



FORMATION CONTINUE
**RETOUR SUR LES BANCS
DE L'ÉCOLE**

Le
**TRAIT
D'UNION**

1^{er} trimestre 2014

#372

entre les Anciens Élèves de LaSalle Beauvais

Ets Pierre DURIEZ

*Grains - Travail du grain - Engrais - Phytos
Tous produits du sol - Alimentation du bétail*

Siège social : 36, route de Moule - 62910 EPERLECQUES

Tél. : 03 21 93 66 96 - Fax : 03 21 39 25 92

Rue Bleuence - BEAURAINVILLE	Tél. 03 21 86 31 43
Route de Frencq - BEUSSENT	Tél. 03 21 90 50 63
WAVRANS-SUR-L'AA	Tél. 03 21 38 41 11
THIEMBRONNE "La Croix"	Tél. 03 21 39 75 90
NIELLES-LES-BLÉQUIN	Tél. 03 21 39 60 98

directement de l'arbre à votre table
oranges, mandarines, citrons et pamplemousses



Savourez les meilleures oranges bio de Valence (Espagne)

www.oranges-bio.net
sur le web et en un seul "CLIC" en 48-72 h

tarifs spéciaux pour les groupes, associations... en direct du producteur



ÉDITO

Qui dit nouvelle année, dit nouvelles résolutions... et pourquoi pas, une nouvelle expérience de formation ? Le dossier spécial de ce Trait d'Union vous expose des solutions pour (re)dynamiser votre vie professionnelle au travers des dispositifs de la formation continue.

Pour l'AIAE, l'année 2014 est placée sous le signe du Réseau ! Des clubs professionnels vont vous être proposés prochainement et surtout l'AGORA 2014 sera l'occasion de se retrouver ensemble, en famille, pour ré-exprimer nos valeurs communes et notre appartenance à une même communauté.

En espérant vous voir nombreux le 5 avril prochain sur le campus, toute l'équipe de l'AIAE se joint à moi, pour vous souhaiter une très bonne et heureuse année.

Amicalement,

Mickaël PORTEVIN
(Agriculture, 2005)
Président

SOMMAIRE

ÉCOLE

- 4 Lancement du Club des Ambassadeurs NutriNet-Santé Picardie
- 8 Cuisine et potager nourricier, un projet unique en France
- 10 Les débuts du mécénat de compétence

EMPLOI

- 12 Un portrait atypique
- 15 De technicien à ingénieur
- 18 Le développement produit, c'est son métier

DOSSIER SPÉCIAL

- 21 Une formation, pour quels besoins ?
- 25 La formation continue by LaSalle Beauvais
- 28 Paroles aux intéressés... Côté pile : les « stagiaires » en formation continue diplômante...
- 31 ...l'avis client...
- 32 ...Côté face : le regard des formateurs

AIAE

- 34 Michel et Augustin à LaSalle Beauvais sur l'initiative de l'AIAE!
- 36 Campus LaSalle Beauvais, samedi 5 avril 2014 : « THE place to be »!
- 40 Des livres et vous
- 42 Actualités

46 CARNET

48 AGENDA

LANCEMENT DU CLUB DES AMBASSADEURS NUTRINET-SANTÉ PICARDIE

Le 11 octobre 2013, des élèves-ingénieurs de 4^e et 5^e année de la formation Alimentation & Santé ont constitué officiellement un relais local à cette grande étude nationale qu'est l'étude NutriNet-Santé, en créant le Club des Ambassadeurs NutriNet-Santé Picardie.

★ AVEZ-VOUS ENTENDU PARLER DE L'ÉTUDE NUTRINET-SANTÉ ?

Lancée en 2009, l'étude nationale Nutrinet-Santé est financée par les institutions publiques. Elle a pour objectif de comprendre l'impact de la nutrition dans certaines maladies comme les maladies cardio-vasculaires, le diabète, le cancer, l'obésité, le vieillissement et la qualité de vie. Au moyen de questionnaires sur internet, elle permet de dresser l'état nutritionnel de la population (rôle des facteurs sociaux, économiques, culturels, sensoriels...).

Pilotée par le Pr HERCBERG¹, cette étude a l'ambition de disposer d'un patrimoine national scientifique pour la recherche, la surveillance, l'expertise et l'évaluation

en santé publique. Il s'agit d'une recherche citoyenne reposant sur l'implication des personnes. Aujourd'hui, environ 250 400 « nutrinautes² » sont inscrits.

★ POURQUOI CRÉER UN CLUB DES AMBASSADEURS NUTRINET-SANTÉ ?

Parmi les « nutrinautes », les picards sont remarqués pour leur faible taux de participation (2,3 %). Or cette même population est l'une des plus touchées par les maladies ayant notamment un lien de causalité avec l'alimentation et qui sont les plus répandues dans notre pays (cancers, maladies cardiovasculaires, obésité). Il est donc important pour l'étude, que la région dispose d'une meilleure représentativité.

À l'occasion d'un travail de groupe de mise en application des compétences, six élèves ingénieurs de 5^e année en Alimentation & Santé, spécialisés en « Prévention, alimentation et bénéfices santé », ont amorcé les futures actions du Club Ambassadeurs NutriNet-Santé Picardie. Heureux de cette initiative, le Pr HERCBERG espère qu'elle servira de modèle pour d'autres régions, l'objectif affiché de l'étude étant de 500 000 nutrinautes suivis pendant dix ans...



Les élèves ingénieurs de LaSalle Beauvais, encadrés par des enseignants-chercheurs de l'Institut et avec l'aide des collectivités, se donnent ainsi les moyens de faire monter de manière significative d'ici 4 ans le nombre de nutrinautes picards.

Vous avez au moins 18 ans ? Devenez nutrinaute !

Des questionnaires simples, rapides, et confidentiels (2h sur les trois premières semaines puis 20 min maximum par mois) vous sont adressés par internet.

www.nutrinet-santé.fr

Devenir nutrinaute est un geste citoyen : vous jouez ainsi un rôle important pour l'amélioration de votre santé et celle des générations futures.

1. Le Pr Serge HERCBERG est Directeur de l'Unité de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle-université Paris 13, et également l'investigateur principal de l'étude NutriNet-Santé.

2. Nom donné aux personnes participant à l'étude.

ÉCOLE



Conférence du Pr HERCBERG, le 11 octobre 2013, à l'occasion du lancement du Club Ambassadeurs NutriNet-Santé Picardie, sur le campus LaSalle Beauvais.

★ L'ÉTUDE NUTRINET-SANTÉ :

QUELQUES RÉSULTATS INTERMÉDIAIRES

Au cours de son intervention, le Pr HERCBERG a présenté des résultats intermédiaires à l'échelle nationale, résultats qui montrent le sérieux et la rigueur de cette grande étude.

- L'apport moyen quotidien en sel par personne est de 8,4 grammes, dont les $\frac{3}{4}$ viennent des aliments consommés. Ce taux est en baisse depuis quelques années : les messages de prévention santé passent.
- Seuls 22 % des hommes et 12 % des femmes atteignent le seuil minimum recommandé de consommation de fibres, de 25g/j.
- 61 % de la population grignote, dont 26 % de grignoteurs occasionnels.
- Auto-perception de l'image corporelle : 58 % des femmes et 27 % des hommes présentant un poids normal souhaitent tout de même peser moins.

Pour réussir à sensibiliser les populations sur les questions de nutrition, les démarches de proximité sont indispensables. C'est pourquoi les partenaires locaux que sont l'Agence Régionale de Santé, le Centre Hospitalier de Beauvais et la Mairie de la ville étaient également invités à cette occasion pour présenter leurs programmes et initiatives.

Un focus a été fait sur l'enseignement, et notamment l'importance de développement de l'expertise des élèves ingénieurs de la formation Alimentation & Santé aux problématiques de santé publique.

Estelle BULTEZ,
Chargée de communication,
LaSalle Beauvais

**Devenez vous-même.
En mieux.**

Formations diplômantes Ingénieur : Agriculture, Alimentation & Santé, Géologie
Formation continue sur mesure : Agriculture, Agroalimentaire, Alimentation Santé, Sécurité Alimentaire, Techniques Industrielles (micro-ondes, méthanisation, ozonation), Statistiques, Marketing Vente, Environnement, Développement Durable, Biodiversité, Géologie, Risques Naturels et Industriels, Pédologie, Géochimie, Cartographie, Management d'équipe, Management de projet...

Contact : agnes.sylvano@lasalle-beauvais.fr - 03 44 06 76 05
N° d'agrément organisme de formation continue : 22600012460
Références : ArcelorMittal, Semof, INRA, Saint Louis Sucre, CER France, Résolia...



www.lasalle-beauvais.fr

LaSalle★

Beauvais • Institut Polytechnique

Sciences de la Terre, du Vivant et de l'Environnement

ÉCOLE

La première production en chiffres

1 600 kg de légumes :

- 820 kg de cucurbitacées (concombres, courgettes, potirons, pâtissons...)

- 320 kg de solanacées (tomates, pommes de terre...)

- 130 kg de brassicacées (radis, choux, navets...)

- 70 kg de chénopodiacées (betteraves, épinards...)

- 260 kg de fruits et légumes divers (fraises, plantes aromatiques...)

Les usages de la production

- 880 kg utilisés par les familles et lors des ateliers cuisine

- 720 kg donnés aux épiceries sociales (du Centre Communal d'Action Sociale et d'Emmaüs)

Développement durable

CUISINE ET POTAGER NOURRICIER, UN PROJET UNIQUE EN FRANCE

Construit en deux temps, le projet permet à des familles en difficulté d'apprendre à cultiver un potager, puis à cuisiner leur production.

Porté par les missions développement durable de la ville de Beauvais et de LaSalle Beauvais, ce projet s'adresse à des familles identifiées par des associations, dans le but d'améliorer leurs pratiques alimentaires. Depuis le mois d'avril, une vingtaine de personnes s'activent sur 1 500 m² de potager de l'Ecospace de la Mie au Roy (à deux pas du campus, en face du plan d'eau du Canada). Sur la base du volontariat et du bénévolat, elles ont nettoyé le terrain, amendé la terre, semé, planté... et récolté ! **Mathieu VICENTE (Agriculture, 154^e promotion)**, a été recruté pour encadrer les bénéficiaires, organiser le travail et répartir les tâches, sur les conseils d'un jardinier professionnel missionné par l'IREPS¹. La partie cuisine est concoctée sur la plateforme culinaire de l'Institut, par un enseignant-chercheur de la spécialité Alimentation & Santé.

Grâce à cette démarche originale et unique en France, les bénéficiaires deviennent acteurs de l'alimentation de leur

famille et trouvent aussi un espace convivial d'échange, de partage, d'apprentissage et de valorisation de leur savoir-faire. Une façon de redonner du sens à leurs activités quotidiennes.

Le projet s'inscrit dans un dispositif régional expérimental encouragé par la DRAAF² et l'ARS³ qui vise en 2014 à démultiplier l'expérimentation menée à Beauvais auprès d'un ensemble de structures sociales volontaires.

Cécile CHANTRELLE (FIEVEZ),

(Alimentation & Santé, 2009)

Chargée de communication institutionnelle,
LaSalle Beauvais

1. Instance Régionale d'Éducation et de Promotion de la Santé.

2. Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

3. Agence Régionale de Santé.



Les bénéficiaires et les porteurs du projet « Cuisine et potager nourricier », à l'Ecospace de la Mie au Roy.

ÉCOLE



Jean-Claude DAUPHIN.

Campagne L.I.F.E.

LES DÉBUTS DU MÉCÉNAT DE COMPÉTENCE

Jean-Claude DAUPHIN, créateur d'AJC+ Consultants¹ fait don de ses heures de cours en négociation commerciale.

★ QUELS SONT VOS LIENS

AVEC LASALLE BEAUVAIS ?

J'ai commencé à donner des cours à l'école au début des années 80. Je venais d'un monde où l'important était de faire du business à tout prix. Au moment de la création d'Isagri, à laquelle j'ai participé, j'ai rencontré le père Pierre-Marie DE GOY qui a écrit le premier programme informatique d'Isagri. Il m'a appris à faire des affaires différemment. Pour lui, le business, c'était du partage. Je m'en suis beaucoup inspiré pour développer ma propre entreprise.

★ COMMENT ÊTES-VOUS DEVENU MÉCÈNE ?

J'ai travaillé avec le département communication de l'école sur l'animation des salons puis lors du lancement de la campagne L.I.F.E. Je dirigeais alors deux centres d'appel et j'ai formé les étudiants aux techniques de phoning sous forme de mécénat.

★ ET AUJOURD'HUI ?

Je suis désormais à la retraite. J'interviens à l'école pour des sessions de formation à la négociation commerciale. Je veux continuer à dire aux jeunes que l'on peut faire du business en gardant ses valeurs. J'ai décidé de faire don de mes heures de cours à l'école pour lui rendre un peu de ce que j'y ai trouvé.

Propos recueillis par **Béatrice WETTSTEIN**,
Responsable mécénat
LaSalle Beauvais

1. Cabinet de consultants et centres d'appel.



Un nouveau Président de campagne

Michel PORTIER
(Agriculture,
1979), PDG du groupe
Agritel succède à **Jean-
Pierre HEUSELE**
(Agriculture,
1958), Président du

conseil de surveillance du groupe Bigard, à la présidence de la campagne de mécénat L.I.F.E. (LaSalle Institute For Earth). Pendant trois ans, Jean-Pierre HEUSELE a mis toute son énergie et son réseau de chefs d'entreprise au service de la démarche de mécénat. Qu'il soit remercié pour son engagement au titre de ses deux groupes Alliance et Bigard et son soutien personnel constant.

Fondateur d'Agritel, société leader sur l'expertise en matière de gestion des risques et de couverture sur les marchés de l'agri-industrie, Michel PORTIER a souhaité s'investir dans cette campagne qui a un objectif de collecte de 10 millions d'euros. Il aura comme Vice-président, **Thierry AMBEZA (Agriculture, 1979)**, Directeur Général de l'agence de communication Hickory.

UN PORTRAIT ATYPIQUE

Sophie PRIMAS (Agriculture, 1986) occupe aujourd'hui un siège au sénat.

★ SOPHIE, QUEL EST LE MEILLEUR SOUVENIR DE VOTRE PARCOURS ÉTUDIANT À LASALLE BEAUVAIS ?

Des souvenirs, j'en ai "des wagons entiers", des plus potaches aux plus sérieux... tous excellents! Même les coups durs finissent par être sublimés dans notre mémoire...

Vivre cinq ans entre 19 et 24 ans, dans un campus comme celui-ci, avec cinq promos de 80 étudiants à l'époque et... pas beaucoup de filles, cela forge des amitiés indestructibles. L'amitié sincère, l'esprit de camaraderie, d'entraide, de fête, de travail aussi, et même de complicité avec le corps professoral... cela fait la particularité et la force de cette école, en plus de la qualité de son enseignement et de sa réputation. Évidemment, si je ne dois retenir qu'un seul bon souvenir, c'est celui d'y avoir rencontré mon mari, Hubert! (NDLR: **Hubert PRIMAS (Agriculture, 1986)**)

★ POUVEZ-VOUS NOUS RÉSUMER VOTRE PARCOURS PROFESSIONNEL DE L'ISAB... AU SÉNAT ?

Il est vrai que mon parcours est probablement atypique! Mon stage de six mois de fin d'études à l'ISAB m'avait conduite à travailler dans l'équipe marketing d'une grande industrie fromagère, le groupe Bel. Extrêmement motivée par ce stage, j'ai donc décidé d'adjoindre au diplôme d'ingénieur un Master en Gestion Marketing à l'ESSEC. Un petit tour de 18 mois en Californie et me voilà dans la vie active dans un grand groupe de distribution nordiste! J'y ai beaucoup appris et beaucoup travaillé! Une excellente école de la négociation, du commerce, des relations humaines, du management...



Sophie PRIMAS (Agriculture, 1986).

Un bel observatoire de la consommation qui m'a ensuite conduite dans un Institut d'études, alors appelé Sécodip aujourd'hui devenu Kantar Worldpanel, mondialisation oblige! Spécialiste du conseil à la Grande Distribution, puis des relations Fabricants Distributeurs, j'ai mené mon parcours professionnel dans cette voie avec passion.

Mais parallèlement, l'engagement politique qui avait été le mien très jeune m'a rattrapée dans les années 2000 lorsque je suis devenue adjointe aux finances de ma ville, dans les Yvelines. Un second mandat municipal en 2008, la confiance du ministre Henri CUQ en 2007 qui me propose d'être sa suppléante pour les législatives, son décès inattendu et malheureux en 2010 et me voici sur les bancs de l'Assemblée Nationale. Députée de la 9^e circonscription des Yvelines puis en 2011, Sénatrice des Yvelines aux côtés de Gérard LARCHER... là aussi, une carrière politique totalement atypique.

★ AVEZ-VOUS PARFOIS REGRETTÉ VOTRE CHOIX DE DEVENIR INGÉNIEUR EN AGRICULTURE ?

Jamais! Je porte fièrement les couleurs de l'École! Au Sénat, je suis d'ailleurs très proche de Caroline CAYEUX, Sénatrice de l'Oise et Maire de Beauvais! Elle sait que j'ai un attachement fort à cette ville et à "mon" école! Et puis l'ISAB devenu

« Je n'ai jamais regretté d'avoir intégré cette école qui forme des têtes adaptées à toutes les situations! »



Engagez-vous!!!! Foncez!

Il n'y a qu'une seule recette : l'envie et le travail ! »



LaSalle Beauvais est une histoire de famille : mon mari, mes deux beaux-frères... et désormais mon fils (NDLR : **Thibault PRIMAS (Agriculture, 157^e promotion)**) ! Non, vraiment, je n'ai jamais regretté d'avoir intégré cette école qui forme des têtes adaptées à toutes les situations !

★ QUELLE COMPÉTENCE DE L'INGÉNIEUR

EN AGRICULTURE VOUS A LE PLUS SERVI AU COURS DE VOTRE PARCOURS PROFESSIONNEL ?

Probablement, cette capacité à savoir apprendre vite sur des sujets très divers. Cette "agilité" intellectuelle apprise au cours des cinq années et cette faculté d'adaptation qui font la marque de notre école.

Et puis, Sénatrice, je me suis replongée dans l'univers agricole dans toutes ses dimensions car mon département est très rural, contrairement aux idées reçues.

★ QUEL CONSEIL DONNERIEZ-VOUS À UN JEUNE

DIPLÔMÉ QUI VOUDRAIT SUIVRE LE MÊME PARCOURS QUE VOUS ET ARRIVER UN JOUR AU SÉNAT ?

Engagez-vous!!!! Foncez! Il n'y a qu'une seule recette : l'envie et le travail! Travailler sur ses passions, se battre pour l'intérêt général : c'est toujours difficile, parfois même ingrat... Mais quelle satisfaction de donner du sens à notre tout petit passage sur terre!

Propos recueillis par **Alexandre RICHEFORT**,
(Agriculture, 2010)

Valorisation des acquis

DE TECHNICIEN À INGÉNIEUR

Bertrand POIRIER (Géologie, 2003)

partage son évolution professionnelle.

★ LA GÉOLOGIE, UNE VOCATION ?

J'ai beaucoup voyagé lorsque j'étais enfant et adolescent, entre découverte de nouveaux paysages, survol des montagnes en avion, randonnées et plongées sous-marines. Je pense que mon attirance pour la géologie est née de ces voyages et de ma sensibilité à la nature. Finalement, cela fait très longtemps que je souhaite travailler dans l'environnement et le métier de géologue regroupe beaucoup de disciplines naturalistes. Je recherchais également la mobilité géographique et l'exotisme, c'est donc ce cheminement qui m'a amené « naturellement » à ce métier, mais la route n'a pas toujours été facile...

★ POURQUOI AVOIR CHOISI L'IGAL À L'ÉPOQUE ?

J'ai fait un passage à la faculté de sciences de Nantes, mais la méthode d'éducation et la manière d'appréhender la géologie ne m'a pas convenu. Il me fallait du concret et c'est pour cela que l'IGAL m'a tout de suite convaincu. L'importance du terrain, travailler son sens de l'observation, la géologie placée au centre du programme et la combinaison des matières dites scientifiques « collaient » totalement à l'image que j'avais du métier.

★ UNE FOIS LE DIPLÔME DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

EN GÉOLOGIE (BAC +3) EN POCHE, QU'AS-TU FAIT ?

Ayant pas mal baroudé avant l'IGAL, j'ai quitté le cursus à 25 ans, je souhaitais rentrer rapidement dans le monde du travail. Suite à mon stage de fin d'étude à la SLN (ERAMET) en



Bertrand POIRIER
(Géologie, 2003).



Je pense que mon attirance pour la géologie est née de ces voyages et de ma sensibilité à la nature.»



EMPLOI

« **C'est bien grâce à la VAE** que la création d'entreprise se dessine peu à peu. »

Nouvelle-Calédonie, je suis resté sur ce territoire pour travailler dans l'exploration minière. L'enseignement apporté à l'IGAL s'adaptait bien aux compétences nécessaires pour effectuer ce métier : cartographie, géologie structurale, pétrographie, minéralogie, chimie... et du terrain. L'exploration minière en Nouvelle-Calédonie est idéale pour ceux qui ont soif de découvrir des espaces vierges. Mon job était d'étudier des massifs miniers avec souvent une vue imprenable sur le lagon, la végétation était luxuriante, aucune faune hostile, l'eau des rivières fraîche et limpide... tout aussi relaxante que les cluses de Montbrun-les-Bains!!! En comparaison avec des campagnes d'exploration en Guyane, cela paraît des vacances. Je garde quelques bonnes anecdotes sur ces missions.

Tout en me spécialisant dans l'exploration, j'ai travaillé par la suite dans l'environnement minier notamment sur des chantiers de réhabilitation de mines orphelines. Ces missions m'ont beaucoup apporté en termes de management, dans le suivi de dossiers de marchés publics, et j'ai trouvé d'autres applications à la cartographie que la reconnaissance de faciès. C'est ainsi que j'ai développé mes compétences en géomatique, incontournables pour le géologue. De retour en France depuis quatre ans, toujours dans le but d'étoffer mes connaissances géologiques, je me suis dirigé vers l'hydrogéologie. Je travaille actuellement dans un bureau d'étude - Géo Hydro Investigation - spécialisé dans le diagnostic des ouvrages d'eau grâce à des contrôles télévisés et à la diagraphie différée.

★ LA VALORISATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE (VAE), UNE NÉCESSITÉ ? UNE ENVIE ?

Pour une VAE, il faut que la qualité du parcours professionnel soit la plus riche possible et je dirai que le plus dur est fait ! La VAE valide un parcours et aide à le redynamiser, et si celui-ci est riche en expériences, la rédaction du dossier en sera facilitée. C'est au bout de sept ans d'activités que j'ai choisi de m'engager vers ce projet et il m'a fallu trois ans pour le réaliser. Ce qui peut paraître long car j'ai choisi de ne pas arrêter mon activité professionnelle et quelques événements personnels ont freiné l'avancement de mon dossier (naissance de mon 2^e enfant, construction d'une maison...).

Une bonne dose d'ambition, de la persévérance et être capable d'accepter des remarques constructives sur ses propres capacités opérationnelles sont les armes pour réussir et pour arriver au bout de ce chemin. Un important travail d'analyse de ses compétences est donc à entreprendre et je trouve que ce travail apporte un réel atout par rapport au parcours traditionnel des diplômés actuels. Pour ceux qui ont l'ambition de se diriger vers une VAE, je conseillerai de débiter par un bilan de compétences afin de se situer par rapport au référentiel du diplôme visé, le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP). Il existe des structures qui financent en partie les démarches de formation (FONGECIF, FAFIEC, etc.) et d'inscription au diplôme. Et il faut savoir qu'il existe aussi des congés VAE permettant d'obtenir, sur son temps de travail, des heures disponibles pour travailler sur ce projet.

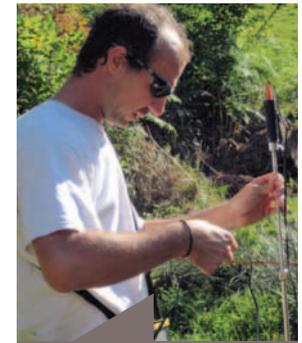
★ COMMENT AS-TU CONCILIÉ VIE PROFESSIONNELLE ET VIE FAMILIALE ?

C'est vrai que le métier demande mobilité et disponibilité (pas toujours prévisibles). S'insérer dans un planning de forage ou d'exploitation d'eau potable demande évidemment de la flexibilité ! J'ai deux enfants et ma femme ne peut pas avoir un travail itinérant comme moi. Mais on s'organise et le partage des tâches est une notion à décliner à toutes les échelles...

★ QUELS SONT TES PROJETS D'AVENIR ?

Mon diplôme d'ingénieur géologue en poche, j'ai pris pleinement conscience de mes capacités et avec de nouvelles compétences acquises dans la gestion de projet et en anglais, je pense maintenant repartir sur le marché international ou bien monter ma propre structure. C'est bien grâce à la VAE que la création d'entreprise se dessine peu à peu. C'est un projet encore sous forme d'idée, mais qui fait partie de mes ambitions futures.

Propos recueillis par **Philippe OTT D'ESTEVOU**,
(Géologie, 1980)
Administrateur AIAE



Sur le terrain un jour...



...sur le terrain toujours.

Innovation

LE DÉVELOPPEMENT PRODUIT, C'EST SON MÉTIER

Emmanuelle STOVEN
(Alimentation & Santé, 2009),

Chef de Produit chez les trublions
du goût, Michel et Augustin!



Emmanuelle STOVEN
(Alimentation & Santé,
2009)

★ RACONTE NOUS TON AVENTURE!

Après un IUT Génie Biologique, j'intègre la formation Alimentation & Santé à Beauvais. Je choisis le parcours fléché PREVALS (Prévention, Alimentation et Bénéfices Santé) et réalise mon stage de mémoire de fin d'études chez Innéov, joint venture entre l'Oréal et Nestlé. Je travaille alors dans le service Recherche & Développement. Souhaitant par la suite acquérir de nouvelles compétences, je réalise un Master en marketing/vente à l'Université Paris Dauphine. Intéressé par ma double compétence, Fauchon m'accepte en apprentissage et me propose de travailler sur la gamme épicerie salée. Une fois mon Master en poche, je deviens Chef de produit pour Intermarché. Et, depuis deux ans maintenant, j'ai la chance de travailler chez Michel et Augustin!

★ POURQUOI AVOIR CHOISI LA BANANERAIE? *

QUELLES MISSIONS T'ONT ÉTÉ CONFIÉES POUR
AVOIR LA « BANANE » ?

Mon travail consiste à développer des produits, de l'idée à la commercialisation. Je développe le concept, réalise

des essais en cuisine puis vient le temps de la production à l'échelle industrielle, partie délicate mais extrêmement intéressante. Déterminer le prix de vente ainsi que le plan de communication fait également partie intégrante de mes missions. C'est donc très varié et j'apprécie beaucoup la polyvalence de ce poste.

Évoluer chez Michel et Augustin est très formateur. C'est une structure en pleine croissance, chaque réalisation a un impact sur le développement de l'entreprise. De plus, j'ai la chance de travailler directement avec Michel et Augustin. L'atmosphère de travail est exceptionnelle!

★ TES DERNIÈRES CRÉATIONS ?

Plusieurs projets sont en cours comme le cookie aux amandes caramélisées et au beurre d'Isigny sur une base tout chocolat, un riz au lait à la vanille ou encore une mousse à la noisette!

★ ET LE CÔTÉ SANTÉ CHEZ MICHEL ET AUGUSTIN ?

« Mangez peu, de tout, buvez de l'eau et dandinez-vous », voilà notre slogan santé!

Ce sont plutôt des produits gourmands que nous développons ici, pas de « 0% »! Nous revendiquons l'utilisation de produits de qualité et refusons l'utilisation d'arômes, colorants ou conservateurs.

★ FINALEMENT, QUE RETIENS-TU DE TA FORMATION ?

Je garde un excellent souvenir des projets sur le long terme comme Agrocricativ², qui a été très formateur. Ces projets nous apprennent à travailler sur l'intégralité d'une création de produit, par exemple, à rechercher les informations au bon endroit, à trouver des solutions par nous-même, bref, à devenir ingénieur!

Propos recueillis par **Aude TIRAVY,**
(Alimentation & Santé, 2011)
Administratrice AIAE

◀◀ **J'ai
la chance
de travailler**

directement avec
Michel et Augustin.
L'atmosphère de travail
est exceptionnelle!



1. Nom donné au lieu où travaille les salariés de Michel & Augustin.

2. Projet d'innovation produit.

RETOUR SUR LES BANCS DE L'ÉCOLE

Jeunes diplômés fraîchement sortis de l'Institut, ou Anciens Élèves aguerris par vos (nombreuses) années d'expériences professionnelles, pourquoi seriez-vous intéressés par la formation professionnelle continue ?

Bonne et utile question à laquelle l'AIAE tente de répondre en vous exposant les raisons, contextes, choix et financements qui s'offrent à vous, et vous présente également le catalogue des formations proposées par l'Institut.

UNE FORMATION, POUR QUELS BESOINS ?

Il existe plusieurs types de formations : certaines vous permettent de compléter vos connaissances, de développer des compétences particulières, et d'autres, offrent des parcours plus complets pour apprendre un nouveau métier et acquérir une nouvelle qualification.

★ ACQUÉRIR

DES COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Depuis plusieurs années en poste, vous vous apercevez toutefois que votre métier a évolué et qu'il vous serait utile de suivre une formation sur des domaines précis (logiciels, nouvelles machines équipées de systèmes électroniques...). C'est normal, les professionnels s'accordent d'ailleurs à dire que la première « remise à niveau » intervient dix ans après la formation initiale. De même, les dix premières années de la vie professionnelle d'un cadre sont généralement axées sur l'acquisition puis le perfectionnement d'un savoir-faire. Par la suite, pour accéder à des postes managériaux, un retour à la case « formation » s'avère parfois nécessaire.

Il s'agit de formations assez courtes centrées sur les aspects techniques/méthodologiques.

★ APPRENDRE

UN NOUVEAU MÉTIER

Deux situations possibles : vous souhaitez par exemple passer de la fonction commerciale au marketing, de la publicité à la communication ? Les passerelles entre fonctions sont possibles par le biais d'une formation

La première « remise à niveau » intervient dix ans après la formation initiale.

DOSSIER

DOSSIER

« Avec la VAE vous pouvez faire reconnaître trois ans minimum d'expérience professionnelle. »

Quelques sites utiles :

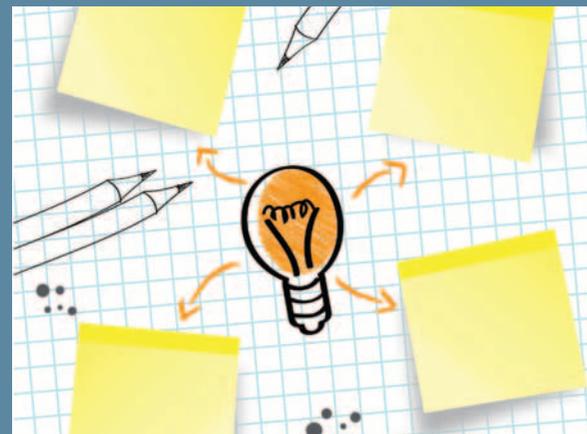
- www.travail-solidarite.gouv.fr (Ministère du Travail, de l'Emploi, de la Formation Professionnelle et du Dialogue Social)
- www.education.gouv.fr (Ministère de l'Éducation Nationale)
- www.orientation-formation.fr (Information et Orientation sur les formations et les métiers)
- www.afpa.fr (Association nationale pour la formation professionnelle des adultes)
- www.cncp.gouv.fr (Commission Nationale de la Certification Professionnelle)
- www.poleemploi.fr
- www.kelformation.fr

courte. En revanche, un changement de métier plus radical mué par une nouvelle passion, des ennuis de santé, une recherche d'emploi sur un secteur peu porteur... doit être accompagné d'une réflexion plus approfondie introduite par un bilan de compétences, et peut-être suivie d'une formation qualifiante et/ou diplômante plus longue, avec des périodes d'alternance entre entreprise et organisme de formation.

★ VALORISER

LES COMPÉTENCES ACQUISES

Avec la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) vous pouvez faire reconnaître trois ans minimum d'expérience professionnelle (salariée, non salariée, bénévole, volontaire et/ou élective) et les traduire en certification. Pour cela, il vous faudra constituer un dossier, le défendre devant un jury, et éventuellement, dans le cas d'une validation partielle, compléter vos acquis avec une formation.



Les essentiels par Pôle Emploi

Les 5 astuces à utiliser

- Se faire aider dans toutes les étapes de votre démarche
- Miser sur les formations les plus professionnelles et les plus qualifiantes
- Utiliser vos droits acquis en tant que salarié
- Participer à une prestation Pôle emploi
- Constituer un dossier de formation complet

Les 5 erreurs à éviter

- Choisir la première formation venue
- Se former à un métier sans en connaître les débouchés potentiels
- Se lancer seul dans un parcours de formation
- Sous-estimer les aspects financiers d'une formation
- Négliger les conséquences d'une formation sur votre vie personnelle

Les 5 clés pour agir

- Avoir un objectif professionnel précis en tête
- Être prêt à investir du temps et de l'énergie dans une formation
- Bien se renseigner avant de choisir une formation
- Se fixer des objectifs réalistes
- Ne pas se décourager devant l'aspect administratif de certaines démarches

DOSSIER

FORMATION CONTINUE

RETOUR SUR LES BANCS DE L'ÉCOLE

★ PAS SI SIMPLE FINALEMENT

DE FAIRE DES CHOIX RAISONNÉS...

Heureusement, plusieurs acteurs sont présents pour vous accompagner dans cette réflexion : votre manager (à l'occasion notamment de vos entretiens professionnels), les ressources humaines, et plus précisément le responsable formation, les Organismes Paritaires Collecteurs Agréés (OPCA), les Chambres de Commerce et d'Industrie, Pôle Emploi...



LA FORMATION CONTINUE BY LASALLE BEAUVAIS

S'adapter aux attentes des entreprises par une offre de formation continue adéquate, voilà ce que LaSalle Beauvais¹ propose aux professionnels à travers trois dispositifs : la formation continue diplômante, les formations inter-entreprises et les formations intra-entreprises.

Les entreprises investissent dans la motivation et la montée en compétences de leurs salariés, eux-mêmes de plus en plus en demande. A travers la formation professionnelle continue, les entreprises répondent à trois enjeux majeurs concernant leurs salariés : la motivation, l'employabilité et l'adaptabilité, et enfin la sécurisation de leurs parcours professionnels.

★ LES FORMATIONS CONTINUES DIPLÔMANTES

En sus des trois diplômes d'ingénieur (Agriculture, Alimentation & Santé, Géologie) ouverts à la formation continue, et pour répondre à la demande des professionnels, LaSalle Beauvais a lancé de nouvelles formations.

• Le Master Management de la Sécurité Alimentaire des Villes (MSAV)

Il forme des architectes locaux du développement de la sécurité alimentaire, expérimentés et capables de construire une méthode pragmatique et efficace d'évaluation de celle-ci.



Agnès SYLVANO,
Responsable de la
Formation Continue
et de la Taxe
d'Apprentissage
LaSalle Beauvais.

1. L'institut est certifié ISO9001 pour cette activité de formation professionnelle continue.

DOSSIER

Ce Master est né du constat de fragilité du système alimentaire mondial et de la vulnérabilité de la sécurité alimentaire, situation en constante dégradation au vu de l'évolution démographique croissante surtout dans les pays en voie de développement et en transition. L'objectif est donc de former des professionnels capables de concevoir la mise en œuvre des moyens permettant de gérer la disponibilité et l'accessibilité des ressources alimentaires ainsi que ceux permettant la satisfaction de la prise alimentaire.

- **Le Master Management des Approvisionnements des Filières Agricoles (MAFA) - ouverture en janvier 2014**

Il formera des managers de terrain capables d'intervenir à chaque échelon d'une filière afin d'assurer la sécurité des productions. Il est destiné à des étudiants de la zone CEI (Communauté des États Indépendants), et par la voie de la formation continue à des professionnels d'entreprises françaises cherchant à s'implanter ou à étendre leurs activités dans les pays de la CEI.

- **Le Master Plant Breeding ouverture en septembre 2014 - dispensé en anglais**

Ce Master combine l'étude de l'amélioration des plantes traditionnelles et la sélection, les biotechnologies végétales et biomoléculaires en tant que techniques d'appoint à l'amélioration, et la bio-informatique. La spécificité de cette formation réside dans le fait que les connaissances acquises au fur et à mesure des modules sont mises en pratique dans l'étude d'un cas concret, travaillé en projet, sur une espèce différente pour chaque apprenant et pour un objectif particulier. L'objectif est de former de futurs sélectionneurs végétaux qui pourront intégrer des fonctions telles que le management scientifique et technique des programmes commerciaux de sélection, ou chercheur en amélioration des plantes, ou encore dans la production de semences.

- **Le badge CGE¹ Management Restauration Santé Bien-être**

Il compte actuellement deux stagiaires en formation continue, issus de Centres Universitaires Hospitaliers. Ce Mastère spécialisé fournit aux participants les compétences et connaissances attendues chez le personnel cadre en restauration hors foyer, spécialement en restauration collective et chaînes de restaurants en tenant compte des enjeux actuels de la société tels que le développement durable et la santé par l'alimentation.

- ★ **LES FORMATIONS INTER ET INTRA-ENTREPRISES**

Au catalogue cette année, une trentaine de formations courtes (de deux à quatre jours) portant sur les thèmes suivants : « Notions et conservation de la biodiversité », « Système d'Information Géographique (SIG) – Données exploitables dans l'environnement agricole », « Bases de données pédologiques », « Résistance des matériaux », « Les essais de laboratoire en mécanique des sols », « Introduction à la Minéralogie et à la reconnaissance des minerais », « Hygiène Restauration et métiers de bouche », « Techniques de cuisson alternatives », « Environnement socio-économique de l'entreprise agricole », « Management de projet »... Ainsi que des formations en statistique et sur des logiciels tels qu'Excel et Access, mais dont la particularité est d'être adaptables aux secteurs d'activité des stagiaires, et dispensées par des enseignants qui connaissent bien ces milieux.

- ★ **LES « SUR-MESURE »**

Bien évidemment, l'école est toujours à l'écoute et peut construire des formations sur mesure à l'aplomb de ses domaines d'activité. Les formations « à la carte » ont d'ailleurs dominé sur l'année écoulée, et ont permis de resserrer les liens avec les entreprises.

L'école est toujours à l'écoute et peut construire des formations sur mesure à l'aplomb de ses domaines d'activité. »



Téléchargez les plaquettes des formations sur : www.lasalle-beauvais.fr

1. Conférence des Grandes Écoles.

RETOUR SUR LES BANCS DE L'ÉCOLE

PAROLES AUX INTÉRESSÉS...

CÔTÉ PILE : LES « STAGIAIRES » EN FORMATION CONTINUE DIPLÔMANTE...

Les professionnels « stagiaires » s'intègrent aux promotions d'élèves en formation initiale : ce qui enrichit les échanges et permet une expérience humainement enrichissante. Estelle et Céline, fraîchement admises en 4^e année Alimentation & Santé dans le domaine d'approfondissement Filière et Qualité des Produits Alimentaires (FIQA), en sont complètement convaincues !

Voilà deux ans qu'elles savent que leur entreprise va déposer le bilan (NDLR : elles sont issues de la même structure). Une longue attente qui leur a cependant permis de murir leur projet professionnel...

★ COMMENT EST NÉE VOTRE VOLONTÉ

DE REPRENDRE UNE FORMATION DIPLÔMANTE ? :

Céline PILLITU (Alimentation & Santé, 12^e promotion) : J'étais technicienne en microbiologie. J'avais deux options : un départ anticipé pour suivre une formation, ou bien rester dans la structure jusqu'à sa fermeture. Mon responsable m'a beaucoup aidé dans cette réflexion. Il m'a redonné confiance et envie d'évoluer, d'avoir plus de responsabilités, et m'a encouragé à suivre une formation d'ingénieur.

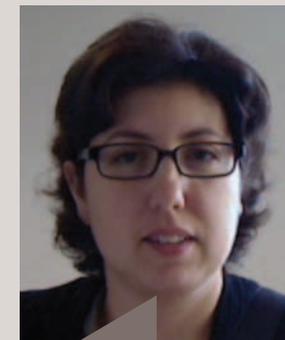
Estelle LEGROUT (Alimentation & Santé, 12^e promotion) : Lors de mon expérience, j'ai pu évoluer au sein du service. Les postes à responsabilité que l'on m'a confiés m'ont permis de cibler ce que je souhaitais réellement faire. Lorsque j'ai regardé les offres d'emploi, tous les postes qui m'intéressaient demandaient un diplôme d'ingénieur. Mon expérience professionnelle ne suffisait pas. Que faire alors ? Retourner sur un poste de technicien, purement alimentaire et m'ennuyer, ou reprendre mes études, élargir mes connaissances et obtenir le diplôme attendu ? J'ai fait le choix de la formation.

★ POURQUOI AVOIR CHOISI LE DIPLÔME

D'INGÉNIEUR EN ALIMENTATION & SANTÉ ?

EL : C'était dans la continuité de mon DUT en Génie biologique et cohérent avec mon expérience dans le secteur pharmaceutique. Lors des Journées Portes Ouvertes de l'Institut, le programme de formation m'a plu... et convaincue !

CP : Idem. On s'est d'ailleurs soutenues mutuellement avec Estelle !



Céline PILLITU
(Alimentation & Santé, 12^e promotion)



Estelle LEGROUT
(Alimentation & Santé, 12^e promotion)

DOSSIER



Les projets de groupes sont intéressants mais difficiles à conjuguer avec notre vie de famille. Il faut être organisé ! »



★ QUEL EST VOTRE REGARD SUR LE FAIT D'INTÉGRER UNE PROMOTION D'ÉTUDIANTS EN FORMATION INITIALE ?

EL : Difficile à dire, ce n'est que le début. Les élèves sont curieux, et l'ambiance est plutôt sympa. On a été rapidement intégrées à la promo, et un bon dialogue s'est instauré avec les professeurs. Côté logistique, les journées sont bien chargées ! Les projets de groupes sont intéressants mais pas toujours faciles à conjuguer avec notre vie de famille. Il faut être organisée ! On s'investit différemment, je pense que l'on perd du temps à vouloir essayer de tout approfondir. Ici, nous recevons beaucoup d'info, il faut que l'on apprenne à prendre du recul, à voir les projets dans leur globalité.

Nous ne savons pas pour eux, mais pour nous, il s'agit d'un projet de vie et de carrière, on s'investit beaucoup, on a une vision à long terme, et peut-être plus de maturité.

CP : Je suis d'accord avec Estelle, je me focalise plus sur ce que les cours peuvent m'apporter et ce que j'ai compris, que sur les notes.

★ PENSEZ-VOUS QUE CETTE « PARENTHÈSE » DANS VOTRE VIE ACTIVE VA ÊTRE UN TOURNANT DANS VOTRE CARRIÈRE ?

EL : J'espère !

CP : Pour moi c'est certain ! Cela va me permettre d'évoluer, et peut-être même d'occuper des fonctions de manager, d'autant plus que cette expérience va m'apporter beaucoup en termes de relations humaines.

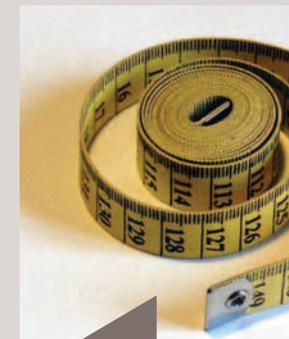
...L'AVIS CLIENT...

Marine LACOSTE (Géologie, 2007), Ingénieur de recherche chez ArcelorMittal Research, à Maizières les Metz, a fait appel à l'Institut en 2013 pour mettre en place une formation sur mesure pour son équipe. Elle nous explique... et commence par nous avouer, très honnêtement, qu'elle n'a pas du tout pensé à LaSalle Beauvais pour son besoin. Ses premiers réflexes : contacter l'ENSG de Nancy, reconnue pour sa formation initiale en géologie, et idéalement située à proximité de son entreprise, puis le BRGM. Résultats : l'école de Nancy ne donne pas suite à sa demande, et le BRGM lui propose une formation de trois jours, non adaptée à ses deux publics (techniciens et ingénieurs).

Finalement, courant janvier 2013, elle contacte **Yannick VAUTIER (Géologie, 1999)**, enseignant-chercheur en géologie pétrolière et Directeur du département géosciences de l'Institut, qui rebondit et lui propose très rapidement une prestation sur mesure qui s'affinera au grès de leurs échanges. Résultats : une formation de quatre jours organisée en juin (cinq mois après), sur le campus de Beauvais, pour trois Techniciens (profil physico-chimie et mécanique) et deux Ingénieurs (profils matériaux et chimistes).

Des stagiaires qui, à l'issue de la formation, reviennent satisfaits des aspects organisationnels, des apports considérés comme un bon bagage, de l'exploitation des ressources disponibles sur place (compactus, centre de documentation...), des interactions, de l'ambiance (visiblement très bien accueillis par les élèves !).

Et pour les commanditaires, un tarif global très compétitif !



Du « sur-mesure » est proposé à LaSalle Beauvais, ce qui permet aux entreprises de répondre au mieux à leurs besoins en matière de formation.

Les stagiaires s'accordent

à mettre en avant la qualité de l'enseignement et la pédagogie des formateurs.

...CÔTÉ FACE : LE REGARD DES FORMATEURS

En 2012-2013, LaSalle Beauvais a formé des salariés des entreprises Saint Louis Sucre, ArcelorMittal, CER France, mais aussi des professeurs en Sciences de la Vie et de la Terre pour le Rectorat d'Amiens...

Sur toutes ces formations, les stagiaires s'accordent à mettre en avant la qualité de l'enseignement et la pédagogie des formateurs. Des enseignants enthousiastes qui ont le désir de transmettre et le défi d'enseigner à un autre public que celui de la formation initiale.

Assurément, l'expérience s'avère très riche humainement des deux côtés. Les enseignants se trouvent dans des situations très interactives avec les stagiaires. Ils sont à l'écoute et cela engendre une formation basée sur l'échange, l'expertise et le conseil. Ainsi les stagiaires repartent avec nombre d'idées nouvelles applicables pour leurs projets en cours et à venir. D'autre part, cet échange donne aussi à nos enseignants chercheurs des idées pour enrichir leurs cours auprès des étudiants. En effet, quoi de mieux que le contact avec les professionnels pour préparer l'avenir et l'insertion de nos jeunes ?

« Les enseignants sont plus habitués à former des étudiants, qui partent du stade néophyte, et ne sont pas encore formatés intellectuellement. Ils restent très flexibles quant à la manière d'appréhender un nouveau domaine d'expertise. »

Ils sont exigeants dans la manière de faire passer l'information mais moins critiques vis-à-vis du contenu puisque chaque enseignement est une nouveauté. Les professionnels, par contre, c'est l'inverse ! Ils ont des attentes très précises quant au contenu, et attachent moins d'importance à la forme. Leur ressenti apparaît très critique, dans le sens positif du terme, car ils confrontent toujours leur expertise personnelle au contenu de la formation dispensée. Parler de leurs expériences professionnelles vécues est un moyen de confronter la théorie à la réalité du terrain. Cependant, ce vécu peut réduire la flexibilité de l'auditoire, c'est un peu l'excès de certitude de l'expérience. Le but de la formation continue est aussi de « dé-scléroser » des connaissances qui peuvent, dans certains cas, être erronées. »

Interview de François BUCHE, Enseignant-Chercheur en Science des Aliments, intervenant dans la formation « Hygiène Restauration et Métiers de bouche », construite pour le CER France.

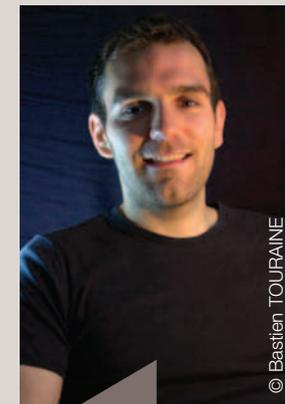
Marion LECOSTEY,

Déléguée Générale AIAE

et

Agnès SYLVANO,

Responsable de la formation continue et de la taxe d'apprentissage LaSalle Beauvais



© Bastien TOURAINÉ

François BUCHE,
Enseignant-chercheur
en sciences des
aliments à LaSalle
Beauvais.

Conférence

MICHEL ET AUGUSTIN À LASALLE BEAUVAIS SUR L'INITIATIVE DE L'AIAE!

Le concept : une conférence sur la naissance d'une société pas comme les autres, puis une dégustation de ses produits au bar à vaches!

Un beau matin d'été, **Aude TIRAVY (Alimentation & Santé, 2011)** nous a fait part d'une idée « *Et si Michel & Augustin venaient à l'école pour nous parler de leur aventure ?* » Cette entreprise agroalimentaire, née en 2005, se distingue par ses produits « 100 % vrais » et une communication innovante dans ce secteur. Quelques mois plus tard, le mercredi 6 novembre, Augustin PALUEL-MARMONT, Co-fondateur de la marque Michel & Augustin, se tenait dans l'Agora, devant plus de 400 spectateurs : étudiants, Anciens Élèves et salariés.

Se focalisant plus sur le marketing et la vente, la société travaille avec sept entreprises partenaires, qui produisent des produits laitiers et de biscuiterie. Augustin insiste tout de même sur une conception des différentes gammes par l'équipe des « trublions », à savoir les salariés de la Bananeraie¹. La communication se fait essentiellement sur « *le vrai goût des choses* », car « *plus personne ne connaît le vrai goût de la vanille!* » s'indigne Augustin, toute leur équipe s'efforce d'innover (dans la cuisine de test) et de se rendre dans les usines « *pour produire les meilleurs produits possibles, simples, authentiques et modernes, en améliorant les process de fabrication.* » Au bout de huit ans d'aventure, Augustin annonce « *la fin du chapitre 1 et l'ouverture du chapitre 2* » avec notamment le

désir de développer les ventes « *fois cinq, en cinq ans* » et de s'exporter à l'étranger. Ce dernier point n'a pas manqué de faire naître quelques interrogations du public : « *Pourquoi partir à l'étranger, quand les points de vente en France se font rares ?* » Le chef trublion répond que la volonté de l'entreprise est de n'avoir des points de vente que dans les grandes villes, là où se situe leur cœur de cible. Quant aux questions relatives à la santé, Augustin assume sa position, de proposer des produits plaisirs, tout en précisant qu'il est nécessaire de « *manger peu, de boire de l'eau, et de se dandiner* ».

« *Faites-vous plaisir dans la vie, c'est le plus important!* » conclut Augustin, une belle perspective pour tous les étudiants présents lors de cette soirée. À l'issue de la conférence les participants se sont sustentés au bar à vaches, avec des feuilletés salés, du yaourt à boire et des mini cookies. Cette soirée représente un véritable succès pour toute l'équipe!

Cécile FOISSY,

(Alimentation & Santé, 2012)

Chargée de missions AIAE

« **Quand le diplôme ne suffit plus ?** »

Zoom sur la prochaine soirée métier, co-organisée par Performer et l'AIAE, dans le prochain Trait d'Union.

1. Nom donné au lieu où travaillent les salariés de Michel & Augustin.



Plus de 400 personnes (étudiants, Anciens Élèves et salariés) ont assisté à la conférence dans l'Agora.

(Re)vivez cette conférence WHAOU

sur notre chaîne Youtube, AIAE LaSalle Beauvais,
<http://www.youtube.com/watch?v=mo9irlgfKco>

AIAE



CAMPUS LASALLE BEAUVAIS, SAMEDI 5 AVRIL 2014: «THE PLACE TO BE' »!

Il y a des événements quotidiens qui rythment notre vie, qui passent et que l'on oublie... et il y en a d'autres qui rassemblent, qui s'inscrivent dans nos vies et dont on se souvient. AGORA 2014 en sera un.

★ RENCONTRER,
DÉCOUVRIR, S'AMUSER, PARTAGER...

Tous les cinq ans, l'occasion vous est donnée de vous retrouver entre Anciens, étudiants et salariés de l'Institut et de vivre des temps forts sur une journée. L'année prochaine ne manquez pas l'événement de votre réseau où les générations et les différentes spécialités se mélangeront autour de valeurs communes.

1. «L'endroit où il faut être»

★ RETROUVEZ L'ÂME D'ENFANT

QUI SOMMEILLE EN VOUS SUR UN CAMPUS TRANSFORMÉ EN FÊTE FORAINE!

Visites de campus, jeux, challenge, conférence, cocktail... en bref de nombreux moments conviviaux animeront cette journée exceptionnelle.

★ SOYEZ AU RENDEZ-VOUS

DE VOTRE RÉSEAU

Les étudiants ont répondu présents à l'événement car ils savent qu'ils vont passer une bonne et enrichissante journée avec vous. Alors n'attendez plus pour vous inscrire et prendre part à ce grand moment de partage.



Toute l'équipe organisatrice vous souhaite une bonne et heureuse année 2014, en attendant de vous retrouver le samedi 5 avril.

AIAE

Pour vos bambins

Un programme spécial a été élaboré pour les enfants de 2 à 12 ans, et ainsi vous permettre de passer une journée sereine, en sachant vos « bouts de chou » en train de s'amuser. La journée sera rythmée de jeux, d'ateliers créatifs, d'animations ludiques et toute l'équipe prendra en charge vos enfants de 10h00 à 3h00 du matin.

Les places sont limitées, inscrivez votre(vos) enfant(s) au plus vite et avant le 28 février 2014 et faites-leur(s) profiter d'une journée magique.

LES TEMPS FORTS DE LA JOURNÉE

L'équipe organisatrice vous réserve un programme riche en émotions pour cet événement.

★ LA (RE)DÉCOUVERTE DU CAMPUS

Que vous soyez jeunes diplômés ou plus anciens, les projets de votre école avancent à grands pas. L'AGORA 2014 sera l'occasion pour les plus curieux de visiter le campus, de voir les avancées en matière de recherche et de découvrir les axes de développement de l'Institut.

★ LES CLUBS PRO

Pour dynamiser votre réseau, l'AIAE lance ses clubs professionnels. Ce nouvel outil sera l'interface entre les Anciens, les élèves et les salariés, pour organiser des rencontres et pour échanger sur les problématiques des secteurs d'activité et des fonctions qui vous intéressent. Si vous souhaitez intégrer un club professionnel, contactez Marion LECOSTEY sur aiae@lasalle-beauvais.fr.

★ LE CHALLENGE TEAM

Au sein d'une équipe, vous devrez affronter les concurrents des équipes adverses, dans un village de jeux installés pour l'occasion. Le but sera de faire remporter un maximum de gains à votre équipe. Chaque équipe représentera une association d'élèves qui œuvre au profit d'associations humanitaires et solidaires.

★ AGORA 2014,

C'EST AUSSI L'OCCASION DE FÊTER DES ANNIVERSAIRES!

« Cette année pour fêter les 20^e Ovalies, l'équipe s'engage, dans la mesure du possible, à réunir tous les anciens Présidents des Ovalies. Un premier rendez-vous est fixé à l'AGORA 2014! Un match de rugby sera organisé pour raviver les liens entre chacun. Le livre d'or résumant les vingt années écoulées sur les Ovalies vous sera aussi présenté lors de cette journée! De nombreuses autres surprises vous attendent pour fêter ce bel anniversaire de générosité, d'amitié et de sportivité. Venez fêter les 20 ans de mêlées engagées! »

L'équipe des XX^e Ovalies

« Performer, 30 ans et toujours là! Notre association fait partie des trente meilleures juniors-entreprises de France et a été élue coup de cœur 2013 grâce à son engagement et son dynamisme. Performer, c'est aussi 30 ans d'histoire à valoriser! Nous vous proposons une nouvelle aventure avec la mise en place d'un comité des ANCIENS DE PERFO. Agora 2014 sera l'occasion de découvrir le projet et de le construire ensemble. À bientôt. »

L'équipe Performer

Cécile FOISSY,
(Alimentation & Santé, 2012)
Chargée de missions AIAE

Le saviez-vous ?

En 1854, les Frères des Écoles Chrésiennes obtenaient l'autorisation pour ouvrir l'Institut d'Agriculture de Beauvais, premier établissement d'enseignement supérieur technique associatif en France. En 2014, nous fêtons donc 160 ans de formation à Beauvais. AGORA 2014 sera le coup d'envoi des événements-anniversaire qui se dérouleront tout au long de cette année.



AIAE

LA PLACE DU MARCHÉ



Et le marché devint roi

Olivier GRENOUILLEAU
Éd. Flammarion &
Compagnie

Quelles activités au XXI^e siècle restent en dehors des lois du marché ? Qu'ils évoluent dans l'univers agri, agro ou dans le monde des ressources géologiques, tous les ingénieurs mis en orbite à partir du pas de tir de Beauvais évoluent dans des galaxies marchandes. Tout s'achète et tout se vend de nos jours. En a-t-il toujours été ainsi ? Certaines activités humaines échappent-elles à cette « marchandisation » ? Et l'Homme lui-même...

Telles sont les questions auxquelles s'attache de proposer des pistes de réponse l'excellent historien Olivier GRENOUILLEAU dans son dernier essai, « Et le marché devint roi », paru en septembre. Spécialiste de l'esclavage et chahuté pour les résultats de ses recherches il y a quelques années, GRENOUILLEAU met, dans ce livre, son talent de vulgarisateur au service d'une question centrale de notre époque économique : les échanges marchands qui dominent le monde moderne sont-ils un aboutissement ? Une évolution inéluctable des rapports entre les hommes ?

Bien écrit, très accessible et richement documenté avec des notes précieuses en fin d'ouvrage, cet essai se dévore et se digère parfaitement pour nous aider à une bonne mise en perspective de 4000 ans de commerce entre les hommes et les peuples. GRENOUILLEAU nous montre ainsi la richesse et la diversité des systèmes d'échanges qui ont pu avoir cours au fil des siècles et comment le commerce marchand nécessaire mais porteur d'une image culturelle négative a su s'imposer jusqu'à la place qu'il occupe aujourd'hui. Dans un chapitre passionnant, il nous illustre comment l'image du « marchand » se respectabilise au travers de la peinture flamande des XVI^e et XVII^e siècles. Mais l'auteur nous illustre également que cette évolution n'allait pas forcément de soi

et ne s'est pas réalisée de la même manière partout. Pour exemple, dans le cas français, il nous rappelle l'aversion longtemps entretenue par les élites issues de l'aristocratie pour les activités marchandes.

Si les impacts positifs apportés aux civilisations par le développement des échanges marchands sont bien mis en perspective par l'auteur, il apporte également un éclairage sur la face sombre du passé du commerce des esclaves pour nous interpeller. Oui, le commerce est nécessaire aux échanges justes entre les nations et les peuples. Non, il ne saurait tenir lieu de règle universelle de rapport entre les hommes et notre siècle devra savoir se garder du retour des différentes formes d'esclavages auxquelles pourrait conduire une marchandisation totale de l'Homme. Sujet sérieux, conteur captivant, un bon cocktail de culture et de réflexion active sur notre monde. A déguster sans modération !

Bonne lecture !

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

NB:

Pour les « gens de l'ouest », Olivier GRENOUILLEAU assure régulièrement une tribune dans les colonnes de Ouest-France.

Guettez-le !

»» L'AIAE RECRUTE

DES ADMINISTRATEURS

Si vous souhaitez vous investir dans VOTRE Association d'Anciens, dynamiser le Réseau, apporter vos idées, bref être acteur de la vie et de l'avenir de votre école, devenez administrateur !

Pour plus de renseignements sur les missions, vous pouvez contacter Marion LECOSTEY, Déléguee Générale de l'AIAE sur aiae@lasalle-beauvais.fr.

»» ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

À L'AGORA 2014, LE SAMEDI 5 AVRIL

L'Assemblée Générale de l'AIAE aura lieu lors de l'AGORA 2014. Cette réunion importante pour tous les Anciens, présentera le bilan de l'année écoulée et les projets pour les années à venir.



»» LES PRODUCTEURS

À L'HONNEUR POUR AGORA 2014

Vous voulez mettre en avant vos produits (vins, fromages, conserves...)? Un marché des saveurs est organisé à l'occasion de l'AGORA 2014. Intéressé(e) ? Faites-vous connaître par courrier ou par mail sur agora2014@lasalle-beauvais.fr.

»» WEEK-END DE PROMO :

1 AN APRÈS...



La promotion 151 (Agriculture, 2012) s'était donnée rendez-vous les 28 et 29 septembre derniers à Clécy (Basse-Normandie). Plus de cinquante Anciens se sont retrouvés pour fêter cette première année de sortie et de

vie professionnelle. Au programme : randonnée, canoë, visite de la Suisse Normande et d'interminables discussions jusqu'à tard dans la nuit.

Le prochain RDV est maintenant fixé à l'AGORA 2014 ! Et si toutes les promo en faisaient de même ?

»» BOURSE SOLIDARITÉ

ET INITIATIVES

Nous vous parlons régulièrement des deux axes de la Caisse Solidarité et Initiatives.

En fin d'année, l'AIAE vient d'accorder **1 000 euros de don à un élève** qui a présenté une demande de bourse à l'école lors de la commission de la Fondation Jean-Baptiste GAGNE, le 28 novembre dernier. Toute l'équipe de l'AIAE lui souhaite une très bonne réussite dans ses études, et en profite pour remercier les Anciens Élèves, qui à travers leur adhésion, contribuent à cette preuve de solidarité.

La presse en parle

- ★ **Pierre LE ROLLAND (Agriculture, 2008)**, maraîcher bio, fournira l'Association de Maintien de l'Agriculture Biologique (AMAP) du Perrey en fruits et légumes.
Source : *Le Havre Infos*, du 30 octobre au 5 novembre 2013.
- ★ **Michel PORTIER (Agriculture, 1979)** s'engage aux côtés de LaSalle Beauvais. PDG d'AGRITEL, il succède à Jean-Pierre HEUSELE à la présidence de la campagne mécénat LaSalle Institut For Eath (L.I.F.E) lancée en 2010.
Source : *La Lettre de Circuits Culture, Hebdo* – n° 1007 du 25 octobre 2013.
- ★ **David MILLET (Agriculture, 2004)**, finistérien expatrié, aide les paysans haïtiens.
Source : <http://www.ouest-france.fr>
- ★ Une interview du magazine *Mon jardin et Ma maison* relate le parcours de **Guillaume GOSSE DE GORRE (Agriculture, 2004)**. Il nous décrit sa vision de sa profession de paysagiste.
Source : *Mon jardin et Ma maison* – n°646 – novembre 2013.
- ★ **Bérénice DENIS (Agriculture, 2007)** est citée par la revue *L'Etudiant* dans un portrait de jeunes diplômés qui reviennent sur leur parcours dans les métiers de l'Environnement.
Source : *L'Etudiant* – Novembre 2013
- ★ **Florian MIGEON (Agriculture, 2010)** et six étudiants ont été cités dans un article relatant l'inauguration des nouveaux locaux de Stophytra.
Source : *La Moselle Agricole* – 11 octobre 2013

★ Lionel GRANGE (Agriculture, 2005)

explique que « *Paysan est un métier comme un autre!* »

Source : *RéussirLait* – n°274 – novembre 2013

★ Le magazine *Le Betteravier* revient sur le parcours d'Alban et **Samuel CREVE-COEUR (Agriculture, 1995)** et qui exploitent une ferme diversifiée.

Source : *Le Betteravier* – 22 octobre 2013.

Naissances

★ La famille COSSON s'est doublement agrandie : **Cécile (Agriculture, 1997)** et Rémi ainsi que leurs enfants Augustin, Solène et Vianney sont heureux de vous annoncer la naissance de Guillemette et Louis, nés le 26 juin 2013.

★ **Aline et Sébastien CATOIR (Agriculture, 2006)**, ainsi qu'Arthur, sont heureux de vous annoncer la naissance de la petite Juliette, née le 19 novembre 2013.

★ **Marielle DUBOIS (Alimentation & Santé, 2004)** et Jérôme BOUCHEROT vous annoncent la naissance de Mathilde le 22 septembre 2013.

★ Clémence, Isaure, Antoinette et Ambroise, partagent avec Alice et **Olivier CROI-SOEÛIL-CHÂTEAURENARD (Agriculture, 1999)** la joie de vous annoncer la naissance de Léopold le 2 septembre dernier.

Mariages

★ **Capucine CUYPERS (Alimentation & Santé, 2012)** et **Jean-Baptiste GAUTIER (Agriculture, 2011)** vous informent de leur mariage qui a eu lieu le 7 juin 2013.

★ **Michel LUCAS (Agriculture, 1953)** vous informe qu'il a fêté ses noces de Diamant avec Andrée cette année.

★ **Charlène MENEUST et Thomas FOURDINIER (Agriculture, 2010)** sont heureux de vous faire part de leur mariage, qui a été célébré le 9 novembre 2013.

Décès

★ On nous annonce le décès de Vincent DELAUNOY, fils d'Alain DELAUNOY (Agriculture, 1945), le 16 août 2011.

★ Nous avons le regret de vous apprendre le décès du **Frère Francis LE PIRONNEC (Agriculture, 1968)**, le 16 novembre 2013.

★ Yann GUEZEL (Agriculture, 1994) vous informe du décès de son épouse Anne GUEZEL, née d'AVIAU de TERNAY, le 12 septembre 2013.

Anne s'est battue courageusement face à la maladie durant quatre ans. Elle est l'auteur d'un témoignage très beau et facile à lire (cf. article dans Famille Chrétienne) : « Lettre à mon cancer ». L'ouvrage est en vente sur internet. Chaque vente fera l'objet du versement de 2 € à la Ligue contre le cancer à Angers.

Pour information, les sites possibles :

<http://www.gibertjoseph.com/lettres-a-mon-cancer-4861343.html>

http://www.furet.com/lettres-a-mon-cancer-2289656.html?__SID=U

http://www.rue-des-livres.fr/editeurs/1217/mille_plumes.html

Nominations

★ **Paul RIGAULT (Agriculture, 2013)** assure en binôme la fonction de responsable produits tracteurs et chariots télécommandés chez Massey Ferguson, depuis le 1er juillet 2013. Source : *Matériel Agricole* – octobre 2013 – p. 83

★ **Anne-Laure MARTEAU (Agriculture, 1989)** est la nouvelle Présidente de la Commission Economique de la Chambre d'Agriculture de l'Eure. Elle évoque les orientations et les axes de développement qui seront soutenus lors de cette mandature.

Source : *L'Eure Agricole* – 17 octobre 2013

Jean-Baptiste GAGNE (1910-1986), Frère des Écoles Chrésiennes, un LaSallien au service de la formation d'Ingénieurs humanistes en Agriculture

Nous annonçons depuis quelques temps la parution d'une **biographie** du Frère GAGNE qui pour les Anciens Élèves de la section Agriculture aura été un *Maître* respecté, généralement admiré, souvent craint des cohortes d'étudiants entre 1937 et 1978, assurant ainsi 41 ans de service à l'Institut. Il fut



successivement Professeur, Chercheur, Responsable d'Année, Directeur des Études et Directeur Général.

Le livre retrace sa vie à travers **19 chapitres** et est abondamment illustré de **photos** et de **poèmes** du Frère GAGNE, de documents explicatifs et de **témoignages** d'Anciens Élèves.

A ce titre, des remerciements particuliers à tous les Anciens Élèves en Agriculture qui ont fourni des témoignages : Bernard DARAS (1943), Jean SERT (1947), Jean DÉTIS (1951), Jean OUDIN (1958), Yves STERN (1969), Bernard MARTIN (1960), François-Xavier LE BRETON (1960), Pierre JOHNER (1961), Jean-Pierre BARLET (1962), André HODEN (1962), Jean-Louis GARNOTEL (1966), Adrianus ZANDEE (1967), François LETIERCE (1969), Patrick LAURENT (1969), Jean-Marie COUTEL (1970), Pierre-Marie THÉVENOT (1971), Jean-Marie PIERRE (1971), Philippe LAUNAY (1974), Marc CHABOCHE (1976), Michel MARLE (1976), Jean-Marc COLOMBET (1977), Marc DOUTRELOUINGNE (1980).



A tous notre gratitude. Une promesse leur a été faite. Parole sera tenue !

Pierre QUÉMÉRÉ (Agriculture, 1965)

Ouvrage de **278 pages**, en noir et blanc, 29,7x21 cm, Palémon Ed., janvier 2014

Tarif : 20 € (prévoir 5 € de frais postaux supplémentaires /ouvrage)

>> Faites des économies ! Privilégiez le retrait à l'occasion de l'AGORA 2014 le samedi 5 avril 2014 !



Bulletin de souscription

NOM, Prénom _____

Diplôme, Année de sortie _____

Adresse complète _____

Je commande _____ ouvrage(s) à 20 € l'unité

Je souhaite que le(s) ouvrage(s) soi(en)t dédié(s)

Je souhaite que le(s) ouvrage(s) me soi(en)t envoyé(s) par courrier, j'ajoute alors

5 € de frais de port ____ x ____ €

TOTAL : ____ €

Paiement par chèque à l'ordre de LaSalle Beauvais

Bulletin à retourner à LaSalle Beauvais, Stéphanie FOURE, Rue Pierre Wagué, BP 30313, 60026 BEAUVAIS Cedex

L'ouvrage sera édité en janvier 2014, les plus pressés devront patienter un peu pour la lecture...

JANVIER

11 **REMISE DES DIPLÔMES**
Beauvais (60), sur le campus

25 **JOURNÉE PORTES OUVERTES**
Beauvais (60), sur le campus

FÉVRIER

11 **AGORAJOB, FORUM ENTREPRISES**
Beauvais (60), sur le campus

du **22**
au **02/03** **SALON DE L'AGRICULTURE**
Paris (75), Porte de Versailles

MARS

8 **RALLYE**
Beauvais (60), sur le campus

15 **JOURNÉE PORTES OUVERTES**
Beauvais (60), sur le campus

22 **NUIT DE L'INSTITUT**
Beauvais (60), sur le campus

AVRIL

5 **AGORA 2014**
Beauvais (60), sur le campus

Directeur de publication : Mickaël PORTEVIN

Comité de rédaction : Cécile FOISSY, Aude TIRAVY, Philippe OTT D'ESTEVOU, Marion LECOSTEY, Charlotte POLLEUX, Cécile CHANTRELLE, Alexandre RICHEFORT, Éric BERGUE

Conception graphique : Élodie LECOSTEY – Régie publicitaire : Cécile FOISSY

Siège social, rédaction publicitaire et abonnements : AIAE LaSalle Beauvais, rue Pierre Waguët, BP 30313, 60026 BEAUVAIS Cedex – tél. : 03 44 06 25 24 – mail : aiae@lasalle-beauvais.fr

Site web : www.aiae-lasalle-beauvais.fr

Crédits photos : photothèque LaSalle Beauvais – photothèque AIAE : p. 1, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 et 33 : © Nathalie BAETENS – Fotolia.com : p. 12, 14, 15, 16 et 17 : © SVLuma ; p. 23 : © Trueffelpix ; p. 24 : © morganimation ; p. 44 et 46 : © svort et p. 48 : © dalaprod

LaSalle★
Beauvais • Institut Polytechnique



La Nuit de l'Institut

Samedi 22 Mars 2014

Réservez cette date

Infos et nouveautés : www.lanuitdelinstitut.fr



L'Équipe de la 63^{ème} Nuit
de l'Institut a choisi de
soutenir l'association



Renseignements sur :
www.lanuitdelinstitut.fr
gala@asso.lasalle-beauvais.fr



17 lasalliens
s'épanouissent chez nous...
Pourquoi pas vous ?



Donnez du sens à votre métier !

• www.emploi.isagri.fr
• www.facebook.com/ISAGRI



Coupon-réponse AGORA 2014

Inscriptions du 1^{er} janvier au 14 mars 2014

	Tarifs de la journée <i>(programme sur le site de l'AIAE)</i>		
	Adhérent 2014	Non adhérent 2014	Étudiant
Déjeuner	14 € x ... = ...	16 € x ... = ...	14 € x ... = ...
Cocktail + Dîner + Soirée	50 € x ... = ...	60 € x ... = ...	30 € x ... = ...
Tarifs du club enfants <i>(animations et garderie de 10h00 à 3h00)</i>			
Club enfants + 2 repas	50 € x ... = ...		
Club enfants	30 € x ... = ...		
2 repas (déjeuner + dîner)	30 € x ... = ...		
TOTAL €		

Nom : Prénom :

Spécialité, promotion :

Adresse :

Tél : Mail :

participera à l'événement

ne participera pas à l'événement

sera accompagné(e) de mon(ma) conjoint(e) :

Nom : Prénom : Promotion :

sera accompagné(e) de mon(mes) enfant(s) :

Prénom(s) : Âge(s) :

Moyen de paiement :

Chèque (à l'ordre de l'AIAE LaSalle Beauvais)

Virement bancaire (RIB disponible sur le site de l'AIAE >> Adhésion)

Prélèvement bancaire (Joindre RIB et mandat de prélèvement disponible sur le bulletin d'adhésion)

Programme et inscription en ligne sur www.aiae-lasalle-beauvais.fr

Renvoyez ce coupon-réponse de participation à l'AGORA 2014 à l'adresse : AIAE LaSalle Beauvais – 19 rue Pierre Waguet – BP 30313 – 60026 Beauvais Cedex ou inscrivez-vous sur l'Agenda en ligne sur www.aiae-lasalle-beauvais.fr.

Merci de nous faire parvenir votre réponse **avant le 14 mars 2014**.

Aucun remboursement ne sera effectué après réception du paiement.

samedi 5 avril

L'événement de votre réseau



Inscriptions en ligne:
www.aiae-lasalle-beauvais.fr



LaSalle★
Beauvais • Institut Polytechnique

AGE
LaSalle Beauvais
Association Générale des Étudiants

LaSalle★
Beauvais (AIAE)
Ingénieurs et Anciens Elèves