



CLUB' PRO:

L'AIAE DONNE LE GO!

Le TRAIT D'UNION

2^e trimestre 2014

#373

entre les Anciens Élèves de LaSalle Beauvais

LaSalle★

Beauvais - AIAE

Ingénieurs et Anciens Elèves

XX^{ème} Tournoiement
 20 ans de mêlées engagées
OVALIES
 LASALLE BEAUVAIS

Le plus grand tournoi européen de rugby universitaire à but humanitaire

XX^{ÈMES} OVALIES
 LASALLE BEAUVAIS

Avec le DJ star
ANTOINE CLAMARAN

9 - 10 MAI 2014
 STADE MARCEL COMMUNEAU
 BEAUVAIS (60)

PARIS
 SF
 18
 RUGBY

COUP D'ENVOI 9H - ENTREE GRATUITE JUSQU'À 19H30

Les organisateurs se réservent tout droit d'entrée

ovalieslasallebeauvais.com

ISAGRI
 D'université de sens à votre métier!

Logo de la Région Picardie
 Agglo. Beauvaisis
 Beauvais
 SOCIÉTÉ GÉNÉRALE
 Sports d'Équipe
 Beauvais
 LE SPORT
 U

Boutique-Rugby.com
 Groupama
 Lenormant
 Toiles en fête
 Supplay
 LaSalle

Logo de la Région Picardie
 Agglo. Beauvaisis
 Beauvais
 SOCIÉTÉ GÉNÉRALE
 Sports d'Équipe
 Beauvais
 LE SPORT
 U

ÉDITO

Un pas de plus ensemble, c'est chose faite pour l'AIAE et l'Institut qui confirment une nouvelle fois, leur envie commune de consolider le réseau LaSalle Beauvais. Comment ? Par le lancement des Clubs Pro' qui proposent aux membres de se rassembler par mêmes centres d'intérêt et problématiques professionnelles. Anciens, mais aussi élèves et salariés, sont invités à y prendre part. Les objectifs : échanger / débattre, capitaliser les activités et compétences de chacun, associer savoirs académiques et applications professionnelles, orienter les plus jeunes. Dans ce numéro, les animateurs des premiers clubs se présentent. Leurs différents profils rassemblés autour d'un même objectif démontrent notre motivation commune. Bon démarrage à ces Clubs Pro' !

Valérie LEROUX,
 (Agriculture, 1992)
 Directeur Délégué de l'Institut

SOMMAIRE

ÉCOLE

- 4 La ferme ouvre une nouvelle page de son histoire
- 6 L'unité B2R, à l'autre bout du monde...
- 8 La cuisine fusion ...ou une expédition au pays de tous les possibles

EMPLOI

- 10 Vice et versa
- 12 QUILLET de père en fils
- 16 D'hydrogéologue à formateur, il y a plusieurs pas...

DOSSIER SPÉCIAL

- 21 Bienvenue au club!
- 22 Les intérêts des Clubs pro'
- 23 Ils présentent leur Club

AIAE

- 28 Entreprise digitale et télétravail
- 32 Quand le diplôme ne suffit plus... comment se démarquer?
- 36 La 102^e en Bretagne
- 38 La 142^e en Essonne
- 39 La 150^e en Normandie
- 40 Des livres et vous

42 CARNET

48 RECETTES

50 AGENDA

LA FERME OUVRE UNE NOUVELLE PAGE DE SON HISTOIRE

Depuis janvier, la ferme du campus s'offre une cure de jouvence. Autrefois utilisée pour les travaux d'application (du temps où l'Institut se trouvait rue Nully d'Hécourt, dans le centre de Beauvais), la ferme du Bois a connu le campus avant l'arrivée des bâtiments académiques. Le chantier entamé cette année va lui donner une nouvelle vocation.

★ SALLES DE COURS ET PLATEFORME SCIENTIFIQUE

Les travaux réalisés sur le bâtiment agricole, présent à l'entrée de la ferme, répondent à une double demande. Un accroissement des effectifs justifiant de nouveaux espaces académiques et la création d'une station d'étude hydrogéologique associée aux 18 puits de mesures installés sur le campus. Si la plateforme scientifique ne verra le jour qu'en fin d'année 2014, les dix salles de cours, l'amphithéâtre et l'espace de séminaire seront ouverts pour la rentrée scolaire de septembre 2015. Cette toute nouvelle structure offrira alors une capacité d'accueil de 1 100 personnes sur une surface de 2 550 m².

★ L'AUTHENTICITÉ, MAÎTRE-MOT DES TRAVAUX

La conservation des caractéristiques architecturales de la ferme est au cœur de la réflexion des maîtres-d'œuvre.

Ainsi, les matériaux utilisés sont ou rappellent les originaux : ravalement de la façade en briques d'origine, conservation de la charpente de bois et des toitures en tuiles de terre cuite.

★ UN PROJET PORTÉ PAR TOUS

La Région Picardie et l'Agglomération du Beauvaisis accompagnent l'Institut à parts égales sur ce projet chiffré à 4,6 millions d'euros. En parallèle, l'appel aux dons réalisé auprès des Anciens Élèves a déjà permis de collecter 27 000 €.

Cécile CHANTRELLE (FIEVEZ),

(Alimentation & Santé, 2009)

Chargée de communication institutionnelle,
LaSalle Beauvais

Un peu d'histoire

Pierre QUÉMÉRÉ (Agriculture, 1965), dans son ouvrage « *Des racines... pour l'avenir* » évoque l'histoire de l'Institut et de la ferme. Il y mentionne la location de la ferme du Bois en 1868, avant son achat en 1950. L'arrivée des bâtiments académiques date de 1968.



Rénovation de la ferme (vue de l'entrée véhicules).

ÉCOLE

Recherche

Les objectifs de la mission

- Prélever des échantillons
 - Rencontrer les structures et professionnels référents dans ces domaines, en particulier GNS, la Société géologique Néo-Zélandaise (équivalent de notre BRGM), et identifier les collaborations possibles
- L'unité B2R et GNS ont prévu d'échanger sur leurs travaux, dans le cas où les résultats des études seraient concluants.

L'UNITÉ B2R*, À L'AUTRE BOUT DU MONDE...

Du 13 au 28 janvier, des membres de l'unité de recherche B2R de LaSalle Beauvais sont partis en Nouvelle-Zélande dans le cadre du Mémoire de Fin d'Études de **Pierre MALIÉ (élève-ingénieur en Géologie, promotion 074)** afin de mener une étude thermobarométrique des bassins sédimentaires.

★ L'ÉQUIPE B2R...

Elle est constituée d'une quinzaine d'enseignants-chercheurs et de maîtres de conférence aux compétences géologiques complémentaires. Le sujet de MFE de Pierre MALIÉ n'est qu'une composante des travaux de recherche de l'unité B2R, qui se concentre sur trois chantiers principaux (plus d'informations sur le site internet de l'école : www.lasalle-beauvais.fr >> La recherche >> Nos équipes de recherche >> B2R).

Parmi eux, sont partis pour cette mission :

- Julien BAILLEUL (géologue de bassin), Sébastien POTEL (pétrologue du métamorphisme de basse température), enseignants-chercheurs de LaSalle Beauvais et Pierre MALIÉ, élève-ingénieur,
- Geoffroy MAHIEUX (pétrophysicien) et Vincent CARON (sédimentologue des carbonates), tous deux Maîtres de conférence à l'UPJV,

* B2R: Bassins Réservoirs Ressources.

- Ils étaient accompagnés de Franck CHANIER (géologue structuraliste), Maître de conférence à l'Université de Lille.

À ce jour, l'unité B2R est en création, un dossier va être déposé auprès de l'AERES (Agence d'Évaluation de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur). L'étape suivante étant la recherche de financements nationaux, puis privés.

★ ...EN NOUVELLE-ZÉLANDE

Sur le terrain, il a fallu prélever différents échantillons d'argiles ou de grès (contenant parfois des morceaux de matières organiques) sur des affleurements déjà identifiés par Julien BAILLEUL, lors de ses précédentes missions. Ces échantillons vont aider l'équipe de recherche à comprendre l'évolution dans le temps des bassins sédimentaires étudiés. Pour les initiés, on parle de « contraindre l'évolution du bassin ».

Des journées bien remplies qui, de 8 à 20 heures, se composent de marche... beaucoup de marche, d'escalade, et autant de prises de risques pour accéder à l'endroit idéal. Sébastien POTEL insiste d'ailleurs sur le fait que l'on ne part jamais seul(e) pour prélever des échantillons, les lieux étant très isolés ! Une règle de sécurité qui leur a bien servi, notamment lorsqu'ils ont ressenti le séisme de 6,2 sur l'échelle de Richter (voir encadré).

L'équipe est revenue avec une trentaine de kilos de prélèvements que Pierre MALIÉ prépare actuellement pour les différentes analyses afin de déterminer les pressions et températures subies par les roches. Cette étude ayant pour objectif de mieux contraindre les températures enregistrées par les roches au sein du bassin sédimentaire.

Marion LECOSTEY,
Déléguée Générale AIAE



Quand on parle de risques...

À seulement vingt kilomètres de l'épicentre, Pierre, Sébastien et Julien ont bien ressenti le séisme de 6,2 sur l'échelle de Richter (6 à 7 sur Mercalli modifiée), 34 km de profondeur d'après GNS (28 km d'après USGS, U.S. Geological Survey). Ce séisme est lié à la subduction de la plaque Pacifique sous l'île Nord de Nouvelle Zélande (plaque Australienne).

ÉCOLE

Enseignement



SUPRÊME DE POULET AU CHOCOLAT NOIR : Crêpe, mousse de poulet au piment d'Espelette couverte de chocolat noir, miroir d'huile d'olive au miel et orange amère.



MAKI DU SUD OUEST : Algue Nori, riz, gelée de cassis, foie gras, roquette.

LA CUISINE FUSION ...OU UNE EXPÉDITION AU PAYS DE TOUS LES POSSIBLES

Les étudiants de la spécialité Alimentation & Santé, option CULINA, se préparent à des fonctions d'Ingénieur R&D Culinaire en entreprise agroalimentaire et en restauration. Être le référent culinaire sur la valorisation du potentiel nutritionnel et technologique des matières premières alimentaires, passe par la maîtrise des associations gustatives.

C'est pourquoi ils ont effectué en premier lieu un tour du monde culinaire en 90 heures de pratique, suivi d'un module de créativité, animé par des chefs comme Jean Marc TACHET (Meilleur Ouvrier de France) et Christophe LARRAT (Ducasse Education). S'imposait ensuite de mélanger les genres en se risquant à « la cuisine fusion ».

Cet exercice part du principe que « le tout est plus que la somme des parties ». Entendez par là qu'un ingrédient a

priori anodin peut transformer le goût ou la texture d'un autre. Leur association livre des saveurs inattendues et parfois même indéfinissables. Les sources d'idées viennent de la connaissance de recettes traditionnelles étrangères, que l'on peut réaliser avec des ingrédients de son pays (ou vice versa), afin d'aboutir, espérons-le, à une « cuisine d'audace ». La crainte est donc le « hors sujet », car le beau dressage d'une assiette ne suffira pas à faire oublier de mauvaises alliances gustatives... surtout quand l'objectif des étudiants de CULINA est de préparer, par exemple, des plats destinés à des populations de malades ayant des déviations gustatives spécifiques qu'il faut contrecarrer.

Philippe POUILLART,
Enseignant-Chercheur en immuno-nutrition

Crédits

Pièces originales signées Pascal CHESNAIS et Philippe POUILLART, réalisées en cours, en janvier dernier.
Photos : © C Pouillart / LaSalle Beauvais.



SABAYON DE SAUMON : Saumon, perles de miel, sabayon aux graines toréfiées, paprika.



PORC DE LA MARÉE : Filet mignon de porc, coques, coriandre, perle de crème..



SALADE DU SOLEIL AU CHOCOLAT BLANC : Tomate, roquette, soja, mousse de chocolat blanc, pesto, Mozzarella, pignon de pain.



TWIST : Mousse de bière à la gelée de citron explosive.



ROULEAU DE L'HIVER : Lapin à la moutarde, pomelos, pomme Granny, salade.

VICE ET VERSA

L'Institut, et plus particulièrement la spécialité Alimentation & Santé, est habitué à accueillir parmi ses élèves, d'anciens prétendants aux études de médecine, mais plus rares sont les diplômés de l'Institut qui poursuivent leurs études dans cette voie. C'est pourtant le choix de **Pauline NOUGUES (Alimentation & Santé, 2010)** qui nous explique son parcours plus atypique que de coutume.

★ MÉDECINE, BIOLOGIE, LASALLE BEAUVAIS...

J'ai intégré la 7^e promotion Alimentation & Santé en 2007 en admission parallèle en deuxième année. Après le baccalauréat, je souhaitais devenir médecin et faire de la recherche, j'ai donc tenté le concours de médecine. Finalement «reçue-collée», j'ai poursuivi mes études au sein de l'Université Victor Segalen de Bordeaux en deuxième année de licence Sciences de la Vie et de la Santé où j'ai obtenu mon DEUG (NDLR : L2) en 2006.

Cette année de biologie a été une année de transition pendant laquelle j'ai cherché comment poursuivre dans la voie de la santé, car la faculté de biologie n'était vraiment pas pour moi... J'ai entendu parler de l'école par mon entourage, et j'ai décidé de faire un aller-retour express pour les portes ouvertes en mars 2006. J'ai immédiatement été enthousiasmée et j'ai postulé!

★ ...LASALLE BEAUVAIS, SANTÉ PUBLIQUE...

En 5^e année du cursus beauvaisien, j'ai effectué un double diplôme au sein de l'École de Santé Publique de Nancy. À la sortie de l'école, j'ai été embauchée au sein de la Communauté de Communes de Haute-Saintonge, en Charente-Maritime, où, rattachée au Pôle Santé, j'étais chargée de projets «santé et territoire». On m'a également confié la gestion et l'animation de la Maison de l'Énergie.

★ ...SANTÉ PUBLIQUE, MÉDECINE.

Depuis 2003, la volonté de faire médecine ne m'a jamais quittée. La spécialité Alimentation & Santé de l'Institut m'a permis de poursuivre mes objectifs personnels et professionnels : mon fameux fil rouge «santé». En parallèle, je continuais donc à me tenir informée des possibilités pour reprendre les études de médecine. Devenir médecin, voilà ma vocation. Persévérance, patience et opiniâtreté ont fini par payer! Je suis entrée en admission parallèle en troisième année des études médicales grâce à mon diplôme d'ingénieur (douze places pour une centaine de dossiers sur tout le sud-ouest). Actuellement, je suis en 4^e année des études de médecine : c'est le début de l'externat. Cela signifie stages à l'hôpital et prise en charge du patient : ce dont je rêvais depuis dix ans!

★ EN RÉSUMÉ, UN OBJECTIF, PLUSIEURS PARCOURS.

Je suis nostalgique de l'ambiance beauvaisienne. Les études médicales sont très individualistes. L'ambiance concurrentielle et le «chacun pour soi» perdurent pendant toutes les études, ce qui change réellement de l'ambiance d'une école d'ingénieur.

Mon passage à Beauvais n'a fait que renforcer mon désir de devenir médecin tout en m'apportant les bases nécessaires afin de construire un tel projet.

Je conseille à toute personne de tenter sa chance : les rêves peuvent devenir réalité, je suis bien placée pour le dire!

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



Pauline NOUGUES
(Alimentation & Santé,
2010).

« Mon passage à Beauvais n'a fait que renforcer mon désir de devenir médecin tout en m'apportant les bases nécessaires afin de construire un tel projet. »

Portraits Agriculture

QUILLET DE PÈRE EN FILS



Alexandre QUILLET
(Agriculture, 1980).



Estèphe QUILLET
(Agriculture, 2012).

Dans la famille QUILLET, l'AIAE demande le père et le fils, tous deux Ingénieurs LaSalle Beauvais : **Alexandre (Agriculture, 1980)** et **Estèphe (Agriculture, 2012)** nous racontent leur parcours, leurs choix de vie et portent un regard sur leur école...

★ ALEXANDRE, LE PÈRE

Alexandre a treize ans lorsque les projets familiaux sont quelque peu revisités. Son frère aîné, prédestiné à reprendre l'exploitation familiale, annonce qu'il préfère entamer une carrière d'expert comptable à l'issue de son école de commerce (ESC Rouen). Alexandre repense alors son orientation et, sur les conseils de son directeur des études, il prévoit de devenir Ingénieur en agriculture. Au départ sur liste d'attente, il est finalement accepté à Beauvais.

Il en retiendra cinq belles années à découvrir d'autres choses que les études : la vie de campus, la vie associative, ses responsabilités de Président du Gala de 1979 : « un job d'un an » dont la réussite permettra à toute l'équipe (la 119^e) de partir dix jours en Israël. Autres anecdotes : les rendez-vous galants à la place des entraînements de rugby (ce qui lui vaudra de ne plus être sélectionné), l'interdiction par le Frère GAGNE de passer l'examen de génétique parce qu'il était rentré en classe

une cigarette à la bouche... Une pointe de désinvolture qu'il explique par la garantie de son avenir : sa profession, sa voie (et sa vie) étaient déjà toutes tracées. C'est principalement la bonne ambiance et la connivence qui ont marqué son esprit. Il regrette d'ailleurs que les promotions grandissantes ne permettent plus cette connaissance et cette proximité de chacun.

Après son service militaire dans l'Armée de l'air, il reprend l'exploitation familiale en 1982. Il est rapidement identifié pour intégrer les coopératives comme administrateur et occuper des responsabilités politiques. Mais il ne se positionne pas... Jusqu'au jour où, âgé de 25 ans, il écoute Georges GARINOIS, Président de la CGB (Confédération Générale des planteurs de Betteraves) interpeler les Ministres avec succès. Cet homme charismatique va être le déclic, Alexandre s'engage dans cette filière et lui sera fidèle. Aujourd'hui, il est Président des betteraviers de Normandie et Président de l'ITB (Institut Technique de la Betterave).

Un homme pragmatique, cartésien et surtout très organisé cet Alexandre. Il est aussi Maire adjoint de sa commune depuis 1989 et Membre de l'Association de Gestion LaSalle Beauvais. Toutes ces activités complémentaires lui ont apporté cette ouverture qu'il recherchait à l'extérieur de son exploitation agricole et qu'il pensait avoir abandonné à 13 ans. Et quand on lui demande où il arrive à trouver du temps pour ses loisirs, sa réponse semble évidente : La Betterave, c'est elle sa passion !

Trente ans après sa sortie de l'école, Alexandre prend du recul sur la formation suivie « très généraliste » qui lui aura appris « à ouvrir le bon tiroir pour trouver LA solution [...] Finalement, je suis peut-être mauvais en tout, mais je n'ai peur de rien... Et, ce n'est pas parce que je ne connais pas aujourd'hui le problème, que je n'aurais pas demain la solution. »



Alexandre dans un champs de betteraves, en Alsace, prêtes à être arrachées.

Alexandre QUILLET est agriculteur en Normandie dans l'Eure sur une exploitation de grandes cultures de 224 hectares. Il produit des betteraves, du colza érucique, mais aussi des semences de Ray Grass et de blé hybride.



Estèphe « croque » le grain pour un aperçu de son stade et de sa qualité.



Contrôle permanent de la qualité de l'ensilage de maïs, élément de base pour les rations du troupeau laitier.

★ ESTÈPHE, LE FILS

Tel père, tel fils ? Pour l'ouverture d'esprit, cette soif de connaissance, oui c'est certain ! Pour son stage de 3^e, alors que la majorité des collégiens optent pour la facilité, Estèphe s'arrange pour partir un mois en Uruguay, dans une ferme de culture extensive. Une expérience qui confirmera son intérêt pour le métier et son envie de découvrir plusieurs types d'agriculture.

Il choisit LaSalle Beauvais, avant Lille et Angers, et intègre l'école en septembre 2007. Il réalise son stage de 2^e année aux États-Unis, dans le Minnesota, en génétique betteravière chez BETASEED USA. Un vrai stage terrain comme assistant d'un ingénieur d'études, qui lui fait découvrir en plus de l'expérimentation betteravière, l'agriculture aux États-Unis en voyageant dans près de trente États. Une expérience qui confirme ses envies : devenir agriculteur, mais avant tout, découvrir le monde !

En fin de formation, il entend parler du Volontariat International en Entreprises (voir encadré). En parallèle de son MFE, il entame ses recherches par des candidatures spontanées en entreprises et répond aux offres de Civiweb. C'est une entreprise, leader mondial de l'industrie laitière, qui lui donne sa chance sur un poste de chef de cultures, dans une exploitation laitière et céréalière, au Kazakhstan.

Il débute en novembre 2012 par un voyage de reconnaissance. Quelques jours seulement pour mesurer l'ampleur du challenge : des conditions climatiques rudes, la pratique obligatoire du russe (NDLR : il le parle aujourd'hui couramment), la découverte des 38.000 hectares et de la centaine d'ouvriers qui seront sous ses ordres. Mais Estèphe ne se décourage pas « *beaucoup de difficultés, je le savais mais je savais aussi que si je ne le faisais pas de suite, je ne le ferai jamais.* » Les trois premiers mois sont effectivement éprouvants, la barrière de la langue, l'appréhension de la culture soviétique, l'acclimatation à l'esprit « kolkhoze », les efforts pour s'imposer. Au final : un enrichissement mutuel : quand Estèphe leur apprend la technique et



Les semis commenceront mi-avril dans les steppes sibériennes.

la stratégie, eux lui apportent la sérénité, le self-control et la prise de recul.

Son contrat se termine bientôt. Quand on lui parle d'avenir à court terme, il évoque de nouvelles missions à l'international pendant encore deux à trois ans : « *au Kazakhstan, en Russie ou en Ukraine, dans le même groupe ou dans un autre...* ». Après tout, des ingénieurs agronomes, parlant le russe, mobiles et techniquement opérationnels, voilà des profils intéressants ! Plus tard, il reviendra sur l'exploitation familiale, mais en double activité ou avec un projet de diversification.

Quand il évoque l'Institut, c'est réellement comme une école de la vie : des supers souvenirs avec la 151^e, la présidence d'une association, de la maturité, de belles rencontres. Une formation qui développe l'adaptabilité : « *On n'a peur de rien, on y va ! Finalement, nous restons des généralistes, mais l'on s'est forgé l'esprit, c'est le principal.* »

Marion LECOSTEY,
Déléguée Générale AIAE

Le VIE

Volontariat International en Entreprise, une expérience unique, qui se révèle être également une bonne transition entre la fin de l'école et la reprise de l'exploitation familiale par exemple, surtout pour une tranche d'âge où l'on n'a pas forcément d'attaches (enfants, conjoint(e)...). C'est aussi l'opportunité d'avoir des responsabilités tout en restant libre, sans hiérarchie directe. Quoi de plus en somme ?

Portrait Géologie

D'HYDROGÉOLOGUE À FORMATEUR, IL Y A PLUSIEURS PAS...



Samuel MOREAUX
(Géologie, 1997)

Ingénieur, hydrogéologue, expatrié, entraîneur sportif, administrateur AIAE, entrepreneur, écrivain... Découvrez les chapitres de vie de **Samuel MOREAUX (Géologie, 1997)**.

★ CHAPITRE 1 : SA FORMATION

« Enfant de paysan », Samuel est prédestiné à reprendre l'exploitation familiale mais « l'envie d'ailleurs » a été la plus forte. Au lycée, les cours de géologie lui donnent envie d'explorer la terre bien en dessous de la surface cultivable. Il accompagne un de ses amis qui postule à l'IGAL et y rencontre **Philippe OTT d'ESTEVOU (Géologie, 1980)**, en entretien d'admission, à qui il expose sa motivation : « lire dans la terre comme dans un livre ouvert ». Il évoque cinq années extraordinaires dans une école qui oscille entre famille et tribu, entre études et camps de terrain, entre sport et fêtes. À Cergy, il côtoie les étudiants des autres écoles (dont l'ISAB) grâce à l'équipe de rugby inter établissements et il disputera notamment les toutes premières Ovalies... Des souvenirs qui font la magie de cette formation.



Samuel au village de Nassara N'Diam.

★ CHAPITRE 2 : L'AFRIQUE

Samuel est invité par son ancien colocataire en Ouganda, et là, c'est le coup de foudre ! Il revient terminer ses études avec une seule idée en tête : repartir. Il prend la voie de l'hydrogéologie et part comme volontaire dans une ONG, l'AFVP (Association Française des Volontaires du Progrès), au Cameroun. Ses premières missions : cartographier les ressources en eau pour orienter les programmes à venir. Pendant deux ans et demi, sa vie c'est l'Afrique. Il rentre finalement en France en 2001, juste avant les attentats du 11 septembre. « C'est la claque. » Il se rend compte que l'humanisme et la solidarité ont leurs limites.



Carte de visite

Samuel MOREAUX

Formateur en management
06.72.09.65.65
samuel.moreaux@gmail.com

www.motivation-au-travail.com

Pour découvrir les formations animées par Samuel Moreaux :
<http://www.motivation-au-travail.com/formations-motivation>

Il repart six mois plus tard pour le Tchad avec le bureau d'études BCEOM, qui mène un programme de forages d'eau financé par l'Union Européenne. Des aventures, il en a vécu beaucoup, comme ses missions de dix jours dans le désert avec pour seuls équipements : « 200 litres de carburant, 200 litres d'eau et un fusil sous le siège (pour manger le soir). »

★ CHAPITRE 3 : DE RETOUR EN FRANCE

Quatre ans passent, il revient en France avec sa femme et son enfant. Après quelques mois de recherche, il trouve un emploi dans une PME en Normandie, IKOS Environnement. Il continue à travailler dans le milieu de l'eau mais sous l'axe environnemental / dépollution. Il y restera de 2005 à 2010.

Puis Samuel sent qu'il est temps de faire autre chose et amorce un virage professionnel. Suite à un bilan de compétences qui confirme son aisance relationnelle, son goût pour aider les autres, son envie de partager ses expériences, il entame un programme de formations et de coaching sur ses fonds propres (près de trente mille euros).

★ CHAPITRE 4 : SA CRÉATION D'ENTREPRISE

Après deux ans d'activité en tant que salarié porté, il crée, en janvier 2013, une EIRL (Entreprise Individuelle à Responsabilité Limitée). À la question : pourquoi un statut d'indépendant, il répond « parce que cela m'a semblé une évidence ». Malgré certaines difficultés non anticipées (la solitude du dirigeant, la nécessité de maîtriser plusieurs métiers -commerce, gestion-, l'absence de « sécurité » financière d'un poste salarié), Samuel assume ce choix et savoure sa liberté.

Pour conserver du lien social, il retrouve chaque semaine quelques homologues autour d'une machine à café virtuelle via Skype. L'idée : se créer des temps d'échanges fixes et réguliers pour partager sur ses objectifs et projets, rendre des comptes à ses pairs...



Samuel anime une formation.

Samuel revient régulièrement à LaSalle Beauvais pour animer des cours de management aux étudiants. Un retour aux sources mais aussi un passage de relais en quelque sorte.

Un retour d'expérience qu'il partage volontiers : « *Quelle que soit le degré de technicité de votre projet, vous ne réussirez pas seuls, soignez les relations et vous vous rapprochez de vos objectifs.* »

Marion LECOSTEY,
Déléguée Générale AIAE

CLUB' PRO :

L'AIAE DONNE LE GO!

À ce jour, le réseau LaSalle Beauvais, c'est une communauté de 6 600 Anciens vivants répartis en trois spécialités : 5 000 en Agriculture, 900 en Géologie, 700 en Alimentation & Santé. À cela s'ajoutent les élèves de l'Institut, près de 1 800, ainsi que les quelques 250 salariés de l'Institut.

Difficile donc de conserver une vue précise des parcours, situations et compétences de chacun...

À l'instar des autres grandes associations d'anciens élèves, l'Institut et l'AIAE aimeraient proposer une meilleure visibilité du réseau en répartissant leurs membres par activités et intérêts professionnels communs...

...en somme par Clubs Pro'.

BIENVENUE AU CLUB!

Concrètement, les Clubs Pro' constitués proposeront via le site internet de l'AIAE :

- une liste des membres qui s'y sont rattachés,
- une mailing-list rassemblant les membres du Club sous une adresse globale du type agroéquipement@...,
- un espace de partage de documents / photos / vidéos,
- un agenda dédié.

Et en rencontres, à l'initiative des animateurs ou des membres, des conférences, séminaires, afterworks, visites d'entreprises...

Autant de moyens de communication qui permettront de faire des Clubs Pro des lieux dynamiques d'échange et de dialogue entre experts et professionnels d'un même domaine.

Chaque Club Pro' pourra ainsi devenir un observatoire de l'évolution technique, économique et industrielle de son secteur / domaine d'activité, ainsi que du marché de l'emploi qui lui est propre (situation de l'offre et de la demande selon les qualifications, évolution des métiers, rémunérations pratiquées, etc.). Les Clubs informeront également les plus jeunes des perspectives professionnelles du secteur, de ses exigences, et pourront recenser les possibilités de stages et d'emplois.

Bien entendu, à l'image des apéritifs citadins, si l'AIAE porte ce projet et développe les solutions et outils d'animation, ce sont bien entendu les membres des groupes qui feront vivre les Clubs.

À ce sujet, cinq clubs (présentés ci-après) sont déjà lancés : agroéquipements, agrofournitures, marché des céréales, méthanisation, alimentation et pathologies.

« Chaque Club Pro' pourra ainsi devenir un observatoire de l'évolution technique, économique et industrielle de son secteur. »

Club et Annuaire : les deux font la paire !

Le module des Clubs Pro' sur le site internet est automatiquement lié à la base de données. Ainsi, toutes les modifications effectuées sur les coordonnées personnelles et professionnelles, et sur les situations et activités des membres, seront instantanément répercutées dans les Clubs.

Une raison supplémentaire pour mettre à jour régulièrement les informations vous concernant.

LES INTÉRÊTS DES CLUBS PRO'

★ POUR LES ÉLÈVES :

- Aide à la construction du projet professionnel,
- Contacts d'Anciens qui pourraient répondre à leurs questions, les renseigner sur un métier,
- Ciblage plus précis et pertinent dans leur prise de contact et candidatures spontanées (stages, MFE, emploi...).

★ POUR LES SALARIÉS,

- Recherche d'intervenants pour les cours,
- Sollicitation de professionnels ciblés pour les projets d'études,
- Contacts pour les travaux de recherche,
- Confrontation des savoirs, entre académiques et professionnels.

★ POUR LES ANCIENS ET AUTRES PROFESSIONNELS :

- Échanges de bonnes pratiques,
- Partage de compétences,
- Prospection, recrutement...,
- Favoriser les contacts,
- Diffuser une information technique de haut niveau,
- Partager des questions, convictions et expériences.

Marion LECOSTEY,
Déléguee Générale AIAE

ILS PRÉSENTENT LEUR CLUB

★ MARCHÉ DES CÉRÉALES :

MÉTIERS DU GRAIN

Florian MIGEON
(Agriculture, 2010)

Le secteur des matières premières se complexifie, les fluctuations de marchés évoluent de plus en plus rapidement au rythme des accidents climatiques, géopolitiques, de l'évolution des monnaies, de la position des fonds de pensions... Les marchés à termes des matières premières représentent une des révolutions les plus importantes que le monde agricole ait connues ces dernières années. La connaissance et la maîtrise de ces marchés représentent un défi majeur que la filière et le monde agricole devront relever à l'avenir. Le club permettra de susciter le débat, favoriser les échanges, alimenter les réflexions de chacun face à un des sujets majeurs et qu'il sera important d'anticiper.

Profil du membre

Toutes les personnes intéressées par ces thématiques, autant les agriculteurs soucieux de sécuriser et optimiser leurs ventes, que les acheteurs de céréales en négoce ou coopératives, les sociétés de conseils, de courtage, les transformateurs...



Florian MIGEON
(Agriculture, 2010).

Calendrier

- Bourses des grains régionales et nationales (Nancy 5 septembre 2014)
- Rapport cyclope (mai 2014)

DOSSIER



Thierry RIBEIRO,
Enseignant-Chercheur
en microbiologie
et biochimie.

★ MÉTHANISATION

Thierry RIBEIRO, Enseignant-Chercheur en microbiologie, biochimie et **Maxime DOOMS (Alimentation & Santé, 2011)**

La filière Méthanisation, notamment agricole, relancée ces dernières années doit maintenant émerger et atteindre sa maturité. Pour ce faire, l'ensemble des acteurs de la filière doit œuvrer dans le même sens pour porter et aider à son développement. Cela passe par l'identification et la levée de verrous techniques, économiques, financiers et sociétaux; chaque membre pourra ainsi apporter sa contribution.

Certains membres, à travers leurs entreprises et/ou leurs activités seront concurrents les uns des autres mais auront les mêmes problématiques à solutionner ou les mêmes préoccupations. Notre Club Pro' pourra donc être ainsi un vrai atout. D'autre part, à travers ce groupe nous souhaitons faciliter les échanges entre les différents acteurs de la filière, relayer les informations auprès des membres et remonter leurs attentes aux instances (Commission Méthanisation Pôle IAR, Club Biogaz, etc.).

Profil du membre

Toutes les personnes travaillant directement dans le secteur de la méthanisation : bureaux d'études, assembleurs, équipementiers, développeurs, associations/groupements, organismes de recherche.

Calendrier

- 3 au 5 juin 2014 : ExpoBiogaz Paris
- Septembre 2014 : SPACE Rennes
- Novembre 2014 : Pollutec Lyon
- 22 au 22 Février 2015 : SIMA 2015



Maxime DOOMS
(Alimentation & Santé,
2011).

★ ENTREPRISES DE L'AGROFOURNITURE : PRODUCTEURS ET DISTRIBUTEURS

Gilles YVART
(Agriculture, 2010)

Le secteur de l'approvisionnement est très varié : produits de protection des plantes, semences, engrais. De plus, il est en constante évolution, qu'elle soit voulue (économie d'intrants, gain de rendements...) ou subie (réglementation, environnement, PAC (Politique Agricole Commune), modification des besoins des filières, modification du climat...). Les thèmes communs aux producteurs des produits d'approvisionnement et aux distributeurs sont donc nombreux.

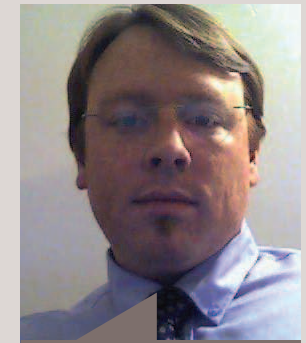
Notre Club Pro' pourra donc être ainsi un vrai atout. D'autre part, à travers ce groupe nous souhaitons faciliter les échanges entre les producteurs et les distributeurs, tout cela au service de l'agriculture.

Profil du membre

Toutes les personnes travaillant directement dans le secteur de l'approvisionnement agricole : protection des plantes, semences, fertilisation, ainsi que les professionnels intéressés par les thématiques traitées (agriculteurs, organismes para-agricoles...).

Calendrier

- 2 au 4 Septembre 2014 : Innovagri 2014
- 22 au 22 Février 2015 : SIMA 2015



Gilles YVART
(Agriculture, 2010).



Régis NOURY
(Agriculture, 2006).

★ ENTREPRISES DE L'AGROÉQUIPEMENT :
CONSTRUCTEURS ET DISTRIBUTEURS

Régis NOURY
(Agriculture, 2006)

Le machinisme agricole est un secteur plein de ressources en constante évolution pour s'adapter aux demandes des agriculteurs. À la pointe de la technologie, tous les acteurs de ce secteur doivent se remettre en questions en permanence. Pour cette raison, il nous semble capital de pouvoir échanger entre membres du réseau LaSalle Beauvais.

D'autre part, à travers ce groupe nous souhaitons faciliter les échanges entre les constructeurs et des fournisseurs potentiels ainsi qu'entre les constructeurs et le réseau de concessionnaires.

Profil du membre

Toutes les personnes travaillant directement dans le secteur du machinisme et non pas aux utilisateurs finaux (agriculteurs). Ceci dans le but que ce club ne devienne pas « un bureau des plaintes ». Par contre, chaque agriculteur ayant un problème avec un constructeur pourra à travers le responsable du groupe trouver un contact potentiel pour répondre à ses problèmes.

Calendrier

- 2 au 4 Septembre 2014 : Innovagri 2014
- 22 au 22 Février 2015 : SIMA 2015

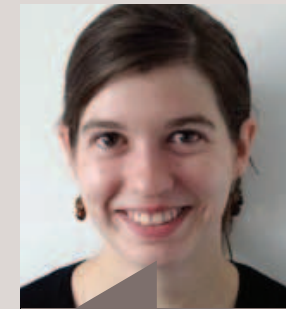
★ ALIMENTATION
ET PATHOLOGIES

Aude TIRAVY
(Alimentation & Santé, 2011)

L'obésité, les maladies cardio-vasculaires, les cancers ou encore le diabète sont – entre autres – parmi les principales pathologies du XXI^e siècle. Discutons ici comment l'alimentation peut aider à prévenir ces pathologies et accompagner ceux qui les ont.

Profil du membre

Toutes les personnes travaillant directement dans le secteur de la santé.



Aude TIRAVY
(Alimentation & Santé,
2011).

Calendrier

- 19 au 23 octobre 2014 : SIAL Paris
- 17 et 18 juin 2015 : NutrEvent

D'autres Clubs Pro' se construisent

- International / Expatriation animé par Nicolas PELISSIER (Géologie, 2007)
- Entrepreneurat animé par Gaëlle KOTBI, Enseignant-Chercheur Stratégie et entrepreneurat

Et de nouvelles idées germent :

- Organisations Professionnelles Agricoles (OPA)
- Management
- Filière équine

Vous êtes intéressé(e) par l'un de ces Clubs Pro' ? D'autres sujets vous intéressent ? Vous souhaitez vous-même animer un Club en particulier ?

Contactez-nous : marion.lecostey@lasalle-beauvais.fr

ENTREPRISE DIGITALE ET TÉLÉTRAVAIL

En novembre dernier, l'APECITA, notre partenaire, nous a invité à assister à une intervention de Nicole TURBÉ-SUETENS, experte de l'entreprise digitale et du télétravail. Compte-rendu...

Si les codes sociétaux changent, il en va de même pour le monde du travail qui se transforme très (trop) vite. Même si l'on doit avouer que la France est encore bien ancrée dans les modes organisationnels traditionnels (structure pyramidale, hiérarchie, formation des relations par contrat de travail, etc.), il existe un décalage certain entre les nouvelles recrues en entreprise, ces jeunes « hyperconnectés », leurs usages, et leur environnement de travail. Le défi des dirigeants et des responsables des ressources humaines consiste alors à allier les révolutions technologiques et l'explosion de leurs usages, les notions de flexibilité, d'agilité et de nomadisme, avec les lieux de travail et les relations collaborateurs / employeurs. On dématérialise les processus, on investit dans les équipements mobiles, on ouvre la porte au télétravail...

★ CE QUE DIT LA LOI

Le 22 mars 2012, le télétravail entre dans le code du travail grâce à la loi Warsmann relative à la simplification du droit et à l'allégement des démarches administratives. En découle une nouvelle définition du télétravail (article L1222-9 du code du travail) « *Sans préjudice de l'application, s'il y a lieu, des dispositions du présent code protégeant les travailleurs à domicile, le télétravail désigne toute forme d'organisation du travail dans laquelle un travail qui aurait également pu*

être exécuté dans les locaux de l'employeur est effectué par un salarié hors de ces locaux de façon régulière et volontaire en utilisant les technologies de l'information et de la communication dans le cadre d'un contrat de travail ou d'un avenant à celui-ci. »

★ TOUT N'EST DONC PAS TÉLÉTRAVAIL

À noter, selon l'article ci-dessus, le mauvais emploi que beaucoup d'entre nous faisons avec l'utilisation à tort du terme « télétravail » pour parler par exemple d'un salarié qui amène à son domicile des documents papier pour en terminer la lecture ou l'analyse le soir (non utilisation des NTIC), ou encore lorsqu'un salarié reste exceptionnellement chez lui pour finaliser un dossier (non régularité de la pratique)...

★ UNE SOLUTION GAGNANT / GAGNANT ?

Beaucoup de grands groupes ont déjà signé des accords de télétravail en France, et ce quel que soit leur secteur d'activité (Accenture, Air France, Bouygues Télécom, Crédit Agricole S.A., MACIF, L'Oréal, Michelin, Orange, Renault, Total...). Dans beaucoup de situations, c'est un besoin d'aménagement des horaires ou des trajets difficiles, voire impossibles (déménagement pour suivi de conjoint, délocalisation de l'entreprise...), qui sont à l'origine d'un accord de télétravail entre le collaborateur et l'employeur. Avec ces arrangements, lorsqu'un collaborateur se déplace, il vient dans l'entreprise pour une raison bien précise (réunions, accès à du matériel, etc.), avec plus de plaisir et il est surtout plus efficace et plus productif. Ce changement de rapport au travail a d'ailleurs incité les entreprises à repenser l'aménagement de leurs locaux en espaces d'échanges et de créativité. L'employeur qui opte pour le télétravail veut avant tout améliorer la qualité de vie dans ses murs. Les aspects financiers (baisse des coûts fixes, rentabilité immobilière) ne sont pas les raisons car il faudrait atteindre une masse critique suffisante pour réaliser des économies de ce type. C'est peut-être même l'inverse. La mise en place d'une organisation en télétravail prend de six mois à un an. Elle nécessite un pilote, la mobilisation des équipes des systèmes informatiques, des investissements pour dématérialiser les processus et un réel accompagnement du changement.

La déferlante technologique

1984 : IBM annonce le PC,

1991 : annonce publique du World Wide Web (www.),

1991 : réseau GSM en France,

2000 : ADSL,

2001 : lancement iPod,

2007 : lancement Iphone,

2010 : lancement Ipad...

AIAE

L'accélération des usages

- Courrier électronique,
- SMS (Short Message Service),
- messagerie instantanée,
- commerce électronique,
- administration en ligne,
- vidéoconférences,
- musiques et films en ligne,
- TV en ligne...

★ AVEC QUELQUES INCONVÉNIENTS TOUT DE MÊME

Les personnes concernées sont unanimes sur le fait que tout avantage entraîne un inconvénient : l'isolement, l'absence d'échange avec ses collègues, les difficultés à capter l'information, à s'imprégner de la vie de l'entreprise, et le risque d'être oublié... Autre complexité de cette organisation : bien séparer la vie personnelle et la vie professionnelle, respecter les temps consacrés à son travail et ceux pour sa famille. Indispensable donc de bien se connaître : rythme, méthodes, besoins relationnels... Ce qui explique pourquoi le télétravail n'est jamais pratiqué à 100%. La moyenne étant de deux jours par semaine.

Un aspect à surveiller également : le choix du télétravail ne doit pas être une fuite. Ce n'est pas non plus une solution adaptée pour un collaborateur en plein questionnement professionnel. Le rôle du manager consiste alors à bien identifier les raisons et les motivations du collaborateur.

★ TÉLÉTRAVAILLEUR = GLANDEUR ?

Ne nous leurrions pas, cette image perdure bien dans nos esprits... dans celui des collègues qui, eux, sont à temps plein dans l'entreprise, des managers... Alors comment s'assurer qu'un collaborateur qui télétravaille travaille ? Et bien la réponse est la même que pour tous : une pincée de confiance assaisonnée de mesure de l'activité selon les objectifs fixés.

★ LE CONCEPT DE TÉLÉ-CENTRES DÉPLOYÉ PAR LES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

Certains départements pour rompre l'isolement lié au travail à domicile, pour développer l'activité de leur territoire, et pour répondre au besoin de maillage et de réseau, ont développé des télé-centres (ou coworking). L'idée : proposer des « tiers-lieux » qui ne soient ni la maison, ni l'entreprise, dans lequel les salariés peuvent travailler, se rencontrer, etc. Par exemple, la Seine et Marne, qui se caractérise par sa grande surface géographique, a une majorité de résidents qui peut mettre

plus de deux heures pour rejoindre leur lieu de travail. La mise en place de télé-centres (Initiatives Téléc centres 77) lui permet de capter et de conserver la population active sur son territoire, de redynamiser l'activité économique et d'augmenter la fréquentation des infrastructures et services proposés (commerces, activités sportives et culturelles...).

Marion LECOSTEY,
Déléguée Générale AIAE

Intervention de Nicole TURBÉ-SUETENS
Consultante, Distance Expert
Témoignage de **Samuel BONVOISIN**
(Agriculture, 2007)

Délégation APECITA Nord Pas-de-Calais du 24/11/2014



Télétravail : la fin des préjugés ?

En savoir plus sur le télétravail

- AFTT : Association Française du Télétravail et des Téléactivités : www.aftt.asso.fr

- le film « *La vérité sur le télétravail* » mise en ligne sur le site www.zevillage.net (télétravail, coworking et travail à distance)

- le site Néo Nomade : www.neo-nomade.com qui recense les espaces de coworking ou « tiers-lieu »

- Nicole TURBÉ-SUETENS
www.distance-expert.eu, nts@distance-expert.com

AIAE

Soirée métier

QUAND LE DIPLÔME NE SUFFIT PLUS... COMMENT SE DÉMARQUER ?

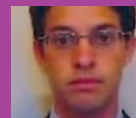
Chaque année, Performer chapeaute l'organisation d'une des soirées métiers de l'AIAE. Pour cette édition, ils ont choisi comme thème « *Le diplôme ne suffit plus, comment se démarquer ?* »... Quelles cordes ajouter à son arc ?

Nos trois intervenants y répondent...

★ L'EXPÉRIENCE ASSOCIATIVE

Sur ce point, Ludovic BELLENGUEZ est formel, les expériences associatives semblent rendre les candidats « *plus matures, ils ont développé les bons réflexes de la vie professionnelle : interagir avec des managers, animer des réunions, savoir travailler et mobiliser une équipe...* ». Pour les recruteurs, ces profils sont intéressants car ces jeunes sont directement opérationnels, leurs acquis sont autant d'aspects que l'entreprise n'aura pas à leur apprendre. De même, un engagement associatif signifie « je suis capable de m'investir dans un projet », et encore mieux, dans un projet d'entreprise (économique, sociétal...).

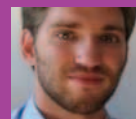
Les intervenants



Amaury de MAINTENANT (Agriculture, 2011) a réalisé sa formation en apprentissage (DA Industrie Agro-Alimentaire) chez SENOBLE. Il a commencé comme Planificateur flux export, et occupe actuellement le poste de Responsable méthodes supply chain groupe.



Ludovic BELLENGUEZ, Enseignant-chercheur en Gestion des Ressources Humaines à l'Institut, auparavant Responsable recrutement dans un cabinet de conseil en management. Diplômé en 2005 de l'ESC Reims (Ecole de commerce).



Bertrand ROSSIGNOL, étudiant en école d'ingénieur, actuellement en année de césure pour se consacrer à son poste de vice-président de la CNJE* (Confédération Nationale des Juniors Entreprises).

*160 juniors entreprises de France dont fait partie Performer

À cela près que le candidat doit veiller à bien expliquer ses missions et les décliner en compétences plutôt que valoriser le nom de l'association qui n'évoquera au final rien au recruteur. « *Le recruteur cherche une authenticité, des candidats qui savent mettre des mots justes sur ce qu'ils ont fait* » ou qu'ils illustrent leurs réalisations en chiffres (ventes, chiffres d'affaires...) mais sans mentir surtout ! En somme à la question « à diplôme égal : est-ce qu'une expérience associative fait la différence ? ». La réponse est oui, encore plus lorsqu'au-delà d'un simple engagement, il s'agit d'une vraie passion. Ludovic BELLENGUEZ rebondit sur la force de l'enthousiasme en entretien « *le recruteur aura plus envie de suivre une personne qui parle de son parcours et de ses expériences avec les yeux qui pétillent.* »

Plus terre à terre, Bertrand ROSSIGNOL conclut ce point « *et soyons honnêtes, autant faire ses premières erreurs professionnelles durant sa formation ou dans son association, ce sera ça de moins comme bêtises en entreprise !* »

AIAE

Vive le réseau

Le réseau est un aspect qui ressort spontanément dans les témoignages des intervenants. Ludovic BELLENGUEZ insiste sur ce point « *vous avez la chance d'avoir une école avec un très bon réseau d'Anciens. Ouvrez l'annuaire des Anciens, vous serez surpris de la richesse des parcours, vous apprendrez des choses essentielles sur les processus des recrutements des entreprises... ils vous répondront avec plaisir, ils auront envie de vous aider, et seront contents que vous les appeliez.* » Il valorise également les forums d'entreprises des écoles qui permettent de rencontrer simultanément un RH et un Ancien, salarié de la structure. Cela étant, ces échanges doivent être préparés. « *Rien de plus agaçant pour un recruteur que de voir débarquer des élèves les mains dans les poches.* »

★ UN SÉJOUR À L'INTERNATIONAL

Voyage initiatique, séjour ERASMUS, stage, expatriation... Toutes ces expériences peuvent être effectivement très intéressantes à condition qu'elles traduisent un projet fort, et surtout que le candidat expose clairement ce qu'il en est ressorti.

Au niveau académique, les séjours types ERASMUS n'ont pas toujours bonne presse, fautes aux aspects festifs ou communautaires souvent mis en avant, même si aux dires de Bertrand ROSSIGNOL « *l'étranger ne rime pas qu'avec travail. C'est bien aussi de faire la fête. D'ailleurs, les moments où [il] progressait [t] le plus en langues c'était durant les soirées!* » En somme, partir oui mais pour une immersion totale, en prenant soin d'éviter de ne rester qu'entre francophones.

L'idéal étant de partir dans un contexte professionnel (stages, Volontariat International en Entreprises). Amaury de MAINTENANT revient sur ses missions en Italie durant son apprentissage chez SENOBLE et évoque tous les bénéfices à sortir de sa zone de confort (différences culturelles, humilité...).

À la question des étudiants « *Quel élément à privilégier dans le CV: le très bon score au TOEIC ou une expérience à l'étranger?* », les intervenants sont d'accord: le TOEIC est obligatoire pour obtenir le diplôme d'ingénieur, alors pourquoi se poser la question? Ludovic BELLENGUEZ relativise toutefois « *ne vous focalisez pas sur le niveau d'anglais, ce que l'on attend en entreprise c'est votre capacité à oser parler anglais. On veut des personnes qui comprennent, qui se font comprendre, et qui surtout se lancent!* » Bertrand ROSSIGNOL complète « *et les autochtones sont contents d'entendre des français parler la langue du pays.* »

★ LA POURSUITE / COMPLÉMENT D'ÉTUDES

En France, les recruteurs sont très sensibles au diplôme d'ingénieur, devant les diplômes d'école de commerce et universitaire. La poursuite d'études n'est donc pas un passage obligé, elle représente tout de même un bel avantage lorsqu'elle répond à un projet professionnel. Autre

raison d'une poursuite d'études: l'accès à un réseau. Mais pour certaines écoles, faut-il encore pouvoir en assumer le coût... La bonne astuce: quand c'est possible, optez pour des études en apprentissage afin que l'entreprise prenne en charge les frais de scolarité.

Ludovic BELLENGUEZ complète « *le graal reste le MBA - Master of Business Administration - beaucoup plus prestigieux.* » Ces études réalisées en une à deux années reprennent les fondamentaux de gestion, leadership, direction d'entreprise. De manière générale, cette formation est proposée par les entreprises à leurs collaborateurs à fort potentiel. C'est généralement une parenthèse dans une vie professionnelle, après au minimum cinq ans d'expérience. Amaury de MAINTENANT, recruté chez SENOBLE à l'issue de son apprentissage, vise justement ce type de promotion interne. Un étudiant s'interroge « *Est-ce qu'une option en fin de formation ferme des portes?* ». Non, au contraire, elle en ouvre si cela répond à l'activité de l'entreprise visée, ou si la spécialisation en question répond à un projet professionnel précis. Dans tous les cas, Ludovic BELLENGUEZ refuse l'autocensure: un candidat qui hésite à envoyer sa candidature n'est pas un bon candidat. Autant être convaincu avant d'envoyer son CV! A cela, Amaury de MAINTENANT trouve une astuce « *au pire, si tu n'es pas à l'aise avec ton DA (NDRL: Domaine d'Approfondissement), vends ton diplôme d'Ingénieur, rien ne te force à parler du DA.* »

Amaury de MAINTENANT résume assez bien ces échanges de la soirée en évoquant une interview de Philippe STARCK, vue sur BFM Business, dans laquelle ce célèbre designer sans aucune qualification dit simplement « *la seule chose que je sais faire c'est avoir de bonnes idées.* ». Finalement, la première valeur à avancer en entretien, c'est la sienne, la valeur de l'école et du diplôme reste secondaire.

Marion LECOSTEY,
Déléguée Générale AIAE

Performer

Chaque année, dans le cadre de leur partenariat, l'AIAE laisse les rênes d'une soirée métiers à Performer, junior entreprise de l'institut. Plus d'informations sur leur site :

<http://performer.lasalle-beauvais.fr/>



AIAE

Retrouvailles

LA 102^e EN BRETAGNE

À la suite de mon invitation et de l'engagement de **Jean MICHAUX (Agriculture, 1961)** pour la logistique, dix Anciens se sont réunis les 3 et 4 septembre à Combourg en Ille-et-Vilaine.

Après une petite réunion autour d'un café au « Logis du lac », nous avons visité la ville avec une guide : l'église Notre Dame, la maison de la Lanterne, puis le célèbre château de Chateaubriand sous les commentaires d'un descendant de l'écrivain.

L'après-midi, nous nous sommes rendus dans une exploitation « le polder Saint-Louis » où le propriétaire Yannik FRAIN, Président de l'association des éleveurs de prés salés d'Ille et Vilaine, nous a fait un exposé remarquable sur les polders : d'une région d'élevage auparavant, elle est devenue productrice pour moitié de céréales et pour l'autre moitié de légumes (carottes, navets et surtout salades). Le goût particulier des agneaux du Mont Saint-Michel vient des herbes spécifiques qu'ils pâturent tout au long de l'année : ces plantes (une cinquantaine d'espèces très appétentes) procurent une finesse à la viande, les gras sont plus fins et leur odeur moins accentuée. Malheureusement, ce métier très contraignant fait qu'il ne reste plus que quatre éleveurs de moutons dans les polders du Mont -Michel.

Le soir, après avoir pris un kir breton chez Jean MICHAUX, nous visitons la petite église de Lourmais en compagnie de notre guide, également maire de la localité, puis nous étions conviés à nous réunir dans la salle des fêtes pour un repas breton.



« Pause » photo pour la 102^e promotion.

Le lendemain, nous partions visiter la « Ferme marine » près de Cancale : exposé suivi d'un film sur la production ostréicole de la région (6000 t/an) dont 40 % est exportée au Moyen Orient et en Asie.

Le repas pris à la Ferme Saint-Michel au pied du célèbre Mont était l'occasion de déguster l'agneau de pré salé. Ensuite, nous allions à l'assaut de l'abbaye où nous attendait notre guide pour une visite captivante de deux heures, après quoi, nous nous séparions à l'exception de quatre anciens qui se réunissaient le soir dans une auberge avant la dispersion.

Bénéficiant d'un temps exceptionnel pour le climat breton, ces retrouvailles furent un franc succès grâce à l'organisation remarquable de notre camarade Jean MICHAUX et de son épouse que nous remercions chaleureusement. Souhaitons que la prochaine rencontre en 2015 soit aussi réussie et que nous soyons aussi nombreux voire plus...

Francis JAILLOUX,
(Agriculture, 1961)

Étaient présents

Claude BESNARD,
Philippe CAVE,
Denis CUVELIER, Jean-
Pierre DUPETIT, Francis
JAILLOUX,
Pierre JOHNER,
Bernard LECLERE,
Jean MICHAUX,
Dominique ROBINNE,
Bernard VANDERMERSCH
et les conjointes pour la
plupart.

AIAE

Réunions de promo

LA 142^e EN ESSONNE

Petit compte-rendu du week-end de promo des 28 et 29 septembre 2013 à Saint-Chéron dans l'Essonne.

Le rendez-vous était donné le samedi midi au parc ONF de Rambouillet, autour d'un pique-nique. L'après-midi fut consacrée à une tranquille visite du Parc, avec notamment une spectaculaire présentation de rapaces en vol libre.

Nous avons ensuite pris la route de Saint-Chéron, pour le centre Morogues-Saulty, où nous avons attaqué la soirée par un incontournable apéritif en accueillant les derniers arrivants. Après un repas animé, les conversations ont pu continuer tard dans la soirée...

C'est sous une pluie battante que tout le monde s'est dispersé le dimanche matin. Seule une petite dizaine d'entre nous ont participé à la traditionnelle « visite de ferme », à la découverte de la production traditionnelle de cresson de fontaine à Méréville.

Ce fût un week-end particulièrement réussi en terme de participation, puisque nous avons réuni 77 adultes, dont 50 membres de la promotion et une quinzaine d'enfants. Si certains aimeraient voir ces week-ends s'organiser peut-être plus souvent, c'est peut-être bien ce rythme de tous les 5 ans uniquement qui permet de nous retrouver aussi nombreux ?

Rendez-vous pris en 2018 pour fêter nos vingt d'entrée à l'Institut.

Gildas LE FOLL
(Agriculture, 2003)



Illustrations des retrouvailles de la 142^e promotion.

LA 150^e EN NORMANDIE

Nous nous étions donnés rendez-vous à Bayeux. Si le ciel était plutôt gris, nous avons su éviter les gouttes et cela n'a rien enlevé au côté festif du week-end.

Une vingtaine de 150 se sont retrouvés pour un week-end normand en septembre dernier. Accueillis le vendredi soir dans un grand gîte au centre de Bayeux, les jeunes Anciens devenus des adultes accomplis sont arrivés petit à petit. La première soirée a été festive entre bières et pizzas. Le temps sec a permis de profiter du jardin qu'offrirait le gîte pour prolonger les conversations jusqu'à tard dans la nuit. « *Qu'est-ce que tu deviens ?* », « *Tu vas te marier ?* »...

Le lendemain, nous devons être très courageux et faire les quelques kilomètres en vélo qui nous séparaient de la mer. Devant le temps incertain et la fatigue de la veille, nous avons renoncé, préférant la voiture. Face à la mer, les chars nous attendaient ! Nous aurions bien sûr pu faire une visite historique mais nous avons préféré dompter le vent à l'aide de nos chars à voile. Dompter ? Bien sûr, tout est relatif car si certains ont tout de suite compris le mécanisme du char, d'autres ont mis un peu de temps à prendre leurs marques. Et certains, trop confiants, nous ont aussi offert de belles chutes. Après une après-midi tranquille partagée entre visite de Bayeux et jeu du palet, le soir a été l'occasion de se réunir autour d'un repas « amélioré » (merci Louis) et de fêter l'anniversaire de Stéphane. La soirée s'est encore prolongée tard dans la nuit, chacun ne voulant pas se quitter. Le dimanche, après un rapide rangement, se fut le moment pour chaque petit âne* de retourner à son écurie.

Un week-end sympathique et convivial grâce à toutes les personnes qui sont venues !

Carole GAUTIER
(Agriculture, 2011)

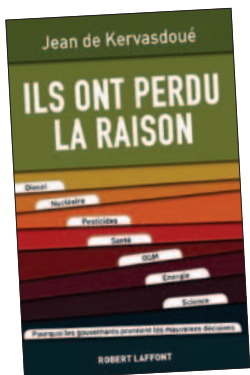


Conseils pour bien prendre d'assaut le char... à voile.

*Animal de promo

Des livres et vous

À TORT ET À DÉRAISON



Ils ont perdu la raison
Jean de KERVASDOUE
Éd. Robert Laffont

Hasard ou choc des événements, à l'heure où j'écris ces lignes, le gouvernement vient d'activer la mesure de circulation alternée sur la région parisienne en réponse à un pic de pollution aux particules fines. Juste réponse face à une crise majeure? «Enfumage» médiatique à huit jours d'une échéance électorale? Comment savoir... et de même comment comprendre les informations diffusées et l'interprétation des fameux « seuils » d'alerte? Cette petite séquence actuelle entre en parfaite résonance avec l'essai que je me proposais de soumettre à votre vigilance...

Car voilà en effet tout le sujet du dernier essai de Jean de KERVASDOUE, *Ils ont perdu la raison*. Dans cet ouvrage, l'auteur se livre à une charge virulente contre les dirigeants politiques, et notamment la gauche envers laquelle, en amoureux déçu, il se montre particulièrement amer de la voir perdre son idéal de progrès et sa « foi » en la science. Économiste et spécialiste des questions de santé, il se révolte contre la tendance de nos dirigeants à surfer sur les émotions de la population et à subir l'influence des lobbies. De quoi il découle une action politique paralysée et soumise à des influences de court terme et de modes.

Au fil des chapitres, Jean de KERVASDOUE démonte ainsi plusieurs dossiers emblématiques de ces dernières années (OGM, politique de santé...) dans lesquels la dimension scientifique devrait amener les dirigeants à faire des choix rationnels. À l'inverse, selon l'auteur la « démocratie d'opinion »

l'emporte au risque de faire perdre à la France ses chercheurs qui émigrent et un potentiel économique inexploité. Compte tenu de l'approche polémiste, l'auteur peine à éviter quelques raccourcis et clichés un peu sévères. Toutefois, il fait mouche en remettant au cœur des débats l'importance de l'approche scientifique faite de méthode et d'esprit critique.

Pour nous, citoyens (de formation scientifique de surcroît), l'ouvrage nous remet aussi devant nos responsabilités pour ne pas céder aux modes et aux émotions. Il sait aussi donner un message d'optimisme en remettant la science au cœur du projet humaniste.

Science sans conscience... vous connaissez la suite!!
Bonne lecture.

Éric BERGUE,
(Agriculture, 1991)
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
- Retours sur des manifestations professionnelles
- Focus sur des activités/loisirs partagés
- Mariages, naissances, décès...
- ...

Contact : aiae@lasalle-beauvais.fr



La presse en parle

★ **Sébastien PONCELET (Agriculture, 2004)**, Consultant chez AGRITEL, fait le point sur les marchés du blé et du maïs en cet automne 2013.

Source : vidéo *Avis d'Expert* sur www.pleinchamp.com

★ Ouest France consacre une vidéo de quelques minutes à **Emmanuel LEMERCIER (Agriculture, 2005)** dans laquelle il nous raconte son parcours.

Pour plus d'informations, retrouvez la vidéo sur : <http://jactiv.ouest-france.fr/job-formation/decouvrir-metier/video-emmanuel-est-eleveur-porcs-28097>

★ **Mauritz QUAACK (Agriculture, 2001)**, betteravier en Seine et Marne, produit du gaz de ville renouvelable sur la Ferme d'Arcy. En août dernier, Mauritz et Jacques-Pierre QUAACK ont installé la première unité permettant d'injecter du biométhane dans le réseau de gaz français.

Source : *Le Betteravier Français* n° 997

★ Vivescia lance RESPECT'IN, première marque de blé et d'orge en France. Parmi les agriculteurs pionniers de Respect'In, **Bertrand PATENÔTRE (Agriculture, 1985)** et **Antoine VAN DE VELDE (Agriculture, 2001)** ont été interviewés sur www.respectin.com

Source : *Le Betteravier Français* n° 993

★ Le High-Tech est dans le pré ! Pour s'occuper de ses 170 hectares dans l'Essonne, **Matthieu IMBAULT (Agriculture, 1999)** utilise un tracteur bardé de nouvelles technologies.

Source : *Le Parisien Magazine* du 21/02/2014

★ La société SLIMPACK vient de réaliser une barre « hyper énergétique » en réponse à une demande outre-Atlantique. **Marine OUMEJA (Alimentation & Santé, 2008)**, Responsable R&D, est en charge du projet « barre nutritionnelle XP Antactik ».

Source : lettre.alimentec.com

★ Malgré une situation financière fragile, **Lionel GRANGE (Agriculture, 2005)** a relevé le défi de l'installation, sans trop engager l'avenir de l'exploitation, en misant sur une conduite économe.

Source : *Réussir Lait* – n°274 – novembre 2013.

★ Des Anciens qui se regroupent pour exploiter une ferme, c'est le cas de **Christian MARRE (Agriculture, 1996)** et son épouse **Blandine (Agriculture, 1995)**, accompagnés de Véronique et **Guillaume ALBI (Agriculture, 1995)**.

Source : *Le Tarn Libre* – 14/02/2014

★ **Hélène EZANNO (Alimentation & Santé, 2007)** évolue au poste de pilier et a remporté avec le XV de France le Tournoi des VI nations.

Source : *Le Parisien* – 19/03/2014

★ L'annonce du décès de **Christian PATRIA (Agriculture, 1967)**, Ancien Président de la FDSEA et de la Chambre d'Agriculture, a fait l'objet d'un article dans la rubrique nécrologique.

Source : *L'Action Agricole Picarde* – 14/04/2014

Mariages

★ **Maurice VANDAME (Agriculture, 1943)** et son épouse, Marie COUSIN, ont fêté leurs noces de diamant, le 15 août 2013 entourés de leurs 6 enfants, 17 petits-enfants et 9 arrière-petits-enfants.

★ **Constance CHEVALIER (Agriculture, 2011)** et **Benoît EUDIER (Agriculture, 2012)** vous annoncent leur mariage le 17 mai prochain à 14h30 en l'Église Saint-Martin de Nocé.

★ **Amandine DELACROIX (Agriculture, 2006)** et Guillaume SCHLUR entourés de leurs parents sont heureux de vous annoncer leur mariage qui sera célébré le 1^{er} mai en l'Église de Beauval en Caux à 10h45.

★ **Gwladys HALLAY (Géologie, 2008)** et Pierre BORDAS sont heureux de vous annoncer leur mariage qui sera célébré le samedi 5 juillet 2014 à 15h00 à la mairie d'Egletons puis à l'Église Saint-Antoine.

Naissances

- ★ **Fanny BECQUET (Alimentation & Santé, 2006)**, Olivier DURAND et son Toutou Hatchoum ont la joie de vous annoncer la naissance de Louise le 5 septembre 2013.
- ★ **Aline** et **Sébastien CATOIR (Agriculture, 2006)** ainsi qu'Arthur sont heureux de vous annoncer la naissance de la petite Juliette née le 19 novembre 2013.
- ★ Quentin et **Julie (Agriculture, 2005) BAUDESSON** partagent avec Constant et Augustin la joie de vous annoncer la naissance de Faustin le 22 novembre dernier.
- ★ **Fanny** et **Aurélien DESROUSSEaux (Agriculture, 2007)** ainsi que Victoire partagent l'immense joie de vous annoncer la naissance d'Henri le 1^{er} novembre 2013.
- ★ **Gaëtane BERTRAND** et **Richard PAUWELS (Agriculture, 2000)** et leur fille Iris ont le bonheur de vous annoncer la naissance de Marin le 15 novembre dernier.
- ★ Wandrille et **Charlotte WEMAERE (Agriculture, 2003)** partagent avec Félix, Solène et Jacques la joie de vous annoncer la naissance de Faustine le 30 octobre 2013.
- ★ Sophie et **Sébastien COLLOT (Agriculture, 2002)** vous annoncent la naissance d'Éléonore le 2 octobre 2013.
- ★ Bertrand et **Camille DU FAY DE CHOISINET (Alimentation & Santé, 2009)** ont la grande joie de vous annoncer la naissance de Timothée le 28 novembre 2013.
- ★ Benoit et **Pauline CORDIER (Agriculture, 2004)** ainsi que leurs enfants Gwénaëlle et Ambre sont ravis de vous annoncer la naissance de leur fille Ophélie le 24 décembre 2013.

★ Astrid et **Gautier FRANCK DE PREAUMONT (Agriculture, 2006)** ont la grande joie de vous annoncer la naissance de Constant le 7 janvier dernier.

★ C'est avec une très grande joie que Martin se joint à **Marie** et **Guillaume RODIER (Agriculture, 2007)** pour vous annoncer la naissance de sa petite sœur Philippine, le 11 février.

★ Quentin et **Aude DUBOIS (Agriculture, 2003)** ainsi que Léonie sont heureux de vous annoncer la naissance d'Hyppolite, le 13 janvier dernier, à Johannesburg.

★ **Claire (Alimentation & Santé, 2006)** et **Guillaume (Agriculture, 2003) VAN DE VELDE-DERAMOND** partagent avec Florie et Marius le plaisir de vous annoncer la naissance de Mathurin le 18 janvier 2014.

★ **Laurence (Agriculture, 2006)** et **Maxime (Agriculture, 2004) BETHEMBOS-PIGNAULT** laissent à Victoire la joie d'annoncer la naissance de Julie le 23 décembre 2013.

★ **Geoffroy HOUETTE (Agriculture, 2005)** et Lorraine DE SAINT LAGER partagent avec Eric la très grande joie de vous annoncer la naissance d'Antoine le 23 octobre 2013.

★ **Sandrine** et **Nicolas NOSJEAN (Géologie, 2000)** ainsi que Camille sont heureux de vous annoncer la naissance de Quentin le 11 février dernier.

Décès

★ L'épouse de **Xavier FLORIN (Agriculture, 1947)** vous annonce son décès le 15 août 2013.

★ Bernard DUMONT (Agriculture, 1960) et madame La Marquise GHILEM DE POTHUAU (Agriculture, 1960) vous annoncent le décès du **Marquis Charles GUILHEM DE POTHUAU (Agriculture, 1960)** le 30 octobre 2013 à la suite d'une maladie.

★ La famille LEPICARD et Jean SERT (Agriculture, 1947) annoncent le décès de **Jean-Pierre LEPICARD (Agriculture, 1947)** le 21 novembre dernier. Fils d'un important éleveur et exportateur de bovins normands, du temps où cette race était demandée dans le monde entier, il est resté apprécié de toute sa promo par sa simplicité et ses contacts fraternels.

★ Nous apprenons le décès de **Claude HEURLIER (Agriculture, 1961)** le 15 novembre dernier.

★ Jean SERT (Agriculture, 1947) annonce le décès de **Michel PONT (Agriculture, 1947)** le 23 décembre des suites d'une longue maladie. Exploitant agricole en Camargue, il a dirigé plusieurs années la gestion des Marais de Camargue avec les nombreuses espèces d'oiseaux migrateurs avant de se retirer avec son épouse à Bormes les Mimosas.

★ Michel GIBOULET (Agriculture, 1954) et Gérard GUIL-
LEREZ (Agriculture, 1959) vous annoncent avec tristesse
le décès de **Pierre GIBOULET (Agriculture, 1952)**
le 8 janvier 2014.

★ Monsieur Jean-François JACQMIN, vous annonce le décès
de son père, **Philippe JACQMIN (Agriculture, 1943)**.

★ Adrianus ZANDEE (Agriculture, 1967) vous annonce le
décès de l'épouse de Jacques DUMANS (Agriculture, 1966)
le 11 janvier 2014. **Gaby DUMANS** était très active dans les
associations de sa paroisse. Pendant les dernières années,
elle faisait le pèlerinage vers Compostelle et Notre Dame
de Loos. Après une longue maladie nous l'accompagnions
dans nos pensées dans sa marche vers la vie éternelle.

★ Jean DE CHAMPS DE SAINT-LEGER (Agriculture, 1957)
a la douleur de vous annoncer le décès, le 13 janvier 2014,
de son épouse, née **Ghislaine SOUDON**, IPSA de la
Croix-Rouge. Elle faisait partie en 1962 des sept premières
Hôtesse de l'Air de la jeune compagnie Air-Inter.

★ L'AIAE vous informe du décès de **Christian PATRIA
(Agriculture, 1967)**, âgé de 69 ans, qui a succombé à
une crise cardiaque le 10 février dernier.

★ Maurice VANDAME (Agriculture, 1943) a la douleur de
vous faire part du décès de son cousin **Henri BERNARD
(Agriculture, 1945)** survenu le 15 décembre 2013 à
Gy-en-Sologne.

In memoriam

Christian PATRIA (Agriculture, 1967) est décédé brutalement le 10 février
dernier à Senlis (Oise), à l'âge de 69 ans.

Après sa sortie de l'ISAB, Christian reprendra l'exploitation agricole familiale de Fourcheret
à Fontaine-Chaalis (Oise), transmise de génération en génération depuis au moins 1833.

Très vite, il va assumer d'importantes responsabilités professionnelles, en particulier les
présidences de la FDSEA de l'Oise, de la Chambre départementale d'Agriculture, puis de
la Chambre régionale de Picardie. Il fut aussi Trésorier de la FNSEA. Pendant onze ans
(1998-2009), il assume la présidence médiatique du Salon International de l'Agriculture.
Passionné d'équitation, il fut aussi Président du Salon du Cheval.

Homme de terroir, il est amené, succédant à son père, à devenir maire de Fontaine-Chaalis
pendant une trentaine d'année, puis Conseiller Général du canton de Senlis en 1998,
réélu en 2004. De 2001 à 2004, il est adjoint au maire de Senlis. Il accède à la députation
pendant cinq ans quand Éric WOERTH, dont il est le suppléant, devient Ministre.

Sollicité par l'ISAB, il accepte volontiers d'intégrer le Conseil d'Administration (1995-2003).
Depuis 2004, il demeure membre de l'Assemblée Générale.

Christian PATRIA laisse le souvenir d'un homme soucieux de la défense et de la promotion
du monde agricole, dévoué au bien public et toujours disponible à ses concitoyens. Il est
Chevalier de la Légion d'Honneur, Commandeur du Mérite Agricole et Officier de l'Ordre
National du Mérite.

Que sa famille trouve ici l'expression de toute notre sympathie et nos sincères
condoléances. Avec une pensée particulière pour ses enfants **Alexis (Agriculture,
1992)** et **Coralie (Agriculture, 1999)**.

Pierre QUÉMÉRÉ
(Agriculture, 1965)

CHOUX FARCIS AU CANARD

Difficulté : Facile

Préparation : 45 minutes

Budget : Moyen

Cuisson : 45 minutes

INGRÉDIENTS

1 gros chou frisé
2 carottes moyennes
½ bouquet de persil
2 gousses d'ail
2 oignons jaunes
1 poireau entier

4 tranches de pain de mie
8 cuisses de canard dans
la graisse
Fond de veau
Vin rouge
Bicarbonate de sodium

RECETTE

Laver les légumes. Effeuille le chou et blanchir 8 grosses feuilles dans de l'eau contenant sel et bicarbonate. Conserver dans la glace. Émincer les carottes, le poireau, l'oignon, l'ail et le persil. Réserver. Émietter la viande de canard dégraissée. Réserver. Émietter le pain de mie. Réserver. Mélanger tous ces produits, incorporer 2 cuillères à soupe de graisse de canard. Assaisonner et former des boules de farce. Façonner les choux farcis et les mettre sous film étirable (ou entourés de crépine). Cuire à la vapeur pendant 45 minutes. Pour la sauce, préparer une sauce à base de fond de veau glacée au vin rouge.

Cette recette vous est proposée par les élèves-ingénieurs de 4^e année Alimentation & Santé, parcours CULINA.



Une recette qui ravira autant vos pupilles et papilles que vos artères !

Les atouts de la recette

Ce plat du sud-ouest de l'hexagone à base de canard confit dans la graisse est, à l'étonnement général, très intéressant pour lutter contre l'apparition des maladies cardiovasculaires. Il contient en effet des acides gras mono-insaturés. On notera les quantités remarquables de vitamines du groupe B (B9, acide folique notamment), de fibres fermentescibles et de minéraux comme le calcium, le potassium et le magnésium. Ces micronutriments sont essentiels pour conserver un capital-santé global. Le bicarbonate permet d'ailleurs d'augmenter l'absorption intestinale de ces actifs.

Bon appétit... à votre santé !

MAI

du **9** **XX^e OVALIES LASALLE BEAUVAIS**
 au **11** Beauvais (60), sur le campus

JUIN

du **3** **EXPOBIOGAZ**
 au **5** Paris (75), Porte de Versailles

14 **CONSEIL D'ADMINISTRATION AIAE**
 Beauvais (60), sur le campus

et **18** **JOURNÉES ALIMENTATION ET SANTÉ**
19 La Rochelle (17)

JUILLET

du **8** **7^e ÉDITION DES JNGG - JOURNÉES**
 au **10** **NATIONALES DE GÉOTECHNIQUE**
ET DE GÉOLOGIE DE L'INGÉNIEUR
 Beauvais (60), sur le campus

SEPTEMBRE

du **2** **INNOVAGRI, SALON PROFESSIONNEL**
 au **4** **DU MACHINISME AGRICOLE**
 Outarville (45)

5 **BOURSES DES GRAINS RÉGIONALES**
ET NATIONALES
 Nancy (54)

16 **SPACE, SOIRÉE ÉLÈVES & ANCIENS**
 Bruz (35)

Directeur de publication : Mickaël PORTEVIN
 Comité de rédaction : Marion LECOSTEY, Cécile FOISSY, Aude TIRAVY, Charlotte POLLEUX,
 Cécile CHANTRELLE, Éric BERGUE
 Conception graphique : Élodie LECOSTEY – Régie publicitaire : Marion LECOSTEY
 Siège social, rédaction publicitaire et abonnements : AIAE LaSalle Beauvais, rue Pierre Wagué, BP 30313,
 60026 BEAUVAIS Cedex – tél. : 03 44 06 25 24 – mail : aiae@lasalle-beauvais.fr
 Site web : www.aiae-lasalle-beauvais.fr
 Crédits photos : photothèque LaSalle Beauvais – photothèque AIAE – Fotolia.com : p. 1, 20, 22, 23,
 24, 25, 26 et 27 : © fotomek - Fotolia.com ; p. 10, 12, 13, 14 et 15 : © SVLuma ; p. 23 : © Trueffelpix ;
 p. 42, 44 et 46 : © svort et p. 50 : © dalaprod

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

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



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

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



(1977), Marc DOUTRELOUINGNE (1980). A tous notre gratitude. Une promesse leur a été faite. Parole sera tenue !

Pierre QUÉMÉRÉ (Agriculture, 1965)

Ouvrage de **288 pages**, en noir et blanc, 29,7x21 cm, Palémon Ed., janvier 2014

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

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



Bulletin de souscription

NOM, Prénom _____

Diplôme, Année de sortie _____

Adresse complète _____

- Je commande _____ ouvrage(s) à 20 € l'unité
- Je souhaite que le(s) ouvrage(s) soi(en)t dédié(s)
- Je souhaite que le(s) ouvrage(s) me soi(en)t envoyé(s) par courrier, j'ajoute alors
 5 € de frais de port ____ x ____ €
- TOTAL : ____ €

Paiement par chèque à l'ordre de LaSalle Beauvais
 Bulletin à retourner à LaSalle Beauvais, Stéphanie FOURE, Rue Pierre Wagué, BP 30313, 60026 BEAUVAIS Cedex
L'ouvrage sera édité en janvier 2014, les plus pressés devront patienter un peu pour la lecture...



Agora 2014
Campus LaSalle Beauvais
ANCIENS ÉLÈVES • INSTITUT • ÉLÈVES

On vous dit tout
dans le prochain numéro
(#374)