



ÉTUDES ET PRESTATIONS
À VOTRE SERVICE!

3^e trimestre 2017

#386

UniLaSalle
Alumni

entre les membres du réseau UniLaSalle



CONSULTEZ

l'Annuaire en ligne

Ultra complet : adresses, téléphones, mails, personnels ET professionnels.

COMMUNIQUEZ

sur nos réseaux

Offres d'emploi, vidéos, témoignages, nous relayons sur Facebook et LinkedIn vos messages, à votre demande.

DÉPOSEZ

vos offres d'emploi

Directement sur notre site internet et gérez-les de manière autonome (dépôt, modification, suppression).

DÉVELOPPEZ

votre marque employeur

Faites-vous connaître, marquez les esprits, créez le réflexe par les publicités au cœur de nos supports (revue, Annuaire)*.

CRÉEZ

votre compte recruteur

Présentez votre structure, enregistrez vos coordonnées et intégrez ainsi notre répertoire entreprises.

RENCONTREZ

nos Alumni

Organisez une rencontre Alumni (Entr'Actes) sur votre stand lors des salons professionnels*.

ACCÉDEZ

à la CVthèque

BREF... OPTIMISEZ vos recrutements !

Intéressé par le

PACK
Recruteur, envoyez un mail :

emploi@unilasalle.fr

*Offres hors Pack Recruteur.

Il y a quelques temps encore, le Bureau UniLaSalle Alumni avait des doutes sur la capacité de notre réseau à se mobiliser. Nous étions dans une zone de flou avec l'intégration récente de Rouen et la perte d'identité ressentie par certains Anciens Élèves. Cependant, les succès des deux derniers appels à Mentor et à Coach pour les Jeunes Diplômés nous ont galvanisés. Vous êtes là et bien là.

L'année de nos 150 ans est le pivot d'un changement. Des événements dédiés aux spécialités Agriculture et Alimentation & Santé s'organiseront le 7 octobre sur le campus de Beauvais, respectivement la St Eloi et la Ste Marthe. Nous allons collaborer avec le Centre de Carrière UniLaSalle qui sera lancé en début d'année scolaire. Finalement, une série d'actions ambitieuses verront le jour en 2018 pour accompagner l'Entreprenariat. Envie de nous aider ? Rejoignez le mouvement...

Antoine PAJOT
(Agriculture,
2001, Beauvais)
Président

SOMMAIRE

INSTITUT

- 4** Le Jardin Botanique
- 6** Un mini-salon de l'Agriculture
- 8** Actualités

PORTRAIT

- 10** Un visionnaire aux pieds sur terre !
- 14** Jeter l'ancre !
- 17** Entre zenitude et modernité
- 20** Son credo : la gestion de projet

DOSSIER SPÉCIAL

- 24** Études et prestations à votre service !
- 26** Zoom sur les cinq pôles
- 31** Qu'est-ce que les crédits d'impôt ?

ALUMNI

- 32** Le trésor des géologues...
- 34** Stop au gaspillage alimentaire !
- 35** Rendez-vous dans 5 ans !
- 36** Une journée de retrouvailles !
- 38** Accompagner pour mieux réussir !
- 40** Deux événements fédérateurs à construire !
- 42** Des livres et vous

44 CARNET

48 RECETTE

50 AGENDA

LE JARDIN BOTANIQUE

41 étudiants en première année de la spécialité Agriculture portent le projet de réimplanter un jardin botanique de plantes médicinales dont l'inauguration se fera à la rentrée prochaine.

Souvenez-vous, un tel jardin était implanté à côté du restaurant universitaire avant les travaux d'agrandissement des salles de restauration en 2009. C'était un parfait support aux cours de botanique pour la spécialité Agriculture et une véritable ressource culinaire en spécialité Alimentation & Santé.

Le jardin botanique est un bon exercice pour les étudiants d'élargir leurs connaissances et leur savoir-faire en devenant acteur de la conception, de la mise en œuvre et de l'évolution de l'espace. L'étude sur chaque plante, menée par les étudiants, permettra dans un premier temps, d'éditer des planches de présentation pour le jardin, un livret d'accompagnement, voire un livre illustré. L'inspection académique de Beauvais souhaite être partenaire du projet dans le cadre des Cordées de la réussite¹. C'est pourquoi un guide de visite et des modules pédagogiques de découverte seront réalisés pour les enfants de classes de primaire. La deuxième phase de développement dédiera une partie du jardin botanique à l'histoire des plantes sur le modèle de la collection systématique du Jardin des plantes à Amiens.

Situé au cœur du campus de Beauvais, sur l'espace de la Maison du Bois (centre de prévention santé bien-être), à côté des résidences estudiantines, le jardin sera composé de quatorze carrés de 2,50 mètres de côté en métal tressé, sur le modèle des carrés médiévaux. Ces derniers ont été fabriqués par les étudiants en métallerie du lycée Jean Baptiste Corot de Beauvais. Alors rendez-vous à la rentrée pour l'inauguration de ce jardin botanique!

Les carrés rassembleront les plantes selon leurs propriétés particulières

- **Bardane Commune (*Arctium lappa*)** : Diurétique, détoxifiant, hépatoprotecteur, diaphorétique, soulagement des douleurs rhumatismales, soins des dermatoses.
- **Grande camomille (*Tanacetum parthenium*)** : Antimigraineuse, antalgique, anti-inflammatoire, action régulatrice du système nerveux.
- **Millepertuis** : Propriétés astringentes, antiseptiques, analgésiques, anti-inflammatoires, antispasmodiques, sédatives, anxiolytiques, antidépessives, antioxydantes, antivirales.
- **Ortie** : Dépurative, diurétique, anti-rhumatismale, anti-goutteuse, anti-anémique, anti-scorbutique, anti-allergique, anti-histaminique, anti-inflammatoire (surtout la racine) et plusieurs études in vitro et in vivo ont montré l'intérêt de l'ortie comme adjuvant dans le traitement du cancer.
- **Sauge officinale** : Astringente et antiseptique, utilisée en cas de gingivite car propriétés anti-inflammatoires, fébrifuge (elle aide à faire baisser la fièvre), en cas d'état dépressif, d'asthénie, de vertiges et d'hypotension, digestive, antisudorifique.

Caroline LELONG,

Déléguée générale UniLaSalle Alumni

1. Les Cordées de la réussite visent à favoriser l'accès à l'enseignement supérieur de jeunes quel que soit leur milieu socio-culturel, en leur donnant les clés pour s'engager avec succès dans les filières d'excellence.



Jardin
Botanique
DE PLANTES
MÉDICINALES
UniLaSalle



Mise en place du Jardin Botanique par les étudiants de 1^{re} année de la spécialité Agriculture.



Le Jardin Botanique prend forme.

INSTITUT

Festival Terre et Élevage

◀◀ **Alumni,**
quel que
soit votre
promotion, nous
vous accueillerons avec
plaisir tout au long
du weekend et tout
particulièrement pendant
l'Entr'Actes qui aura lieu
le samedi à partir de
10h30 ! »
(plus de précisions
prochainement sur le site
UniLaSalle Alumni).



UN MINI-SALON DE L'AGRICULTURE

Ils sont 42 élèves-ingénieurs en Agriculture et comptent sur vous, les Alumni pour leur rendre visite au Festival de la Terre et de l'Élevage, les 21 et 22 octobre 2017 sur le campus de Beauvais.

Organisé entièrement par des étudiants lasalliens impliqués, le Festival de la Terre et de l'Élevage prend chaque année plus d'ampleur.

Cette 4^e édition aura lieu les 21 et 22 octobre sur le campus de Beauvais, dans le gymnase et sur le parking du Canada, plus précisément. Cette manifestation agricole est destinée à un public professionnel mais également au grand public. Depuis sa création, trois éditions se sont déroulées autour de concours comme celui des génisses laitières, d'un concours d'excellence de boucherie et d'une vente aux enchères de bovins allaitants. La nouveauté pour cette année, sera la présence et la vente d'ovins.

Un marché fermier permettra à tous d'apprécier les produits locaux, tout en proposant de multiples activités aux enfants telles qu'un parcours mini-tracteurs, un concours de dessin, ou encore des promenades en poney. L'école a également confié ses collections, exposées pendant toute la durée de l'évènement : planches d'herbier, graines anciennes ou encore modélisation 3D du vivant seront visibles. Les organisateurs ont tout prévu et n'ont pas oublié de vous organiser un



repas issu des produits du terroir. Le Festival de la Terre et de l'Élevage, c'est aussi l'occasion de communiquer : des intervenants professionnels du milieu agricole prendront part à de courtes conférences proposant une réflexion sur leur façon de produire ou de consommer. L'équipe fait d'ailleurs appel aux Alumni pour animer une conférence sur les thèmes : « Entre productivité et rentabilité : l'optimisation par la gestion de l'herbe (pâturage rationnel) » et « La diversification par la transformation laitière », deux sujets abordés le samedi. Le dimanche, la thématique sera autour de la qualité de la viande, les labels et la filière viande.

Rien de mieux qu'une grande fête pour que consommateurs et producteurs se rencontrent et échangent dans une ambiance familiale et mettre ainsi en valeur le travail passionné de nos éleveurs. Alors on vous y attend nombreux !

Justine LEBAS,
(Agriculture, 158, Beauvais)

► LIENS UTILES

<https://www.festival-terre-elevage.com/>

et sur Facebook !

mail : festival-terre-elevage@asso.unilasalle.fr



L'équipe d'organisation du Festival de la Terre et de l'Élevage 2017.

>> SIGNATURE À L'OUVERTURE DES OVALIES

Vendredi 5 mai 2017, le comité de candidature Paris 2024 a reçu le soutien d'un acteur majeur du monde académique, la Conférence des grandes écoles (CGE), dont UniLaSalle fait partie. Ce soutien s'est traduit par la signature d'une lettre d'engagement, un temps fort de la cérémonie d'ouverture des Ovalies UniLaSalle. La signature s'est déroulée en présence de Francis JOUANJEAN, Délégué général de la Conférence des grandes écoles, Sébastien MOREAU, Responsable des relations institutionnelles du comité de candidature Paris 2024 et **Philippe CHOQUET (Agriculture, 1987, Beauvais)**, Directeur général d'UniLaSalle, ainsi que trois sportifs de haut niveau, Sébastien CHABAL, ancien international de l'équipe de France de rugby, Ryadh SALLEM et Cédric NANKIN, membres de l'équipe de France de rugby handisport.



Au second plan : **Brice BOUSQUET**, Président des 23^e Ovalies, **Sébastien MOREAU**, **Philippe CHOQUET**, **Francis JOUANJEAN**, **Sébastien CHABAL**, **Stéphanie LEFEVRE**, Responsable communication de la CGE, **Xavier QUERNIN**, Chargé de mission handicap UniLaSalle, **Bastien TOURAINE**, Campus manager UniLaSalle, **Gilles BOITEL**, Vice-président communauté d'agglomération du Beauvaisis et au premier plan : **Cédric NANKIN** et **Ryadh SALLEM**.

➤ PREMIER PROJET

NÉ DES PRÉMISSSES DE L'AGRILAB



Ils ont construit en 6 mois leur robot H3VR (1^{re} lettre de chacun de leur nom de famille) qui a remporté le premier prix.

Accompagné par Medhi JABER, Responsable AgriLab et chargé de mission innovation numérique, cinq élèves-ingénieurs en Agromomie du parcours «Agroéquipement et nouvelles technologies» ont conçu pendant plusieurs mois un robot capable de faire le travail du sol (désherber mécaniquement sur deux inter-rangs de betteraves). Les 14 et 15 juin dernier, ils ont relevé le

défi et remporté le 1^{er} prix des Rob'Olympiades qui se sont déroulées au coeur des Culturelles. Ce concours national encourage les étudiants à créer en équipe un robot couplé à une nécessité de résultats. Il favorise également la coopération entre l'enseignement supérieur, les entreprises et les instituts techniques.

► LIENS UTILES

<http://www.leparisien.fr/beauvais-60000/le-robot-des-etudiants-d-unila-salle-titre-15-06-2017-7055016.php>

ou visualiser la vidéo sur :

<https://www.youtube.com/watch?v=4MEPGZRLDpY>

UN VISIONNAIRE AUX PIEDS SUR TERRE!

Hubert DE ROQUEFEUIL

(Agriculture, 1992), Président de Neovia a lancé le 15 mai 2017 son projet « Ferme du futur » qui se matérialisera d'ici 2020. Retour sur le parcours étonnant de cet Ancien Élève devenu un acteur mondial de la nutrition et de la santé animale.

★ UN CURSUS UNIVERSITAIRE QUI M'A PERMIS DE COMBINER TROIS PASSIONS

Il en est de ceux qui savent précisément le métier qu'ils exerceront à l'issue de leurs études. En ce qui me concerne, l'approche était, disons, plus complexe ! Pour une raison simple : j'ai toujours eu trois centres d'intérêts aussi forts qu'indissociables : le monde agricole, celui du management et « l'international » au sens large. J'ai donc hésité entre plusieurs grandes écoles mais au final le cursus lasallien m'a décidé. Il répondait à mes attentes, du moins sur les deux premiers points car je dois avouer qu'en ce qui concerne l'international, les parcours universitaires n'étaient pas aussi fournis que ceux d'aujourd'hui ! Cependant, impossible pour moi d'en faire fi, c'est pourquoi j'ai proposé au directeur des études de partir en coopération (actuels VIE¹) et en stage lors de ma 4^e année. Au final, ma scolarité aura duré un an de plus mais j'en suis ressorti fort d'une expérience supplémentaire de 5 mois en Indonésie et de 16 mois en Afrique.

★ LA PUISSANCE DES ÉCOLES AGRO FRANÇAISES N'A PAS D'ÉQUIVALENT DANS LE MONDE

Pour être tout-à-fait franc, c'est en entrant dans le monde professionnel que je me suis rendu compte de la richesse

de l'enseignement dispensé en école d'Agro, et ce pour une raison évidente : elles n'ont pas d'équivalent dans le monde. Vous allez trouver des écoles spécialisées mais aucune ne dispense une formation aussi complète.

★ AVOIR UNE VISION, BIEN S'ENTOURER,

NE JAMAIS SE COUPER DE LA BASE

Je suis convaincu que la chose la plus importante pour diriger une entreprise c'est d'avoir une vision ! Elle doit être claire et vous devez l'expliquer de manière limpide à vos équipes pour pouvoir les emmener avec vous. Le corolaire direct est de savoir bien s'entourer afin de créer un climat de confiance et de relever, collectivement, les défis de l'entreprise. Chaque dirigeant a son propre style managérial. Personnellement, je ne suis pas de ceux qui élaborent des stratégies dans leur tour d'ivoire. Je préfère confronter les points de vue, m'enrichir de la diversité de mes équipes tout en étant sur le terrain pour coacher, encourager et convaincre à tous les niveaux. Chacun doit comprendre où l'on veut aller pour être pleinement acteur dans son entreprise ! C'est pour cela que je réalise régulièrement des visites d'équipes et que je participe à des petits déjeuners / déjeuners avec mes collaborateurs qu'ils soient stagiaires, nouveaux arrivants, techniciens, managers...

Tout cela ne s'apprend pas sur les bancs de l'école, c'est plus le fruit d'expériences, du goût de l'action et du sens du leadership !

★ AIMER L'ACTION

ET NE PAS FAIRE COMME LES AUTRES

J'ai toujours été curieux et mon expérience professionnelle m'a beaucoup aidé à connaître les différentes composantes de l'entreprise et, par conséquent, les questions auxquelles peuvent être confrontés les directeurs métiers ou supports. De Responsable technique à Directeur régional des ventes, puis de Directeur marketing Europe au poste de Directeur général pays puis monde de la branche engrais, j'ai ensuite rejoint Neovia pour en prendre la présidence, il y a maintenant six ans. Toutes ces étapes antérieures me sont aujourd'hui bénéfiques car elles me permettent de m'adresser en connaissance de cause à mes équipes, qu'il s'agisse de R&D, de vente, de marketing, de ressources humaines... Enfin, un aspect important qui m'anime, et non des moindres, est celui de ne pas faire comme tout le monde ! C'est-à-dire être créatif, ne pas copier



Hubert DE ROQUEFEUIL
(Agriculture, 1992,
Beauvais).

1. Volontariat international en entreprise : Le VIE est l'une des meilleures voies pour se faire une première expérience professionnelle à l'étranger. Plus de 40 000 jeunes de 18 à 28 ans ont déjà profité de ce dispositif qui permet d'aller travailler de 6 à 24 mois dans la filiale d'une entreprise française dans le monde. Un contrat gagnant gagnant qui ne cesse de se développer.

PORTRAIT

Neovia

Cette société réalise un chiffre d'affaires de 1,6 milliard d'euros. Elle compte 76 sites de production, 8 200 collaborateurs dans 28 pays et 11 centres de recherche. Depuis son arrivée à la tête de Neovia, Hubert de Roquefeuil a organisé la société autour de 7 métiers (Aliments complets, Aquaculture, Petcare, Prémix/Firmes-Services, Additifs & Ingrédients, Santé animale, Laboratoires d'Analyses) et 5 zones géographiques (France, Europe-Moyen Orient-Afrique, Amérique du sud, Amérique Centrale, Asie). Il a mené une politique de développement à l'international (nouvelles implantations, acquisitions ciblées) et mis en place plusieurs alliances et partenariats stratégiques majeurs au niveau mondial.



Centre mondial de l'innovation en Bretagne.

les modèles existants, ne pas m'inscrire dans des schémas préconçus mais au contraire me différencier, essayer de penser toujours avec un coup d'avance et trouver des solutions là où on ne les attend pas.

★ L'AGRICULTURE FRANÇAISE : UN PATRIMOINE RICHE

MAIS QUI DOIT DISPOSER D'UNE VISION CLAIRE
ET SE NOURRIR D'AVANTAGE DE L'INTERNATIONAL

La France dispose d'un savoir-faire agricole remarquable et notre agriculture est l'une des plus puissantes au monde. Malheureusement, force est de constater qu'elle est en perte de vitesse face à des concurrents dynamiques et ambitieux. Je pense que cette fragilisation est en majeure partie due à notre manque de vision politique pour le monde agricole. Nous devons nous poser les mêmes questions que pour une entreprise : quel est notre objectif pour l'agriculture française pour les 10, 15, 20 ans à venir ? Cette vision est essentielle et je ne perds pas une occasion de le rappeler.

L'internationalisation est pour moi une des clés. S'internationaliser, c'est s'ouvrir sur le monde, c'est chercher des profils internationaux pour enrichir sa structure (du VIE au global manager), c'est dénicher de nouveaux marchés, et aussi avoir une logique de croissance externe. Il faut sortir des visions étiquetées ou nombrilistes, il faut savoir être toujours en action car celui qui n'avance pas recule !



La Ferme du Futur

Neovia lance son projet « Ferme du futur » : projet collaboratif d'innovation autant que de société, il vise à relever le défi alimentaire et innover ensemble pour bâtir l'élevage durable de demain. Dans une logique d'open innovation, il s'agit d'apporter des réponses concrètes aux enjeux économiques et sociétaux de l'agroalimentaire. Comment combiner équilibre de vie des éleveurs et attentes des consommateurs ? Comment utiliser les outils de traitement et d'analyse des données pour un pilotage plus précis et performant de l'élevage ? Comment intégrer enjeux de croissance durable et optimisation des ressources ? Comment faire évoluer la R&D afin de mieux anticiper les évolutions de l'élevage ? Ceci dans le but d'imaginer la ferme connectée de demain.

★ LE STRESS DOIT ÊTRE VÉCU COMME UN MOTEUR.

Mieux vaut être en pression qu'en dépression ! A un certain niveau de management, le stress est permanent mais je le prends de manière positive, c'est-à-dire comme un moteur pour mobiliser son énergie, tout comme pour un acteur avant de monter sur scène ou encore un étudiant avant de passer un examen. Je puise aussi ma force dans mon entourage proche et en tout premier lieu ma famille !

► LIENS UTILES

<https://www.neovia-group.com/innovation/ferme-du-futur/>

<http://bit.ly/2uAho6f>

www.neovia-group.com

Hubert DE ROQUEFEUIL,
(Agriculture, 1992, Beauvais)

PORTRAIT

Agriculture, Rouen



Laurent MAILLY
(Agriculture, 1999,
Rouen).

JETER L'ANCRE !

On dit que la spécialité Agriculture est proche de celle d'Alimentation & Santé. La preuve en est avec le parcours de **Laurent MAILLY (Agriculture, 1999, Rouen)**, actuellement Directeur usine Traiteur de la mer chez Fleury Michon.

Laurent connaît bien le secteur de l'agroalimentaire et d'autant plus chez Fleury Michon ! En janvier 1999, il est étudiant en 5^e année à l'Esitpa et intègre le groupe Fleury Michon dans le cadre de son stage de fin d'études. « *Le thème portait sur le process des salades traiteur. Un stage en production, les pieds dans les bottes, les bottes sur le terrain, comme on dit en prod...* », commente Laurent.

À la suite de son stage, on lui propose de rester dans le groupe et de continuer l'aventure au sein du service process/industrialisation et Laurent précise « *cette aventure, ça fait 18 ans qu'elle dure et mon parcours sera la suite de différentes opportunités qui se seront proposées à moi* ».

★ RESTER À L'ÉCOUTE DES OPPORTUNITÉS

Fleury Michon fait partie de ces entreprises où il est possible de faire carrière, de gravir les échelons.

Mais changer de poste dans une entreprise demande un vrai travail de fond pour s'ouvrir aux opportunités et se donner les moyens de réussir. « *La meilleure façon pour grimper est, tout d'abord, de réussir dans les premières missions et ensuite,*



montrer sa motivation tout en restant constamment à l'écoute des opportunités», nous conseille Laurent.

C'est ce que Laurent a réalisé, année après année, pour décrocher les différents postes qu'il a occupés : d'Ingénieur process sur différentes usines (de 1999 à 2003), il passe Responsable service process et packaging, filiale Traiteur (de 2003 à 2007). Puis, il devient Responsable production, usine Jambon (de 2007 à 2011) pour endosser le rôle de Directeur usine Aides culinaires charcuterie (de 2011 à 2016) et occuper actuellement le poste de Directeur usine Traiteur de la mer (surimi).

«J'ai eu la chance de pouvoir travailler sur différentes usines, avec différentes équipes. Mon parcours au sein du groupe Fleury Michon m'a permis de développer des compétences à la fois techniques et managériales. Ce groupe m'a donné ma chance et m'a permis de m'épanouir professionnellement», nous confie Laurent. «Avec du recul, je me dis que notre formation nous a bien préparés à deux points importants : la capacité d'adaptation et l'ouverture d'esprit. Dans une carrière, il faut savoir se remettre en question, se remettre en selle. C'est ça qui nous fait avancer. La formation de nos écoles nous met en bonne posture pour appréhender notre premier job. J'ai pour habitude de dire qu'il faut faire ce que l'on aime et ensuite se laisser guider. Certains changent souvent d'entreprises, d'autres changent de jobs au sein de la même ... peu importe le parcours et le chemin, l'essentiel étant d'être heureux dans son poste et de s'épanouir.»

★ MÉTHODES ET ANALYSES

Laurent ajoute : *«L'autre force de notre formation, c'est l'apprentissage de méthodes et la capacité d'analyse. Dans nos métiers, c'est tous les jours que nous devons utiliser ces compétences, tout en ayant la faculté de prendre du recul. En revanche, l'apprentissage de la vie, les relations humaines, le lien et l'exigence managériale, ce n'est pas dans des livres ni à l'école que ça s'apprend ...»*

Si Laurent devait donner un conseil aux étudiants pour trouver rapidement un poste, il les inciterait à bien choisir leur stage de fin d'études ! *«C'est une vraie porte d'entrée dans le monde*



Notre formation nous a bien préparés à deux points importants : la capacité d'adaptation et l'ouverture d'esprit.»

PORTRAIT



Ce groupe m'a donné ma chance et m'a permis de m'épanouir professionnellement. »



Laurent est actuellement Directeur usine Traiteur de la mer chez Fleury Michon, pour la production du surimi.

de l'entreprise. Beaucoup de cadres actuellement chez Fleury Michon sont issus du recrutement par le stage. Maintenant, ce n'est pas la seule façon de trouver son premier emploi ! Le réseau est aussi très important. Chacun est amené dans sa vie professionnelle à aider quelqu'un, à trouver un stage, un job, avoir un contact ...

Et s'il est possible de faire carrière dans la même société, rien ne vous empêche de changer quand le bon moment viendra. »

C'est d'ailleurs ce qu'a fait Laurent qui prochainement quittera Fleury Michon, pour s'envoler chez Galliance, pôle volaille de Terrena, numéro deux sur le marché français.

LIENS UTILES

Rendez-vous page 38
« Accompagner pour mieux réussir »

Julien ROUSSEL,
(Agriculture, 2005, Beauvais)



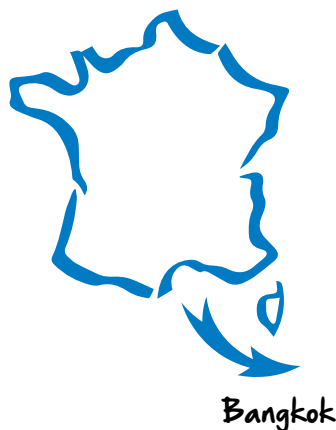
Alimentation & Santé

ENTRE ZENITUDE ET MODERNITÉ

Moderne, trépidante et sophistiquée, la capitale de la Thaïlande semble être en accord avec **Delphine FERRAZ (Alimentation & Santé, 2011)** qui vit désormais à Bangkok à sa grande satisfaction. Elle nous fait part de son parcours en Asie du Sud-Est et conseille les prochains expatriés.

C'est chez Sanofi que Delphine fait ses débuts dans le monde professionnel. D'abord localisée sur Paris, elle travaille au département stratégie, où elle poursuit son stage de fin d'études. Puis elle s'envole pour Singapour en VIE¹ et intègre une équipe marketing. Après deux années passées dans la « ville jardin » – surnom donné à Singapour pour sa végétation luxuriante même en plein centre-ville – Delphine décide d'aller un peu plus au Nord et de rejoindre une entreprise pharmaceutique de taille moyenne à Bangkok, en Thaïlande. Elle est Manager en supply chain au siège. La ville de Bangkok est un important pôle d'affaires. C'est également une plateforme internationale pour les transports et la santé, tout comme pour les arts, la mode, les spectacles et le tourisme.

Aujourd'hui, Delphine s'est installée à Bangkok et travaille désormais chez DKSH, groupe leader en services pour le développement de marchés, axé sur l'Asie. « Je suis en



Aziliz ROUSSIN
(Alimentation & Santé,
2007).

1. Volontariat international en entreprise : Le VIE est l'une des meilleures voies pour se faire une première expérience professionnelle à l'étranger. Plus de 40 000 jeunes de 18 à 28 ans ont déjà profité de ce dispositif qui permet d'aller travailler de 6 à 24 mois dans la filiale d'une entreprise française dans le monde. Un contrat gagnant-gagnant qui ne cesse de se développer.

PORTRAIT

« D'après
moi : toujours prête
à relever de nouveaux
défis. »

« D'après
mes collègues :
une main de fer dans
un gant de velours. »



Premier jour de travail
à Singapour.

charge de développer un portefeuille de marques dans le secteur de la grande consommation en Asie-Pacifique », nous explique Delphine.

★ UNE RÉELLE MOTIVATION POUR TRAVAILLER EN ASIE

« J'ai activement recherché des postes à l'étranger, plus particulièrement à Singapour qui est une porte d'entrée sur l'Asie du Sud-Est, région pleine d'opportunités et dont la croissance est rapide. Mon stage de 2^e année a été mon déclic pour travailler à l'étranger. Difficile de revenir à Beauvais après ! », nous confie-t-elle, amusée. « Il est facile de s'intégrer à Singapour, une large partie de la population sont des expatriés. »

Si vous demandez à Delphine où elle se voit travailler dans quelques années, elle vous répondra « à l'étranger ! Et si je peux donner un conseil pour les futurs Alumni, Jeunes Diplômés, souhaitant s'expatrier : l'attitude est très importante, il ne faut pas arriver avec ses gros sabots mais comprendre la valeur que l'on peut apporter sur le marché local. Et pour se démarquer d'un jeune diplômé local, il faut savoir utiliser le réseau français, qui est solide dans beaucoup de pays du monde entier. » Et le réseau des Alumni peut-être déjà une bonne base !

★ UN ENSEIGNEMENT PLURIDISCIPLINAIRE QUI OUVRE LES PORTES

De son parcours lasallien, Delphine en a retiré une ouverture sur le monde et un enseignement pluridisciplinaire. « Cela permet d'être opérationnel dans beaucoup de circonstances », nous précise Delphine. Pour elle, son parcours de spécialité était un réel atout et une aide à l'insertion dans le monde du travail.

Caroline LELONG,

Déléguée générale UniLaSalle Alumni



Départ pour Bangkok : Delphine joue pour nous les guides touristiques



Repas à Sala avec vue sur Wat Arun.

« Malgré sa réputation sulfureuse, Bangkok est une ville fantastique avec des enfants. Pour un tour des canaux non touristique et local je vous recommande la compagnie Pandan Tour : certes plus chère qu'une pirogue à touriste, vous serez plongé dans la vie locale et éviterez de visiter le port industriel sur un « malentendu ». Vous pourrez siroter un verre à Residence Arun pour admirer le coucher du soleil sur

le temple de l'aube « Wat Arun » (temple bouddhiste) suivi d'un repas à Sala.

Mon conseil est de ne pas se cantonner au quartier de Silom (partie sud de Bangkok, délimitée à son extrémité sud par le fleuve Chao Phraya) et tous ces coins touristiques car tout y est si différent...

Je vous recommande un Thai tea, thé glacé thaïlandais, avec un marchand de rue pour assurer votre dose de sucre quotidienne avec une saveur unique.

Contrairement aux idées reçues, bien que toléré, il est impoli de porter des shorts ras-les-fesses et de laisser dépasser ses sous-vêtements ! »



Delphine et ses collègues de travail.

Portrait

Géologie



Thomas BROCHOT
(Géologie, 2013).

Mon
souhait : devenir
Directeur de projets ! »

SON CREDO : LA GESTION DE PROJET

Réaliser une traversée (forage sub-horizontaux par microtunnelier) sous des routes, autoroutes, cours d'eau, ou encore des voies ferrées, telles sont désormais les missions de **Thomas BROCHOT (Géologie, 2013)** chez Valentin TP !

Depuis octobre 2016, Thomas est Ingénieur travaux chez Valentin TP, filiale d'Eurovia. Il gère des chantiers de forages sub-horizontaux par microtunnelier. Son leitmotiv est de prendre en charge un projet de production de A à Z. Ses responsabilités sont nombreuses car chaque chantier dispose de son propre protocole, que ce soit en termes de management, d'outils ou encore d'approche générale : analyser des dossiers d'appels d'offre, définir des modes opératoires dans le respect de l'intégration des règles et consignes de prévention, établir le calendrier d'exécution des travaux, manager les équipes, contrôler l'avancement des travaux, contrôler le suivi du budget et de la facturation, sans oublier les relations avec les clients, fournisseurs et partenaires. « *Les chantiers sont divers. Suivant le projet, les équipes à manager peuvent varier de 5 à 20 personnes tout en y associant d'autres entreprises et mandataires,*



afin de partager les risques et les compétences», nous confie Thomas. Le secteur géographique d'action est principalement l'Ile de France mais aussi ponctuellement sur le territoire national.

★ LE MFE, UNE BELLE EXPÉRIENCE DE LA VIE

La pluridisciplinarité de ce poste et les diverses responsabilités sont des choix que Thomas recherchait en quittant UniLaSalle. Thomas a réalisé son stage de fin d'études en Guyane française. *« J'ai participé à un vaste projet d'exploration aurifère en Guyane française en 2013. J'y ai développé des compétences techniques, de management, de logistique et de sécurité dans un milieu hostile qui est celui de la forêt amazonienne. »* En 2014, il rejoint la société Geolog International en tant que géologue et ingénieur de chantier. Il se déplace constamment sur des plateformes



Camps minier perdu au milieu de la forêt amazonienne où Thomas est resté plus de six mois.

A close-up portrait of a man with glasses, smiling, with the word 'PORTRAIT' overlaid in large white letters.

PORTRAIT

de forage onshore et offshore dans la région de la Mer du Nord. Les interventions avec différents clients comme Total, GDF, Oranje Nassau, Maersk, Dalkia ou encore Coriance, lui ont permis de cerner les différentes problématiques et les enjeux du forage pétrolier, de développer des compétences techniques sur site et de s'adapter aux demandes dans un domaine qui peut paraître difficile et parfois stressant en pleine période de crise.

C'est cette fameuse crise pétrolière qui lui fait connaître le chômage technique, en mai 2016. Période d'introspection où il rebondit pour changer de poste. Suite à plusieurs entretiens d'embauche d'horizons différents, il se décide pour son poste actuel. Durant sa recherche, Thomas s'était en effet fixé l'objectif de trouver un emploi dans la conduite de projet. Son but est de gravir les échelons pour devenir Directeur de projets.

Grâce à sa formation dans le domaine minier et pétrolier et par sa pratique dans le monde professionnel, Thomas se sent aujourd'hui tout à fait apte à superviser des travaux de forages. Même s'il n'est pas expert dans tous les domaines, il sait qu'il possède de bonnes bases et qu'il peut se faire aider par des sous-traitants pour les aspects plus pointus. UniLaSalle lui a permis d'acquérir une méthode de travail et d'apprentissage, tout en lui léguant un précieux socle de connaissances de bases.

★ LES COMMISSIONS DE L'AGE, UNE RÉELLE FORMATION

Étudiant, Thomas était impliqué comme Responsable communication externe à la Com'Opale et au Student-Chapter-Mines. « Faire partie d'associations, c'est un bon moyen pour acquérir plus d'aisance pour aller vers les autres ; cela est une bonne préparation à la recherche d'emploi. Faire partie d'une association, c'est aussi commencer à se constituer un réseau qui s'agrandit une fois entré dans le monde professionnel, et c'est là qu'on se rend réellement compte que le monde est petit car on connaît



toujours quelqu'un qui connaît quelqu'un », précise Thomas. D'ailleurs, quand il rencontre un Alumni, les premiers souvenirs qu'ils se remémorent ce sont les stages terrain : « une bonne occasion de se forger à l'esprit d'équipe, les premières amorces au monde professionnel. »

Sa formation Mine et Pétrolier est un plus car même durant ses entretiens dans les entreprises de TP dès qu'il prononçait les mots « mines et pétrolier », cela suscitait la curiosité et l'entretien dérivait non plus sur les compétences mais sur les missions effectuées qui provoquaient à coup sûr une certaine admiration.

Caroline LELONG,

Déléguee générale UniLaSalle Alumni



Rig de forage géothermique en France.



Microtunnelier de Roissy.



ÉTUDES ET PRESTATIONS

À VOTRE SERVICE!

Dans le Trait d'Union #381 (2^e trimestre 2016), nous vous parlions de la Recherche à l'Institut. Aujourd'hui, nous souhaitons vous présenter les Études et Prestations, services sur mesure issus d'UniLaSalle pour répondre au mieux à VOS attentes et celles de vos entreprises!

Si la Direction scientifique (DISC), n'est plus un secret pour nombre d'entre vous, la Direction des études et prestations (DEEP) est peut-être une nouveauté...

Créée en 2015, la DEEP, dirigée par Jean-Pierre GADONNA est constituée d'équipes spécialement composées pour répondre aux problématiques des entreprises dans cinq secteurs socio-économiques qui sont les géosciences, les agrosystèmes, les sciences de l'entreprise et du management, l'agroalimentaire ainsi que la nutrition, l'alimentation et la santé humaine.

Ces cinq pôles convergent vers une même vision pour proposer aux entreprises, industriels ou encore aux collectivités territoriales, des compétences et outils afin de leur soumettre des solutions. Ils contribuent ainsi à la construction de relations durables avec les entreprises.

★ CONCRÈTEMENT COMMENT ÇA MARCHE ?

L'organisation thématique des cinq pôles de compétences permet la constitution de groupes de projet *ad hoc* et facilite l'innovation et la valorisation pour réaliser des études, des prestations, apporter une expertise, conseiller ou encore proposer de la formation sur mesure.

Plusieurs possibilités s'ouvrent alors à la DEEP pour répondre à la demande d'une entreprise. Suivant le projet, la DEEP pourra lui proposer de solutionner sa problématique soit par une étude gérée par les enseignants-chercheurs, soit par des étudiants encadrés par les enseignants-chercheurs ou encore sous forme de projets sur un ou deux semestres, menés par des étudiants des 4^e et 5^e année. Cette dernière solution offre le double avantage d'une prestation à moindre coût pour l'entreprise tout en proposant un rôle pédagogique.

★ COMMENT S'ORGANISENT

LES PÔLES DE COMPÉTENCES ?

Pour chacun des cinq pôles, il existe plusieurs domaines de compétences conduits par un animateur expert entouré de six à sept personnes parmi les enseignants-chercheurs, ingénieurs d'études et techniciens de laboratoire. Au regard des besoins de l'entreprise, il est possible d'associer d'autres personnes, ce sont les membres associés. Il existe aussi un troisième niveau appelé « membres temporaires » qui sont des stagiaires, apprentis, CDD, prestataires sous-traitants ou co-traitants ou encore des invités.

★ POURQUOI UNILASALLE PROPOSE

DES ÉTUDES ET PRESTATIONS ?

« Les activités d'expertise complètent nos activités de recherche et renforcent nos liens aux entreprises tout en profitant à nos étudiants. Le but n'est pas de faire des bénéfices. Les rétributions apportées sont réinvesties dans notre « écosystème » et permettent, par exemple, d'entretenir le matériel, d'en acheter du nouveau et de donner un support d'études concret aux étudiants. En soutenant les activités d'innovation et de R&D des entreprises, sans restriction de secteur ou de taille, nous contribuons à construire cette image forte de l'institution à laquelle se réfèrent nos diplômés. », nous précise Jean-Pierre GADONNA.

La DEEP gère également les onze plateformes technologiques sauf la plateforme Ozone qui dépend de la DISC.



contrats ont été
signés pour l'année
2015 – 2016. »



Bon à savoir

Il est important de rappeler qu'UniLaSalle reste une école et n'est en aucun cas un bureau d'études certifié. L'établissement bénéficie également du label EESPIG (Établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général), d'une certification ISO 9001, d'un agrément de formation continue, et d'un agrément Crédit impôt recherche (CIR), Crédit impôt innovation (CII). L'avantage pour l'entreprise partenaire ? Recevoir un avis d'experts dans son domaine et payer une prestation avantageuse par rapport aux coûts d'un bureau d'études.

DOSSIER

ZOOM

SUR LES CINQ PÔLES



Laurent OUALLET,
Coordinateur pôle
Études et prestations
sciences de
l'entreprise et du
management.

★ SCIENCES DE L'ENTREPRISE ET DU MANAGEMENT

Ce pôle de compétences apporte son expertise sur plusieurs domaines : veille et stratégie, finances et gestion, marketing, commerce, vente et distribution, GRH, management et organisation, informatique. « *Nous pouvons proposer des prestations sous la forme d'études, de consulting, de formation et d'accompagnement. Ces missions sont généralement déclinées sur mesure, en fonction des besoins clients* » nous explique Laurent. « *Nous avons, par exemple, réalisé des séminaires de trois jours sur la typologie des clients en zone rurale pour aider les conseillers d'agences bancaires rurales à mieux appréhender les besoins de leurs clients.* » Autre exemple de mise en application : l'organisation d'un team building sur l'art culinaire & l'art du management pour dynamiser les équipes commerciales.

► LIENS UTILES

laurent.ouallet@unilasalle.fr

https://www.unilasalle.fr/wp-content/uploads/2017/01/DEEP_Sciences_de_l_entreprise.pdf

benoit.proudhon@unilasalle.fr

https://www.unilasalle.fr/wp-content/uploads/2017/01/DEEP_Geosciences.pdf

Sciences de l'entreprise et du management
Formation continue, études et conseil

Notre compétence
 - Diagnostic, veille et accompagnement
 - Stratégie, gestion et développement
 - Marketing, vente et distribution
 - GRH, management et organisation
 - Informatique
 - Formation continue et conseil

Notre qualité
 - Diplôme de l'Université Paris Lodron
 - 100% de réussite aux examens
 - 100% de satisfaction des clients
 - 100% de satisfaction des salariés
 - 100% de satisfaction des partenaires

Notre solutions
 - Formation continue
 - Conseil et accompagnement
 - Diagnostic et veille
 - Stratégie, gestion et développement
 - Marketing, vente et distribution
 - GRH, management et organisation
 - Informatique



★ GÉOSCIENCES (GEOS)

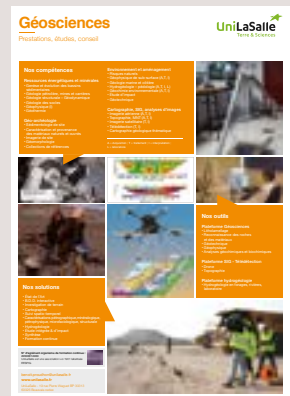
«En Géosciences, les compétences se divisent en quatre domaines», nous explique **Benoît PROUDHON (Géologie, 1997)**. «Il y a les ressources énergétiques et minérales, dont les responsables sont **Lucien CORNINEAU (Géologie, 2007)** pour la partie Mines et Carrières, **Yannick VAUTIER (Géologie, 1999)** et **Lise GRANSAC (Géologie, 2014)**. Dans ce domaine, nous pouvons, par exemple, être amenés à réaliser des lames minces de roches et matériaux et à en faire la reconnaissance par DRX¹, par microscopie optique, et/ou MEB² ou encore réaliser des analyses géochimiques.» Autres domaines : l'environnement et l'aménagement avec comme experte Pascale LUTZ, Enseignant-chercheur en géophysique de sub-surface. Pascale assure des reconnaissances du sous-sol par méthode électrique, radar, magnétométrie, RMP (Ressources minérales et pétrolières) ou sismique réfraction. Le pôle répond aussi sur des problématiques touchant l'hydrologie, la géochimie, les risques naturels, la géologie côtière ou la géotechnique. Le domaine géo-archéologie est attribué à **Pascal BARRIER (Géologie, 1984)**, Expert référent en Géosciences. Sur un site archéologique, les études peuvent porter sur la caractérisation et la provenance des matériaux naturels et ouverts ou encore sur la reconnaissance par géophysique ou drone. Le quatrième domaine, dirigé par **Olivier BAIN (Géologie, 2000)**, Enseignant-chercheur géologie marine, cartographie, télédétection, est celui de la cartographie, des SIG³ et de l'analyse d'images. Il réalise des levés topographiques au DGPS⁴ et au drone, des MNT⁵ et des bases de données dans les quatre domaines du pôle. Le pôle est rattaché au département GEOS qui peut faire appel à l'expertise des 24 enseignants-chercheurs qui le composent.

1. Technique d'analyse fondée sur la diffraction des rayons X par la matière, particulièrement quand celle-ci est cristalline.
2. Technique de microscopie électronique capable de produire des images en haute résolution de la surface d'un échantillon en

- utilisant le principe des interactions électrons-matière.
3. Système d'information conçu pour recueillir, stocker, traiter, analyser, gérer et présenter tous les types de données spatiales et géographiques.



Benoît PROUDHON,
Coordinateur pôle
Études et prestations
Géosciences.



4. Amélioration du GPS.
5. Représentation de la topographie (altimétrie et/ou bathymétrie) d'une zone terrestre (ou d'une planète tellurique) sous une forme adaptée à son utilisation par un calculateur numérique (ordinateur).

DOSSIER



Élisa MARRACCINI,
Coordinateur pôle
Études et prestations
Agrosystèmes.

*Plaquette
en cours
de réalisation*

★ AGROSYSTÈMES

« Dans le pôle Agrosystèmes se retrouvent des compétences propres aux départements SAGA (Sciences agronomiques et animales) et STAI (Sciences et techniques agro-industrielles), nous explique Élisabeth. Nous réalisons, pour des entreprises ou des collectivités territoriales, des actions ponctuelles telles que de la formation continue, des expertises tout comme nous pouvons réaliser des missions à plus long terme. »

Élisabeth nous précise que pour répondre à une demande d'entreprise, il faut avant tout être à son écoute, comprendre sa problématique. Il s'agit ensuite de convenir ensemble de la démarche pour répondre à ses questions, en définissant correctement les modalités. Le pôle Agrosystèmes peut intervenir aussi bien dans le domaine de l'agronomie ou de l'agro-écologie, comme dans ce qui touche l'animal (alimentation, comportement et bien-être).

« Nous sommes aussi sollicités sur de nouveaux domaines tels que les nouvelles technologies ou encore le biocontrôle. Pour nous aider à monter nos dossiers d'études et prestations, nous nous appuyons sur des outils tels que les deux fermes d'expérimentation (polyculture-élevage bovin lait sur le site de Beauvais, polyculture-élevage bovin allaitant à Maurepas dans l'Eure), les plateformes (comme par exemple la plateforme agronomique, ou la plateforme de pathologie, végétale) ou encore les serres... »

► LIENS UTILES

elisa.marraccini@unilasalle.fr



★ NUTRITION, ALIMENTATION ET SANTÉ HUMAINE

L'équipe d'Anne-Kathrin répond principalement à des demandes liées à l'alimentation des personnes dites « fragiles » (personnes âgées, malades chroniques, personnes en situation de handicap, enfants, etc.). Elle propose aux entreprises partenaires l'étude nutritionnelle de leurs produits alimentaires, une recherche clinique en nutrition, ou encore de mener des actions de prévention auprès d'une population spécifique. Les compétences sont nombreuses : de l'épidémiologie nutritionnelle à la restauration-santé ! La plateforme culinaire et la salle d'analyse sensorielle font parties des outils d'aide à la réalisation des études et prestations.

▶ LIENS UTILES

anne-kathrin.illner@unilasalle.fr

https://www.unilasalle.fr/wp-content/uploads/2017/01/DEEP_Nutrition.pdf



Anne-Kathrin ILLNER,
Coordinateur pôle
Études et prestations
santé, nutrition
humaine et prévention.

**Nutrition, alimentation
et santé humaine**
Formation continue, prestations, études, conseil

Nos compétences - Analyse nutritionnelle - Étude de produits alimentaires - Recherche clinique en nutrition - Actions de prévention - Restauration-santé	
Nos outils - Plateforme culinaire - Salle d'analyse sensorielle - Laboratoire de chimie analytique - Laboratoire de microbiologie - Laboratoire de biochimie - Laboratoire de génétique - Laboratoire de pharmacologie - Laboratoire de toxicologie	
Nos actions - Actions de prévention - Restauration-santé - Recherche clinique en nutrition - Étude de produits alimentaires - Analyse nutritionnelle	

DOSSIER



Jean-Pierre GADONNA,
Directeur des études
et prestations.

★ GÉNIE ALIMENTAIRE ET QUALITÉ GLOBALE DES PRODUITS

« En Génie alimentaire et qualité des produits, on s'attache aux demandes des entreprises relatives à la fabrication et la caractérisation du produit, » nous précise Jean-Pierre. « Les entreprises peuvent donc nous interroger aussi bien sur l'innovation et le développement des procédés ou nous demander des analyses physico-chimiques, microbiologiques, nutritionnelles, sensorielles ou encore établir une formulation de produits alimentaires. Comparativement aux laboratoires d'analyses, notre valeur ajoutée réside dans l'accompagnement des industriels à mieux comprendre et évaluer l'impact des procédés sur la qualité globale des produits. Nous proposons également des solutions aux industriels pour mieux organiser leurs ateliers de production et gagner ainsi en performance mais la liste est non exhaustive et c'est avec plaisir que nous renseignerons les Alumni s'ils sont intéressés par nos services ! »

Génie alimentaire et qualité globale des produits UniLaSalle univ & business

Prestations, études, conseil

Nos compétences

- Conseil en développement
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets

Nos outils

- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets

Nos solutions

- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets
- Appui à la mise en œuvre de projets

▶ LIENS UTILES

jean-pierre.gadonna@unilasalle.fr

https://www.unilasalle.fr/wp-content/uploads/2017/01/DEEP_Genie_alimentaire.pdf



Qu'est-ce que les crédits d'impôt ?

UniLaSalle bénéficie d'un agrément Crédit impôt recherche (CIR) et Crédit impôt innovation (CII). Le CIR est une aide publique qui permet de soutenir l'effort des entreprises, sans restriction de secteur ou de taille, en matière de R&D (recherche fondamentale, recherche appliquée, développement expérimental) et en matière d'innovation (dépenses de réalisation de prototypes ou installations pilotes de nouveaux produits). Le taux du CIR varie selon le montant des investissements.

Le CII est un dispositif d'aide aux entreprises innovantes instauré par la loi de finances 2013 qui complète le crédit d'impôt recherche (CIR). Il a pour objectif de soutenir les PME qui engagent des dépenses spécifiques pour innover. Le taux et le plafond de ce crédit d'impôt sont différents de ceux du CIR.

► LIENS UTILES

www.unilasalle.fr > rubrique entreprises

Le saviez-vous ?

Il vous est possible de financer vos travaux d'innovations par le biais du CIR (Crédit d'impôt recherche), CII (Crédit d'impôt innovation) et le statut JEI (Jeunes entreprises innovantes)

www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23533

www.entreprises.gouv.fr/politique-et-enjeux/credit-impot-innovation

www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31188

www.unilasalle.fr > rubrique entreprises

Caroline LELONG,

Déléguée générale UniLaSalle Alumni

LE TRÉSOR DES GÉOLOGUES...

... bientôt trésor de tous ! Le 11 avril dernier, **Pascal BARRIER (Géologie, 1984)** jouait les guides pour deux Alumni venus visiter les locaux d'UniLaSalle. L'occasion pour eux de découvrir le projet du Musée Virtuel et de faire le point aujourd'hui sur l'avancée de celui-ci.

Pascal, Expert référent en Géosciences, recevait deux de ses anciens camarades **Jean-Marc FREDT (Géologie, 1985)** et **Laurent PIERSON D'AUTREY (Géologie, 1985)**. Anciens de l'IGAL, ils ont découvert les locaux d'UniLaSalle, apprécié le matériel mis à disposition des étudiants actuels tout en se remémorant la façon dont ils étudiaient, à leur époque, la géologie. Petit tour par le Compactus, pour découvrir le trésor de l'école. Aux côtés de **Philippe OTT D'ESTEVOU (Géologie, 1980)**, Pascal en a profité pour expliquer le projet du Musée Albert-de-Lapparent : créer un musée virtuel, qui présentera ses collections, riches de 50 000 pièces de roches, minéraux et fossiles.

◆ OÙ EN EST LE PROJET ?

Au 18 mai 2017, 40 960 € étaient débloqués grâce au financement participatif sur la plateforme de crowdfunding Ulule. L'Institut a reçu en parallèle des dons en chèques pour environ 14 000 €. « La mobilisation des Alumni comme celle des salariés et étudiants de l'école, s'est faite dès l'annonce du projet. Elle a fortement contribué à l'obtention de ces sommes et nous permet ainsi de poursuivre notre projet », nous annonce



Portoir des collections historiques.

Vincent LARCHER, Responsable marketing amont. « Désormais, il faut réunir la somme de 90 000 € en sollicitant principalement les entreprises et fondations, mais également en permettant à des particuliers de réaliser des dons privés par l'intermédiaire de la Fondation Jean-Baptiste GAGNE. » Le but est, rappelons-le, de créer un espace virtuel dans lequel le visiteur sera en immersion totale. « Pour cela, 5 000 photographies en très haute définition doivent être réalisées, permettant à l'internaute de zoomer très précisément. Une collaboration avec Dassault Systèmes a aussi été engagée, afin de modéliser ces pièces en 3D », nous précise **Yannick VAUTIER (Géologie, 1999)**, Directeur du département Géosciences. A la clôture du compte Ulule, un investissement a été consenti dans du matériel de photographie et un gros travail de base de données est désormais en cours. L'ouverture virtuelle du musée est prévue courant 2018, mais nous vous en donnerons des nouvelles d'ici là !

CONTACT

Faites un don au Musée Albert-de-Lapparent :

**Fondation JB Gagne, 19 rue Pierre Waguet
BP 30313 – 60026 BEAUVAIS Cédex**

**Béatrice WETTSTEIN, Responsable mécénat :
beatrice.wettstein@unilasalle.fr**

Caroline LELONG,

Déléguée générale UniLaSalle Alumni



Le Compactus bientôt digitalisé pour le rendre accessible à tous.



Quartz oxydé de la collection de minéralogie (collection Boyer).

Compactus ?

Le Compactus est l'endroit où sont entreposés les collections géologiques.

ALUMNI

Projet Alumni



Alumni,
acteurs de
l'alimentaire,

n'hésitez pas à prendre
contact avec eux!

Le saviez-vous ?

L'équipe Save Eat fait désormais partie des 3 % des start-ups à la Station F, le plus grand incubateur du monde.



STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

En mars dernier, **Isaure TSASSIS (Alimentation & Santé, 2016)** recevait de la part d'UniLaSalle Alumni une subvention de 500 € pour son projet Save Eat, dans le cadre du Projet Alumni 2017. Nous sommes revenus vers elle pour connaître son évolution.

L'équipe Save Eat s'est agrandie. Elle est toujours constituée des deux co-fondatrices Isaure et Dorothee BESSIERE, ingénieure mécanique (INSA Rouen) avec un master en innovation, auxquelles se sont greffées des compétences techniques avec deux ingénieurs en génie mathématiques (INSA Rouen) et un statisticien actuair (ISUP). Ensemble, ils croient en une manière innovante de gérer les aliments grâce à une solution de couplage des codes-barres et des dates de péremption. Cette solution peut être appliquée à la fois à l'échelle de la grande distribution pour mieux gérer les stocks et également à celle du consommateur en l'implémentant dans une application mobile. Ils sont actuellement à la recherche de partenariats avec des acteurs de l'alimentaire pour mettre en place cette solution de manière effective et réduire le gaspillage alimentaire tout en facilitant le quotidien des consommateurs dans la gestion de leurs aliments.

Isaure TSASSIS,

Alimentation & Santé (2016)

CONTACT

Isaure TSASSIS

isauretsassis@msn.com — 06 72 77 29 31



WE Promo 1992

RENDEZ-VOUS DANS 5 ANS!

Sous les couleurs d'UniLaSalle, le premier WE de promotion sur le campus de Rouen, s'est déroulé le samedi 7 mai. C'est la promo 1992 (87e) qui a inauguré cette visite orchestrée par Geoffroy BELHENNICHE, Directeur des relations entreprises. Journée organisée d'une main de maître par Charlotte POLLEUX, Assistante UniLaSalle Alumni, les quarante-deux participants (dont 30 Alumni) ont fortement apprécié l'évolution de leur école et d'y retrouver des traces de leur passage (notamment le bouclier du tournoi de l'Esigelec).

La promotion 1992 s'est promis de ne pas attendre dix ans et de se retrouver en 2022!

Caroline LELONG,

Déléguée générale UnilaSalle Alumni



Des Alumni, prêts à se retrouver au même endroit dans 5 ans !

ALUMNI

WE Promo 1958

UNE JOURNÉE DE RETROUVAILLES!

Quelques Anciens Élèves de la promo 1958 souhaitaient se réunir sur le campus de Beauvais. Ce fut chose faite le 26 avril 2017!



La promo 1958, fière de poser dans l'Agora (1^{er} rang de gauche à droite : **Jacques JONVILLE, Daniel MOTTE, Philippe BOULANGER, Gilbert WALLON, Christian COEPLET** 2^e rang : **Luc PONSIN, Charles CHAUFFIER, Jean OUDIN, Jean-Pierre HEUSELE** 3^e et 4^e rang : **Alain MANCHERON, Dominique CAYEUX, Jean-Marie DELEAU, Emmanuel CUIF**).

13 camarades, 7 conjointes et quelques amis se sont retrouvés à UniLaSalle. Bon nombre de ces Alumni ne connaissaient pas le campus tel qu'il est aujourd'hui ! À l'époque, c'est rue Nully d'Hécourt à Beauvais, qu'ils étaient accueillis, en pleine recherche de connaissance. Cette journée a donc permis à certains de découvrir ce lieu, et pour d'autres d'en constater son évolution, avec entre autre son Agora (grande verrière au cœur du campus) qui les a rendus admiratifs.

◆ 9H30, L'ACCUEIL

C'est autour d'un café que débute la journée pour laisser place à la présentation de **Philippe CHOQUET (Agriculture, 1987, Beauvais)**. Tels des élèves studieux, l'assemblée intéressée avait envie d'en savoir toujours plus, n'hésitant pas à poser des questions au maître des lieux.

◆ 11H00, L'HEURE DE L'APÉRITIF

Les échanges battaient leur plein quand sonna déjà midi. Les participants se sont rejoints au restaurant universitaire pour une mise en situation réelle de l'étudiant actuel qui vit sur le campus.



◆ 14H00, LA VISITE GUIDÉE

Puis retour en salle avant de partir pour la visite du campus et de ses plateformes de recherche. À la demande générale, le groupe se dirigea vers LaFerme, un endroit chargé de souvenirs, pour y découvrir les nouvelles infrastructures proposées aux étudiants. C'est avec enthousiasme que les Anciens Élèves ont constaté les rénovations apportées pour tendre vers l'amélioration du cadre de travail et la réussite. Suivant avec intérêt les explications de Thierry AUSSENAC, Directeur scientifique, et guide de la journée, la promo 1958 a pu visiter la plateforme culinaire, la salle sensorielle, les serres et la plateforme de chimie analytique. La visite se termina par l'incontournable plateforme LaSalle O3, qui suscita de nombreuses questions et de l'admiration.



**Des Anciens Élèves
très studieux.**

◆ 17H00, LE TEMPS DES AUX REVOIRS

Une belle journée, rythmée par les flashes des appareils photos, au cours de laquelle chacun a pu reprendre contact avec ses camarades de l'époque : quelques années se sont passées mais le plaisir était toujours là !

Charlotte POLLEUX,
Assistante UniLaSalle Alumni



Thierry AUSSENAC a joué les guides le temps d'un après-midi.

ALUMNI

Coaching JD

« **Excellente initiative.** Ce

programme est une belle passerelle entre notre école et le monde professionnel. Je me tiens à votre disposition pour échanger sur le sujet. »

Alexandre BAPTISTE
(Agriculture, 2012, Rouen)

« **Je serai heureuse** de

"coacher" un Jeune Diplômé; bravo pour cette initiative qui m'aurait beaucoup aidée il y a 20 ans ! »

Anne BORDIER
(Agriculture, 1995, Beauvais)

ACCOMPAGNER POUR MIEUX RÉUSSIR!

Obtenir son diplôme est une chose, s'insérer dans la vie professionnelle en est une autre... et les conseils d'un Alumni peuvent s'avérer précieux!

C'est pourquoi l'Association s'est mobilisée pour accompagner les Jeunes Diplômés à s'insérer sereinement dans le monde du travail. C'est le Coaching Jeunes Diplômés!

Dès le 27 avril, un appel à Coach a été lancé. Rapidement, de multiples réponses positives sont parvenues avec un fort enthousiasme de la part des futurs Coaches, pour donner ce qu'ils auraient aimé recevoir à leur sortie d'études. Sous la houlette de **Vincent CROMBEZ (Géologie, 2012)** ce sont 48 Coaches désormais inscrits dans notre base, disponibles pour épauler les étudiants de dernière année et les Jeunes Diplômés: permettre aux jeunes de profiter de l'expérience, de conseils dans la construction de son projet professionnel ainsi que du soutien dans ses démarches de recherche d'emploi, telle est la démarche du Coaching Jeunes Diplômés.

LE PRINCIPE

Des Alumni avec une expérience professionnelle d'au moins trois ans aident des Jeunes Diplômés sortis depuis moins de deux ans et des étudiants en dernière année, à s'insérer dans la vie professionnelle (aide à la rédaction de la lettre de motivation, CV, préparation des entretiens d'embauche, recherche d'emploi, ...) par des échanges en face à face, par internet, visio, téléphone ou mails (en fonction de la disponibilité de chacun) pour une période de trois mois maximum.



L'info en + : le programme de Coaching s'inscrit dans les nouvelles actions emploi-carrière de l'Association.

Le Coaching Jeunes Diplômés a démarré officiellement le 17 juin dernier, avec le dévoilement de notre pool de Coachs aux étudiants et Jeunes Diplômés. Dans un prochain Trait d'Union, nous vous ferons part des premiers résultats de cette initiative!

Caroline LELONG,
Déléguée générale UniLaSalle Alumni

Excellente initiative ! Je suis donc à votre disposition pour tenter l'expérience avec vous.»

Bernard ANTONIAZZI
(Agriculture, 1988, Beauvais)

Mentorat : profiter de l'expérience de ses aînés !

Quand l'expérience des uns fait grandir les autres : c'est ce que l'Association a souhaité mettre en place pour les Alumni en recherche de conseils.

L'Association a lancé le 28 avril 2017 un programme de Mentorat. Le Mentorat se définit comme une aide personnelle et volontaire, à caractère confidentiel, apportée par un Mentor, un Alumni d'au moins dix ans d'expériences, pour répondre aux besoins particuliers du Mentoré, un plus jeune diplômé. Le principe consiste à former des tandems afin que ces derniers puissent bénéficier de l'expérience d'aînés sur une longue période et ce pour diverses raisons : développer des compétences, challenger ses réflexions ou accompagner un changement professionnel. «*La base d'une bonne relation mentorale est la confiance, l'honnêteté et l'éthique*», a expliqué Ludovic BELLENGUEZ, Enseignant-chercheur lors des formations faites aux Mentors (le 14 avril) puis aux Mentorés (le 28 avril). Pour cette première session, neuf binômes se sont engagés pour un parcours de deux ans !

Futur mentor ou mentoré, la prochaine édition du mentorat se déroulera début 2018. N'hésitez pas à vous pré-inscrire en envoyant un mail à Caroline (alumni@unilasalle.fr)

Cécile CHANTRELLE,
(Alimentation & Santé, 2009)

ALUMNI

Saint Éloi – Sainte Marthe

DEUX ÉVÈNEMENTS FÉDÉRATEURS À CONSTRUIRE !

▶ LIENS UTILES

Retrouvez en détail
l'organisation de cette
journée sur le site :

**[www.unilasalle-
alumni.fr](http://www.unilasalle-
alumni.fr)**

>>rubrique Agenda

Alumni de toute promo-
tion et des spécialités
Agriculture et Alimenta-
tion & Santé, les étudiants
ont besoin de vous ! Vous
ne vous êtes pas encore
inscrit ?

Le 15 septembre 2017, il
sera trop tard !

**Vite, rendez-vous sur
le site ou utilisez le
flascode !**



Le 7 octobre prochain, l'ensemble
des élèves-ingénieurs des spécialités
Agriculture et Alimentation & Santé vous
attendent sur le campus de Beauvais
pour attiser davantage leur curiosité sur
leur vie professionnelle future.

Saint Éloi, issu d'une famille de paysans qui travaillaient eux-
mêmes leurs terres, est le saint patron des agriculteurs, des
vétérinaires et correspond parfaitement à la spécialité Agricul-
ture, désormais nommée Agronomie & Agro-Industries. Quant
à Sainte Marthe, patronne des hôteliers, des aubergistes, des
cuisiniers et des diététiciens, elle chaperonnera la spécialité
Alimentation & Santé. *«Il est important pour amorcer ces
premières manifestations de réunir les spécialités Agri et les
Alim. & Santé, même si celles-ci conserveront lors de cette
journée leur organisation propre. Ce temps privilégié, à la fois
professionnel et convivial, donne l'occasion aux étudiants de
rencontrer des Alumni pour découvrir leur métier et échanger
sur leur choix d'orientation»*, nous explique **Cécile BUCHE-
FOISSY (Alimentation & Santé, 2012)** et **Aymeric
DEZOBRY (Agriculture, 2008, Beauvais)**, membres
du comité de pilotage de cet évènement.



Anne COMBAUD, Directrice formations Agronomie et Agro-Industries, nous livre son attente sur cet évènement fédérateur : *« La Saint Eloi ? Un évènement attendu depuis longtemps afin de créer un lien entre Alumni, élèves-ingénieurs et salariés pour apprécier ensemble tous les champs des possibles d'un diplôme ingé agri. Une opportunité pour le réseau ; une ouverture sur le monde professionnel pour les élèves-ingénieurs. »*

Jean-François THARRAULT, Directeur de la spécialité Alimentation & Santé, nous confie son point de vue sur la Sainte Marthe, une rencontre à construire : *« Une belle occasion de se retrouver, de témoigner de vos parcours professionnels et de partager sur la place de l'entrepreneuriat ou de l'international. Les élèves et les salariés seront là et nous comptons sur votre présence pour que tout le réseau soit en fête. À très bientôt. »*

Cette journée sera rythmée entre mini-conférences, échanges sur les parcours d'approfondissement, interventions des Alumni et salariés d'UniLaSalle. L'évènement se clôturera par des activités avec les élèves de 1^{re} année, un cocktail et un barbecue, « le tout » piloté par l'AGE.

En plus des Anciens Élèves de tout âge qui se réuniront pour ces deux évènements, deux promotions seront à l'honneur durant ce 7 octobre : les Anciens Élèves diplômés en 2012 en Agriculture et en Alimentation & Santé. À cette occasion, ils fêteront leurs cinq ans de sortie.

Caroline LELONG,

Déléguée générale UniLaSalle Alumni



Anne COMBAUD.



Jean-François
THARRAULT.

Le saviez-vous ?

Depuis la création de l'IGAL en 1959, les géologues ont toujours fêté la Saint Barbe.»



ALUMNI

Des livres et vous

LAISSE BÉTON...

Qu'ils soient attentifs à leurs hectares de sol, ou plongés dans la découverte du sous-sol, la plupart des ingénieurs d'Uni-LaSalle ont un rapport étroit à la terre! Et ne peuvent donc être insensibles aux problématiques liées à son grignotage inexorable par le bitume et le béton de nos villes.

Tel est en effet le sujet d'un édifiant petit ouvrage découvert au hasard d'une flânerie urbaine. Mais, loin de se contenter de vilipender les bétonneurs et d'excommunier les urbanistes, Éric HAMELIN et Olivier RAZEMON dans «La tentation du bitume» nous livrent avec beaucoup de pédagogie une analyse complète du phénomène de l'étalement urbain. Pédagogie et même humour dans les descriptions et les mises en scènes de nos tristes espaces périphériques.



**La tentation
du Bitume,
où s'arrêtera
l'étalement urbain ?**

Éric HAMELIN
& Olivier RAZEMON
Éd. Rue de l'échiquier

La richesse et l'intérêt de l'ouvrage viennent surtout de l'approche pluridisciplinaire adoptée par les deux auteurs : architecture, urbanisme, géographie, sociologie, écologie... contribuent pour le lecteur à une compréhension globale des enjeux et à poser un regard alternatif sur un autre urbanisme possible. Sans langue de bois et en rupture avec le politiquement correct.

Avec pour fil conducteur «l'Homme» au cœur de la ville, les auteurs orientent leur approche vers les évolutions souhaitables pour que la terre ne meure pas et que les villes n'écrasent pas leurs habitants. Vaste sujet dans lequel Éric HAMELIN et Olivier RAZEMON réussissent à nous plonger grâce à une prose alerte, des formules imagées et un style narratif très visuel.



S'ils assument une vision écolo et durable, mais rejetant les clichés de la bien-pensance, les auteurs nous entraînent vers un futur souhaitable, non seulement pour la terre, mais surtout pour ceux qu'elle porte !

Allez, samedi prochain laissez tomber la truelle, annulez la virée au magasin de bricolage et dirigez-vous (en vélo !) vers votre librairie la plus proche... la Tentation du bitume vous y attend !!

Bonne lecture, et bon été !

Éric BERGE,
(Agriculture, 1991, Beauvais)
ericbergue@orange.fr

Prenez part à la ligne éditoriale du Trait d'Union !

Parce que cette revue est la vôtre, soyez acteur de son contenu.

Envoyez-nous vos idées et/ou articles :

- Retrouvailles entre Anciens
- Focus sur des activités/loisirs partagés
- Retours sur des manifestations professionnelles
- Mariages, naissances, décès...
- ...

Contact : alumni@unilasalle.fr



La presse en parle

★ Suite au départ, en 2016, de Richard MARKWELL - qui a exercé pendant 41 ans dans le groupe, Agco nomme **Thierry LHOTTE (Agriculture, 1986, Beauvais)**, Vice-président et Directeur général pour Massey Ferguson Europe et Moyen-Orient.

Source : <http://www.terre-net.fr/materiel-agricole/reportage/article/changement-de-presidence-chez-massey-ferguson-213-123964.html>

★ Les dirigeants de la société Transparc ont été les premiers en France à créer le concept de parking temporaire à proximité des aéroports. « *Nous nous sommes demandés alors pourquoi ne pas leur proposer de déposer leur voiture à proximité et de les prendre en charge pour les conduire jusqu'à l'avion...* » explique Lucie, fille de Brigitte et **Michel OMONT (Agriculture, 1982, Beauvais)**. Ainsi est né en France le premier parking privé aéroportuaire.

Source : <http://www.magjournal77.fr/roissy-cdg-transparc-a-20-ans-ils-ont-ete-les-pionniers-du-parking-aeroportuaire/>

★ **Baptiste MEGARD (Agriculture, 2012, Beauvais)** lance un distributeur de produits fermiers. Cette installation est à retrouver à Mont-Saint-Aignan.

Source : <http://www.agri-culture.fr/article/agriculture-vegetal-fruits-et-legumes-vie-locale/un-distributeur-de-produits-fermiers>

★ Retrouvez un article où est interviewé **Philippe CHOQUET (Agriculture, 1987, Beauvais)**, Directeur général d'Uni-LaSalle sur la vision de l'agriculture de demain, les orientations des programmes pédagogiques et les avancées technologiques.

Source : Réussir l'Oise Agricole – 10 février 2017

★ Juste avant le stage de La Bourboule, un numéro spécial de la revue européenne « European Geologist » est sorti sur le thème de la Géothermie avec un article d'**Estelle DOURLAT (Géologie, 2014)**.

Source : https://issuu.com/efgoffice/docs/egj43_print

★ **Hélène HALPHEN (Agriculture, 1986, Beauvais)** devient directrice de Savéol – Ste Maréchère de l'Ouest.

Sources: CB Newsletter – p. 48 - 15 mai 2017
- Culture Légumière – p. 32 – mai/juil 2017

★ Serge SOETE à la tête de l'EARL Soëte-Becart mène un ultime projet d'extension de son exploitation alors qu'il passe la main à **Matthieu COMYN (Agriculture, 2016, Beauvais)**.

Sources: L'Avenir de l'Artois – 24 mai 2017 - Journal des Flandres – p. 16 – 24 mai 2017

★ «*Il faut connaître les contraintes d'une exploitation laitière*», c'est ce que relate **Pierre-Marie PERAN (Agriculture, 2013, Beauvais)**, Responsable de collecte chez Sodiaal dans un article de l'hebdomadaire.

Source Tribune Verte – p. 8 – 26 mai 2017

★ Jean-Marie SAVALLE, ancien enseignant-chercheur en gestion à l'ISAB, fondateur et président du Groupe Isagri, fait de sa détermination à saisir des opportunités le moteur de croissance d'Isagri. Source: Terres et Territoires – 26 mai 2017

★ «*Mon grand-père a créé la Cueillette de Cergy en 1976, à Puiseux-Pontoise (95), après avoir été forcé d'abandonner ses terres quand la ville nouvelle de Cergy s'étendait*», raconte **Louis THOMASSIN (Agriculture, 2010, Beauvais)**. Aujourd'hui, c'est un atout!.

Source: <http://www.leparisien.fr/economie/val-d-oise-a-deux-pas-de-la-ville-la-cueillette-prospere-25-fevrier-2017-6710268.php>

★ **Gabriel DE LEPINAU (Agriculture, 2008, Beauvais)** a été ordonné diacre à la cathédrale Saint-Pierre en vue du sacerdoce. Sources: Ouest France – 15 juin 2017
<http://www.letelegramme.fr/morbihan/vannes/diocese-trois-ordinations-diaconales-dimanche-14-juin-2017-11555449.php>

★ **Michel SCHIETEQUATTE (Agriculture, 1990, Beauvais)** fait l'objet d'un article, il dirige Maschio-Gaspardo France depuis le 20 mars 2017.

Source: Décisions Machinisme – 15 juin 2017

★ **Gilles YVART (Agriculture, 2008, Beauvais)** explique son parcours avec la foi, qui l'a mené à lancer sa marque Kto Like - <http://ktolike.fr/index.php?> - <https://www.facebook.com/KTOLIKE/>.

Source: Missio – juin 2017

★ Découvrez un article où **Judith BOUCHAIN (Géologie, 2011)**, Ingénieur Géologue - Foncier et Environnement, témoigne sur le projet des carrières Bocahut (59) mené par le groupe pour lequel elle travaille, Eiffage. Source: <http://www.lavoixdunord.fr/163134/article/2017-05-15/bocahut-veut-exploiter-au-maximum-haut-lieu-et-ecrit-l-avenir-st-hilaire>

Mariages

★ **Aude TIRAVY (Alimentation & Santé, 2011)** et **Maxime DOOMS (Alimentation & Santé, 2011)** vous annoncent que leur mariage a été célébré le 29 avril 2017.

★ **Alexandre MAUDENS (Agriculture, 2012, Beauvais)** vous fait part de son mariage qui a eu lieu le 3 juin 2017 avec Amélie CHARTIER.

★ **Mickaël PORTEVIN (Agriculture, 2005, Beauvais)** et Bertille QUANTINET sont heureux de vous annoncer leur mariage célébré le 12 août 2017.

★ **Alexis MARTIN DU PUYTISON (Agriculture, 2015, Beauvais)** et **Margot BUET (Géologie, 2015)** vous annoncent leur mariage, fêté le 12 août 2017.

★ **Annabelle LEFEVRE (Alimentation & Santé, 2016)**, fille de Bertrand DU CRAY (Agriculture, 1979, Beauvais) vous annonce son mariage avec Matthieu LEFEVRE le 19 août 2017.

Naissances

★ Nous vous annonçons la naissance de Léo qui vient agrandir auprès de Lise, la famille de **Charline CARDONA (Alimentation & Santé, 2008)** et d'**Antoine DE MECQUENEM (Géologie, 2010)**.

★ Éric et **Fanny DAMIENS (Agriculture, 1999, Beauvais)** partagent avec Alix, Foulques et Domitille la joie de vous annoncer la naissance de Amaury le 3 février 2017.

★ C'est en ajoutant ses 51 cm et ses 3,230 kg à leur vie le 9 mars dernier que Paulin a donné naissance à une maman et un papa. **Émilie (Agriculture, 2008, Beauvais)** et **Laurent POIRET (Agriculture, 2007, Beauvais)** sont repartis avec dans leur bras le plus beaux des cadeaux.

★ **Camille (Alimentation & Santé, 2005)** et **Alexis MENAGER (Agriculture, 2007, Beauvais)** partagent avec Faustine la joie de vous annoncer la naissance de Jules le 4 mai 2017. Ils sont comblés de bonheur.

★ **Adeline RAVOUX FONTAINE (Géologie, 2011)** et **Pierre-Antoine FONTAINE (Agriculture, 2012, Beauvais)** sont heureux d'annoncer la naissance de leur fils Louis le 17 mai 2017.

Décès

★ Yves VANDENDRIESSCHE vous annonce le décès de son camarade **Pierre GILLOUARD (Agriculture, 1942, Beauvais)**.

★ Nous vous annonçons le décès de **Philippe DE BAYNAST (Agriculture, 1952, Beauvais)** survenu le jour de ses 87 ans, le 11 avril 2017.

★ L'épouse de **Pierre DESOUTTER (Agriculture, 1951, Beauvais)** vous annonce le décès de son mari survenu le 13 avril 2017.

★ Nous vous informons du décès d'**Isabelle BICHET (née CHARBONNEAU) (Agriculture, 1990, Beauvais)** survenu le 5 mai dernier

★ Nous vous annonçons le décès de **Clément RIBET (Agriculture, 160, Rouen)** survenu le 10 mai 2017, étudiant en 1^{re} année sur le campus de Rouen. Tragique nouvelle que nous avons appris, il a été

agressé et est décédé des suites de ses blessures.

★ Michel LUCAS (Agriculture, 1953, Beauvais) et l'épouse de Jean-Louis PEILLE (Agriculture, 1953, Beauvais) vous annoncent le décès de votre camarade **Jean MAURY-LARIBIERE (Agriculture, 1953, Beauvais)** dans la nuit du 19 au 20 mai 2017 des suites d'un cancer.

In memoriam

Pierre GILLOUARD (Agriculture, 1942, Beauvais)

Pierre GILLOUARD (Agriculture, 1942, Beauvais) nous a quittés le 5 avril 2017. Sa vie fut longue et bien remplie. Elle a été menée par sa passion pour l'agriculture et ses innovations. Il est né le 21 janvier 1921 à Beaugrenier, hameau de Montjavoult (Oise) dans la ferme de ses parents. Dès la 6^e il rejoint l'école Saint Martin de France à Pontoise, dirigée par le Père DUPREY. Après le bac, il entre à l'école d'ingénieur de Beauvais. Ces deux écoles resteront gravées à jamais dans sa mémoire et il y sera fidèle tout au long de sa vie.

En 1946, c'est le départ pour les Etats-Unis avec une quarantaine de camarades. Il revient de ce voyage d'études avec l'esprit d'innovation et de recherche qui le caractérisera sa vie durant.

En 1957, Pierre s'installe avec sa famille dans la ferme de Rebetz à Chaumont en Vexin. Ses

activités agricoles sont consacrées à l'élevage et à la grande culture, ce qui lui permet d'accéder à différentes responsabilités. Il est récompensé en septembre 1989 par le titre d'officier du mérite agricole. Il se dirige ensuite vers l'expertise agricole. Ce nouveau métier lui permet de faire de nombreuses rencontres et de garder un lien très fort avec le milieu agricole au sein duquel il est très apprécié. Deux des quatre fils de Pierre avaient fait l'ISAB : Patrick GILLOUARD (Agriculture, 1971, Beauvais) et Olivier GILLOUARD (Agriculture, 1978, Beauvais), tous deux décédés. Sa retraite active se passe auprès de son épouse, de ses 13 petits-enfants et 20 arrière-petits-enfants qui aiment écouter ses nombreuses histoires et anecdotes. Pierre laisse l'image d'un homme d'une grande gentillesse, ouvert aux autres et passionné.

Patrice BOURBIER,
(Agriculture, 1969, Beauvais)

GLACE DE POIREAUX

◆ PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE

Aurore COLLINET, Cécile GREUILLET, Marie-Laëtitia LANATA, Alexandre LE BAUT et Guillaume QUELQUEJAY ont conçu un produit qui reflète avant tout leurs valeurs : la transparence, la responsabilité, la prise en compte de l'environnement et des richesses locales ; le tout réuni dans un produit aussi surprenant que bon : une glace de poireaux ! Ensemble, ils sont fiers d'avoir défendu les couleurs de l'école lors de la finale du concours d'innovation Alimentaire Ecotrophelia France édition 2017.

◆ LE CONCOURS

Ecotrophelia France est un concours national d'innovation alimentaire qui met chaque année en compétition des étudiants d'établissements d'enseignement supérieur au service de l'innovation. Au-delà de la recherche d'idées, la difficulté réside notamment dans la prise en compte de tous les éléments relatifs au développement et au lancement d'un nouveau produit à l'échelle industrielle : le produit, son emballage, l'entreprise qui le développe, des notions marketing, un business plan, etc. Il s'agit donc d'un véritable projet entrepreneurial qu'il faut mener et défendre. Le jeu en vaut la chandelle, puisque les gagnants du concours se voient offrir la possibilité de lancer leur produit et de bénéficier d'un accompagnement à ces fins. Et l'équipe Légivrais a visiblement convaincu les professionnels de l'agroalimentaire puisqu'elle a remporté deux trophées : le prix communication et marketing et le prix Argent du concours national.

◆ LE PRODUIT

Légivrais (« les vrais légumes givrés »), c'est une glace de poireaux constituée à 54 % de légumes, peu calorique, sans additif et source de fibres. Reprenant les ingrédients classiques de la glace (les œufs, le lait, la crème, la poudre de lait, le



sucré), cette glace salée est destinée à être consommée en apéritif directement dans sa verrine ou à être démoulée pour accompagner plats et entrées. Les associations chaud/froid sont les bienvenues avec ce produit qui n'attend que la créativité de ses consommateurs pour être mis en valeur et accompagner leurs plats de façon chic et originale. Emprunté à l'univers de la restauration et de la gastronomie, la glace de légumes Légivrais se veut être un produit gourmet capable de séduire les grands et même de redonner aux enfants le goût des légumes. Légivrais, c'est aussi la volonté de travailler avec des légumes de saison, suivant le même principe que les Amap, afin de proposer au consommateur des glaces confectionnées avec des légumes frais, produits localement et valorisant ainsi le travail des producteurs !



Une recette originale et tout en fraîcheur qui surprendra vos invités au moment de l'apéro !

Guillaume QUELQUEJAY,
(Alimentation & Santé, 015)

**Vous souhaitez participer
l'an prochain, en tant que
professionnel dans ce projet ?**

Contactez :

- **François BUCHE**, Enseignant-chercheur, sciences et technologies des aliments et des agro ressources
francois.buche@unilasalle.fr
- **François-Xavier DE LUCA**, Enseignant-chercheur, qualité des produits et sécurité alimentaire
francois-xavier.deluca@unilasalle.fr



SEPTEMBRE

- 1^{er}** **FOIRE DE CHALONS**
Chalons-sur-Saône (71)
- 8** **LES TERRES DE JIM**
Margny-lès-Compiègne (60)
ENTR'ACTES vendredi 8 septembre à 17h00
- 12** **SPACE**
Parc des Expositions, Rennes (35)
ENTR'ACTES mardi 12 septembre à 18h00
- 6** **INNOV'AGRI**
Ondes (31)
- 23** **CONSEIL D'ADMINISTRATION UNILASALLE ALUMNI**
Campus de Rouen (76)

OCTOBRE

- 7** **SAINT ÉLOI - SAINTE MARTHE**
Campus de Beauvais (60)
- 7** **GARDENIA**
Campus de Beauvais (60)
- 10** **AGORAJOB**
Campus de Beauvais (60)
- 17** **AFTERWORK RECHERCHE AGE**
Campus de Beauvais (60)
- 21** **FESTIVAL DE LA TERRE**
Campus de Beauvais (60)
ENTR'ACTES samedi 21 octobre à 10h30
- 22** **ET DE L'ELEVAGE**
Campus de Beauvais (60)

Directeur de publication : Antoine PAJOT, Président

Rédactrice en chef : Caroline LELONG - secrétaire de rédaction : Charlotte POLLEUX avec la participation de : Éric BERGUE, Patrice BOURBIER, Cécile CHANTRELLE, Hubert DE ROQUEFEUIL, Julie LEBAS, Guillaume QUELQUEJAY, Julien ROUSSEL, Isaure TSASSIS

Conception graphique : Élodie LECOSTEY

UniLaSalle Alumni - 19 rue Pierre Waguet - BP 30313 - 60026 BEAUVAIS Cedex - tél. : 03.44.06.25.24
mail : alumni@unilasalle.fr - Site web : www.unilasalle-alumni.fr

Crédits photos : photothèque UniLaSalle - photothèque UniLaSalle Alumni - Fotolia.com : p. 1, 24, 26 à 29 : © coffeekai ; p. 10, 12 à 23 : © olly ; p.23 : © NoraDoa ; p. 46 : © svort et p. 50 : © dalaprod

ISAGRI, 20^{ÈME} ENTREPRISE FRANÇAISE OÙ IL FAIT BON TRAVAILLER !



100 postes sont créés tous les ans pour accompagner
la croissance de l'entreprise, partout en France.

VOUS COMMENCEZ QUAND ?

Postulez : www.emploi.isagri.fr



INFORMATIQUE : Edition | Ingénierie | Matériel & réseau | Télécoms & hébergement
Agriculture | Viticulture & profession comptable

MÉDIA : Agriculture | Viticulture & Agro-alimentaire | Machinisme



**POUR RESTER
CONNECTÉ
AVEC LE RÉSEAU
UN TRUC
IMPARABLE
LES ALUMNI**