

№60 NOVEMBRE 2014

MAILISA

BULLETIN DE L'ASSOCIATION DES INGÉNIEURS



**DES FRUITS
TOUTE L'ANNÉE**

La filière fruits et légumes

DOSSIER :

LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

page 03

VIE DE L'ÉCOLE

page 12

VIE DE L'ASSO

page 13

INGÉNIA

page 14

ZOOM SUR...

page 15

BABISABOOM

page 16

Des fruits toute l'année

Le thème de ce numéro est très évocateur car la dénomination «filrière» qu'elle soit utilisée pour la viande ou les fruits, est largement passée dans le langage commun. Et pourtant ce mot ne parle pas de lui-même ou plutôt ce que nous croyons savoir est bien insuffisant.

C'est ce que vous allez découvrir à travers les témoignages des Ingénieurs ISA : production, conditionnement, contrôle qualité, transport, stockage conservation, distribution...voici quelques maillons de la chaîne qui contribuent à mettre les fruits dans notre assiette. Derrière cette énumération très simplificatrice, il y a des quantités de métiers qui font appel à des compétences expertes et variées mais aussi à des procédures et une réglementation française ou communautaire, voire internationale.

La filière, c'est aussi un ensemble d'acteurs qui interagissent pour organiser et optimiser les flux de produits dans le but de les mettre à disposition en quantité et qualité au bon moment et au bon

endroit. Il ya donc, à mon sens, une dimension logistique très pointue dans sa définition.

La filière c'est aussi, par les processus d'innovation et de création, la voie incontournable pour promouvoir un produit.

L'efficacité d'une filière vient de la somme des savoir-faire de chacun de ses acteurs et de leur confrontation, tant il est vrai que le progrès est fait d'opposition. Notre identité culturelle se prête bien à ce type de démarche.

Ce point de vue qui n'engage que le rédacteur de cet édito a pour but de vous donner envie de plonger dans ce nouveau numéro de mail ISA... pourquoi pas en croquant une pomme ?



Jean-Luc GIRARD
Président AI ISA
Promo 1970 - 4

En cette fin d'automne, voici un nouveau numéro vitaminé du Mail ISA, il aborde la filière fruits et légumes pour endurer sainement les frimas de l'hiver.

Après notre formation ISA, nous avons tous souci du «manger sain» et consommons quotidiennement, à n'en pas douter, cinq fruits et légumes variés. Ingénieurs actifs, nous avons pris goût, en toute confiance à la consommation de produits plus élaborés (surgelés, appertisés, plats préparés...) plus rapides en préparation à l'instar de beaucoup de nos concitoyens. Dans un contexte économique tendu, nous nous sommes quelque peu détournés des produits primeurs qui ont eu tendance à afficher une inflation tarifaire.

Nombre d'ingénieurs travaillent dans les différents maillons de cette filière pour répondre à une demande quasi stable : que ce soit en amont dans des productions atomisées ; dans des entreprises de négoce de fruits et légumes se caractérisant par leur petite taille (78% d'entre elles employaient moins de 10 salariés en 2010)-négoce privés, coopératives ou structures de mutualisation des coûts- ; ou en aval dans les industries de surgélation et de conserve, secteur qui connaît une concentration plus élevée.

Cette filière, sensible aux coûts salariaux n'en est pas moins dynamique, soucieuse d'une agriculture durable, et cherchant à rapprocher le consommateur du producteur : mise en avant des producteurs locaux dans la GMS, innovation dans le conditionnement et le packaging, émergence de nouveaux mode de commercialisation : magasins de producteurs, ferme cueillette, paniers de saisons livrés sur les lieux de travail... et l'introduction de jardins potagers dans les villes tels « Les Incroyables comestibles ». Dans les articles qui suivent, vous rencontrerez des ingénieurs passionnés par leur métier.

Odile DEVRED-DEBLOCK
(promo 1982 - 16)

JEAN-YVES BRICOUT, PRODUCTEUR DE LÉGUMES DE PLEIN CHAMP !



Jean Yves Bricout est sorti de l'ISA en 1993 (promo26). Très rapidement, il est revenu sur l'exploitation familiale, à proximité de St Quentin dans l'Aisne. Les légumes occupent une place

bien particulière dans son assolement, et il est intarissable sur ce sujet !

Didier : Peux-tu nous présenter l'exploitation agricole ?

Jean-Yves : Oui, bien sûr.

Après avoir été salarié lorsque mes parents tenaient l'exploitation, je me suis associé avec l'un de mes cousins. Sur la ferme de Vermand nous produisons des céréales, des betteraves, des pommes de terre de consommation et des légumes. Nous disposons d'une installation d'irrigation avec un forage et 2 enrouleurs. Les légumes occupent environ 15 ha, en « double culture ».

Didier : De quoi s'agit-il ?

Jean-Yves: Eh bien nous parvenons à réaliser 2 récoltes de légumes chaque année. Au printemps nous semons des pois de conserve, en général entre le 20 mars et le 10 avril.

Nous les récoltons fin juin début juillet, puis sur cette même parcelle nous semons des haricots verts, idéalement vers le 14 juillet. La récolte de ces haricots verts intervient durant la 1^o quinzaine d'octobre.

Didier : A quoi tient la spécificité de ces cultures ?

Jean Yves : Elle est de 2 ordres. Tout d'abord il me faut parler des aspects techniques. Le légume que nous produisons est un produit qui est peu ou pas transformé, et qui est le plus souvent mis en conserve ou surgelé. Il doit donc être irréprochable lorsqu'arrive la récolte. Le suivi technique se montre plus exigeant que peut l'être celui d'autres cultures, le blé par exemple, même si ce dernier occupe une surface plus conséquente. A titre d'exemple, je peux citer l'irrigation. Sur les haricots verts, nous réalisons des apports modestes (18 mm en moyenne) et répétés (entre 4 à 6 passages en moyenne), déclenchés en fonction des besoins précis de la plante.

Didier : Avec quel industriel travailles-tu ?

Jean-Yves : Depuis toujours c'est avec Bonduelle que nous travaillons. Il faut dire que l'usine d'Estrées Mons se trouve à 2 pas d'ici ! Chaque année l'engagement contractuel se fait à la parcelle, avec une validation du technicien de Bonduelle. Je dois fournir l'historique de la parcelle sur les 10 dernières années. L'aspect « traçabilité » a toujours été très important dans le légume, et à ce titre nous enregistrons

scrupuleusement les interventions réalisées et les produits phytosanitaires utilisés. Bien évidemment, il faut respecter à la lettre la liste des produits qui bénéficient d'une homologation pour ces cultures. Il faut savoir que l'industriel conserve un échantillon de quasiment chaque camion qui sort du champ lors de la récolte. C'est de toute cette rigueur que perdure la crédibilité de la filière !

Didier : De quelle autre spécificité veux-tu nous entretenir ?
Jean-Yves : Il s'agit du lien entre le producteur et l'industriel. Le lien doit être contractuel, mais cela ne suffit pas. Il faut en effet que la confiance existe entre les 2 partenaires, qui ne peuvent exister l'un sans l'autre. Nous avons à cœur de produire un légume qui réponde le plus parfaitement possible aux attentes du consommateur, et en retour nous attendons une juste rémunération.

Il existe une instance où se retrouvent à la même table les producteurs (via leurs représentants) et l'industriel, la commission mixte. Au demeurant les producteurs

sont organisés sous la forme d'une OP (Organisation de Producteurs).

La filière doit aussi tenir compte des débouchés. A, titre d'exemple, je peux citer la récolte 2013, où mes haricots verts sont restés sur champ en raison d'une production supérieure à la demande. Un mécanisme de péréquation m'a permis malgré tout de percevoir une rémunération.

Didier : Exerces-tu des responsabilités particulières ?

Jean-Yves : Je défends l'idée d'une agriculture forte, qui doit conserver toute sa vocation économique et contribuer à maintenir un certain maillage social dans nos campagnes. Je suis président, pour l'arrondissement de St Quentin, de l'union des syndicats agricoles. Au niveau départemental, je représente le collège employeur au sein de la commission sociale. En outre, je suis administrateur au sein de la coopérative Terreos, entreprise dans laquelle travaillent d'ailleurs de nombreux ingénieurs ISA !

Didier POPOT
 Promo 1984 - 18

ARBORICULTEURS EN AVESNOIS : UN PROJET DE VIE À DEUX !

Matthieu DEMAY, Ingénieur ISA diplômé en 2003 (promo 36), est arboriculteur et gérant avec son épouse Flavie de la Pommeraie du Courtil dans l'Avesnois depuis 2007. Portrait d'une installation à deux !

L'installation, un long parcours

Après une première expérience professionnelle au sein des Jeunes Agriculteurs du Nord - Pas de Calais, Matthieu et sa future épouse, rencontrée au sein de la même fédération, décident de se lancer en 2005 dans un projet de reprise d'exploitation et plus spécialement dans l'arboriculture. « Nous avons eu le coup de cœur pour cette



exploitation » se rappelle encore Matthieu près de dix années plus tard. N'étant ni descendant direct du milieu agricole ni originaire de l'Avesnois, le projet a nécessité un fort investissement de la part du couple : « Nous avons quitté nos emplois respectifs et déménagé de Lille vers l'Avesnois pour être au plus près de l'exploitation que nous entreprenions de reprendre afin d'assurer la transition avec les anciens exploitants sur le point de partir à la retraite ».

Pas moins de 18 mois auront été nécessaires au couple pour réunir tous les éléments de leur projet devant les instances régionales et administratives. En juillet 2007, le couple s'installe.

Un couple complémentaire

Dans ce projet, Matthieu souligne la complémentarité de leur couple : « Flavie a toujours apprécié la gestion, la communication et le contact avec la clientèle. Quant à moi, c'était davantage la technique et la production ». Matthieu se souvient également que l'exploitation présentait un outil de production et de commercialisation existant et viable : « On pouvait arriver avec juste nos valises ! ».

Ceci n'a pas freiné le jeune couple à développer l'exploitation au delà des productions de pommes et de poires initialement présentes. C'est ainsi qu'un nouvel atelier de production de fraises a vu le jour et que la boutique s'est étoffée avec un rayon primeur, de produits laitiers et de conserverie régionaux. A ce titre, la

boutique a reçu la distinction de «Boutique de l'Avesnois», label régional des points de vente assurant la promotion des produits du terroir local. Flavie et Matthieu travaillent également avec les grandes et moyennes surfaces locales : « Nous avons repris l'existant et développé dans notre zone de chalandise autour de Maubeuge de nouveaux magasins ». Matthieu met l'accent sur la complémentarité des réseaux de distribution, vecteur d'image pour le magasin et son exploitation : « Le supermarché met en avant l'emploi local et nous, nous ciblons une plus grande part de la population locale ».

Sept ans plus tard

Sept ans après leur installation, Matthieu et Flavie se disent « avoir atteint un rythme de croisière » sur leur exploitation compte tenu de leur investissement initial tout en abordant sereinement l'avenir.

Sur un plan plus personnel, cette installation a également été rythmée avec le mariage de Matthieu et sa femme en 2009 ainsi que la naissance de leurs deux enfants entre 2008 et 2012. Sept ans définitivement bien remplis !

Romuald CARROUGE
 Promo 2012 - 45

BENOÏT CANIS, PROMOTEUR INFATIGABLE DE L'AGRICULTURE BIO !

Benoît Canis a trouvé sa vocation très tôt. Sorti de l'ISA en 1985 (promo 19), il s'est engagé «corps et âme» dans l'agriculture biologique. D'abord producteur, puis distributeur, il s'est aussi impliqué dans la filière jusqu'au niveau national. Aujourd'hui, il se consacre au développement de « Vert' Tige » entreprise créée en 1986. Portrait d'un homme heureux !

Didier : Comment a démarré « Vert'Tige » ?

Benoît : L'aventure a démarré dès le mémoire de fin d'études, réalisé avec Béatrice Boutin. La conclusion de l'étude a conduit à la faisabilité d'un projet de création d'une unité de production située à proximité de Lille, pour bénéficier de la présence d'un large bassin de population. Sitôt sortis de l'ISA, nous avons trouvé une parcelle de 5,2 ha à Wavrin (à 15 km au sud-ouest de Lille). L'acquisition du foncier s'est faite par le biais d'un GFA (Groupement Agricole Foncier). Ainsi est née la SCEA Vert'Tige.



Notre objectif était de produire en bio, et de pouvoir créer de l'ordre d'une dizaine d'emplois, accessibles à des personnes exclues du marché du travail. Nous souhaitons nous rendre utiles socialement, de vivre professionnellement nos convictions écologiques tout en disposant d'une entité qui soit économiquement viable.

Didier : Ensuite, l'entreprise s'est développée ?

Benoît : L'évolution est venue par la mise en marché de notre production. Dès 1988, nous nous sommes rendu compte de la nécessité de commercialiser nous-mêmes nos produits. Nous avons créé un point de vente au détail, sur place. Constatant que nos clients étaient demandeurs d'une gamme allant bien au-delà de ce que nous produisions, nous avons décidé de créer la SNC Vert'Tige Distribution.

Didier : Comment a évolué l'activité vente ?

Benoît : Aujourd'hui nous disposons de 2 points de vente: celui de Wavrin, toujours sur le site de production, et celui situé sous les Halles de Wazemmes, lieu emblématique

bien connu des Lillois ! En outre, de l'ordre de 20% de notre production est destiné à la coopérative Norabio.

A Wazemmes nous disposons d'un stand de 80 m², sur lequel nous sommes aujourd'hui 6 équivalent temps plein (ETP). Notre gamme est très étendue, même si les légumes représentent encore 40% de notre chiffre d'affaires. Nous proposons de la viande, de la crèmerie, de l'épicerie et même des produits d'entretien.

Didier : Aujourd'hui, comment sont organisées les 2 entités, production et vente ?

Benoît : Un nouvel associé, Alexandre Cazé (ingénieur ISA également), a remplacé Béatrice. Nous employons 18 salariés, certains à temps partiel. La SCEA occupe 4 équivalents temps plein, pour la production. La SNC, dédiée à la vente, occupe quant à elle près de 10 ETP.

Nous constatons un fort développement de l'activité vente sur le marché de Wazemmes.

Coté travail, les rôles sont bien répartis : Alex, associé, s'occupe de la gestion des ventes et de la production. Pour ma part, je m'occupe de la partie gestion/finance des 2 entités, et participe à la production. Je suis également présent à Wazemmes, en particulier le dimanche matin.

Didier : Comment envisages-tu l'avenir de ces 2 entreprises ?

Benoît : Coté production, la SCEA compte la même surface qu'à ses débuts et nous n'envisageons pas de rechercher des ha supplémentaires. Coté ventes, le fort développement nous « interpelle ». A ce jour je détiens 100% des parts de la SNC Vert'Tige, et nous travaillons à une évolution vers une structure type SCOOP ou SARL sous forme coopérative.

Didier : Peux-tu maintenant nous parler de tes engagements dans la filière ?

Benoît : L'essentiel est désormais « derrière moi » !

Dans la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) je me suis beaucoup impliqué, jusqu'à en être le président de 1996 à 2000. Ensuite j'ai contribué à la création

de l' « Agence Bio », plateforme nationale d'information et d'action pour le développement de l'agriculture biologique (voir site <http://www.agencebio.org/>), que j'ai présidée de 2001 à 2003. A ce jour je suis administrateur du GABNOR, groupement du Nord Pas de Calais auquel adhèrent près de 80% des producteurs bio de la région.

Je me suis progressivement retiré des postes à responsabilité, considérant la nécessité du renouvellement des hommes et femmes. Toutefois, mon engagement et ma foi en ces organismes demeurent intacts !

Didier : Quel bilan tires-tu de toute cette activité ?

Benoît : En premier lieu je constate que nous sommes restés fidèles à nos objectifs initiaux, sur le plan social, économique

et environnemental. En dépit de revenus modestes nous tirons de notre travail un grand plaisir quotidien, et constatons que notre mode de fonctionnement est solide.

Il règne dans notre entreprise une excellente ambiance de travail, et nous avons le sentiment de mettre en accord nos idéaux et notre pratique de tous les jours.

Didier : Quels sont tes contacts avec l'ISA ?

Benoît : A l'ISA j'interviens une fois par an dans le cadre du module « Agricultures alternatives », sous l'angle de la production et du militantisme bio et socio-économique.

En outre, certains ingénieurs ISA sont de fidèles clients, et je les rencontre au marché de Wazemmes!

Didier POPOT

ENTRE OIGNONS ET CHOUX-FLEURS



Entré en 2008 au Marché de Phalempin, Samuel Cuvelier (promo 41 - 2008) est depuis 6 ans responsable de la production des oignons. Son travail lui permet d'être en contact avec les producteurs.

Mail ISA : En quoi consiste ta fonction ?

Samuel : Je gère le centre de conditionnement d'oignons soit 8 000T d'oignons par an. 20 producteurs adhérents y livrent la totalité de leur production. J'effectue un peu d'achat en négoce quand la demande enregistrée par les commerciaux est plus importante. La campagne débute en août et se prolonge jusqu'à fin mai avec les oignons stockés en frigos. J'organise le planning des livraisons en fonction de la volonté des producteurs. Je dois aussi tenir compte des sollicitations des commerciaux. Je suis à l'interface entre les producteurs et les commerciaux.

Mail ISA : Comment se comporte le marché de l'oignon ?

Samuel : L'oignon est un rare légume dont la consommation progresse. Le prix à l'achat n'est pas un facteur déterminant, ce condiment est nécessaire à la cuisine. Son prix est rémunérateur depuis quelques années. L'oignon est une culture à rotation longue : 6 ans. Or toute notre production provient du Nord-Pas-de-Calais. Des nouveaux producteurs sont à l'essai. Nous avons aussi construit à côté du centre de conditionnement une nouvelle unité pour traiter la production bio et répondre à la demande.

Mail ISA : As-tu l'occasion de travailler sur d'autres légumes ?

Samuel : Oui, en juin et juillet, quand la campagne des oignons est terminée, je vais conseiller les producteurs de choux fleurs sur leur façon de produire. Je m'occupe aussi de l'agrégage de ce produit. Mes parents étaient producteurs

et je suis très attiré par ce légume. Dans ce métier, on est producteur de père en fils. Comme je suis né dedans, j'ai un bon relationnel avec les producteurs. C'est une production difficile qui demande beaucoup de main d'œuvre. La demande est en baisse et les bonnes années sont moins fréquentes. Cependant, la campagne écoulée a été rémunératrice.

Mail ISA : Peux-tu me présenter le « marché de Phalempin » ?

Samuel : Le « marché de Phalempin » est une coopérative qui regroupe 200 producteurs. 75% du chiffre d'affaire est fait par l'endive, les oignons représentent 4 %. Nous commercialisons aussi des choux fleurs, des choux blancs et rouges, des poireaux, des salades et les fraises de Phalempin ... La coopérative emploie 40 personnes. A l'exception des oignons qui sont ensachés à Violaines, les producteurs conditionnent les légumes chez eux. Par exemple le chou-fleur est coupé et mis en colis et sur palette dans le champ.

Mail ISA : Comment les prix sont établis ?

Samuel : Les commerciaux fixent les prix selon leur relationnel avec les clients et aussi avec les responsables production en fonction de leur ressenti en culture. Il y a beaucoup d'échanges également avec les producteurs. Comme le « marché de Phalempin » est une coopérative, tous les bénéfices sont redistribués aux producteurs. D'ailleurs les décisions importantes sont prises en collégialité.

Mail ISA : Qu'est-ce qui te plaît dans ton travail ?

Samuel : Ce qui me plaît, c'est de garder le contact avec les producteurs, j'aime bien défendre leur revenu. J'ai pris goût au commerce, j'ai la possibilité de donner mon avis et de faire du négoce. Le travail de la « coop » garantit une équité entre les producteurs. Le travail évolue d'une année sur l'autre. De plus j'ai des responsabilités de gestion et travaille avec une certaine autonomie. Je suis assimilé à directeur de l'unité de conditionnement.

Odile DEVRED

« NOS ACHATS SONT NOS EMPLOIS ! »

Diplômé de l'ISA en 1997 (promo 30), David Totel se rappelle être à l'époque « un pur profil pour reprendre l'exploitation agricole familiale ». Issu d'une famille d'exploitant de l'Aube, David a tout d'abord suivi un cursus BTS en production végétale avant d'intégrer l'ISA. Le MFE, David l'a réalisé chez Auchan où il restera sept années et occupera jusqu'au poste d'Acheteur National fruits et légumes. En 2004, l'opportunité se présente de passer du côté de la production. David devient alors Directeur d'une coopérative de Fruits et Légumes de Bourgogne. Coopérative rattachée aujourd'hui au groupe KULTIVE suite à différents rapprochements et partenariats. A ce jour, ce groupement national réunit une trentaine de producteurs de Fruits et Légumes : David assure la Direction Générale.

Une filière Fruits et Légumes en pleine mutation

L'essor de la Grande Distribution au cours des années 1980-1990 a massifié l'offre alimentaire et spécialisé les bassins de productions de la filière fruits et légumes. Crise économique ou non, les fruits et légumes font partie des aliments de première nécessité des ménages et font davantage face aux aléas de productions et à la concurrence des pays étrangers. En trente ans, la distribution tout comme les consommateurs ont évolué. Les années 2000 ont ainsi marqué l'apparition de nouveaux circuits comme le Hard Discount, les chaînes de distribution spécialisée comme Grand Frais et le renouveau des circuits traditionnels à vocation courte tels que les marchés et la vente directe. Dans ce contexte concurrentiel, chaque opérateur cherche un vecteur de différenciation: prix, qualité, éthique. Chez le consommateur, les profils ont évolué et se sont démultipliés : « Il y a autant de profils que de consommateurs », comme le précise David. Du côté de la production, la filière est très souvent au cœur de tensions et de crises. David souligne le contexte

actuel : « 2014 fait suite à plusieurs années d'accidents météorologiques qui ont impacté les rendements. Or, cette année, on note une augmentation des surfaces sur le plan européen de 6% et une météo, clémente, qui engendrent des rendements record ». La réunion de ces éléments engendre des tensions et une forte volatilité des prix sur les marchés.

Une régionalisation de la production

Dans ce contexte globalisant, la tendance aux réseaux de distribution locaux tend à s'imposer dans le but de redistribuer de l'emploi et de la valeur ajoutée aux régions: « La filière des fruits et légumes est vecteur d'emplois. Les collectivités territoriales sont particulièrement attentives à ce type de projets » souligne David. Qui plus est, la logistique est un poste stratégique dans le coût de commercialisation et impacte directement le prix de vente aux consommateurs. Cette tendance affirme un retour de la régionalisation de la production. David explique l'exemple de la production de carottes : « Il y a encore cinq ans, 90% de la production était réalisée dans les départements des Landes et le sud de la Gironde. Aujourd'hui, des bassins proches des principaux lieux de consommation réapparaissent comme en Alsace, en Provence ou encore dans le Lyonnais ou le Nord ». Cette multiplication des aires de productions crée de nouveaux emplois mais n'est pas sans risque pour les régions précédemment spécialisées comme les Landes et la Gironde dans l'exemple cité. Cette mutation de la filière est au cœur des problématiques de l'entreprise KULTIVE et de nouveaux axes de développement sont à l'étude pour assurer cette renaissance de la production locale tout en préservant le tissu économique et les emplois existant par ailleurs. C'est ainsi que David et ses équipes travaillent notamment à la réintroduction d'anciens légumes revenus au goût du jour comme le panais, le rutabaga ou les crosnes...

Romuald CARROUGE

RENCONTRE AVEC UN PASSIONNÉ



Dans le cadre d'un CSNE, Christophe Vieillard (promo 31 - 1998), a passé 3 ans en Roumanie, pour développer le service agronomique d'une sucrerie. De retour en France, il entre en mars 2001 dans le service agronomique de l'usine Bonduelle d'Estrées-Mons. Il est aujourd'hui Responsable approvisionnement de l'usine

de Renescure et devrait prochainement élargir sa fonction au sein du service agronomique Nord-Picardie.

Un nouveau challenge tous les ans

Pour bien comprendre le challenge qui stimule Christophe, il faut rappeler que l'activité est cyclique : l'usine de Renescure fonctionne de juin à Décembre en légumes frais avec des alternances de temps calmes et de fortes charges de travail sur des périodes très courtes. Chaque légume correspond à une campagne en fonction du cycle du végétal. Christophe est responsable de l'approvisionnement notamment des

petits pois, légume historique du groupe pour l'usine-mère: Renescure. Pendant la période de récolte, il gère les chantiers de récolte qui travaillent 6j/7, 24h/24 et l'arrivée à l'usine des camions en provenance des champs au rythme de la maturité des légumes. Pour Christophe : « ça demande de la méthode et beaucoup d'anticipation, en particulier de la météo. Je ne suis spécialiste de rien mais je dois tout connaître pour organiser l'approvisionnement. Nous sommes très dépendants de la météo : les pluies et les coups de chaleur. »

Le travail d'expertise de toute une équipe

Le service agronomique Nord-Picardie travaille 38 légumes différents, d'où des modes de production et des processus de fabrication différents. Aujourd'hui les usines du Nord de la France ont un service agronomique centralisé, et il y a des techniciens spécialistes, experts pour chaque culture. Ils sont en lien avec les producteurs. Ce travail repose sur des équipes qui connaissent leur métier sur le bout des ongles. Il débute très tôt avant la campagne par le référencement des champs autour des usines, dans les zones naturelles de production, puis par la construction d'un planning de semis s'appuyant sur une gamme variétale pour échelonner les récoltes. Dans les périodes plus calmes, quand tout est semé, une surveillance se met en place pour envisager les modes de protection les plus adéquats. « Pour que la récolte s'effectue dans des conditions optimales, cela requiert

beaucoup d'expertise et d'automatismes apportés par l'expérience des années antérieures. En effet il n'y a, pour un légume donné, qu'une seule récolte par an. Le métier demande alors plusieurs années d'expérience pour prendre les bonnes décisions au bon moment »

Le développement durable : pérenniser les productions.

Le développement durable est une problématique incontournable du service agronomique. « Les moyens de protection des légumes étant limités, l'enjeu est centré sur le développement de techniques agronomiques permettant de produire aujourd'hui sans mettre en péril les productions de demain » précise Christophe.

Une passion débordante

Christophe très impliqué dans la production de ses légumes, apprécie travailler avec d'autres passionnés. La vie de famille en est fortement impactée. Et comme il le dit : « Plus il fait chaud, plus on travaille ; plus il fait froid, moins on travaille ». Alors, c'est en cette période des vacances de la Toussaint qu'il a choisi de partir en vacances en famille. Comme Elodie, son épouse (ISA 32- 1999) travaille aussi dans la filière fruits et légumes, ils sont très sensibilisés à l'impact de la consommation des légumes sur la santé des personnes et il nous confirme que « nos enfants mangent beaucoup de fruits et légumes ».

Odile DEVRED

SAVEURS & CRÉATIONS : LE LÉGUME INNOVANT



Roulé de courgettes à la méridionale, tatin aux oignons confits, crumble aux légumes et basilic, pressé de légumes, charlottes de pommes de terre et champignons ou encore nems d'aubergine à la marocaine ... de quoi vous mettre l'eau à la bouche ! Avec Saveurs & Créations, oublié le légume monotone et place à la

gourmandise pratique et portionnable.

Petite visite guidée dans les Landes avec Emmanuel Lafont (promotion 1984 - 18), directeur industriel d'une entreprise innovante.

Quel est votre parcours professionnel depuis votre sortie de l'ISA en 1984 ?

J'ai quitté la Métropole pour m'installer en Martinique où j'ai successivement occupé les postes de responsable qualité & approvisionnements pour l'embouteilleur Coca-Cola & Orangina, puis directeur de production de l'usine franchisée Yoplait. Après ces dix années passées aux Antilles, j'ai

découvert l'univers des glaces et des pâtisseries chez Boncolac au Pays Basque, en tant qu'ingénieur de production. Toujours au Pays Basque, j'ai pris les responsabilités de directeur de site d'une usine de produits de la mer.

C'est à cette époque que j'ai rencontré Claude Plumauzille, concepteur du légume cuisiné haut de gamme.

Saveurs et créations : une aventure depuis presque 10 ans. Pouvez-vous nous présenter cette société en quelques mots ?

L'aventure a démarré sur un coup de cœur pour des produits très innovants : des légumes cuisinés portionnés, à la fois beaux et bons. Avec Claude Plumauzille, nous nous sommes installés en 2005 à Pontonx dans les Landes ; nous avons réhabilité le site existant puis recruté les équipes.

Nos deux clients historiques sont PICARD pour les particuliers et BRAKE France pour la Restauration Hors Domicile (RHD). Le succès aidant, nous avons poursuivi notre développement et nous comptons aujourd'hui parmi nos clients THIRIET, POMONA, TRANSGOURMET ou encore LABEYRIE. Nous réalisons un chiffre d'affaires de 2,5 millions d'euros, avec un effectif de 25 personnes. Nos principaux atouts sont l'innovation, le sur-mesure et la réactivité ; notre faiblesse réside essentiellement dans nos coûts de main d'œuvre

élevés. Nous ne traversons pas la crise indemnes, dans la mesure où nos produits ne sont pas de première nécessité. Il faut donc sans arrêt innover et trouver des gisements d'économies sur les matières premières et la main d'œuvre.

Après vos premières expériences en agro-alimentaire, pourquoi avoir fait le choix du légume ?

La créativité m'attire particulièrement dans mon métier et j'ai découvert que l'on pouvait transposer beaucoup de concepts de la pâtisserie vers l'univers des légumes. Nous avons ainsi développé des tatin, des crumbles, des millefeuilles, qui donnent envie, aux petits comme aux plus grands, de consommer des légumes.

Quels sont vos fournisseurs en légumes aujourd'hui ? Quelles sont vos exigences auprès de vos fournisseurs ?

Nous nous approvisionnons à la fois en légumes frais et en légumes surgelés. Nous travaillons avec de gros distributeurs de fruits et légumes et avec des industriels. Concernant les légumes frais, nos fournisseurs s'approvisionnent principalement en France et en Espagne (proche des Landes). Les Espagnols sont généralement mieux organisés pour répondre à nos demandes, surtout en matière de calibre. Nos exigences sont avant tout celles de nos clients en matière

d'origine, de traçabilité, mais aussi de contrôles de résidus phytosanitaires. Nous y ajoutons des critères de variété et de calibre pour réaliser nos recettes. En matière de prix, nous maîtrisons mieux nos coûts sur les légumes surgelés que sur les légumes frais qui subissent de manière plus importante la saisonnalité ainsi que la loi de l'offre et de la demande.

Et pour terminer, quels sont vos projets pour Saveurs & Créations, à court et moyen terme ?

A court terme, nous devons impérativement augmenter notre chiffre d'affaires pour atteindre notre seuil de rentabilité. Pour cela, nous développons des partenariats avec des industriels pour leur livrer des PAI (produits alimentaires intermédiaires) et nous proposons à nos clients de nouveaux produits à base de légumes, de consommation plus courante (type gratins de légumes individuels).

A moyen terme, nous travaillons sur une gamme à base de fruits qui utilise notre savoir-faire en matière de façonnage. Avec la collaboration de Philippe Urraca, meilleur ouvrier de France, nous avons déjà développé un tian de fruits commercialisé chez PICARD et un finger d'agrumes chez BRAKE.

Les fruits et légumes sont sources d'innovation et de développement !

Lucie SELLIER-RYCKEBUSCH
(promo 2000 - 33)

UNE CARRIÈRE FRUITÉE ET VITAMINÉE

168 kg, c'est le poids moyen de fruits et légumes frais (hors pommes de terre) acheté par un ménage français en 2012 (source Interfel). 47 000 tonnes, c'est le volume acheté par Amélie GODART - ROLLAND (Promo 2003 - 36) en 2013 pour AUCHAN... Elle est acheteur national Fruits et légumes pour l'enseigne depuis Février 2013.

DA management puis mémoire de fin d'études chez AUCHAN en 2003, Amélie découvre alors la filière Fruits et Légumes. C'est le début d'une carrière fruitée et vitaminée.

De retour chez AUCHAN

A sa sortie d'ISA, Amélie est embauchée par un fournisseur avec qui elle travaillait lors de son mémoire de fin d'études chez AUCHAN. EXOFARM (aujourd'hui groupe DOLE) fait de l'import-export de fruits exotiques. Amélie vend ananas, goyaves et fruits de la passion à la grande distribution depuis le MIN de Rungis. Après 3 ans pour cette première expérience, une opportunité s'offre à elle. Elle devient Manager des ventes et approvisionnement pour la «Société pour la commercialisation des fruits et légumes» (SCOFEL du groupe AUCHAN). Elle est à l'interface entre les chefs de rayon des différents magasins et la centrale d'achat : « sur ce poste, on aide les chefs de rayon, chez



qui le turn-over reste relativement important ; on les conseille dans la cohérence de leur rayon, dans les produits à mettre en avant selon la saisonnalité. On anticipe aussi leur volume qu'on remonte aux acheteurs qui eux sont en charge de trouver la marchandise et de négocier avec les fournisseurs ». Ce poste, elle l'occupe d'abord 3 ans à Rungis, puis 3 ans à Libercourt, après avoir souhaité revenir dans le Nord-Pas de Calais pour rejoindre son conjoint.

J'achète !

Forte de cette expérience au plus près des magasins, Amélie prend de nouvelles fonctions en février 2013. Elle est aujourd'hui acheteur national pour les 7 plateformes d'approvisionnement du groupe AUCHAN, au sein d'une équipe de 8 acheteurs... qui ne compte pas moins de 5 ingénieurs ISA ! Son rayon ? Ce sont les carottes, poireaux, navets, choux, légumes à ratatouille, fruits à coques... Cette jeune acheteuse est donc quotidiennement au contact des fournisseurs pour approvisionner tous les jours les magasins AUCHAN, au prix le plus juste, en réussissant à proposer des promotions intéressantes pour le client et permettant de développer les volumes. Si chaque magasin a la possibilité de travailler avec des producteurs locaux, Amélie est, elle,

en contact avec les fournisseurs d'envergure régionale ou nationale. Ce sont essentiellement des coopératives ou des producteurs, tous référencés sur la base d'un cahier des charges, audités et avec lesquels, pour ces derniers, un engagement est contractualisé sur les volumes pour une durée de 3 ans (en application de la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27/07/2010). Si tout au long de l'année, les contacts et échanges se font essentiellement par téléphone, Amélie va ponctuellement à la rencontre de ses producteurs.

Des producteurs essentiellement français... et de plus en plus régionaux

En ces temps compliqués pour la filière, mais aussi parce que le consommateur attache de l'importance, l'approvisionnement est prioritairement français. Les jonctions de campagne

nécessitent toutefois ponctuellement de recourir à l'import. Aujourd'hui, la régionalisation des approvisionnements est un réel enjeu pour le groupe AUCHAN. C'est d'ailleurs un sujet de stage régulier. Il s'agit tant de réduire les coûts logistiques, d'avoir un impact positif sur l'environnement que de satisfaire les attentes du consommateur. « *L'évolution est certaine : le client est sensible à l'origine, même si le prix reste un critère important pour l'achat* ». Et il faut quand même réussir à proposer de tout, tout au long de l'année, pour répondre aux envies des consommateurs qui ne tiennent pas toujours compte de la saisonnalité...

Alors, la prochaine fois que vous irez dans votre magasin AUCHAN acheter vos carottes, vos choux ou vos courgettes, pensez à Amélie, cette toute jeune maman, qui les a choisis pour vous !

Lucie SELLIER – RYCKEBUSCH



QUELLE SITUATION POUR NOS JEUNES DIPLÔMÉS EN 2014

Un bref état des lieux

L'année 2014 ressemble beaucoup aux précédentes en termes de recrutements pour nos jeunes diplômés.

Avec une moyenne de 4 mois pour entrer dans l'emploi (vous n'êtes plus que 13,3% à l'issue des 6 premiers mois de recherche) la plupart d'entre vous débutent dans la vie active avec un CDI (80%) et un statut cadre (90%). Vous êtes 55% à signer votre contrat de travail avant même la sortie de l'Ecole.

Malgré une augmentation notable du taux de chômage des jeunes, le taux de recrutement de nos Ingénieurs augmente sensiblement. La population de nos Ingénieurs en recherche d'emploi est une fois et demie inférieure à celle des diplômés d'Ecoles. De nombreux postes, dont des Volontariats (89% de VIE), sont pourvus à l'international (12% des recrutements). L'île de France représente 36% des emplois et 52% en province. Vous pouvez consulter notre Observatoire de l'Emploi sur le site d'Ingénia pour connaître la répartition, Région par Région.

Nous pouvons également remarquer une constante depuis 2012 sur les fourchettes de salaire. Le salaire moyen brut annuel est de 30 500 € et de 25 000 € en VIE. A euros constants entre 2000 et 2013, les rémunérations moyennes ont baissé de 15% pour les commerciaux et de 11% pour les ingénieurs. Les fonctions les plus prisées des recruteurs restent la R&D, le commercial, les études et conseils ainsi que la qualité et la sécurité. Les secteurs ne varient guère non plus puisqu'il s'agit des FMCG, de l'industrie et de l'innovation.

Moins de 1% de nos jeunes diplômés envisagent de créer ou sont à la tête de leur activité.

Comment booster sa recherche d'emploi ?

Il est essentiel de bien comprendre le marché du travail pour réussir sa recherche. Les idées reçues des Ingénieurs sur les recruteurs et le monde du travail doivent être balayées.

Oui vos stages ont une réelle valeur pour les recruteurs puisqu'ils permettent d'évaluer votre compréhension du monde de l'entreprise, du travail en équipe, des responsabilités ...

Non les grandes entreprises ne sont pas nécessairement à l'affût de votre candidature. Elles souhaitent rentabiliser au plus vite leur recrutement et préfèrent des profils plus expérimentés, qu'elles pensent ne pas avoir à former.

Oui les PME et TPE sont moins frileuses car elles prennent en compte la notoriété de votre Ecole et de votre formation ainsi que la qualité de vos stages.

Oui il est important de jouer la carte de la mobilité car vos profils sont recherchés partout en France.

Non il n'est pas très bon de n'être aux yeux du recruteur qu'un membre de la génération Y !! Montrez une réelle motivation à pérenniser la relation, à vous impliquer dans l'entreprise et ses projets... Montrez-vous sociable et adepte du travail en équipe.

Ne soyez pas votre pire ennemi lors de votre recherche. Votre expérience, les offres et les contacts réseaux, la confiance en soi sont vos alliés, vos atouts.

Isabelle VARGA
Responsable Emploi-Carrière Ingénia

COUP DE JEUNE POUR LE FOYER



À la rentrée, les étudiants de l'ISA ont découvert le coup de jeune apporté par l'AE au foyer. Nettoyage, ponçage, peinture... Le foyer n'a jamais été aussi plaisant ! Du nouveau mobilier a été ajouté pour améliorer le confort des étudiants aux pauses déjeuner et rendre les soirées plus conviviales.

L'installation d'un abri de jardin dans l'arrière-cour, permet de valoriser la terrasse, d'améliorer la gestion des stocks des associations étudiantes et de ranger les matériaux d'extérieurs (barbecue, tables, etc.).

Une nouveauté verte : les éco-cups accompagnent désormais les soirées.

Cette idée, plus écologique et plus agréable a été soutenue par Franck Chauvin dans le cadre de notre amélioration continue. So ISA 14001 !

Pierre VERSMISSE pour L'AE Rythmix

6ÈME ÉDITION JOURNÉE ENTREPRISES ET EMPLOIS ISA LILLE



L'ISA a organisé, le 28 octobre dernier sa 6ème « Journée Entreprises & Emplois ». Cette journée a rassemblé 35 entreprises* et plus de 400 étudiants ont été invités en vue de leurs stages de 4^{ème} et 5^{ème} années avec des entretiens individuels**.

Nouveauté cette année : entreprises et étudiants ont eu l'opportunité de se rencontrer et d'échanger sur le Forum (stands en accès libres).

Nous avons également invité les ingénieurs des deux dernières promos au forum. La diversité et la qualité des intervenants « entreprises » et des partenaires (AI ISA, INGENIA, APECITA), l'implication des étudiants et des ingénieurs, l'organisation

permettant à chaque entreprise de personnaliser son accueil et sa communication, ont fait de cette journée un réel succès. Le repas du midi a rassemblé au Meurein plus de 120 participants (représentants des entreprises, ingénieurs ISA, étudiants accompagnateurs, membres de la direction de l'ISA) dans une ambiance conviviale et constructive.

Pour clôturer la journée, une conférence a été organisée « l'importance du réseau dans le monde professionnel » avec l'intervention de l'APECITA (Charline LAROZE et Bertrand DELESALLE, ISA 1988), Emmanuel BANON, ISA 2002 (AIISA : Commission Groupes Régionaux) et Paul DERUMAUX, ISA 1977 (AIISA : Commission Aiparrainage).

Vous pensez que ça serait bien que votre entreprise participe à la JEE de l'année prochaine ?

Contact : Odyle BISSETTE, Chargée de missions insertions professionnelles et stages

(03 28 38 48 37 – odyle.bissette@isa-lille.fr).

* ADVITAM, AGENCE DE L'EAU Artois-Picardie, AIRELE – Groupe AUDDICE, AUCHAN (DOAPI, Hyper, Services Centraux), BIGARD, BONDUELLE, CARGILL, CARREFOUR, CERFRANCE Nord-Pas de Calais, CHAMBRE D'AGRICULTURE de Région Nord-Pas de Calais, CREDIT AGRICOLE Nord de France, CREDIT MUTUEL Nord Europe, DANONE, ESSAIS+, INSTITUT PASTEUR DE LILLE, INVIVO, ISAGRI, LACTALIS, LESAFFRE, LIMAGRAIN, MCCAIN, NATAÏS, NEGOCE EXPANSION, NESTLE France, NESTLE PURINA PETCARE, NIELSEN, POMONA, RAMERY, ROULLIER, SAATEN-UNION, SODEXO, SOUFFLET, SYNGENTA, TEREOS, VIVESCIA. + partenaires : AI ISA, INGENIA, APECITA

** Entretiens individuels : rendez-vous programmés entre étudiant et RH entreprise de 10-15 minutes pour une première prise de contact, dans des salles réservées.

Odyle BISSETTE

Agenda de l'ISA 2014/2015

- 28 novembre 2014** : Remise des diplômes de la Promotion 47
- 4 décembre 2014** : Journée des Maîtres d'apprentissage Paysage (1ère année)
- 6 décembre 2014** : 1ère Journée Portes Ouvertes
- 15 janvier 2015** : Journée des Maîtres d'apprentissage Paysage (2ème et 3ème année)
- 20 janvier 2015** : Journée des Maîtres d'apprentissage Agri-Agro
- 31 janvier 2015** : 2ème Journée Portes Ouvertes
- 24 février 2015** : Journée des métiers (et ISA grandeur nature)
- 11 mars 2015 (après-midi uniquement)** : 3ème Journée Portes Ouvertes
- 24 avril 2015** : Forum d'un nouveau type (paysage)
- Mi-mai 2015 (précisions à venir)** : Les entretiens d'admissions

Ce 28 novembre, la cérémonie de diplôme de la 47ème promotion...



Une cérémonie bien particulière : le parrain en est Pascal Codron... Ingénieur de la 5ème promotion de l'ISA, il y est professeur dès 1975, puis directeur des études en 1983. En 1992, il en devient directeur... 21 ans et autant de discours lors des cérémonies de diplôme: il a toujours dit que c'était pour lui un réel moment d'émotion.

Un ingénieur ISA parrain ? Est-ce la 1ère fois ? Non. Il est le 4ème : avant lui, Véronique Herrenschmidt (promo13), alors responsable des affaires internationales à la direction de la nature et des paysages au ministère de l'écologie et du développement durable, fut la 1ère marraine d'une promotion ISA, la 40ème, en 2008 ; Olivier Consolo (promo23), alors directeur de Concord, confédération européenne des ONG de développement et d'aide humanitaire fut, en 2008, le parrain de la 41ème promotion ; Louis Bockel (promo 14), expert à la Fao (Rome) fut le parrain en 2009 de la 42ème.

Une vraie émotion, en fin de cérémonie...

Ah les discours de Pascal Codron ! J'ai relu un petit livre paru en 2013, qui reprenaient ces fameux discours. Je vous en livre quelques extraits. Il s'adressait aux jeunes diplômés. « Ne vous endormez pas sur votre diplôme. Ayez le sens de responsabilités, adaptez-vous, continuez à apprendre (1995) »... « *Vous aurez à prendre des décisions : qu'elles soient toujours prise en fonction des hommes et des femmes qui vous accompagneront de ce métier difficile et exaltant d'ingénieur (1996)* »... « *Soyez des créateurs de richesse. Ayez de l'ambition mais restez humbles (1999)* »... « *Vous avez les capacités pour entreprendre et apporter votre pierre à la construction de la société (2001)* »... Le thème de la cérémonie de diplôme ? « *Ingénieurs... Pour quelle Terre ?* » Que dira-t-il le 28 novembre, à ses filleules et filleuls de la 47ème promotion ?

Plus de 45 ans à l'ISA...

Pas simple de résumer cette vie professionnelle dédiée à l'ISA... Ecoutons Pascal : « *Durant plus de 45 ans, j'ai vu l'école se réformer, déménager, s'agrandir, s'internationaliser, se diversifier et tout cela sans jamais perdre son âme et sa vocation, à savoir former des jeunes gens équilibrés, solidaires et entreprenants, pour nourrir le monde et ses habitants. J'ai vu passer des centaines d'étudiants, des jeunes habités par cette envie viscérale de comprendre, d'agir et de faire avancer les choses. L'ISA est là pour faire grandir les jeunes générations et les amener au seuil de l'entreprise, remplis de compétences et d'audace.* »

Ingénieurs... Pour quelle Terre ?

Et les jeunes diplômées et diplômés de la 47ème promotion ? Comment voient-ils « demain » ? Que veulent-ils mettre en œuvre ? Que veulent-ils commencer ? Quelles sont leurs convictions ? Ingénieurs, oui ... Qu'est-ce que cela veut dire pour eux ? Ingénieurs... Pour quelle Terre ? Cette Terre que nous faisons produire, cette Terre que nous nourrissons, cette Terre que nous protégeons... Tel est le thème de la cérémonie du 28 novembre, animé par Bernard Permann. Y participeront Marc Roquette, président du CA du Groupe HEI ISA ISEN ; Bernard Gilles Flipo, directeur de l'ICAM, et Thomas Gheselle, ingénieur ISA de la 40ème promotion et quelques jeunes diplômés de la 47ème promotion.

Pierre-Marie Courtin

Deuxième édition des apéros-réseau

La première édition des « apéros-réseau » de l'Alisa en partenariat avec l'ISA et l'AE s'est déroulée l'année passée avec succès. Six nouvelles dates sont prévues cette année, pour la deuxième édition de cet événement.

Qu'est-ce qu'un apéro-réseau ? L'objectif de cet apéro est de réunir environ cinq ingénieurs et une trentaine d'élèves ingénieurs pour un moment professionnel mais convivial.

Pour les étudiants, le principe est d'enrichir leurs connaissances d'un secteur d'activité et de construire leur réseau professionnel en échangeant avec des ingénieurs ayant reçu la formation qu'ils suivent. Ce moment d'échange permet de semer pour l'avenir, autant pour les étudiants que pour les ingénieurs...

Premier apéro-réseau en date, le 24 novembre de 18h30 à 20h30, destiné aux métiers de l'agroalimentaire.

LES APÉROS-RÉSEAU ET THÈMES SUIVANTS AURONT LIEU LE :

- 08 décembre : les métiers de l'environnement,
- 30 mars : les métiers de l'agriculture,
- 26 janvier : les métiers de la finance,
- 20 avril : les métiers du paysage.
- 16 février : les métiers du marketing et de la communication,

Alexis TOUSSAERE (Promo 2014- 47)

Weekend de la promo 41 (ISA 2008)



Les Froggies Folies Tour 2 des 41

Le 20 et 21 septembre, la promo 41 se retrouvait pour fêter ses 10 ans (...avec une petite année de retard). A cette occasion, nous avons essayé de mettre les petits plats dans les grands, pour faire de nos grenouilles et grenouillettes de véritables princes et princesses.

Mais pour gagner leur château (enfin la ferme du château), nos valeureuses grenouilles ont dû faire travailler méninges et quadriceps.

Le rendez-vous a été donné le samedi 20 septembre à 11h, pour le départ du 2e Froggies Folies Tour.

Et voilà parties nos grenouilles sur les traces du chemin des dames, pour un rallye touristique dans le laonnois, au cours duquel se mêlent énigmes,

courses, défis et franches rigolades. Le repas du midi est l'occasion de s'assurer de n'avoir perdu personne et de réaliser quelques défis (hum les tripes de Caen...en boîte...froides.... !). Après cette pause déjeuner, nos grenouilles repartent sur les pas de bourriquet, à la recherche du trésor de Rackham le Rouge, en compagnie de Pacey (non mais Allô quoi ! Tu ne connais pas l'amoureux de Joey Potter ? Ah oui, t'as pas de filles dans ton équipe... ;-)).

Mais si nous avons essayé de corser les énigmes pour cette 2e saison des Froggies, c'était sans compter sur la perspicacité de nos chères grenouilles, pressées de boire un ch'ti coup !

Vers 16h, toutes nos grenouilles arrivent à destination (non sans quelques détours pour certains). Mais à peine le temps de dire Coâ que nos grenouilles s'empressent de plonger dans la mare (comprendre ici piscine et jacuzzi... ;-)).

L'heure de trinquer et de manger est enfin arrivée, et comme toujours chez les 41, la bonne humeur est de rigueur. La soirée se finira sous les feux des projecteurs et le son de notre DJ préféré ! Tard pour certains, ou tôt pour d'autres, chacun regagne sa private room pour dormir paisiblement (enfin, une fois le petit bobo soigné). Mais il est déjà temps de se quitter... Coâ, c'est déjà terminé ??? Bon ben vivement la prochaine rencontre ! Un grand merci à mon acolyte Vincent pour la co-organisation, aux grenouilles ayant participé au weekend et à leur bonne humeur ! En espérant avoir donné envie aux absents....

Charlotte DEMAY (Promo 2008 - 41)

Anniversaire de la promo 37 (ISA 2004) - 10 ans de diplôme



Le samedi 11 octobre dernier, les anciens 37 se sont retrouvés dans la bonne humeur au restaurant de la Gatinière pour fêter les 10 ans de leur promo, avant de profiter d'une visite guidée du Parc du Marquenterre. Pour l'occasion de très nombreux «Myriapodes» avaient mobilisé conjoints et enfants, l'occasion de voir que la relève est définitivement en marche. Nous étions plus d'une 50 aine à nous être mobilisés. L'occasion de voir que les ans n'avaient pas d'emprise sur nous et que la promo 37 assurait la croissance future de la France avec plus de 26 bambins présents pour l'occasion. Les cieux étaient avec nous, et nous avons eu le plaisir de profiter d'un splendide soleil d'automne.

Les retrouvailles se sont poursuivies autour d'un buffet et d'une pompe à bière le soir à la salle municipale de Quend Plage. La fête fut joyeuse et le dance-floor a chauffé encore tard dans la nuit.

Raphaëlle PELLERIN (Promo 2004 - 37)

Rencontre de la 6ème promo dans la Sarthe



Du vendredi 10 octobre midi au lundi 13 début d'après-midi, la 6ème promo (1972) s'est retrouvée pour un week-end prolongé dans la Sarthe. Gérard SIDOT et Albert ROUDAUT ont fait découvrir leur département d'adoption : visite de l'abbaye de l'Epau, du vieux MANS, de la faiencerie de MALICORNE, de la forêt de BERCE, d'une cave viticole de Jasnières à La CHARTRE SUR LOIR, du musée automobile du MANS sans oublier les spécialités de la gastronomie locale ! Nous avons également échangé sur l'exploitation d'un éleveur de la filière du « Poulet label de Loué » avec son technicien. Tout comme l'an passé au Maroc, Mr et Mme René DUSAUTOIS nous ont fait le plaisir d'être des nôtres.

L'an prochain c'est dans le Var que la promo se retrouvera.

Marie Paule DELEBECQUE (Promo 1972 - 6)

A VENIR

La promo 09 fêtera ses 40 ans de diplômes en juin 2015. Pour plus d'informations, vous pouvez contacter Bernard Lauerjat.

Zoom sur Joop Lensink

Depuis juin 2000, Joop Lensink travaille à l'ISA, tout d'abord comme enseignant-chercheur en production animale, puis en tant que responsable du pôle agriculture à partir de 2003. Depuis septembre 2013, il remplace Bernard Permanne à la suite de son départ en retraite et devient directeur de l'enseignement. Il nous raconte son parcours et son implication à l'ISA.



Morgane Topart : Pour commencer, pouvez-vous nous rappeler votre parcours ?

Je rêvais d'être éleveur, c'est pourquoi je me suis lancé dans des études en productions animales. Je n'ai pas eu la possibilité de reprendre l'exploitation de mes grands-parents et je suis donc parti faire un master à Wageningen aux Pays-Bas, mon

pays d'origine. J'ai eu l'opportunité de réaliser un stage très intéressant, à l'INRA de Clermont Ferrand, sur le comportement des moutons. On m'a ensuite proposé une thèse sur le bien-être des veaux de boucherie – un projet européen et à la fin de celle-ci en 2000, j'ai appris que l'école recherchait un professeur en productions animales. Me voici!

Pourquoi ce poste ?

Cela faisait 10 ans que j'étais responsable du pôle agriculture (2003-2013). En 2012, Pascal Codron et Bernard Permanne m'ont demandé si le poste m'intéressait. Après réflexion et selon conditions, j'ai accepté. En effet, cela dépendait de qui serait promu au poste de directeur (actuellement Christophe Fachon) et je voulais élargir les missions. A la base, tout était essentiellement tourné vers la formation ingénieur et maintenant, nous avons une meilleure synergie entre les formations (masters et ingénieurs). Il était également nécessaire d'intégrer plus franchement le côté international. Pour résumer en quelques mots, la stratégie se situe dans le développement de nouvelles formations et de la cohérence entre chaque formation.

Quels sont vos objectifs professionnels futurs ?

Premièrement, il est nécessaire pour nous d'assurer la qualité du diplôme ISA par une bonne sélection des étudiants (recrutement), de remplir nos masters internationaux (comme par exemple le master FoodTech, sur le management durable des productions agroalimentaires). Il est également important de rapprocher davantage la formation par alternance et la formation intégrée et de garder cet aspect « collectif » (par exemple, avant la rentrée nous proposons aux étudiants étrangers 2 semaines d'accueil pour les aider à s'intégrer). Sinon, pour ma part c'est très important pour moi d'être au maximum au contact avec les professeurs et les élèves et de garder une vie associative riche au sein de l'ISA.

Qu'est-ce que ça fait de devenir comme ça directeur de l'enseignement ?

C'est vraiment un boulot très intéressant, avec des missions très variées. A vrai dire, je me sens comme un jongleur qui avait auparavant 6 balles ... et qui maintenant se retrouve d'un coup avec 16 dans les mains ! On me demande mon avis sur tout, c'est à la fois très riche et très stressant. L'important pour moi est donc de réussir à déconnecter, de me mettre des barrières entre vie pro et vie perso... et de ne plus regarder mes mails le weekend !

Un dernier petit mot sur votre parcours ?

Il y a 20 ans je n'ai pas trop pensé à la recherche, pas trop à l'enseignement, mais plutôt un métier terrain, auprès des éleveurs. Depuis 15 ans, je m'éclate à l'ISA, j'ai pu découvrir mon attrait pour les voyages et c'est devenu pour moi essentiel! Puis heureusement je suis quand même régulièrement dans les élevages de par mon implication dans l'équipe CASE.

**Morgane TOPART
Promo 2012 - 45**

Agenda de l'AIISA 2014/2015 – Dates à retenir

29 novembre 2014 Conseil d'Administration de l'AIISA

11 avril 2015 Assemblée Générale de l'AIISA

Babisaboom

Sibylle est née le 28 mai 2014 chez Octavie et Jean-Hugues (ISA 2006) DESOBLIN-BAJEUX.

Anaëlle est née le 14 juin 2014 chez Amélie (ISA 2003) et Julien (ISA 2002) GODART-ROLLAND.

Albane est née le 26 juin 2014 chez Louise (ISA 2009) et Jérôme (ISA 2009) PUCHE-GAFFET / Bérénice (04/07/2012)

Maxime est né le 27 juin 2014 chez Aurélie (ISA 2006) et Benoît JANNY-TERRIER / Martin (01/09/2009) Alexis (30/07/2011).

Zélie est née le 12 juillet 2014 chez Clémence (ISA 2002) et Julien TORCAL/ Arsène (04/08/2007), Maxence (20/07/2009), Léonie (22/07/2012).

Victoire est née le 19 juillet 2014 chez Clémence DUCHÂTEL (ISA 2010) et Aurélien MOREL (ISA 2010).

Maxime est née le 21 juillet 2014 chez Marie-Florine (ISA 2004) et Loïc (ISA 2004) DEWAILLY-ROUSSEL.

Théo est né le 24 juillet 2014 chez Emilie (ISA 2010) et Clément CALAFIORE-DURAND.

Valentine et Oscar sont nés le 28 juillet 2014 chez Perrine (ISA 2003) et Pierre-Antoine SY-LOBEAU.

Hortense est née le 31 juillet 2014 chez Guillemette VANHERSEL et Ludovic DESMYTTERE (ISA 2006).



Alix est née le 1er octobre 2014 chez Laure et Thomas (ISA 2007) GHESELLE-LAFFINEUR & Amaury est né le 15 juillet 2014 chez Clotilde (ISA 2008) et Guillaume (ISA 2006) LAFFINEUR-DAMOISEAU / Constant (11/10/2010), Eloi (06/02/2012).



Toutes nos félicitations aux parents ainsi qu'aux grands-parents : Annick (ISA 15) et Benoît (ISA 14) LAFFINEUR-MICHAUT

Mariages

Mariage d'Amélie VALLÉE (ISA 2006) et d'Henri DASSONNEVILLE, le 20 septembre 2014 à Donchery

Mariage de Joséphine PICHON (ISA 2010) et de Paul Henri (ISA 2009) STOVEN le 20 septembre 2014.

Décès

Philippe BEZANCON (ISA 1981) le samedi 4 octobre 2014.

Michel DEVILLAINE (ISA 1982) le vendredi 10 octobre 2014

Retrouve toutes ces infos en ligne
Le babisaboom est mis à jour quotidiennement sur www.aiisalille.com
(Accès réservé aux membres adhérents à l'AI ISA)

AI ISA
ASSOCIATION DES INGÉNIEURS

Association des Ingénieurs ISA
48 boulevard Vauban • 59046 Lille Cedex
France • Tél. 03 28 38 48 37
Directeur de la publication : Jean-Luc Girard
Équipe de rédaction : Odile Devred, Allison Boulenger, Didier Popot, Morgane Topart, Lucie Ryckebusch, Bernard Permanne, Romuald Carrouge, Aurélie Renart.
3 numéros par an • 4500 exemplaires

Imprimé dans un atelier labellisé

Conception graphique:
julienwillemo.fr



FSC

www.fsc.org

MIXTE

Papier issu de sources responsables

FSC® C022177