

LE MAGAZINE D'INFORMATION DE VOTRE ASSOCIATION



Octobre 2017

Chères Anciennes, Chers Anciens, Depuis plusieurs années, votre Association de Diplômés a connu des évolutions importantes, en particulier suite à la création d'AgroSup Dijon. Un nouveau virage majeur s'annonce avec notre projet de rejoindre la fédération Uniagro.

Uniagro a été créée en 2009 par les Ingénieurs Agro des associations de diplômés de six Grandes Ecoles et Etablissements publics de l'Enseignement National Supérieur Agronomique et Agro-Alimentaire :

- **AgroParisTech Alumni (regroupant l'INA Paris-Grignon, l'ENSA Massy et l'ENGREF),**
- **Montpellier SupAgro Alumni (ENSA Montpellier et CNEARC),**
- **Agro Campus Ouest Alumni (ENSA Rennes et INH Angers),**
- **AnaEnsaia Nancy (ENSAIA Nancy),**
- **Agro Toulousains (ENSA Toulouse),**
- **AgriA (ENSA d'Alger).**

Elle réunit désormais dans un même réseau plus de 40.000 Ingénieurs Agro actifs dans les Sciences & Technologies du Vivant.

Notre projet est de permettre à tous les diplômés d'AgroSup Dijon de participer à ce vaste réseau professionnel et d'accéder à une palette de services mutualisés. C'est aussi l'occasion de dynamiser votre association d'Alumni et de renforcer les liens entre étudiants d'AgroSup Dijon et diplômés.

Pour donner davantage de force à ce projet, nous avons le plaisir de vous convier à :

L'Assemblée Générale Extraordinaire d'AgroSup Dijon Alumni, à Dijon et en visioconférence (Skype), le 14 octobre 2017 à 10h30, dans les locaux d'AgroSup Dijon.

L'ordre du jour sera totalement dédié à la validation de notre projet et à la modification des statuts de l'Association pour intégrer cette évolution.

Cette séance sera suivie d'un buffet et d'un échange avec les étudiants d'AgroSup Dijon.

Nous vous rappelons que tous les diplômés sont invités à participer à cette réunion mais que seuls les membres de l'association à jour de leur cotisation pourront prendre part aux votes. Les membres cotisants qui ne pourront assister à cette AG Extraordinaire peuvent donner pouvoir à un autre membre cotisant.

Compte-tenu de l'importance de cette étape, nous comptons vivement sur votre présence.

Dans l'attente de cette rencontre,

Salutations amicales.

Pour le Conseil d'Administration d'AgroSup Dijon Alumni,

Le Président
Bertrand AUGUSTIN
(Promotion Agro-
1996)

alimentaire



Retrouvez-nous sur :



[AgroSup Dijon Alumni](#)



[Facebook](#)



[LinkedIn](#)



[Twitter](#)



[Viadeo](#)

SOMMAIRE

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE EXTRAORDINAIRE DE VOTRE ASSOCIATION	01
SOMMAIRE	02
COLLOQUE CENTRÉ SUR LA POLYCLTURE-ÉLEVAGE À AGROSUP DIJON	03
ÉTUDIANTS INTERNATIONAUX ET NATIONAUX - RENTRÉE 2017	04
PHOTOS DES PROMOTIONS MASTÈRES SPÉCIALISÉS AGROSUP DIJON	05
MARRAINE 2017 - 2018 DU MASTÈRE SPÉCIALISÉ MESB AGROSUP DIJON	06
LES ÉLÈVES INGÉNIEURS DE L'ESIROI - PROMOTION 2016	07
LES ÉLÈVES INGÉNIEURS DE L'ESIROI - PROMOTION 2017	08
FORUM ENTREPRISES "STAGES, EMPLOI ET ALTERNANCE" D'AGROSUP DIJON	08
ECOTROPHÉLIA EUROPE - LONDRES 2017	09
CROC & VIE REÇU AU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION	10
VOYAGE PASTORALISME EN LOZÈRE DES 3A EN INGÉNIÉRIE DE L'ÉLEVAGE	11
VOYAGE D'ÉTUDE DES 1A EN AGROALIMENTAIRE	12
DÉCOUVREZ LES VIDÉOS DU STUDIO ASD - AGROSUP DIJON	13
SEMAINE DE L'ENTREPRENEURIAT DU 9 AU 13 OCTOBRE 2017	14
STARTUP WEEKEND 2018	14
LES ASSOCIATIONS ÉTUDIANTES ONT ORGANISÉ	15
SYLVIE PRUNIER - INGÉNIEUR AGROSUP DIJON - PROMOTION IFC 2016	17
AGROSUP DIJON - AU FIL DE L'INFO - JUILLET 2017 - N°26	18
ORGANISATION DU GALA 2018	27
OLIVIER LEBEC (ENSBANA 1976) ÉCRIT	29
COURSE DU BIEN PUBLIC - 09 SEPTEMBRE 2017	30
LES AGENDAS DE L'ACIA PAR ALBERT DUQUENNOY	31
ILS NOUS ONT QUITTÉS	36
CARNET ROSE	37
PERDUS DE VUE 1979	37
APPEL À COTISATION	38
CONTACT	38
FORMULAIRE APPEL À COTISATION 2017	39
FORMULAIRE MISE À JOUR DES COORDONNÉES	40

COLLOQUE CENTRÉ SUR LA POLYCLTURE-ÉLEVAGE À AGROSUP DIJON

Les polycultures-élevages. Valoriser leurs atouts pour la transition agro-écologique. Quels leviers mobiliser pour accorder théorie et pratique?

Le RMT SPYCE en partenariat avec AgroSup Dijon vous propose les 10 et 11 octobre 2017 un colloque national centré sur la polyculture-élevage.

Mode de production jadis très répandu, la polyculture-élevage (PCE) a régressé depuis une cinquantaine d'années. Cependant, pour faire face à l'évolution des conditions d'exercice du métier d'agriculteur, de plus en plus soumises aux aléas économiques et climatiques, ce mode de production revient à l'ordre du jour.

En effet, des vertus agro-écologiques lui sont attribuées : un meilleur recyclage possible des éléments minéraux et une diversité de productions animales et végétales qui induit une moindre dépendance aux intrants. Sa mise en oeuvre apporterait une résilience économique et environnementale plus grande vis-à-vis des fluctuations du marché et météorologiques.

Depuis 2014, le Réseau Mixte Technologique Systèmes de PolyCulture-Elevage (RMT SPyCE) fédère des acteurs de la recherche, de la formation et du développement (RFD), issus d'horizons divers, pour construire une vision partagée de la polyculture élevage. Ce RMT vise à rassembler des projets et actions auparavant éparés, pour leur donner une cohérence globale et produire des outils génériques pour le développement et l'enseignement agricole, ainsi qu'un corpus de méthodes et de connaissances objectivées solides et opérationnelles pour caractériser et évaluer ces systèmes. Dans le cadre de son activité, le RMT organise un colloque national.

Il existe de nombreuses expériences en cours aussi bien à l'échelle de la ferme qu'à l'échelle du territoire. Elles permettent de tirer des enseignements sur les facteurs de réussite, intérêts et limites des systèmes de PCE.

Ce colloque aura pour ambition d'aborder les freins au développement des systèmes de polyculture-élevage et les leviers à mobiliser pour les promouvoir. Il abordera également les avancées en termes de démarches méthodologiques permettant l'étude des systèmes de PCE, ainsi que les innovations tant techniques qu'organisationnelles liées à ces systèmes.

Pendant 2 jours à Dijon au mois d'octobre 2017, le colloque aura pour vocation de conforter la dynamique



d'échange actuelle sur la polyculture-élevage, en impliquant les acteurs scientifiques, professionnels, de formation et du conseil, ainsi que les organismes institutionnels.

Un appel à communications est lancé autour de 3 thèmes :

- **La diversité des systèmes de PCE et leurs performances aux échelles ferme et territoire**
- **La polyculture élevage : entre histoire, trajectoires et avenir**
- **La polyculture élevage dans le quotidien des formateurs, conseillers et politiques**

3 formats sont proposés :

- Communications orales
- Posters
- Témoignages sur des initiatives et expériences individuelles ou collectives.

Les propositions sont attendues sous la forme d'un résumé pour le 14 mars 2017. Il comportera :

- pour toutes les interventions : le titre, les noms et prénoms des auteurs, leur affiliation, le contexte et les objectifs,
- pour les posters et communications, les matériels & méthodes, principaux résultats et perspectives d'application,
- pour les témoignages : les acteurs impliqués, la trajectoire, la situation actuelle de l'initiative et les perspectives.

Pour plus d'informations sur les contributions, vous pouvez consulter le site colloque.inra.fr/polyculture-elevage2017.

Ce colloque est à destination des conseillers, des formateurs et des scientifiques du monde agricole ainsi que des gestionnaires et acteurs publics qui se questionnent sur les systèmes agraires à promouvoir dans leur territoire. Il est aussi ouvert aux agriculteurs porteurs d'initiatives ou qui se posent des questions sur leur système de production et son fonctionnement. Toute expérience de polyculture-élevage, à l'échelle de la ferme ou du territoire en France, dans l'Union Européenne ou dans les pays du Sud est la bienvenue.

PHOTOS DES PROMOTIONS MASTÈRES SPÉCIALISÉS AGROSUP DIJON

P

romotion 2017 - 2018

Mastère Spécialisé Sciences et management de la filière équine (MS[®] - MESB)



P

romotion 2017 - 2018

Mastère Spécialisé Connaissance et Commerce International des Vins (MS[®] - CCIV)



Anne-Catherine Loisier, marraine de la promotion MESB 2017-2018



La filière "cheval" fait le prestige de la France, comme ses grands vins ou ses châteaux. Forte d'un CA de près de 15 milliards, mobilisant 55 000 entreprises et 180 000 emplois induits, elle est pourtant mal connue des décideurs politiques et souffre de l'absence d'une véritable stratégie nationale de valorisation.

Elle connaît aujourd'hui des difficultés économiques liées essentiellement à une fiscalité inadaptée tant sur la TVA que sur la politique des jeux. Il est essentiel et urgent qu'elle s'affirme comme filière économique de poids tant au niveau national qu' européen.

Nous sommes à un tournant stratégique pour l'ensemble de la filière qui doit s'adapter à des réalités économiques et sociétales nouvelles. Cela passe par l'organisation d'une gouvernance plus efficiente et la définition d'une politique nationale du cheval qui se déclinera avec d'autant plus de force dans les régions qu'elle aura fait l'objet d'un travail de définition avec le gouvernement et les différents ministères concernés.

Marraine de la promotion 2017-2018 du MESB, je propose aux étudiants qui seront bientôt les cadres de cette filière, de prendre leur part dans la construction et l'organisation de la filière équine de demain.

Anne-Catherine Loisier, Sénatrice
Présidente du groupe "cheval" au Sénat depuis 2015

LES ÉLÈVES INGÉNIEURS DE L'ESIROI - PROMOTION 2016

Après un stage de 4 mois en pays anglophone, à peine le temps de défaire les valises qu'il était déjà l'heure de repartir direction DIJON pour 10 réunionnais de l'ESIROI. Un peu d'appréhension pour le climat et le changement qu'il allait y avoir, nos prédécesseurs nous ayant conseillés de bien nous équiper pour le froid.

Une fois arrivé, grande surprise et très chanceux, le soleil était au rendez-vous et l'hiver pas si froid que les autres années.

Une promo d'AGROSUP gigantesque comparée à notre petit groupe de 10 étudiants à l'ESIROI. Cependant, dans chaque spécialité, nous avons été tout à fait intégrés, de nouvelles personnes, de nouveaux caractères et de nouveaux amis...que demander de plus ?

Les 6 mois passés à AGROSUP sont passés comme une trainée de poudre, avec une ambiance conviviale, où nous avons pu profiter de visites et d'interventions de personnes de grands groupes ou institutions avant de laisser place à une autre vie... celle de stagiaire. La recherche de stage a été une longue démarche pour nombreux d'entre nous, des entretiens multiples, des choix, des exigences, des déceptions mais au final,...tout le monde a trouvé son compte.

Certains retournent au bercail pour retrouver, famille, amis, et notre petite île, et pour les autres nous sommes dispersés un peu partout dans le pays mais rassurez-vous... nous sommes toujours aussi à l'affût de nouvelles des uns des autres parce qu'au final nous sommes un peu comme une petite famille.

Que les prochains ne soient pas effrayés, la vie Dijonnaise est plaisante, la ville est calme mais très sympathique, la vie étudiante AGROSUPIENNE agréable ; alors profitez des derniers mois avant que des choses plus sérieuses ne commencent.



Les étudiants ESIROI 2016

L'ESIROI est une école interne de l'Université de la Réunion qui délivre un diplôme d'ingénieur dans 3 spécialités :

- Agroalimentaire,
- Bâtiment et énergie
- Informatique et télécommunications

La formation dure cinq ans (2 années de cycle préparatoire intégré et 3 années de cycle ingénieur).

ESIROI/AgroSup Dijon : un partenariat qui dure

Depuis la naissance de l'ESIROI (2009), une convention de partenariat existe entre les deux établissements. En huit années, 144 élèves-ingénieurs de l'ESIROI ont été accueillis à AgroSup Dijon. Renouvelé en 2017, ce partenariat entre les deux écoles d'ingénieurs traduit la volonté de conforter la collaboration sur les plans pédagogiques et scientifiques et de développer l'attractivité des deux établissements en mutualisant la dernière année de formation.

Source : [Université de la Réunion - ESIROI](#)

LES ÉLÈVES INGÉNIEURS DE L'ESIROI - PROMOTION 2017

Les élèves-ingénieurs en cinquième année de la spécialité Agroalimentaire ont fait leur rentrée au sein d'AgroSup Dijon le mercredi 13 septembre 2017.



Source : [Université de la Réunion - ESIROI](http://www.univ-reunion.fr/ESIROI)



FORUM ENTREPRISES "STAGES, EMPLOI ET ALTERNANCE" D'AGROSUP DIJON

Le forum entreprises "stages, emploi et alternance" se déroulera le 16 novembre 2017 de 9h à 15h dans les locaux d'AgroSup Dijon.

C'est le rendez-vous privilégié des étudiants et des professionnels !

Un emplacement sera mis à votre disposition (table + chaises) afin que vous puissiez recevoir individuellement les étudiants ou jeunes diplômés en recherche de stage, de mission en alternance ou d'emploi.

Vous pouvez également participer à un atelier avec l'équipe enseignante qui portera sur les compétences de l'ingénieur et sur le recrutement.

Pour toute information complémentaire ou pour vous inscrire vous pouvez contacter :

- **Stages agroalimentaires :**

Maryline Charlet

☎ 03.80.77.40.27

✉ maryline.charlet@agrosupdijon.fr

- **Stages agronomies :**

Odile Grandjean

☎ 03.80.77.27.66

✉ odile.grandjean@agrosupdijon.fr



Participation gratuite.



ECOTROPHELIA

EUROPE

Après avoir remporté la médaille d'or décernée par le jury national d'Ecotrophéa le 26 juin 2017 à Avignon, l'équipe "Croc & Vie" d'AgroSup Dijon représentera la France à Ecotrophéa Europe qui se déroulera les 21 et 22 novembre 2017 à Londres dans le cadre du "Food Matters Live Exhibition".



L'équipe Croc & Vie est composée d'élèves ingénieurs en agroalimentaire et en agronomie : Gabriel Bernier, Romane Poinot, Arnaud Beignot-Devlamont, Fanny Rainero, Alexis Joran, Anaïs Lecointre, Maud Prati, Fanny Bouchire, Iris Cheval et Laure Lavelle.

AgroSup Dijon - Au fil de l'info - Juillet 2017 - n°26

« Croc&Vie » : l'innovation santé côté snacking

Nos étudiants sont partis d'une de leur problématique au quotidien : si l'on a un petit creux entre nos cours, que trouve-t-on dans les distributeurs de snacks ? Soit des encas sucrés, soit des encas salés mais gras comme des chips. Il n'y a rien de non sucré et peu calorique. C'est en réponse à cela que l'équipe d'AgroSup Dijon a développé Croc&Vie, un produit de snacking type bâtonnet à base de lentilles, avec un taux de matière grasse à 3% seulement. Le choix des lentilles permet, en plus, de valoriser une filière locale. Il garantit également une bonne acceptation organoleptique par les consommateurs, la lentille étant la légumineuse la plus connue et la plus consommée.



CROC & VIE REÇU AU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



Le 20 juillet, avant l'ouverture des états généraux de l'alimentation, les étudiants de l'équipe Croc&Vie médaille d'or du concours Écotrophéa et François Roche-Bruyn ont été reçus par Edouard Philippe, Premier Ministre et Stéphane Travert, Ministre de l'agriculture et de l'alimentation.

C'est autour d'un petit déjeuner que les étudiants et le directeur général ont échangé sur le produit Croc&Vie et plus globalement sur l'innovation en agroalimentaire.



VOYAGE PASTORALISME EN LOZÈRE DES 3A EN INGÉNIÉRIE DE L'ÉLEVAGE

Episode 1 - Le 02 octobre 2017

Un petit coucou des 3A de la dominante Ingénierie de l'Elevage en voyage d'étude en Lozère.



Episode 2 - Le 03 octobre 2017

Rencontre avec des éleveurs ovins viande des Causses. Au programme compréhension des pratiques pastorales, identification des freins à la valorisation des parcours (l'eau, le loup, le foncier...). Et demain après un bon bol de chocapic départ pour les Cévennes !



Episode 3 - Le 04 octobre 2017

Découverte du pastoralisme dans les Cévennes. "Nous avons eu la chance de faire un bout de transhumance. Ce soir nous partons pour une balade en forêt (à la frontale!) pour écouter le Brame du Cerf."



Source : AgroSup Dijon

Episode 4 - Le 05 octobre 2017

Voyage pastoralisme - Parc National des Cévennes.

"Ce matin nous sommes allés à la rencontre du Parc National des Cévennes. Un moment riche d'échange. L'après midi nous avons continué nos visites d'exploitation, sur le Causse Méjean cette fois"



VOYAGE D'ÉTUDE DES 1A EN AGROALIMENTAIRE

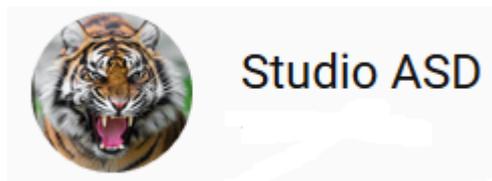
C harlotte et Choucroute !

Voyage voyage... Les élèves-ingénieurs en première année agroalimentaire sont aussi sur la route pour une immersion dans l'univers de l'industrie agroalimentaire. Hier, mardi 3 octobre visite de l'entreprise [André Laurent](#), le spécialiste et leader de la choucroute.



Source : AgroSup Dijon

DÉCOUVREZ LES VIDÉOS DU STUDIO ASD ET D'AGROSUP DIJON SUR YOUTUBE



Merci de cliquer sur les photos afin d'activer les liens hypertextes.



Étève-ingénieur - rentrée promo 2020 AgroSup Dijon



Pourquoi choisir le Mastère Spécialisé MESB ?



MS MESB, les professionnels de la filière équine en parle...



MS MESB, regard d'un tuteur de stage professionnel au Kentucky



Le regard des professionnels de la filière équine sur le MS MESB



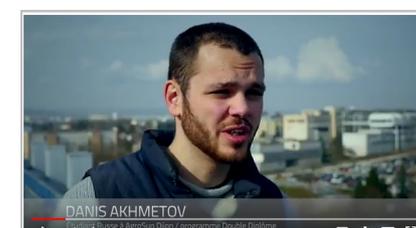
L'accueil des étudiants internationaux à AgroSup Dijon - Témoignage de Max



L'accueil des étudiants internationaux à AgroSup Dijon - Témoignage de Fernanda



L'accueil des étudiants internationaux à AgroSup Dijon - Témoignage d'Andria



L'accueil des étudiants internationaux à AgroSup Dijon - Témoignage de Danis



AgroSup Dijon 2016 en images



Les Eminents de Bourgogne 2016 AgroSup Dijon UPEC



Ecotrophéa : une aventure collective - AgroSup Dijon

SEMAINE DE L'ENTREPRENEURIAT DU 9 AU 13 OCTOBRE 2017

L'association étudiante JAAC d'AgroSup Dijon vous propose une semaine avec pour thématique l'entrepreneuriat.

Au programme :

- *Présentation du start-up week-end*
- *Conférence : Témoignage d'entrepreneurs*
- *Scènes de théâtre autour de l'entrepreneuriat*
- *Speed-dating des Entrepreneuriales*

Contact : jaac@agrosupdijon.fr

- Des interventions de nombreux organismes professionnels : Les Entrepreneuriales, Pépite, Réseau Entreprendre Bourgogne, BGE Perspectives et bien d'autres encore (la liste est longue !). On accueille aussi d'anciens élèves d'ASD !
- Des stands découvertes proposés par ces mêmes professionnels
- Le speed dating se déroulant à l'ESIREM pour tous ceux qui se destinent aux entrepreneuriales
- Et cerise sur le gâteau ... Des interventions de ton club cuisine et théâtre préférés !

Avec en prime, la présence de Vitagora et son accélérateur de startups Accelerise, où on parlera startups foodtech mais aussi entrepreneuriat au féminin avec Elles sont food !

STARTUP WEEKEND 2018

Bonjour,
Étant le nouveau président de l'association JAAC (Junior Agroalimentaire Agronomie Conseil), j'ai le plaisir de vous annoncer que nous allons réitérer l'expérience d'une startup week-end en 2018. Celle de cette année fut très appréciée par les participants, l'administration d'Agrosup Dijon, et les sponsors. Elle a marqué le début, je l'espère, d'une longue série. Cet événement est très formateur et riche en expériences, et c'est ce qui motive l'association de la JAAC à le poursuivre en 2018.

Pour tous renseignements complémentaires concernant votre participation à cet évènement, je vous remercie de bien vouloir me contacter par mail (jaac@agrosupdijon.fr)

Nollan PUGET

Président de la JAAC

Si vous souhaitez plus d'information sur la Startup Weekend de Dijon, deux vidéos de la 3e édition, réalisées par Studio ASD, sont à votre disposition sur Youtube.



Edition 2017 à voir ou à revoir sur Studio ASD

Retour en images sur la 3ème édition du Startup Weekend Dijon organisé sur le thème "Food & Innovation" par AgroSupDijon et Burgundy School of Business.

<https://www.youtube.com/watch?v=tGu89swwpIE>

Le mot des partenaires :

<https://www.youtube.com/watch?v=FHHDHjGfyh4>

LES ASSOCIATIONS ÉTUDIANTES ONT ORGANISÉ

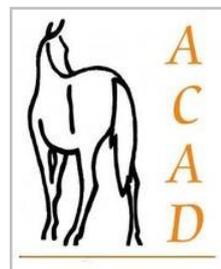
Rentrée des 1A en agroalimentaire et agronomie

Le BDE a organisé les 2 semaines d'intégration avec :

- Visite de l'école par les 2A ,
- Crêpe party et Apéro pelouse,
- Soirée barbecue/plancha offert par les 2A aux 1A sur la pelouse de la Tour Déméter,
- Concert du tonnerre le 04 septembre 2017,
- La rencontre parrain/marraine le mercredi 13 septembre 2017,
- Week-End d'Intégration (W.E.I) .



Balade de rentrée à la Moutain Farm à Morey-Saint-Denis (Bourgogne) avec l'ACAD



Suite à la conférence organisée par ISF avec Adrien Laporte au 1^{er} semestre 2017, Agro-logique a proposé une journée découverte à la permaculture avec l'écocentre Alônsys situé à Curgy (10 km d'Autun) le samedi 30 septembre 2017.



Un jardin permaculture à but pédagogique en Bourgogne

Depuis 2012, l'association Alônsys développe un jardin permaculture de 5500m² afin de sensibiliser le grand public à la protection de l'environnement. Le jardin permet l'autonomie alimentaire pour 20 personnes.

Découvrez l'association Alônsys sur <https://youtu.be/W9GgplDdgYc>



Le mercredi 27 septembre 2017, projection du film "Quand le vent est en blé", suivi d'un débat autour des thèmes de l'expérimentation agricole, des semences paysannes et des alternatives agricoles

Ventes de produits locaux

- légumes
- charcuterie
- fromage
- pains
- œufs

Solid'Agro a organisé :



- Un déjeuner Solidaire
- Une "Soirée Kimono" organisée début septembre 2017 pour notre filleule vietnamienne, Tran Thi Dinh. 192,30€ ont été récoltés pour l'aider.
- Une présentation de l'association ADEFO spécialisée dans le soutien scolaire. Le but est d'aider un enfant issu d'un cadre familial difficile (précarité, divorce, enfant issu de famille d'accueil ou ayant des parents étrangers...) à dédramatiser l'école en consacrant une petite heure de son temps pour discuter, laisser l'enfant s'exprimer librement, parler de nos expériences, etc
- Une conférence, jeudi 28 septembre 2017, sur le don de gamètes animée par le Dr. Céline Bruno et ponctuée de témoignages enrichissants.



Source : Agro-logique et Solid'Agro



Sylvie Prunier, ingénieur AgroSup Dijon, récompensée par la fondation Xavier BERNARD pour son mémoire de fin d'études :

"Identification des freins à l'approvisionnement local des industries agro-alimentaires en fruits et légumes de l'île de la Réunion : analyse des points de blocage à une coopération efficace entre les acteurs en prenant l'exemple de la carotte." sous la direction de DELPHINE GALLAUD enseignante au DSHS.

Ce prix, attribué par une commission composée de membres de la Fondation, du Bureau de l'Académie d'Agriculture de France et d'experts récompense les élèves des établissements d'enseignement supérieur agronomique, publics et privés, qui auront présenté, au moment de la sortie de leur école, les meilleurs mémoires de fin d'études.

Aline Grandidier
Chargée de communication
AgroSup Dijon

Sylvie Prunier, issue de la promotion 2016 Ingénieur de la Formation Continue (IFC) a remporté un prix d'un montant de 700 € pour son mémoire de fin d'études.

Prix de mémoire de fin d'études de la fondation Xavier BERNARD

Présentation :

Prix annuels (1 000 et 700 euros) tendant à récompenser les élèves des établissements d'enseignement supérieur agronomique, publics et privés, qui auront présenté, au moment de la sortie de leur école, les meilleurs mémoires de fin d'études.

Candidature :

Les candidatures sont proposées par les écoles puis étudiées par des responsables de l'Académie (Philippe Viaux, Christian Ferault, Jean-Claude Germon et Pierre Quéméré) qui s'entourent d'experts.

Attribution :

Ce prix est attribué par une Commission composée de membres de la Fondation, du Bureau de l'Académie et des experts.

Source : [Académie d'Agriculture de France](#)



INTERNATIONAL

Bourse de stage

Le Diplôme d'Enseignement Supérieur et de Recherche d'AgroSup Dijon (DESRA), programme pédagogique ouvert aux étudiants internationaux d'AgroSup Dijon, offre la possibilité d'un accueil en laboratoire : en projet tutoré pour une durée de 3 mois ou en stage pour une durée supérieure et jusqu'à 6 mois. L'attractivité de notre établissement pour ces projets ou stages dépend de vous : la qualité des sujets que vous proposerez fera naître l'intérêt des étudiants internationaux pour notre établissement. N'hésitez plus ! Déposez à la DREI vos sujets en octobre pour les stages ou projets tutorés du semestre de printemps !

Cet accueil dans nos équipes de recherche est important, il permet d'accueillir les étudiants des universités partenaires qui elles-mêmes accueillent nos élèves ingénieurs en mobilité académique ou en stage de S8.



Le colloque Brafagri à AgroSup Dijon

Depuis 2005, le Ministère français de l'Agriculture et de l'Alimentation, la DGER et leurs homologues brésiliens ont engagé un programme de coopération franco-brésilien dans le domaine des sciences agronomiques, agro-alimentaires et vétérinaires. L'objectif de ce programme est de permettre la mobilité d'élèves ingénieurs et d'enseignants-chercheurs et l'organisation de séminaires et de rencontres liées au programme.

Dans le cadre du programme, un colloque annuel est organisé, alternativement en France et au Brésil. Il aura lieu cette année à AgroSup Dijon du 22 au 24 novembre 2017.



Partez avec une valise, revenez avec un bagage !

Pour bien préparer les étudiants et les personnels d'AgroSup Dijon à leurs séjours à l'international, AgroSup Dijon propose le 30 novembre 2017 une matinée d'ateliers et de conférences.

Tous les outils pour réussir son projet de mobilité internationale.



Argentine

La première semaine d'octobre, AgroSup Dijon participera au forum annuel du programme Arfagri organisé cette année à Buenos Aires.

Le programme Arfagri est un programme de mobilité des élèves-ingénieurs et des chercheurs dans les domaines de l'agroalimentaire et de l'agronomie lancé en 2014. Dans le cadre de ce programme, AgroSup Dijon a signé des partenariats avec 4 universités argentines :

- UBA : Universidad de Buenos Aires,
- l'UNNE : Universidad Nacional del Nordeste,
- UNCUYO : Universidad Nacional de Cuyo,
- UNR : Universidad Nacional de Rosario.

3 étudiants argentins sont déjà venus dans le cadre d'un semestre académique et deux sont attendus à la rentrée 2017/2018.



La Nouvelle Société Française d'Athérosclérose, NSFA, a décerné pour l'année 2017 son **prix de thèse** à **Lorène LEBRUN**, Ingénieure Agroalimentaire, promotion 2012 d'AgroSup Dijon, pour sa thèse «Lipopolysaccharides et glucagon-like peptide 1 : des mécanismes moléculaires à la physiopathologie» dirigée par Jacques Grober au sein du centre de recherche INSERM UMR1231 Lipides, Nutrition, Cancer - équipe LIPNESS (LabEx LipSTIC). Ce prix de thèse récompense le travail de jeunes docteurs en science, médecine, pharmacie, vétérinaire ayant soutenu en 2016 une thèse dans le domaine de l'athérosclérose (lipides, atherogénèse, atherothrombose, vaisseaux-inflammation) dans une université française.



Manager expert de la filière équine, diplôme de niveau 1 enregistré au RNCP !

Le titre de Manager expert de la filière équine MS^o MESB est enregistré au RNCP par arrêté du 7 avril 2017, texte n°35 paru au JORF n°0094 du 21 avril 2017. Diplôme de niveau I accessible par la VAE.



Un titre certifié RNCP, c'est quoi ?

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles, appelé plus couramment RNCP, sert à tenir à la disposition de tous une information constamment à jour sur les diplômes et les titres à finalité professionnelle.

Chaque niveau d'études est associé à un niveau de compétence et de responsabilité. Le niveau 1 est le plus haut niveau de certification.

Quelle(s) garantie(s) avec un titre inscrit au RNCP ?

Le titre RNCP permet de savoir si une formation est reconnue par l'État, et si elle est adaptée au marché de l'emploi. Ainsi, il contribue à faciliter l'accès à l'emploi, la gestion des ressources humaines et la mobilité professionnelle.

Qui s'inscrit au RNCP et comment ?

Tous les établissements privés ou publics de formation initiale ou continue peuvent demander l'inscription au répertoire national des certifications professionnelles.

Il s'agit souvent de formations professionnelles spécifiques et pointues.

Les inscriptions au RNCP sont effectuées par la CNCP, qui est placée sous l'autorité du ministre chargé de la formation professionnelle. Les diplômes et les titres répertoriés sont classés par activité et par niveau. La durée de validité de cette inscription est de 5 ans avec possibilité de renouvellement.

Plus d'informations auprès d'Élise Besset, responsable du pôle relations entreprises
elise.besset@agrosupdijon.fr



<http://www.rncp.cncp.gouv.fr/>



Crédit Agricole de Champagne-Bourgogne et AgroSup Dijon : un partenariat en faveur de l'agriculture régionale.

Le Crédit Agricole de Champagne-Bourgogne et AgroSup Dijon ont officialisé leur coopération dans le cadre de la chaire « *Agricultures en zones intermédiaires : dynamiques de changement et conditions de résilience* ».

Agir en faveur des agriculteurs de son territoire

Les récents événements économiques et climatiques comme les réformes successives de la PAC, la volatilité des prix des céréales, les conditions météorologiques défavorables... ont fragilisé le contexte économique agricole. Alarmés par ce constat, les professionnels de la filière s'interrogent sur l'évolution des exploitations situées dans ces zones intermédiaires et sur les moyens à mettre en œuvre pour faire face aux fragilités techniques et économiques auxquelles elles sont exposées.

En s'appuyant sur les compétences de ses chercheurs et enseignants-chercheurs, AgroSup Dijon, en partenariat avec le Crédit Agricole de Champagne-Bourgogne attentif aux études conduites sur les domaines agricole de son territoire, souhaite mener des investigations sur la nature des difficultés

rencontrées par les exploitations agricoles, identifier la diversité des stratégies à déployer pour renforcer les capacités d'adaptation et de résilience des exploitations présentes sur ces territoires.

De ce partenariat est née la chaire « *Agricultures en zones intermédiaires : dynamiques de changement et conditions de résilience* ». La signature officielle s'est déroulée le mardi 30 mai en présence de Vincent DELATTE, Président du Crédit Agricole de Cham-



pagne-Bourgogne, Jacques KERMARREC, Directeur Général de la Caisse régionale, de François ROCHEBRUYN, Directeur Général d'AgroSup Dijon et de Stéphane BLANCARD, enseignant-chercheur référent de la chaire.

La chaire s'articulera autour de 3 axes : des activités de recherche, des travaux pédagogiques et des actions de diffusion des connaissances. Elle s'appuiera sur les compétences des équipes de chercheurs et d'enseignants-chercheurs d'AgroSup Dijon dans les domaines de l'économie, la sociologie, l'agronomie et la zootechnie.



Activités de recherche d'AgroSup Dijon en Asie du Sud-Est

Les activités d'AgroSup Dijon avec l'Asie du Sud-Est sont nombreuses.

Elles concernent :

- 1 laboratoire international : Tropical Bioresources & Biotechnology, associé à l'Institut Polytechnique de Hanoi),
- des réseaux : Tropical Fermentation en microbiologie alimentaire, SAFAS (en sécurité sanitaire des aliments qui a donné naissance au projet Profood2C) et NESEA (Network of Encapsulation in South East Asia) sur les technologies d'encapsulation),
- 1 symposium/workshop : le SPISE, sur le sensoriel et les sciences des consommateurs qui a lieu tous les deux ans à Ho Chi Minh Ville,
- de l'accompagnement d'universités (plusieurs AgroSupiens ont été directeurs du pôle agro/agroalimentaire de la région Asie Pacifique de l'Agence Universitaire de la Francophonie depuis plus de 20 ans)

AgroSup Dijon est également membre du Consortium international d'appui à l'Institut de Technologie du Cambodge et des projets de formation (Erasmus K2 AsiFood sur la Sécurité sanitaire des aliments, K1 sur l'entrepreneuriat). AgroSup Dijon participe aussi avec Agreenium aux activités de la SEARCA (groupement des universités d'agriculture d'Asie du Sud-Est).

AgroSup Dijon a accueilli, depuis le début des années 2000, jusqu'à 4 ou 5 étudiants asiatiques/an en Master et une vingtaine de thèses ont été réalisées à Dijon ou en cotutelle avec AgroSup Dijon.





Principaux projets de recherche menés entre AgroSup Dijon et l'Asie du Sud Est.



Laboratoire international Associé

En 2010, dans le dessein de structurer la relation ancienne et riche avec l'Institut Polytechnique de Hanoi (IPH), la direction d'AgroSup Dijon incite à la constitution de ce laboratoire (structure sans murs, émanation de la School of Biotechnology & Food Technology de l'IPH et de l'UMR PAM) ; il est créé en 2013.

2 axes de recherche :

- Les produits fermentés traditionnels tropicaux (Figure 1)
- Les composés bioactifs tropicaux (végétaux et microbiens).

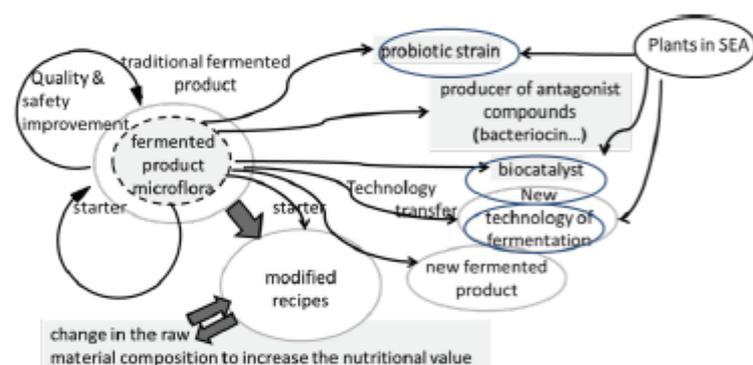


Figure 1 : Coeur du projet du laboratoire Tropical Bioresources & Biotechnology, la flore microbienne des produits fermentés traditionnels est étudiée pour améliorer la qualité de ces produits mais aussi pour rechercher de nouveaux ferments pour la qualité sensorielle, nutritionnelle ou de biopréservation. Les procédés traditionnels sont également étudiés comme source d'inspiration pour créer de nouveaux produits en occident et mettre au point de méthodes plus sûres et moins énergivores d'utilisation des ferments.

Il s'agit non seulement de caractériser les produits fermentés et extraits végétaux d'Asie mais également d'améliorer leur qualité et leur sécurité sanitaire et de s'en inspirer pour créer de nouveaux produits en Asie ou Europe.

Le projet Natencaps a ainsi permis de développer des procédés et applications pour un "super fruit" local (projet qui a été incubé à Premice et a été lauréat du concours iLab).

Les fermentations industrielles sont également étudiées pour diminuer les demandes énergétiques, valoriser les co-produits (également vers l'alimentation animale), développer de nouvelles activités régionales etc.

Pour plusieurs de ces projets, de nombreux laboratoires du Vietnam et des pays voisins nous rejoignent dans un réseau constitué sous l'appellation réseau Tropical fermentation. Une réunion a eut lieu en juin 2017 à Hanoï pour discuter de la formalisation de ce réseau qui regroupe des laboratoires du Vietnam, Cambodge, Thaïlande, Chine, et, depuis peu, un laboratoire du Sénégal.

Ce laboratoire puis ce réseau travaillent en étroit lien avec l'industrie avec la création en 2017 par une ancienne doctorante d'une entreprise dans le domaine de la sécurité microbiologique des aliments «Vetophage» et par la mise en place d'une chaire industrielle sur les produits fermentés avec "l'atelier du fruit".

Trois thèses sont actuellement en cours dans le cadre du laboratoire international et du réseau avec l'Institut Polytechnique de Hanoi et l'Institut de Technologie du Cambodge. L'une concerne la sélection de souches de bactéries lactiques apportant des propriétés technologiques sensorielles intéressantes pour les fermentations de végétaux, une autre s'intéresse à la production d'arômes en fermentation en milieu solide pour valoriser des co-produits de l'agriculture du Cambodge et la dernière s'intéresse avec un industriel Vietnamien à un procédé de production d'alcool de riz qui remplace l'hydrolyse thermique de l'amidon par l'utilisation d'enzymes produites sur les co-produits de la fermentation. À côté de ces thèses, d'autres projets concernent la recherche d'antimicrobiens bactériens avec une université chinoise et des extraits végétaux ayant une activité sélective permettant la fermentation du mil en empêchant son altération (Université de Dakar).

Grâce à ce projet, AgroSup Dijon est en train de devenir une référence pour la lactofermentation des fruits et légumes, avec en particulier à la collection de souches de bactéries lactiques pour la fermentation du végétal du laboratoire international.



Profood2C : Providing food sustainably to cities (approvisionnement alimentaire durable des villes)

Trois UMR d'AgroSup Dijon se sont engagées conjointement dans un projet de recherche de portée internationale portant sur la sécurité des aliments au Vietnam. Les regards se croisent entre différentes approches disciplinaires complémentaires.

L'approche technologique est portée par des enseignants-chercheurs en microbiologie du DSAN/UMR PAM (avec Yves Waché, Hélène Licandro, Florence Husson, Rémy Cachon) et du DSIP/UMR PAM (avec Hélène Simonin), l'objectif est, entre autres, d'explorer ce qu'apportent les procédés de conservation des légumes ou de la viande par fermentation, notamment en identifiant et caractérisant les souches bactériennes pertinentes pour augmenter la sécurité sanitaire et la qualité des produits. Ils vont s'appuyer sur l'expertise de Dominique Valentin du DSAN/UMR CSGA pour étudier

les pratiques locales des consommateurs vietnamiens et sur les collègues vietnamiens du Laboratoire International Tropical Bioresources & Biotechnology associant l'UMR PAM à l'Institut Polytechnique de Hanoï pour l'analyse de la qualité sanitaire des produits fermentés obtenus et les moyens de l'améliorer le cas échéant. L'ensemble de ces actions permettra d'évaluer la biodiversité microbienne des produits fermentés en fonction des pratiques, et, en particulier, d'identifier des souches possédant des activités biologiques et permettant d'éviter le développement de souches pathogènes, ou de favoriser la dégradation de phytosanitaires ou une meilleure assimilation des nutriments. La résistance aux antibiotiques pourra également être évaluée en fonction des pratiques par les collègues de l'IPH. Les enseignants-chercheurs du DSHS, quant à eux, UMR CESAER, avec Hai Vu Pham et Marie-Hélène Vergote, rejoints par Corinne Tanguy, seront porteurs d'une approche filière, afin d'étudier le mode d'approvisionnement d'une grande ville comme Hanoï (près de 4 millions d'habitants) en ce qui concerne les légumes et la viande de porc, qui constituent, avec le riz, la base de l'alimentation au Vietnam. L'objectif est, grâce à un regard extérieur, de clarifier les enjeux de cet approvisionnement dans le contexte Vietnamien, en explicitant à la fois le cadre institutionnel et les contraintes techniques, sociales, économiques,

qui portent sur le système alimentaire considéré. L'approvisionnement alimentaire des grandes villes vietnamiennes est fortement ancré dans la production périurbaine, une organisation qui aujourd'hui en France est appelée des vœux de nombreux consommateurs, souhaitant consommer local. La confrontation entre les modèles d'approvisionnement de grandes villes en France et au Vietnam, nous permettra de prendre du recul sur ce que l'on peut entendre par approvisionnement alimentaire durable des villes. Le projet cherchera également à apporter un éclairage en psychologie sur les comportements alimentaires et leurs déterminants (Contribution du CSGA), de façon à aborder la question de la sécurité des aliments y compris du point de vue des représentations des consommateurs.



Contexte du projet :

Depuis la fin des années 90, avec la politique du renouveau (le Doi-Moi, initié en 1986), le Vietnam a connu un important essor économique, associé à la croissance de ses deux grandes agglomérations urbaines : Hanoï au Nord et

Ho Chi Minh Ville au Sud. Or, la rapidité des changements survenus, ainsi que l'occurrence et la médiatisation d'épisodes de problèmes sanitaires associés à l'alimentation, ont progressivement fait de la sécurité des aliments une des préoccupations majeures des citoyens vietnamiens. L'inquiétude exprimée s'est avérée suffisamment importante pour que l'État promulgue, en 2010, une nouvelle loi sur la sûreté des aliments, et demande à la Banque Mondiale un rapport sur la gestion de la sécurité des aliments au Vietnam, lequel rapport a été rendu en 2016. Si la « Law on food safety » (N°55/2010/QH12) définit les exigences de sûreté des aliments pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire, depuis les producteurs jusqu'aux distributeurs et restaurateurs, et précise les responsabilités légales des acteurs économiques, des membres des comités locaux (people's committees) des agences d'État ainsi que des différents ministères concernés, ce texte essentiel doit nécessairement s'appuyer sur une connaissance approfondie de la nature des risques sanitaires, ce que le rapport de la Banque mondiale vient en partie éclairer.



Le rapport conforte les enjeux de la gestion de la sécurité des aliments tant du point de vue du climat de confiance au sein du pays (le rapport reconnaît le haut niveau de préoccupation des vietnamiens quant à la sûreté de leurs aliments) que du point de vue des relations du Vietnam avec ses partenaires commerciaux internationaux. Le travail de la Banque Mondiale livre également des premiers éléments d'analyse du problème : il souligne l'impact des contaminations microbiennes, le fait que l'urbanisation croissante met sous pression les modes traditionnels d'approvisionnement alimentaire, et pointe des interrogations sur les pratiques agricoles et d'élevage. Les objectifs explicités par la Banque Mondiale ainsi que les recommandations formulées, représentent une opportunité dans le cadre de la stratégie internationale d'AgroSup Dijon.

Au Vietnam un effort de recherche orienté vers la connaissance pour la maîtrise de la sécurité des aliments est en cours depuis plusieurs années, les liens entre nos unités de recherches et les laboratoires concernés constituent un point fort du projet qui nous permettra de construire, avec nos collègues, des collaborations durables et mutuellement enrichissantes. Pour citer quelques-uns des partenaires identifiés pour le projet profood2C, il y a le CASRAD (Center for Agrarian Systems Research and Development), le FAVRI (Fruits And Vegetables Research Institute) et l'ILRI (International Livestock research institute). Nous sommes également en lien avec le CIRAD qui a une antenne vers Hanoï avec nos collègues Estelle Bie-nabe (économiste) et Delphine Marie-Vivien (juriste)

Activités Profood2C en 2017

Une première mission a été organisée, en juin 2017 elle a impliqué 4 enseignants-chercheurs du projet Profood2C des UMR PAM et CESAER.

Cette mission avait pour objet de permettre d'appréhender plus concrètement la problématique de la sécurité sanitaire des aliments au Vietnam, à travers la rencontre de parties prenantes de la chaîne alimentaire, sur les lieux de production, de transformation (notamment des abattoirs porcins), des points de vente et des lieux de consommation à Hanoï et en zone périurbaine de Hanoï. Elle a permis d'étudier les pratiques de fermentation et de collecter des échantillons de biodiversité microbienne. L'ensemble forme un cadre pour comprendre le système alimentaire de Hanoi, et des pratiques de différents acteurs le long de la chaîne. C'est le premier objectif important de ProFood2C. À l'occasion de cette mission, nos enseignants-chercheurs ont co-organisé avec le CIRAD un séminaire scientifique, les 7 et 8 juin à Hanoi. Lors de cet échange collectif important les pistes à explorer ont été précisées dans le cadre de ce projet d'envergure dont le montage constitue l'objectif final de Profood2C. La discussion avec les partenaires asiatiques a aussi permis, pour les microbiologistes de l'UMR PAM, de formaliser le réseau Tropical Fermentation qui regroupe des partenaires du Vietnam, Chine, Thaïlande, Cambodge, etc.



Pour plus d'information sur ces projets, contactez : Yves Waché (yves.wache@u-bourgogne.fr), Marie-Hélène Vergote (marie-helene.vergote@inra.fr) ou Hai Vu Pham (hai-vu.pham@inra.fr).



Le réseau encapsulation NESEA

En Asie du Sud-Est, il existe une forte demande pour des procédés d'encapsulation de composés actifs à base de matériaux locaux (co-produits des filières végétales ou marines). Forte de ses collaborations de recherche en Thaïlande et au Vietnam et grâce à la confiance de l'Agence Universitaire de la Francophonie, AgroSup Dijon a joué un rôle moteur pour la création d'un réseau des chercheurs et des industriels dans ce domaine, organisant plusieurs colloques au Vietnam et à Singapour et une école thématique avec le Bioencapsulation Research Group. Une université malaisienne a, d'ailleurs, proposé une bourse pour accueillir des jeunes chercheurs de la région pour des stages de recherche.

L'UMR PAM est active dans la recherche sur l'encapsulation avec l'Asie du Sud-Est puisque trois thèses viennent de se terminer sur l'encapsulation de la curcumine et l'encapsulation dans des levures, une est en cours sur l'extraction et l'encapsulation d'anthocyanes de plantes du Vietnam et une autre thèse vient de commencer, faisant intervenir quatre étudiants vietnamiens et une thaïlandaise.

ORGANISATION DU GALA 2018



Bonjour bonjour !

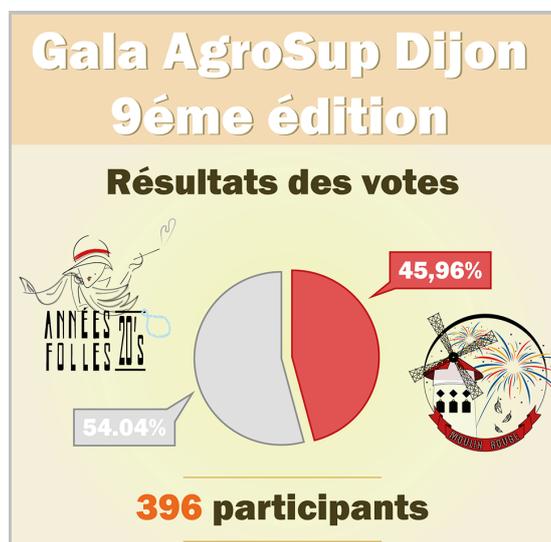
Ici l'équipe du Gala pour la 9ème édition, un bureau tout frais tout neuf de 14 personnes motivées et prêtes à mettre des étoiles dans les yeux de la promotion sortante (2014-2017).

Le 17 Février 2018, ce sera sous les couleurs des années 20 que le Palais des Congrès de Dijon brillera de mille feux !

Retour presque 100 ans en arrière, à une époque où même la guerre n'empêchait pas la population de s'enivrer dans la joie et la bonne humeur, êtes-vous prêts à nous rejoindre pour danser un charleston ?

N'hésitez pas à venir faire un tour ou nous contacter sur la page Facebook@GalaAgroSupDijon, nous nous ferons un plaisir de vous répondre ! Toute aide, idée, partenariats et bras sont les bienvenues ces 5 prochains mois avant le Jour-J !

Claire Zaversnik,
Elève ingénieure agroalimentaire, 3ème année
Responsable communication, Gala 2018.



LE GRAND GAGNANT EST ...

L'heure a sonné, le peuple a parlé, les votes sont comptés. C'est avec grande joie que la Team '18 vous annonce que le grand gagnant pour cette nouvelle édition est le thème des Années Folles !

Merci à tous d'avoir participé.

[Gala Agrosup Dijon](#)

CONTRIBUER À L'AVENTURE

EN 2017
ILS NOUS ONT FAIT

CONFIANCE

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



POURQUOI PAS VOUS ?

CONTACTS

RESPONSABLES COMMUNICATION



CLAIRE
ZAVERSNIK

06.37.85.78.67

CLAIRE.ZAVERSNIK@AGRO-SUP.COM

Bureau Gole AgroSup Dijon 2016 (R06)
26 bd. Jacques Préjean
21008 DIJON Cedex

RESPONSABLES SPONSORS



TRISTAN
DUBREUIL

06.47.04.87.72

TRISTAN.DUBREUIL@AGRO-SUP.COM



CYPRIEN
ALAVOINE

06.20.08.62.86

gole@agrosupdijon.fr

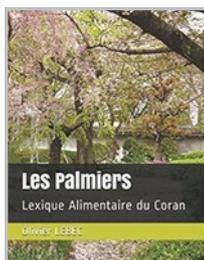
Sous le figuier: Lexique Alimentaire des 4 Evangiles



Broché: 46 pages
Editeur : Independently published (18 mars 2017)
Collection : 2
Langue : Français
ISBN-10: 1520872011
ISBN-13: 978-1520872018
Dimensions du produit: 21,6 x 0,3 x 27,9 cm

Le Lexique Alimentaire des 4 Évangiles présente les 52 Aliments évoqués successivement par Saint Matthieu, Saint Marc, Saint Luc et Saint Jean dans leurs Évangiles ; Déjà le rôle des interdits alimentaires de la TORAH est relativisé ; ce que Saint Paul et les Actes confirmeront aux "païens", leur donnant ainsi une place à la table du Christ.

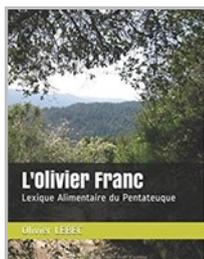
Les Palmiers: Lexique Alimentaire du Coran



Broché: 24 pages
Editeur : Independently published (20 mars 2017)
Langue : Français
ISBN-10: 152088432X
ISBN-13: 978-1520884325
Dimensions du produit: 21,6 x 0,2 x 27,9 cm

Avec un esprit de mesure, rejetant les excès et la prodigalité, le Coran puise dans le Pentateuque les dispositions que le bon sens conservera pour la préservation des aliments du peuple. Il s'agit parmi la soixantaine d'aliments cités de maintenir certains interdits, mais aussi d'en lever d'autres, en référence à la miséricorde toujours nécessaire.

L'Olivier Franc: Lexique Alimentaire du Pentateuque



Broché: 85 pages
Editeur : Independently published (7 mars 2017)
Collection : 1
Langue : Français
ISBN-10: 1520781474
ISBN-13: 978-1520781471
Dimensions du produit: 21,6 x 0,5 x 27,9 cm

Le Lexique Alimentaire du Pentateuque, " l'Olivier Franc", présente les cent soixante dix neuf aliments autorisés ou interdits par la TORAH. Ces aliments sont ceux du rite ; acte quotidien, nécessaire et difficile, se nourrir devient une manière de se reconnaître entre fidèles, et un acte de foi au "Seul Seigneur".

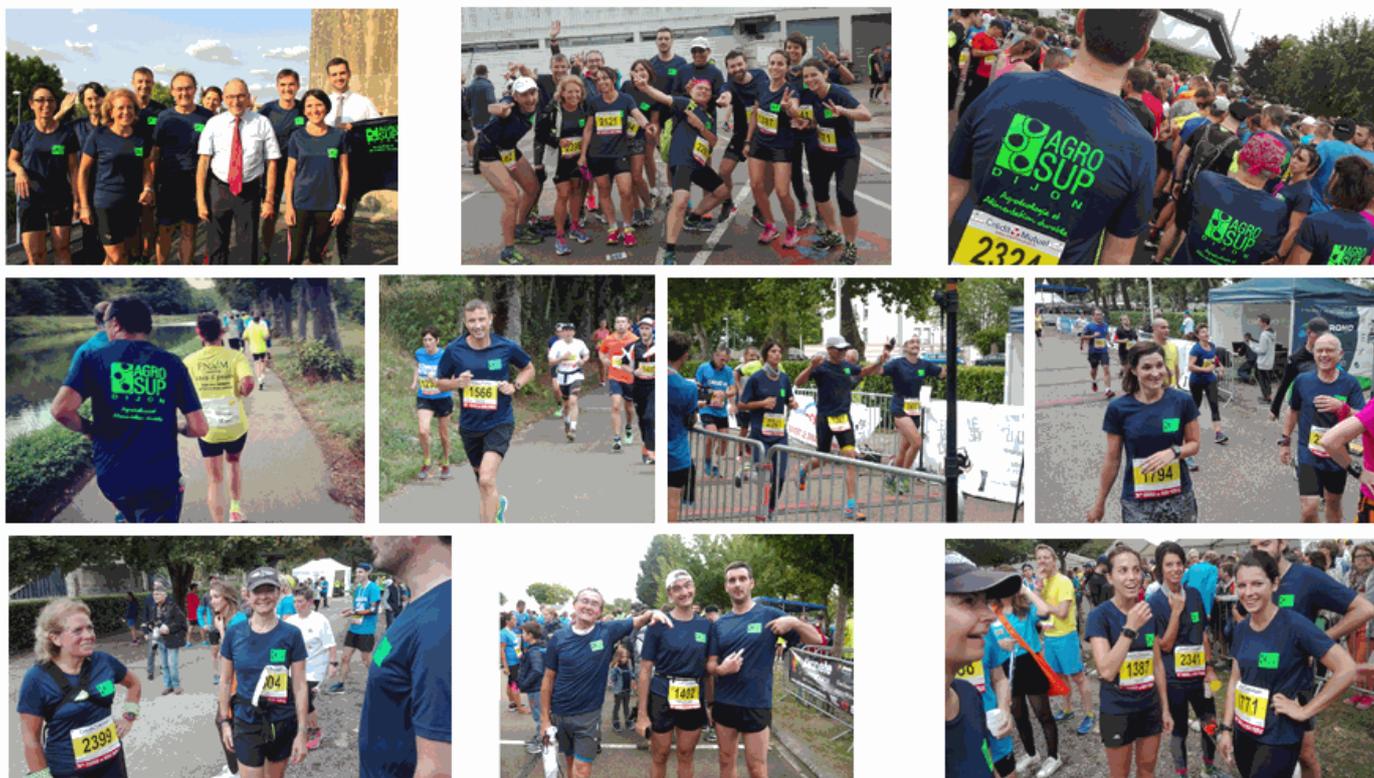
COURSE DU BIEN PUBLIC - 09 SEPTEMBRE 2017

Dijon, le samedi 9 septembre 2017, c'est entre deux averses et dans la bonne humeur que l'équipe du personnel d'AgroSup Dijon a pris le départ du 10km à 13h15 et du 5 km spécial femme à 15h15 le long du lac Kir.

Une belle équipe très engagée et souriante tout le long du parcours.

Un grand bravo à :

- Remy Cachon
- Corinne Dasen
- Anne-Laurence De Crepy
- Marie-Claire De vos Franzin
- Sébastien Dupont
- Adeline Faulconnier
- Elodie Gaultier
- Laurent Gebel
- Cécile Jouffrey
- Thierry Langouët
- Anaïs Loison
- Chloé Modugno
- Paul Olry
- David Séverin
- Christophe Tarragon
- Christelle Thévenin



Rendez-vous l'année prochaine!

Christophe TARRAGON

Directeur de la Communication d'AgroSup Dijon

AGENDA EDITÉ EN SEPTEMBRE

EVENEMENTS PASSÉS ET À VENIR

19 septembre 2017, Riom, le club PAI organise la visite de Limagrain Céréales Ingrédients, visite ouverte à tous sous réserve des places disponibles et de l'accord de nos hôtes, clubpai@wanadoo.fr

20-21 septembre 2017, Clermont-Ferrand, Université d'été de Nutrition 2017, www.univete-crn-h-auf.fr

22 septembre 2017, Paris, Formation Futuribles " Introduction à la démarche prospective", <http://r.aboreport.fr/click/sg23a21o2dmuvd.html>

26 septembre 2017, Paris, M&M Conseil organise les 5^{ème} rencontres de l'innovation avec pour thèmes "Les défis de la politique d'innovation pour le quinquennat" et "Comment favoriser l'innovation au sein des filières ?", sec@mmconseil.com

26 septembre 2017, Paris, formation sur la réglementation des produits à visée diététique ou santé, <http://r.mail.nutrimarketing.fr/33yn53doqrl3f.html>

28 septembre 2017, Paris, Formation Nutrimarketing destinée aux professionnels "la réglementation des produits à visée diététique ou santé", 01 47 63 06 37 ou alix@nutrimarketing.fr

28-29 septembre 2017, Paris, Formation Futuribles " L'avenir de l'emploi et du travail", <http://r.aboreport.fr/click/9hcp3c5gefpmuvd.html>

5 octobre 2017, Paris, Séminaire Bioéconomie R&D sur la production, la transformation et la valorisation des biomasses,

<http://www.ademe.fr/actualites/manifestations/seminaire-graine>

19 octobre 2017, Aix La Chapelle & Mierlo (NL), le club PAI organise la visite du group GNT leader du marché mondial de Coloring Foods, visite ouverte à tous sous réserve des places disponibles et de l'accord de nos hôtes, clubpai@wanadoo.fr

23-25 octobre 2017, Paris, 19th International Conference on Food Processing & Technology "Targeted Innovation to Nourish the Challenging World", <https://goo.gl/ev9GI9>

3-6 février 2018, Paris, Européen, <http://www.europain.com/fr>

13-15 mars 2018, Rennes, CFIA Rennes 2018, melanie.perrin@gl-events.com

RAPPEL



3-6 Septembre 2017, Cape Town, South Africa, SAAFoST (South African Association of Food Science and Technology) 2017 Congress, <http://www.saafofst2017.org.za/>

4-7 Septembre, 2017, Erfurt, Germany, 5th Conference EPNOE 2017 "Polysaccharides and Polysaccharide-based materials: From Science to Industrial application", <http://www.epnoe.eu/?q=activities/enoeconference/epnoe-2013-conference>

11-13 Septembre 2017, Kaunas, Lithuanie, NEEFood 2017 4th North and East European Congress on Food, <https://neefood2017.com/congress-committees/>

15 septembre 2017, Paris, Conférence du FFAS « Quelles innovations pour l'alimentation de demain ? », 15 septembre 2017, Paris, Le Fonds Français Alimentation & Santé organise une conférence sur « Quelles innovations pour l'alimentation de demain? », <http://alimentation-sante.org/Event/conference-du-15-septembre-queelles-innovations-pour-lalimentation-de-demain/>

18-19 septembre 2017, Paris, Formation Ania « Sécurisez et valorisez vos négociations commerciales, grâce à la loi », <https://www.ania.net/wp-content/uploads/2017/06/Programme.jpg>

18 septembre 2017, Paris, le G9+ en partenariat avec X-Informatique et AIN7 Numérique, organisent une conférence sur le thème "Management et Transformation de l'Entreprise par le Numérique" avec Jean-Louis Beffa, ex-PDG de SAINT GOBAIN et Bernard Bourigeaud, ex-PDG d'ATOS. http://home.iesf.fr/offres/gestion/actus_752_31566-1766/18-sept.-conference-g9.html

21-24 septembre 2017, Chania, Greece, HAICTA 2017 - 8th International Conference on Information and Communication Technologies in Agriculture, Food and Environment, <http://2017.haicta.gr/>

25 Septembre - 4 Octobre 2017, Campinas, Brésil, The São Paulo School of Advanced Sciences on Reverse Engineering of Processed Food, <https://www.espca.extensao.fea.unicamp.br/>

26 septembre 2017, Paris, Colloque "Bioénergies" du Syndicat des énergies renouvelables, http://www.colloque-biomasse.fr/?utm_source=eBlaster_Tobe-sent&utm_medium=email&utm_campaign=ColloqueBio2017inscriptions_10192

- 26 septembre 2017, Paris, Formation Futuribles "L'avenir de l'emploi et du travail", <http://r.aboreport.fr/click/9hpc39fhafpmuvd.html>
- 28 septembre 2017, Paris ? , Remise des trophées LSA de la diversité et de la RSE, <https://www.ania.net/evenements/trophees-lsa-diversite-rse-2017/>
<http://info.alimentation-sante.org/trk/71100/4031/91897449/7776/677/75f8d653/>
- 1-5 October 2017, Barcelona, Spain, 10th World Congress of Chemical Engineering - WCCE10, <http://www.wcce10.org/>
- 2-3 et 5-6 octobre 2017, Afrique, rencontres pour découvrir les secteurs d'avenir en Afrique, <http://tracking.classe-export.fr/Visualiser/5901956/622/108881945C4F26FE64322EF1E757FFA3>
- 2-6 octobre 2017, Abidjan, Nairobi, Tunisie, Les rencontres Africa, <http://tracking.classe-export.fr/Clic/5902530/1331/108881945C4F26FE64322EF1E757FFA3/inscription?redirect=http%3a%2f%2fwww.rencontresafrique.org%2ffr%2finscriptionafrica.php>
- 3-6 octobre 2017, Munich, 2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference, <http://www.foodpackconference.com/>
- 3 octobre 2017, Paris, Formation Futuribles "Causal Layered Analysis", <http://r.aboreport.fr/click/sg239x1iqdmuvd.html>
- 5-6 octobre 2017, Rennes, Congrès 2017 de la Conférence des grandes écoles sur le thème « Avenir de l'enseignement supérieur français : Financement et développement », http://home.iesf.fr/offres/gestion/actus_752_31196-1766/5-6-oct.-congres-cge-2017.html
- 10-12 octobre 2017, Romainville, Insectinov2 « Insect production : nutrition- Applications-new industries », <http://www.adebiotech.org/ins2/en.ins2.php?id=2534&campa=2&lien=http>
- 11-13 octobre 2017, Faro, Algarve, Portugal, INCREaSE 2017 International Congress on Engineering and Sustainability in the XXI Century, <http://www.increase2017.com/>
- 13-21 octobre 2017, toute la France, les IESF organisent les JNI Journées Nationales des Ingénieurs, http://home.iesf.fr/offres/doc_inline_src/752/
- [Save the date JNi 2017.html](http://www.anses.fr/fr/content/rencontres-scientifiques-de-lanses-restitution-du-programme-national-de-recherche-1)
- 16 octobre 2017, Paris, Programme national de recherche santé environnement et santé travail « Effets des molécules seules ou en mélange : des biomarqueurs aux modèles », www.anses.fr/fr/content/rencontres-scientifiques-de-lanses-restitution-du-programme-national-de-recherche-1
- 18-19 octobre 2017, Paris, Les rendez-vous CARNOT 2017, <http://info.asrc.fr/t.htm?u=e/3/42473/3081/55616/r16huisipyfmjpfopovsiehhjepujymf/r.aspx>
- 25-27 octobre 2017, Opatija, Croatie, 9th International Congress "Flour-Bread '17 & 11th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '17" , <http://www.ptfos.unios.hr/brasno-kruh/>
- 1-3 novembre 2017, Bangkok, Thaïlande, Slim Shelf Life International Meeting sur le thème "Emerging Trends in Food Technology and Packaging for Shelf-life Extension and Sustainability Improvement", <http://slim2017.org/>
- 5-8 novembre 2017, Auckland, New Zealand, 7th International Symposium on "Delivery of Functionality in Complex Food Systems", <https://www.eiseverywhere.com/emarketing/go.php?i=306314&e=YWNpYUBhZ3JvcGFyaXNOZWNoLmZy&l=http://www.dof2017.org>
- 13-15 novembre 2017, Vienne, Whole Grain Summit 2017 "Targeting the future of whole grain", www.wholegrainsummit.com
- 13-16 Novembre 2017, Sitges, Spain, 31st international conference EFFoST, <http://effost.us6.list-manage1.com/track/click?u=5bb9b6d685086c9a76a22e0d6&id=9a921294ac&e=04a77a4891>
- 28-30 novembre 2017, Francfort, Food Ingredients Europe, <http://www.figlobal.com/fieurope/exhibit>
- 21-22 novembre 2017, Romainville, Adebiotech organise « Scaleup ; du rêve de la paillasse à la réalité d'une usine industrielle », <http://adebiotech.org/scaleup/index.php?id=2534&campa=1&lien=lien>
- 21-24 novembre 2017, Cerdanyola del Vallès, Spain, XVI workshop on rapid methods and automation in food microbiology (MRAMA) , <http://jornades.uab.cat/workshopmrama/en>
- 28-30 novembre 2017, Francfort, Allemagne, Fi Europe & Ni 2017, <http://fieurope.ubm-info.com/c/1nazvcxQY6XBmVbAGqoleOutOmW>

4-6 décembre 2017, Rueil-Malmaison, colloque "C²E - Colloids and Complex fluids for Energies : Systems understanding: from preparation to process design", http://www.ifpen-communication.com/emailer/newsletters/stats/link.jsp?sending=230&id=133974&url=http%3A%2F%2Fwww.ifpen-communication.com%2Femailer%2Fnewsletters%2Farchives%2Flist_archives.jsp%3Fview%3D230%26info%3D51339743

14-15 décembre 2017, Lyon, 11es Journées de Recherches en Sciences Sociales INRA-SFER-CIRAD, http://www.sfer.asso.fr/journees_de_recherches_en_sciences_sociales/11es_jrs

20-23 Mars 2018, Cologne, Anuga Food Tec, <http://www.anugafoodtec.com/aft/index-4.php>

INFORMATIONS DIVERSES

PRIX

Ne pas oublier **Prix Marcel LONCIN 2017!!** réclamez l'annonce si pas reçue dans votre boîte mail.

Appel à candidature aux **Prix AREA 2018**. Les Prix AREA récompensent des Thèses, Masters (Recherche et Professionnel), Mémoires d'Ecoles d'ingénieurs, autres Ecoles et Instituts. Le champ des travaux concernés s'étend des intrants et de l'environnement des productions agricoles, alimentaires et agro-industrielles, artisanales et industrielles, aux services et aux consommations finales, alimentaires ou non. Concerne les travaux soutenus entre le 15 décembre 2015 et le 15 décembre 2017. Dossiers au plus tard le 31 décembre 2017. www.prix-area.net

Le **Prix** de Recherche Louis Bonduelle s'adresse à de jeunes chercheurs de moins de 35 ans, inscrits dans un établissement universitaire ou une école. Doté de 10.000 euros, il récompense un travail de recherche dans le domaine de la nutrition ou du comportement alimentaire, quelle que soit la discipline: médecine, physiologie, sociologie, agronomie,...les candidatures sont ouvertes du 4 septembre 2017 au 7 novembre. Pour poser votre candidature : <http://research-award.foundation-louisbonduelle.org/fr/>

POSTES À POURVOIR

This month's issue of **AcademicKeys' e-Flier for Sciences** features **42** faculty openings, **9** senior administrative positions, and **10** post-doc opportunities and links to

hundreds more positions in higher education..<<http://sciences.academickeys.com/>>

PUBLICATIONS

Les oeufs - 60 clés pour comprendre, un ouvrage de Florence Baron, Catherine Guérin-Dubiard et Françoise Nau, Editions Quae. <http://f.info.quae.fr/o/?s=8a0-4144a-27D9-25d7ff9a-17d5>

L'Anses a présenté les résultats de sa **troisième étude nationale des consommations alimentaires INCA 3** : cette étude effectuée tous les 7 ans la photographie de la consommation et des habitudes alimentaires des Français, <https://www.anses.fr/fr/content/inca-3-evolution-des-habitudes-et-modes-de-consommation-de-nouveaux-enjeux-en-mati%C3%A8re-de>

Ce que les circuits courts vont changer dans mon quotidien par P. Philippon, Y. Chiffolleau et F. Wallet. Préface de Nicolas Hulot. Edition Quae

"**L'alimentation : enjeux et complexité**" par D.Majou, <http://agronomie.asso.fr/carrefour-inter-professionnel/evenements-de-lafa/revue-en-ligne/revue-aes-vol7-n1-juin-2017-nutrition-et-agronomie/revue-aes-vol7n1-9/>

DIVERS

EGA liste des 14 ateliers et de leurs présidents, pdf à réclamer au Service de presse cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr

EGA *une grande absente, l'exploitation agricole selon Jean Marie Séronie*, <https://www.agroeconomie.com/single-post/2017/07/24/Etats-G%C3%A9n%C3%A9raux-de-l%E2%80%99Alimentation-une-grande-absente-Exploitation-agricole->

EGA : Les États-généraux de l'alimentation boudent les salariés, <http://www.lafranceagricole.fr/actualites/gestion-et-droit/emploi-les-etats-generaux-de-l'alimentation-boudent-les-salaries-1,1,4138195531.html>

EGA à Bruxelles aussi ? La Commission européenne s'interroge sur la **répartition** de la valeur ajoutée dans la chaîne de production, de l'exploitation agricole à la distribution. Elle lance ce 16 août 2017, une consultation publique sur « la manière de rendre la chaîne d'approvisionnement alimentaire plus équitable ». <http://www.lafranceagricole.fr/actualites/gestion-et-droit/filieres-bruxelles-attend-votre-avis-sur-la-repartition-de-la-valeur-ajoutee-1,1,4205807177>

Le bio a le vent en poupe dans l'agriculture européenne, surfant sur une demande accrue des consommateurs pour des aliments sains. <http://www.lanouvellerepublique.fr/France-Monde/Actualite/Environnement/n/Contenus/Articles/2017/08/01/Le-boom-de-l-agriculture-bio-en-Europe-3182607>

Les œufs contaminés au fipronil, <http://www.lafranceagricole.fr/actualites/elevage/pays-bas-des-centaines-de-milliers-dufs-retires-du-marche-1,1,4035695692.html>

Accroissement des **indications géographiques frauduleuses** en Europe, <https://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europol-warns-fake-products-rise-across-eu/58228>

Plusieurs chercheurs estiment que la **valeur nutritionnelle d'un aliment** n'est pas juste représentée par la somme de ses nutriments. En effet, la structure des nutriments et de la matrice, l'interaction entre les différents constituants, ont une réelle incidence sur leur biodisponibilité. <http://www.processalimentaire.com/Ingredients/L-effet-matrice-revolutionne-la-nutrition-31563>

UE : **réglementation** sur les teneurs en acrylamide pour les produits alimentaires. <http://www.classe-export.com/index.php/pays/21282-agroalimentaire-prochaine-reglementation-teneurs-acrylamide/>

NOUVELLES DES ASSOCIATIONS

In preparation for the coming **31st EFFoST meeting at Sitges**, Spain, a survey was prepared for assessing the status of **Food Science & Technology (FST) and Food Engineering (FE)**. Its overall aim is to identify current main professional challenges and opportunities. The outcome of this survey will furnish the basis for a presentation at the convention. The time needed to complete the questionnaire is less than 10 min. The responses are completely anonymous. Please fill the survey even if you don't plan to participate. The link for the questionnaire is: **FS&T and FE Survey – 2017**

NOUVELLES DES "ENTREPRISES"

Triballat Noyal rachète Céréco. entreprise familiale spécialiste des céréales bio pour le petit-déjeuner, <http://www.lafranceagricole.fr/actualites/cultures/agroalimentaire-triballat-noyal-rachete-cereco-1,1,4125746157.html>

INTERNATIONAL

Le constructeur américain AGCO a formé une joint-venture avec le thaïlandais CP Foods pour fabriquer des équipements de **production de protéines**. <http://www.lafranceagricole.fr/actualites/constructeurs-agco-investit-dans-la-production-de-proteines-1,2,17660533.html>

AGENDA EDITÉ EN OCTOBRE EVENEMENTS PASSÉS ET À VENIR

5 octobre 2017, Castelnaudary, La biodiversité des variétés de légumes au service de la santé et du goût, <http://i5vg.mjt.lu/lnk/>

[AEsAAHtqJo-QAAAA1PQsAAADC3fYAAAAAARkAACpSAAhpgQBZsRQW2XPfm-](#)

[yjS3e2i1uVyzwW-NAAH_vA/13/0qnYNyUJkBpSHbUVvE8xhQ/aHR0cDovL3d3dy5nbmlzLmZyL2FnZ-](#)

[W5kYS9qb3VybmVlWjpb2RpdmVyc2l0ZS0yMDE3Lw](#)

10 octobre 2017, la toile, webinar "Food additives regulation", <https://www.food-sta.eu/node/1304>

12 octobre 2017, la toile, webinar "Nutritional and health claims, regulation", <https://www.food-sta.eu/node/1305>

17-18 octobre 2017, Toulouse, 2e Rencontres Franco-phones sur les Légumineuses, <http://www.inra.fr/Entreprises-Monde-agricole/Evenements/17-18Oct-RLF2>

26 octobre 2017, Paris, Colloque FFAS "Programmes alimentation / activité physique en France et en Europe : Inventaire des outils de changement du comportement, Facteurs clés de succès, synergies et modélisations", <http://info.alimentation-sante.org/trk/73360/4031/91908847/7776/747/75f8d653/>

10 novembre 2017, Montpellier, Colloque Femmes et Sciences, http://home.iesf.fr/offres/gestion/actus_752_31284-1766/10-nov.-colloque.html

20 - 22 Novembre 2017, ISEKI-Food Association (IFA) et l'International Association for Cereal science and Technology (ICC) organisent un atelier "Hands-on training on baking technology", <https://www.iseki-food.net/webform/6000> et <https://www.food-sta.eu/bakingtechnology>

22 novembre 2017, Paris, séance de l'AAF sur "Une question perturbante : qu'est-ce qu'un perturbateur endocrinien ?", www.academie-agriculture.fr

27 novembre 2017, Paris, 1^{ère} convention de l'Académie des Technologies "L'innovation dans le secteur agro-alimentaire", <http://www.academie-agriculture.fr/actualites/agriculture-alimentation-environnement/la-premiere-convention-de-lacademie-des>

29 novembre 2017, Paris, Bernard Chevassus-au-Louis organise les Rencontres "Biodiversité et terres agricoles en Ile-de-France", <https://www.academie-agriculture.fr/actualites/agriculture-alimentation-environnement/rencontres-le-29-novembre-2017-sur-le-theme>

30 novembre 2017, Paris, séance de l'AAF sur "L'alimentation entre innovation et peur", www.academie-agriculture.fr

PUBLICATIONS

L'alimentation des enfants racontée aux parents, *Donnez à votre enfant le goût de bien manger*, Jean-François Desessard avec Sophie Nicklaus, Editions Quae

Les perturbateurs endocriniens *Comment affectent-ils notre santé au quotidien ?* Denise Caro, avec Rémy Slama, Editions Quae

La sécurité alimentaire mondiale, état des lieux et perspectives, sous la direction de Jean-Louis Rastoin et Christian Féral. L'harmattan.

Lettre de l'Inra aux entreprises de juillet-août avec "L'Inra analyse les impacts socio-économiques de la recherche agronomique : le cas du développement des aliments aquacoles à base de végétaux", <http://www.bordeaux-aquitaine.inra.fr/Toutes-les-actualites/Inra-analyse-les-impacts-de-la-recherche-agronomique-cas-du-developpement-des-aliments-aquacoles-a-base-de-vegetaux>, "Le Hall fromager d'Aurillac, une installation expérimentale unique en Europe", <http://www.inra.fr/Entreprises-Monde-agricole/Plateformes-technologiques/Toutes-les-actualites/Hall-fromager-Aurillac>

"Millennials : ces consommateurs innovants d'aujourd'hui", les analystes de NutriMarketing ont fouillé et scruté le comportement des Millennials, ces consommateurs pas comme les autres qui ouvrent une page nouvelle sur les marchés. Publication de NutriMarketing, <http://r.mail.nutrimarketing.fr/33yn75ngqr13f.html>

Les industries agroalimentaires en France, par JL Rastoin et JM Bouquery, La Documentation française, juin 2015, http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/RAS-TOIN_BOUQUERY_Les_industries_agroalimentaires_en_France_2015.pdf

Toutes les publications récentes sur l'alimentation, (production, recherche, économie...) sur la lettre de veille du ministère <http://agriculture.gouv.fr/centre-d-etudes-et-de-prospective>

Toutes les publications de fond en bioéconomie sur le site web du Club des Bioéconomistes <http://leclubdesbioeconomistes.com>

DIVERS

EGA, Les protéines végétales absentes des discussions, <http://www.lafranceagricole.fr/actualites/etats-generaux-de-l'alimentation-les-proteines-vegetales-absentes-des-discussions-1,2,90839398.html>

EGA, Les 8 propositions du Synabio pour développer le Bio, <https://webmail.agroparistech.fr/service/home/~/?auth=co&loc=fr&id=14873&part=2&disp=a>

EGA, JM Seronie déplore « on ne parle toujours pas d'économie ni de l'exploitation agricole, ni des IAA, ni des filières », www.agroeconomie.com/single-post/2017/07/24/Etats-G%C3%A9n%C3%A9raux-de-l%E2%80%99

Stéphane TRAVERT salue **l'essor des filières bio** selon les derniers chiffres de l'Agence Bio, <http://www.academie-agriculture.fr/actualites/agriculture-alimentation-environnement/stephane-travert-salue-essor-des-filieres-bio>

Le fonio, le nouveau quinoa ? Cultivée depuis des millénaires en Afrique de l'ouest, riche en nutriments et acides aminés, résistante à la sécheresse, la graine de fonio a tout pour conquérir un monde de plus en plus avide d'aliments sains, veut croire le chef sénégalais Pierre Thiam. LeVifWeekend.be Rédaction du VifWeekend.be du 29/08/17

Coopératives : Gagner plus en répondant mieux au marché, <http://www.lafranceagricole.fr/actualites/cooperatives-gagner-plus-en-repondant-mieux-au-marche-1,2,303696873.html>

Guy Paillotin qui avait été pendant de longues années Secrétaire Perpétuel de l'Académie d'Agriculture et Président de l'Inra de 1991 à 1999 est décédé le 18 Septembre dernier.

NOUVELLES DES ASSOCIATIONS

IESF. L'activité de Promotion des Métiers de l'Ingénieur et du Scientifique (PMIS) continue à progresser et se consolide. À nouveau, le nombre d'interventions croît ainsi que le nombre d'élèves rencontrés : plus de 900 interventions, presque 39000 élèves rencontrés dont plus de 17000 filles (soit environ 45%). http://home.iesf.fr/offres/gestion/actus_752_31785-1766/campagne-pmis-2016-2017.html

L'Académie d'Agriculture a mis en place un groupe de travail "**Transition alimentaire, filières et territoires**", <http://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/lacademie-met-en-place-un-groupe-de-travail-transition-alimentaire-filieres-et-1,2,317311728.html>

INTERNATIONAL

NOUVELLES DES "ENTREPRISES"

Plus de 600 dirigeants, créateurs d'entreprises, experts, syndicalistes ont ainsi fait le déplacement depuis la France entière pour les 3èmes Assises du Produire en France les 14 et 15 septembre 2017 et échanger avec des acteurs de premier plan, partageant les mêmes valeurs et le même **engagement en faveur du patriotisme économique**.

Classement des 100 premières entreprises « aliments et boissons » : Nestlé en tête pour la 2ème année consécutive, <http://www.foodengineeringmag.com/publications/3>

La filière amidonnière en quête de visibilité, <http://www.lafranceagricole.fr/actualites/cultures/aval-la-filiere-amidonniere-en-quete-de-visibilite->

L'Abef (Association professionnelle des banques et des établissements financiers) a demandé aux banques commerciales, dans une note datée du 4 juillet 2017, de surseoir à toute domiciliation d'**importation** de produits alimentaires ou de préparations alimentaires en Algérie. <http://www.classe-export.com/index.php/actus/21382-nouvelles-restrictions-a-limportation-algerie/>

La FDA accorde une aide aux entreprises qui s'efforcent de respecter les **nouvelles** mesures de sécurité alimentaire décrites dans la loi sur la modernisation de la salubrité des aliments, pour laquelle la date limite approche rapidement, en offrant une application gratuite pour les aider à identifier et résoudre les dangers potentiels. <http://www.classe-export.com/index.php/pays/21360-usa-fsma-fda-offre-logiciels-gratuits-aider-entreprises/>

La Chine interdit les importations de nombreux fromages à pâte molle, <http://www.classe-export.com/index.php/actus/actudujour/21597-chine-interdit-importations-de-nombreux-fromages-a-pate-molle/>

ILS NOUS ONT QUITTÉS

Jane SANS (promotion ENSBANA 1978) nous a quittés.

Eric GRAND (promotion ENSBANA 1991) est décédé courant septembre 2017.



Nous vous informons du décès de **Gérard ALCARAZ**, ancien enseignant-chercheur, survenu le 3 août dernier à l'âge de 68 ans. Gérard a consacré toute sa carrière à la formation et à la recherche dont 40 ans comme enseignant-chercheur en agronomie à l'ENSSAA, l'ENESAD puis à AgroSup Dijon.

Nous vous informons du décès, mardi 3 octobre 2017, de **Jean-Claude LHUGUENOT**, Professeur émérite de toxicologie alimentaire de l'ENSBANA.

Christophe TARRAGON - Directeur de la Communication d'AgroSup Dijon

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

CARNET ROSE

Maxence, né le 04 décembre 2016, comble de joie ses parents
Nadège Perret (ENSBANA 2006) et Grégory Tonton



PERDUS DE VUE 1979

ARNOULT Martial
BAHUON (DOREAU) Brigitte
BAILLY Yves
BEDAUX (CAPLAIN) Brigitte
BERDAGUE Jean-Louis
BRUYERE (ROBERT) Anne
CAZENAVE Michel
CHAUVIN Jacques
DIEZ Alain
FABRE Guy
FONTAINE Guy
FREDOUILLE Daniel
GAUTHIER Jean-Claude
GENOULAZ (GROUX) Régine
GILOTAUX Serge
GOSME Claude
GUIDETTI Dominique
GUILLEMOT Gilles
HOUILLE Jean-Pierre
HUET Martine
HUGOT François
JANEAU Henri
JAY Sylvie

LAFAYE Daniel
LANGLOIS Raoul
LEDRANS Martine
LESPAGNOL Lucien
LOBER Stéphane
MESNAGER Michel
MICHAUD Denis
MONTASSIER Jean-Claude
MULLER Raymond
OBERLE Marc
OLLIVIER Claude
OSTERMEYER Roger
PERREIRA Bruno
POCHAT-POCHATOUX Nicole
QUERARD Philippe
RABIN Emile
RAMEL Christian
RANC Dominique
RAVARD (DESVAGES) Martine
REYNOIRD Jean-Paul
ROUGER-MONTASSIER Colette
VIALLARD Jean-Claude

APPEL À COTISATION

L'association ne peut exister sans vous !

Si vous souhaitez mettre à jour vos coordonnées et adhérer à l'association, vous pouvez le faire à n'importe quel moment, en ligne via notre site internet :

www.alumni.agrosupdijon.fr

Espace adhérent

ou en nous retournant le formulaire situé à la fin de votre magazine.

CONTACT

Par mail :

agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr

Par téléphone :

Alexandra au 03 80 77 25 32

Virginie au 03 80 77 40 96

Par courrier :

AgroSup Dijon Alumni

Tour Demeter - Hall

26 boulevard du D^r Petitjean

21000 DIJON

Retrouvez-nous sur :



[AgroSup Dijon Alumni](#)



[Facebook](#)



[LinkedIn](#)



[Twitter](#)



[Viadeo](#)

**Fermeture du bureau de l'association
du 18 décembre 2017 au 07 janvier 2018 inclus**



AGROSUP DIJON ALUMNI

Tél. 03 80 77 40 96 ou 03 80 77 25 32

E-mail : agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr

APPEL À COTISATION 2017 (pour une durée d'un an - 365 jours)

COTISATION (cochez la case correspondante) :

- | | | |
|----------------------------|----------|--|
| - Tarif normal | 50 Euros | <input type="checkbox"/> |
| - Tarif couple | 70 Euros | <input type="checkbox"/> |
| - Tarif retraité | 35 Euros | <input type="checkbox"/> |
| - Tarif demandeur d'emploi | 25 Euros | <input type="checkbox"/> (Joindre justificatif) |
| - Tarif réduit 4A | 8 Euros | <input type="checkbox"/> |

RÈGLEMENT

par CARTE BANCAIRE

Depuis le site internet de l'association, après avoir créé un compte. Le paiement est sécurisé.

www.alumni.agrosupdijon.fr -> ESPACE ADHÉRENT

Si vous rencontrez des difficultés pour vous identifier n'hésitez pas à contacter le bureau du secrétariat agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr

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

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

par VIREMENT BANCAIRE

Si vous choisissez ce mode de paiement, merci de communiquer les informations demandées ci-dessus par mail : agrosupdijonalumni@agrosupdijon.fr

BNP PARIBAS Agence : DIJON FACULTES, 12 bd de l'Université, 21000 DIJON

Domiciliation :

Agence : DIJON FACULTES (01288)

IBAN : FR76 3000 4012 8800 0037 1999 402

RIB : 30004 01288 00003719994 02

BIC : BNPAFRPPDIJ

DONS

Vous ne voulez pas devenir adhérent de l'association mais vous souhaitez quand même apporter votre contribution, Vous pouvez effectuer un don (en nature ou en espèces du montant de votre choix). Vous ferez ainsi parti des bienfaiteurs et donateurs de l'association.

MISE À JOUR DES COORDONNÉES

Informations personnelles

NOM de NAISSANCE :

NOM MARITAL :

PRENOM :

Mail :

Tél. portable :

Tél. fixe :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Année de Promo.:

Formation : Initiale Continue

Spécialité : Agronomie Agroalimentaire

Master Matea

Mastère spécialisé : CCIV MESB ACTERRA MIP

Informations professionnelles

Raison sociale : Secteur d'activité :

Adresse : Fonction :

CP :

Ville :

Mail :

Tél. portable :

Tél. fixe :

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

Je souhaite recevoir l'annuaire sous format papier oui non