



10 ANS DÉJÀ!

ALIMENTATION & SANTÉ

Le
**TRAIT
D'UNION**

1^{er} trimestre 2013

#368

entre les Anciens Élèves de LaSalle Beauvais

LaSalle★

Beauvais • AIAE

Ingénieurs et Anciens Elèves



6^e
BOURSE
MINÉRAUX & FOSSILES

Expo : « Les minéraux alpins »,

« Les faluns français », « Squelettes de dinosaures » **BEAUVAIS**

SAMEDI 30 & DIMANCHE 31 MARS 2013

INSTITUT POLYTECHNIQUE LASALLE
19, RUE PIERRE WAGUET, BEAUVAIS



ÉDITO

Dans ce premier numéro de l'année, la filière Alimentation et Santé est mise à l'honneur ! Découvrez dans le dossier spécial les moments phares des 10 ans de la formation, le 19 octobre dernier. J'en profite pour saluer le soutien des diplômé(e)s de cette spécialité qui représentent le meilleur taux d'adhésion à notre association ! L'année 2013 s'annonce riche de nouveautés pour l'AIAE. Dans une volonté d'augmenter nos actions et notre visibilité, un troisième permanent rejoindra très prochainement Marion et Charlotte. L'équipe agrandie permettra de préparer, avec l'Institut, les festivités du printemps 2014... En attendant, permettez-moi de vous présenter mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année. Amicalement,

Mickaël PORTEVIN,
(Agriculture, 2005)
Président de l'AIAE

SOMMAIRE

ÉCOLE

- 4 LaSalle Universities... à Beauvais
- 6 Tim GUENARD à l'Institut

EMPLOI

- 8 Statut : géologue expat' !
- 11 Henri FAUCHEUX : entrepreneur visionnaire
- 14 La santé en Guyane

DOSSIER SPÉCIAL

- 17 Un forum placé sous le signe de l'expertise
- 19 Les Agro au cœur de l'enquête
- 22 Marché couvert dans l'Agora
- 24 On retiendra

AIAE

- 26 Quatre ans en Iran
- 30 La 103^e sur le campus
- 34 1^{re} bougie pour l'AIAE
- 36 Dans les coulisses d'un entretien
- 40 Les 007 à Paris
- 42 Des livres et vous
- 44 Actualités

46 CARNET

50 JEUX

52 AGENDA

LASALLE UNIVERSITIES... À BEAUVAIS

Cet été, 34 étudiants des universités LaSalle Mexico, Rio de Janeiro, Philadelphie, Bogota et Manille se sont rencontrés sur le campus. Retour sur expérience.

Oser la rencontre, former des intelligences à la réflexion constructive et au leadership, permettre la découverte du vieux continent, et plus particulièrement de notre beau pays...voilà toutes les raisons qui ont motivé Bob (LaSalle Philadelphie, États-Unis) et Carlos (LaSalle Rio de Janeiro, Brésil) à se lancer dans la grande aventure du premier et désormais officiel « LaSalle Summer Program on Leadership and Global Understanding »...

Par les jeunes, et pour les jeunes, ce programme, conçu en partenariat avec sept universités LaSalle réparties sur l'Amérique latine, l'Europe, l'Amérique du nord et l'Asie, a fait battre le campus de Beauvais au rythme de la jeunesse lasallienne internationale.

Au programme, des ateliers animés par les enseignants, qui privilégient l'interaction avec les jeunes, pour mieux se connaître et mieux connaître l'autre, base essentielle de tout projet d'équipe. Et dans un réseau où la devise « ensemble et par association » se teinte des particularités culturelles, le pari audacieux a été largement gagné.

Au terme de deux semaines où se sont conjugués travaux de groupes et soirées culturelles, ateliers de cuisine et découverte des caves Taittinger, visites de Reims, de Paris et surtout apprentissage de la vie sur le campus...la somme des personnalités a laissé place au « nous » communautaire, et l'élan des jeunes participant au programme a réellement trouvé son fondement dans les valeurs lasalliennes qui irriguent chacun de nos campus à travers le monde.

Aujourd'hui, un réseau international des étudiants lasalliens* a vu le jour. Son intérêt ? Faciliter et encourager la mise en place de projets internationaux : création d'un site internet dédié au séminaire, d'une base de données pour les bureaux des étudiants, envoi régulier de newsletters, communication sur les réseaux sociaux, etc. avec la volonté d'intégrer des étudiants du continent africain. En somme, une structure propice au soutien de projets internationaux.

Prochain rendez-vous en juillet 2013, à Philadelphie !

Marie DUBRUQUE,

Chargée de mission
relations internationales institutionnelles

*Le GLSN - Global Lasallian Student Network (GLSN), se donne pour missions de :
- créer et développer un réseau mondial d'étudiants lasalliens
- construire et encourager des relations sociales et professionnelles entre les étudiants du réseau LaSalle
- encourager la collaboration sur des projets étudiants qui dépassent les frontières nationales
- favoriser la coopération internationale sur les projets initiés dans le cadre du séminaire d'été qui s'est tenu à Beauvais du 15 au 29 juillet 2012.



Dégustation de champagne après la visite des caves Taittinger à Reims.



LaSalle Philadelphie lors de la nuit culturelle américaine.

ÉCOLE

ÉCOLE

Témoignage



Tim GUENARD.

TIM GUENARD À L'INSTITUT

Le 2 novembre dernier, salariés et étudiants ont pu écouter le témoignage de Tim GUENARD.

Comment présenter Tim GUENARD ? Ecorché vif de naissance qui a su s'accrocher à la vie et qui délivre aujourd'hui un message d'espérance dans les prisons, auprès des personnes en souffrance... Difficile de résumer deux heures de témoignage poignant en quelques lignes, et pourtant il semble important, voire nécessaire, de laisser une trace de son passage à l'Institut.

Les premiers mots font mouche. « *Je suis tordu. Dès mon plus jeune âge je suis placé en maison de correction, puis en maison de redressement. Je vais vous raconter comment j'ai réussi à "nicker" mon destin grâce à la seule force de la haine. Ce qui m'a fait tenir, au début, c'était la volonté de tuer mon père!* » Le décor est posé. Pas de place pour la langue de bois. Certaines situations font rires (et pourtant). Dans d'autres, ce sont les larmes qui s'invitent. Tout indiquait que la délinquance aurait le pas sur lui. « *J'ai été battu par mon père, abandonné par ma mère. J'avais l'habitude d'entendre que la génétique faisait de moi quelqu'un d'irréparable. Des mots que je détestais.* » Dans un contexte de violence, comment exister autrement qu'en attirant l'attention, en cherchant à regarder droit dans les yeux : juge, policier, etc. Le regard, sa « météo » pour savoir comment pourraient se dérouler les rapports (de force ?), c'est ce qui l'a sauvé un soir où il voulait mettre fin à ses jours. « *Je me suis souvenu*

du regard bienveillant d'un policier qui m'avait arrêté. Ce joli regard m'est revenu de plein fouet alors que je n'arrivais plus à me regarder. Ça m'a sauvé la vie... » Sa conclusion est simple : « *Comme les objets du musée, il faut regarder les gens pour leur donner du prix.* » Ce qui fait la base de son témoignage, c'est la reconnaissance des cadeaux de la vie du « Big Boss », comme il aime à appeler Dieu. La vie. Il en parle sans fioritures. Lui qui pendant un an et demi a dormi « à la Tour Eiffel »... enfin sous l'un de ses pieds ! Lui qui s'est bagarré avec les rats pour passer la nuit dans des garages à vélos de la capitale. Lui qui a appris à lire grâce à « Monsieur Léon », un clochard qu'il voyait toutes les semaines, et grâce aux livres qu'il récupérait dans les poubelles (« *Merci à ceux qui jettent leurs livres!* »). Non rien ne le prédestinait à être diplômé, et à sortir un jour 1^{er} de sa promotion avec mention Très Bien. La découverte de la famille, « *celle où l'on s'aime et qui sème* », et de la différence comme une richesse, se sont chargées du reste. « *C'est un cadeau immense de croiser des gens différents.* » C'est par un handicapé qu'il entre la première fois dans une église. « *Mon copain Vianney - je n'aime pas qu'on l'appelle par sa maladie - m'a dit un jour : tu viens voir Jésus avec moi ? Je ne connaissais alors qu'un seul Jésus, mon collègue de chantier portugais. Je pensais qu'on parlait du même...* » Là-dessus, il donne cinq ans à l'Arche*, en Belgique, puis au Canada. Marié, cinq enfants et douze petits-enfants plus tard, le voici témoignant de sa rage de vivre et de sa reconnaissance. « *Je remercie le Big Boss de mettre des déviations sur nos routes. J'ai traversé plusieurs villages : le pardon, la considération, le respect et l'engagement.* » En grand homme qu'il est, c'est la jeunesse de la salle qu'il a souhaité applaudir pour conclure son témoignage... Merci à l'Aumônerie d'avoir eu l'initiative de cette « visite ».

Cécile FIEVEZ,
(Alimentation & Santé, 2009),
Chargée de mission AIAE

On retiendra

« Le pire ennemi de quelqu'un, c'est sa mémoire. Il faut se pardonner à soi de vivre des choses qu'on n'a pas choisi de vivre. »

« Si on déracinait ce qui est tordu, alors on n'aurait plus de pinard. Tâchons de mettre des piquets : des amis, des gens de confiance. »

« Je n'ai pas peur de l'avenir : il y a une génération qui va nous étonner. »

« Je ne suis pas sur Terre pour reproduire mais pour innover. »

*Communautés qui accueillent des personnes adultes avec un handicap mental. Pour information, **Jean VANIER, fondateur de l'Arche, sera présent sur le campus le 8 avril.**

STATUT : GÉOLOGUE EXPAT'!

Frédéric BOUTICOURT (Géologie, 1996) a fait de la géologie son passeport vers l'expatriation. Il raconte.

★ ET SI TU NOUS CONTAIS TES DÉBUTS ?

Mon aventure a commencé à la fin de ma scolarité à l'IGAL, en 1996, quand tu [NDLR: Philippe OTT D'ESTEVOU] m'a convoqué dans ton bureau pour me proposer un poste de coopérant (Coopérant Service National en Entreprise – CSNE- à l'époque) à Madagascar, destination lointaine qui n'était pas encore célèbre pour ces fameux pingouins... La coopération fut un bon pied à l'étrier, mais aussi les prémices d'un engrenage vers une aventure que je n'avais pas du tout programmée, mais qui a profondément changé ma vie et celle de ma famille.

★ UNE EXPATRIATION EN FAMILLE ? PEUX-TU NOUS EN DIRE PLUS ?

Nous sommes partis une année en Tunisie, deux ans au Mali, quelques temps au Sénégal et en Guinée, avant une longue installation à Madagascar, où nous commençons à prendre racine, malgré l'instabilité du pays. L'expatriation en famille est souvent perçue comme source de problèmes, pour la scolarité des enfants, la stabilité du couple... C'est surtout une gageure pour le conjoint qui suit et qui n'a rien de défini dans le pays d'accueil. Nous avons toujours essayé de casser les murs de la prison dorée que peut devenir un foyer d'expatrié, en nous intégrant au mieux à la vie locale. La coupure avec le système social français (sécurité sociale, retraite...) peut également être un problème lourd de conséquences. Il devient de plus en

plus difficile de racheter des trimestres, mieux vaut donc continuer à cotiser, si l'on peut, auprès d'organismes comme la CFE en y ajoutant une mutuelle, mais c'est souvent très coûteux surtout quand on doit en plus cotiser auprès du pays d'accueil!

★ LA CRISE DE LA QUARANTAINE À L'EXPAT' ÇA DONNE QUOI ?!

C'est une bonne question! Je suis sans regret sur mon parcours et plutôt serein quant à l'avenir. J'enchaîne depuis seize ans des missions diverses, une dizaine au total, et je n'ai pas encore goûté au chômage, auquel je n'ai de toute façon pas droit! L'expérience accumulée me permet désormais d'être plus sélectif dans le choix de mes contrats. Je travaille actuellement dans le domaine de l'exploration pétrolière à Madagascar, dans une junior entreprise: Madagascar Oil, où je peux mettre en œuvre plusieurs atouts professionnels: suivi de forage, cartographie de terrain, SIG (Systèmes d'Information Géographique = cartographie numérique), diagraphies...

« **Nous sommes partis une année en Tunisie**, deux ans au Mali, quelques temps au Sénégal et en Guinée, avant une longue installation à Madagascar, où nous commençons à prendre racine, malgré l'instabilité du pays. »



Avec un collègue de travail à Tsimiroro en 2012.



En famille à Poulpointe (Est de Madagascar) en 2010.

★ QUEL REGARD PORTES-TU SUR TA FORMATION ?

La formation de géologue de LaSalle Beauvais ouvre de larges portes sur des opportunités de travail à l'étranger. J'encourage tous les jeunes à trouver une occasion de départ ne serait-ce que pour se faire une première expérience. Beaucoup de géologues de ma génération se sont installés hors de l'hexagone. Certains ont un statut de détachement et conservent donc un contrat de droit français, d'autres sont expatriés au sens strict, c'est mon cas. Des réseaux sont déjà bien implantés comme en Nouvelle Calédonie, ou commencent à s'établir en Australie, au Moyen Orient, Amérique du Sud, plus rarement en Afrique. Les réseaux sociaux et le travail associatif de certains anciens de l'école (merci à eux) permettent désormais de garder contact dans un milieu où rotations rapides des projets et de l'emploi ont tendance à nous éloigner les uns des autres.

★ UN DERNIER MOT ?

J'estime être chanceux d'avoir un métier aussi complet et riche, où la géologie reste essentielle, et dans un pays que j'affectionne tout particulièrement. Je vis désormais en semi-nomade, je passe la moitié de mon temps sur le terrain et le reste en famille. C'est finalement une réussite sur le plan personnel et professionnel, mais certainement pas un aboutissement, l'aventure continue...

Philippe OTT d'ESTEVOU,
(Géologie, 1980)
Administrateur AIAE

Hommage

HENRI FAUCHEUX : ENTREPRENEUR VISIONNAIRE

Nous avons appris le décès d'**Henri FAUCHEUX (Agriculture, 1930)**, à l'âge de 102 ans. Cet homme, doyen des Anciens, a marqué son époque par l'invention du fameux « MANITOU ».

★ L'ENTREPRISE BRAUD ET FAUCHEUX

Tout juste diplômé de l'Institut, Henri FAUCHEUX débute sa carrière dans l'entreprise familiale éponyme, à Chartres, spécialisée dans la conception et la production de matériels pour l'agriculture. Doté d'un fort besoin de liberté et attiré par l'entrepreneuriat (difficile à concilier avec l'esprit patriarcal de la France de l'entre-deux guerres), il multiplie les expériences professionnelles, notamment sur Paris. C'est en 1952 qu'il fait la connaissance de Mme BRAUD. Depuis le décès de son mari sous les balles allemandes, elle est la gérante d'une petite entreprise de construction de matériel pour le bâtiment, dans la région d'Ancenis, près de Nantes. Mme BRAUD trouve en lui le gérant qu'elle recherchait et Henri FAUCHEUX l'entreprise qu'il souhaitait diriger. L'entreprise BRAUD et FAUCHEUX est née.



Henri FAUCHEUX.



MANITOU, Nutella® agricole ?

La marque est tellement connue et populaire qu'elle est même devenue un nom générique, désignant tous les charriots élévateurs, même de marque concurrente. Au même titre que « Coca » pour désigner n'importe quelle boisson au cola ou Nutella pour toute pâte à tartiner !

★ PAS DE PLACE POUR MANITOU !

Il dépose rapidement plusieurs brevets concernant des grues et des bétonnières. L'entreprise prospère et prend un tournant décisif le jour où Henri FAUCHEUX invente le charriot élévateur tout-terrain qu'il baptisa MANITOU. Très connu aujourd'hui non seulement dans le monde agricole, mais également industriel, le MANITOU a su trouver sa place et a connu un essor considérable. Pourtant, rien ne le prédisait.

Philippe MONTHEAN, son neveu témoigne : « Au départ, mon oncle avait commandité une étude auprès d'un cabinet spécialisé afin de déterminer s'il y avait une attente concernant le MANITOU. Les résultats étaient catégoriques : cet engin ne parviendrait pas à trouver son marché, il n'y avait aucun besoin ! Grâce à son tempérament fonceur et déterminé, il n'a pas tenu compte de cette étude et a ainsi contribué à l'une des plus belles réussites industrielles françaises. »

★ NOUVEAU DÉPART POUR UN DIRIGEANT RESPECTÉ

C'est en 1970, suite à un conflit de générations, que M. FAUCHEUX quitte le groupe pour laisser la place au fils de Mme BRAUD. L'entreprise compte alors 700 salariés. Il reste de lui le souvenir d'un dirigeant respecté par son personnel. Une anecdote est même rapportée par un salarié de l'époque. « Le jour où il a annoncé son départ, l'usine s'est mise en grève une semaine. C'était la première fois que des salariés arrêtaient le travail pour garder leur patron ! » Une fois de plus, il s'agissait pour lui de prendre un nouveau départ. Il crée alors une société spécialisée dans le matériel de chantiers (malaxeur à bétons, presse à parpaings,...) et développe la première voiture sans permis. Dotée de trois roues, d'un moteur de mobylette, il la baptise « Minicomtesse » parce que l'inventeur habitait Villeneuve-la-Comtesse. En 1979, il sort de l'usine plus de 300 véhicules par mois, vendus dans la France entière.

★ LE BILAN

Aujourd'hui, l'entreprise MANITOU, leader mondial des charriots élévateurs est cotée en bourse sous l'acronyme MANITOU BF*. La famille BRAUD a repris l'entreprise au départ d'Henri FAUCHEUX, qui reste aujourd'hui le principal contributeur de l'essor et de la prospérité économique de la région d'Ancenis. « Il fait partie de ces grands entrepreneurs anceniens qui ont fait la force de l'économie locale, déclare le maire Jean-Michel TOBIE, dans un communiqué l'année de ses 100 ans. Au moment où l'on parle beaucoup de ré-industrialisation de la France, la vie et l'œuvre d'Henri FAUCHEUX prennent une dimension toute particulière. »

Outre son tempérament créatif et entreprenant, il se montrait têtu et exigeant, tout en étant très respectueux de ses salariés. Il leur demandait beaucoup mais savait se montrer généreux. Il fut par exemple un des premiers dirigeants d'entreprises à proposer une participation à ses employés. Probablement des restes des valeurs transmises lors de ses études...

★ UN AMBASSADEUR DE L'INSTITUT

Il aimait dire de quelle école il provenait. Très attaché à LaSalle Beauvais, il en parlait régulièrement et le réseau était pour lui très important. Il était d'ailleurs toujours adhérent à l'AIAE lors de son décès, à l'âge de 102 ans.

Merci à Philippe MONTHEAN d'être revenu sur la vie d'Henri FAUCHEUX, dont le portrait témoigne d'une réussite passant par l'esprit d'entreprendre, couplé aux valeurs de respect et de partage. Des valeurs portées par l'AIAE.

Florian MIGEON,
(Agriculture, 2010),
Administrateur AIAE



Henri FAUCHEUX.

PNNS et DOM

LA SANTÉ EN GUYANE

Solène ROSE HELENE
(Alimentation & Santé, 2011)

travaille aujourd'hui à l'ARS (Agence Régionale de Santé) de Guyane à Cayenne. Elle raconte son parcours depuis sa sortie de l'école.

★ COMMENT ES-TU ARRIVÉE À CE POSTE ?

J'ai effectué mon stage de fin d'études au Ministère de la santé à Paris, où je travaillais sur des problématiques de santé publique et d'alimentation. Par la suite, j'ai entendu parler d'un poste de chargée de mission PNNS (Plan National Nutrition Santé) qui s'ouvrait en Guyane, d'où je suis originaire. J'ai donc saisi l'opportunité!

★ QUELLE EST LA PARTICULARITÉ DE TON TRAVAIL

EN GUYANE COMPARÉ À CELUI DE TES COLLÈGUES DE MÉTROPOLÉ ?

En outre-mer, le PNNS conserve les objectifs nationaux mais les modalités opérationnelles sont déclinées selon le contexte local. Il y a sur mon territoire de nombreuses spécificités qui justifient cette singularité. Parmi elles, la moyenne d'âge particulièrement basse (26 ans!). Cette déclinaison du PNNS a vu son cadre réglementaire être posé en février 2012 pour la mise en place effective des actions.

★ EN PRATIQUE COMMENT S'ORGANISE LE SUIVI DE TES PROJETS ?

J'ai de quoi suivre mes projets jusqu'en janvier 2015. Ça correspond au délai que nous avons pour mettre en place toutes les actions prévues par le PNNS. Par la suite, j'aimerais passer le concours interne de la fonction publique pour bénéficier du statut de titulaire et non de contractuel, comme actuellement. Pour ce qui est de la mobilité, je ne suis pas contre, je suis allée faire des formations en métropole plusieurs fois depuis le début de l'année. Mais pour l'instant je suis bien ici!

★ QUELS RETOURS AS-TU SUR LES ACTIONS QUE TU AS MISES EN PLACE ?

J'ai été évaluée et ma hiérarchie est satisfaite puisque sur 15 actions que nous devons lancer d'ici 2015, 7 sont déjà effectives!

★ NOUS FÊTONS CETTE ANNÉE LES 10 ANS DE LA FORMATION ALIMENTATION ET SANTÉ. QU'EST-CE QUE CELA T'ÉVOQUE ?

Plus qu'Alimentation et Santé, c'est le parcours PREVALS (Prévention Alimentation & Bénéfices Santé) qui m'a apporté des compétences en éducation pour la santé, notamment pour la construction de projets éducatifs. Je retiens également la découverte d'un grand nombre d'acteurs et les connaissances des besoins pour de tels projets. En revanche, en outre-mer la notoriété du diplôme est réduite : quand je parle de mon diplôme, on pense à la nutrition ! C'est du coup l'occasion de se faire valoir par les compétences plus que par le nom.

Maxime DOOMS,
(Alimentation & Santé, 2011),
Administrateur AIAE

En
outre-mer, le PNNS
conserve les objectifs
nationaux mais les
modalités opérationnelles
sont déclinées selon le
contexte local.»

10 ANS DÉJÀ!

ALIMENTATION & SANTÉ

Un éloge sans «t»...

par **Maxime DOOMS**, (Alimentation & Santé, 2011), Administrateur AIAE

Célébrer les 10 ans d'une filière dans une école qui cumule pas moins de 158 ans dans le domaine agricole, 137 ans dans celui de la géologie semble dérisoire. À l'échelle lasallienne, Alimentation & Santé demeure une jeune pousse. Comme dans nombre de familles, la plus jeune s'appuie sur ses sœurs, ici agricoles ou géologues, avec la philosophie commune : offrir à chacun l'occasion de s'épanouir dans son domaine pour fédérer encore plus.

Pour ce bel anniversaire, que du beau monde à l'appel : Pascale HEBEL (du CREDOC¹, sage aux conseils avisés), Serge HERCBERG (le père du PNNS², un cousin avec qui Alimentation & Santé a vécu beaucoup de choses), Christophe LARRAT (du groupe Alain Ducasse, un lien jeune mais déjà solide), Cécile RAUZY (déléguée de l'ANIA³, l'aire de jeu préférée des Alimentation & Santé), Jean-Michel LECERF (Chef de service à Pasteur Lille, un ami d'enfance). Pour les élèves des promos en cours le panaché des paroles de nos convives a semblé ce jour le meilleur des breuvages.

Au lendemain, l'impression d'un avenir qui se profile après dix années riches et sereines demeure. L'impression aussi, qu'à force de labeur, de recherche mais aussi de camaraderie, Alimentation & Santé évolue en une racine de la maison lasallienne. Nous voulons pour chacun des Alimentation & Santé (Anciens, prochains Anciens) encore une belle croissance de la jeune pousse, pour les quelques prochains siècles.

UN FORUM PLACÉ SOUS LE SIGNE DE L'EXPERTISE

Un programme de choix a été bâti autour d'employeurs de nos Anciens et d'experts de l'alimentation.

★ UNE FORMATION SOUTENUE

PAR L'INSTITUT ET LA VILLE DE BEAUVAIS

Les discours d'ouverture ont donné le ton de cette journée. Pour le Directeur Général de l'Institut, il semblait bon de rappeler la différenciation de l'école grâce à une formation qui « ouvre des champs très divers : en partant de l'aliment, vers l'approche comportementale ». En l'absence du Sénateur Maire, M. TABOURE, Maire-adjoint, s'est exprimé sur « la fierté de la ville à soutenir l'établissement et, depuis le début, cette formation originale. » Il s'est réjoui du « menu copieux et particulièrement intéressant » que lui inspirait le programme !

★ DES EMPLOYEURS ENCHANTÉS

PAR LEURS RECRUES

Comment fêter les 10 ans de la formation sans interroger les employeurs des ingénieurs LaSalle Beauvais ? Trois d'entre eux ont répondu à l'appel, soulignant les qualités des anciens élèves recrutés. Magali THIEULENT, Directeur Nutrition chez Davigel, est revenue sur les profils des trois lasalliennes de son équipe. Elle a soulevé les points positifs « d'une formation technique à la hauteur de ses attentes », et donne un bon point au « module RHF⁴ suivi par les étudiants pendant leur cursus ».

Céline THIENPONT (Alimentation & Santé, 2011) a poursuivi l'exercice en parlant de son expérience à l'OR2S de Picardie (Observatoire Régional de la Santé et du Social). Pour elle, les connaissances acquises en nutrition et les compétences développées en gestion de projets à l'Institut ont été des plus pour son embauche. Elle a retenu de sa formation « l'accompagnement des

« Une formation qui ouvre des champs très divers : en partant de l'aliment, vers l'approche comportementale. »
Philippe CHOQUET,
Directeur général

DOSSIER

10 ANS DÉJÀ!

ALIMENTATION & SANTÉ

LaSalle Beauvais porté par les experts

Retrouvez les vidéos des témoignages de deux experts : Julie ANDRIEU, présentatrice de télévision, et Jean-Michel LECERF, Chef du service de Nutrition, Institut Pasteur de Lille. Rendez-vous sur le site de l'AIAE : www.aiae-lasalle-beauvais.fr

enseignants-chercheurs et l'importance des intervenants qui donnent des pistes pour l'avenir professionnel. » Franck LEROUX, Directeur Général associé de By Agency Design, a vanté la position de « la seule agence de design qui embauche des ingénieurs Agrosanté® » ! Une exception qui s'explique aisément. « Nos métiers impliquent de travailler sur plusieurs tableaux. L'émotionnel, pour donner envie au consommateur d'acheter le produit, et le rationnel pour lui donner confiance. C'est pour ce dernier aspect que nous avons besoin d'ingénieurs, avec une vraie rigueur et une culture marketing et commerciale, qui soient à la fois capables d'analyser, d'encadrer et de négocier. » Un pari remporté par **Dorine ROUDAUT (Alimentation & Santé, 2010)**, Responsable de clientèle pour la société.

★ DES POINTURES SUR BEAUVAIS POUR L'ÉVÉNEMENT

Les témoignages des employeurs ont fait place l'après-midi à une table ronde sur la thématique : « *Quelles voies emprunter demain pour répondre aux attentes sociétales et politiques ?* » Pour échanger sur le sujet, plusieurs experts, et pas des moindres : Christophe LARRAT, Chef Exécutif Ducasse Education, Pascale HÉBEL, Directeur du Département Consommation, Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC), Serge HERCBERG, Directeur de l'Unité de Recherche En Nutrition humaine (UREN) et de l'Unité de Surveillance et d'Epidémiologie Nutritionnelle (USEN), Centre de Recherche en Nutrition Humaine, Paris XIII, Bobigny, et Cécile RAUZY, Directeur Qualité-Nutrition, Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA). Chacun suivant son expertise a pu s'exprimer sur le PNNS¹, les Industries Agro-Alimentaires (IAA) ou encore le retour de la cuisine « faite maison ». (Lire « On retiendra »)

Cécile FIEVEZ,

(Alimentation & Santé, 2009),
Chargée de mission AIAE

LES AGRO AU CŒUR DE L'ENQUÊTE

En préambule des festivités du 19 octobre, une enquête auprès de la population des 502 Anciens élèves d'Agrosanté® a été réalisée. Focus.

À partir des 480 courriels d'Anciens dont dispose l'AIAE, les résultats de l'enquête menée par **Aude TIRAVY (Alimentation & Santé, 2011)** entre le 28 mars et le 18 mai 2012 portent sur 378 réponses, soit un taux de participation de plus de 75% ! Si toutes les promotions ne sont pas représentées de manière équitable, il faut noter l'intérêt suscité par l'enquête puisque le taux de participation le plus faible s'élève tout de même à 66,7% !

★ 10 ANS (DÉJÀ !) D'ÉVOLUTION

Les festivités du 19 octobre ont permis de revenir sur l'évolution des domaines d'approfondissement (DA), spécialisations entamées par les étudiants à partir de la 4^e année. Ainsi, quand les promotions 001 à 005 ont connu le passage de CERQS à SAR et de PS à IS, les promotions 006 à ce jour ont le choix entre 3 DA ; FIQA, MCV et PREVALS (voir lexique ci-contre). Une évolution qui suit l'offre du marché.

Lexique

CERQS : Contrôle, Evaluation, Réglementation, Qualité, Sécurité

SAR : Santé et Analyse des Risques

PS : Produits & Santé

IS : Ingrédients & Santé

MCV : Marketing, Communication, Vente

FIGA : Filières et Qualité des Produits Alimentaires

PREVALS : Prévention, Alimentation & Bénéfices Santé

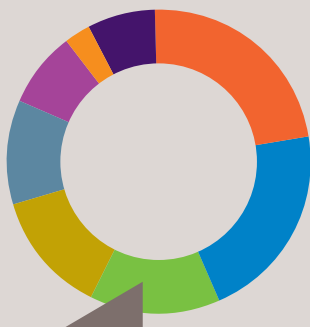
DOSSIER

Les filles toujours majoritaires !

La formation Alimentation & Santé reste la plus féminine des 3 spécialités proposées aujourd'hui à LaSalle Beauvais. Les femmes représentent 80,7% des 502 Anciens référencés en janvier 2012. Un chiffre à souligner alors qu'on évoque une moyenne de 28% de femmes ingénieures en France.

★ LES INGÉNIEURS AGRO SE SPÉCIALISENT, LA FILIÈRE SE DIVERSIFIE

L'évolution des domaines d'activités traduit la diversification des postes occupés par les diplômés de la formation. La communication et le marketing ont apportés de nouveaux débouchés historiquement placés sous le signe de la « qualité » et de l'« aliment ». Aujourd'hui, quand les fonctions liées à la communication et au conseil émergent ; le nombre de postes en production et en R&D tend à diminuer. En revanche, les fonctions associées au commerce, à la qualité et au marketing restent stables.



- Qualité - HSE / 23 %
- R & D - Innovation, expérimentation / 21 %
- Commerce / 14 %
- Marketing / 13 %
- Étude - conseil / 11 %
- Communication / 8 %
- Exploitation Production / 3 %
- Autre / 7 %

Fonctions occupées par les ingénieurs en 2012.



L'Agora lors du forum AgroSanté®.

★ GRAND GROUPE OU TPE : LA FORMATION RÉPOND AUX ATTENTES DES EMPLOYEURS

Qu'à cela ne tienne, la spécialité Alimentation & Santé reste prometteuse et les résultats montrent qu'elle répond aux attentes du marché et des employeurs. Un échantillon des sociétés ayant embauché des Anciens a permis de faire ce constat. Les ingénieurs en poste se répartissent équitablement dans les petites entreprises (<100 salariés), moyennes (de 100 à 500 salariés) et grandes entreprises (> 500 salariés). On observe aussi de plus en plus de postes « taillés sur mesure », spécifiques aux profils des Anciens.

★ LA CRISE OBSCURCIT LE TABLEAU

Les différents résultats de l'enquête laissent percevoir les conséquences de la crise survenue en 2009. Ainsi, alors que le délai d'insertion entre le mémoire de fin d'études et le premier emploi tend à diminuer sur les 5 premières promotions, ce temps augmente à la sortie des 006, diplômés cette année-là. Autre constat, la création de postes spécifiques aux ingénieurs de cette formation diminue à cette même période. Il en va de même pour les salaires... aujourd'hui, dans un contexte qui reste incertain, ces paramètres reviennent à la hausse.

★ L'AVENTURE SE POURSUIT AVEC CULINA...

La spécialité n'a pas fini de surprendre. C'était le scoop de la matinée du 19 octobre : l'annonce de l'ouverture en septembre 2013 d'un quatrième domaine d'approfondissement appelé CULINA. Le but : former des spécialistes des questions culinaires (voir ci-contre). L'avenir nous dira si cette nouvelle recette « *made in* » Beauvais remporte autant de succès que les précédentes...

Cécile FIEVEZ,

(Alimentation & Santé, 2009),
Chargée de mission AIAE

CULINA pour quels objectifs ?

Acquérir les compétences pour piloter la partie culinaire dans le développement de produits en industrie ou en restauration hors domicile. Ceci se fait à travers la connaissance des produits, des techniques culinaires et des sciences appliquées à l'aliment. Tout cela avec la rigueur et les outils de l'ingénieur.

DOSSIER

10 ANS DÉJÀ!

ALIMENTATION & SANTÉ

◀ C'est le 4^e marché de ce type qui

est organisé dans l'Agora. À chaque fois les producteurs sont ravis. Pour anecdote, la première fois qu'ils sont venus ils ont été en rupture de stock avant la fin de la journée! Cette année, la quantité était là et tout est parti! Tous m'ont déjà fait savoir qu'ils souhaitent revenir. »

Maxime AGNES (Agriculture, 2010),

Chargé de mission développement durable à l'Institut

MARCHÉ COUVERT DANS L'AGORA

Cette année encore, le Forum AgroSanté® a été l'occasion d'organiser un grand marché de produits locaux dans l'Agora.

L'Agora arborait pour l'occasion les couleurs de spécialités du terroir. La présence de 14 posters de quatre mètres de haut en témoignait. Ces supports sont le résultat du travail des étudiants de la dixième promotion de la spécialité Alimentation & Santé, sur la thématique « Réactualisation de l'inventaire culinaire de la France : La Picardie ». Les spécialités étudiées : la coque de la Baie de Somme, la flamiche, le cidre, la ficelle picarde, les endives, l'agneau



© Charlotte NARBONNE

Un événement réussi grâce au concours des étudiants de la spécialité Alimentation & Santé... Encore merci!

de pré-salé de la Baie de Somme, la rhubarbe, les haricots de Soissons, le miel de Tilleul, la salicorne, le Rollot, etc. Comme pour illustrer ces « drapeaux d'un jour », les producteurs et leurs produits ont remporté un franc succès. Photos à l'appui!

Les ventes en chiffres

Côté « douceurs »

150 pots de miel ...

Côté « fromages »

7 tommes au cidre

30 rollots

30 Brays

80 chèvres

60 œufs

30 yaourts ...

Côté « boissons »

150 bouteilles de cidre

30 jus de pommes ...

Côté « charcuterie »

30 saucissons

12 pots de fritons ...

Côté « légumes »

15 kg de pommes de terre

20 kg de carottes

5 kg de radis

5 kg d'oignons...



Des exposants sous les couleurs du terroir Picard.

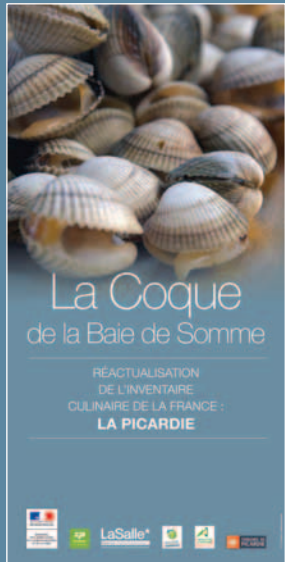
◀ Je suis impressionné

par l'intérêt que portent les étudiants à nos activités, nos produits. Ils posent beaucoup de questions! »

Laurent CNUDE (Agriculture, 1996)

Ferme du Chassy

ALIMENTATION & SANTÉ



Quatorze nouveaux produits et recettes Picardes!

Les étudiants ont réalisé un travail d'inventaire des produits et recettes Picardes à la demande du Ministère de l'agriculture. L'objectif : réactualiser des fiches datant de 1991, éditées par le Conservatoire National des Arts Culinaires. Quatorze produits ont ainsi été répertoriés, étudiés et validés par la DRAAF de Picardie. Pour mener à bien leur recherche, les étudiants ont rencontré les producteurs. Les fiches sont en cours d'incrémentation et petit-à-petit mises en ligne sur le site www.cuisinealafrancaise.com.

Les posters vont être exposés à l'occasion de différents événements en Picardie. Ils sont partis ensuite à Rome, à la FAO, dans le cadre d'une exposition temporaire, avant Noël. Prochaine étape : le Congrès International Annuel de Slow Food, à Turin, en octobre 2013!

ON RETIENDRA

★ DE L'IMPACT DES MESSAGES DU PNNS

«Le PNNS a été critiqué à sa sortie et pourtant aujourd'hui c'est un exemple pour d'autres pays européens.»

Jean-Michel LECERF

«Le PNNS n'est pas seulement un programme de communication. C'est beaucoup plus. Malgré tout, on observe plus d'impact chez les CSP* les plus élevés. Il reste à adapter les messages aux différentes cibles.»

Serge HERCBERG

* Catégories Socio Professionnelles

★ CONCERNANT LE CONTEXTE DE LA CRÉATION DE LA FORMATION ALIMENTATION & SANTÉ.

« Il y a 10 ans, la nutrition était un domaine trivial, dont on connaissait peu de choses. La France faisait partie des pays européens les plus en retard en termes de communication et d'indicateurs nutritionnels. Dans les années 90, un effet conjoncturel a accordé plus de place à la relation entre alimentation et santé : les crises sanitaires, l'épidémie

d'obésité, l'arrivée sur le marché de produits à « valeur santé ». C'est sans oublier un catalyseur pour la France : l'arrivée au Ministère de la santé d'un médecin, spécialiste de l'hypertension : Joël MENARD. La nutrition est progressivement devenue un axe de santé publique. »

Serge HERCBERG

★ DE LA PLACE DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

«Aujourd'hui la notion de nutrition est incontournable dans les industries agro alimentaires. Ne pas aborder les problématiques des IAA dans les programmes de santé publique est idiot : leurs produits représentent 80 % de l'offre alimentaire. Certes, il y a toujours des sujets qui fâchent mais ça avance ! »

Cécile RAUZY

«Il y a aujourd'hui beaucoup de méfiance de la part des consommateurs vis-à-vis des industries agroalimentaires. Les Français n'ont pas conscience qu'il y a beaucoup plus de mesures de sécurité qu'avant. Qu'ils peuvent avoir confiance, de l'agriculteur jusque dans les industries Agro-alimentaires.»

Pascale HEBEL

★ LE RETOUR DU « FAIT MAISON » ?

« On constate un besoin de lien social de la part du consommateur, comme un besoin de connaître le producteur. D'où l'importance de manger local. Attention toutefois, le retour à la cuisine touche encore les plus aisés. Il s'agit aujourd'hui de réapprendre à chacun à cuisiner « avec les bons gestes », et « pas cher » car la crise devrait encore durer. »

Pascale HEBEL

« C'est un constat observé depuis peu : de plus en plus de Français retournent faire les marchés. »

Christophe LARRAT

Témoignage

QUATRE ANS EN IRAN

En Russie depuis peu, **Marie-Gabrielle LEROY-DETREZ (Agriculture, 1994)** revient sur les quatre années (de 2006 à 2010) passées en Iran avec toute sa famille.

« CE SERA L'IRAN »

Aussitôt, ma réponse fuse : « Je verrai enfin Persépolis ! » Mon mari m'explique que nous ne vivrons pas à Persépolis mais à Téhéran, rien n'y change, je suis enthousiaste ! Nous sommes donc partis et nous avons passé quatre années merveilleuses en Iran. Cette aventure arrivait juste au moment de la naissance de notre deuxième enfant et j'y voyais l'occasion de faire une pause dans ma vie professionnelle. Arrêter de travailler n'a pas été facile du tout et pour autant, ce saut dans l'inconnu a profondément enrichi notre univers.

La ville de Téhéran est un chantier permanent. Elle regroupe un habitant sur quatre, et petite ville au début du xx^e siècle, c'est maintenant une mégapole tout en pente (de 1 100 à 1 800 m d'altitude) qui subit la pollution, et chaque jour de nouvelles grues viennent grignoter la montagne. Des fenêtres de notre appartement, nous pouvions admirer les pentes du Mont Tochal, rendez-vous familial favori des Téhéranais le vendredi. Le paysage que nous avions sous les yeux était rocailleux, sans arbre, ni verdure, à l'image de la quasi-totalité de l'Iran, désertique. Les merveilleux jardins persans tant vantés par les poètes, sont cachés ailleurs, derrière les murs, dans les enceintes des palais ou dans un coin du désert. Lorsque nous partions en promenade, nous étions toujours surpris de voir surgir au

milieu de nulle part un filet d'eau canalisé, irriguant des arbres fruitiers dans n'importe quelle petite vallée perdue.

UNE CULTURE À APPRIVOISER

La semaine, du samedi au jeudi midi, mon mari, qui travaille chez PSA Peugeot Citroën, bravait les embouteillages monstrueux matin et soir. De mon côté, j'organisais ma vie de « femme d'expat » entre l'école (il y a un lycée français à Téhéran), la paroisse, les activités culturelles, les marches dans la montagne, l'apprentissage de la langue persane et toute autre occasion de sortie. Le régime en place se basant sur la loi islamique, cela impliquait pour moi de porter un voile sur la tête, d'avoir les jambes et les bras couverts, ce qui n'était pas toujours très agréable quand il faisait 40°C dehors... quoique cela protège des coups de soleil !

Il existe une police des mœurs qui vérifie les tenues des passantes et qui verbalise toute mèche de cheveux rebelle ou maquillage trop appuyé. Ces milices féminines en tchador noir strict sont plus souples avec les étrangères qui ne risquent (presque) rien. Cette pression sans cesse exercée sur les femmes, explique qu'elles mettent tant de soin à sublimer ce qui est visible : visage, mains... les salons de beauté ne désemplissent pas, j'y ai découvert l'épilation au fil. Dans le même registre, saviez-vous qu'une simple mèche de cheveux teintée d'une certaine couleur et savamment disposée hors du foulard était un signe de contestation politique ? !



Tenues du Kurdistan iranien et du Gilan.



À Ispahan, octobre 2006.

AIAE

À LA DÉCOUVERTE DES TRÉSORS DU PAYS

Pendant quatre ans, dès que le travail de mon mari le permettait, nous avons arpenté ce pays qui possède de nombreux trésors : Persépolis, Ispahan, bien sûr, mais aussi des sites extraordinaires tels que Yazd, ville dans laquelle la religion zoroastrienne préislamique se pratique encore, Mashhad, une des villes saintes de la religion chiite qui abrite le tombeau de l'Imam Réza, Tchogha Zanbil, une ziggourat élamite visible hors de Mésopotamie, le caviar de la mer caspienne, etc.

UN ACCUEIL CHALEUREUX ET UNE FAMILLE ÉPANOUIE

Partout, nous avons été accueillis chaleureusement, notre statut d'étranger nous a propulsés au rang de curiosité permanente : nous étions sans cesse abordés, questionnés, les enfants photographiés et couverts de sucreries ! Lors de nos périples, nous avons toujours eu de l'aide pour trouver notre chemin, une boulangerie, un garage, un médecin, etc. L'hospitalité iranienne et musulmane en général n'est pas un vain mot, nous en avons largement fait l'expérience. Et je dois dire qu'au retour d'Iran, mon regard sur l'étranger qui cherche son chemin a changé. En Iran notre petite famille s'est agrandie de deux enfants, Aliette et Irène, nées et baptisées à Téhéran. Notre famille a toujours suscité l'étonnement des Iraniens qui ont péniblement un ou deux enfants par couple. La vie est si chère !

La famille traditionnelle iranienne est très unie et se retrouve tous les vendredis autour d'un pique-nique géant avec grillades de mouton, thé et montagne de riz. C'est une habitude très plaisante que nous avons vite prise (la viande de porc est difficilement trouvable), avec la tente et le zilou (grand tapis iranien de pique-nique). Les enfants en gardent des souvenirs extraordinaires !



Sur les pentes du Mont Damavand (5671 m), juin 2009.



2010, Le jour du départ, avec une amie.

UNE EXPÉRIENCE POUR LES GRANDS... ET POUR LES PETITS

Nos deux aînés ont passé quatre ans là-bas, cela leur donne un certain regard sur le monde. Ils ont compris que les coutumes, les religions sont différentes suivant les pays ; quelques images fortes me reviennent en tête : le nouvel an iranien (Nowruz) qui tombe un 21 mars et donne lieu à quinze jours de fête. Ashura, jour de commémoration de la mort d'Hossein à la bataille de Kerbala. Les cris de révolte retentissant sur les toits la nuit à la suite de la réélection contestée d'Ahmadinejad. Les merveilleux tapis. Le ramadan obligatoire, sauf pour les diabétiques très nombreux ce mois-là (!). Les populations nomades. Les relations homme-femme compliquées (un homme ne doit pas toucher ne serait-ce que la main d'une femme). Les raffinements de politesse. Les mille et une façons de cuisiner le riz. Et bien d'autres trésors...

Marie-Gabrielle LEROY-DETREZ,
(Agriculture, 1994)

AIAE

WE de promo

LA 103^e SUR LE CAMPUS

Grâce à une « idée géniale » de leur Président, **Jean-Pierre BARLET**, 16 Anciens de la 103^e promotion, se sont retrouvés sur le campus les 19 et 20 septembre derniers, pour fêter le 50^e anniversaire de leur sortie.

Après quelques instants de « reconnaissance », facilitée par les badges, les échanges entre les 29 participants ont été chaleureux, conviviaux et surtout animés... Il s'agissait alors de réels amis, heureux et émus de se retrouver après un demi-siècle de vie professionnelle et familiale... Les langues ont marché bon train pour évoquer les souvenirs et surtout les cursus des uns et des autres avec de multiples anecdotes... Merci aux conjointes pour leur participation et leur facilité d'intégration : elles ont joué un grand rôle de cohésion amicale et de resserrement de nos liens.

DE L'IAB À LASALLE

Un programme de choix avait été co-préparé avec l'AIAE. Nous avons été particulièrement marqués par deux conférences magistrales, illustrées par un Power Point et des photos souvenirs. Notre « vénérable bizuth » et ami, Pierre QUEMERE (Agriculture, 1965), grâce à son cursus professionnel à l'Institut, a retracé l'histoire et l'évolution de l'école jusqu'en 2005. Ensuite, comment remercier Philippe

CHOQUET, Directeur Général de LaSalle Beauvais, d'avoir consacré une partie de son temps précieux à nous présenter l'Institut avec une « vision planétaire » au sein du réseau LaSalle. Nous sommes admiratifs face au développement continu de notre modeste IAB de 1962, devenant l'une des plus grandes Ecoles d'Ingénieurs privées dans trois domaines de formations (Agriculture, Alimentation et Santé, Géologie) ! Nous avons également été sensibles aux valeurs humaines fondamentales héritées de nos fondateurs. Nous retiendrons l'état d'esprit de LaSalle Beauvais présenté dans la plaquette de l'Institut : « L'essentiel est déjà en vous » et « Devenez vous-même, en mieux ». Nous sommes fiers de notre école, appartenant au premier réseau d'enseignement mondial, et dont le Vice-Président n'est autre que Philippe CHOQUET ! Sincères félicitations et bon vent...

LA FERME : PASSAGE OBLIGÉ !

Ensuite, accompagnés de Christian BRAULT, Responsable de la ferme, nous sommes allés en pèlerinage à la Ferme du Bois, haut lieu de nos travaux pratiques, où nous avons retrouvé les anciens bâtiments de la cour de ferme, mais surtout découvert les nouvelles installations, avec notamment le troupeau de vaches laitières et le robot de traite.



Les camarades de promotion et leurs épouses sur le parvis de la Cathédrale de Beauvais.

AIAE

À LA DÉCOUVERTE

DES PLATEFORMES SCIENTIFIQUES

Nous avons aussi été admiratifs devant le niveau et la qualité des recherches menées sur le site au cours de la visite d'une partie des plateformes scientifiques menée par Thierry AUSSENAC, Directeur Scientifique. Ces travaux, complémentaires d'un enseignement de haut niveau, permettent aux étudiants de faire leurs premières armes en partenariat avec les acteurs économiques. Des publications de niveau international et des prises de brevets dans les domaines des Sciences de la Terre, du Vivant et de l'Environnement sont aussi à mettre à l'actif de notre Institut. Quel bonheur se doit être d'étudier sur un tel campus!

RETOUR RUE NULLY D'HÉCOURT

Cette rencontre ne pouvait se concevoir sans retourner à Beauvais sur le site même de l'Institut, rue Nully d'Hécourt pour y découvrir que plus rien n'existait, hormis la chapelle de l'Archiconfrérie de St Joseph. Il était aussi important de participer à une messe à l'intention de nos nombreux camarades (au moins dix) et professeurs disparus.

La dernière journée a été placée sous le signe de la découverte de Beauvais par des visites guidées de la Maladrerie St Lazare et de la Cathédrale St Pierre, l'occasion de créer de nombreux moments d'échanges.

À BIENTÔT ?

En conclusion, nous sommes persuadés que l'objectif essentiel des retrouvailles a été atteint. De nombreux liens d'amitié se sont renoués ou se sont tissés notamment grâce aux conjointes durant les repas (au restaurant de l'Institut et à l'Auberge de Monceaux), et les nombreux moments de liberté et de convivialité. Les conditions climatiques ensoleillées ont également joué un rôle de détente et de facilitation des échanges notamment lors des visites extérieures. Des promesses de se retrouver « en petit comité » ou de



Toute l'équipe réunie pour une pause photo.

façon plus large ont été prises. Le « book » (merci Antoine! - DESCHEEMAEKER) avec le cursus et les coordonnées de chacun est un précieux document fédérateur. Pour l'avenir, l'idée émise par certains d'entre nous est de réaliser périodiquement un périple de visites touristiques organisé par une petite équipe durant une ou deux journées. Avis aux amateurs! Nous tenons à remercier toutes les personnes qui nous ont si bien accueillis sur le Campus, sans oublier celles chargées de la restauration et de l'hébergement. Nous adressons aussi nos plus vifs remerciements à Cécile et Charlotte de l'AIAE, pour leur participation active et précieuse à l'organisation de notre rencontre et leur accompagnement durant notre séjour.

André HODEN,
(Agriculture, 1962)

AIAE

Web

1^{re} BOUGIE POUR L'AIAE

Depuis un an, les membres de l'AIAE peuvent naviguer sur un site flambant neuf, plus pratique. Avez-vous pris le temps de le découvrir ?

Une fois vos login et mot de passe renseignés, profitez de toutes les nouvelles fonctionnalités.

1 MARIAGE, NAISSANCE, DÉCÈS, MOBILITÉ DANS VOTRE VIE PROFESSIONNELLE

Si votre revue trimestrielle, le Trait d'Union, synthétise ces informations, en suivant le chemin *Réseau* >>> *Carnet des Anciens* en haut à droite de la page d'accueil vous pouvez découvrir ces nouvelles en temps et en heure. En bas de page, vous avez la possibilité d'informer directement l'AIAE.

2 GUIDE GLS

Profitez des produits et prestations proposés par les Anciens grâce à la rubrique *Réseau* >>> *Gastronomie, Loisirs, Services* >>> *Produits/prestations*. La version web permet de trouver en un clic des produits alimentaires et boissons, hébergements, loisirs et tous types de services *made by alumni*!

3 PERDU(S) DE VUE

Aidez l'AIAE à retrouver ses membres perdus de vue. Le chemin à suivre : *Mes informations* >>> *Divers* puis *Perdu(s) de vue*. Une liste de camarades de votre promotion s'affiche par défaut. Vous pouvez également retrouver les membres issus d'autres promotions. Si vous connaissez l'un d'eux, renseignez son adresse mail dans le champ correspondant. Leurs paramètres de connexion au site leur seront envoyés automatiquement.

4 MAIL À PROMOTION

Vous souhaitez contacter votre promotion ? Rien de plus facile. Pour cela, allez dans *Mes informations* >>> *Divers* >>> *Mail à promotion*. Il vous reste à saisir l'objet du mail et votre texte.



Soirée métier

DANS LES COULISSES D'UN ENTRETIEN

Parmi les préoccupations majeures des étudiants : l'entretien qui les attend avant de démarrer stage et emploi. Retour sur une soirée pleine de « trucs et astuces ».

Pour aborder le sujet et guider les étudiants dans cet exercice, parfois périlleux, la Junior-Entreprise Performer et l'AIAE ont réuni mercredi 21 novembre quatre professionnels du monde du recrutement (voir encadré page 39). Plus de 150 étudiants, toutes promotions confondues, ont assisté aux échanges.

DE LA POIGNÉE DE MAIN

À LA CONCLUSION DE L'ENTRETIEN

Toutes les étapes de l'entretien ont été passées en revue. Chacun a pu mesurer l'importance de « son entrée », non seulement dans le bureau du recruteur mais aussi depuis l'accueil de l'entreprise et dans les couloirs menant au lieu de l'entretien. L'importance de la tenue a été rappelée. Et parce que l'entretien est une situation gagnant-gagnant – si vous êtes reçu en entretien, c'est que l'entreprise a besoin de quelqu'un comme vous – chacun retiendra l'importance de poser des questions en fin d'entretien, et de ne pas hésiter à faire un retour par mail au recruteur dès le lendemain.



Affiche de l'événement.



© Charlotte NARBONNE

ÉGALITÉ DES CHANCES ET QUESTIONS PIÈGES

Parmi les questions préparées par Performer pour les intervenants : les timides ont-ils autant de chance que les extravertis ? Eh bien oui. Tout le monde peut perdre ses moyens et un entretien, ça se prépare. Et devant un miroir si besoin, pour apprendre à parler posément et contrôler son débit de parole, etc. À diplôme égal, ce sont aussi le sourire et la sympathie du candidat qui peuvent faire la différence. Autre question : les recruteurs piègent-ils les candidats ? « Les bons évaluateurs mettent dans des conditions idéales ». Ainsi donc l'idée n'est pas de mettre mal à l'aise, mais de bien cerner le candidat. N'oublions pas la relation gagnant-gagnant...

ET LES NÉGOCIATIONS DANS TOUT ÇA ?

Comment parler d'un entretien sans évoquer la question des négociations ? Pour les intervenants, il est important d'étudier un « pack global ». Au-delà de la rémunération, penser aux mutuelles, prévoyances, et autres cotisations pour la retraite. Y a-t-il des possibilités de formation ? Et quid de la gratification des stagiaires : ticket restaurant, aide au logement, etc.

J'aurais aimé être à votre place avant de passer mes entretiens, et c'est pour cela que je suis devant vous aujourd'hui. »
Caroline GRANEL,
Chargée de recrutement
chez ISAGRI

AIAE

« **Alors que je pensais la préparation à l'entretien facultative, je ressors convaincu de son intérêt!! D'ailleurs ce soir j'identifie mes faiblesses afin de préparer un contre argumentaire en bonne et due forme!** »
Étudiante en 4^e année en Agriculture.

TRUCS ET ASTUCES

Trois notions importantes pour le recruteur ont été soulevées : l'aptitude du candidat à postuler, sa personnalité et sa motivation. C'est tout l'intérêt de la présentation rapide demandée en début d'entretien, il faut aller au-delà du « nom, prénom, adresse »! « *N'oubliez pas de prendre des notes* », le conseil est prodigué à l'unanimité : comment poser des questions complémentaires en fin d'entretien sachant que le trac joue des tours à la mémoire ? Autre point : l'adaptation du discours. « *Les dinosaures se sont éteints parce qu'ils n'ont pas su s'adapter!* » Le recruteur n'est pas forcément un spécialiste du domaine dans lequel le candidat postule, il faut pourtant être en mesure de partager ses expériences passées.

POURSUITE INFORMELLE DES ÉCHANGES

Fort est de constater l'enthousiasme des étudiants : le cocktail qui a suivi la soirée a permis à chacun de prolonger les débats de manière plus personnelle. Aujourd'hui, les retours sont positifs. De quoi donner envie à l'équipe de Performer d'organiser une nouvelle soirée métier à l'aplomb des préoccupations professionnelles des étudiants.

Charlotte NARBONNE,
(Alimentation & Santé, 11^e promotion)
pour L'équipe Performer

Les intervenants



Jean-Pierre BAUDINAT,
Psychologue du travail,
SPIE OGS



Murielle ROCHE-BRUNET
(Agriculture, 1987)
Responsable stages
et insertion professionnelle,
Lasalle Beauvais



Caroline GRANEL,
Chargée de recrutement,
ISAGRI



Claire TRAVERS,
Responsable recrutement
et Campus manager,
SPIE OGS

AIAE

WE de promo

LES 007 À PARIS

« Un jeu de piste pour découvrir un quartier de Paris a annoncé le démarrage de notre week-end. »

Les 007 se sont récemment donnés rendez-vous à Paris pour célébrer leur première année « post-école ».

LES PÉRIPLÉS DU SAMEDI

Une vingtaine de personnes ont répondu présents à cette invitation. Nous comptons parmi nous nos quelques expatriées suisses, ravies de retrouver leur promotion. Un jeu de piste pour découvrir un quartier de Paris a annoncé le démarrage de notre week-end. Une initiative qui n'a pas longtemps résisté à l'appel des cafés qui jalonnaient la route ! Et c'est finalement autour d'une grande boisson chaude (ou d'une bière, selon les envies !) que les échanges sur nos premières expériences hors école ont débuté. La journée s'est terminée dans le xx^e arrondissement. La Bellevilloise nous a ouvert ses portes pour un repas convivial et musical. Avant de terminer la soirée, dans les sous-sols d'un bar qui n'attendait que nous.

DIMANCHE AU RALENTI

Typique d'un dimanche parisien : un brunch copieux dans le xv^e arrondissement, a conclu le week-end. Chacun a progressivement regagné son train ou son métro à mesure que l'après-midi se déroulait, tandis que quelques irréductibles paressaient au soleil dans les jardins du Champs de Mars.



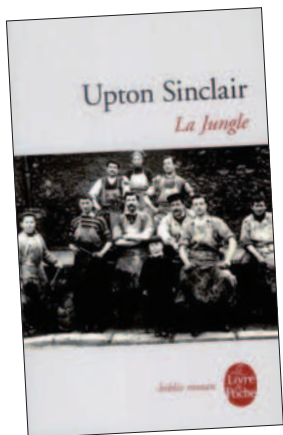
La promo 007 heureuse de se retrouver.

Pour les déçus qui n'ont pas nous rejoindre cette fois-ci, un peu de patience, il se murmure qu'un autre week-end serait en préparation...

Karine MOREL

(Alimentation & Santé, 2010)

TANT QU'IL Y AURA DES «JUNGLES»...



La jungle,
Upton Sinclair
Ed. Le livre de poche.

C'est au détour d'une table du rayon « poche » que j'ai trouvé une pépite littéraire du siècle dernier. Après avoir exploré les avancées, même timides, du « social business » dans notre dernier numéro, c'est à un double retour en arrière que je vous invite. Et pourtant, notre sujet de fond va rester le « management » et les relations humaines en entreprise. Avec pour décor « agro-alimentaire », les abattoirs de Chicago...

« La Jungle » paraît aux États-Unis en 1906 et marque une étape déterminante dans la prise de conscience des effroyables conditions de travail auxquelles sont soumis les ouvriers des abattoirs. Dans cet immense roman digne de Zola ou de Céline, Upton Sinclair, nous trace le destin d'une famille lituanienne fuyant l'Europe en quête d'une vie meilleure qui arrive en Amérique portée par la certitude que le travail les rendra libres et riches !

Avec une écriture forte qui souvent nous fait mal tant elle lie le lecteur à la détresse et aux souffrances des personnages, l'auteur nous décrit la monstrueuse machine à broyer les humains dans laquelle sont tombés Jurgis et sa famille. Plus que la dureté physique des conditions de travail et de vie, c'est la perte de l'espérance et le sentiment de fatalité qui peu à peu déshumanise les hommes et les femmes pris dans le terrible engrenage d'un monde où règnent mépris et cupidité. Plus d'une fois au long des 500 pages du roman notre gorge se serre devant la montée de la misère sociale et de la détresse humaine.

Les derniers chapitres, nettement plus « datés » politiquement, perdent en 2012 un peu de leur force mais n'enlèvent rien à la sombre beauté de l'ouvrage, dénonciation salvatrice des horreurs de l'industrialisation du début du xx^e siècle.

Précipitez-vous chez votre libraire préféré pour trouver le livre « La Jungle ». Au terme de la lecture de ce véritable chemin de croix humain, sans doute, comme moi vous poserez-vous la question : Mais où se trouve la jungle du xxi^e siècle ?

Car là réside toujours la puissance de cet ouvrage : dans sa capacité, un siècle plus tard, à nous ouvrir les yeux sur tous les Jurgis de notre monde. Ne les fermons pas, les yeux, sur les ouvriers des usines chinoises, sur les femmes qui, la nuit, nettoient nos bureaux, sur les Indiens qui « déconstruisent » nos cargos ou désossent nos ordinateurs, et tant d'autres ...

Une année commence, et il reste des jungles à combattre !

Bonne lecture.

Éric BERGUE,
(Agriculture, 1991)
ericbergue@orange.fr

>> L'AIAE RECRUTE

DES ADMINISTRATEURS

Vous souhaitez vous investir en portant les couleurs de votre école ?

Et si vous deveniez administrateur de l'AIAE ? Pour plus de renseignements, merci de contacter Marion LECOSTEY, votre chargée de mission : aiae@lasalle-beauvais.fr.

LaSalle★

Beauvais • AIAE

Ingénieurs et Anciens Elèves

>> DU NOUVEAU

DANS L'ÉQUIPE DE L'AIAE

L'AIAE débute l'année 2013 avec le retour de Marion LECOSTEY, sa chargée de mission, qui retrouve ainsi Charlotte POLLEUX, la secrétaire de l'association. Et pour aller plus loin, un troisième permanent viendra prochainement renforcer l'équipe avec pour missions : la création de clubs pro, l'organisation de grandes retrouvailles entre Anciens sur le campus au printemps 2014... À suivre...

L'AIAE en profite pour remercier Cécile FIEVEZ, qui a remplacé Marion durant son congé maternité, et qui évolue désormais au poste de Chargée de relations institutionnelles au sein de l'Institut.

>> ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

LE 23 MARS

Comme chaque année, la Nuit de l'Institut est l'occasion pour l'AIAE d'organiser son Assemblée Générale. Cette réunion est d'une grande importance pour les Anciens et pour la vie de l'association. L'Assemblée Générale 2013 sera placée sous le signe de l'œnologie. Profitez des conseils avisés de **Florian MIGEON (Agriculture, 2010)** qui animera une dégustation de vin. Plus de renseignements en fin de revue.

>> BOURSE SOLIDARITÉ

Dans le cadre de sa Caisse Solidarité et Initiatives, l'AIAE a participé au comité d'attribution des bourses de l'Institut (Fondation JB GAGNE) pour l'année scolaire 2012-2013.

L'association a décidé d'accompagner financièrement un élève-ingénieur en Alimentation & Santé à hauteur de 1 500 €. Pour rappel, chaque année, l'AIAE alloue une enveloppe de 3 000 € pour soutenir des élèves en difficulté ou accompagner des projets à caractère solidaire (voir ci-dessous)... et tout cela grâce à vos adhésions. L'entraide : voilà une bonne raison de rejoindre l'AIAE !

>> BOURSE D'INITIATIVES



Qui dit « Nouvelle année » dit « Nouvelle campagne pour la Bourse Initiatives » !

Pour 2013, l'AIAE remet les compteurs à « 0 » et propose de vous accompagner dans vos projets à caractère solidaire. Vous êtes impliqué(e) dans des actions humanitaires ? Vous projetez de réaliser des actions éco-responsables ? Vous montez une entreprise basée sur des valeurs environnementales, écologiques, sociales ?... Déposez votre dossier de demande de bourse avant fin février 2013 : aiae@lasalle-beauvais.fr.

Plus d'informations : www.aiae-lasalle-beauvais.fr, rubrique **AIAE >>> Organisation >>> Caisse Solidarité et Initiatives.**

La presse en parle

★ La formation Géologie mise à l'honneur dans un publi rédactionnel paru en octobre dans UNICEM Magazine. Hervé LEYRIT, Directeur de la spécialité, répond à trois questions sur les particularités et atouts de la formation à LaSalle Beauvais. Source : UNICEM Magazine n°762, octobre 2012

★ **Sophie PRIMAS (Agriculture, 1986)**, Sénatrice des Yvelines, est mise à l'honneur dans un focus du quotidien Horizons Nord – Pas de Calais. Elle s'exprime sur la mission commune d'information du Sénat sur les pesticides et leur impact sur la santé. Une mission qu'elle préside. Source : Horizons Nord – Pas de Calais n°43, 26 octobre 2012

★ À l'occasion des 10 ans de la spécialité Alimentation & Santé, Julie ANDRIEU - journaliste culinaire et animatrice TV - et Jean-Michel LECERF - chef du service Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille - se sont exprimés sur la formation. Retrouvez leur vidéo sur le site de l'AIAE : www.aiae-lasalle-beauvais.fr

★ Rose Magazine, semestriel destiné aux femmes concernées par le cancer, consacre 8 pages aux ateliers Cuisine & Santé lancés depuis peu à LaSalle Beauvais (voir TU367). **Aude TIRAVY (Alimentation & Santé, 2011)** est citée car impliquée en tant que chargée de mission à l'Institut. Source : Rose Magazine n°3, Automne- Hiver 2012/2013

★ Dans un dossier spécial Universités & Grandes Ecoles, le quotidien Le Monde revient sur la formation Alimentation & Santé dans le cadre de l'anniversaire de la spécialité. Trois Anciens ont pris la parole : **Valérie LEROUX (Agriculture, 1992)** en qualité de Directrice délégué de l'Institut, **Francis WILLEQUET (Agriculture, 1981)** comme directeur de la spécialité et **Christelle BLAIN**

(Alimentation & Santé, 2007) en tant qu'ancienne élève, aujourd'hui chargée de missions réglementaires chez Pharmanager. Source : Le Monde, jeudi 13 décembre 2012

Naissances

★ **Éric et Fanny (Agriculture, 1999) DAMIENS** partagent avec Alix et Foulques la joie de vous annoncer la naissance de Domitille le 21 juillet 2012.

★ **Aurore (Alimentation & Santé, 2008) et François GHESTEM (Agriculture, 2009)** ont l'immense joie de vous annoncer la naissance de Gabriel le 17 juillet 2012.

★ **Claire et Mauritz QUAACK (Agriculture, 2001)** partagent avec Daphné, Ferréol et Alix, l'immense bonheur de vous annoncer la naissance de Cyrielle le 24 août 2012.

★ Quentin et **Julie (Agriculture, 2005) BAUDESSON** partagent avec Constant la joie de vous annoncer la naissance de Augustin le 19 septembre 2012.

★ Lorraine et **Geoffroy HOUETTE (Agriculture, 2005)** ont la très grande joie de vous annoncer la naissance et le baptême d'Eric le 6 août et le 26 août 2012 à Saint Nazaire.

★ **Julie (Agriculture, 2005) et Benjamin (Agriculture, 2006) DOMINGO** sont très heureux de vous faire part de la naissance, il y a déjà quelques mois, de leur deuxième fils Gaspard, le 6 avril 2012. Son grand frère, Achille, prend déjà bien soin de lui.

★ Florence et **Pierre-Arnaud DUCLOS (Géologie, 2007)** ont l'immense joie de vous annoncer la naissance de Jean, le 14 juillet 2012.

★ Eline est heureuse de vous présenter sa petite sœur. Auriane est née le 24 septembre. **Nicolas (Agriculture, 2001) et Charlotte (Agriculture, 2002) RIQUEMENT**

★ **Franck BILLON (Géologie, 2007)** vous annonce la naissance de Louise le 27 mai dernier.

★ **Guillaume ROCHER (Agriculture, 2009)** a l'immense plaisir de vous annoncer la naissance de son fils le 17 juillet, il se prénomme Gabin.

★ Le 14 octobre, Anne est venue agrandir le foyer d'**Elodie VERGER (Agriculture, 2009)** et Damien FLAMMARION.

Décès

★ Alexandre LEFEBVRE (Agriculture, 2007) a la tristesse de vous faire part du décès de son grand-père **Hubert de THIEULLOY (Agriculture, 1943)**, survenu le 5 juin 2012 à l'âge de 90 ans.

★ Toute la communauté éducative s'est rassemblée autour de la famille d'**Alexandre PLOTIN (Agriculture, 152°)**, décédé le samedi 20 octobre 2012.

★ Françoise MAGAUD (Agriculture, 1971) vous annonce le décès de **Jean PIRON (Agriculture, 1968)**, habitant Irodouër en Île-et-Vilaine. Il est décédé le 30 octobre dernier.

★ Nous vous annonçons le décès de **Philippe RUSSEL (Agriculture, 1981)** le 26 avril dernier.

Nomination

★ **Jean CHARROIN (Agriculture, 1991)**, Directeur d'Audencia Nantes et Directeur adjoint d'Audencia Group depuis septembre 2011, a été élu président du SIGEM (Système d'Intégration aux Grandes Ecoles de Management) le 22 novembre 2012.

Docteur ès sciences de gestion de l'Ecole polytechnique, il a suivi le programme doctoral de gestion Ph.D ESSEC, option « stratégie et management ». Il est également diplômé d'un DEA gestion et dynamique des organisations de Paris 10, d'un DECF (Diplôme d'Etudes Comptables et Financière) et ingénieur ISAB (Institut polytechnique LaSalle Beauvais)

Récipiendaire

★ Par décret du Président de la République du 4 mai 2012, (parution au J.O. du 5 mai), **Jean de CHAMPS de SAINT-LEGER (Agronomie, Economie et Social, 1957)** a été nommé au grade de Chevalier dans l'ordre national de la Légion d'honneur, au titre du Ministère de la Défense et des Anciens Combattants.

La croix lui a été remise le 21 juillet 2012 par le Général Michel BRINTET (frère d'Yves BRINTET, Agriculture, 1956), tué en Algérie le 23 mai 1958).



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

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

Envoyez-nous vos idées et/ou articles :

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

Contact : aiae@lasalle-beauvais.fr

Recette

TARTE AUX POIRES AMANDINE

Recette proposée par

Aude TIRAVY

(Alimentation & Santé, 2011)

Difficulté : Facile

Budget : Économique

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

• INGRÉDIENTS

- 1 pâte sablée
- 5 belles poires
- 20 cl de crème fraîche
- 2 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 6 cuillères à soupe de poudre d'amandes

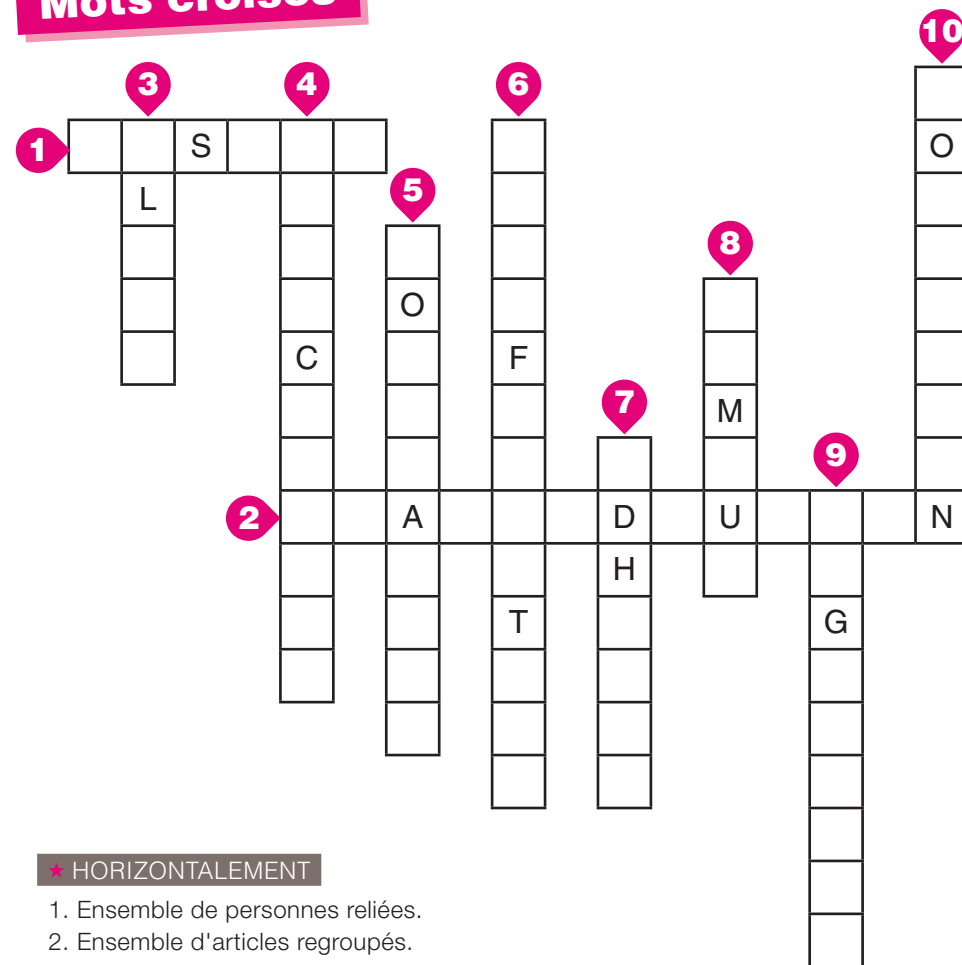
• PRÉPARATION

Étaler la pâte sablée dans un plat à tarte.
Éplucher et découper les poires en morceaux. Si elles sont juteuses, les disposer dans une passoire quelques minutes.
Mélanger dans un saladier la crème, les œufs, le sucre en poudre, le sucre vanillé et la poudre d'amandes.
Disposer les poires sur la pâte et verser la préparation.
Faire cuire 30 minutes à 180°C.
Dégustez...

Régalez-nous !

Si vous aussi vous souhaitez nous faire partager une de vos recettes : secretariataiae@lasalle-beauvais.fr

Mots croisés



• HORIZONTALEMENT

1. Ensemble de personnes reliées.
2. Ensemble d'articles regroupés.

• VERTICALEMENT

3. Individu qui reçoit l'enseignement.
4. Ensemble de personnes réunies dans un intérêt commun.
5. « Sentiment humanitaire », lien qui pousse des personnes à s'entraider.
6. Événement ayant pour but de se rencontrer.
7. Action de souscrire.

8. Espace où sont regroupés les bâtiments d'enseignement et les résidences des étudiants.
9. Personne ayant des connaissances en sciences et en technique lui permettant de diriger des projets, de faire de la recherche.
10. Délivrée en Agriculture, Alimentation & Santé, Géologie.

JANVIER

- 12 REMISE DES DIPLÔMES**
Beauvais, sur le campus (60)
- 26 JOURNÉE PORTE OUVERTE**
Beauvais, sur le campus (60)
- 27 EXPO MINIATURES « AGREE MINI SHOW »**
Beauvais, sur le campus (60)

FÉVRIER

- 12 FORUM ENTREPRISES BEAUVAIS**
Beauvais, sur le campus (60)
- du **23**
au **03/03** **SALON DE L'AGRICULTURE**
Paris, Porte de Versailles (75)
- du **24** au **26** **SIMA - SALON INTERNATIONAL DU MACHINISME AGRICOLE**
Villepinte, Parc des expositions de Paris Nord (95)

MARS

- du **3** au **6** **PDAC TORONTO**
Toronto (Canada)
- 9 RALLYE**
Beauvais, sur le campus (60)
- 16 JOURNÉE PORTE OUVERTE**
Beauvais, sur le campus (60)
- 23 CA ET AG AIAE & NUIT DE L'INSTITUT**
Beauvais, sur le campus (60)
- du **24** au **26** **BOURSE AUX MINÉRAUX ET FOSSILES**
Beauvais, sur le campus (60)
- 28 et 29 SOLSCOP**
Beaune (21)

Directeur de la publication : Mickaël PORTEVIN

Comité de rédaction : Cécile FIEVEZ, Jonas BRUNEAU, Aline COLLETTE, Maxime DOOMS, Cyrielle DUMONT, Florian MIGEON, Philippe OTT D'ESTEVOU, Charlotte POLLEUX, Aude TIRAVY
Conception graphique : Élodie LECOSTEY - Régie publicitaire : Cécile FIEVEZ

Siège social, rédaction publicitaire et abonnements : AIAE LaSalle Beauvais, rue Pierre Waguët, BP 30313, 60026 BEAUVAIS Cedex - tél. : 03 44 06 25 24 - mail : aiae@lasalle-beauvais.fr
site web : www.aiae-lasalle-beauvais.fr

Crédits photos : photothèque LaSalle Beauvais - photothèque AIAE - p. 1, 16, 18, 19, 20, 21, 22 et 23 : © msk.nina - Fotolia.com - p. 8, 10, 11, 12, 13, 14 et 15 : © SVLuma - Fotolia.com - p. 46 et 48 : © svort - Fotolia.com - p. 50 : © cdrcom - Fotolia.com - p. 52 : © dalaprod - Fotolia.com



LaSalle★
Beauvais - Institut Polytechnique

*The American Dream
Make it yours...*

62^{ème} Gala de l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais

Rendez-vous à
L'institut Polytechnique LaSalle Beauvais

*Samedi 23 mars
2013*

PREVENTE: 18€
SUR PLACE : 20€

Renseignements et réservations en ligne
sur : www.lanuitdelinstitut.fr

gala@asso.lasalle-beauvais.fr

Tenue de soirée exigée

L'équipe organisatrice se réserve tout droit d'accès



*Une partie des bénéfices sera reversée
à la Ligue contre le cancer*

Toi,
moi,
nous.

Le réseau.

COUPON RÉPONSE

Nom _____ Spécialité _____

Prénom _____ Année de sortie _____

PARTICIPATION À L'ATELIER D'ŒNOLOGIE

- Oui, et je serai accompagné(e) de personne(s).
Adhérent(s) AIAE 2013: x 10€ / Non adhérent(s) AIAE 2013: x 15€

PARTICIPATION À L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

- Oui, et je serai accompagné(e) de personne(s).
(seuls les adhérents AIAE 2013 ont le droit de vote)
- Non, je ne serai pas présent(e) à l'AG mais je délègue mon pouvoir.
(uniquement pour les adhérents 2013)

Délégation de pouvoir

Je soussigné(e) _____ donne pouvoir
à _____ pour me représenter à l'Assemblée Générale
du 23/03/2013, afin de délibérer sur les questions inscrites à l'ordre du jour, et prendre
part aux discussions et au vote des résolutions.

Fait à _____ Signature (précédée de la mention « Bon pour pouvoir »)
le / /

PARTICIPATION AU COCKTAIL

- Oui, et je serai accompagné(e) de personne(s).
Adhérent(s) AIAE 2013: x offert
Non adhérent(s) AIAE 2013: x 16€

PARTICIPATION À LA NUIT DE L'INSTITUT

- Oui, et je serai accompagné(e) de x 18€

TOTAL €

Pour les inscriptions, merci de préciser les noms et prénoms des personnes vous accompagnant :

CONVOCAATION

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE DE L'AIAE 2013

Samedi 23 mars, sur le campus

15H00 – 17H00: ATELIER D'ŒNOLOGIE

Percez les secrets de l'œnologie
avec **Florian MIGEON (Agriculture,
2010)**, diplômé d'un Mastère en Commerce
International Vins et Spiritueux (2011).

17H15 – 18H30: ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE

Rapport moral, rapport financier,
vote des résolutions, point sur les actions
2012-2013, renouvellement des mandats
des administrateurs.

18H30 – 19H00: TOUTE L'ACTU' DE L'INSTITUT

Par **Valérie LEROUX (Agriculture, 1992)**,
Directeur Délégué

19H00 – 21H00: COCKTAIL DINATOIRE

À partir de 21h: NUIT DE L'INSTITUT

Merci de retourner le coupon réponse (au dos) ainsi que votre
règlement éventuel **avant le 11 mars 2013** à :

AIAE LaSalle Beauvais,
19 Rue Pierre Waguet, BP 30313,
60026 BEAUVAIS cedex

*Une confirmation d'inscription ainsi que le
détail du programme vous seront envoyés.*

LaSalle★

Beauvais • AIAE

Ingénieurs et Anciens Elèves