



LaSalle*
Alumni

LaSalle

ALUMNI

RAPPORT ANNUEL 2014

Le TRAIT D'UNION

1^{er} trimestre 2015

#376

entre les membres du réseau LaSalle Beauvais

LaSalle*
Beauvais Alumni



^{8^e} **BOURSE** / **MINÉRAUX & FOSSILES**

Expo : « Les grandes familles minéralogiques », « Dans le monde des échinodermes »,
« Squelettes de dinosaures », « Projection 3D de micro-minéraux »

BEAUVAIS

SAMEDI 28 & DIMANCHE 29 MARS 2015

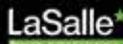
10H A 18H, INSTITUT POLYTECHNIQUE LASALLE

19, RUE PIERRE WAGUET, BEAUVAIS

MINÉRAUX-FOSSILES-BIJOUX-ANIMATIONS ENFANTS-ECHANGES-TOMBOLAS-RESTAURATION

TARIF : 2€ ADULTES, GRATUIT ETUDIANTS ET MOINS DE 18 ANS

<http://associationopale.wix.com/bourse-aux-mineraux> - association.opale@gmail.com



ÉDITO

En ce début d'année, découvrez, nous l'espérons avec plaisir, de beaux portraits d'Alumni, les nouveautés de l'Institut, ainsi qu'un florilège de réunions de promo. Tout cela autour d'un bilan d'activités 2014, en chiffres, en images, en témoignages, dont nous retiendrons un événement mémorable : AGORA 2014 et des évolutions certaines (nom, logo, Présidence) pour notre Association. Des choix, des orientations, des actions pour un seul but : assurer le lien, la connaissance, l'appartenance à un réseau, car si les Anciens Élèves sont l'esprit de l'établissement, l'Association aide à la pérennité de celui-ci.

À tous, une très belle et heureuse année,

**L'équipe LaSalle
Beauvais Alumni**

SOMMAIRE

INSTITUT

- 4** Entrepreneuriat et Innovation en Agriculture
- 6** L'Institut crée son panel d'experts en analyse sensorielle
- 8** Contribution des élèves à l'ouvrage du CNRS sur Tautavel
- 10** Les belles réussites LaSalle Beauvais 2014

PORTRAIT

- 12** O'Producteurs, Ô projet Alumni
- 14** La soif de l'eau
- 16** Exotisme et R&D, un savoureux mélange

DOSSIER SPÉCIAL

Rapport annuel 2014

- 18** LaSalle Beauvais Alumni, en 2014
- 20** La base (de données) Alumni
- 22** La gestion de l'Association
- 24** Ils parlent de nous, de vous, du réseau

ALUMNI

- 26** 3 jours en Champagne pour la 114^e promotion
- 30** Dix ans passés sans une ride !
- 32** La 132^e promotion, 21 ans après...
- 35** Les dindons réunis avant Noël
- 36** Des livres et vous
- 38** Actualités

40 CARNET

44 RECETTE

46 AGENDA

ENTREPRENEURIAT ET INNOVATION EN AGRICULTURE

À travers son parcours d'approfondissement Entrepreneuriat et Innovation en Agriculture (EIA), l'Institut entend former des agriculteurs, stratèges, entrepreneurs et innovateurs, capables d'agir dans les territoires pour la valorisation de leurs productions. Témoignages de deux élèves.

L'agriculture est un domaine auquel je suis très attachée. Mes parents possèdent une ferme de polyculture-élevage dans l'Eure (27). J'ai choisi de faire des études en agriculture pour découvrir ces divers métiers et m'enrichir de différents points de vue. C'est cette curiosité envers le monde agricole qui guide mes choix pour les stages, les sujets de projets académiques, mon orientation... J'ai choisi assez naturellement de me spécialiser dans ce nouveau parcours car les enseignements, différents, m'attiraient beaucoup. Par exemple, les nouvelles technologies en agriculture sont abordées concrètement avec les témoignages de nombreux chefs d'entreprises. J'ai aussi été agréablement surprise par notre projet d'année pour lequel nous devons créer en groupe une entreprise. Il ne s'agit pas d'un exercice théorique, nous sommes réellement confrontés au processus de mise en œuvre de notre idée. Pour le moment, j'imagine mon projet professionnel en deux temps : j'aimerais tout d'abord travailler dans l'accompagnement des agriculteurs (conseil, gestion, formation..), puis reprendre

une partie de l'exploitation familiale pour y assurer une diversification. Je voudrais mettre à profit le temps qu'il me reste pour approfondir davantage les opportunités du monde agricole et trouver celle qui m'attire le plus!

Sophie GUYOMARD,
(Agriculture, 155)

Je ne suis pas issu d'une famille d'agriculteurs mais je souhaite avoir un jour ma propre exploitation : un rêve assez difficile à atteindre lorsque l'on ne vient pas de ce milieu. Plus on est formé, plus on a de chances de pouvoir s'installer et développer une activité pérenne. À l'issue de mon diplôme, dans un an, je souhaite acquérir davantage de compétences techniques en productions végétales, dans des postes de responsable de projet par exemple.

Ainsi d'ici cinq à dix ans, j'aurai les moyens de créer ma propre entreprise de travaux agricoles, prestataire des propriétaires terriens qui me laisseraient gérer leurs terres. Ce temps est nécessaire pour laisser mûrir mon idée, avoir de l'expérience, des économies et un réseau professionnel adapté. Ce projet me porte ; je sais qu'à terme, je pourrais être mon propre patron, sans être dépendant d'horaires imposés, sur des tâches pluridisciplinaires et dans le domaine pour lequel je me suis formé. Choisir le parcours EIA est donc logique puisqu'il m'apporte l'ensemble des outils et méthodes nécessaires au futur responsable de projets agricoles que je suis.

Benoît CHOQUET,
(Agriculture, 154)

▶ INTÉRESSÉ(E) ?

Retrouvez plus d'informations sur le parcours d'approfondissement EIA sur le site de l'école :
www.lasalle-beauvais.fr ■

Une formation en lien avec la recherche

Le contenu du parcours d'approfondissement « Entrepreneuriat et Innovation en Agriculture » est évolutif car en relation étroite avec les résultats des travaux de l'unité de recherche PICAR-T* de LaSalle Beauvais, dont les objets d'études sont le suivi de l'évolution de l'agriculture et de ses innovations.

* PICAR-T : Processus d'Innovation, Compétitivité dans l'Agriculture et la Ruralité & Territoires.

INSTITUT

Expertise



Salle et matériel de tests.

L'INSTITUT CRÉE SON PANEL D'EXPERTS EN ANALYSE SENSORIELLE

Dans le but de répondre à des prestations en agroalimentaire, un panel en analyse sensorielle regroupant onze salariés, est animé par Céline JOUQUAND, Enseignant-chercheur en biochimie industrielle, formulation et analyse sensorielle.

► BIEN COMPRENDRE L'ANALYSE SENSO'

Deux types de démarches caractérisent l'analyse sensorielle : l'analyse hédonique et la démarche analytique. La première s'attache à un groupe de consommateurs dits « dégustateurs naïfs » capables de dire sur un produit à déguster « J'aime » ou « Je n'aime pas ». La seconde démarche transforme le goûteur en instrument de mesure. Celui-ci va être calibré pour fournir des réponses objectives sur ce qu'il goûte. La démarche analytique s'applique donc au panel d'experts qui va être formé à décrire et évaluer en intensité et en qualité un ensemble de caractéristiques sensorielles perçues sur un ou plusieurs produits alimentaires. En somme, les goûteurs professionnels peuvent par la démarche analytique expliquer les préférences



des goûteurs « naïfs » (consommateurs). Pour caractériser un produit agroalimentaire face à la concurrence, les avis des deux catégories de goûteurs sont utiles car complémentaires.

★ UNE CORDE DE PLUS À L'ARC DE L'INSTITUT

Une seule solution pour devenir expert : s'entraîner ! Ainsi nos collègues doivent suivre un programme rigoureux de séances régulières d'une heure et demi. Il faut au minimum 24h d'entraînement pour pouvoir prendre le titre de panel d'experts, c'est-à-dire concrètement être capable de décrire des sensations et de discriminer des produits proches.

Une fois le panel prêt, l'Institut pourra répondre à davantage d'appels à projets de recherche menés par nos enseignants-chercheurs car l'analyse sensorielle est un outil qui peut s'intégrer dans différents projets de recherche.

Estelle BULTEZ,

Chargée de communication
LaSalle Beauvais

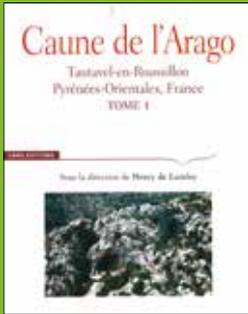
Éclairage

L'analyse sensorielle est un ensemble de méthodes permettant de mesurer les perceptions sensorielles (vue, ouïe, odorat, goût, toucher). Elle est fondée sur trois niveaux métrologiques : percevoir, identifier, discerner. À l'aide de descripteurs, elle s'attache à avoir un point de vue objectif sur le ressenti.



Les experts dans l'exercice de leur fonction, sous l'oeil attentif de Céline JOUQUAND.

INSTITUT



Caune de l'Arago,
Tautavel en Roussillon,
Pyrénées-Orientales,
France – Tome 1

Sous la direction du
Pr. Henry de LUMLEY,
Président du Centre
européen de recherches
préhistoriques de
Tautavel. Éd. du CNRS

Terrain

CONTRIBUTION DES ÉLÈVES À L'OUVRAGE DU CNRS SUR TAUTAVEL

Dans le cadre du 50^e anniversaire de l'ouverture du chantier de fouilles préhistoriques de la Caune de l'Arago, paraît un ouvrage pour lequel nos élèves-ingénieurs et trois enseignants-chercheurs ont apporté leur contribution.

◆ NOS ÉQUIPES SUR LE TERRAIN EN 2008...

En 2008 déjà, sur invitation du Pr. de LUMLEY, et encadrés par Pascale LUTZ et Lahcen ZOURHI, Enseignants-chercheurs à l'Institut, dix élèves en Géologie, du parcours d'approfondissement Hydrogéologie et Risques industriels, avaient réalisé une prospection géophysique du site dans le but de découvrir des cavités souterraines cachées dans le prolongement de la Caune de l'Arago. Les mesures géophysiques avaient été réalisées à l'aide du matériel de prospection électrique, sismique réfraction et radar géologique de LaSalle Beauvais. Elles avaient été effectuées à l'intérieur de la Caune de l'Arago et sur le plateau calcaire au-dessus de la caverne. L'occasion pour les étudiants de réaliser un plan complet et détaillé de la caverne par mesures topographiques et laser, d'effectuer



Élèves et Enseignants
sur le terrain en 2008.



des profils géophysiques longitudinaux et transversaux dans la caverne, et enfin d'obtenir des sections 2D de la résistivité du sous-sol par tomographie électrique et des images radar 2D sur le plateau.

★ ...PUIS EN 2013

Plus récemment, **Guillaume NOIRANT** et **Olivier GARIN (Géologie, 075)**, deux élèves-ingénieurs alors en 4^e année, encadrés par **Pascal BARRIER (Géologie, 1984)**, Directeur du développement des relations entreprises et Enseignant-chercheur sédimentologie, environnement, ont effectué un stage de trois mois pour finaliser l'étude du contexte géologique de la grotte, avec au programme, lever de carte et mesures de la fracturation. Leurs travaux ont apporté une contribution au chapitre 6 « La Caune de l'Arago. Description générale, formation et évolution morphologique de la grotte » de l'ouvrage.



Guillaume NOIRANT et Olivier GARIN (Géologie, 075).

Estelle BULTEZ,

Chargée de communication LaSalle Beauvais



La Caune de l'Arago

Située sur le territoire de la commune de Tautavel (66), cette vaste cavité contient un remplissage de sédiments quaternaires de près de quinze mètres de hauteur. Ouvert il y a cinquante ans, ce chantier a livré un matériel archéologique considérable (ossements de faune, outils lithiques, restes humains fossiles...), en particulier le célèbre crâne de l'Homme de Tautavel, Arago XXI).

INSTITUT

Focus

Les belles réussites LaSalle Beauvais 2014

★ INSTITUTIONNEL

- **26 juin 2014** – L'ARCES décerne à l'école le 1^{er} prix dans la catégorie « Action de communication » pour sa campagne Taxe d'apprentissage 2014.

★ AGRICULTURE

- **25 février 2014** – **Nicolas LANCELOT (Agriculture, 155)**, membre de l'association Vach'Expo, devient meilleur jeune pointeur de France en catégorie Prim'Holstein lors du Salon International de l'Agriculture.

- **23 avril 2014** – **Clothilde COQUANTIN (Agriculture, 2014)** termine 2^e lors de la finale régionale (région Europe) du Alltech Young Scientist Award.

- **2 juin 2014** – Deux Alumni, **Pierrick BOURGAULT (Agriculture, 1985)** et **Bérangère LAFEUILLE (Agriculture, 2007)**, reçoivent respectivement le 1^{er} et le 2^e prix AFJA (Association Française du Journalisme Agricole).

★ ALIMENTATION & SANTÉ

- **27 mars 2014** - Samir DOU, doctorant actuellement en thèse avec l'équipe de recherche EGEAL (Expression des Gènes et régulation Epigénétique par l'Aliment), a reçu le prix SFR Cap Santé du meilleur poster.

- **10 avril 2014** – Une équipe lasallienne remporte le 1^{er} prix du concours Sciences et cuisine.

- **25 octobre 2014** – Concours de cuisine des grandes écoles d'ingénieurs et de commerce. L'équipe de trois élèves-ingénieurs en Alimentation et Santé : **Manon DANOBER, Coline POUILLART** et **Flore VECTEN (Alimentation**



& Santé, 012), accompagnée par un chef cuisinier, ont terminé avec les honneurs à une belle 4^e place.

★ GÉOLOGIE

- **30 avril 2014** – **Justin LAROUZÉE (Géologie, 2012)** reçoit le prix du public lors de la finale nationale de FameLab.
- **23 octobre 2014** - L'équipe, composée de **Estelle DOURLAT, Alexandre LETTERON** et **Pierre MALIE (Géologie, 074)**, qui a concouru au Prix de l'Ingénierie du Futur (PIF) de Synthec-Ingénierie s'est classée dans les trois premières sur quarante équipes participantes avec leur projet: recycler des forages pétroliers non productifs en forages géothermiques.
- **23 octobre 2014** - Pour la deuxième année consécutive (sur deux éditions!), notre équipe de quatre élèves-ingénieurs de 5^e année en Géologie (parcours Mines et carrières) remporte le défi lancé lors du salon Geologia, face aux élèves issus d'autres formations en Géosciences. **Margot BUET, Boris GAILLETON, Julien QUEHEN** et **Loïc LE BRAS (Géologie, 075)** ont convaincu le jury par la qualité de leur analyse sur une problématique « mines et carrières » : l'installation d'une extraction de calcaire et d'une cimenterie.
- **Novembre 2014** - **Manuel FEDOU (Géologie, 2014)** et son PFE « Étude de la possibilité technique de substitution des sables alluvionnaires terrestres » obtient le 3^e prix à la 7^e édition du concours Eurovia des meilleurs Projets de Fin d'Études.

★ SPORT ET ASSOCIATIONS ÉTUDIANTES

- **15 avril 2014** – Le projet Ram Ghat Garden porté par l'association Népal Energie reçoit le prix coup de cœur du Team Total.
- **17 mai 2014** – **Marielle POUPEL (Géologie, 2014)** devient Championne de France des Grandes écoles en équitation.
- **14 juin 2014** – Le Géoraid remporte le prix du public des Trophées solidaires étudiants.



Agriculture

O'PRODUCTEURS, Ô PROJET ALUMNI

Quand beaucoup cherchent à intégrer une entreprise une fois diplômés, **Clément MEIRHAEGHE (Agriculture, 2011)** a tout de suite choisi le chemin de l'entrepreneuriat. Portrait d'un Alumni aux multiples projets.

★ PRÉSENTES-NOUS O'PRODUCTEURS

O'Producteurs est une enseigne indépendante de la distribution alimentaire, spécialisée dans les circuits courts, qui ouvrira ses portes en mars prochain. Nous commercialiserons les produits de nos producteurs locaux principalement à travers un magasin situé en périphérie de Reims. Les consommateurs pourront faire leurs achats, de type drive, via notre site internet. De nombreuses animations seront également proposées aux clients : dégustations, foires, cours de cuisine et d'œnologie... Il s'agit d'un nouveau mode de consommation de plus en plus prisé car plus responsable, plus équitable, plus économique, plus écologique... bref, plus juste pour tous !

★ COMMENT EST NÉ CE PROJET ?

Je ne me suis pas réveillé un matin avec une bonne idée tombée du ciel. Ce projet a mûri durant plusieurs années, à travers mon parcours, ma formation, mes expériences... O'Producteurs est finalement un projet qui me correspond et me ressemble : entre agriculture et marketing/développement commercial.

★ QUELLES SONT LES PRINCIPALES DIFFICULTÉS QUE TU AS PU RENCONTRER ?

Je porte ce projet depuis plus de quatre ans et l'ouverture du magasin va se faire avec un an et demi de retard ! Autant dire

PORTRAIT

Géologie



Alexandre NORIE
(Géologie, 1996).



Plateforme de forage
profond dans le
bassin de Mexico City.

LA SOIF DE L'EAU

Au collège (4^e), durant une excursion géologique dans la chaîne des Puys, son professeur de Sciences Naturelles transmet à **Alexandre NORIE (Géologie, 1996)** sa passion. C'est le point de départ de son aventure en géosciences appliquées.

Quelques années plus tard le Professeur LETOLLE (Université Pierre et Marie CURIE) me recommande l'IGAL pour sa solide formation en géosciences appliquées, qui intègre ce qui est pour lui un des piliers de nos professions : la formation de terrain. Je suis ses conseils et emprunte l'escalier en colimaçon de la rue d'Assas pour l'examen et les entretiens d'entrée à l'IGAL. D'Assas à Cergy Pontoise, ce furent cinq années de formation complète, tant au niveau des géosciences que des relations humaines, de l'usage du marteau, de la loupe et de la boussole. Ont suivi six années professionnelles en industrie pétrolière (pétrophysicien exploration / production), en bureau d'études (hydrogéologie, environnement et géotechnique) puis au service géologique régional du BRGM (risques naturels, hydrogéologie, environnement) durant lesquelles j'ai confirmé le caractère complet et pluridisciplinaire de cette formation.

Puis j'intègre, en 2005, le groupe Danone, sur un poste d'hydrogéologue pour la branche française de la Division Eaux (Badoit, Salvetat, Evian, Volvic...). Un poste aux multiples facettes alliant les aspects techniques comme la recherche de nouvelles ressources (géologie, géophysique, hydrogéologie, forages...)



et les domaines plus politiques et managériaux (préservation de la ressource par la mise en place de politiques de protection, pratiques de gestion durable pour les acteurs d'un même bassin et les usines...). L'axe R&D est également de la partie pour améliorer nos connaissances des systèmes hydrogéologiques, développer de nouveaux outils et de nouvelles méthodes pour l'investigation et le suivi hydrogéologique, ceci en association avec des centres de recherches universitaires et instituts de recherche...

Après quelques années dédiées à la France, j'ai intégré un département international, travaillant sur les mêmes sujets mais sur des ressources exploitées à travers le monde. Cette activité a rapidement évolué vers une répartition par zone géographique au sein de laquelle j'ai pris la responsabilité de la zone Espagne et Amérique Latine, basé trois ans à Barcelone, puis trois ans à Mexico. Dans ce cadre une mission supplémentaire a été de développer le réseau interne de nos hydrogéologues, recrutant et formant des correspondants locaux (géologues / hydrogéologues) dans chaque pays où nous opérons.

J'ai récemment pris un nouveau virage dans ma carrière au sein de Danone en intégrant la société espagnole du groupe (basé en Catalogne). J'ai en charge les ressources en eau locales (Catalogne, Madrid et Andalousie), et me confronte à de nouveaux défis professionnels avec un axe QHSE et procédés industriels.

Mais ne vous y trompez pas, je n'abandonne pas marteau et boussole ! Je consacre un tiers de mon temps à l'international comme expert ressource en eau où j'interviens sur de nouvelles acquisitions ou sur des projets nécessitant une expertise en hydrogéologie.

Propos recueillis par **Cyrielle DUMONT**,
(Géologie, 2010)
Administratrice LaSalle Beauvais Alumni



Plateforme de forage en Uruguay.

Un des piliers de nos professions : la formation de terrain. »

PORTRAIT

Alimentation & Santé

EXOTISME ET R&D, UN SAVOUREUX MÉLANGE



Morgane LAFLEUR
(Alimentation & Santé,
2010)

« **Travailler avec un Ancien Élève** de l'école permet de partager les valeurs, véhiculées lors de notre formation commune. »

Morgane LAFLEUR (Alimentation & Santé, 2010) trouve son parcours commun quand d'autres rêveraient de suivre ses traces et d'occuper un poste équivalent : Chef de projet R&D, en CDI dans une Industrie Agro-Alimentaire...

★ TON PARCOURS A-T-IL ÉTÉ AUSSI SIMPLE ET FLUIDE QU'IL EN A L'AIR ?

Après trois années de faculté en biologie, j'ai entendu parler de la formation de l'Institut qui combinait le métier d'ingénieur, la biologie avec l'orientation santé et son application dans l'agroalimentaire. En me renseignant sur les débouchés possibles, j'ai découvert le métier de la R&D et tout m'a alors semblé évident ! Puis, il a fallu trouver un poste en R&D en agroalimentaire, là où les places sont chères ! Après un stage, un CDD et une recherche active de six mois, j'ai trouvé ce poste chez AGIS.

★ DANS LA VRAIE VIE, C'EST COMMENT LA R&D ?

Je pilote le développement de nouveaux produits pour les clients, soit par la création de nouvelles recettes, soit par l'amélioration de celles existantes. Cela passe par la recherche et les tests de nouvelles matières premières ; l'évolution des process de fabrication selon les besoins de la production ;



l'assurance du respect des cahiers des charges définis avec nos clients ; la présentation des innovations au service commercial ; l'organisation de dégustations produits ; le développement de nouveaux emballages ; l'équilibre entre prix de revient et prix réel en production ; le management d'un technicien R&D... C'est un métier complet, en connexion avec quasiment tous les services de l'entreprise.

★ **BERNARD ANTONIAZZI (AGRICULTURE, 1988)**

EST TON CHEF, QUE DONNE LE QUOTIDIEN AVEC UN ALUMNI ?

Travailler avec un Ancien Élève de l'école permet de partager les valeurs véhiculées lors de notre formation commune : le sens de l'engagement, la solidarité, l'écoute et l'importance des relations humaines dans le monde du travail. Autant dire que cela reste plutôt agréable.

★ **AVEC LE NOUVEL AN CHINOIS, L'ACTIVITÉ VA S'INTENSIFIER, COMMENT GÈRES-TU CELA ?**

En R&D, le travail de développement de recettes asiatiques se fait six à huit mois en amont. Il y a un important travail d'anticipation qui fait appel à mes qualités organisationnelles et à mes capacités de synthèse. Durant ma formation, j'ai eu le privilège d'être Chef de projet sur le concours 'Agro-creativ' : une expérience en gestion de projet très formatrice ! Une fois cette période du nouvel an asiatique arrivée, nous restons un service support à la production, nous essayons de répondre à tous les problèmes qui pourraient apparaître et, en parallèle, nous démarrons de nouveaux projets pour l'année qui débute.

Propos recueillis par **Maxime DOOMS**,
(Alimentation & Santé, 2011)
Administrateur LaSalle Beauvais Alumni



AGIS

Ce traiteur fabrique des plats cuisinés et des produits exotiques. Il compte trois sites de production, dont celui où travaille Morgane à Tarare, près de Lyon, le siège à Avignon et une plateforme logistique. Ils y fabriquent des produits exotiques et festifs : nems, samossas, beignets de crevette, ainsi que des assortiments de bouchées apéritives, des tapas ou des produits créoles et marocains.



ALUMNI

RAPPORT ANNUEL 2014

LASALLE BEAUVAIS ALUMNI, EN 2014

★ UNE PRÉSENCE SUR LA TOILE ET LES RÉSEAUX

- 1 574 membres sur **VIIDEO** + 774 sur **LinkedIn**
- **1 088 J'aime** sur notre page Facebook
- **Plus de 100 visites** sur le site tous les jours
- **695 photos** publiées sur les profils de nos membres

★ LES RENCONTRES ET ÉVÉNEMENTS

- **26 apéritifs citadins** sur Lille, Amiens, Beauvais, Paris, St-Quentin, Reims, Compiègne, Senlis, Le Havre, Rouen, Le Mans, Nantes, Rennes, Épernay, Troyes, Lyon, Seignosse...
- **6 salons** : SIA, SIAL, SPACE, Chalons, SIM, Pollutec
- **1 270 participants à AGORA 2014**
- **650 inscrits à la Sainte-Barbe**, dont **107 Alumni**, via LaSalle Beauvais Alumni

★ LES SUPPORTS DE COMMUNICATION

- **140 brèves** dans **11 Newsletters**
- **375 Trait d'Union** (depuis 1975) avec en 2014 : 200 pages publiées, **3 portraits** d'Alumni par numéro
- **2 000 Annuaire papier** diffusés aux élèves et adhérents

★ LES SERVICES EMPLOI-CARRIÈRE

- **1 000 offres d'emploi** par jour sur le site
- **100 abonnements** souscrits auprès de Viadeo et Apecita
- Mise en place des premiers **Clubs Pro'**
- Relais des enquêtes **emploi et de leurs résultats**

★ L'ACTUALISATION DE LA BASE

- **Une veille** sur les réseaux sociaux
- **Un partenariat** avec La Poste
- **Des campagnes de recherche** de « perdus de vue »
- **2 emailings** de mise à jour de données
- Résultats : **baisse de 12,9 % à 9 % des NPAI***

★ LA SOLIDARITÉ

- **1 000 € donnés** à une élève en difficulté
- **1 000 € remis** à **Clément MEIRHAEGHE (Agriculture, 2011)** pour sa création d'entreprise
- **500 € alloués** au projet solidaire Uni'Eau (Géoraid)

★ LES RELATIONS ALUMNI / ÉLÈVES

- **1 pôle Relations Alumni** créé au sein de l'AGE
- **40 heures de cours** (réseau, méthodes de prise de contact, préparation aux entretiens de recrutement)

★ LE PLAISIR DE FAIRE PLAISIR, SIMPLEMENT !

- **474 bises, 154 serrages de main** et **391 « Félicitations ! »** lors de la RDD 2014
- **40 cocktails offerts** aux adhérents à la Nuit de l'Institut

*NPAI : N'habite Plus à l'Adresse Indiquée : coordonnées jugées non pertinentes par La Poste.



Le Trait d'Union

revue des Alumni, éditée trimestriellement et envoyée aux membres adhérents, relaie les actualités du réseau, valorise les parcours de nos Anciens Élèves, etc.

DOSSIER

LA BASE (DE DONNÉES) DES ALUMNI

	TOTAL	Agriculture	Alim. & Santé	Géologie
Nombre d'Anciens Élèves référéncés	8 317	6 459	798	1 060
Anciens élèves vivants	6 928	5 107	798	1 023
Avec coord. personnelles	6 313	4 643	771	899
en %	91 %	91 %	97 %	88 %

Taux de coordonnées erronées :
9% contre 12,9% en 2013 (selon les retours de courrier par La Poste)

★ LA BASE EST ACCESSIBLE...

- Aux **élèves** (durant toute leur formation)
- Aux membres **adhérents** à l'Association
- Aux **recruteurs** abonnés au Pack
- Aux **salariés de l'Institut** qui en ont fait la demande

★ ...SIMPLE...

- **Accès sécurisé** par login et mot de passe
- **Gestion libre et totale des données** (saisie, correction, suppression) et de leur confidentialité (totale, partielle...)

★ ...QUALIFIÉE

- Via **un regroupement** avec les fichiers de La Poste en juin
- Envoi de **2 emailings** de mise à jour (juin/novembre)
- Veille continue sur les réseaux sociaux



La base de données

Également appelée Annuaire en ligne, est disponible sur le site internet de l'Association : www.lasalle-beauvais-alumni.fr



L'Annuaire papier

Édité une fois dans l'année, il est une image à l'instant T de la base de données.

LaSalle★
Beauvais *Alumni*

De l'AIAE à LaSalle Beauvais Alumni

Un changement de nom, voté à l'occasion de l'Assemblée Générale du 5 avril dernier, pour mieux :

- Correspondre à l'ensemble des formations et diplômes de l'Institut (Ingénieur, TSP, Master...).
- Valoriser la marque LaSalle Beauvais.
- Marquer l'appartenance à un réseau international.
- Favoriser la reconnaissance et la compréhension par tous.

DOSSIER

LA GESTION DE L'ASSOCIATION

★ LES RESSOURCES

Elles proviennent des **adhésions**, de la vente des Packs recruteurs, des partenariats avec l'**Institut** et **ISAGRI**.

	Adhérents 2014	Adhérents 2013	Adhérents 2012
Simple 90 € (85 €)	594	554	549
Couple 110 € (105 €)	200	195	166
Jeune diplômé 35 € (31 €)	160	117	77
Intermédiaire 60 € (50 €)	44	43	38
Minorée 45 € (41 €)	123	113	107
Soutien	10	6	7
Adhésion solidaire	10	9	8
Adhésion à vie	4	4	4
Membre total	1 145	1 041	956
Montant total	79 227€	73 818€	68 729€

★ LES POSTES DE DÉPENSES

- salaires et charges sociales,
- conception et édition du Trait d'Union (et autres supports de communication),
- développement et maintenance informatique du site internet,
- organisation des événements (réunion de promo, apéritifs citadins, salons...),
- attribution des Bourses de solidarité (élève en difficulté) et Bourse Initiatives (soutien de projets),
- fonctionnement : fournitures, location des locaux, assurance...



★ L'ÉQUIPE



Charlotte POLLEUX
Secrétaire
Depuis 2012



Cécile FOISSY
Chargée de Missions
Mars 2013 – Août 2014



Marion LECOSTEY
Déléguée Générale
Depuis 2009



L'événement reseau
Samedi 5 avril 2014

1 270 participants :

- 1 CDD recruté pour piloter le projet
- 1 comité de pilotage de **15 personnes**
- 1 équipe opérationnelle de **22 élèves** et de **10 salariés**
- 464 Alumni (388 Agri, 61 Alim, 15 Géol)
- 542 élèves (336 Agri, 143 Alim, 62 Géol, 1 MAFA)
- 83 salariés (dont 12 Alumni)
- 9 VIP
- 105 accompagnants
- 82 enfants

8.24/10 c'est la note moyenne

de la satisfaction globale concernant le déroulement et le contenu de cette journée.

DOSSIER

ALUMNI

RAPPORT ANNUEL 2014

ILS PARLENT DE NOUS, DE VOUS, DU RÉSEAU

À celles et à ceux qui ont travaillé pour le Trait d'Union : Terminant la lecture du dernier numéro, je viens vous dire mon enthousiasme, ma reconnaissance, un grand merci pour le contenu et la forme. L'Institut est un îlot d'humanité dont vous êtes l'un des messagers, l'un des acteurs. Je me souviens des débuts de cette publication.

Pierre Marie T.
08/11/2014

Grâce à vous, l'exhaustivité de ma formation est rétablie. Parfait.

Alain F.
13/11/2014

Je viens de lire entièrement le dernier Trait d'Union qui m'est parvenu cette semaine. J'y ai pris beaucoup d'intérêt : des articles diversifiés, quelquefois très personnels, des enquêtes, et une excellente présentation. Bref, bravo !

Jacques F.
09/11/2014

Merci pour vos vœux. Transmettez mon bon souvenir à l'équipe géologique, je garde un excellent souvenir de mon passage à l'IGAL et de la vingtaine d'années de mes activités géologique et minière.

Georges H.
16/09/2014



Chers Amis, merci de vos vœux qui ont ravivé de nombreux souvenirs hélas vieux de 60 ans. Avec toute mon amitié.

Henri D.
07/10/2014

Malgré mon jeune âge !! Je garde toujours un très bon souvenir de mon passage à l'Institut. D'ailleurs, je ne manque pas de mettre en avant ses atouts lorsque l'occasion se présente avec à ce jour plusieurs résultats positifs !! Avec mes Amitiés.

Jehan-Serge B.
27/09/2014

Trop fort l'équipe des Alumni, trop top modernes.

Antoine D.
23/07/2014

Mes amitiés aux Anciens de tous âges et plus particulièrement à ceux qui font vivre l'association.

Charles L.
20/08/2014

Je tiens à vous remercier de votre excellent accueil lors de notre rencontre du jeudi 26 dernier. J'ai réellement beaucoup apprécié votre disponibilité et la qualité des informations partagées tant au niveau de la base LaSalle Alumni que des contacts et conseils donnés. Au plaisir de notre prochain contact.

Luc S.
04/07/2014



Réunion de promo 1975

3 JOURS

EN CHAMPAGNE POUR LA 114^e PROMOTION

Les champenois de la 114^e (**Agriculture, 1975**) ont organisé, les 7, 8 et 9 septembre 2014, un week-end de promotion riche en retrouvailles (35 personnes avec les conjoints), en dégustations et en découvertes.

Michel et Anne GARINOIS nous avaient préparé un superbe accueil à leur pavillon de chasse dans le Bois de Tissancourt proche de Villers Franqueux, à quelques kilomètres de Reims. Le beau temps étant de la partie, le soleil s'est ajouté sans fausse note à la bonne humeur et au bon buffet partagé avec Georges GARINOIS, Président de la CGB (Confédération Générale des planteurs de Betteraves) de 1971 à 1992 et de **Dominique DUTARTRE (Agriculture, 1973)**, Président de sa promotion! À la suite du déjeuner, certains se sont rendus sur le Chemin des Dames, zone des plus terribles affrontements de la Guerre 1914, tandis que les autres ont arpenté la Forêt de Tissancourt.

En début de soirée, Michel, accompagné de trois de ses collaborateurs, nous a présenté ses activités en Russie. La gestion de 90 000 ha de terre (bientôt 110 000 ha) implique des contraintes spécifiques. Si les productions sont les mêmes qu'en France (betterave, blé, colza... et productions animales), nous prenons conscience que le modèle économique est différent de celui que nous connaissons (prix de l'hectare, coût des intrants...), sans compter les contraintes



La 114^e (Agriculture, 1975) à Tissancourt.

climatiques d'un pays continental (le froid peut être vif dès fin octobre) ne permettant pas de récoltes tardives des betteraves. Concernant la commercialisation, Michel nous a précisé que les événements actuels (embargo) n'étaient pas un handicap pour une entreprise considérée comme russe. Un parfait orateur, des informations précises, de quoi susciter notre curiosité à tous! Nous envisageons même une prochaine rencontre des anciens de la 114^e en Russie, en juin 2015!

Le lendemain (lundi), François LHOTTE nous a baigné toute la journée, dans le champagne (Moët et Chandon bien sûr!). Après la présentation de la Société Moët et Chandon, départ pour la visite d'une partie des 28 km de cave à 30 mètres sous terre. Nous découvrons alors le process de la longue maturation du vin (entre trois à douze ans selon les cuvées) dans les meilleures conditions de température et d'hygrométrie. Une visite qui s'est terminée sur une dégustation de Moët Impérial.

ALUMNI



Cuverie Moët et Chandon à Mont-Aigu.

Nous poursuivons avec la découverte des vignes de grands crus près du Château de Saran, au cœur de la Côte des Blancs, durant laquelle François, ancien Directeur vignoble, nous fait part de toute sa passion en nous informant sur les enjeux de la production de raisin en amont de la vinification. La visite du nouveau site de Mont Aigu proche des vignobles de la Côte des Blancs finit de nous convaincre que la plus grande Maison de Champagne innove tout en respectant la tradition de l'assemblage, acte majeur de l'élaboration des vins. Sécurité des hommes, confort de travail, « beauté » des bâtiments, recherche d'innovation sont les quatre critères qui contribuent au choix des décisions : on a construit pour un siècle...

Enfin, **Jean-Pierre POUGEOISE (Agriculture, 1974)**, nous fait découvrir les installations de la Coopérative Viticole de Vertus, dont il est administrateur et qu'il approvisionne en raisin. Les jus de raisins sont soit vendus à des négociants comme Moët et Chandon ou vinifiés sur place pour être rétrocedés aux coopérateurs.

Pour couronner la journée, un apéritif et un repas ont été organisés chez François et Anne LHOTTE sous un soleil encore radieux. Les bouchons sautaient encore alors que le soleil était déjà couché...

Le mardi, pour la dizaine de participants restants, la journée



fut consacrée à la visite du site agro-industriel de Bazancourt Pomacle. Au cours de celle-ci, Dominique DUTARTRE nous a fait un remarquable exposé sur les démarches qui ont permis l'installation des industries du futur à partir des matières premières agricoles. Parmi elles : la sucrerie Cristal Union, Chamtor (amidonerie et glucoiserie), BiodDémon (unité de démonstration industrielle), Cristanol (éthanol), Futurol (unité pilote d'éthanol de 2^e génération), ARD (recherche), Soliance (ingrédients cosmétiques), Wheatoleo (tensio actifs verts)...

Un grand merci à tous, sans oublier Daniel RENARD, qui œuvre dans l'ombre mais avec une efficacité jamais égalée... !

Christian PENSEC,
(Agriculture, 1975)



Les rescapés dans les betteraves.

ALUMNI

Réunion de promo 2009

DIX ANS PASSÉS SANS UNE RIDE!

◀◀ **Le fil conducteur**
de cette soirée : les liens.
Ceux qui nous unissent,
entre camarades
de la promo 148.»

Le 20 septembre 2014, nous nous sommes retrouvés sur le Campus de LaSalle Beauvais pour fêter nos dix ans de création de promo, de rentrée...

Au total, 35 Alumni de la promo 148 (**Agriculture, 2009**) ont fait le déplacement accompagnés de leur conjoint(e) et enfant(s) : Madeleine, Diane, Emma, déjà bien éveillées... dont nous avons fait la connaissance avec plaisir. Et n'oublions pas les deux futurs bébés qui vont bientôt pointer le bout de leur nez! Une pensée également pour les absents (notamment à cause de la distance) qui étaient pourtant très enthousiastes par cette idée de retrouvailles... Le fil conducteur de cette soirée : les liens. Ceux qui nous unissent, entre camarades de la promo 148, et ceux que nous avons construits avec nos cadets : les 158 (*NDLR : élèves en 1^{re} année de la spécialité Agriculture*).

Nous avons débuté la soirée avec un apéritif commun, en l'honneur des dix années qui nous séparent (quel coup de vieux!). L'occasion de partager nos souvenirs, nos expériences et de répondre à leurs questions sur notre vie d'étudiants et nos débuts dans le monde professionnel. M. VIALLE, Enseignant, a ensuite pris la parole pour évoquer des liaisons chimiques, en référence aux liaisons créées pendant nos cinq années sur le campus! Ô chimie quand tu nous tiens...



Les festivités se sont poursuivies autour d'un repas et d'un sublime gâteau à l'effigie des dix années d'anniversaire de notre promotion. Ensuite vint le temps de montrer aux jeunes de quoi nous étions (encore) capables ! Car même devenus parents (visiblement notre parentalité en a impressionnés quelques-uns !), nous avons tenu la route pour le traditionnel paquito 148/158, puis les plus courageux ont définitivement sauvé notre honneur par un « ventrigrisse » dans le bar.

Fiers de notre « descendance », nous tenons à remercier les 158 pour leur accueil, leur sympathie. En gage de notre affection, nous avons décidé de leur reverser les bénéfices des ventes du bar comme « cadeau de bienvenue », et surtout pour leur souhaiter un bon départ dans leur formation à LaSalle Beauvais !

Hey les amis, et si nous nous donnions rendez-vous dans cinq ans ? Histoire de fêter nos dix ans de sortie !

Perrine GOZÉ et Émilie LUNÉ-YVART,
(Agriculture, 2009)



Plaisir de se retrouver pour la 148°.



ALUMNI

Réunion de promo 1993

LA 132^e PROMOTION, 21 ANS APRÈS...

Deux rencontres d'Anciens de Beauvais en un mois en Région Champagne-Ardenne ! Après celle de la Foire de Châlons, où toutes les générations s'étaient retrouvées sur le stand du CDER, c'était au tour de la 132^e promotion de se rassembler les 20 et 21 septembre derniers pour honorer les 21 ans de sa sortie.

• L'HEURE DES (RE)PRÉSENTATIONS

L'invitation envoyée en début d'année par le président Bertrand L'HOTELIER a reçu un accueil très favorable puisque ce sont 25 Anciens (42 personnes avec les conjoints et les enfants) qui ont répondu positivement. C'est à l'initiative de Samuel CATHRINET que nous nous sommes retrouvés à la résidence du lac d'Orient, près de Troyes. Il avait bien fait les choses : le soleil radieux et l'apéritif nous attendaient dès le samedi midi. Le premier grand défi était de reconnaître les arrivants, certains revenants pour la première fois depuis 21 ans. C'est la magie des retrouvailles, rires et blagues qui reviennent naturellement, les yeux brillent et l'atmosphère décontractée présage déjà d'un grand moment ! Certains ont eu peur que la sagesse n'ait pris le dessus avec le temps qui passe : *que nenni!* Nos âmes d'étudiants joviaux se sont réveillées, et les nouvelles des uns et des autres ont circulé allègrement.



La 132^e rassemblée 21 ans après leur sortie de l'école.

◆ L'HEURE DU RIRE ET DES LOISIRS

Un repas plus tard et nous nous retrouvons devant un choix cornélien : visiter un manoir avec dégustation de champagne ou bien baguenauder le long du lac. La perspective de devoir rester sérieux trop longtemps dans une cave ombrageuse ne nous laissait plus le choix : direction la plage et les pédalos ! Trois équipages se forment, gilets fluos oranges bien serrés autour du torse... Mais comment expliquer que les loueurs de pédalos s'inquiètent rapidement de voir leurs antiquités flottantes faire l'objet d'abordage et de contr'abordage, sinon par un excès de joie à être de nouveau réunis ? A priori, pas un n'a échappé à une mise à l'eau (involontaire)... pendant



ALUMNI

que d'autres parents plus sages devisaient sur la plage. Durant le dîner, projection de nos archives photos qui, faute de bonne connexion, n'ont malheureusement pas pu être vues simultanément par nos collègues retenus à l'étranger (USA, Japon, Bretagne...) pour des raisons professionnelles et familiales. Enfin, le branchement ultra rapide de la sono fait par le Président, fraîchement réélu, tout le monde s'est rendu on the dancefloor. La soirée dansante débutait avec une coupette de champagne en main, pendant qu'un autre diaporama proposait de revoir nos collègues absents via des photos récentes qu'ils nous avaient fait parvenir. C'est Gilles GUENET qui a ensuite rapidement pris la direction musicale pour nous offrir une longue nuit d'enchaînements de rock et de disco.

◆ L'HEURE DES « À BIENTÔT »

Pluie du matin chagrin, nuit trop courte, réveil maussade, le lever du dimanche matin se passe de commentaire... Toujours est-il que les dernières heures ensemble ont servi à feuilleter d'autres albums photos, à imaginer notre 80^e anniversaire de retrouvailles... Le temps de prendre un café et un rapide repas, chacun se serre la main et reprend la route, en se promettant de se retrouver en 2018 pour souffler les bougies de nos 25 ans!

Jérôme NICOLAS,
(Agriculture, 1993)



Réunion de promo 2012

LES DINDONS RÉUNIS AVANT NOËL

2014 touchait à sa fin et il était grand temps qu'ils se revoient après une (longue) année de séparation, d'où leur retour sur le campus les 25 et 26 octobre derniers. Seulement douze mois après nos dernières retrouvailles et tant de choses changées, en bien... évidemment ! Des conjoint(e)s se sont greffés à la promo, un mariage a été célébré, sans parler de l'arrivée de petits dindonneaux qui, peut-être un jour, fouleront le sol de l'Agora en tant qu'élèves, comme leurs parents.

Deux jours pour partager nos expériences et faire un point d'étape sur nos situations : certains ont changé de job, d'autres ont évolué vers un autre univers professionnel. L'occasion également de comparer notre quotidien au sein de deux entreprises concurrentes pour se donner des idées d'évolution, une sorte de veille concurrentielle interpromo ! Ce week-end est passé trop vite pour pouvoir échanger autant que nous le souhaitions. Mais ce n'est que partie remise : pour 2015, la 151^e promotion se retrouvera sur les pistes de ski au domaine des 7 Laux, du 19 au 23 mars 2015, avec, comme toujours, de grands moments en perspective.

Un grand merci à Laurence pour être venue nous voir sur son temps libre. Merci également aux étudiants du campus pour nous avoir prêté leur chambre, preuve que l'esprit de partage lasalien est toujours présent.

Marc CHOFFEL,
(Agriculture, 2012)
Président de promo

Retrouvailles sur le campus

Ce choix n'était pas anodin. Voilà deux années que nous avons quitté les bancs de l'école et c'était un juste retour des choses que de revenir ici, pour se remémorer nos années passées et imaginer les suivantes avec les perspectives de développement du campus (nouveaux bâtiments, chantiers, formations...) présentées par Laurence ÉCOBICHON, Directeur du marketing et de la communication. Un temps nécessaire à chacun pour mieux comprendre les besoins de financement de l'Institut et la campagne de mécénat L.I.F.E. mise en place à ce titre. C'est une fierté de voir que l'école évolue dans le respect de son âme et des valeurs qui en font sa réputation.

ALUMNI

Des livres et vous

IL EST DES NÔTRES!

Permettez-moi une chronique totalement partisane ! En effet, de tous les arts en lien avec la chose agricole et les sciences de la terre, l'art des jardins est celui qui témoigne de la maîtrise la plus aboutie de la connaissance du vivant, de l'agronomie mais aussi de l'esthétique. Voilà pourquoi les jardiniers sont grands... et que Le NÔTRE est leur prophète !

Passionné de jardins, d'horticulture et amoureux de Versailles, Érik ORSENNA se devait de croiser le chemin d'André Le NÔTRE au détour d'une allée, d'un bosquet. De cette rencontre est né, il y a quelques années, un livre-portrait joliment intitulé Portrait d'un homme heureux. Ce dernier nous fait emboîter le pas de Le NÔTRE depuis sa découverte de la science des jardins aux côtés de son père aux Tuileries jusqu'à son chef d'œuvre à ciel ouvert que constituent les mille hectares de Versailles.



Portrait d'un homme heureux – André Le Nôtre (1613-1700)

Érik ORSENNA,
de l'Académie française
Éd. Fayard

Beaucoup plus qu'une biographie, le livre du talentueux Érik ORSENNA est une promenade dans le siècle qui a vu magnifier l'horticulture et la faire accéder au rang d'art à part entière. Avec son sens de la pédagogie et de la narration, l'auteur donne à son récit tout le relief de la description de ce siècle d'or du royaume de France, de ses intrigues, des enjeux artistiques et politiques que Le NÔTRE va servir avec ses dessins, ses travaux titanesques et sa quête du beau. Car Versailles ne serait jamais devenu « Versailles » sans ses jardins.



Plongez-vous sans retenue dans cet ouvrage, vous serez à Versailles le long du grand canal par un matin d'automne quand monte la brume de la terre qui respire. Vous entendrez la musique venue d'un kiosque derrière les bosquets qui vous séparent de Trianon... Suivez Le NÔTRE et entrez dans la magie d'un jardin, du Jardin...

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 : alumni@lasalle-beauvais.fr



➤➤ AGORA 2014 : LE FILM



Visionnez le film sur :
www.lasalle-beauvais-alumni.fr

Quelques minutes qui retracent parfaitement l'ambiance et l'esprit AGORA 2014, l'événement organisé le samedi 5 avril dernier, qui a rassemblé plus de 1 200 Alumni, élèves et salariés.

Rendez-vous en 2019!

➤➤ APPEL À CANDIDATURES ADMINISTRATEURS 2015

LaSalle Beauvais Alumni recrute de nouveaux administrateurs : de joyeuses forces vives pour dynamiser le réseau, apporter des idées, participer à la vie de l'Association et de l'école !

Contactez **Aymeric DEZOBRY (Agriculture, 2008)**, Président :
aymeric.dezobry@gmail.com

➤➤ BOURSE DE SOLIDARITÉ AIDE AUX ÉTUDES

LaSalle Beauvais Alumni a remis 1 000 € à une étudiante ayant fait une demande de bourse pour financer ses études. Cette bourse est attribuée grâce aux adhésions des Alumni, merci aux Anciens Élèves qui soutiennent les activités de l'Association et qui contribuent, de fait, à l'éducation de nos jeunes.



➤➤ BOURSE INITIATIVES

APPEL À PROJETS 2015

Élèves, Alumni, vous avez en tête, ou déjà entamé un projet innovant et/ou à caractère solidaire, éco-responsable... et si nous vous aidions ? Chaque année, l'Association contribue à la création d'entreprise, à la réalisation de missions humanitaires...

Envoyez-nous votre dossier avant le 28 février 2015 par mail : alumni@lasalle-beauvais.fr



➤➤ BIENVENUE

À AGATHE



Agathe CHANTRELLE.

On a vu son ventre s'arrondir chaque jour un peu plus... **Cécile CHANTRELLE-FIEVEZ (Alimentation & Santé, 2009)**, Chargée de communication institutionnelle à l'Institut, et qui précédemment avait remplacé Marion LECOSTEY à l'Association durant son congé maternité, a donné naissance à Agathe, le samedi 15 novembre dernier. Félicitations également au papa : **Alexandre CHANTRELLE (Agriculture, 2009)**. Toute l'équipe leur souhaite beaucoup de bonheur !

La presse en parle

★ **Marion LECLERCQ (Agriculture, 2014)**, tout juste diplômée a rejoint l'équipe de la FDSEA d'Eure et Loire.
Source: Horizons – 05/09/2014

★ **François BONVALET (Agriculture, 1986)** évoque « les actualités d'un mois ».
Source: Le Journal des Entreprises – Novembre 2014 – Edition Haute-Garonne
Un article portrait lui est également dédié, retour sur son parcours.
Source: La Gazette du Midi – 13/19 octobre 2014

★ **Hubert RABOURDIN (Agriculture, 2006)** a repris la ferme de ses parents ainsi que la brasserie attenante. Un champion médaillé.
Source: Le Parisien – 23/10/2014 – Edition Seine et Marne

★ **Yvonnick ROUSSELIERE (Agriculture, 2014)** vient d'être embauché en tant qu'Expert des bâtiments et des systèmes de production à IFIP Institut du Porc.
Source Porc Magazine – Octobre 2014

Mariages

★ Jean-Marc HEDOIN (Agriculture, 1976) vous annonce le mariage de son fils Clément HEDOIN avec Ania SUSLOVA qui a eu lieu le samedi 8 novembre dernier.

★ **Benjamin DIEUDONNE** et **Marion TERNON (Géologie, 2012)** sont heureux de vous annoncer qu'ils se sont mariés.

Naissances

★ **Jean-Florent BAUCHER (Agriculture, 2000)** est heureux de vous faire part de la naissance de Louise et Gabin le 10 février dernier.

★ **Anne-Sophie WARZEE BOUTILLOT (Agriculture, 2009)** vous annonce la naissance de Diane le 22 février 2014.

★ **Anne-Sophie DEZEMERY (PERRONNET) (Agriculture, 2000)**, Marc et leurs enfants, Arthur et Antoine, sont heureux de vous adresser ce message: «*Avec un troisième garçon, notre maison ne manquera pas d'animation! Thomas avait hâte de rencontrer ses frères dont il connaissait déjà les cris et les rires. Il est né le 6 août 2014 en début de nuit.*»

★ **Bénédicte (Agriculture, 2006)** et **Ludovic VERVAEKE (Agriculture, 2004)** vous annoncent la naissance de Baptiste le 13 août 2014.

★ Aussi douce que le miel, comme une petite abeille sur une fleur, Julia est venue enchanter nos cœurs le 15 août 2014. **Emmy-Louise DURBECQ (Agriculture, 2011)** et Cyril ROUY.

★ **Adeline TADIER** et **Nicolas L'HOSTIS (Agriculture, 2010)** ont le plaisir de vous annoncer la naissance de Lucas le 31 août dernier.

★ Nous vous faisons part de la naissance de Lucie, qui a rejoint William, **Claire BARRAL** et **Benjamin TARDY-JOUBERT (Agriculture, 2003)** le 4 septembre dernier.

★ Agathe est arrivée samedi 15 novembre dans la vie de **Cécile (Alimentation & Santé, 2009)** et **Alexandre CHANTRELLE (Agriculture, 2009)**: «*Nous manquons d'objectivité avec la fatigue mais nous en sommes déjà fans!*»

Décès

★ L'Association vous annonce le décès de **Xavier BERGERON (Agriculture, 1950)**, le 29 mars 2014.

★ LaSalle Beauvais Alumni vous annonce le décès de **Claude BOUCHAIN (Agriculture, 1952)**, le 7 avril dernier.

★ Nous vous annonçons le décès de **Michel DESOUTTER (Agriculture, 1955)**, le 27 mai 2014.

★ Janine BESANCON vous annonce le décès de son mari **Jean-Louis BESANCON (Agriculture, 1939)**, le 28 juillet 2014.

★ Alain FRANGI (Agriculture 1981) vous informe du décès de **Pierre CLAUSE (Agriculture 1980)** en octobre dernier.

★ Bernard COUTHIER (Agriculture, 1954) et Madame ARNOULD vous annonce le décès de **Jean ARNOULD (Agriculture, 1954)**.

★ Anaïs PIGOT (Agriculture, 158) et Pierrick PIGOT (Agriculture, 2014), petits-enfants d'**Henri PIGOT (Agriculture, 1939)**, vous annoncent son décès survenu le 1^{er} décembre 2014 dans sa 94^e année.

★ Marc DESCHAMPS (Agriculture, 1976) vous annonce le décès de **Michel-Louis GHIRINGHELLI (Agriculture, 1951)** survenu le 4 décembre 2014. « *Un homme juste, bon et généreux, empreint d'une grande justice dans ses relations* » comme l'a rappelé le curé de sa paroisse, dans son homélie.

★ Madame Jeannine DEBERDT vous annonce le décès de son époux Monsieur **Philippe DEBERDT (Agriculture, 1951)** le 10 août dernier.

★ Madame Marie-Bernadette BERTRAND-BARD vous annonce le décès de son époux **Alain BERTRAND (Agriculture, 1956)** le 10 août dernier.

Nomination

★ **André-Christian FERAULT (Agriculture, 1966)** vous informe qu'il vient d'être promu au grade de Commandeur du Mérite agricole (arrêté du 21 juillet) par le Ministre de l'Agriculture Stéphane LE FOLL.

Autre

★ Marie et **Jean PATRY (Agriculture, 1952)** ont fêté leurs noces de diamant le 6 septembre 2014.

In memoriam

J'ai bien connu **Jean BRASSET (Agriculture, 1951)** dans le cadre de ses fonctions de secrétaire du bureau de notre école, à l'époque dénommée ISAB. Nous avons beaucoup travaillé sur le dédoublement de l'école vers Cergy-Pontoise sous la Présidence de Maître Daniel FURNAL et sous la Direction d'André BLANCHARD.

Jean était un homme de chiffres et comprenait très bien les enjeux économiques puisque notre école, à l'époque, ne comptait que 350 élèves et par la migration vers Cergy sur deux années, nous permettait d'atteindre les 450 élèves. Jean a participé aux réflexions sur la mission éducative lasallienne pour les horaires 18 h / 8 h, sous les conseils du Frère Alain HOURY et l'accompagnement de Monsieur EYT, recteur de l'Institut Catholique, pilote du transfert partiel de la Rue d'Assas et autres, à Cergy Pontoise. Je me souviens d'une demande de rendez-vous avec Jean auprès de notre Président Daniel FURNAL pour débattre de la Direction de notre école, remettant en cause les disponibilités réelles du Directeur en place ! Jean était un homme chaleureux et de contact qui savait faire partager ses convictions.

**François LETIERCE
(Agriculture, 1969)**

Jean BRASSET est né le 24 septembre 1934, à Homblières (02), 3^e d'une famille agricole de dix enfants. Il débute sa scolarité à St Quentin (02) puis à Pont Ste Maxence (60). Il entre à l'IAB en 1954 et en sort diplômé en 1956 (la formation dure à l'époque trois ans).

Après quatre mois de formation comme Elève Officier de Réserve à Saumur, il part pour l'Algérie, dans une unité de combat. Il en revient deux ans plus tard avec le grade de Lieutenant, décoré de la Croix de la valeur militaire.

Embauché aux établissements ETHUIN à Bermerain (59) comme Assistant commercial de Jean ETHUIN, le propriétaire (ETHUIN est devenu par la suite GRAINOR, puis aujourd'hui TERNOVEO, filiale du groupe coopératif ADVITAM). Il épouse le 29 août 1960 Annick CUGNIERE, avec qui il a quatre enfants : Virginie en 1961, **Christophe (Agriculture, 1984)** en 1962, Jérôme en 1963 et Laurent en 1965, qui lui donneront quatorze petits enfants.

En juillet 1964, il prend la direction de la Coopérative agricole de Breteuil sur Noye (60), puis, dans les années 80, celle de la Coopérative de Froissy (60), (ces deux coopératives fusionneront pour créer UCOP avec la coopérative d'Hatton (60)). Il quittera ses fonctions en janvier 1993, suite à une décision brutale et unilatérale de l'UCOP. Il en sera profondément meurtri.

Jean BRASSET a été Administrateur à l'ISAB de 1971 à 1996 sous la présidence de Daniel FURNAL ; Secrétaire du Bureau de 1986 à 1995 et Membre de l'Assemblée Générale jusqu'en janvier 2004.



Recette

LAPIN CONFIT AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET ROMARIN

• INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 1 lapin coupé en morceaux
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 7 cl de vinaigre balsamique
- 4 belles branches de romarin
- 4 gousses d'ail
- 4 échalotes
- 125 g de beurre
- fleur de sel, poivre

• RECETTE

Préchauffez le four à 180°, chaleur tournante.

Pelez les gousses d'ail, effeuillez le romarin et hachez le tout au mixeur, ajoutez 1 cuillère à café de fleur de sel et poivrez bien le mélange.

Enduisez les morceaux de lapin et placez les morceaux bien serrés dans un plat type gratin.

Recouvrez de vin blanc et de vinaigre, ajoutez le beurre en morceaux sur le dessus et mettez à cuire dans le bas du four 3 h.

Retournez les épaules au bout d'une heure, puis toutes les 45 min environ, arrosez souvent.

À mi-cuisson, glissez les échalotes en chemise dans le plat en les enfouissant dans le jus.

Retirez le lapin du four et récupérez le jus de cuisson.

Dégraissez légèrement avec une cuillère à soupe.

Servez le lapin avec les échalotes confites, arrosez de sauce.

Accompagnez d'une salade de roquette.



Cette recette et ces informations nutritionnelles vous sont proposées par Philippe POUILLART, Enseignant-chercheur pratique culinaire et santé, et Pascal CHESNAIS, Technicien culinaire.

Informations nutritionnelles

Le lapin se caractérise par des apports énergétiques très modérés (environ 170 kcal/100 g). Il apporte 20,5 % de protéines pour 100 g de viande, de bonne qualité nutritionnelle. Le lapin est un animal monogastrique qui ne transforme pas les graisses de son alimentation. Ainsi, il contient 9 % de lipides seulement dont la moitié sont des acides gras insaturés, réputés bons pour la santé du mangeur qui déguste cette petite bête à poils. En effet, son alimentation végétale lui apporte des acides gras insaturés, en particulier de l'acide linoléique (oméga 3) par la luzerne et de l'acide linoléique (oméga 6) par le tournesol. La cuisse de lapin est le morceau le plus maigre avec seulement 4 % de lipides pour 100 g et les morceaux à plus forte teneur en oméga 3 sont l'avant et le râble. D'autre part, il apporte des quantités très appréciables de vitamines du groupe B (B6, B12 et PP) et est bien pourvu en de nombreux minéraux et oligo-éléments (zinc, magnésium, potassium). En revanche, comparé aux autres viandes, le lapin est relativement pauvre en fer.

FÉVRIER

10

AGORAJOB, LE FORUM ENTREPRISES DE L'INSTITUT

Campus de Beauvais (60)

du 21
au 1^{er}/03

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Porte de Versailles, Paris (75)

du 22
au 26

SIMA - MONDIAL DE L'AGRICULTURE DE L'ÉLEVAGE

Parc des expositions, Villepinte (93)

25

SIMA - APÉRITIF CLUB PRO' AGROÉQUIPEMENT

Parc des expositions, Villepinte (93)

MARS

1^{er}
au 4

PDAC - PROSPECTORS AND DEVELOPERS ASSOCIATION OF CANADA

Toronto, Canada

14

JOURNÉE PORTES OUVERTES

Campus de Beauvais (60)

21

CONSEIL D'ADMINISTRATION ET ASSEMBLÉE GÉNÉRALE LASALLE BEAUVAIS ALUMNI

Campus de Beauvais (60)

21

NUIT DE L'INSTITUT

Campus de Beauvais (60)

26

JOURNÉE DE L'ENVIRONNEMENT

Campus de Beauvais (60)

28
et 29

BOURSE AUX MINÉRAUX

Campus de Beauvais (60)

Directeur de publication : Aymeric DEZOBRY, Président

Conception graphique : Élodie LECOSTEY

LaSalle Beauvais Alumni - 19 rue Pierre Waguet - BP 30313 - 60026 BEAUVAIS Cedex - tél. : 03.44.06.25.24

mail : alumni@lasalle-beauvais.fr – Site web : www.lasalle-beauvais-alumni.fr

Crédits photos : photothèque LaSalle Beauvais - photothèque LaSalle Beauvais Alumni - Fotolia.com :

p. 1, 18, 20 à 29 : © Adam Gregor ; p. 10, 12 à 17 : © olly ; p. 44 et 46 : © svort et p. 50 : © dalaprod



LaSalle★
Beauvais • Institut Polytechnique

*6^{ème} Nuit de L'institut
Embarquez pour
les plus belles villes du monde !*

Samedi 21 Mars 2015

Institut Polytechnique LaSalle Beauvais

*Renseignements et réservations en ligne sur
www.lanuitdelinstitut.fr
gala@asso.lasalle-beauvais.fr*



*Une partie des bénéfices
sera reversée à l'association TARA*

Tenue de soirée exigée

**Animer,
Informier,
Partager,**

**LaSalle Beauvais Alumni,
Le réseau, un réflexe.**