



DEVENIR INGÉNIEUR
PAR L'APPRENTISSAGE

Le
**TRAIT
D'UNION**

1^{er} trimestre 2018

#388

entre les membres du réseau UniLaSalle

UniLaSalle
Alumni

UniLaSalle Alumni

CONSULTEZ

l'Annuaire en ligne

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

COMMUNIQUEZ

sur nos réseaux

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

DÉPOSEZ

vos offres d'emploi

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

DÉVELOPPEZ

votre marque employeur

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

CRÉEZ

votre compte recruteur

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

RENCONTREZ

nos Alumni

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

ACCÉDEZ à la CVthèque

BREF... OPTIMISEZ vos recrutements !

Intéressé par le

PACK
Recruteur, envoyez un mail :

emploi@unilasalle.fr

*Offres hors Pack Recruteur.

ÉDITO

Une nouvelle année débute et quelle année : 2018 sera l'année du changement ! À commencer par UniLaSalle qui va s'agrandir et étendre son terrain en Bretagne par une fusion avec l'École des Métiers de l'Environnement (EME) de Rennes. Le monde de l'enseignement supérieur est en profonde mutation et il est nécessaire de s'ouvrir vers l'extérieur pour continuer d'exister. C'est une réelle opportunité pour les Alumni de l'EME, au nombre de 2 000, qui pourront s'appuyer sur un réseau fort et diversifié tout en conservant ses valeurs qui font sa force ! Cette fusion en annonce une autre, encore plus impactant pour votre Association. En effet, l'Association va se rapprocher en 2018 d'UniLaSalle et passer d'une relation d'indépendance vis-à-vis de l'école à une relation d'interdépendance. Nous vous en dirons plus à l'Assemblée Générale du 17 mars prochain et dans votre prochain TU !

Antoine PAJOT
(Agriculture,
2001, Beauvais)
Président

SOMMAIRE

INSTITUT

- 4 Un salon novateur
- 6 Entreprendre, un exercice de style
- 8 Actualités

PORTRAIT

- 10 Corréus, la bière de Beauvais
- 13 L'or jaune de Lorraine
- 16 Un billet pour le Canada réseau - chance
- 19 Oser et vivre son rêve !

DOSSIER SPÉCIAL

- 24 Devenir ingénieur par l'apprentissage
- 32 Témoignages

ALUMNI

- 34 L'heure du bilan
- 36 Rencontre dans le sud ouest
- 38 La 107^e fête ses 50 ans de sortie
- 40 Escapade en Gironde pour la 102^e
- 43 Des livres et vous

44 CARNET

48 RECETTE

50 AGENDA

UN SALON NOVATEUR

250 professionnels dont 45 Alumni, 1 100 étudiants, 493 entretiens dans le cadre du Jobdating, plus de 84 guides-étudiants : ces chiffres résument parfaitement la nouvelle formule d'AgoraJob 2017, évènement à succès qui s'est déroulé le 10 octobre 2017.

Dès le mois de juin 2017, la Direction du développement des relations entreprises (DDRE) a tout mis en œuvre pour que cet AgoraJob soit une réussite. Une édition 2017 qui comportait de nombreuses nouveautés : à commencer par un évènement unique, réalisé en octobre, pour permettre aux 4^e et 5^e années des campus de Beauvais et Rouen de trouver soit leur stage à projet d'études (pour les 4A de Rouen), soit leur MFE (mémoire de fin d'étude) ou encore prendre des contacts en vue d'un premier emploi. Au travers de ce salon, les étudiants ont pu plonger dans le monde professionnel tout en leur donnant l'opportunité de construire et d'alimenter leurs réseaux. Dans le sac de bienvenue, offert aux entreprises présentes, les participants ont découvert, parmi d'autres goodies, une bière artisanale issue des producteurs de **Clément MEIRHAEGHE (Agriculture, 2011, Beauvais)**. Ils ont également pu, à la fin du déjeuner, goûter, en buvant leur café, aux succulents macarons vegan proposés par **Bérénice LECONTE (Alimentation & Santé, 2013)**. Une façon de présenter et mettre en avant les talents de nos Alumni durant cet AgoraJob.

Un AgoraJob 2017 qui aura su réunir près de 1 300 personnes. Trois cars ont permis aux 210 étudiants de Rouen

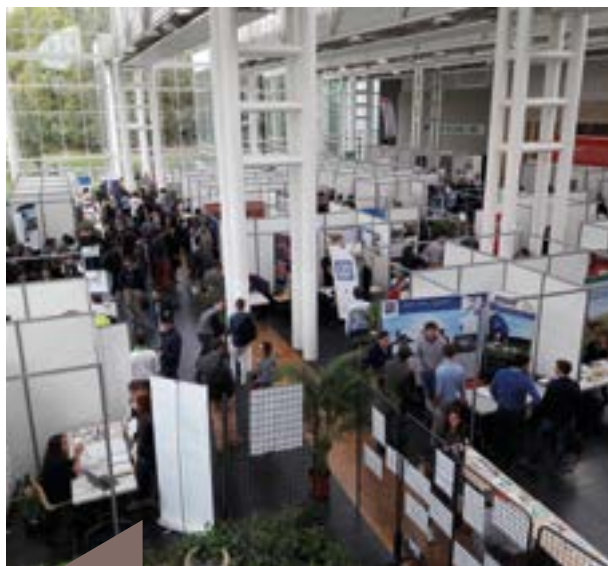
d'être présents ce jour-là. 84 guides-étudiants, qu'ils soient des campus de Beauvais ou Rouen, s'étaient mobilisés toute la journée pour accueillir, aider et accompagner les entreprises. Des échanges enrichissants que les étudiants-guides ont pu poursuivre en se joignant aux professionnels durant le repas du midi où ils étaient conviés. C'est à la fin de celui-ci que **Philippe CHOQUET (Agriculture, 1987, Beauvais)**, Directeur général d'UniLaSalle et Geoffroy BELHENNICHE, Directeur des relations entreprises ont pris la parole et annoncé officiellement la mise en place d'un Centre de développement de carrière pour accompagner les étudiants et aider les Jeunes Diplômés à trouver un emploi.

Vous aussi, vous souhaiteriez participer à cet événement pro majeur? Alors notez d'ores et déjà la date: **mardi 9 octobre 2018!**

Caroline LELONG,
Déléguée générale UniLaSalle Alumni

Le Jobdating

En parallèle du forum était proposé un nouveau service recrutement : le Jobdating. Les entreprises présentes à AgoraJob avaient l'opportunité de rencontrer dans un espace dédié des candidats à un stage de fin d'études ou à un premier emploi. CV et offres ont été récupérés en amont pour programmer plus de 490 entretiens ciblés : chaque élève était tour à tour candidat et observateur, et a bénéficié d'un débriefing. Les recruteurs ont pu travailler les profils qui les intéressaient et ont donné une vision extérieure sur l'ensemble des élèves permettant d'identifier les profils à accompagner en priorité.



AgoraJob 2017 a réuni 1 300 personnes sur la journée du 10 octobre 2017.



Le Jobdating a permis de réaliser 493 entretiens sur la journée.

INSTITUT

Entrepreneuriat



Chaque étudiant devait préparer, durant 15 mn, son oral...



Brice BOUSQUET devant son jury pour les convaincre en 10 mn sur « l'entrepreneuriat et l'international ».

ENTREPRENDRE, UN EXERCICE DE STYLE

Ils sont en 5^e année, issus des trois spécialités et se présentent en cette fin d'année 2017 pour parler d'entrepreneuriat devant un jury de professionnels : c'est le grand oral !

Vendredi 15 décembre 2017, Agathe VUILLEMENOT, Enseignant-chercheur entrepreneuriat est dans son bureau depuis ce matin et accueille tour à tour les étudiants venus passer leur grand oral. Un peu stressés, pas toujours bien réveillés en ce lendemain de « chouille », ils viennent piocher leur sujet : neuf thèmes qu'ils ont eu à préparer. Deux possibilités pour eux : jouer la sécurité et prendre un thème à leur convenance et dans ce cas-là, ils n'auront que la moitié de la note, ou être entreprenant et répondre à l'un des neuf thèmes tiré au hasard. Ils disposeront de dix minutes. Cinq minutes pour convaincre, cinq minutes pour répondre aux questions du jury. À charge ensuite, aux professionnels de délibérer et faire part de son verdict.

Dans le couloir, près du bureau d'Agathe, la tension se fait sentir. Ceux qui viennent de piocher leur thème disposent de quinze minutes pour planifier leurs idées. Un petit déjeuner est à disposition, histoire de relâcher la pression. À côté de cette table, **Brice BOUSQUET (Agriculture, 157, Beauvais)** attend son tour. Il se prépare mentalement pour



argumenter sur « l'entrepreneuriat et l'international », thème qu'il a tiré au sort. Quelques minutes s'écoulent et c'est à lui ! Il entre dans la salle où l'attendent **Baptiste MEGARD (Agriculture, 2012, Beauvais)**, agriculteur, Samuel HELLER, Conseiller d'entreprises pour CERFrance et Vanessa FOULON, Directrice de Oise Ouest Initiative. Sous une pluie battante qui martèle le velux du plafond de la salle, Brice s'assoie devant ses trois interlocuteurs. Il a désormais cinq minutes pour transpercer le bruit de la pluie qui emplit la pièce et convaincre, sans être interrompu, les trois personnes qui se trouvent face à lui. Brice présente un plan construit en partant d'un constat, pose une problématique, s'appuie sur des exemples concrets, parle de son expérience personnelle, fait référence à ses projets, argumente, propose sa vision à l'international, renforce ses dires et conclue, le tout en 4 mn 2 s et 84 ms. Puis vient le moment des questions – réponses. D'une aisance naturelle, qui fait de Brice un bon communicant, il répond aux questions, avec plus ou moins de facilité. Puis le jury lui demande de sortir et analyse le traitement de son sujet, ses réponses, sa gestuelle et son code vestimentaire. Au bout de cinq minutes, Brice est de nouveau appelé et le jury lui fait part des points positifs de sa prestation et lui confère quelques pistes d'amélioration sur les points plus ou moins négatifs. C'est avec un beau 7 sur 10 que Brice ressortira de cette évaluation.

Un exercice qui permet aux étudiants de se projeter sur des problématiques d'entrepreneuriat et de se confronter aux réalités de professionnels.

Caroline LELONG,

Déléguée générale UniLaSalle Alumni

▶ LE SAVIEZ-VOUS ?

Cette année, le parcours Entrepreneuriat comporte pour la première fois les trois spécialités !

Le jury

Douze jurys étaient présents ce jour-là pour auditionner les candidats. Parmi eux, des professionnels qui travaillent en étroite collaboration avec UniLaSalle tout au long de l'année mais aussi de nombreux Alumni comme

Batiste MEGARD (Agriculture, 2012, Beauvais), Pierre-Antoine FONTAINE (Agriculture, 2012, Beauvais), Christophe BURDIN (Agriculture, 2006, Beauvais), Céline BAHIN (Agriculture, 2003, Beauvais), Florence ROGER (Agriculture, 1997, Beauvais).

» LES GROUPES-PROJETS DU PARCOURS ENTREPRENEURIAT

Le parcours Entrepreneuriat proposait, pour une période de trois mois, aux étudiants de 4^e année de la spécialité Agriculture, de monter une mini-entreprise. Leur objectif : vendre, aux salariés et étudiants du campus de Beauvais, 50 packs d'un produit issu de leur projet avant le 20 décembre 2017. Deux groupes-projet ont relevé le challenge et vendu, dans les temps, leurs 50 packs :



La mini-entreprise Happy'vorie présentait deux produits : le Bicy'Smoothie et l'Happy'Box.

Quant à Pot'A'Table proposait des packs raclette pour 4 personnes. Composés de 800 g de fromage à raclette du Jura, 520 g de charcuterie, et 2 kg de pommes de terre. Des packs vantant la qualité des produits et un agréable moment à passer tout simplement. « *Le succès de notre aventure annonce un bel avenir pour les projets étudiants !* », nous confie **Jean LAMOUREUX (Agriculture, 158, Beauvais)**.

« *L'Happy'Box est un concept innovant de panier gourmand spécialement conçu pour les fêtes de fin d'année où le client peut choisir le contenu de sa boîte parmi une liste de produits de la région picarde* », nous explique **Lorène BASTAZO (Agriculture, 158, Beauvais)**.



L'équipe Pot'A'Table mobilisée pour la vente de ses packs raclette.

➤➤ AFTERWORK RECHERCHE



Chaque Afterwork a lieu en semaine, de 18h30 à 20h30 au Foyer des étudiants.

L'Association Générale des Étudiants (AGE) organise sur le campus de Beauvais, des Afterworks Recherche. Le concept consiste à privilégier des moments de partage conviviaux entre élèves, chercheurs et Alumni dans le but de découvrir davantage les thématiques de recherche effectuées par les enseignants-chercheurs d'UniLaSalle. Chaque Afterwork se décompose par une présentation rapide de l'unité de recherche,

suivie d'un focus sur un ou plusieurs sujets d'étude puis, un temps de questions/discussions autour de mignardises. Le 28 novembre, l'unité B2R (Bassin Réservoir Ressource) a présenté son travail quotidien de recherche sur la circulation des fluides dans les bassins sédimentaires puis a fini sur la description de missions de terrain qu'elle est amenée à réaliser dans le cadre de leur métier de chercheur. Les Alumni sont les bienvenus pour assister à ces Afterworks et si, certains du monde de la recherche souhaitent présenter leurs travaux pour animer l'Afterwork Recherche du 17 avril 2018 (Afterwork dédié aux Alumni), contactez **Laurène SABRE (Alimentation & Santé, 016)** laurene.sabre@etu.unilasalle.fr.

➤➤ BIENVENUE CHEZ LES ALUMNI!

Samedi 13 janvier, ce sont 410 diplômés issus des promotions 156, 014, 077, 022, ainsi que les diplômés en Plant Breeding (02), promo 02 et MSAV (03), promo 03 qui sont revenus officiellement sur le campus de Beauvais pour prendre leur envol. 410 nouveaux Alumni à qui nous avons remis un joli présent, un porte-cartes, clin d'œil à leur insertion professionnelle.



410 diplômés rejoignent le réseau des Alumni.



Agriculture, Beauvais

CORRÉUS, LA BIÈRE DE BEAUVAIS

Qui n'a jamais rêvé vivre de sa passion ? **Christophe BURDIN (Agriculture, 2006, Beauvais)** se donne les moyens de réaliser ce souhait et c'est déjà bien parti !

Christophe BURDIN est désormais brasseur à Beauvais. Une activité, née d'une passion, qu'il débuta en 2004 dans le cadre de ses études à UniLaSalle, à l'époque Isab. Et c'est avec persévérance que Christophe continue de construire son projet pour vivre de ce qu'il aime faire.

Fils d'agriculteurs et originaire de l'Oise, Christophe a toujours baigné dans le milieu agricole. Il est fier de ses origines et aime sa région. C'est avec un Bac scientifique en poche en 1994 que Christophe poursuit ses études pour obtenir en 1996 un Dut Agro, puis en 1997 un Dut en Technique de commercialisation. Il tente d'entrer chez Isagri mais ses demandes n'aboutissent pas alors il part un an, en Irlande, en Erasmus (international business). En 1999, il s'envole en Australie, pour réaliser un stage agricole dans le but de reprendre la ferme de ses parents. Cette installation ne se réalisera pas, Christophe décide alors de reprendre ses études à 25 ans, en 2002 avec le CERCA d'Angers (2 années à distance) puis intègre l'Isab en admission parallèle (en 4^e année, promo 145). C'est avec quelques étudiants et enseignants passionnés qu'il commence à brasser : une passion est née !

★ UNE DOUBLE, VOIRE TRIPLE ACTIVITÉ

Sorti de l'école, Christophe est démarché par Isagri. « *UniLaSalle est un tremplin professionnel, nous confie Christophe. J'avais postulé en vain chez Isagri avant de faire l'Isab mais*

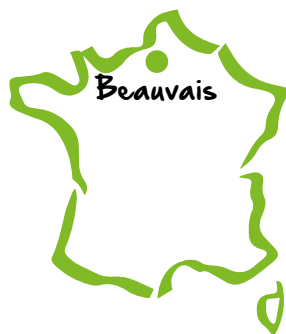
une fois mon diplôme d'ingénieur en poche, Isagri est venu me chercher!» Christophe démarre donc comme Commercial pour l'Oise durant deux ans tout en continuant de brasser en amateur et d'en apprendre plus sur la bière. Il évolue ensuite chez Isagri comme Chef de marché export, puis Chef de zone export avec le management de l'Outremer ainsi que l'ouverture et le suivi de la filiale au Maroc.

«Un jour, j'ai retrouvé un ami d'enfance qui avait la même passion que moi pour la brasserie, nous raconte Christophe. Cela a déclenché chez moi l'envie de me lancer pour de bon. J'ai décidé de monter ma propre structure professionnelle.»

Il démissionne de son poste salarié fin 2014 pour devenir correspondant Isagri et essayer d'avancer sur la micro brasserie. Afin d'affiner son projet de reconversion, Christophe va suivre une formation à la Brasserie Chaumontoise de Chaumont-en-Vexin (60). Non seulement il peaufinera ses techniques brassicoles, mais devient ensuite lui-même formateur. A lui, désormais de délivrer ses connaissances sur le brassage. «Il m'a fallu 18 mois pour trouver un local capable d'accueillir ma nouvelle activité», précise-t-il. Durant tout ce temps il travaille pour Isagri en freelance avec plusieurs casquettes : Vendeur export à distance, Formateur interne en technique de vente et animation commerciale de la cellule de télévente tout en continuant à donner des formations à la Brasserie.

★ LA CORRÉUS, UNE BIÈRE SIGNÉE DE SES ORIGINES

Christophe explique que «Corréus est le nom d'un chef gaulois qui a marqué l'histoire de l'Oise.» Christophe brasse essentiellement trois types de bières : de la blonde, de l'ambrée et de la blanche et les propose sous deux conditionnements : 33 cl et 75cl. «Pour le moment je ne fais pas de fût par manque de place. De temps en temps, il y a des cuvées spéciales comme la bière de Noël, mais ce sont de petites quantités (200 litres)», précise-t-il. La micro-brasserie est basée dans les locaux de L'Arche à Beauvais. «Lorsque j'ai décidé de monter ma brasserie, se souvient Christophe, je me suis lancé à la recherche d'un local. Grâce à des amis, je suis entré en lien avec la communauté de L'Arche à Beauvais. Quelle chance ! Ce sont eux qui m'ont prêté ce lieu en mai-juin 2016 ! Le premier brassage a eu lieu en septembre de cette



Christophe BURDIN
(Agriculture, 2006,
Beauvais).

PO RTRAIT



Correus, une
bière artisanale
beauvaisienne.



Brasser, une passion
née à l'Isab en 2004.

année puis les premières ventes ont débuté.» Christophe ne connaissait pas L'Arche ni le monde du handicap mais y a pris goût! «*J'aime beaucoup l'équipe et la convivialité des rapports que l'on a, la simplicité. Ils me donnent un sacré coup de pouce en me prêtant les lieux.*» Courant 2018, L'Arche aura besoin, dans le cadre de ses travaux d'agrandissement, de récupérer le local. Il sera temps pour Christophe de trouver un autre lieu, plus grand! «*Car j'espère que mon activité se développera encore et me permettra d'en vivre complètement. Il faudra racheter du matériel, et continuer à développer la marque, les recettes, la production, le réseau...*» Mais Christophe compte bien garder contact avec L'Arche!! «*Ce partenariat est vraiment super, il permet aux personnes handicapées d'acquérir des compétences et un savoir-faire dans un domaine technique. Cela me plaît de contribuer au projet de L'Arche qui encourage l'inclusion des personnes handicapées dans la société.*» Christophe nous rappelle pour finir qu' «*il est important de prendre plaisir à faire son métier*».

▶ LIENS UTILES

www.brasseriecorreus.fr

www.facebook.com/BrasserieCorreus

Caroline LELONG,

Déléguée générale UniLaSalle Alumni



Agriculture, Rouen

L'OR JAUNE DE LORRAINE

Bruno COLIN (Agriculture, 1983, Rouen) est fils d'exploitants agricoles

et se tourne vers l'Esitpa à Rouen (76) pour ses études supérieures.

Mais le blé, les vaches ne sont pas son leitmotiv, il décide donc de faire son stage de fin d'études dans une coopérative arboricole et de rédiger son mémoire sur la mirabelle. Une petite prune couleur or qui a changé sa vie !

À la fin de ses études, Bruno COLIN quitte la région rouennaise pour la Lorraine où il rejoint l'équipe d'une coopérative fruitière, basée à Saint-Nicolas-de-Port (54), qu'il ne quittera plus. Au début, ce sont essentiellement des missions saisonnières et au fil des années, Bruno fait sa place au sein de la structure pour devenir, depuis 1993, Directeur général de Vegafruits.

★ 1 MIRABELLE SUR 2 VENDUE

DANS LE MONDE VIENT DE VEGAFRUITS

Bruno COLIN ne se lasse pas de vanter les vertues de la mirabelle de Lorraine. C'est un passionné ! Il est vrai que la mirabelle représente désormais 80 % de la production



**Bruno COLIN
(Agriculture, 1983,
Rouen).**

PORTRAIT

Quelques chiffres

- En 2016, la coopérative a transformé près de 7 000 tonnes de fruits dont 5 400 de mirabelles.
- 50 % des fruits récoltés sont transformés sur place : surgélation, compote, mirabelles séchées, huile de mirabelle (issue des noyaux).
- 30 % sont vendus frais comme fruits de bouche.
- 3 000 saisonniers travaillent dans les vergers lorrains.
- « Mirabelle de Lorraine », une des premières IGP¹, créée en 1996.

de Vegafruits même si l'entreprise produit aussi prunes, cerises, quetsches, pêches, myrtilles et pommes. Vegafruits regroupe aujourd'hui trois coopératives fruitières pour 250 producteurs au total. « C'est un travail d'équipe, précise Bruno COLIN, je ne suis que le chef d'orchestre qui coordonne l'ensemble des décisions prises en commun. » Le chef d'entreprise apprécie de travailler en coopérative : « Travailler dans un groupement à taille humaine est une vraie force. Cela permet de faire bloc vis-à-vis des aléas du métier et ainsi, de mutualiser les risques qu'ils soient financiers, commerciaux, marketing, souligne-t-il. Seul, on peut vite se décourager, à plusieurs il est plus aisé de s'entraider, de se motiver. Et c'est ainsi que nous innovons toujours pour mieux promouvoir la mirabelle. »

En 30 ans, la mirabelle est devenue une filière économique solide dans la région du Grand Est bien qu'elle fut longtemps considérée comme un fruit de seconde zone, juste bon pour confectionner l'eau de vie voire la confiture. Bruno a fortement contribué à faire renaître la petite prune ronde et jaune. Dans les années 80, ils n'étaient que 15 à 20 producteurs motivés et convaincus de l'avenir de cette « or jaune de Lorraine ».

★ PASSION, PROMOTION ET INNOVATION

Accroître la production de mirabelles est une chose, la faire connaître et inciter à la consommer en est une autre... « La mirabelle n'est pas le fruit auquel les Français pensent naturellement à déguster, il faut donc s'évertuer à la mettre sur le devant de la scène », confie Bruno COLIN. Face à ce constat, il fait appel à une agence de communication et travaille sur le sujet avec une attention toute particulière pour l'évènementiel. Désormais Vegafruits présente sa mirabelle dans les allées du Festival Rock en Scène en région parisienne. Le but : sensibiliser la jeunesse aux saveurs de la mirabelle afin de la fidéliser.

Bruno et son équipe ne manquent pas d'imagination pour promouvoir le fruit. En effet, forte de cette position de leader,

1. IGP : Indication géographique protégée.



Vegafruits a développé des partenariats avec de nombreux industriels et a multiplié les innovations. Aujourd'hui, une gourde à la purée de fruits 100 % naturelle intitulée « Minute gourmande » est distribuée sur le Grand Est et via leur site internet Minute fruitée.

Avant ces compotes, sans sucres ajoutés et 100% Mirabelles de Lorraine, ce sont les... noyaux qui ont fait l'objet d'une autre révolution: depuis un peu plus de 5 ans, concassés et pressés, ils sont utilisés dans la cosmétique.

Il ne reste plus qu'à trouver une issue pour les queues qui reste donc le seul déchet de l'or jaune de Lorraine...

Le saviez-vous ?

Chez Vegafruits vous trouverez un deuxième Alumni : **Renaud NOEL (Agriculture, 2010, Rouen)** qui est Responsable commercial.

▶ LIENS UTILES

www.minute-fruitee.fr
www.vegafruits.fr

Caroline LELONG,
Déléguée générale UniLaSalle Alumni



Les producteurs de Vegafruits autour des mirabelliers.

PORTRAIT

Alimentation & Santé



Éléonore BOUXIN
(Alimentation & Santé,
2013).

UN BILLET POUR LE CANADA

Globe trotteuse hyperactive, **Éléonore BOUXIN (Alimentation & Santé, 2013)** nous fait découvrir son parcours et sa nouvelle vie d'expatriée au Canada.

★ UNILASALLE, UN CHOIX ASSUMÉ

Bac scientifique en poche et fan des sciences de la Vie et de la Terre, je souhaitais allier l'agroalimentaire et le marketing. J'ai eu un coup de cœur instantané pour le campus d'UniLaSalle, ses cours proposés et son état d'esprit. C'est tout naturellement que je me suis ensuite dirigée vers la spécialité MCV (marketing, commerce, vente). Cette formation m'a permis d'affiner mes connaissances sur le produit agro-alimentaire, il me restait à apprendre à le vendre. C'est pourquoi j'ai complété ma formation avec un master spécialisé en Management international agro-alimentaire à l'ESSEC (École supérieure des sciences économiques et commerciales).

★ ENTRÉE CHEZ DANONE

Après avoir effectué mon 2^e mémoire de fin d'étude chez Danone à Lyon, j'ai saisi l'opportunité de réaliser un VIE (Volontariat international en entreprise) chez Danone au Canada dans la partie francophone à Montréal. Moi qui rêvais de travailler à l'international, j'ai sauté sur l'occasion. UniLaSalle était un billet d'entrée chez Danone, l'école de commerce une assurance.



★ MON MÉTIER

Le marketing chez Danone occupe une fonction centrale. Quand j'ai intégré l'entreprise, je gérais la communication : campagne TV, radio et digital. Je suis désormais Chef de marque, j'ai à ma charge plusieurs marques. Je dois effectuer une réflexion stratégique, l'offre en magasin (prix et distribution) comment développer la marque et où l'amener. Je dois toujours avoir un ou deux ans d'avance ; actuellement je suis déjà en réflexion sur 2018-2019.

★ FRANCE VS CANADA

Le Canada, un marché que je ne connaissais pas. Les tendances de consommation et les consommateurs sont très différents des Français. Habitée du mode de vie plutôt européen, j'ai dû m'adapter au consommateur américanisé. La vie canadienne est aux antipodes de celle des Français. Même si la langue est la même, la culture est différente et j'ai pris goût à ce nouveau style de vie. Les Canadiens sont plus ouverts que les Français, ils sont plus flexibles dans leur approche avec les gens. Dans ce pays, tu ne rentres pas seulement grâce à tes compétences inscrites sur ton CV, tu dois le prouver et montrer ce dont tu es capable. Ce qui me plaît, ce sont les horaires de travail : commencer tôt le matin et finir tôt le soir permettent d'allier vie privée et vie professionnelle.

★ GOÛT DU VOYAGE

J'ai toujours aimé les voyages. Mon stage en 2^e année, en Nouvelle Zélande, a été un déclic pour travailler à l'étranger. J'aime bouger, être déracinée. Perdre mes repères me fait vibrer.

★ VIE EXTRAPROFESSIONNELLE

Ici, je retrouve ma vie étudiante, je profite à 100 % de la vie et des soirées canadiennes. J'ai une soif d'exploration incessante. Je n'ai pas de routine, je découvre et fait de nouvelles rencontres à chaque occasion. En une phrase : j'aime ma vie d'expatriée.



« **J'ai eu un coup de cœur instantané** pour le campus de LaSalle Beauvais, ses cours proposés et son état d'esprit. »

PORTRAIT



« *J'ai une soif d'exploration incessante* », nous confie **Eléonore**.

★ DES DÉFIS PROFESSIONNELS MAIS AUSSI SPORTIFS

Je suis hyperactive, j'ai besoin de me défouler, de relever des défis sinon je m'ennuie. Addict de la course à pied, j'ai effectué le semi-marathon « l'hypothermique » de Montréal en mars sous -20°C. Il faut croire en ses rêves et se donner les moyens d'y arriver.

★ CENTRES D'INTÉRÊTS

Je pratique la course à pied et le rugby. Présidente des XVIII^e Ovalies, j'ai su faire de ma passion pour le rugby un atout pour ma vie professionnelle. Les entreprises savent que je n'ai pas peur de prendre des responsabilités. J'ai pu acquérir grâce à cette expérience un esprit d'équipe et de cohésion. Le sport a aussi permis de m'intégrer dans le pays, de rencontrer des gens autre que les collègues de travail.

★ ET APRÈS...

Cela fait trois ans que je suis au Canada, j'aime la richesse de ce que le monde peut m'offrir et être challengée dans mon quotidien. J'ai dans l'optique de bouger d'ici deux ans, toujours vers de nouveaux horizons. Pourquoi ne pas m'orienter vers l'Amérique latine ?

Constance GRIMONPONT,

(Alimentation & Santé, 017)



Eléonore, passionnée de rugby, fait partie de l'équipe **Westmount Rugby Club**.



Géologie

OSER ET VIVRE SON RÊVE!

Le doux mélange d'une Ingénieur en géologie et d'une artiste lyrique décrit parfaitement le profil de **Clara BELLON (Géologie, 2013)** et pourrait se résumer en un mot : passionnée.

★ PREMIÈRE PASSION : LES MINÉRAUX À LA RÉUNION

Originaire du sud de La Réunion, Clara BELLON y passe ses vingt premières années. Après une prépa BCPST¹, elle est admise en 2^e année de géologie à UniLaSalle. À pourquoi avoir choisi la géologie, Clara répond : « *Curieuse de nature, j'ai toujours été intéressée par l'environnement. J'adorais ramasser des pierres lors de mes voyages et étudier leur minéralogie, imaginer le cheminement.* »

La Réunionnaise est également passionnée par la mer. « *La mer est un élément fort pour moi.* » Clara hésite entre la fac pour devenir biologiste marin ou la géologie marine pour l'océanographie. Son choix portera sur la géologie.

★ RENCONTRE AVEC SA 2^e PASSION :

LE CHANT LYRIQUE

Clara démarre le chant lyrique à l'âge de 17 ans au conservatoire de La Réunion. Elle souhaitait démarrer plus tôt mais sa voix de femme n'ayant pas fini de muer, cela n'était pas possible. De famille mélomane, Clara se souvient que « *petite,*



Clara BELLON
(Géologie, 2013).

◀◀ **Curieuse de nature, j'ai toujours été intéressée par l'environnement. J'adorais ramasser des pierres lors de mes voyages et étudier leur minéralogie, imaginer le cheminement.** ▶▶



1. Biologie, chimie, physique et sciences de la Terre.

PO RTRAIT



quand j'entendais du chant lyrique, j'étais transportée.»

À ce moment, le démarrage de cette activité remet tous ses choix en cause. Pour sa famille, il était indispensable que Clara obtienne un diplôme avant de se lancer dans sa passion du chant.

★ LA GÉOLOGIE ET LES ANNÉES LASALLIENNES

Clara n'a jamais arrêté de chanter. Arrivée à LaSalle Beauvais, elle s'empresse de passer rapidement son permis de conduire pour pouvoir se rendre à Amiens une fois par semaine, au conservatoire régional. Clara précise que *«Paris n'est qu'à une heure de train et donc très souvent les week-ends, je partais à l'opéra. J'étais étudiante donc je faisais la queue pendant trois heures pour réussir à avoir des places à 5€ à l'Opéra Bastille! J'essayai d'ailleurs d'emmener mes amis de promos et de leur faire découvrir l'opéra. Certains d'entre eux m'ont suivie et ont ainsi découvert de grandes voix!»*

Clara a fait aussi partie d'associations étudiantes. Elle se rappelle de l'association des amoureux des minéraux où *«nous étions tout un petit groupe à participer à la bourse aux minéraux à Sainte Marie aux Mines pour présenter l'école, une très belle expérience.»*



«Curieuse de nature, j'ai toujours été intéressée par l'environnement», nous précise Clara.



★ SA CARRIÈRE D'INGÉNIEUR EN GÉOLOGIE


Après un stage en géologie marine chez Ifremer où elle embarque à bord du « Pourquoi pas » pour une campagne océographique au cours de sa troisième année à UniLaSalle, Clara se spécialise en mines et carrières. Elle effectue son stage de fin d'études au Maroc dans une mine de cuivre. Mais point noir, Clara ne pouvait plus suivre de cours de chant. Elle a dû chercher des alternatives pour chanter : seule dans les vallées désertiques ou dans l'Opéra de Marrakech en construction : *« encore une fois, quand on se donne les moyens, tout est possible. »*

Diplômée en 2013, Clara trouve un CDD d'un an à La Réunion pour l'entreprise Lafarge. Elle est chargée de mission foncier : prospector les zones les plus favorables pour installer des carrières, rencontrer les propriétaires, négocier les terrains, gérer l'aspect bureaux d'études pour différents sondages et l'administratif pour monter les dossiers d'ouverture de carrière, était son quotidien. *« L'année a été très intense. Ce travail était riche et intéressant mais après le travail j'allais quand même tous les soirs au conservatoire ! »*

Suite à cette expérience, Clara retourne en métropole et trouve très rapidement un CDI à Chartres dans une entreprise familiale. Elle y travaille deux ans en qualité d'Ingénieur géologue, chargée du pôle foncier et environnement. *« Intellectuellement, ce travail était très complet car je faisais aussi bien le montage des dossiers de foncier que la gestion de l'environnement, j'avais beaucoup de responsabilités, mais j'avais mis de côté mon côté créatif... »*

★ ET LE CHANT...UNE RECONVERSION ?

En parallèle, Clara négocie avec son employeur pour disposer de temps et se lancer dans ses projets musicaux. Elle rencontre des personnes qui s'enthousiasment et s'émerveillent pour son chant et, développe ainsi, au fil du temps, son réseau. C'est lors d'un voyage à Vérone, pour aller écouter un festival de musique lyrique, que sa vie professionnelle ne sera plus la même : *« Suite à l'Opéra Carmen, de Bizet, je me rends*

 **Mes études restent un vrai atout pour ma carrière et un vrai élément différenciant. Je suis comme une auto-entrepreneuse, alors savoir réfléchir en mode projet, savoir s'organiser, communiquer, gérer son temps sont des vraies plus-values pour moi au regard des autres chanteurs lyriques que je rencontre. »**



A close-up portrait of Clara, a soprano, looking slightly to the right with a thoughtful expression. The word "PORTRAIT" is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters across the top of the image.

PORTRAIT

au restaurant. Ce soir-là, le fils du gérant, un ancien ténor professionnel et le premier violon de l'orchestre que je venais d'entendre sont venus faire un récital surprise. Ils ont entamé l'air de la Traviata mais ils leur manquaient une soprane. Un peu timide, j'y suis allée. J'ai donc donné la réplique au ténor!!! Les applaudissements ont été démesurés; les encouragements aussi, le hasard fait bien les choses!»

En mai 2017, Clara décide de quitter son travail d'ingénieur. Elle prépare un diplôme pour devenir professionnelle (DEM¹) et travaille son art avec des pianistes chef de chant, prend des cours de théâtre, de diction allemandes, de coaching italien, et des cours d'art de la scène pour la mise en scène.

★ LES PLUS-VALUES DE SON DIPLÔME

Son diplôme d'ingénieur est aujourd'hui la base rassurante de Clara. «*Mes études restent un vrai atout pour ma carrière et un vrai élément différenciant. Je suis comme une auto-entrepreneuse, alors savoir réfléchir en mode projet, savoir s'organiser, communiquer, gérer son temps sont des vraies plus-values pour moi au regard des autres chanteurs lyriques que je rencontre.*»

★ AUJOURD'HUI

Clara, la soprane lyrique léger, travaille des rôles à proposer en vue d'auditions. «*Par exemple, je travaille actuellement le rôle de Zerlina de Don Giovanni de Mozart.*» La vie d'une soprane demande aussi beaucoup d'exigence «*En dehors du chant, mon hygiène de vie est stricte: piscine, yoga, éviter les excès; je fais très attention à ma voix.*»

Clara multiplie les expériences musicales dans différentes configurations: des récitals avec piano, orchestres d'harmonie, des orchestres baroques, des trios voix-violon-harpe, etc. «*Je suis d'ailleurs rentrée à La Réunion, fin novembre 2017 où j'ai donné deux concerts: la première partie d'un chœur et un concert dans une église devant près de 350 Réunionnais. Ce concert était chargé d'émotions car j'ai chanté devant ma famille, mes amis, pour mon île. Quel plaisir!!*»

1. Diplôme d'études musicales.



Clara multiplie les expériences musicales dans différentes configurations.

Clara a de nombreux projets aujourd'hui et espère pouvoir vivre de sa passion du chant sans oublier ses bases scientifiques. Elle insiste et répète qu'« *il est important d'oser vivre ses rêves et de se donner les moyens.* »

Bonne chance Clara!

▶ LIENS UTILES

Pour suivre les aventures de Clara,
vous pouvez suivre son site :

<https://www.clarabellon-arias.com/> et sa page
facebook: Clara Bellon – Artiste Lyrique

Géraldine HENRION,
(Agriculture, 2004, Rouen)

DEVENIR INGÉNIEUR

PAR L'APPRENTISSAGE

Quelques années auparavant, le mot apprentissage évoquait immédiatement la formation des métiers manuels : boucher, charpentier, carrossier, ... Aujourd'hui, l'apprentissage se démocratise et se répand de plus en plus dans l'enseignement supérieur.

Il faut avouer, que facilitant l'insertion professionnelle et étant avantageuse financièrement, la formule de l'alternance séduit de plus en plus d'étudiants. Financer ses études, découvrir les métiers sur le terrain, s'habituer au monde du travail, acquérir l'expérience tant recherchée par les employeurs ... Les motivations pour étudier en alternance sont nombreuses. Une condition pour réussir : être motivé ! Car il faut tenir le rythme : travailler sans perdre de vue les examens, exige organisation et régularité.

★ LES AVANTAGES

Arriver sur le marché du travail avec une première expérience professionnelle, voilà de quoi séduire les entreprises, souvent réticentes à recruter des débutants ! L'apprentissage est un dispositif gagnant-gagnant pour l'entreprise et l'étudiant. Pour l'entreprise, elle bénéficiera d'aides financières à l'embauche et de l'opportunité d'évaluer, en situation réelle, une recrue potentielle. Pour l'étudiant, c'est un véritable accélérateur d'expériences, d'autonomie et de responsabilité. Autres avantages non négligeables : des frais d'inscription gratuits et même un salaire pendant toute la durée des études...

★ LES INCONVÉNIENTS

Le revers de la médaille pour l'étudiant : un emploi du temps chargé et des vacances raccourcies. Il n'est d'ailleurs pas

...suite page 29

après la brochure EME & UniLaSalle détachable

DOSSIER



DEUX ÉCOLES S'UNISSENT : **EME & UniLaSalle**
INGÉNIEURS
AU CŒUR DES DÉFIS DE LA PLANÈTE

Environnement, géosciences, agriculture, bioéconomie, alimentation, santé

Additionner nos forces pour un monde plus durable

À l'origine de cette fusion, un constat partagé : celui d'une même compréhension des enjeux mondiaux et d'une adhésion pleine aux valeurs, principes et finalités du développement durable.

Résolus à conjuguer nos forces pour les mettre au service d'une transition écologique efficace et rapide, nous, École des métiers de l'environnement (EME) et Institut Polytechnique UniLaSalle, avons engagé un processus de rapprochement, effectif en mars 2018.

Pourquoi ce rapprochement ? Parce que nos positionnements respectifs nous offrent la complémentarité qui nous permettra d'aborder ensemble les questions de protection et de valorisation des ressources naturelles, d'économie circulaire et de bioéconomie au sein de nos territoires.

Une école engagée au service d'un monde durable

Ensemble, nous entendons répondre à la mission première de l'éducation : former des citoyens conscients des enjeux du monde et prêts à relever les défis majeurs qui se présentent. Tels que les transitions écologique, énergétique et numérique. Nous nous inscrivons pleinement dans les Objectifs du développement durable des Nations Unies et

répondons aux ambitions exprimées dans la charte de la Conférence des grandes écoles adoptée en 2003.

Une offre étendue de spécialisations pour les étudiants

En reliant nos savoirs, nos formations et nos travaux de recherche, nous proposons à nos étudiants une structure d'apprentissage unique, conjuguant à une excellence pédagogique éprouvée, basée sur les principes éducatifs lasalliens. D'ici à deux ans, notre complémentarité enrichira l'offre de formations par un élargissement des choix de spécialisation en fin de cursus.

L'enseignement et la recherche se construiront en résonance avec les attentes des milieux socio-économiques, pour anticiper les métiers à venir et former des experts agiles. Parce que les emplois de demain doivent être imaginés. Parce que demain, il faudra de nouvelles énergies, de nouvelles molécules, de nouveaux matériaux, de nouveaux procédés, de nouvelles organisations.



EME & UniLaSalle

Du local au global, un ancrage territorial et mondial

Ensemble, nous poursuivons et développons nos missions au service des territoires et des acteurs régionaux, à Beauvais, à Rennes, à Rouen. Cet ancrage territorial demeure indispensable à la réalisation de nos objectifs de responsabilité sociétale.

Nous nous situons aussi dans une perspective internationale, selon la vision de l'agronome et écologue René Dubos « Penser global, agir local. »

Par notre appartenance au réseau lasallien et nos partenariats développés avec des universités expertes dans les domaines de l'environnement, nous proposons à nos étudiants l'ouverture nécessaire pour appréhender de manière innovante les problématiques environnementales mondiales.

En leur offrant l'expérience de l'interculturalité, nous souhaitons faire de nos étudiants des citoyens du monde responsables.



3 CAMPUS

Rennes, Rouen, Beauvais



2 800 ELEVES

16 000 anciens, 366 salariés



20 FORMATIONS DIPLOMANTES

Ingénieurs, master(ère), Erasmus Mundus Master, bachelor, licence, technicien supérieur



28 SPECIALISATIONS POSSIBLES



5 UNITES de RECHERCHE COMPLEMENTAIRES



3 CHAIRES d'ENSEIGNEMENT et de RECHERCHE



172 UNIVERSITES PARTENAIRES

Et un réseau mondial de 70 universités La Salle dans 20 pays



250 ENTREPRISES PARTENAIRES

DOMAINES d'EXPERTISE

Agronomie, agroécologie, alimentation & santé, ressources naturelles et énergies nouvelles, génie environnemental, géosciences, écologie industrielle, bioéconomie, responsabilité sociétale et éthique.

Développement durable : il est temps d'agir !

**UniLaSalle
Campus de Beauvais**

19, rue Pierre Waguet
BP 30313
60026 BEAUVAIS Cedex
tél. : 03 44 06 25 25
www.unilasalle.fr

**UniLaSalle
Campus de Rouen**

3 rue du Tronquet
CS40118
76130 MONT-SAINT-AIGNAN
tél. : 02 32 82 92 00
www.unilasalle.fr

**École des métiers de
l'environnement de Rennes**

Campus de Ker Lann
Avenue Robert Schuman
35170 BRUZ
tél. : 02 99 05 88 00
www.ecole-eme.fr



toujours facile pour l'apprenti de gérer son temps entre travail et études. Et souvent, les résultats scolaires s'en ressentent. D'où la nécessité de s'engager en connaissance de cause. Le choix de l'entreprise est primordial : la qualité de la formation en dépend.

★ DANS LA PRATIQUE

Si les apprentis ont en moyenne 15 % d'heures de cours en moins que les élèves en formation classique, ils ont le même programme à assimiler. Les enseignements s'appuient sur les cas concrets vus par les élèves en entreprise. Tout au long du cursus, l'apprenti bénéficie d'un double encadrement : un maître d'apprentissage au sein de son entreprise et un tuteur pédagogique dans son école. Les apprentis ingénieurs arrivent sur le marché du travail avec une expérience professionnelle d'au moins 18 mois qui leur a permis d'exercer des responsabilités. Une ligne sur le CV qui fait mouche auprès des employeurs. L'insertion des ex-apprentis est donc très rapide. Beaucoup n'ont même pas à rechercher un emploi, puisque leur entreprise d'accueil leur fait une proposition d'embauche. Selon la CGE (Conférence des grandes écoles), près de 40 % des apprentis des dernières promotions ont été recrutés ainsi.

★ L'APPRENTISSAGE À UNILASALLE

Les trois spécialités sont concernées : il est donc possible de s'inscrire à partir de la 3^e année en contrat d'apprentissage que ce soit en Agronomie & Agro-industrie, en Alimentation & Santé et en Sciences de la Terre & Environnement. « *La spécialité Agronomie & Agro-industrie vit l'apprentissage depuis déjà 18 ans, nous confie Sébastien LAURENT-CHARVET, Responsable de la formation par apprentissage. Nous avons la formation en alternance pour la spécialité Alimentation & Santé, depuis 4 ans et pour les Sciences de la Terre & Environnement, c'est tout nouveau.* »

Suivant les directives de la CTI (Commission des titres d'ingénieurs), 50 % des étudiants apprentis viennent d'UniLaSalle, après leur 2^e année voire exceptionnellement la 3^e année en

DOSSIER



À UniLaSalle,

les étudiants ont la chance d'avoir de bons relais pour trouver leur entreprise.»

formation initiale. L'autre moitié est issue de licence 3, licence pro, Dut, Bts ou de classes préparatoires. En ce qui concerne les dossiers d'admissions, ils sont étudiés avec attention : pas de situation d'échec scolaire, un niveau d'anglais satisfaisant et surtout un projet professionnel motivé et convaincant. Une fois le dossier examiné, l'étudiant passe un entretien. *«Il est plongé dans les conditions de l'entretien d'embauche, nous explique Sébastien LAURENT-CHARVET.»* Une fois admissible à UniLaSalle, reste à trouver l'entreprise. Sans elle, intégrer UniLaSalle ou toute autre école en apprentissage devient caduque ! *«À UniLaSalle, les étudiants ont la chance d'avoir de bons relais pour trouver leur entreprise : ils peuvent prendre rendez-vous avec **Murielle ROCHE-BRUNET (Agriculture, 1987, Beauvais)**, Responsable stage et insertion profes-*

Sur le campus de Beauvais

« Sur les trois dernières années du cycle Ingénieur, nous comptabilisons 199 apprentis. Les apprentis en spécialité Agronomie & Agro-industries et Alimentation & Santé évoluent sur un même rythme de formation à savoir 1 mois d'école et 1 mois d'entreprise en 3^e et 4^e année puis 4 mois d'école et 8 mois en entreprise en 5^e année. Pour la spécialité Sciences de la Terre & Environnement, les étudiants suivent en 3^e et 4^e les cours communs ajoutés à des cours spécifiques. La formation par apprentissage sur le campus de Beauvais dépend du CFA¹ IRFA-APISUP à Amiens. Ce dernier accompagne l'école mais surtout les apprentis dans leurs démarches administratives et la gestion de leur contrat. Interface entre UniLaSalle et la Région Hauts de France, le CFA¹ peut également financer les mobilités à l'international (bourses propres, Erasmus+ ou Mermoz). Concernant celles-ci, les apprentis en STE² ont un stage de 8 semaines à l'étranger obligatoire. Cette mobilité est accessible sous condition pour les apprentis des deux autres spécialités. »

1. CFA : Centre de formation d'apprentis.

2. STE : Sciences de la Terre et Environnement.

Sébastien LAURENT-CHARVET,

Responsable de la formation par apprentissage
– Enseignant-chercheur Géologie structurale –
Responsable TSP et 3A

Sur le campus de Rouen

« Sur le campus de Rouen, cette formation est récente. Nos premiers apprentis sont entrés en septembre 2013 et depuis, nos effectifs n'ont cessé de croître : en septembre 2013, nous enregistrons 8 apprentis contre 68 en septembre 2017 (effectif total des trois promotions actuelles) soit 13 % de la filière ingénieur en Agronomie & Agro-industries. Les demandes d'étudiants pour l'apprentissage étant de plus en plus importantes, une renégociation de l'effectif maximal est en cours auprès de la Région Normandie (effectif maximal théorique 60 apprentis). L'organisation de notre formation en spécialité Agronomie & Agro-industrie, même si les objectifs restent identiques, est sensiblement différente du campus de Beauvais en termes de rythme d'alternance, d'enseignements spécifiques apprentis et/ou mutualisés avec les étudiants et de missions demandées aux apprentis lors des périodes entreprise. Nous avons notamment la mission à l'étranger obligatoire pour tous les apprentis. (exemple : mission à l'étranger de 8 semaines mini., obligatoire, à réaliser en totalité en entreprise). Notre CFA partenaire (Naturapôle, CFA de Seine-Maritime), en charge des volets administratifs et financiers, s'implique également directement dans la formation (participation au recrutement, enseignements, chargé de liaison en complément du tuteur pédagogique). »

Odile BOURGAIN,

Responsable de l'alternance – Enseignante pôle sciences économique, sociales et de gestion

sionnelle et avec le bureau des Alumni où Caroline et Charlotte pourront les aiguiller pour prendre contact avec des Alumni susceptibles de les aider», ajoute Laurent. Sur le campus de Rouen, les futurs apprentis peuvent se mettre en relation avec Odile BOURGAIN et le service Relation des entreprises avec Jessica CAUMONT et Geoffroy BELHENNICHE. Libre à eux, aussi, de trouver par leur propre réseau.

Une fois l'entreprise trouvée, le contrat peut être signé et c'est alors, qu'ils prennent le statut d'apprentis. Le contrat d'apprentissage est d'une durée de 3 ans. L'étudiant signe un Contrat à durée déterminée qui inclut 40 % du temps à l'école et 60 % en entreprise.

Bon à savoir

Salon de l'Apprentissage et de l'Alternance :

- du 10 au 17 février à Amiens, à Caen et à Rennes,
- du 2 au 3 mars à Lyon,
- le 10 mars à Clermont-Ferrand,
- du 16 au 17 mars à Bordeaux et à Marseille,
- le 24 mars à Rouen,
- du 6 au 7 avril à Nice.

L'APPRENTISSAGE VU PAR...

★ RAPHAËLLE BARBARE

(AGRICULTURE, 2007, ROUEN),

Responsable qualité chez Picvert et Maître d'apprentissage

« Prendre un(e) apprenti(e) est pour nous, entreprise, un avantage certes financier mais aussi, nous sommes sûrs de pouvoir lui confier des missions sur une durée minimum de trois ans, ce qui n'est pas négligeable. De plus mon cursus d'Ingénieur me permet de l'orienter dans ses réflexions. L'alternance entre entreprise et école est un vrai plus ! Les jeunes en apprentissage ont choisi une entreprise, ils ont donc déjà accès au réseau professionnel, ce qui devrait leur faciliter l'embauche. Si je devais donner un conseil aux futurs maîtres d'apprentissage, je recommanderais de bien déterminer les missions et objectifs, laisser de l'autonomie et faire un point régulier avec l'apprenti(e). »

★ FLORIAN MIGEON

(AGRICULTURE, 2010, BEAUVAIS),

Négociant en céréales chez Stophytra et ancien apprenti

« J'ai apprécié mon parcours par apprentissage car il me permettait d'être plongé dans le monde professionnel : ma formation était concrète. J'ai réalisé mon apprentissage durant deux ans au Crédit Agricole. L'apprentissage m'a permis de me rendre compte, en ayant un pied déjà dans le monde professionnel, que je ne souhaitais pas m'orienter dans le domaine financier, ça m'a permis de mieux cerner mes objectifs professionnels dès l'obtention de mon diplôme. C'est ainsi qu'après être diplômé d'UniLaSalle, j'ai choisi de poursuivre mes études par un Master II spécialisé en commerce international. Sans l'apprentissage, je n'aurais peut-être pas envisagé de continuer mes études... »

★ AUDE CAILLOUX

(ALIMENTATION & SANTÉ, 017),

Apprenti Ingénieur chez Eurial Ultra Frais

« Dès mon entrée à UniLaSalle, je souhaitais passer par la voie de l'apprentissage. C'est une expérience professionnalisante, qui sur un CV, fait toute la différence. En effet, l'entreprise nous confie de réelles missions identiques à celles que nous aurons dans notre future vie professionnelle. Le rythme est particulier, 1 mois d'école - 1 mois d'entreprise : il faut savoir concilier école et entreprise, c'est-à-dire qu'il faut se réhabituer rapidement à la vie entreprise ou à la vie étudiante, ce qui n'est pas évident après un mois. Grâce à cet apprentissage, je connaîtrai déjà le monde du travail et je mettrai certainement moins de temps que les autres à me fondre dans la vie professionnelle. Pour les aspirants à la formation en apprentissage, ne vous découragez pas lors de votre recherche d'entreprises. C'est en étant pleinement convaincu, par le plus de cette formation, que vous serez convainquant lors des entretiens. Saisissez toutes les opportunités et utilisez notamment le réseau des Alumni, grâce à ce dernier j'ai pu intégrer mon entreprise. En effet, c'est l'entreprise de mon DuoDay! »

★ JOHAN THOMAS

(AGRICULTURE, 159, BEAUVAIS),

Apprenti Ingénieur chez IFIP

« Je ne suis pas fan de l'école et j'ai toujours aimé faire des stages. Réaliser ma formation par la voie de l'apprentissage me permet d'être plus mature et professionnel. Cela rend mon travail plus concret, je sais où je vais ! Si ça ne tenait qu'à moi, j'aimerais être encore plus en entreprise car nous sommes sous le régime salarié, nous avons donc 5 semaines de congés payés à poser sans compter les jours fériés à décompter, je trouve mon temps en entreprise du coup limité. J'aurais aimé que le travail en entreprise soit plus valorisé au travers, par exemple, de notes. Toutefois, je pense que je n'aurai aucun mal après mon apprentissage à m'insérer dans le monde professionnel et si c'était à refaire, j'emprunterai le même parcours ! »

▶ LIENS UTILES

<https://www.unilasalle.fr/entreprises/recruter-nos-eleves/recruter-un-apprenti/>
<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23556>

Caroline LELONG ,

Déléguée générale UniLaSalle Alumni



Projet Alumni 2017

L'HEURE DU BILAN

En 2017, la Com'Alumni avait identifié deux projets porteurs. Le Conseil d'Administration de l'Association avait décidé d'octroyer une subvention aux deux. Au fil des *Trait d'Union* parus en 2017, nous vous avons parlé tour à tour de ces deux projets : petit bilan final sur Projet Darcy et Save Eat.

Le projet Darcy, porté par **Philippe OTT D'ESTEVOU (Géologie, 1980)** fait son petit bonhomme de chemin ! En attente de financement des collectivités et autres partenaires, les étudiants Ingénieurs et Techniciens supérieurs professionnels (TSP) d'UniLaSalle ont pu visiter les lieux fin septembre. Ils étaient accompagnés de Lise GRANSAC, Enseignante géologie pétrolière et géologie de bassin, **Sandra BROCHERAY (Géologie, 2010)**, Enseignant-chercheur sédimentologie, géologie marine et Cyril GAGNAISON, Enseignant-chercheur paléontologie, sédimentologie.

Quant à **Isaure TSASSIS (Alimentation & Santé, 2016)**, elle a lancé l'application Save Eat sur Google Play Store et sur Apple Store en privé pour test et elle sera bientôt disponible pour tous. Mais ce n'est pas tout ! Sur sa page Facebook, vous avez peut-être participé à son concours pour le choix du logo ou encore à son dernier jeu concours « Propose ta recette » où de nombreux lots étaient à gagner !

En 2018, de nouveaux projets vont se présenter : un mailing vous a d'ailleurs été adressé courant novembre et vous a permis de candidater. Deux dossiers sont désormais dans les mains de la Com'Alumni et vont faire l'objet d'un examen puis d'un vote étudiant. Le 6 février aura lieu la remise de prix, n'hésitez pas à vous y rendre ! L'heureux gagnant vous sera communiqué prochainement !

▶ CONTACT

Com' Alumni
com.alumni@asso.unilasalle.fr

Charlotte POLLEUX,
Assistante UniLaSalle Alumni



Save Eat vous invite à
les suivre sur leur page
Facebook.



Nombreux sont ceux qui viennent visiter le site de Darcy, en attente de financement des collectivités et autres partenaires.



ALUMNI

WE Promo Agriculture, 1975, Beauvais

RENCONTRE

DANS LE SUD OUEST

Au coeur du dispositif d'organisation :

Xavier GAREZ et **Jean-Louis FROGER (Agriculture, 1975, Beauvais)**. L'objectif était de faire

suite à la dernière réunion de promotion organisée en Champagne-Ardenne en 2014.

Le soleil rayonnait en cette fin septembre et malgré le réchauffement climatique il ne faisait pas trop chaud ! Pour nous accueillir, Xavier avait aménagé les bâtiments de sa bastide en salle de réception et Chantal son épouse avait calé tous les petits détails qui font que le bien se transforme en parfait. Nous étions 16 membres de la promo et avec les conjoints présents 25. Tous ravis de se retrouver, même s'il a fallu quelques instants de recherche pour reconnaître ceux que nous n'avions pas revus depuis la sortie de la sortie de l'école nommée à l'époque Isab.

Une soirée rétrospective et reprise du montage vidéo des cinq années d'études à Beauvais avaient été préparée, mille mercis à Etienne, Pierre, Xavier et Chantal. La journée professionnelle a permis de visiter KWS, Centre de sélection variétale et de production de semences de betteraves sucrières, maïs et colza, dirigé par **Olivier DE CROISOEÛIL-CHÂTEAURENARD (Agriculture, 1999, Beauvais)**.

Xavier, Chantal et leur fils ont présenté l'entreprise de location

Rendez-vous...

en septembre 2020 pour la prochaine réunion de promo dont l'organisation a été confiée à Philippe VANNEAU et Maggy MUCKENSTURM en Région Centre Val de Loire.



de bateaux qui s'est développée avec le temps sur Saint-Cirq-Lapopie, haut lieu touristique. Le groupe a apprécié le défillement de superbes paysages au cours d'une promenade en gabare sur la Baïse. Point d'orgue viticole, la visite de la coopérative des vignerons de Buzet a mis en évidence que les efforts bien menés des coopérateurs (rosés, gamme de vins, circuits visite avec découverte des arômes) avaient un vrai impact commercial en France et se traduisaient également par un développement à l'export.

Bien entendu, chaque repas nous a donné l'occasion de vérifier que la gastronomie locale n'était pas un vain mot.

La rencontre d'entreprises individuelles et familiales a montré la pertinence à développer les productions du terroir (Ferme de production de foie gras, Musée du Pruneau, Maison de la Noisette, Maison de l'Armagnac ...) et d'assurer le développement d'emplois locaux. Pour la partie touristique, la région est très belle et les sites de visite sont aussi intéressants à découvrir les uns que les autres : Vianne, Buzet, Montgaillard, Nérac, Larressingle... Pas le temps de s'ennuyer !

Si la réunion de promo se terminait le dimanche soir, une dizaine d'entre nous a profité de la proximité de Bordeaux pour visiter la Cité du Vin, une référence en termes de présentation des régions viticoles à travers le monde et le temps.

Merci encore aux organisateurs à leurs épouses et à tous ceux qui ont donné de leur temps pour que tout se passe très bien.

François LHOTTE,
(Agriculture, 1975, Beauvais)



Les participants : Jean-Marc BOCHAND, Philippe CALANVILLE (Agriculture, 1977, Beauvais), Denis FERTÉ, Jean-Louis FROGER, Xavier GAREZ, Anne GUILLERMOU (Agriculture, 1974, Beauvais), Pierre LAVEAU, François LE BLANC, François LHOTTE, Maggy MUCKENSTURM, Christiane et Thierry NANSOT, François-Hubert PEIFFER, Etienne SABRIA, Philippe VANNEAU.

ALUMNI

WE Promo Agriculture, 1967, Beauvais

LA 107^e FÊTE SES 50 ANS DE SORTIE

En 1967, la 107^e sortait de l'Isab.

En 2017 : une formidable occasion de fêter cet anniversaire et d'entretenir 50 ans d'amitié.



Pose de la 107^e après une visite d'usine vers les années 1965-66. À l'époque, la mixité n'existait pas !

◆ DÉCOUVERTE DU CAMPUS DE BEAUVAIS...

Dernière promotion à suivre la totalité de la scolarité rue Nully d'Hécourt à Beauvais, la 107^e n'avait donc pas connu le campus actuel. Le vendredi 29 septembre 2017, ce fût chose faite. La matinée fût consacrée à la présentation d'UniLaSalle, ses deux sites : Beauvais et Rouen, ses trois filières : Agronomie & Agro-industrie, Alimentation & Santé et Sciences de la Terre & Environnement, sans compter les multiples masters. Au total, plus de 2 500 étudiants alors qu'en 1967, l'effectif total n'atteignait pas les 200 élèves, tous dans la seule et unique filière de l'époque : Agriculture. Quel choc ! Quelle évolution ! Mais une évolution qui, somme toute, était déjà inscrite dans les gènes de l'Isab. En effet, chacun se souvient qu'à l'époque le Frère Jean-Baptiste GAGNE, alors Directeur des études, ne cessait de nous répéter : « *préparez-vous à changer de métier ou de fonction tous les sept ans...* ». Merci à Laurence ECOBICHON, Directeur du marketing et de la communication qui a su nous faire découvrir toute la richesse et la variété des enseignements distribués. L'après-midi, sous la houlette de Thierry AUSSENAC, Directeur scientifique, fût réservée à la visite des locaux, de la ferme, et des installations de recherche.



Là aussi, une vraie révolution par rapport à ce que nous avons connu il y a plus d'un demi-siècle mais qui en fait, nous rassure sur l'avenir de notre école.

...ET DES ALENTOURS

La 107^e se réunit très régulièrement, au départ tous les 10 ans, puis tous les 5 ans et maintenant tous les 2/3 ans. L'anniversaire de ce cinquantenaire s'est prolongé tout le week-end, samedi 30 septembre et dimanche 1er octobre en Baie de Somme. L'occasion de prendre son temps, dans une ambiance amicale, sur un site touristique d'exception. Là aussi, une découverte pour beaucoup, grâce à une randonnée avec guide au cœur de la Baie à la rencontre des oiseaux et des phoques, puis une visite du parc ornithologique du Parc du Marquenterre, une balade guidée de la ville médiévale de St Valery sur Somme et enfin le musée de l'oiseau. Trois jours de convivialité et d'amitié après nos 50 ans de sortie de l'Isab, ce n'était pas du luxe.

Daniel RIGAUX,
(Agriculture, 1967, Beauvais)



La 107^e et leurs conjoints réunis le 29 septembre sous le campanile d'UniLaSalle.

Les participants

Elisabeth épouse de Bernard ANTHORE, François BEAUFILS, Dominique et Marie-Odile CAGNARD, Luc et Catherine DEMAZURE, Jean-François et Ketty DEMORY, Jacques DUMANS, Jacques et Monique ESCARGUEIL, Robert et Christine DE GUERPEL, Bertrand et Marie-Claire GUGUEN, Jean-Claude et Catherine LATRU, Francis et Jacqueline LE POTTIER, Joseph MOALIC, Martine épouse de Georges MORET, Jean-Louis et Odile PAILLET, Jean et Catherine PEZARD, Charles-Emile et Patricia QUESTE, Daniel et Marie-Paule RIGAUX, Catherine épouse de Patrick SIMON, Gérard THIERRY et Adrien ZANDÉE.

ALUMNI

WE Promo Agriculture, 1961, Beauvais

ESCAPADE EN GIRONDE POUR LA 102^e



Une nouvelle rencontre pour la promotion Agriculture, 1961, Beauvais, avec comme régisseur **Francis JAILLOUX (Agriculture, 1961, Beauvais)**, président de promo. Du 25 au 29 septembre dernier, ils étaient sept Alumni accompagnés de leur conjoint.

Lundi soir, les retrouvailles ont eu lieu au Couvent de la Solitude, fondation du Père NOAILLES à Martillac (33), près de Bordeaux où nous avons été hébergés pendant notre séjour.

Au programme de mardi : visite de la Cité du Vin. Nous avons été surpris par la forme futuriste, d'un seul tenant, tout en courbes, à l'image du « vin qui tourne dans le verre, le mouvement du cep de vigne, les remous de la Garonne ». Le parcours s'est achevé sur un belvédère offrant une vue à 360° sur la ville et par la dégustation d'un verre choisi parmi une sélection de vins du monde. **Jean-Pierre BARLET (Agriculture, 1962, Beauvais)** nous a fait le plaisir de nous rejoindre pour cette visite de deux heures. Sur la route du déjeuner, nous avons admiré le Pont Jacques Chaban-Delmas, pont levant franchissant la Garonne, et avons admiré la ville de Bordeaux en tram. Arrivés sur la Place des Quinconces, nous nous



Étaient présents : Claude et Odile BESNARD, Jean-Pierre et Madeleine DUPETIT, Francis et Marie-Louise JAILLOUX, Pierre et Geneviève JOHNER, Dominique ROBINNE, Bernard et Danielle VANDERMERSCH, Bernard VERRIERES.

ALUMNI

sommes rendus au Monument des Girondins puis au Grand Théâtre après quoi nous avons emprunté les ruelles du Vieux Bordeaux avec ses places pour parvenir à la Cathédrale Saint André. Tout le groupe a décidé de descendre vers la Garonne à pied pour rejoindre la Place de la Bourse face au plus grand miroir d'eau du monde.

Mercredi, nous sommes partis pour le Bassin d'Arcachon : à commencer par une visite de la ville et une promenade en bord de mer pour se retrouver sur la terrasse du Cercle de Voile surplombant le bassin et situé sur le Port de Plaisance. Nous avons bénéficié d'une vue magnifique sur l'Île aux Oiseaux avec les Cabanes Tchanquées. Petite excursion en bateau, en longeant les parcs à huîtres et les villages ostréicoles du Cap Ferret, et nous avons terminé la journée par la Dune du Pilat et le banc d'Arguin, sous un soleil radieux.

Judi, la journée débuta par une dégustation de vins de Graves au Domaine de la Solitude et l'achat de quelques bouteilles du précieux nectar, pour ensuite nous rendre aux « Sources de Caudalie » au sein des vignobles du Château Smith Haut Lafitte. Puis direction Léognan en passant par les Châteaux : le Pape, Haut-Bailly, Larrivet Haut-Brion et La Louvière pour atteindre ensuite le Domaine Chevalier, prestigieux Pessac-Léognan où les propriétaires Olivier BERNARD et son fils Hugo nous ont reçus pendant près de deux heures avec moult informations sur la culture de la vigne et l'élaboration des vins pour terminer par une dégustation. Après le déjeuner, nous avons pris la route de Saint-Emilion, où nous avons effectué une visite guidée de l'église monolithique (église unique en Europe) creusée dans le calcaire et de l'ermitage de Saint-Emilion.

Vendredi matin, chacun a regagné son domicile, très satisfait du programme de cette réunion.

Le prochain rendez-vous

est pris pour septembre 2018 en Normandie, la cadence de 2 ans étant ramenée à 1 an avec l'avancement en âge de notre groupe !

Francis JAILLOUX,
(Agriculture, 1961, Beauvais)



Des livres et vous

SANG POUR SANG

Tout ingénieur se doit de se préoccuper des dérèglements que connaissent les écosystèmes de notre (encore) belle planète et des impacts de nos modes de vie. Et sur ces chemins tortueux des dégâts liés à la marche du monde et à la mondialisation mieux vaut être bien accompagné! Depuis plusieurs années, au gré de quelques ouvrages d'investigation, Erik ORSENNA se propose régulièrement comme guide pour découvrir la mondialisation en prenant le prisme des flux d'une matière. C'est ainsi qu'il nous fit découvrir successivement les routes de l'eau, du coton et du papier. Dans le dernier en date de ses «*précis de mondialisation*», il nous invite à découvrir le monde sous l'angle (aigu!) des moustiques. «*Géopolitique du moustique*» est en effet un ouvrage passionnant qui mêle découverte entomologique, état des lieux des zones infestées, conséquences sanitaires sur les populations et analyse des recherches actuelles en termes de lutte ou de projet d'éradication. Avec pour bagages principaux sa formidable curiosité et son appétit de comprendre, Erik ORSENNA nous fait parcourir le monde dans un essai rythmé, forcément bien écrit et diablement pédagogique. Véritable marqueur du changement climatique et de la poussée démographique que connaissent notamment les zones sub-tropicales, le moustique devient un enjeu à la fois sanitaire et économique à l'échelle de la planète! Allez, bon sang! Foncez à sang à l'heure chez votre libraire et embarquez sang tarder sur la piste des moustiques! Bonne lecture.



Géopolitique du moustique - petit précis de mondialisation IV

Erik ORSENNA
Avec Dr Isabelle
DE SAINT-AUBIN
Éd. Fayard

Éric BERGUE,

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

La presse en parle

★ Il témoigne : **Jérémy GRAILLOT (Agriculture, 2013, Beauvais)** parle de son expérience au sein de Performer. Source : <https://junior-entreprises.com/blog/temoignage-de-jeremy/>

★ « Plus de 120 agriculteurs sur la Journée de démonstration du 26 octobre. Cet évènement a été une réussite. » **Nicolas DUPUY (Agriculture, 157, Beauvais)**.

Article : <https://www.terre-net.fr/materiel-agricole/travail-sol-semis/article/semis-direct-de-ble-sur-mais-grain-dans-l-oise-210-131882.html>

★ **Adrien MAUDUIT (Agriculture, 2012, Beauvais)**, Astrophotographe passionné de nature!

Source : <http://griters.com/2017/10/19/astrophotographe-adrien-mauduit/>

★ **Hubert PERNES (Agriculture, 2012, Beauvais)** vient compléter l'équipe d'Acticam comme Chargé d'affaires fusions-acquisitions.

Source : <https://www.agence-api.fr/connexion?back=article/hubert-pernes-charge-daffaires-fusions-acquisitions-chez-acticam>
<https://www.fusacq.com/experts/hubert-pernes>

★ Retrouvez le nom de **Jacqueline GANDAR (Agriculture, 2017, Rouen)** dans le journal : elle s'est brillamment illustrée lors des 10 kilomètres de Rouen, le 8 octobre dernier, (en à peine 35 minutes...)!

Source : <http://www.paris-normandie.fr/sport/course-pedestre-10-km-de-rouen--la-havraise-jacqueline-gandar-pulverise-le-record-de-l-epreuve-LJ11091578>

★ François BUCHE, Enseignant-Chercheur, Sciences et technologies des aliments prend la parole sur « Les ingrédients zéodratés ».

Source : Process Alimentaire – p. 64 – septembre 2017

★ Elle a ouvert sa pâtisserie vegan à Paris et connaît un franc succès. **Bérénice LECONTE (Alimentation & Santé, 2013)** est intolérante au lactose et souhaitait construire son projet professionnel autour de ces questions.

Source : L'Etudiant – 14 décembre 2017

★ **Clélia OUATTARA (Agriculture, 2006, Beauvais)** vit depuis 10 ans à Agribélékrou (Est de la Côte d'Ivoire). Avec son mari, elle a créé la ferme de poules pondeuses, La Mancelle.

Source : Ouest France – 30 novembre 2017

★ Préoccupée par le gaspillage alimentaire, elle lance Save Eat, une application pour cuisiner les restes. **Isaure TSASSIS (Alimentation & Santé, 2016)** a obtenu le prix de l'Association pour le Projet Alumni 2017.

Source : actu.fr – 2 décembre 2017

★ Les frères Bréant, à Bermonville, en Seine-Maritime ont fait l'objet d'un nouvel article sur le camembert « Les cinq frères ».

Source Le Betteravier – p.43 – 28 novembre 2017

★ **Théo MANESSE (Agriculture, 2015, Beauvais)** fait partie des passionnés d'agriculture urbaine et de cuisine. Entre ingénieurs, ils ambitionnent de verdir les toits de Paris avec Aéromate.

Source : L'Etudiant - 24 novembre 2017

★ **Rémi MINART (Agriculture, 2004, Beauvais)** a été interviewé et le maître mot est « la pomme de terre ».

Source : Réussir l'Oise Agricole – 24 novembre 2017

Mariage

★ **Yann GUEZEL (Agriculture, 1994, Beauvais)** souhaite vous faire part de son mariage avec Alix BARRAUD qui a eu lieu le 14 octobre 2017.

Naissances

★ Alexandre et **Dorothée GLACET (Agriculture, 2002, Beauvais)** partagent avec Alice le bonheur de vous annoncer la naissance d'Anatole le 13 septembre 2017.

★ Florence et **Pierre GIARD (Agriculture, 2010, Beauvais)** avec Albane et Etienne partagent avec grande joie la naissance de Perrine le samedi 30 septembre 2017.

Décès

★ Jacqueline, l'épouse d'**André PARIS (Agriculture, 1954, Beauvais)** vous fait part d'une triste nouvelle : le décès de son mari, survenu le 8 septembre 2017.

★ Andrée, compagne de **Jacques VERZIER (Agriculture, 1966, Beauvais)** a la douleur de vous faire part de son décès survenu le 10 septembre 2017.

★ Nous vous annonçons le décès d'**Adrien HANAU (Agriculture, 160, Beauvais)** survenu en octobre 2017.

★ Nous vous annonçons le décès de **Pierre DE BUCY (Agriculture, 1944, Beauvais)**.

★ Nous vous annonçons le décès de **Damien PREVOST (Agriculture, 2016, Beauvais)** survenu le 14 octobre 2017.

Nomination

★ **Solenn LE BOUDEC (Agriculture, 2001, Beauvais)** est citée dans le carnet de la revue de la distribution pour les semences et l'agrofourmiture. Elle devient Déléguée générale de l'interprofession.
Source : Semences et Progrès – octobre 2017

★ Coop de France Ouest a un nouveau Délégué régional, il s'agit de **Yoann MERY (Agriculture, 2002, Rouen)**.
Source: La Lettre API – p.16 – 23 novembre 2017

★ A la suite de son stage de fin d'études, **Vincent DEBROCK (Agriculture, 2017, Rouen)** a été embauché en tant qu'Animateur et Conseiller technique à la coopérative agricole de Noirmoutier.
Source: Potato Planet – novembre/décembre 2017 – p.22



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@unilasalle.fr

In memoriam

Jean-Louis PEILLE (Agriculture, 1953, Beauvais)

Jean-Louis nous a quittés le 27 septembre 2017.

Il était notre Président de promo, élu « à vie » ;
et comme tel, il fut un super-président !

Très soucieux de créer des liens entre nous tous (nous étions 45), il a très vite initié un « Promotion Life's Digest », qui avait pour but de diffuser à chacun les nouvelles familiales et professionnelles qu'il sollicitait et rassemblait à notre intention.

C'est ainsi qu'est né un véritable esprit de promo qui ne nous a jamais quittés. Preuve en est le fait que, notamment depuis que tous ont atteint l'âge de la retraite, nous avons le plaisir de nous retrouver, avec nos épouses, lors de rencontres itinérantes de 3 à 4 jours, organisées à son initiative tous les 2 ou 3 ans par l'un ou l'autre d'entre nous désireux de faire découvrir les beautés et les richesses de sa région ; la dernière datait de juin 2013, précisément en Picardie, retour aux sources ...

Qui plus est, il a œuvré 45 années durant au sein du Conseil d'Administration de notre Association, qui s'appelait alors l'A.I.A.E. : un record !

Il en a été nommé Vice-Président d'honneur. C'est peu dire qu'il a connu des générations d'ingénieurs Isab...

Tout cela avec simplicité et modestie, deux qualités qui le caractérisent, tous ceux qui l'ont connu ou approché ne me contrediront pas.

Sur le plan professionnel, après quelques mois à la Chambre d'Agriculture de Laon, il a toujours travaillé dans l'industrie sucrière. D'abord dans le service Agro, puis comme Chef de service betteravier dans deux usines : chez Béghin, puis Say, puis Béghin-Say ; les sociétés ayant fusionné, cela lui faisait dire qu'il avait toujours le même patron !

Deux de ses petits-fils sont sur le point de terminer leurs études à UniLaSalle ; et, curieuse coïncidence, ils sont tous deux élus présidents de leur promo ; comme quoi il est clair que les gènes nous survivent ! Françoise, son épouse, peut en être très fière.

Jacques FONDEUR,
(Agriculture, 1953 , Beauvais)

GLACE EXPRESS

Rapidité, simplicité et efficacité pour ce dessert « vite fait bienfaits »! À l'image d'un nougat glacé, ce dessert est bénéfique en cas de fatigue et de problèmes en bouche.

Temps de préparation :
10 minutes

Temps de repos :
4 heures

• INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 1 bombe de Chantilly
- 8 marrons glacés
- 1 grosse meringue
- Baies de Goji

• RECETTE

- Chemiser un moule à cake ou 4 petits moules de film étirable ou papier sulfurisé.
- Emitter la meringue et la répartir dans le ou les moule(s).
- Emitter les marrons glacés et les répartir dans le ou les moule(s) avec les baies de Goji.
- Remplir les moules avec la crème Chantilly et mélanger.
- Placer au congélateur jusqu'à prise en glace.



Glace express.

FINANCIERS

PAIN D'ÉPICES

Des petites portions, des épices chaudes et des bienfaits divers, en bref : plein d'atouts santé !

Temps de préparation :
15 minutes

Temps de cuisson :
15 minutes

◆ INGRÉDIENTS (12 FINANCIERS)

- 3 blancs d'œufs
- 30 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 50 g de miel
- 60 g de poudre d'amande
- 2 cc de mélange 4 épices
- 100 g de beurre fondu

◆ RECETTE

- Dans un saladier, mélanger les amandes en poudre, la farine, le sucre glace et les épices.
- Monter les blancs d'œuf en neige et les ajouter à l'appareil. Mélanger le tout délicatement.
- Ajouter alors le beurre fondu et le miel et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Verser la préparation dans des moules à financiers ou mini-cakes, et enfourner à 200°C pour une quinzaine de minutes (10 minutes pour les mini-financiers).

Cécile BUCHE-FOISSY,
(Alimentation & Santé, 2012)



Financiers pain d'épices.

FÉVRIER

22 APÉRITIF CITADIN à 19h00
au bar *Les Arts* à Mâcon (71)

22 APÉRITIF CITADIN à 19h30
au *Vertigo* à Caen (14)

**24 au 4/03 SALON INTERNATIONALE
DE L'AGRICULTURE**
Portes de Versailles, Paris (75)

MARS

10 JOURNÉE PORTES OUVERTES
Campus de Beauvais (60)

17 JOURNÉE PORTES OUVERTES
Campus de Rouen (76)

**17 CONSEIL D'ADMINISTRATION
ET ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
UNILASALLE ALUMNI**
Campus de Beauvais (60)

17 GALA, NUIT DE L'INSTITUT
Campus de Beauvais (60)

24 REMISE DES DIPLÔMES ET GALA
Campus de Rouen (76)

31 au 1er/04 BOURSE AUX MINÉRAUX
Campus de Beauvais (60)

AVRIL

7 RALLYE
Campus de Beauvais (60)

17 AFTERWORK RECHERCHE
Campus de Beauvais (60)

20 DINER PRESTIGE
Campus de Beauvais (60)

Directeur de publication : Antoine PAJOT, Président

Rédactrice en chef : Caroline LELONG - secrétaire de rédaction : Charlotte POLLEUX avec la participation de : Éric BERGUE, Cécile BUCHE-FOISSY, Jacques FONDEUR, Constance GRIMONPONT, Géraldine HENRIION, Francis JAILLOUX, François LHOTTE, Daniel RIGAUX.

Conception graphique : Élodie LECOSTEY

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

Crédits photos : photothèque UniLaSalle - photothèque UniLaSalle Alumni - Com' Photo - Fotolia.com :
p. 10, 12 à 23 : © olly ; p. 12, 14 à 23 : © olly ; ; p. 44 et 46 : © svort et p. 50 : © dalaprod



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

LA NUIT DE L'INSTITUT

VOUS EMMÈNE EXPLORER

20 000 lieux
SUR TERRE

67^e Edition

Nuit
de
l'Institut

SAMEDI
17 MARS

TARIFS :

COCKTAIL	16€
SOIRÉE EN PRÉVENTE	20€
SOIRÉE + COIN VIP	27€
SOIRÉE SUR PLACE	22€

PLANNING :

19h	Cocktail
21h	Ouverture des portes
22h	Spéctacle artistique
22h30	Concert
23h30	Concours de rock
1h30	DJ



AIDER SANS ASSISTER

Cette année, La Nuit de l'Institut
soutien l'association SOS Enfants

www.nuitdelinstitut.fr
l'envoi de votre invitation

NOM, Prénoms, Promotion :

Je participe au cocktail sous réserve des places disponibles

Adhérent UniLaSalle Alumni 2018

Offert

Non adhérent UniLaSalle Alumni 2018

16€

Je serai accompagné(e) (l'invité(e) uniquement)

16€

TOTAL

€

NOM, Prénoms de l'accompagnateur

PARTICIPATION AU COCKTAIL

Coupons et règlement à retourner avant le 15 mars à
UniLaSalle Alumni,
Rue Pierre Wagueur, BP 30515 BEAUVAIS cedex
ou par email : secretariat@unila-salle.fr

PARTICIPATION À LA SOIRÉE

Inscription et paiement en ligne obligatoire sur
www.nuitdelinstitut.fr