L'INTRAPRENEURIAT

VENI VIDI VICI

POUR NOS ALUMNI

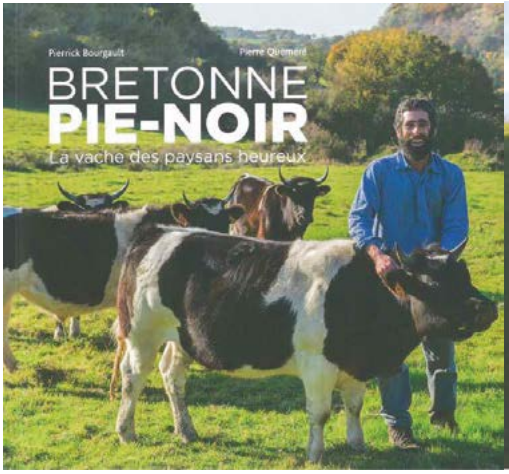
Le TRAIT D'UNION

4e trimestre 2016

#383

entre les membres du réseau LaSalle Beauvais

LaSalle Beauvais Alumni



Un livre de **Pierrick BOURGAULT (Agriculture, 1985)** et **Pierre QUÉMÉRÉ (Agriculture, 1965)**
EDITIONS OUEST-FRANCE

Ce livre raconte la belle histoire d'un sauvetage et d'un renouveau.

Durant des siècles, la petite vache noire et blanche de Bretagne fut appréciée pour sa rusticité, sa longévité, son élevage et ses vêlages faciles, la frugalité dans ses besoins alimentaires, la qualité de sa viande et de son lait. Or à partir des années 60, l'agriculture moderne leur préfère les races Frisonne puis Holstein, plus productives. Jeune Professeur de zootechnie, Pierre QUÉMÉRÉ tente alors l'impossible : sauver cette vache en quasi-extinction que ses parents élevaient.

À l'époque, quelques néo-ruraux s'installent en Bretagne, non avec des chèvres, mais le sympathique bovin bicolore. Des amitiés se tissent avec de vieux éleveurs bretonnants. Impossible de vivre en produisant beurre, crème et lait caillé traditionnels en Bretagne, que la grande distribution fournit désormais à bas prix. Or quelques irréductibles ont appris à fabriquer du fromage comme en Ardèche et sur le Larzac... Un modèle économique rentable, à taille humaine et souvent bio naît de ces rencontres : une ferme avec dix à quarante vaches de race Bretonne Pie-Noir nourries à l'herbe des prairies, transformant le lait en fromages, lait fermenté (Gwell®), et beurre. La vente s'effectue en direct à la ferme ou sur les marchés locaux. La viande de bœuf et de veau est aussi valorisée en circuit court. Cet ouvrage raconte de belles histoires d'éleveurs, restaurateurs et consom'acteurs attachés à la vache Bretonne Pie-Noir. Alors que l'agriculture est en crise, ils prouvent qu'une activité viable et une qualité de vie sont possibles, en transformation fermière et en filière courte, du paysan à notre table.

✂---------- ✂---------- ✂

Je souhaite commander le livre « *Bretonne Pie-Noir, la vache des paysans heureux* » :

Ouvrage :	*…… exemplaire(s)*	*x*	*15,90 euros / unité*	_____ *euros*
Frais de port :	*1 exemplaire*	*x*	*5,10 euros*	_____ *euros*
	2 exemplaires et plus	*x*	*5.60 euros*	_____ *euros*
			Montant total :	_____ **euros**

Je joins à ce bulletin un chèque à l'ordre de l'Union Bretonne Pie-Noir

☐ **Je souhaite une dédicace de Pierre QUÉMÉRÉ**

Nom.....Prénom.....
Adresse .....
.....
Code postal.....Ville.....
Tél.....E-mail..... ..

Coupon de souscription à retourner à Pierre QUÉMÉRÉ - Kermorvan - 29 170 SAINT-EVARZEC

ÉDITO

Dans chacun des *Trait d'Union*, à travers les portraits notamment, nous mettons en valeur des personnalités, des parcours (extra) ordinaires. Ce numéro d'octobre, le dernier de l'année, ne déroge pas à la règle : tout son contenu sublime ce petit quelque chose de spécial chez nos Alumni : le talent ! Que celui-ci s'exerce dans le métier, ou dans les « à côtés », chaque page, chaque rubrique, de ce numéro révèle la créativité, l'ingéniosité, l'initiative des Anciens Élèves. C'est aussi cela, la force et l'intérêt de notre réseau : savoir que parmi tous nos membres, se cachent autant de pépites… une vraie richesse surtout lorsque l'on sait que le réseau compte désormais près de 14 000 Alumni !

Régis NOURY
(Agriculture, 2006)
Président

SOMMAIRE

INSTITUT
4 Actu

PORTRAIT
6 Éric ROBINNE de la fourchette à la plume
10 Recettes de Cheffe pâtissière
14 Comme un poisson dans l'eau

DOSSIER SPÉCIAL
L'intrapreneuriat *veni vidi vici* pour nos Alumni
21 Trois Alumni intrapreneurs chez ISAGRI
24 Valhrona, exemple d'intrapreneuriat social
28 Total, quand un géologue explore une mine d'informations
32 L'entrepreneuriat incarné dans la pédagogie

ALUMNI
34 La 118e dans les étoiles
36 Le projet Alumni de l'année 2016
38 Des livres et vous

40 **CARNET**

44 **RECETTES**

46 **AGENDA**

ACTU

CHRISTIAN BRAULT, RETRAITÉ HEUREUX ET ÉMU

Christian BRAULT, responsable Ferme Lasalle Beauvais.

Après 35 ans au sein de l'Institut, Christian BRAULT, Responsable Ferme, a décidé de prendre sa retraite le 1er août 2016. Il remercie *« toutes les personnes avec qui il a pu collaborer pendant toutes ces années et toutes les autres avec qui il a échangé un bonjour, un regard, un sourire... lors d'un passage dans les couloirs de l'Institut. »* Et conclut par *« Voilà, l'heure a sonné, je pars mais je ne vous oublierai pas. »*

L'ÉCOLE ET LA PRESSE SUR INTERNET

Un compte internet « Scoop it » rassemble les articles mentionnant le nom de notre école. Pour vous tenir au courant de ce que retient la presse en ligne à propos de votre établissement, consultez ce lien : **http://www.scoop.it/t/revue-de-presse-by-lasalle-beauvais-1**

PÉDAGOGIE :

LA REFONTE DE LA 1re ANNÉE

Depuis le mois de janvier, et suite à la fusion de LaSalle Beauvais et de l'Esitpa, des collègues des campus de Rouen et de Beauvais ont travaillé sur un programme équivalent entre les deux sites pour cette rentrée de la première année de la spécialité Agriculture. Les séances de travail denses ont permis d'échanger, de se comprendre pour construire une formation qui nous ressemble… et nous rassemble !

L'ADREG

OFFRE CINQ BOURSES POUR DES STAGES

Hervé LEYRIT,
Directeur de la spécialité Géologie.

Cinq élèves-ingénieurs en Géologie ont reçu une bourse ADREG (Association pour le développement et la recherche en environnement et géosciences) dans le cadre de leur stage à l'international : Claire CHARLES (pétrologie), Erika DOHRING (volcanologie), Ludivine MATHIEU (école de terrain au Nevada), Maxime GUILLOIS (hydrogéologie à l'Unesco) et Thomas MASCIOCCHI (prospection géophysique). Les élèves sont partis respectivement au Japon, aux États-Unis (x 2), aux Pays-Bas et au Panama. Le chèque a été remis aux élèves par **Philippe OTT d'ESTEVOU (Géologie, 1980)**, ancien Président de l'ADREG et ancien Enseignant-chercheur en géologie.

Agriculture

ÉRIC ROBINNE
DE LA FOURCHETTE À LA PLUME

Directeur des restaurants administratifs de la ville de Paris depuis 2004 le jour, **Éric ROBINNE (Agriculture, 1979)**, devient écrivain de « sombres » romans la nuit.

★ CHAPITRE 1 : SA SCOLARITÉ… PEU COMMUNE

Les années à Beauvais, il s'en souvient bien : d'excellents souvenirs, une orientation à l'époque peu classique : il se dirige vers l'industrie agro-alimentaire quand la majorité des étudiants opte pour l'exploitation, le conseil et service aux élevages. Mais surtout : chose peu commune : Éric se marie en septembre 1977, il est alors élève en troisième année ! Il avoue n'avoir gardé que peu de contact avec ses camarades, *« je ne suis pas un homme de réseau »*, et s'être détaché de l'école.

★ CHAPITRE 2 : DES DÉBUTS PROFESSIONNELS… …À L'INTERNATIONAL

Sorti en septembre 1979, il est aussitôt embauché par la Société Normande des Viandes, en Seine Maritime (où il a effectué son stage) pour travailler sur des projets de développement et de diversification de la production de tripes. Mais alors qu'il avait demandé un sursis militaire pour terminer ses études, une fois le diplôme en poche, il est appelé, en mars 1980, comme Volontaire du Service National, au Gabon, à deux heures de pistes de Libreville, pour gérer la production d'une bananeraie. Il l'exprime ainsi sur son site : *« Expérience insolite, surprenante, qui vous oblige à surmonter les difficultés de la vie. »* C'est à cette période, en 1980, que nait, Marie-Raphaëlle, sa première

fille *(NDLR : Éric a trois enfants : Marie-Raphaëlle, Alexandre, Eugénie)*. Son contrat se termine en janvier 1982, il rentre en France et cherche du travail.

★ CHAPITRE 3 : LE SYNDICALISME AGRICOLE

Il trouve un emploi comme Animateur au Centre Des Jeunes Agriculteurs (CDJA) de Seine-Maritime, de 1982 à 1984. *« Une très bonne expérience, de vrais bons souvenirs ! »* Il intègre ensuite la Fédération des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FDSEA) du même département, devient Directeur de la Fédération du Tarn, puis revient comme Directeur adjoint de la FRSEA de Basse-Normandie. Le contexte et l'environnement de travail se compliquent. Il quitte la structure en 1993.

★ CHAPITRE 4 : LA RESTAURATION COLLECTIVE

Son père lui propose de reprendre sa société de restauration collective, située dans la vallée du Rhône. Nous sommes en juillet 1993, la société est saine, 14 millions de francs de chiffre d'affaires, une cinquantaine de salariés. Tout se passe bien. En 1997, 18 mois après le départ en retraite de son père, débute un contrôle fiscal. Les choses ne se déroulent pas très bien : redressement, bagarres administratives. *« Ce fut long, usant, j'ai fini par gagner mais pas tout »* : des notes de conseillers et d'avocats à payer, des banques qui se désengagent, des clients qui fuient. Le mal est fait, Éric est obligé de liquider la société en décembre 2002. Il évoque cinq années d'horreur, des tensions, un stress constant, et une vie familiale à assumer *« tout a été très compliqué, je ne le souhaite à personne »*.

★ CHAPITRE 5 : LE REBOND

De 2003 à 2004, il assure la gestion d'un centre Eurest en région parisienne sans réel enthousiasme. En 2004, il candidate à une offre aussi attrayante qu'obscure : les missions sont intéressantes, mais aucune information sur la structure, taille, emplacement, etc. Son profil plaît, le (long) processus de recrutement s'enclenche. Il apprend qu'il s'agit du poste de Directeur de l'Association d'Action Sociale en faveur des Personnels de la Ville de Paris et du Département de Paris (ASPP), créée en 1981, comme service exclusif de gestion de la restauration de la ville de Paris.

Éric ROBINNE (Agriculture, 1979).

La série d'Éric ROBINNE

- *Le Silence des loups*, 2013
- *Jeux fatals*, 2014
- *Joue et sèche tes larmes*, 2015
- *Opération Diamant Noir*, 2015 (pour le moment, exclusivité France Loisirs)
- *Les hommes qui voulaient la guerre*, à paraître
- *La neige sera rouge à Noël*, à paraître

…des personnages récurrents dont son héros, Matthieu GUILLAUME, jeune flic dans le premier ouvrage, qui évolue dans sa carrière au cours des romans suivants, et le méchant Mikhaïl, diplomate russe qui trame maints complots et meurtres .
Son site : **http://ericrobinne.com/**

★ CHAPITRE 6 : LA REVANCHE

À son arrivée, il découvre une situation catastrophique à tous les niveaux : humain, matériel, financier. Il doit sauver l'Association, le Directeur des Ressources Humaines est formel *« si vous échouez, nous dissolvons l'Association »*. C'est dit. La première année est compliquée : de forts conflits avec les syndicats, certains collaborateurs peu coopératifs, de la malveillance… Il crée son équipe avec l'accord du Conseil d'Administration et le soutien du Chef de Bureau de la DRH de la ville de Paris (dont il salue la rigueur, le professionnalisme). Démarrage en 2005 : suppression des déficits, génération de profits, engagement d'un programme de réfection des restaurants *« On y est arrivé, on a réussi, on a fait du bon boulot ! »*.

★ CHAPITRE 7 : L'ÉCRITURE

En 2003, pour son emploi à Paris, Éric s'installe en colocation avec son fils, Alexandre, étudiant dans les métiers du cinéma. Pendant que l'un étudie, l'autre s'ennuie. Au fils de provoquer le père *« écris- moi un scénario »*. Éric qui écrivait des poèmes, adorait raconter de longues et passionnantes histoires à ses enfants le soir, aime les polars, les films d'actions, l'intrigue… répond *« chiche ! »* Il écrit durant 18 mois, demande à son entourage son avis : *« pas mal, tu devrais trouver un éditeur »*. Il débute sa quête, rencontre un des anciens patrons de Larousse qui confirme l'intérêt de son livre et lui conseille de le marketer (design des couvertures, impressions…). Cela ne suffit pas, les maisons d'édition ne répondent pas… ou pas positivement. Éric travaille sa notoriété sur Internet, sur Facebook, et commence à vendre ses livres (oui parce qu'entre temps, il en a écrit cinq autres !) en autoédition.

★ CHAPITRE 8 : LA CONSÉCRATION

Un jour, son épouse lui parle du concours du Prix des lecteurs de France Loisirs, en association avec les Éditions Nouvelles Plumes. Il envoie son premier manuscrit *Un été trop tranquille*. En juin 2013, un texto *« Bravo vous avez été plébiscité par les lecteurs »*, parmi 1 200 manuscrits ! Il pense à une blague. Ça

n'en est pas une. Il continue, passe en top 15, puis 5, puis la récompense : son ouvrage obtient le Prix des lecteurs France Loisirs 2013 ! Il signe un contrat mais le livre change de titre. Ce sera *Le silence des loups*. Après une exclusivité sur six mois, son livre suit son chemin : il est réédité en grand format et distribué sur l'ensemble du réseau traditionnel (Cultura, FNAC…), puis en poche depuis janvier 2015. Aujourd'hui, on parle d'environ 130 000 exemplaires vendus. Sans compter ses autres ouvrages parus (quatre) et ceux sous le coude (deux) !

★ CHAPITRE 9 : SA VIE TOUT SIMPLEMENT

Éric partage sa vie entre Paris et le Vaucluse. Quand il ne travaille pas, il écrit, il court, il fait des séances de dédicace… et observe, s'inspire de tout… Il le dit lui-même *« Inévitablement, ma vie conspire mon écriture, mon quotidien influence mes histoires. Quand les lecteurs sont surpris de l'intrigue et me disent « heureusement que ce n'est pas comme ça dans la vie », j'ai réellement envie de leur répondre « si vous saviez »… »*

Marion LECOSTEY,
Déléguée générale LaSalle Beauvais Alumni

Premier ouvrage d'Éric ROBINNE, *Le Silence des Loups*, Prix des lecteurs France Loisirs 2013.

Une séance de dédicace à Saillans (26).

Alimentation & Santé

RECETTES DE CHEFFE PÂTISSIÈRE

Bérénice LECONTE (Alimentation & Santé, 2013) assaisonne son parcours d'audace et d'enthousiasme, et construit sa vie de ses envies, jusqu'à ouvrir prochainement sa pâtisserie végétale.

★ POURQUOI CETTE ÉCOLE ET CETTE SPÉCIALITÉ ?

Je voulais étudier les relations entre l'alimentation et les principales maladies en lien avec celle-ci. LaSalle Beauvais a été mon premier choix. La formation Alimentation & Santé (promotion 010) et son domaine d'approfondissement « Prévention, Alimentation et Bénéfices Santé » m'a permis de maitriser ces connaissances. L'environnement de vie et la qualité des enseignements m'ont aidée à acquérir une grande capacité d'adaptation et, au quotidien, à m'épanouir.

★ DU STAGE AU PREMIER EMPLOI

J'ai effectué mon MFE au sein de l'Association Française Des Intolérants Au Gluten (AFDIAG), en contribuant à la campagne d'information à destination des professionnels de la restauration collective : « Cuisiner sans gluten en collectivité ». Le but de cette campagne était de faire connaître aux professionnels de la restauration, la maladie cœliaque - souvent dénigrée face au fléau de la mode du sans gluten qui associe ce régime à une diète d'amaigrissement - ainsi,

que de mettre à disposition des conseils pratiques sur la manière de préparer un repas sans gluten. À la fin de ce stage, j'ai eu l'opportunité de travailler en temps que Responsable Nutrition Régional chez Davigel (anciennement Nestlé). Je m'occupais de la politique nutritionnelle des régions Normandie/Picardie.

★ DU PREMIER EMPLOI À LA PÂTISSERIE

En 2013, année de mon MFE, j'ai été diagnostiquée (tardivement) intolérante aux produits laitiers. À ce moment, j'ai pris conscience que la cuisine sans allergène était peu développée en France. Grande amatrice de produits sucrés, j'ai décidé par la suite de me reconvertir et de passer un CAP Pâtisserie en reconversion adulte (EBP Paris). Mon but ? Rendre la pâtisserie accessible à toutes les personnes sous régime alimentaire (sans œufs, sans lait, sans gluten…) que ce soit pour des raisons de santé ou d'éthique. Après mon CAP, j'ai travaillé un an au sein du restaurant Vegan, le Gentle Gourmet Paris, comme Cheffe pâtissière. J'ai ainsi pu revisiter, en version végétale et sans gluten, les classiques de la pâtisserie traditionnelle française comme le fraisier, mais aussi mettre en place des créations personnelles. J'ai notamment développé les macarons et la recette de la pâte à choux.

★ DE LA PÂTISSERIE À LA CRÉATION D'ENTREPRISE

Initialement, je voulais créer ma société « VG Pâtisserie » après l'obtention de mon CAP. Mais j'ai eu la belle opportunité de pouvoir travailler au Gentle Gourmet et de mettre en place une véritable pâtisserie fine végétale qui n'existait pas jusqu'alors sur Paris. Un vrai challenge que j'ai voulu relever ! Cette expérience m'a permis de connaître de manière plus approfondie le marché du végétal et surtout de rencontrer directement les clients et de mieux cerner leurs attentes. Après un an au sein de ce restaurant, et parce que ce marché est en plein développement, j'ai décidé de créer ma pâtisserie.

Bérénice LECONTE (Alimentation & Santé, 2013).

Petit aperçu des gourmandises créées par Bérénice.

★ TA PÂTISSERIE VÉGÉTALE OUVRE EN 2017, COMMENT L'IMAGINES-TU ?

VG Pâtisserie sera un lieu de partage et de gourmandise absolue en plein centre de Paris. Vous pourrez y trouver une vraie offre de pâtisserie « traditionnelle », le tout réalisé avec des produits frais, majoritairement biologiques (sucre de canne, farine avec et sans gluten, fruits, chocolat etc.) et de saison. Nous proposerons également des viennoiseries (pain au chocolat, croissant, pain aux raisins, brioches, etc.), des pâtisseries fines artisanales individuelles telles que le Paris Brest, le Millefeuille, des éclairs, des opéras, des tartelettes citrons meringuées mais aussi une gamme réalisée en fonction des saisons et selon l'inspiration de l'équipe pâtisserie. Sans oublier les macarons, spécialité de la maison ! VG pâtisserie bénéficiera d'un espace salon de thé avec une offre variée de boissons chaudes et de

jus de fruits pressés minute, ainsi que d'un service traiteur pour toutes commandes d'entremets multiportions, Wedding Cake, Pièces Montées, Cake design ou encore Buffet salé/sucré. Des cours de pâtisserie, pour connaître toutes les astuces de la pâtisserie végétale et partager un grand moment de plaisir.

★ OÙ TROUVES-TU L'ÉNERGIE ET LA MOTIVATION POUR UN TEL PROJET ?

Ce qui me motive principalement c'est de pouvoir vivre de ma passion. Ensuite, c'est le challenge : prouver sans cesse que la pâtisserie végétale est aussi gourmande que la pâtisserie traditionnelle. Dans le milieu professionnel, cette pâtisserie est vue un peu comme un OVNI et avec encore pas mal de scepticisme. C'est une pâtisserie qui casse les codes de la tradition installée depuis des générations !

★ EN QUOI TA FORMATION D'INGÉNIEUR T'AIDE DANS TON QUOTIDIEN DE PÂTISSIÈRE ?

Mon diplôme me permet d'avoir une approche scientifique des recettes. Je regarde le rôle des ingrédients à remplacer (œuf, crème, lait…) : coagulation, hydratation, liant, etc. et je trouve des alternatives végétales. Mon diplôme me permettra aussi de former mes employés aux différentes intolérances et/ou allergies alimentaires, afin de répondre précisément aux attentes des clients.

Chloé PIERZO,
(Alimentation & Santé, 2013)
Administratrice LaSalle Beauvais Alumni

« **Ce qui me motive** principalement c'est de pouvoir vivre de ma passion. Ensuite, c'est le challenge : prouver sans cesse que la pâtisserie végétale est aussi gourmande que la pâtisserie traditionnelle. »

Géologie

COMME UN POISSON DANS L'EAU

S'il y a bien un conseil à retenir de la part de **Laure SIMPLET (Géologie, 2004)**, c'est de toujours laisser les portes ouvertes. Elle ne savait pas ce qu'elle ferait en rentrant à l'IGAL et la voilà Ingénieure en géosciences marines à l'Ifremer (Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer).

★ DES BANCS DE L'ÉCOLE À LA BARRE DES BATEAUX

Avec son Bac S en poche, Laure avoue ne pas être une grande matheuse et n'a pas d'idée précise de ce qu'elle veut faire plus tard. Elle est fascinée par la géologie et ses échelles de temps vertigineuses qui font relativiser la condition humaine et choisit de rentrer à l'IGAL. À l'époque, Laure avait une conception idéaliste de cette discipline. Elle s'imagine sur un volcan avec une carte et un marteau à la main. Elle va finalement découvrir durant sa scolarité que la géologie ne se cantonne pas à la vulcanologie et regroupe un ensemble de disciplines diversifiées. **Pascal BARRIER (Géologie, 1984)**, Enseignant-chercheur en sédimentologie, lui fait découvrir cette branche de la géologie qui étudie le processus de formation des roches sédimentaires. C'est une opportunité de stage en fin de 2e année qui lui met le pied à l'étrier. Laure part alors dans le Sud de l'Italie étudier les formations plio-quaternaires de la Calabre.

★ DE LA STAGIAIRE À L'IFREMER…

Deux ans plus tard, en 2003, la jeune géologue met les voiles à Brest pour y réaliser son stage de fin d'études. Financé par Total et encadré par l'Ifremer, ce stage sera l'occasion de se familiariser avec la géologie marine mais aussi de participer à sa première mission en mer. Durant six mois, Laure étudie, grâce à des données de sismique et d'imagerie du fond de mer mais aussi des dragages et des carottages, un volcan de boue (objet pouvant représenter un risque pour les installations pétrolières offshore) et a la chance d'embarquer deux semaines à bord du navire océanographique Atalante pour acquérir de nouvelles données sur le secteur qu'elle a étudié. Au même moment, l'Ifremer décroche un contrat avec le ministère en charge des extractions de matériaux marins afin de réévaluer les ressources disponibles sur le plateau continental français entre 0 et 50 mètres de profondeur sur les façades de la Manche et la côte Atlantique. En effet, les matériaux marins peuvent représenter une source non négligeable et complémentaire aux gisements terrestres en granulats siliceux (utilisés dans le secteur du bâtiment et des travaux publics) ou en matériaux calcaires (utilisé pour l'amendement des sols). Claude AUGRIS, qu'elle a rencontré durant son stage, et avec qui elle a sympathisé, lui propose un poste sur ce projet.

Laure SIMPLET (Géologie, 2004) en mission CAPCORAL au large de la Corse à bord du navire océanographique Europe.

★ …À L'INGÉNIEUR EN GÉOSCIENCE MARINE

Après deux CDD de 18 mois, elle obtient son poste permanent sans passer par la case recherche et l'obtention d'un doctorat. Une chance dans ce milieu où l'on embauche préférentiellement des techniciens ou des chercheurs. Cela fait bientôt dix ans que Laure est Géologue - cartographe des ressources minérales du plateau continental. Sa mission principale est de conduire des travaux de cartographie en mer. Elle prépare et réalise des campagnes océanographiques, assure l'interprétation des données. Elle valorise ces travaux par leur diffusion via des bases de données et des projets de synthèse comme le projet européen EMODN et Geology. Elle intervient également pour des missions d'appui à la

« La mer est le dernier territoire vierge et inconnu. C'est stimulant d'être les derniers aventuriers de la planète. »

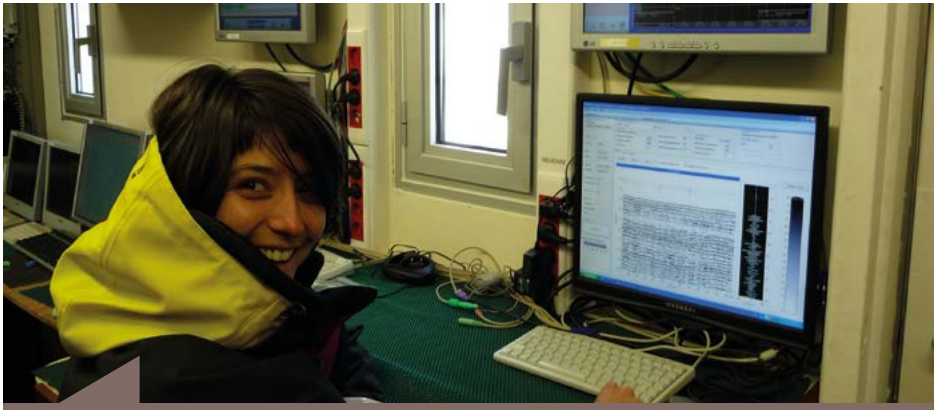
politique publique en tant qu'expert en géologie marine notamment dans le cadre de l'instruction des titres miniers pour l'extraction de granulats marins.

★ DE L'OPPORTUNITÉ PROFESSIONNELLE À LA PASSION

Son parcours, elle le doit en partie au hasard et surtout, à des rencontres déterminantes, des gens qui lui ont fait confiance. Elle conseille aux indécis de laisser parfois venir les choses. Elle n'aurait jamais pensé en mettant les pieds à LaSalle Beauvais, qu'elle vivrait à Brest et encore moins qu'elle serait spécialisée en géosciences marines. Mais quand elle parle de son métier, on comprend que le hasard n'est pas peut-être pas le seul facteur. *« La mer est le dernier territoire vierge et inconnu. C'est stimulant d'être les derniers aventuriers de la planète. »*, partage-t-elle. À l'avenir, la jeune maman veut continuer à découvrir les richesses que recèle le milieu marin à travers des travaux de recherche tout en veillant à concilier les activités industrielles avec le respect des écosystèmes. Elle aimerait aussi que la géologie soit mieux comprise par les décideurs publics qui se concentrent bien souvent sur le vivant. Or, sans la géologie, rien ne pourrait exister.

L'Ifremer, c'est quoi ?

L'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer a été créé en 1984. L'Ifremer est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC), placé sous la tutelle conjointe des ministères de l'Enseignement supérieur et de la Recherche et de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer. Les cinq centres (Atlantique, Bretagne, Manche-mer du Nord, Méditerranée, Pacifique) contribuent à la connaissance des océans et de leurs ressources, à la surveillance du milieu marin et du littoral ainsi qu'au développement durable des activités maritimes. L'Institut possède un budget de 210 millions d'euros pour mener à bien ses missions. Les 1 464 employés dont 565 ingénieurs et 45 % de femmes mettent en œuvre des outils d'observation, d'expérimentation et de surveillance, et gère des bases de données océanographiques. 450 articles scientifiques sont parus en 2015. L'Ifremer représente également une part très significative de la flotte océanographique avec six navires (dont trois hauturiers), un submersible habité, deux engins télé-opérés et deux AUVs.

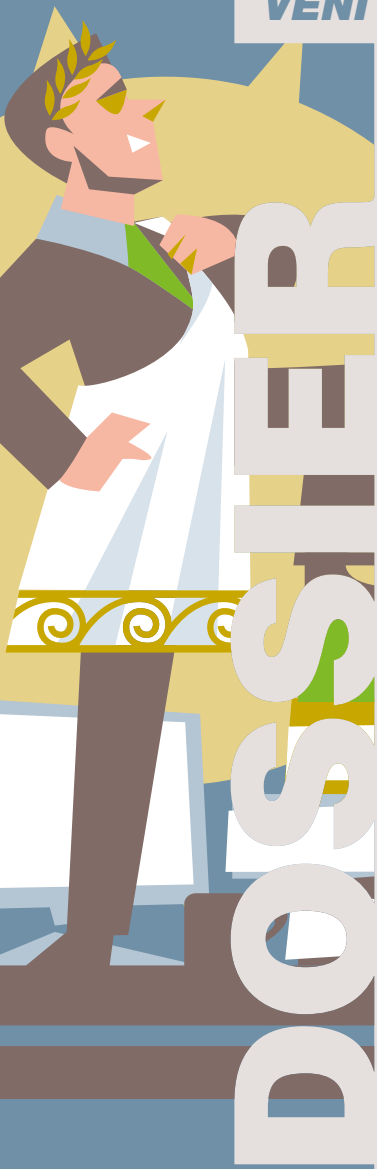


Laure en mission RECOSOM en Baie de Somme, à bord du navire océanographique Thalia.

★ D'AUTRES LASALLIENS SE PASSIONNENT AUSSI POUR LA GÉOLOGIE MARINE

Après son passage par l'Ifremer, **Jehanne PREVOT (Géologie, 2008)** intègre en 2012 la société DCNS, un groupe industriel français spécialisé dans l'industrie navale militaire, l'énergie nucléaire et les infrastructures marine. Ingénieure Environnement et Géosciences marines, elle développe la filière énergies marines renouvelables. **Jessica SALAUN (Géologie, 2013)** travaille depuis sa sortie de l'école chez Eurovia qui exploite des gisements de granulats marins en Manche. Enfin, **Simon COURGEON (Géologie, 2013)** a intégré un Master 2 Recherche Géosciences Marines à l'Université de Brest. Il est maintenant en thèse à l'Ifremer et participe au projet PAMELA, financé par Total, pour lequel il travaille sur la formation des plateformes carbonatées du canal du Mozambique. Un LaSallien de plus à avoir les pieds dans l'eau et la tête sur les épaules.

Lucie DE CASTRO,
(Agriculture, 2013)



L'INTRAPRENEURIAT

VENI VIDI VICI POUR NOS ALUMNI

Leurs noms sont emblématiques, leurs produits connus de tous…

À l'instar de Nestlé qui a connu de grands succès, l'équipe Macintosh dirigée par Steve JOBS, la messagerie Gmail de Google inventée par Paul BUCHHEIT, le Post-it créé par le Dr SPENCER ou encore la console Playstation créée par Ken KUTARAGI, ces grands succès ont tous un point commun… un intrapreneur!

Un quoi? Un intrapreneur, néologisme qui mêle astucieusement et logiquement le mot «intra» à celui «d'entrepreneur», pour évoquer tout simplement un entrepreneur interne à une organisation. Et des intrapreneurs, le réseau en compte quelques-uns! Retour d'expériences et découverte de beaux projets économiques, sociaux ou solidaires, issus de l'intrapreneuriat de nos Alumni!

★ À L'ORIGINE DU MOT…

… il y a Gifford et Elizabeth PINCHOT qui utilisent ce terme dans leur article co-écrit, apparut en 1978, intitulé *« Intra-Corporate Entrepreneurship »*. En 1985, Gifford écrira le premier livre dédié à l'intrapreneuriat et intitulé *« Intrapreneuring : Why You Don't Have to Leave the Corporation to Become an Entrepreneur »*. La même année, Steve JOBS rendra le terme encore plus populaire lorsqu'il expliquera dans un article de Newsweek que *« l'équipe Macintosh fut ce que l'on appelle communément l'intrapreneuriat… un groupe de personnes qui par essence retourne au garage mais dans une grande entreprise. »*

★ L'INTRAPRENEUR, QUI EST-IL ?

En 2008, Advencia définissait l'intrapreneur comme un *« membre d'une grande entreprise qui, en accord avec elle et tout en restant salarié de son entreprise, possède un projet viable intéressant l'entreprise et qu'il peut réaliser en son sein. »* Des projets de quels types ? Le champ des possibles est vaste : création d'une nouvelle entreprise / antenne / unité pour le compte de son organisation, amélioration de processus ou encore création de nouveaux produits ou services… Le profil de l'intrapreneur tient à sa prise d'initiative, à son envie de créer ou d'améliorer les choses au sein de son entreprise.

★ JUSTEMENT, QUELS BÉNÉFICES POUR L'ENTREPRISE ?

Dans l'organisation, cela encourage l'ensemble des salariés à adopter de nouveaux comportements comme la proactivité, la remise en cause du statu quo, l'intégration du « droit à l'erreur » dans la culture de l'entreprise. D'un point de vue RH, la politique d'intrapreneuriat permet de redynamiser le collectif, d'insuffler de la motivation, sans parler de la valorisation de la marque employeur. Enfin, d'un point de vue économique, l'intrapreneuriat permet l'exploration et la découverte de nouveaux marchés ou la réduction des coûts par l'amélioration des méthodes, des pratiques, des processus.

★ ET POUR LE COLLABORATEUR ?

À ce jour, l'espace de l'intrapreneur est un no man's land juridique et économique. Dans certaines entreprises, des aspects contractuels vont être revus dans un avenant ou une lettre de mission (charge de travail, temps / durée, rémunération, objectif…). L'intrapreneur n'est pas économiquement ou juridiquement l'entrepreneur, c'est à dire qu'il n'est pas le créateur de l'entreprise dans laquelle il travaille, tout comme il ne sera pas propriétaire de l'idée, du projet, voire du brevet. La reconnaissance de son initiative et la légitimité accordée en interne dépendront beaucoup du crédit accordé par sa hiérarchie, de l'intérêt porté à son projet, du soutien de ses pairs…

Ce que l'on gagne à entreprendre en entreprise

- Un renouvellement de son activité professionnelle
- Un développement, voire l'acquisition, de nouvelles compétences
- Une bonne image aux yeux de la hiérarchie et quelques « bons points » pour l'avenir
- Un graal pour son évolution professionnelle en interne, ou à l'externe

Ce que l'on ne gagne pas à entreprendre en entreprise

- De l'argent ! Pas de pourcentage sur les ventes, au mieux, une prime, un cadeau de reconnaissance, éventuellement une augmentation…
- Du temps ! Énormément à l'entreprise, beaucoup moins pour la vie personnelle. Avant même que le projet ne soit présenté à l'entreprise, il faut travailler dessus, construire la mouture, et ce, en parallèle de son activité. Et cela vaut parfois également même le projet validé.

On retient donc que si le retour sur investissement n'est pas mesurable instantanément, il faut surtout voir l'intrapreneuriat comme une source d'épanouissement et un pari sur son avenir… comme sur celui de son entreprise, si le projet est rentable !

TROIS ALUMNI INTRAPRENEURS CHEZ ISAGRI

Lors de la Journée Partenaire Isagri 2016, Alexandre DIAZ, Responsable Innovation, a présenté son concours interne générateur d'innovations : NEXT. Parmi les gagnants de cette première édition ? Un groupe composé de trois Alumni : **Pierre-Yves DERAMOND** et **Timothée GUEROULT (Agriculture, 2006)** et **Sylvain MAYOLLE (Agriculture, 2015)**.

Il y a environ un an. Alexandre DIAZ, convie tous les salariés pour la présentation d'une démarche encore inédite dans l'entreprise : un concours interne permettant à chaque collaborateur volontaire, de faire émerger, en groupe, une innovation avec pour seules conditions : ce doit être un produit, et il doit être rentable. Un calendrier, un cadre, un accompagnement, une récompense, le concept est attrayant… Tellement séduisant que Pierre-Yves DERAMOND saisit l'occasion, convainc ses collègues, constitue une équipe pluridisciplinaire, avec comme seul bémol… qu'il n'y a pas vraiment de projet établi ! Enfin, c'est ce qu'il pense… Et c'est bien là toute la magie de l'initiative : créer l'esprit, donner confiance, prévoir le cadre, bref bouleverser la donne et favoriser la naissance d'idées. L'aventure commence…

L'équipe se compose de **Pierre-Yves DERAMOND (Agriculture, 2007)**, pour l'analyse de marché et la vision utilisateurs grands comptes, Éric, Correspondant Nord, pour le profil utilisateur, Estelline De SANDER, Responsable de projet, pour la partie développement informatique, **Timothée GUEROULT (Agriculture, 2006)**, pour les aspects conception / marketing, et **Sylvain MAYOLLE (Agriculture, 2015)**, pour la partie commerce / terrain. Ils

« **Cela a suscité** la satisfaction de faire germer un projet encore plus ambitieux et stratégique pour leur entreprise, l'envie de travailler ensemble, de se challenger. »

Avec du recul, qu'en pensent nos Alumni ?

Ils sont unanimes, ce furent six mois réellement éprouvants, fatigants. Si le concept est intéressant, ils évoquent un investissement réel bien au-delà de celui évalué à la base. Malgré cela, Pierre-Yves, Timothée, Sylvain, sont satisfaits, d'une part par le cadeau (un voyage à San Francisco !), et d'autre part, pour ce que cela a suscité : la satisfaction de faire germer un projet encore plus ambitieux et stratégique pour leur entreprise, l'envie de travailler ensemble, de se challenger (l'équipe semblait compter de bons compétiteurs !), de développer de nouvelles compétences, de bénéficier de l'expérience de leur coach, et de s'initier aux réalités d'un entrepreneur.

se rassemblent, font un état des lieux des produits existants, réalisent une veille, collectent les idées… le concept naît, l'innovation qui fera toute LA différence est trouvée ! Un peu plus d'un mois après le lancement du concours, ils déposent leur pré-projet, parmi 49 autres (245 salariés participants). Il était convenu que le jury n'en retiendrait que cinq. Ils sont sélectionnés. L'aventure continue…

L'objectif : constituer un vrai dossier de création d'entreprise composé du business plan, analyse financière, modèle économique, information sur le marché, la production, etc. Ils ont quatre mois. En terme d'accompagnement, un coach interne, membre du Comité de Direction, leur est attitré. Pour eux, il s'agit de Sébastien LAFARGE, Directeur Marketing, dont ils mentionnent les sages conseils. Alexandre DIAZ les suivra également. Côté organisation, à peine huit demi-journées leur sont accordées, ce qui est peu… d'autant plus qu'ils le soulignent avec une pointe d'ironie, accordées ne signifiera pas déchargées.

Peu de temps, il faut donc être efficace. Ils organisent deux, trois réunions tous ensemble, se calent sur le projet, déterminent le calendrier, les jalons, se répartissent les tâches, et chacun repart avec sa feuille de route. Naturellement, des binômes vont se créer selon la proximité de leur champ d'action. Et comme tout groupe, chacun va prendre sa place : le leader, l'exalté, le pessimiste, le pragmatique *(NDLR : nous tairons volontairement le qui était quoi !)*. Ils échangent, ils testent, ils orientent, mais à aucun moment ils ne douteront de l'intérêt de leur projet, convaincus qu'il était plus transversal, plus ambitieux, plus stratégique.

C'est le jour J : les cinq équipes en compétition présentent leur projet devant le jury, le Comité de Direction d'Isagri, composé d'une quinzaine de personnes. Le format se base sur un pitch de douze minutes, en présentation libre. Ils savent qu'à l'issue de cet oral, le jury aura déjà fait son choix.

De gauche à droite : Pierre-Yves DERAMOND (Agriculture, 2006), Sylvain MAYOLLE (Agriculture, 2015), Timothée GUEROULT (Agriculture, 2006).

Une deuxième présentation est prévue, cette fois-ci de cinq minutes, devant les cent managers de l'entreprise. À son issue, les résultats tombent, de la 5e à la 1re place. Ils finissent 1er ex aequo avec un autre groupe dont le projet se destine à la profession comptable.

Le deal était clair : Isagri s'engageait à développer, distribuer et déployer le projet vainqueur. C'est chose faite. Depuis mars, les équipes innovation ont repris la main sur les deux concepts gagnants pour les développer. Si celui de l'équipe concurrente est sorti, le leur, d'une autre envergure, ne l'est pas encore. À la question *« vous n'avez pas été frustrés que l'on vous dessaisisse de votre projet ? »*, ils sont unanimes : non, ils ne se voyaient pas le porter même s'il est prévu qu'ils continuent de suivre l'évolution de ce produit.

VENI VIDI VICI POUR NOS ALUMNI

Véronique ZEHNACKER (Alimentation & Santé, 2006).

VALHRONA, EXEMPLE D'INTRAPRENEURIAT SOCIAL

Grâce à l'intrapreneuriat, **Véronique ZEHNACKER (Alimentation & Santé, 2006)** a trouvé sa place et sa voie, tout en aidant les autres à faire de même. Donner du sens à sa carrière et à celle d'autrui, c'est aussi cela l'intrapreneuriat social.

Tout commence le jour où le Directeur Général de Valhrona revient d'un rendez-vous client, durant lequel, au lieu de parler business, ils avaient discuté de la manière dont Valhrona contribuait à rendre le monde meilleur. À son retour, il interroge les cadres de l'entreprise : oui c'est bien de produire et vendre des chocolats, mais ne peut-on pas aller plus loin ? Un questionnement qui fait écho à Véronique. Elle y pense… Des amis lui parlent du MOOC « Devenir entrepreneur du changement », co-créé par HEC et Ticket for change. Elle découvre ces organisations qui proposent d'accompagner *« entrepreneurs et intrapreneurs, portés par de vraies valeurs d'engagement et de solidarité, à résoudre des problèmes de société à grande échelle. »*

Véronique se lance dans le Tour de France organisé par Ticket for change : cinquante entrepreneurs, qui, durant quinze jours vont se rassembler, évoluer, construire leurs idées et

leurs projets – et bénéficier, pour les lauréats, de six mois d'accompagnement. Début de l'été 2015, elle dépose son dossier de candidature avec une vague idée de projet autour de la fondation d'entreprise. Avant cela, elle présente sa démarche à l'entreprise, il lui faut leur accord sur un ajustement de son temps de travail, et par la même occasion un peu de sponsoring. Parmi ses interlocuteurs, la responsable RSE, qui séduite par l'idée, lui accorde un peu de budget.

Véronique reçoit le Prix du meilleur Intrapreneur, lors du Ticket for change 2015.

Le dossier est déposé, le dossier est validé, Véronique doit désormais se préparer : elle suit de nouveaux MOOCs, fait ses devoirs de vacances, peaufine son idée autour de la notion de rayonnement de Valhrona auprès de son ancrage territorial. Le tour débute : trois phases. Phase 1 « Inspiration » durant laquelle elle va rencontrer les autres intrapreneurs sociaux. Phase 2 « introspection », elle cherche en elle ses motivations, et se rend compte que ce qui l'anime c'est le métier de pâtissier, les parcours de vie, la possibilité d'ascension sociale. Phase 3 « passage à l'action », elle acquiert les outils et techniques de l'entrepreneur (comment pitcher, présenter, convaincre, etc.). Elle présente : trois minutes de pitch, à la Maison de la radio, devant 600 personnes ! *« J'étais nulle en répétition, mais au moment venu, j'y ai mis toutes mes tripes, et ça l'a fait ! »* Effectivement « ça l'a fait » : elle remporte le prix du meilleur « intrapreneur ».

Son projet est inspiré de l'initiative « Cuisine mode d'emploi », née de la rencontre entre Thierry MARX, chef étoilé, et Frédérique CALANDRA, maire du XXe arrondissement, qui propose une approche innovante de la formation professionnelle. Le principe serait proche pour Valhrona : ses clients, des pâtissiers locaux, ont beaucoup de mal à recruter, alors que les études indiquent 24 % des jeunes au chômage. Véronique souhaite apporter une réponse à ces deux soucis en montant un parcours de formation dédié, ouvert aux profils peu formés, donnant droit à une certification professionnelle. En somme son projet propose de mêler intelligemment le business et le social.

Valhrona, une entreprise en marche

Une entreprise à l'écoute des idées des collaborateurs et sensible aux notions de RSE (voir leur bilan et leur programme « Live long ») c'est primordial ! Au-delà des précédentes démarches intrapreneuriales, ponctuelles et personnelles, l'entreprise se structure pour accueillir ces nouveautés. Il y a tout d'abord son école du leadership : une formation, de 24 heures, destinée à l'ensemble des cadres pour les aider à se positionner comme coach, accompagnant, et non comme le « chef ». L'entreprise a également développé le mécénat de compétences (en lien avec sa Fondation). Si ce rapport à l'initiative reste encore inégal, la volonté et l'esprit sont bien présents. Et Véronique espère que les résultats de son projet « pilote » renforceront cela.

Si à son retour, sa hiérarchie est fière et la félicite, la réalité est bel et bien là : Véronique reprend son poste, récupère en intérim l'activité d'une collègue en congé maternité, et accessoirement 18 personnes à gérer. Difficile de lancer son projet en parallèle, tout devra se faire sur son temps personnel. Elle le confie *« c'est là où il faut être tenace. »* Le 2 juillet dernier, elle obtient sa lettre de mission : elle a un an, 60 % de son temps dégagé, mais aucun budget ni ressource dédiée. Tout se fera donc par le biais de rencontres impromptues, d'échanges programmés, et de nombreuses sollicitations. Au-delà de l'aspect professionnel, ceux qui répondent présents, sont avant tout ceux qui partageront les mêmes valeurs et la même vision.

À fin septembre, trois mois après le « vrai » départ, elle propose son prototype : lors de la deuxième quinzaine d'octobre, cinq jeunes, identifiés par les équipes des missions locales, seront formés, en stage, durant un mois, aux trente gestes techniques, par des Chefs pâtissier de chez Valhrona, de ses clients, etc. en association avec la Fondation Paul BOCUSE. L'objectif : confirmer ou leur donner envie de faire le métier de pâtissier. Si l'expérience est positive, ils pourront alors poursuivre par un CAP sur une durée d'un an. Un projet, monté avec d'autres acteurs de la profession, qui pourra ainsi répondre aux problématiques du métier, tout en favorisant l'emploi local.

Et dans un an ?... Dans l'idéal, elle aimerait une création de poste pour maintenir à terme ce projet, dans cette entreprise. Une chose est sûre, ce projet est lié à Valhrona, elle ne le voit pas transférable à une autre structure (ou du moins pas en l'état). Autre certitude : elle ne reprendra pas son dernier poste à la fin du projet : *« C'est impossible. Je ne le souhaite pas et ne le pourrais pas. Je ne serais plus pertinente sur mon poste, j'ai évolué, j'ai changé. Et ce serait compliqué par rapport à mon équipe. »* En effet, ce pas à franchir au sein de la structure n'a pas été sans conséquence : il y a ceux qui ne vous comprennent pas, ceux qui vous jalousent, ceux qui pensent à des « passe droits », à des caprices. Véronique s'est habituée à tout cela. D'autant plus que si ses collaborateurs proches ne l'ont pas tous soutenus, elle a trouvé d'autres soutiens ailleurs dans l'entreprise. Au final, elle sait ce qu'elle y gagne : *« que le projet se développe ou non, j'aurais appris »*, sans compter cet agréable sentiment d'être à sa place et en accord avec soi.

« Au final, elle sait ce qu'elle y gagne : « que le projet se développe ou non, j'aurais appris », sans compter cet agréable sentiment d'être à sa place et en accord avec soi. »

Concrétisation du projet de Véronique : première session de formation à la pâtisserie pour les stagiaires sélectionnés.

VENI VIDI VICI POUR NOS ALUMNI

Nicolas PELISSIER (Géologie, 2007).

TOTAL, QUAND UN GÉOLOGUE EXPLORE UNE MINE D'INFORMATIONS

De retour d'Angola, et après de nombreuses années en tant qu'expatrié pour le compte de Total, **Nicolas PELISSIER (Géologie, 2007)**, revient en France, en septembre 2015, à La Défense, sur un poste de Géologue à la direction stratégie, planning & portfolio de la division exploration. C'est là que naîtra L'idée.

★ LE CONTEXTE

Une des activités de Nicolas consiste à assurer une veille concurrentielle et de benchmarker un certain nombre de données d'exploration au quotidien. Son analyse est que beaucoup des processus actuels sont encore réalisés manuellement, de manière « artisanale » et sont extrêmement chronophages. Il est convaincu qu'une optimisation est possible *« que nous pouvons faire mieux avec beaucoup moins »*, et ce, à l'aide de l'IT (Information technology).

★ L'IDÉE

Prenons l'exemple d'une revue de presse : chaque jour, la presse spécialisée du monde entier publie une quantité astronomique d'informations (plus de 350 000 articles depuis 2007 pour l'exploration pétrolière) qui, si vues, traitées, analysées correctement, peuvent être très utiles à l'activité et aux orientations de la stratégie exploration du groupe Total. Or, à l'heure actuelle, ce sont des salariés qui ont en charge la lecture, le décryptage et l'extraction de la donnée pertinente. Nicolas est persuadé qu'il existe des systèmes informatiques, quels qu'ils soient, logiciels, intelligence artificielle, etc. qui peuvent parfaitement réaliser cette tâche : détecter, analyser et structurer les données dans une base commune. Il lance alors une revue des technologies existantes dans le commerce en partenariat avec l'équipe géo-information du groupe Total.

★ LE POC… VERSION LAMBDA

Il se plonge dans l'univers du big data et cherche à comprendre comment traiter en autonomie un volume important de données journalistiques donc par définition : hétérogènes, non structurées et intégrant un certain nombre d'erreurs ou d'approximations. Il identifie quelques prestataires spécialisés, prépare son argumentaire et rencontre sa direction. Feu vert ! Sa hiérarchie espère confirmer que ces technologies peuvent répondre à leurs besoins. Budget confié : 75 000 euros. Il consulte et sélectionne deux partenaires. La première équipe réalisera un prototype « open source » avec l'aide d'un développeur en interne dédié à plein temps pour travailler avec eux, la seconde étant une compagnie spécialisée dans le big data. Les deux prototypes conçus fonctionnent. Nicolas, supporté par son management, décide de poursuivre avec le prestataire spécialisé, plus flexible et plus avancé techniquement en vue de futurs développements, sa technologie intégrant au passage un petit plus… un module de « machine learning » qui permet au software d'apprendre de ses erreurs ! Explications : le logiciel propose un résultat issu de ses algorithmes, une personne évalue la pertinence et ce dernier se corrige en conséquences pour les recherches futures.

★ LE POC… VERSION PREMIUM

Car oui… l'intrapreneur repousse les limites ! Pourquoi se limiter à la réalisation d'une revue de presse automatique quand les technologies semblent pouvoir offrir bien plus ? Au-delà de la lecture, la sélection, la collecte, et l'archivage automatique de données journalistiques, la technologie est en effet en capacité de corréler et enrichir automatiquement des données issues de nombreuses sources (presses, blogs, forums, databases internes,…) tout en intégrant un système de contrôle qualité très poussé. Résultat, le projet visant à créer une database unique enrichie de nombreuses sources clés externes et internes, le tout couplé à une interface permettant la visualisation automatique des données sous forme de graphiques est lancé. Sa hiérarchie y croit. Le budget global du projet passe à près de 500 000 euros.

★ PARI EN PASSE D'ÊTRE RÉUSSI

Le POC a déjà fait ses preuves. Le projet ira donc encore plus loin dès la fin 2016 : création d'une base de données unique, accès et utilisations des informations facilités. En effet : tout un chacun, selon son besoin et son niveau, peut l'exploiter (mise en forme automatique des données, schémas, graphiques, cartes…). Autre bénéfice, le système est transférable à d'autres services de la compagnie qui pourront l'ajuster selon leurs besoins spécifiques. Et en terme de temps : le système fera économiser à terme l'équivalent de cinq collaborateurs temps-plein qui pourront, de fait, se concentrer sur des tâches à plus forte valeur ajoutée. Sachant que chaque ETP est facturé près de 200 000 euros / an au groupe, l'économie se chiffre donc à un million d'euros par an ! Comment ne pas séduire avec de tels arguments ? ! D'autant plus que Nicolas l'assure, cette technologie leur réserve encore de belles surprises !

★ LA SUITE ?

Le projet entre dans sa deuxième phase avec signature de contrat et nouveaux développements prévus à partir de novembre. Le projet a déjà été présenté à Patrick POUYANNÉ,

L'intrapreneuriat par Nicolas

Un concept certainement plus facile à mettre en place dans une structure de taille importante afin de garantir les moyens, les ressources.

Un concept qui nécessite un environnement et une hiérarchie à l'écoute des opportunités, favorisant un climat de confiance. Il évoque la Total'Attitude, qui parmi d'autres valeurs, valorise l'audace, et le fait que toute idée est bonne à prendre, d'où qu'elle vienne.

Un concept qui induit inévitablement d'investir beaucoup d'énergie et de temps. Car avant même que le projet ne soit présenté, ce sont des heures et des heures à plancher sur le sujet… seul. Nicolas estime à 25 % de charge de travail supplémentaire lié au développement de ce projet en interne – en plus bien entendu de son activité « courante ».

Un concept qui ne rémunère pas nécessairement : oui, il y aura très certainement une reconnaissance financière mais jamais à la hauteur des gains réalisés par l'entreprise. Il évoque un de ses précédents dossiers qui a abouti à quinze millions de dollars d'économies pour Total, pour quelques % d'augmentation l'année suivante pour lui ! Peu importe là n'est pas l'objectif !

Un concept qui épanouit ! Il faut bien une raison tout de même ! Généralement le projet intrapreneurial est dans la continuité de son activité, de son métier, et permet de développer des compétences soit totalement nouvelles, soit complémentaires. C'est donc une bonne occasion d'évoluer (en interne ou non), d'apprendre, bref de se stimuler !

PDG de Total, qui l'a trouvé particulièrement pertinent dans un monde qui assiste à la multiplication exponentielle de la donnée et des sources d'informations. D'autant plus qu'il répond aux orientations stratégiques du groupe qui mise sur le digital. Maintenant que le projet est bel et bien retenu, une des possibilités est de l'intégrer au parcours projet innovation de l'entreprise. Trois options s'offriront alors à Nicolas : confier son projet à d'autres en interne et reprendre le cours de son activité « normale », continuer de le gérer en parallèle, se consacrer à son développement avec une équipe dédiée. À suivre donc…

L'ENTREPRENEURIAT INCARNÉ DANS LA PÉDAGOGIE

Une tendance, une génération, un style, un concept… peu importe ! Qu'on se le dise, l'envie d'entreprendre, seul, à plusieurs, en entreprise, pour son propre compte, est belle et bien présente, et elle est aussi bien cultivée ! Entretien avec Agathe VUILLEMENOT, Enseignant-chercheur, Entrepreneuriat à UniLaSalle.

★ C'EST QUOI LA « FIBRE ENTREPRENEURIALE » ?

Il est tout d'abord important de mettre le statut juridique et formel d'entrepreneur de côté. Etre entrepreneur c'est être curieux, être créatif, être force de proposition. Ce sont ces qualités que nous voulons développer chez nos étudiants. Leur apprendre à identifier un concept, l'étudier, le soumettre, le développer et pourquoi pas le déployer. Et ce, quels que soient l'environnement et le contexte.

★ L'ÉCOLE, UN INCUBATEUR D'ENTREPRENEURS ?

Bonne question ! Quoiqu'il en soit, les grandes écoles relèvent le défi. Pour exemple, à l'occasion de la commission « incubation » de la CGE (Conférence des Grandes Écoles), le nouveau directeur de Polytechnique a cité, dans son discours, ses trois principales missions : pédagogie, recherche et entrepreneuriat.

★ UNE ORIENTATION PRISE PAR UNILASALLE ?

La préoccupation est la même me semble-t-il à l'école : réveiller, stimuler la fibre entrepreneuriale qui est en nous ! Preuve en est l'évolution du parcours d'approfondissement, historiquement axé création / reprise / développement d'exploitations, devenu « Entreprendre et Développer une Activité Innovante en Agriculture (EDAIA) », dont les modules inspireront un nouveau parcours dédié aux étudiants en Géologie et en Alimentation & Santé. Et au-delà, une réflexion est en cours pour ouvrir les enseignements aux notions de création et d'innovation dans l'entreprise cette fois.

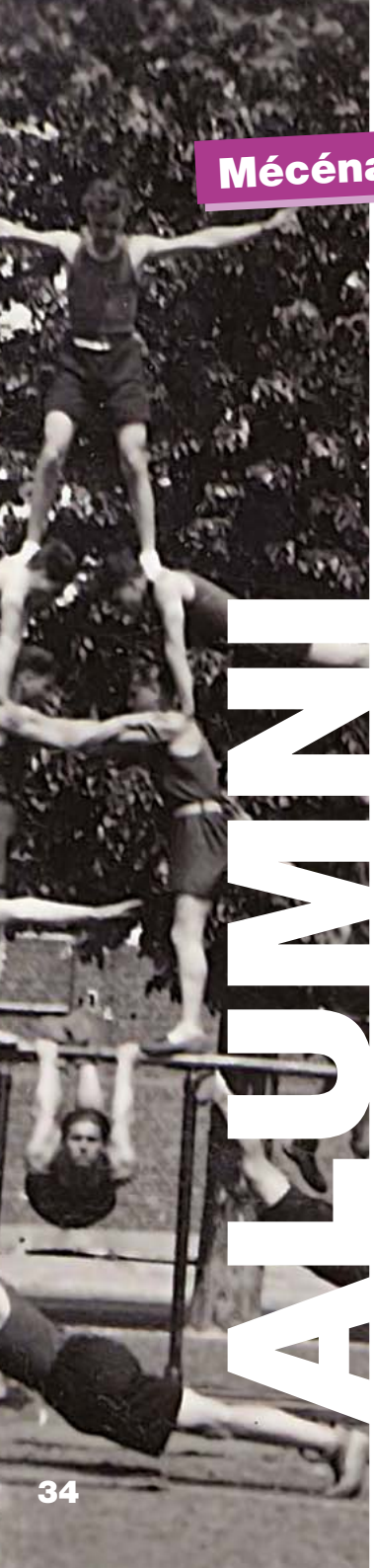
★ UNE ORIENTATION CONFIRMÉE PAR LES ÉTUDIANTS ?

Oui complètement ! Le parcours proposé en 4e et 5e année bénéficie d'une bonne fréquentation. Une conférence proposée à nos étudiants sur cette thématique à l'occasion d'AgoraJob *(NDLR : forum entreprises de l'école)* a également fait salle comble ! Plus largement, cela se constate dans les résultats d'études et d'enquêtes sur les générations Y et Z. Ces jeunes ont une réelle appétence pour l'entrepreneuriat, et l'envisagent comme une des orientations possibles à leur parcours professionnel.

★ UNE NOUVELLE CORDE À L'ARC DE L'ÉCOLE ?

J'en suis réellement convaincue ! La gestion de projet, la création, l'innovation ne sont pas l'exclusivité des écoles de commerce par exemple. L'école a tout à gagner à proposer des enseignements qui allient technicité, initiative et innovation car c'est bel et bien dans l'air du temps, dans l'envie des jeunes, et dans les besoins des entreprises.

Dossier spécial réalisé par **Marion LECOSTEY**
Déléguée générale LaSalle Beauvais Alumni



Mécénat

LA 118e DANS LES ÉTOILES

Quand des Alumni mobilisent leur promotion pour financer les études de futurs étudiants lasalliens.

En septembre 2015, lors de l'inauguration de nouveaux bâtiments de la ferme réhabilitée, **Michel PORTIER (Agriculture, 1979)** s'engage, au pied du mur de briques et d'étoiles qui symbolise l'engagement financier des mécènes, à y accrocher l'étoile de sa promotion, la 118e. Qui de mieux que le Président de la campagne de mécénat L.I.F.E (LaSalle Institute For Earth) pour lancer ce défi ?

Jusque-là, seuls les mécènes individuels ayant fait un don de plus de 10 000 euros ont accroché leur étoile sur le mur des donateurs de la ferme. Pour une promotion, il faut rassembler 30 000 euros. *« En prenant la présidence de la campagne LIFE en 2013, à la suite de* ***Jean-Pierre HEUSÈLE (Agriculture, 1958)****, j'ai réalisé l'importance de ces soutiens financiers pour les étudiants en difficulté »* explique Michel PORTIER. Avec **Thierry AMBEZA (Agriculture, 1979)**, et vice-président de la campagne L.I.F.E., il décide de mobiliser sa promotion.

Une première équipe se réunit à Paris en février pour voir comment sensibiliser la 118e. **Pascal PROT**, **Mathieu BERLANCOURT**, **Régis DETAPPE, Bertrand DU CRAY**, **Philippe LECOUVEY (Agriculture, 1979)** complètent un comité des ambassadeurs en charge d'inciter tous les membres de la promotion à s'impliquer financièrement pour des futurs étudiants lasalliens. **Joël MORLET**,**Philippe RICHARD**, **Christian LECLERC (Agriculture, 1979)** répondent à l'appel. Ainsi que Michel BAUWENS qui a pourtant interrompu ses études en agriculture pour devenir médecin !

De gauche à droite : Pascal PROT, Michel PORTIER, Régis DETAPPE, Philippe RICHARD, Thierry AMBEZA (Agriculture, 1979).

Une première tranche de financement étant atteinte, les mécènes de la 118e se sont retrouvés le 24 juin dernier sur le campus de Beauvais pour accrocher leur étoile. Une occasion rêvée pour aller plus loin dans la mobilisation. Au-delà du plaisir de se retrouver et d'évoquer de nombreux souvenirs, cette réunion a mis en évidence le souhait de renouer avec les autres membres de la promotion pour tout à la fois, amplifier l'action de mécénat auprès des étudiants, mais aussi pour être en plus grande proximité avec l'école et avec l'ensemble de la promotion.

« J'espère que cette étoile aura valeur d'exemple pour les autres promotions, souligne Michel PORTIER. *Nous avons besoin de l'engagement de tous pour encourager des jeunes à intégrer cette école qui nous a tant apporté sur les plans intellectuels et humains. »*

Béatrice WETTSTEIN,
Responsable Mécénat

Bourse Initiatives

LE PROJET ALUMNI DE L'ANNÉE 2016

Chaque année, LaSalle Beauvais Alumni dédie une partie de son budget au soutien d'un projet solidaire (aspects sociaux et environnementaux) à l'initiative d'un membre du réseau. Cette année, le choix s'est porté sur l'Association La SAUGE. **Antoine DEVINS (Agriculture, 2013)**, co-président nous en parle.

Ses bénévoles

Nous sommes trois personnes (dont deux Alumni) à plein temps, non rémunérées. Une dizaine de personnes aux profils très variés (architecte, designer, urbaniste, agronome, étudiants en communication…) nous aide bénévolement et de manière très régulière. Et plus largement un groupe de trente personnes nous apporte leur soutien ponctuellement. À ce jour, l'association compte 250 adhérents pour l'année.

LA SAUGE

La Société d'Agriculture Urbaine Généreuse et Engagée (La SAUGE) favorise la pratique d'une activité agricole pour le plus grand nombre. L'idée : sensibiliser et inciter le grand public à jardiner, deux heures par semaine, et faire en sorte que sur un temps de loisir (seul, entre amis, en famille), chacun œuvre pour sa propre consommation. C'est une réponse simple et efficace à la transition écologique et à la création de lien social.

SES ACTIONS ET PROJETS

La SAUGE propose des jardins participatifs, des événements, en journée, la nuit (!). Les projets proviennent de notre réseau de partenaires et mentors, et d'autres idées naissent de séances de brainstorming. Nous finançons toutes nos initiatives via des partenariats, et occasionnellement par le biais

de prestations ou réponses à des concours. En parallèle, nous réfléchissons à un business model nous permettant de vivre de notre activité.

★ LA BOURSE DE 1 500 EUROS, POUR QUOI ?

La somme que vous nous avez versée a participé à l'achat d'un système aquaponique. C'est une technique vertueuse de culture alliant élevage de poisson et culture de plantes : l'eau enrichie par les poissons nourrit les plantes qui lave l'eau et la restitue aux poissons. Nous avons également investi dans du matériel de brassage qui nous permet de produire notre propre bière à partir de houblon et d'orge cultivés par nos soins. Enfin, cette somme a contribué à l'achat du vélo cargo qui nous permet de transporter les marchandises. C'est grâce à lui qu'en juillet dernier, nous avons vendu des plats préparés par nos soins avec des produits de notre potager sur la place de la Défense, à l'occasion du festival : l'été Defacto.

Marion LECOSTEY,
Déléguée générale LaSalle Beauvais Alumni

L'équipe La SAUGE (Swen DERAL, co-président, Robin BOUTRY (Géologie, 2014), Trésorier, Antoine DEVINS (Agriculture, 2013), co-président, Mélodie TYLER, Secrétaire Générale) remercie chaleureusement LaSalle Beauvais Alumni pour la bourse de 1 500 euros.

Des livres et vous

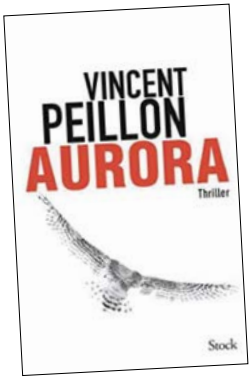
TEMPS MOSSAD…

Si les agronomes se désolent souvent des conséquences néfastes du réchauffement climatique, les géologues y trouvent des opportunités de nouvelles explorations, notamment dans les régions polaires. Avidité, cupidité quand elles nous tiennent !

Voilà le point de départ du thriller *Aurora* que nous propose Vincent PEILLON. Quand un consortium dirigé par un ancien nazi cherche par tous les moyens à faire main basse sur les richesses minières et pétrolières du sous-sol du Groenland au prix d'alliances douteuses, de corruption à grande échelle et en soufflant sur les braises des conflits de notre siècle, il faut que quelques idéalistes se réveillent pour tenter de s'y opposer. Géologie et géopolitique associées pour le meilleur ou pour le pire.

Apporter la preuve qu'un (ancien) ministre de l'éducation sache écrire est déjà une œuvre salutaire et réconfortante, que son roman soit dense et que son scénario nous tienne en haleine au long de ses 380 pages frise le prix d'excellence ! Avec en prime une galerie de personnages attachants, de vrais « méchants » et des scènes qui font frémir tant « toute ressemblance avec des personnages existants ou ayant existé… ? etc.

Faites sans crainte un détour par le rayon « polar » de votre libraire préféré et glissez *Aurora* dans votre panier. Avant de vous installer dans votre salon, fermez tout de même les volets, verrouillez votre porte et enfilez votre gilet pare-balles… on n'est jamais trop prudent.



Aurora
Vincent PEILLON
Éd. Stock

QUAND ON JARDINE EN VILLE…

Peu de jours sans que la presse, les médias en général, ne glissent à nos oreilles, dès le réveil ou sous nos yeux au petit déjeuner, que l'avenir de l'humanité passe par « l'agriculture urbaine ». Quant au contenu et au périmètre de cette notion devenue un peu « fourre-tout », on reste souvent sur notre faim après avoir ingurgité quelques clichés !

Il est donc salutaire d'apporter quelques intrants solides et factuels pour aider à notre compréhension du sujet ! Voilà toute la richesse des *101 mots de l'agriculture urbaine* judicieusement sous-titré *« à l'usage de tous »* que nous livre **Xavier LAUREAU (Agriculture, 1984)**.

Entrepreneur engagé dans toutes les facettes du végétal en ville depuis trente ans au sein de l'entreprise qu'il codirige : Gally (paysagisme, location de plantes, jardinerie, ferme de cueillette, …), Xavier LAUREAU sait se faire pédagogue pour nous proposer ce parcours riche et dense dans l'agriculture de demain en balayant non seulement les aspects techniques, agronomiques et économiques mais aussi les enjeux humains et urbanistiques.

Défriché par une introduction qui permet de cerner les contours et les enjeux, le livre déroule ensuite, dans l'ordre alphabétique, ces 101 notions qui nous permettent enfin une compréhension globale de ce sujet passionnant.

Un ouvrage de référence, à lire et à garder à portée de main !

Bonne lecture.

Éric BERGUE,
(Agriculture, 1991)
ericbergue@orange .fr

Les 101 mots de l'Agriculture urbaine, à l'usage de tous
Xavier LAUREAU
(Agriculture, 1984)
Coll. Archibooks
Éd. Sautereau

La presse en parle

★ **Pierre-Alban MALOU-SOUCAT (Agriculture, 2013)** fait l'objet d'un article dans Réussir Grandes Cultures. Il est ingénieur-conseil agricole au Centre de Gestion CDER.
Source : Réussir grandes cultures – n° 304 – juillet/août 2016

★ Retrouvez un article sur **Jérémie MOUGIN (Géologie, 2013)** qui est Chef de chantier dépollution chez Biogénie. Il travaille en ce moment sur le chantier de la future plateforme logistique de ferroutage de la Porte de la Chapelle.
Source : btp magazine – n° 288 – décembre/janvier 2016
Youtube https://www.youtube.com/watch?v=RXkMBze3_II

★ **Claire JOGAND (Alimentation & Santé, 2015)** témoigne sur son volontariat à CPDCO - Children & Poor Communities Development Organization.
Source : http://pnl-info.typepad.com/ – 13/06/2016

★ **Philippe HOUVET (Agriculture, 1988)** a repris en 2008, Millamon, concessionnaire exclusif John Deere pour la moitié ouest de la région Nord-Pas-de-Calais. Il a, depuis, multiplié le chiffre d'affaires par deux et embauché, en moyenne, deux personnes par an. Pour en savoir plus sur son parcours
Source : http://www.lavoixdunord.fr/region/therouanne-millamon-surfe-sur-la-crise-grace-a-ses-ia37b0n3611885

★ **Anaïs BRUHIER (Agriculture, 2015)** est arrivée à la Chambre d'Agriculture de Vendée le 1er septembre 2015.
Source : Filières Avicoles – juin 2016 – p. 14

★ **Antoine DEVINS (Agriculture, 2013)** a co-fondé l'association la SAUGE (Société d'agriculture urbaine généreuse et engagée) dans le but de promouvoir la pratique du jardinage en ville (voir article p.36).
Source : Agro Mag – avril/juin 2016 – p 52-53

★ **Bérénice LECONTE (Alimentation & Santé, 2013)** crée la pâtisserie végétale sur Paris (voir portrait p.10).
Source : http://wwwauvertaveclili

Mariages

★ **Benjamin RYCKEBOER (Agriculture, 2013)** et Ingrid SOREL sont heureux de vous annoncer leur mariage début juillet 2016.

★ **Cécile FOISSY (Alimentation & Santé, 2012)**, Ingénieur d'études, Alimentation et santé humaine, a épousé François BUCHE, Enseignant-Chercheur, Sciences et technologies des aliments et des agro ressources, tous deux en poste à UniLaSalle, le 16 juillet dernier.

★ **Augustin HARDY (Agriculture, 2011)** vous annonce son mariage avec Anne, le 9 juillet 2016.

★ **Marie COLLAS DE CHATELPERRON** et **Alban DE RUFFRAY (Agriculture, 2016)** vous annoncent leur mariage qui a eu lieu samedi 30 juillet.

Naissances

★ **Émilie, Florian LEROUX (Agriculture, 2010)** et Gabriel vous annoncent la naissance de Valentin le 15 mai dernier.

★ **Hélène GAVREL (Alimentation & Santé, 2005)**, José et Noémie vous annoncent la naissance de Nathan qui est arrivé le 17 mai 2016.

★ Achille et **Théodora RIETSCH (Agriculture, 2015)** sont heureux de vous annoncer la naissance de leur fille Laureleen, née le 18 juillet dernier.

★ **Sébastien** et **Joséphine DE CACQUERAY (Alimentation & Santé, 2011)** ont l'immense joie de vous annoncer la naissance d'Arthur le 25 août 2016.

★ Jérôme COLLIN a le plaisir de vous annoncer la naissance de Ostiane, fille de **Émeline LAVIER (Alimentation & Santé, 2016)** et de **Bérenger BRASSET (Agriculture, 2017)**.

★ La famille de **Cécile (Alimentation & Santé, 2009)** et **Alexandre CHANTRELLE (Agriculture, 2009)** s'est agrandie avec l'arrivée de leur petite Bertille, le mardi 27 septembre 2016.

Décès

★ Jean-Jacques POTIER (Agriculture, 1955) vous annonce le décès de son camarade **Michel PURNOT (Agriculture, 1954)**, le 21 juin dernier à la suite d'une longue maladie. Michel était le parrain de promo de Jean-Jacques.

★ Martine l'épouse de **Patrick BOYAVAL (Agriculture, 1961)** vous annonce son décès, le 21 juin 2016.

★ Roland MARION, par demande de Aude LECHEVALIER, vous informe du décès de **David LECHEVALIER (Géologie, 1998)**, survenu ce 19 août 2016 (voir *In memoriam*).

★ Francis CARTERON (Agriculture, 1966) vous fait part du décès de son cousin et ami **Paul TUAL (Agriculture, 1944)**. Ses obsèques ont été célébrées à Égligny (77), le 16 septembre dernier. Il était retiré à Saint-Malo depuis une vingtaine d'années.

In memoriam

David en Vincent Van Gogh – Sainte Barbe 1994.

David LECHEVALIER (Géologie, 1998)

David LECHEVALIER (Géologie, 1998) est décédé vendredi 19 août 2016 en fin d'après-midi, emporté par cette maladie qui fauche indifféremment et contre laquelle il bataillait depuis deux ans.

David était géologue, issu de la promotion Pierre BORDET, celle qui nous avait fait nous rencontrer en 1993, 23 jeunes venus d'un peu partout pour devenir géologue à l'IGAL. Il y a dans chaque meute sociale celui qu'on aime un peu moins, l'autre un peu ignoré, celui qu'on oublie d'inviter… Il n'y avait rien de cela chez nous, rien de cela entre nous.

Nous ne nous sommes collectivement jamais dit au revoir, il n'y a jamais eu de déchirants départs, plutôt un éparpillement, lent et progressif, fait de retrouvailles et de nouveaux départs. Et l'espoir, toujours vérifié, de retrouver sur nos routes personnelles ou professionnelles l'un ou l'autre d'entre nous pour une heure dans un bureau ou sur un chantier, une semaine de projet commun ou quelques années de camaraderie.

C'est donc notre premier au revoir que nous t'adressons David. Tu es le seul d'entre nous que nous sommes désormais cer-

tain de ne jamais revoir. Nous ne retrouverons plus ton sourire de gentil narquois, ne goûterons plus le pâté de lapin grand-mère au bord des falaises de craie. Nous ne nous amuserons plus de ton vilain chapeau à bosses, n'irons plus comparer nos marques sur le mur d'en face en fin de soirée. Nous ne regarderons plus ensemble grandir nos enfants : tes trois garçons Louis, Pierre et Camille deviennent des hommes, tu les surveilles désormais certainement de là-haut, en souriant, autour de ta femme Aude si forte, si belle, désormais si seule.
Nous t'adressons nos pensées chaleureuses.

Promotion
Pierre BORDET / David LECHEVALIER

Hommage à Pierre BORDET

Pierre BORDET a été ordonné prêtre en 1945 et, papier et crayon à la main, dessinait dans les années 50 les premières cartes géographiques et géologiques himalayennes. Ancien directeur de l'IGAL, qu'il avait fondé avec l'abbé Albert de Lapparent en 1959, nous l'avons connu durant nos études, où il nous a par exemple enseigné le fonctionnement de la platine théodolite. Parce que c'était un homme de convictions, que nous l'avons sans doute admiré, parce qu'il était un représentant vivant du courage et de la passion d'un géologue (sa chasse au Yeti par exemple) et parce qu'il est décédé durant nos études, nous avons baptisé de son nom notre promotion de 1993. Pour beaucoup de ces mêmes raisons, mais aussi et surtout parce que tu étais notre ami, nous associons désormais ton nom David, à celui de Pierre Bordet pour notre promotion de géologues.

RECETTE

SOUPE DE LENTILLES ROUGES

★ INGRÉDIENTS

- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 oignon haché
- 1 c à s de gingembre frais émincé
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 c à c de fenugrec
- 190g de lentilles rouges sèches
- 1 grande patate douce, coupée en morceaux
- 3 pommes de terre rouges, coupées en morceaux
- 4 branches de céleri, finement coupées
- 3 carottes moyennes, finement coupées
- 1 c à s de coriandre émincée
- 750ml d'eau
- 1 bouillon cube poulet
- 400ml de lait de coco
- 2 c à s de concentré de tomates
- 1 c à c de curry en poudre
- 2 c à c de graines de fenouil
- 1 pincée de cardamome
- 1 pincée de muscade
- Sel et poivre

★ PROCÉDÉ

- Faire chauffer l'huile dans une large marmite, puis cuire l'oignon, le gingembre, l'ail, le fenugrec jusqu'à ce que les oignons soient translucides.
- Ajouter les lentilles, les pommes de terre et la patate douce, ainsi que la coriandre dans la marmite.
- Ajouter l'eau, le lait de coco et le concentré de tomates.
- Assaisonner avec les épices.
- Porter à ébullition, réduire à feu doux, et laisser cuire au moins 30 minutes jusqu'à ce que les lentilles soient cuites et s'écrasent facilement.

COOKIES
FAÇON CARROT CAKE

★ INGRÉDIENTS

- 130g farine complète
- ½ c à s de sel
- 1 sachet de levure
- 1 c à c de bicarbonate de sodium
- 1 c à c de cannelle
- 1 c à c cardamome
- ½ c à c de muscade
- 60g beurre mou
- 80g sucre roux (vergeoise brune)
- 100g pruneaux hachés
- 30g raisins secs
- 1 œuf
- 1 c à c extrait de vanille
- 90g purée de carottes
- 120g carottes râpées
- 180g de flocons d'avoine

★ PROCÉDÉ

- Préchauffer le four à 180°C
- Mettre une feuille de papier cuisson sur une plaque allant au four
- Mélanger tous les ingrédients secs ensemble (sauf l'avoine) et réserver
- Mettre le beurre, le sucre roux, les pruneaux, les raisins secs, et 62,5 ml d'eau chaude dans un robot et mixer. Réserver dans un grand bol.
- Incorporer la purée de carottes et les carottes râpées avec les ingrédients humides
- Mélanger l'œuf et l'extrait de vanille dans le grand bol
- Ajouter les ingrédients secs dans le bol des ingrédients humides et bien mélanger. Ajouter l'avoine à la fin.
- Former les cookies sur la plaque de cuisson
- Cuire pendant 10 à 12 minutes

Deux stagiaires étrangères, l'une américaine, l'autre canadienne, du département SNES (Sciences de la Nutrition Et de la Santé), ont concocté pour vous : un plat complet « Vegan » et un cookie « very healthy ».

AGENDA

NOVEMBRE

5 et 6 — **FESTIVAL DE LA TERRE ET DE L'ÉLEVAGE**
Campus de Beauvais (60)

14 au 18 — **SEMAINE DE L'INTERNATIONAL**
Campus de Beauvais (60)

18 — **SOIRÉE PRESTIGE**
Campus de Beauvais (60)

DÉCEMBRE

2 et 3 — **SAINTE BARBE**
Campus de Beauvais (60)

3 — **CONSEIL D'ADMINISTRATION LASALLE BEAUVAIS ALUMNI**
Campus de Beauvais (60)

14 — **JOURNÉE PORTES OUVERTES**
Campus de Beauvais (60) et de Rouen (76)

JANVIER

7 — **REMISE DES DIPLÔMES (155, 013, 076, 021)**
Campus de Beauvais (60)

21 — **JOURNÉE PORTES OUVERTES**
Campus de Rouen (76)

22 — **AGREE MINI-SHOW**
Campus de Beauvais (60)

28 — **JOURNÉE PORTES OUVERTES**
Campus de Beauvais (60)

Directeur de publication : Régis NOURY (Agriculture, 2006), Président
Conception graphique : Élodie LECOSTEY
LaSalle Beauvais Alumni - 19 rue Pierre Waguet - BP 30313 - 60026 BEAUVAIS Cedex - tél. : 03.44.06.25.24
mail : alumni@unilasalle.fr – Site web : www.lasalle-beauvais-alumni.fr
Crédits photos : photothèque LaSalle Beauvais - photothèque LaSalle Beauvais Alumni - Fotolia.com : p. 6, 7 à 17 : © olly ; p.1, 18, 20 à 33 : © studioworkstock ; p. 40 et 42 : © svort et p. 46 : © dalaprod

UniLaSalle
Terre & Sciences

Apprenez la Terre en grand.

Ressources I Eau I Énergies I Nutrition I Agroalimentaire I Agronomie I Environnement

Ingénieur Alimentation et Santé

Ingénieur / Technicien Sciences de la Terre Géologie et Environnement

Ingénieur Agronomie et Agro-industries

120 universités partenaires dans 38 pays à travers le monde

2 campus
Beauvais et Rouen

89 %
des diplômés UniLaSalle sont en poste 1 an après leur sortie
(Source : Enquêtes CGE de 2011 à 2015)

¼ des élèves sont boursiers

2 500 élèves, un réseau de 13 000 alumni

LES JOURNÉES PORTES OUVERTES

Beauvais —— Mercredi 14 décembre* 2016 I Samedi 28 janvier** 2017 I Samedi 04 mars** 2017

Rouen —— Mercredi 14 décembre* 2016 I Samedi 21 janvier** 2017 I Samedi 11 mars** 2017

* après-midi ** toute la journée

www.unilasalle.fr

Suivez-nous !

POUR RESTER CONNECTÉ AVEC LE RÉSEAU UN TRUC IMPARABLE LES ALUMNI