avoir été occupé par l'école de la Croix Rouge, le site, bâti sur un terrain de 16 000 m<sup>2</sup>, a été vendu à la ville via l'Établissement public foncier local pour la somme de 1,050 million d'euros. Sans affectation depuis juillet 2015, il s'est dégradé jusqu'à servir de centre d'entraînement pour les équipes de la sécurité pénitentiaire.

*street food* (cuisine de rue), orienté autour de la cuisine du monde.

## L'ACTUALITÉ DES ASSOCIATIONS



# UNE RENCONTRE ENTRE AGROS ET CENTRALIENS

Dans le cadre d'une réflexion sur les enjeux de décarbonation liés à la transition écologique, AgroSup-Dijon alumni et le groupement professionnel, Ingénieurs et développement durable de CentraleSupélec Alumni ont organisé, le 10 juin, une conférence débat sur le thème de l'agroécologie à l'Institut Agro Dijon. Cette pratique apporte des solutions pour un meilleur équilibre entre les besoins humains, l'activité économique et le respect de l'environnement. Ses systèmes de production s'appuient sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes tout en maintenant leur capacité de renouvellement.



gettyimages  
Credit: -UserGI15633745

## TROIS SUJETS ONT ÉTÉ PRÉSENTÉS :

**1. LE FONCTIONNEMENT DES SOLS,**  
par Nicolas CHEMIDLIN, professeur en biologie des sols à l'Institut Agro Dijon, qui a expliqué leur diversité microbologique, essentielle pour leur fertilité, et les risques de dégradation associés.

**2. LA GESTION DES PRODUITS PHYTO-PHARMACEUTIQUES (PPP),**  
par Bruno CHAUVEL, chercheur au laboratoire d'agroécologie à l'INRAE de Dijon, qui a présenté les impacts négatifs de leur utilisation excessive, notamment la perte de biodiversité et la pollution de l'environnement, ainsi que l'urgence d'apporter des alternatives agronomiques tenant compte du climat de la zone agricole et du type d'alimentation requis et souhaité par la population.

**3. LA PLACE DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE DANS L'ALIMENTATION,**  
par Hélène POIRIER, professeur, directrice scientifique à l'Institut Agro Dijon, qui a rappelé leur importance pour la santé humaine, mais aussi que l'accroissement de la population mondiale et l'élévation de son niveau de vie entraînent une hausse de la consommation de viande, par conséquent du nombre d'animaux d'élevage, et qu'il est nécessaire d'éduquer la population à ne pas en surconsommer, et à déployer des élevages plus agroécologiques qu'actuellement.

A l'issue de la conférence, un débat s'est instauré avec les intervenants et les participants.

Ces derniers ont insisté sur le fait que l'agroécologie est une priorité pour offrir à la population un avenir plus rassurant, et que des leviers agronomiques innovants peuvent apporter des solutions pour améliorer de manière pérenne les conditions de vie humaine.

Page réalisée par  
Jacques ALIBERT / D01, Pierre DUBUISSON / D76

FILIÈRES

# VERS UNE ÉVOLUTION DU SYSTÈME AGRI-ALIMENTAIRE

Les filières agricoles et agroalimentaires font face à de grands défis écologiques et sociaux. Du champ à l'assiette, il ne s'agit pas que de choix individuels mais de l'évolution d'un système entier. Hélène Gérard-Simonin, enseignante-chercheuse à l'institut Agro Dijon, nous donne un aperçu de l'ampleur du chantier pour rendre ce système soutenable.



**Hélène Gérard-Simonin**

Hélène est maître de conférences en sciences de l'alimentation à l'institut Agro Dijon depuis 2012. Ses recherches portent sur la durabilité environnementale des filières alimentaires territorialisées.

► **Vous affirmez que le système de production agro-industriel actuel n'est plus soutenable. Pourquoi ?**

Il ne l'est plus pour de multiples raisons. Tout d'abord, les secteurs agricole et agro-industriel – qui comprend la transformation et la distribution – sont de gros consommateurs d'énergie, responsables du quart des émissions de gaz à effet de serre (GES) mondiaux. Mais le secteur agricole actuel est aussi le plus consommateur d'eau et la première cause de la chute de la biodiversité. Enfin l'alimentation transformée, notamment, génère énormément de déchets, actuellement peu recyclés. En France, 85 % des emballages plastique des ménages sont des emballages alimentaires. À ces considérations purement écologiques, il faut ajouter d'autres effets néfastes – et démontrés – des aliments ultratransformés sur la santé, comme la malnutrition et l'obésité. Au-delà du mal-être généré, cela augmente les dépenses de santé.

► **Comment en sommes-nous arrivés là ?**

C'est le fruit des politiques adoptées après la seconde guerre mondiale, qui ont favorisé l'avènement d'une agriculture plus productive, de masse, avec une réduction drastique du prix des produits finis. Aujourd'hui nous sommes tous habitués à une alimentation standardisée, quoique d'une qualité hygiénique irréprochable. Ces politiques ont également permis le développement d'un système agroalimentaire globalisé, intensif, fortement dépendant des intrants de synthèse – fertilisants et produits phytosanitaires – et très spécialisé régionalement.

► **En quoi la sobriété est-elle nécessaire ?**

Pour répondre à un double défi : produire davantage pour nourrir une population mondiale estimée par les Nations unies à 10 milliards d'individus en 2080, tout en générant moins d'impacts sur l'environnement. La sobriété est donc une nécessité, et consiste à agir sur diffé-

rents leviers : la réduction du gaspillage alimentaire – aujourd'hui estimé à un tiers de la production mondiale ! –, la transformation des moyens de production agricole et l'adaptation du secteur agro-industriel à ces transformations, et l'évolution des régimes alimentaires vers des régimes plus sains et durables.

► **Quelles sont les pratiques de sobriété actuellement développées dans le domaine agricole ?**

Il faut s'orienter vers ce qu'on appelle l'agroécologie, qui regroupe un ensemble de pratiques intégrant des principes écologiques plus respectueux du vivant. C'est une agriculture non intensive, plus sobre car elle utilise moins d'intrants de synthèse, dont la production est très consommatrice d'énergie fossile. La mise en place de pratiques agroécologiques non intensives permettrait à la fois de diminuer les émissions de GES mais également de développer le stockage de carbone dans les sols et de favoriser la biodiversité. La généralisation de ces pratiques dans des systèmes à bas niveaux d'intrants de synthèse va générer une extensification, donc une augmentation de l'empreinte au sol de l'agriculture, mais celle-ci pourra être compensée par la réduction de production due à la diminution de consommation de produits animaux.

► **Comment peut-on rendre plus sobres la transformation alimentaire et la supply chain ?**

Une transformation alimentaire et une supply chain plus sobres seront à même de soutenir le développement de pratiques agroécologiques. L'industrialisation de la transformation alimentaire et son transport international permettent une économie d'échelle sur la consumma-



Il faut s'orienter vers ce qu'on appelle l'agroécologie, qui regroupe un ensemble de pratiques intégrant des principes écologiques plus respectueux du vivant.

consommations de viande, et notamment de viande rouge par rapport à nos régimes actuels : ainsi d'après cette étude, le régime de référence contient au maximum une portion de viande rouge toutes les deux semaines, et deux portions de viande blanche (volaille) par semaine. Par ailleurs, la consommation de fruits, légumes, légumineuses, graines et céréales non raffinés devrait être au contraire très supérieure à nos régimes actuels. Il n'est cependant pas souhaitable que les produits animaux disparaissent complètement de nos assiettes. La viande a en effet des qualités nutritionnelles importantes pour la santé humaine. Côté agricole, la production animale participe au cycle de l'azote en fertilisant les sols.

Cela implique une rééducation alimentaire des mangeurs pour les amener à cuisiner davantage pour consommer moins de produits très transformés et raffinés. Pour cela, l'offre alimentaire devrait également évoluer pour permettre à chacun, quels que soient son niveau et son lieu de vie, d'avoir accès à une variété de produits alimentaires sains et produits durablement.

► **Quelles peuvent être les solutions pour avancer vers la sobriété agro-industrielle ?**

L'agroécologie est un vaste champ de compétences qui mobilise de nombreux savoirs entre autres sur les plantes et leurs interactions. C'est donc un espace d'innovation important pour les pratiques agricoles sobres.

Les grands défis pour l'industrie agroalimentaire et la supply chain ont bien été synthétisés par l'Association nationale industrie agro-alimentaire (Ania). Parmi les cinq défis cités, deux me paraissent majeurs. Tout d'abord la structuration de filières alimentaires durables, et donc l'accompagnement à la transition de ce domaine : l'industrie agro-alimentaire peut largement y contribuer en travaillant sur ses approvisionnements et en soutenant les agriculteurs mettant en œuvre des pratiques agroécologiques. Le second défi majeur concerne les emballages. Les emballages plastique sont indispensables à la supply chain actuelle pour l'hygiène, le transport et les usages de consommation. Les projections de l'OCDE sur la production de plastique d'ici à 2060 nous montrent qu'il faudra faire plus que simplement augmenter la part recyclée : une diminution de la production de plastiques d'emballage dans le monde est nécessaire.

Aujourd'hui, de très nombreux défis sont encore à relever avant de parvenir à une agriculture réellement sobre, mais l'humanité a tout à gagner à les relever. ■

**Propos recueillis par Thomas Le Guenan (ECP 06) et Jacques Alibert (ECP MS 16), membres du groupe Ingénieur et Développement durable**

tion énergétique et les émissions de GES rapportées au kilogramme d'aliment. Cependant, la transformation alimentaire au niveau global participe également à l'épuisement des ressources sur un même territoire pour produire des aliments qui seront potentiellement distribués dans le monde entier. Il y a certainement un compromis d'échelle à trouver, qui permettra à la fois de favoriser autant une agriculture agroécologique qu'une transformation et un transport optimisés des denrées alimentaires. C'est une des questions sur lesquelles je travaille actuellement dans le cadre de mes recherches sur l'analyse environnementale des systèmes alimentaires territorialisés.

Dans ses scénarios prospectifs pour 2050, L'Ademe analyse les flux des denrées agricoles et met en évidence la nécessité d'une relocalisation d'une partie des productions. Plusieurs arguments sont évoqués : en premier lieu, cela améliorera la résilience des systèmes, qui dépendent des transports et sont régulièrement soumis à des crises d'approvisionnement en matières premières agricoles. Deuxièmement, cela permettra de rapprocher les producteurs des consommateurs, qui se sont beaucoup éloignés de ce qu'ils mangent. Redonner du sens à l'alimentation et de la valeur au produit alimentaire a potentiellement un impact vertueux sur la réduction du gaspillage. Enfin, recréer des filières alimentaires dans les territoires a aussi un impact social en permettant de rapprocher les acteurs et de mieux répartir les revenus entre les agriculteurs, les transformateurs et les distributeurs.

► **Et notre consommation alimentaire ? Comment la rendre plus durable ?**

Il faut déjà se demander ce qu'on entend par une consommation alimentaire durable. Une étude publiée par *The Lancet* en 2020<sup>2</sup>, cosignée par un panel d'experts de l'environnement, de l'agriculture et de la nutrition, établit un régime alimentaire de référence à la fois sain et durable pour l'environnement. Une de ses principales caractéristiques est qu'il correspond à une réduction très importante des

1. Le groupe Ingénieur et Développement durable a organisé une conférence-débat sur le thème de l'agroécologie le 10 juin dernier, dont le compte rendu est à retrouver en page xx du cahier central de ce numéro.  
2. W. Willet, « Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems », 2019, *Lancet*, 393:447-92.



Serge ZAKA  
(Enesad 2012)

Conférencier et consultant indépendant en agroclimatologie

**L'AGRICULTURE DE DEMAIN DANS LES MAUGES**

Conférence de Serge Zaka, consultant en agroclimatologie avec la participation de la Chambre d'agriculture et d'agriculteurs locaux.

Mercredi 7 février 2024 à 20h00  
La Loge - Beaupréau  
Gratuit

Situation actuelle, adaptation face aux aléas climatiques.  
Une soirée pour mieux comprendre les enjeux d'une alimentation locale et durable.

Réservation conseillée:  
CPH Loire Anjou 02.41.71.77.30  
ou en ligne [opeloiranjou.fr](http://opeloiranjou.fr)

Conférence  
L'agriculture de demain dans les Mauges  
Mercredi 07/02/2024 à 20h.  
Cliquez sur l'affiche pour plus de détails.



**EN DIRECT**

Serge Zaka  
Souveraineté alimentaire face au dérèglement climatique ?

La Nouvelle République  
Lundi 4 décembre 2023

loir-et-cher | actualité

climat

# Des solutions existent pour adapter l'agriculture

Vendredi 8 décembre à Vendôme, l'agroclimatologue Serge Zaka donnera une conférence sur l'impact du climat sur l'agriculture et des solutions envisageables.

En quoi consiste votre discipline, l'agroclimatologie ?

L'agroclimatologie s'intéresse à l'impact du climat sur l'agriculture, sur le long terme. Est-ce que je dois continuer à planter des pommiers du côté de Vendôme ? Ou plutôt des abricots d'ici 2050 ? Est-ce que la production de vaches laitières va être stressée par le changement climatique d'ici 2050 ?

Vous êtes très actif sur le réseau social X (ex-Twitter), vous y documentez le réchauffement climatique. Le chasseur d'orages que vous êtes reçoit très souvent les foudres des climatoscceptiques ?

« Je suis rodé. L'insulte, c'est le degré zéro de l'argumentation. Mais face aux flots d'injures, d'autres chercheurs ont déserté les réseaux sociaux. Alors que leur travail est essentiel à la compréhension du problème. »

Qui faut-il convaincre en premier ? Les politiques ? Les consommateurs ? Les agriculteurs ?

« D'abord les politiques. Ce sont ceux qui ont le plus de pouvoir : il suffit d'une loi. Mais ils sont plus enclins à favoriser l'économie et leur électoral que les résultats scientifiques. Ensuite, ce sont les consommateurs car ils peuvent imposer aux agriculteurs de produire ce qu'ils veulent consommer. Les agriculteurs sont déjà conscients du problème. Cela fait 20, 30 ans qu'ils observent, sur leurs exploitations, les effets du changement climatique et que ça agit sur leur portefeuille. »

Vous prenez l'exemple de la viande ?

« La production de viande en France est nettement moins polluante que la moyenne mondiale, grâce aux pâtures qui limitent les gaz à effet de serre. Au lieu d'éduquer le consommateur à acheter moins de viande et de l'acheter française, on dit aux producteurs français de limiter le nombre de vaches. Résultat, le consommateur consommera autant de viande mais en plus, il l'achètera à l'étranger car il y aura moins de production nationale. Les gaz à effet de serre, qu'ils soient produits à l'étranger ou en France, c'est la même chose. »

Le Loir-et-Cher est un département où coexistent différents types d'agriculture. Quel secteur agricole est le plus apte à s'adapter au changement climatique ?

« Le changement climatique concerne tout type d'agriculture, avec des conséquences plus ou moins importantes. Pour la viticulture, elle supporte la chaleur et la sécheresse. On peut observer des hausses de rendement. La production animale est confrontée à des problématiques de fourrages et de sécheresse, mais il existe des solutions. Sur les grandes cultures - on aura des rendements à la baisse. Quant aux grandes cultures d'hiver, elles auront toujours de l'eau : le colza aura des hausses de rendement, celui du blé restera stable. »

Comment produire avec moins d'eau ?

« Le cycle de l'eau évolue, avec des périodes de sécheresse beaucoup plus longues, comme on l'a vu en 2022 et des périodes de pluies intenses. On n'a pas de la même quantité d'eau dans l'année mais c'est la saisonnalité et la quantité qui va être modifiée. Pas de solutions simples, il faut penser une agriculture qui consomme moins d'eau et qui la stocke mieux dans les sols. »

Vous parlez de solutions, d'opportunités ?

« Il existe des opportunités qui remontent du Sud. Par exemple sur le maraîchage d'été avec les légumes du soleil, sur la pêche ou l'abricot après 2050. Il faut agir dès maintenant car il faut 30 ans pour créer de nouvelles filières agricoles. »

Propos recueillis par Philippe Rido

**à suivre**

**Soirée optimiste**

« L'association Naturellement Loire organise une soirée optimiste ». Au programme : une conférence de Serge Zaka, agroclimatologue, sur la thématique de l'agriculture en 2050, spécifiquement axée sur le Loir-et-Cher. Puis suivra un concert d'Emily Loizeau.

» Vendredi 8 décembre 2023, à partir de 19h, au Minotaure, à Vendôme.

» Billetterie sur place ou en ligne sur [www.beil Loire.com](http://www.beil Loire.com)

14 € la soirée, 10 € pour les...

## Souveraineté alimentaire face au dérèglement climatique ? Serge Zaka [EN DIRECT]

Thinkerview 1,16 M d'abonnés

S'abonner

4,4 k

Partager

## ILS NOUS ONT QUITTÉS...

**Albert FAUCHEUX** nous a quittés le 20 février 2023  
Ingénieur ENESAD Dijon (1977)

**Bernard CHOPINET** nous a quittés le 04 août 2023 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).

**Denis FETZMANN** nous a quittés le 1er décembre 2023 à l'âge de 75 ans.  
Ingénieur ENESAD Dijon (1973)  
Ancien directeur de Domaine Louis Latour  
Chevalier du Mérite Agricole  
Grand défenseur de l'environnement dans le domaine de la viticulture.



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

### Projet Cook'ingé

Pour tendre vers une alimentation bénéfique pour la santé et à moindre impact environnemental, une transition alimentaire semble s'imposer : les experts recommandent ainsi de doubler la consommation de fruits, légumes et légumineuses et de réduire de plus de 50 % la consommation de protéines animales. Afin d'apporter des outils à ces changements sociétaux, l'Institut Agro Dijon et le Groupe SEB ont entamé une collaboration pour former aux techniques culinaires les futurs ingénieurs agroalimentaires.



### Nos ingénieurs à l'honneur !

Les 226 nouveaux ingénieurs de l'Institut Agro Dijon ont reçu le 11 février dernier 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.



### Nos étudiants se mobilisent pour dessiner l'avenir de l'agriculture en Bourgogne Franche-Comté !

Cette semaine, nos élèves-ingénieurs, ont eu trois jours pour proposer des solutions et des actions sur trois thématiques : les pratiques d'élevage et le souci environnemental, l'alimentation carnée et les légumineuses et enfin l'eau et les intrants de synthèse. À l'issue de ce marathon créatif, leurs propositions permettront de construire la stratégie "Agriculture 2040" de Bourgogne Franche-Comté.



## Village Goût Nutrition Santé

Comme chaque année, nos élèves-ingénieurs s'engagent en faveur de la nutrition et invitent le public, dans le cadre du village goût nutrition santé, à partager un moment privilégié autour de l'alimentation et de la santé physique. La ville de Dijon en partenariat avec nos élèves ingénieurs de [la dominante Nutrisensas](#) et l'UFR STAPS vous donnent rendez vous à la cité de la gastronomie

## Convention dispositif national d'appui

Les activités du dispositif national d'appui sont spécifiques à ses différents métiers. Certaines sont réalisées en transversalité interne au sein du pôle et de l'école : développement d'applications, de sites, captation et diffusion de vidéo, édition, ingénierie etc. Et d'autres le sont en coopération, notamment avec les établissements d'enseignement pour certaines interventions spécifiques d'Eduter Ingénierie. Depuis 2022 la convention du dispositif national d'appui porte sur le périmètre des trois écoles de l'Institut Agro.



## 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, "L'Effet Papillon", a présenté un jeu de société qui pousse les joueurs à agir concrètement en prenant conscience de leur impact sur l'environnement et la société.

## Le palmarès Les Entrep' 2023 :

- Prix "Les Entrepreneuriales" Ioena CHRISTIEN, Clément DAUVISSAT et leur équipe "L'effet Papillon"
- Prix *Valorisation Agroalimentaire* : Thomas HAUSWALD, Josselin BLANCHARD et leur équipe "In'Solution" (repas smart Food en poudre diluer à base d'insectes pour les gourmands pressés et soucieux de l'environnement)
- Prix *Dream Team* : Gabriel GILLY, Eva JOURDAIN et leur équipe "Taliskin" (brume hydratante à base d'algues)
- Prix *Numérique Monde Connecté* : Corentin ERMACORA et son équipe Farmy (potager intérieur entièrement autonome lié à une application permettant de cultiver ses fruits et légumes indépendamment des saisons)
- Prix *Coup de Cœur* : Anaïs AUGEREAU, Kassandra FAZI et leur équipe "FAIR" (entreprise qui propose aux marques de textile de fournir des rouleaux de tissu 100% traçable et éthique)



## Rénovation des cursus ingénieur : l'approche par compétences

L'Institut Agro Dijon a analysé ses formations, ses approches, et ses réponses au marché du travail à l'occasion du renouvellement de l'accréditation de ses formations d'ingénieur par la Commission des Titres d'Ingénieur (Cti) en 2022. Différents groupes de travail ont ensuite été mis en place dans l'objectif de rénover nos formations d'ingénieurs. Un groupe composé d'enseignants et étudiants a notamment travaillé sur la prise en compte du contexte de transitions sociales et écologiques. Ces réflexions prennent corps en particulier sous la forme de la fiche du répertoire national des certifications professionnelles (RNCP). Le RNCP recense la liste de tous les diplômes et titres à vocation professionnelle et la description des formations doit désormais être faite en format "blocs de compétences".



## Nos étudiants sélectionnés pour le concours national *Écotrophélia*

*28 au 30 juin à Rennes*

Rendez-vous majeur de l'industrie agroalimentaire et de l'enseignement supérieur français, *Écotrophélia* a pour objectif d'encourager la création et l'éco-innovation alimentaire par des équipes d'étudiants, de promouvoir l'entrepreneuriat et de renforcer la compétitivité des entreprises agroalimentaires. 200 étudiants venus de toute la France seront en lice pour présenter à des jurys de professionnels de l'alimentation les produits qu'ils ont imaginés et conçus. Cet événement organisé par l'Institut Agro Rennes-Angers, aura le plaisir de voir concourir cinq équipes des trois écoles de l'Institut Agro.

## MakeIT Agri : 2<sup>e</sup> prix pour les écoles de l'Institut Agro : Dijon et Montpellier et AgroParisTech

En cultivant une plante à fort potentiel, la lentille d'eau, le projet LEMNA propose une alternative aux protéines végétales importées en France. La production s'appuie sur des innovations techniques aussi bien agronomiques, l'aquaponie, que numériques (surveillance, contrôle et automatisation de culture). La lentille d'eau, transformée en aliments protéinés, pourra être valorisée sur des marchés divers comme l'alimentation humaine ou animale.



## Atol conseils et développements parraine la dominante DN2A

Le 12 septembre, **Atol conseils et développements** est devenu parrain de notre **dominante Data & Numérique pour l'Agriculture et l'Alimentation**.

Cette coopération offrira la possibilité aux élèves-ingénieurs de la dominante DN2A d'effectuer leurs stages ou leurs alternances au sein de cette entreprise afin de bénéficier de son expertise et de ses conseils.



## Le P'tit agri

Une nouveauté educagri éditions

Enfilez vos bottes, organisez votre assolement et obtenez la meilleure récolte dans **ce jeu** de cartes dynamique sur l'agriculture !

Dans Le P'tit Agri édition Grandes cultures, les joueurs prennent le rôle de producteurs de plantes agricoles de plein champs. À tour de rôle, chaque joueur a la possibilité de créer des cultures sur quatre parcelles qui lui rapportent des points. Avec un nombre limité d'actions, il doit jouer habilement pour bien cultiver ses champs et maximiser son score final. Attention, le monde agricole est parfois difficile !



## La fresque du climat, une rentrée sous le signe de l'engagement pour nos élèves-ingénieur

Nos 238 nouveaux élèves-ingénieur participent à une demi-journée de sensibilisation participative et ludique ayant pour objectif d'identifier les causes et les effets du réchauffement climatique. Au cœur de notre formation d'ingénieur, les notions d'engagement et de responsabilité forment l'ingénieur de l'Institut Agro Dijon : innovant, audacieux et engagé au service de la société dès son intégration mais également à travers son parcours professionnel et personnel.



## L'entrepreneuriat à l'honneur !

**Jeudi** 12 octobre c'était les 10 ans du prix Pépite Bourgogne Franche-Comté à l'Institut Agro Dijon. Développer la culture de l'entrepreneuriat et de l'innovation, faire émerger des projets innovants utiles au développement de notre territoire, faciliter l'insertion professionnelle en apportant des compétences entrepreneuriales aux étudiants, telles sont les finalités du PEPITE Bourgogne Franche-Comté qui s'adresse à l'ensemble des étudiants UBFC - Université Bourgogne-Franche-Comté, quels que soient leur domaine et leur niveau de formation. Lors de cette journée, 5 étudiantes et étudiants ont reçu un prix ! Une mention toute particulière pour **Bérenger PERONI**, diplômé de l'Institut Agro Dijon en 2022 avec son projet OLGAE, une station de production de biocarburant pour agriculteurs, lauréat national avec le prix du jury dédié à la transition écologique !



## Nuit des chercheur.e.s : les vins du futur

Depuis 15 ans, chaque **dernier vendredi** du mois de septembre, le public est invité à la Nuit européenne des chercheur.e.s. Cette année, dans une ambiance conviviale, nos chercheuses et chercheurs de [l'UMR Procédés Alimentaires et Microbiologiques](#) ont aidé le public à envisager les vins du futur.

## Sommet de l'élevage 2023

Premier salon européen de la filière, le sommet de l'élevage 2023 a accueilli 115 000 visiteurs et 1 681 exposants ! Nos étudiants de la [dominante Ingénierie de l'élevage](#) ont profité de ce rendez-vous des professionnels de l'élevage et vous proposent de (re)vivre ces journées à travers leur journal.





## Forum carrières

Le traditionnel forum de recrutement en stages et premiers emplois de l'Institut Agro Dijon a eu lieu [hier](#). Occasion unique de rencontres entre nos étudiants aux expertises professionnelles variées et une centaine de collaborateurs d'entreprises, d'administrations, d'organisations et d'associations, dans tous les domaines et secteurs d'activité (conseil, banque, industries, services, distribution, environnement, digital...). Pour nos élèves-ingénieurs, ce forum permet d'identifier de futures collaborations afin de mettre en œuvre leurs capacités d'analyse des enjeux agronomiques et éthiques actuels.



## Un nouveau mécène pour la chaire Tech Agro Sup !

L'entreprise familiale allemande, [Amazon](#), reconnue comme l'un des principaux fabricants au monde de machines agricoles depuis 140 ans, s'est engagée pour 3 ans en tant que mécène de notre [chaire Tech Agro Sup](#). Cette chaire ayant vocation à faire rayonner la filière, ses activités et ses métiers, pour attirer des jeunes vers ce secteur, répond aux valeurs de l'entreprise en faveur de l'agriculture de [demain](#).

## Ingénieur par apprentissage : une soirée pour l'envisager

À la fois complète et exigeante, la formation d'ingénieur par apprentissage intéresse de plus en plus ceux qui désirent intégrer plus tôt le monde de l'entreprise et mettre en pratique leurs connaissances théoriques. Pour répondre à toutes les questions sur ce cursus en agronomie et en alimentation nous proposons "un direct" [mardi 21 novembre](#) à 18h30.





## Lancement de la chaire Emballages 3R - Réduire, Recycler, Réutiliser !

L'Institut Agro Dijon forme depuis plus de quinze ans des ingénieurs en alimentation avec une double compétence, à la fois sur le contenu et sur le contenant, permettant ainsi d'optimiser au mieux les caractéristiques d'un emballage en fonction de celles du produit qu'il va être amené à contenir. Pour continuer à dispenser des enseignements innovants, stimuler et guider les changements vers des pratiques vertueuses, nous avons besoin de recherches interdisciplinaires sur les matériaux en contact des produits alimentaires. C'est pourquoi, l'Institut Agro Dijon, via sa fondation, a décidé d'initier un projet de chaire formation et recherche sur les éco emballages : Emballages 3R - Réduire, Recycler, Réutiliser.



## 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 2023 s'est déroulée les 17 et 18 novembre à l'université de Hohenheim près de Stuttgart avec pour principale thématique "*The power of science - many perspectives on our world*".

## Une filière cassis active et dynamique

La filière cassis ne sera pas témoin mais actrice de son évolution. Engagée depuis 2018 dans différents Programmes d'Innovation Européens ambitieux, la filière travaille au quotidien sur les thématiques essentielles à son adaptation : changement climatique, pollinisation, évolution des pratiques agricoles, création variétale...





## Zoom sur la Fondation de l'Institut Agro

Véritable interface entre les écoles et le monde socio-économique, la **Fondation de l'Institut Agro** soutient et accompagne les activités de formation, de recherche et d'innovation de l'Institut Agro.

Sa raison d'être : soutenir et renforcer l'action de l'Institut Agro pour transformer les systèmes agricoles et alimentaires et contribuer à mieux nourrir le monde en agissant avec et pour le vivant.

### Découvrez le dernier rapport d'activité de la Fondation !

En 2022, grâce au soutien de ses mécènes et à la mobilisation de toutes les équipes, la Fondation a collecté plus d'**1,6 millions d'euros**, permettant d'alimenter ses 3 programmes d'actions :

- Solidarité, attractivité, mobilité : plus de **90 000 € de bourses** attribuées aux étudiants
- Esprit d'entreprendre et d'innover en entreprise : **12 concours**, challenges, prix et appels à projets étudiants
- Acteurs et moteurs des transformations : **14 Chaires** aux thématiques et activités diversifiées

Pour consulter en ligne ou télécharger le rapport d'activité, c'est [par ici](#)



### Prochainement à Dijon : les Eminents de Bourgogne

Le **16 mars 2024 à l'Opéra de Dijon**, les Eminents de Bourgogne, événement porté par l'Institut Agro Dijon, rassemblera près de 100 amateurs et 60 professionnels pour une dégustation singulière des Crémants de Bourgogne, fondée sur un plan d'expérience scientifique unique.



100 étudiants ingénieurs de l'Institut Agro Dijon contribuent à la réussite de cette manifestation, encadrés par une solide équipe scientifique et pédagogique de l'école.

Pour devenir partenaire de l'événement et en savoir plus, [cliquez ici](#)

### Soutenez la Fondation

Vous souhaitez contribuer au développement d'actions pour le bénéfice de l'Institut Agro Dijon, de ses étudiants, de sa formation et de sa recherche ?

Devenez mécène de la Fondation en réalisant un don sur le programme ou le projet de votre choix !

Contactez Anne-Laurence de Crépy : [anne-laurence.de-crepy@institut-agro.fr](mailto:anne-laurence.de-crepy@institut-agro.fr)

#### Votre don ouvre droit à des réductions d'impôt :

- **Entreprises : 60%** du montant du don pour l'impôt sur les sociétés (dans la limite de 20000€ ou de 5 ‰ du CA HT)
- **Particuliers : 66%** du montant du don pour l'impôt sur le revenu (dans la limite de 20% du revenu imposable) ; 75% du montant du don pour l'impôt sur la fortune immobilière (plafonné à 50000€/an)

# WEEK-END NATURE 2023 ORGANISÉ PAR AGRO'LOGIQUE

## L'Aventure Jurass'WEN

Cela devient une tradition pour les étudiants de l'Institut Agro Dijon, au même titre que le Week-End Ski et les Inter-Agros. L'association Agro'Logique a organisé pour la deuxième année consécutive le Week-End Nature ! Le concept est simple : se ressourcer en pleine nature, le temps d'un week-end après les examens du second semestre. Après la première édition dans le Morvan l'année passée, cette année nous sommes partis avec 50 étudiants de l'école pour l'Aventure Jurass'WEN dans le magnifique massif du Jura.

Le WEN a tout d'une aventure : nuits sous tentes en camping, randonnées à travers monts et forêts, repas hauts en couleurs avec des produits de qualité... Et puis la localisation était vraiment parfaite. Le camping se trouvait au pied des cascades du Hérisson, non loin des 4 lacs et du Pic de l'Aigle, dans une petite vallée isolée de tout. Les paysages étaient magnifiques et les forêts humides nous ont immergés dans des ambiances fantastiques et presque tropicales.

Le samedi, deux guides naturalistes nous ont fait découvrir les richesses des écosystèmes de ce massif calcaire pendant qu'une partie d'entre nous s'attaquait à une rando plus sportive d'une vingtaine de kilomètres autour des 4 lacs. La météo s'est révélée un peu agitée, mais heureusement le soleil a pointé le bout de son nez durant la journée et pour les parties de pétanques et de Mölkky avant la tombée de la nuit. Le lendemain, nous avons organisé une course d'orientation sur le plateau avec de magnifiques lots à la clé !

Nos camarades de promo sont revenus conquis de ce week-end et nous en sommes ravis ! Ce type d'événements demande beaucoup d'organisation et de responsabilités. A côté de cela, notre asso est responsable de deux clubs, le club Potager et le club Apiculture et organise des événements comme des conférences, des projections, des marchés de producteurs locaux et une journée au Salon de l'Agriculture. Ce WEN constitue un événement singulier et familial pour partager les valeurs de notre asso.

Agro'Logique, 2023



Cascade de l'Eventail.  
Crédit : Agro'Logique



Notre groupe, promo 2022-2025.  
Crédits : Agro'Logique



Vue du Belvédère des 4 lacs.  
Crédits : Agro'Logique

## Sous l'aile du pygargue

Association loi 1901 d'intérêt général



### Qui sommes-nous ?

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.

### L'équipe

Tanguy Labaeye  
en agronomie à  
AgroParisTech

Natacha Berne  
en agroalimentaire à  
l'Institut Agro Dijon



Aurélié Reynaud  
en gestion et ingénierie de  
l'environnement à  
AgroParisTech

Alix Lesage  
en agronomie à  
AgroParisTech

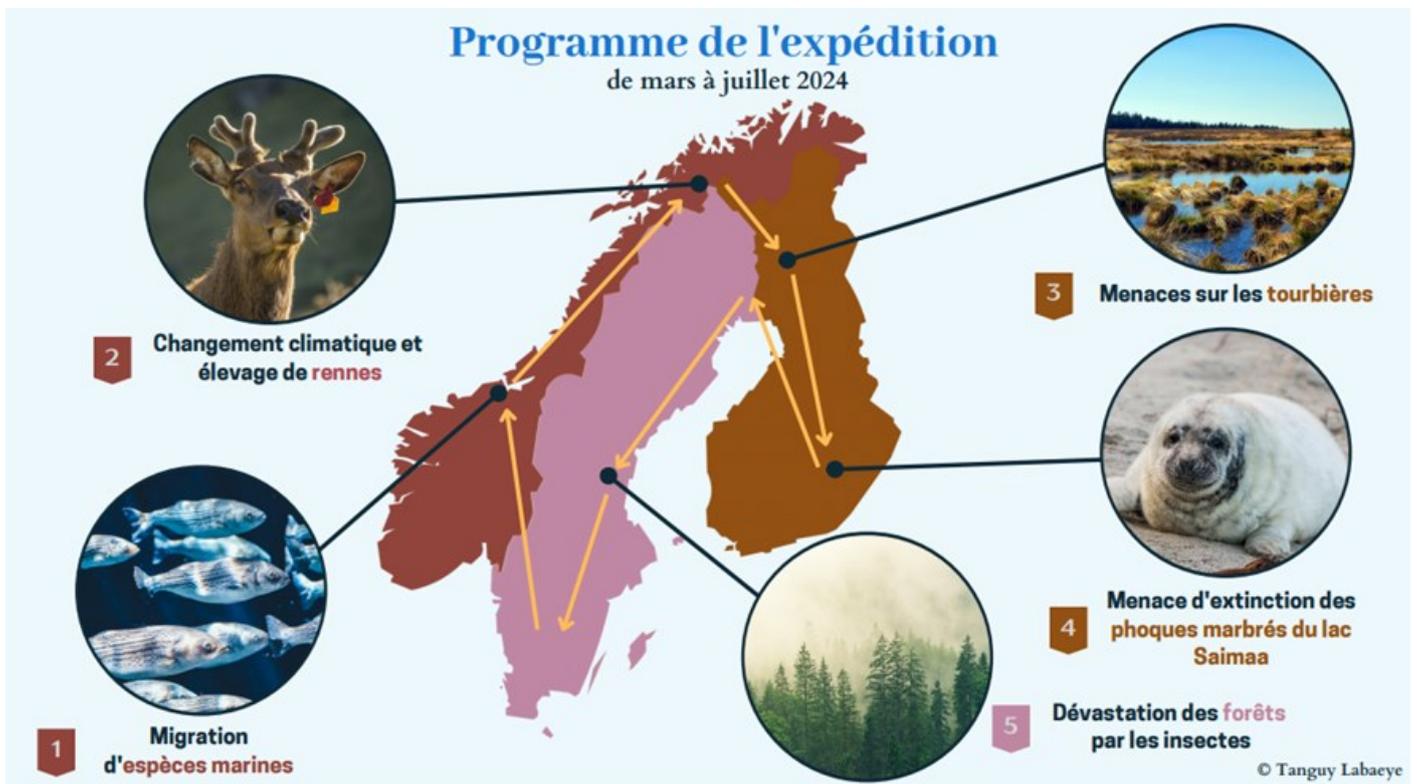
### Pourquoi ce projet ?

Les activités humaines ont un **fort impact sur les milieux**, de façon directe par l'exploitation des ressources et de façon indirecte par leur contribution au réchauffement climatique. Il est donc nécessaire de parvenir à **mettre en place des stratégies pour limiter** ces effets de l'activité humaine sur les écosystèmes.

### Notre objectif ?

Notre objectif est d'**étudier et d'analyser des modes de gestion existants** de problématiques environnementales, afin de **sensibiliser** un large public à l'importance de la **protection de la biodiversité**. Le but est également, via nos livrables, d'**encourager** à la mise en place de mesures de **préservation** dans d'autres lieux.

Pour cela, nous partons étudier cinq écosystèmes en **Norvège, Suède et Finlande**, afin de produire un **documentaire didactique** et des **synthèses écrites**.



Sur place, nous rencontrerons et interviewerons **divers acteurs**, afin de connaître différents avis sur les problématiques que nous étudierons : chercheurs, éleveurs, acteurs publics, ONG, associations, entreprises privées, etc.

Le documentaire sera **accessible à tous** et fondé sur des **faits scientifiques**. Nous le diffuserons **gratuitement** et le projeterons dans des universités, écoles d'ingénieur, lycées..., suivi d'un **temps d'échange** avec l'auditoire. Trois collèges sont déjà prêts à nous accueillir.

### ***Être d'intérêt général, qu'est-ce que ça veut dire ?***

Toutes les personnes effectuant un don à l'association bénéficient d'une **réduction d'impôt** à hauteur de :

**66%** pour les particuliers payant l'impôt sur le revenu

**75%** pour les particuliers payant l'impôt sur la fortune immobilière

**60%** pour les entreprises

### ***Comment nous aider ?***

Si notre projet vous intéresse, n'hésitez pas à aller voir notre [site web](#) et à nous suivre sur nos réseaux ; sur notre [compte LinkedIn](#), notre [compte Instagram](#), et à faire un don à l'association ([cliquez ici](#) pour accéder à la campagne HelloAsso) !

Et bien sûr, vous pouvez aussi partager ce projet autour de vous ☺

Email : [ailedupygargue@gmail.com](mailto:ailedupygargue@gmail.com)

Tél (Natacha Berne): 06 51 52 63 40

## INFORMATION ASSOCIATION

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

#### • Vous souhaitez adhérer à l'association ?

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

#### • Vous souhaitez faire partie de la nouvelle édition de l'annuaire ?

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

#### • Vous souhaitez participer au prochain numéro de votre magazine Contact's ?

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

#### • Vous souhaitez insérer une publicité dans la nouvelle édition de l'annuaire ?

Contactez Andrée Voilley à l'adresse suivante : [agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr](mailto:agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr)

Cette participation permet à l'association de continuer à développer ses actions comme par exemple :

- la préservation du secrétariat dijonnais
- la création et la parution du magazine CONTACT'S
- la participation sur les salons (Food Use Tech, SIAL, Salon de l'Agriculture, SIMA ...)
- l'organisation de conférences-débats
- 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...

En devenant l'un de nos partenaires, le logo de votre groupe sera mis sur notre site avec un lien vers votre page internet.

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

## NOUS CONTACTER

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

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

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

