



12:08

LA MOBILITÉ
INTERNATIONALE

Le TRAIT D'UNION

2^e trimestre 2019
#393

entre les membres du réseau UniLaSalle

UniLaSalle
Alumni

Ingénieurs à valeurs ajoutées

**READY FOR
AN INTERNATIONAL CAREER*?**

www.unilasalle.fr



En Normandie, à Rouen

**i-SAFE, la seule formation
d'ingénieur post-bac
en agronomie, alimentation
et développement durable,
100 % en anglais.**

* Prêt pour une carrière internationale ?

ÉDITO

Un numéro riche d'informations à commencer par des projets Institut sur les trois campus dont nous nous faisons l'écho : vous pourrez ainsi lire comment UniLaSalle aide à mieux valoriser les artisans boulangers au travers du projet Avenirs sur le campus de Beauvais. Sur le campus de Rennes, nous vous invitons à prendre connaissance d'Hélicity, fondée par trois élèves-ingénieurs motivés pour créer un éco-campus et enfin sur le campus de Rouen, Nadia LAURENT vous interpelle pour prendre part à différentes actions... De beaux parcours au travers de notre rubrique Portrait et bien sur l'actualité de notre réseau grâce à la rubrique Alumni !

Alors très bonne lecture !

Antoine PAJOT
(Agriculture, 2001,
Beauvais)
Président

SOMMAIRE

INSTITUT

- 4 Missions acceptées
- 6 Mettre la main à la pâte
- 8 Logements étudiants construits par des étudiants

PORTRAIT

- 10 Du pain béni pour les Boulangeries Ange
- 14 Son credo : bien-être et santé pour tous
- 17 Technicien, alsacien, jeune Ancien, homme de terrain... intensément « Julien » !
- 20 Un parcours énergétique

DOSSIER SPÉCIAL

- 24 Se professionnaliser à travers le monde
- 27 Témoignages des étudiants GO-LaSalle
- 30 Expérience à l'étranger grâce au V.I.E
- 32 Témoignage
- 34 Voir le monde... autrement
- 36 Un coaching tourné vers la mobilité internationale

ALUMNI

- 38 Aidez dans la création !
- 40 À quoi rêvent-ils 30 ans après ?
- 43 Écrire : faire un don
- 44 Des livres et vous

46 CARNET

48 RECETTE

50 AGENDA

MISSIONS ACCEPTÉES

Souvenez-vous : vous étiez étudiant et auriez souhaité que le cours de votre prof soit plus pratique, concret mais il est toujours compliqué de trouver la structure qui puisse accompagner l'enseignant...

...et si aujourd'hui, c'était vous ?

Nadia LAURENT est Enseignante-chercheuse en Sciences animales depuis 12 ans sur le campus de Rouen. Au-delà des enseignements et des encadrements d'étudiants, Nadia est référente en productions animales du cursus ingénieur Agronomie et Agro-alimentaire, Co-responsable du domaine d'approfondissement (DA) « Agronomie » en 5^e année et Animatrice de modules optionnels (aquaculture, santé animale, bâtiment d'élevage...).

Dans le cadre du DA « Agronomie » qui comprend deux parcours (parcours végétal et parcours animal), les élèves-ingénieurs doivent développer des compétences relatives à la gestion de projet, en termes d'organisation, de planification, de pilotage, etc. C'est ainsi que sur une courte période de trois semaines, qui s'étale d'octobre à décembre (une semaine par mois), les étudiants en groupe de 3 à 4, doivent répondre aux attentes spécifiques d'entreprises, de coopératives, d'instituts, de collectivités ou d'agriculteurs. Les livrables sont prévus pour le mois de janvier.

« *Les besoins des structures commanditaires sont très diversifiés : enquêtes, bases de données, études de marché, suivis expérimentaux, veilles bibliographiques, nous explique Nadia. À titre d'exemples, l'année précédente,*

INSTITUT



Nadia LAURENT vous propose de faire appel aux élèves-ingénieurs du campus de Rouen pour répondre à certaines de vos problématiques !

les élèves-ingénieurs ont participé à la mise au point d'une méthode visant à garantir la qualité des ensilages d'herbe et des enrubannages par une approche terrain afin d'intégrer ces nouvelles méthodes à l'outil GrassMan. »

Alors si ce type de demande (projet non rémunéré) peut répondre à vos attentes ou à celles de vos collaborateurs, n'hésitez pas à en faire part à Nadia!

Caroline LELONG,
Responsable réseau Alumni

**« Besoin de force vive ?
Une problématique à traiter ?
Faites appel à nos élèves-
ingénieurs ! »**

Contact : **Nadia LAURENT** au 02 32 82 91 43
ou à nadia.laurent@unilasalle.fr.

INSTITUT

Campus de Beauvais



Projet Aveniris, un programme de coopération transfrontalière Interreg France, Wallonie, Flandres.



Réunion avec les partenaires à la CMA d'Arras.

METTRE LA MAIN À LA PÂTE

Si vous rencontrez François BUCHE, Enseignant-chercheur en Sciences des aliments et membre de l'unité de recherche Pétales (Procédés et transformations alimentaires et effets sur la santé), au détour d'un couloir d'UniLaSalle à Beauvais, il est à parier qu'il vous parlera avec passion du nouveau projet sur lequel il travaille actuellement, avec toute une équipe motivée et inspirée pour redorer le blason de nos artisans boulangers !

Il est désormais très courant d'acheter sa baguette en grande surface en faisant ses courses ou de se rendre dans les chaînes qui fleurissent de plus en plus au cœur des centres commerciaux ou encore des zones d'activités commerciales. Avec des viennoiseries et des pains de toutes sortes et de meilleures qualités depuis quelques années, associés à des prix compétitifs, les artisans boulangers constatent une stagnation de leurs chiffres d'affaires, une baisse de leur part de marché et une diminution du nombre de boutiques artisanales.



C'est pourquoi la Chambre de Métiers et d'Artisanat (CMA) Hauts-de-France accompagnée entre autres par quatre partenaires français et belges (UniLaSalle, Syntra West, POM West Vlandereen et Lesaffre) a lancé le projet AVENIRS (Artisanat vecteur européen de nutrition intelligente et responsable pour la santé), financé pour une durée de trois ans par le Fond européen de développement régional (Feder), pour accompagner les artisans boulangers dans la création d'une nouvelle gamme de produits artisanaux, à valeur santé et bien-être ajoutée.

Dans le cadre de ce projet, François BUCHE est épaulé d'enseignants-chercheurs et ingénieurs d'études qui apportent leurs expertises en marketing, qualité, communication ou encore en formulation. À leurs côtés, les élèves-ingénieurs en Alimentation & Santé dans le cadre de leurs parcours d'approfondissement sont impliqués pour rééquilibrer, sur le plan nutritionnel, des formulations déjà existantes et/ou pour aider à proposer de nouveaux produits spécifiques orientés sur la santé et le bien-être du consommateur.

« Un tel projet nous a permis de créer un véritable laboratoire boulangerie-pâtisserie, hébergé pour l'instant sur la plateforme "génie des procédés" », nous confie François BUCHE. « En attendant un laboratoire dédié, nous disposons déjà d'un équipement équivalent à celui qu'utilisent les professionnels en boulangerie. »

C'est un véritable travail de collaboration qui s'opère entre la Chambre de Métiers et d'Artisanat, les partenaires et les artisans boulangers mais seuls les artisans boulangers, au final, valident les produits proposés car eux seuls restent les garants des attentes de leurs clients.

Caroline LELONG,
Responsable réseau Alumni

Qu'est-ce qu'un artisan-boulangier ?

L'appellation artisan boulangier n'est décernée qu'aux entreprises qui fabriquent leurs pains sur place, du pétrissage de la pâte jusqu'à sa cuisson.



Des produits à fort pouvoir de vente revisités par les équipes d'UniLaSalle pour améliorer leur profil nutritionnel.

INSTITUT

Campus de Rennes



Lucas, Martin et Pierre, fondateurs d'Hélicity lors de l'inauguration de leur premier logement.



De la construction...

LOGEMENTS ÉTUDIANTS CONSTRUITS PAR DES ÉTUDIANTS

Étudiants sur le campus de Rennes, **Pierre LUMAËLE**, **Lucas VIGOUROUX** et **Martin RUAU (Environnement, 2020)** ont décidé de construire et financer leur propre logement étudiant 100 % écologique. Je suis allée sur le campus de Rennes, à leur rencontre, mardi 2 avril, pour mieux comprendre leur projet.

Âgés entre 21 et 25 ans, Pierre, Lucas et Martin, sont fiers de me présenter Hélicity, l'association qu'ils ont créée pour mener à bien leur projet de construction à ossature bois totalement démontable, isolée avec des matériaux biosourcés (ouate de cellulose) et dotée d'un système de récupération des eaux pluviales. « *Tout est parti de notre insatisfaction concernant la qualité des chambres de la cité universitaire, me précise Pierre, Président de l'association. Certains étaient en colocation ou chez l'habitant et manquaient d'intimité, d'autres au contraire se sentaient un peu seuls dans leur petit studio.* » Profitant d'être au cœur des besoins et attentes des étudiants, les élèves-ingénieurs démarrent l'aventure en septembre 2015. Après un an et demi de conception, de recherches et de formations, les trois étudiants décident d'investir 25 000 euros chacun pour construire un logement prototype qui



s'implanterait sur le campus de Ker Lann plutôt que de dépenser jusqu'à 500 euros par mois pendant les cinq années que durent leurs études. Par le biais de leur prototype, ils se confrontent au monde du travail, une première professionnalisation avec la création d'un réseau et de partenaires. C'est pour eux, une belle opportunité de démontrer leurs capacités et savoir-faire. Martin me présente le plan de leur prototype: «*Notre prototype est conçu sous forme de modules en bois constitués de six blocs indépendants formant des espaces de vie de 19,5 m² chacun. Ces six blocs assemblés permettent de loger quatre étudiants. Une cuisine est commune pour deux locataires.*» «*En revanche, me précise Lucas, le coin sanitaire est privatif. Et nous avons même pensé à la terrasse commune pour partager les moments conviviaux!*» Lucas, Martin et Pierre voient là les avantages de la colocation sans les inconvénients. Autre avantage de ces logements: ces constructions sont totalement démontables et peuvent se déplacer au gré des étapes du parcours de leurs habitants. Aidés de leurs familles et amis, les étudiants auront mis six mois à construire, durant leur temps libre, leur logement. Pour encadrer leur projet, la mairie de Bruz et la métropole de Rennes furent les premiers partenaires sans oublier à l'époque l'École des Métiers de l'Environnement, désormais UniLaSalle - EME qui s'est portée garant. Plusieurs partenaires se sont alors greffés pour rendre cette belle aventure possible.

Caroline LELONG,
Responsable réseau Alumni



... à la réalisation !

Affaire à suivre...

Les trois amis ne sont pas au bout de leur projet, ils mettent tout en place pour propulser leur projet en création d'entreprise, un pas vers l'entrepreneuriat et entrevoient déjà la naissance du premier campus écologique de France.



«*Construire la suite logique du prototype V1 avec un ou deux étages supplémentaires*», telles sont les ambitions des jeunes entrepreneurs.



Agriculture, Rouen

DU PAIN BÉNI POUR LES BOULANGERIES ANGE

À la tête des Boulangeries Ange, **François BULTEL (Agriculture, 1990, Rouen)** a fêté en 2018, les dix ans de l'enseigne. Il revient, pour nous, sur cette grande aventure : un réseau de 130 points de vente sur le territoire français, plus de 2 000 salariés et les premières ouvertures à Montréal !

François BULTEL, cet amoureux du pain, devrait ouvrir prochainement deux autres boulangeries Outre-Atlantique. Dix ans après la création de la première boutique à Miramas (13) et plus de 130 points de vente sur l'Hexagone, la franchise Boulangeries Ange ouvrait ses portes, en juin 2018, au marché canadien avec sa première unité à l'international dans la proche banlieue de Montréal (Canada).

★ LES CÉRÉALES AU CŒUR DE SES PROJETS

Mais revenons sur le parcours fulgurant de cet Alumni, qui a toujours été passionné par le pain. Déjà, sur les bancs d'école de l'Esitpa (désormais UniLaSalle, campus de Rouen), François s'intéresse de près aux céréales. Bien que d'origine parisienne, sans racine familiale avec le monde agricole, François porte son attention sur la culture raisonnée. Sujet qui l'intéresse toujours puisqu'il est aujourd'hui administrateur au Groupement d'intérêt économique - Culture raisonnée contrôlée (GIE CRC)¹.



Ouverture en mai 2019 de la Boulangerie ANGE à Saint Etienne (42) avec Laurent JULLIAN (Agriculture, 1990, Rouen) à droite.

Pour son mémoire de fin d'études, il choisit en 5^e année de faire son stage au rayon boulangerie de chez Auchan. S'en suit le service militaire pour une année et François fait ensuite, ses armes à la centrale d'achat de chez Auchan à Villeneuve d'Acq (59), comme Chef produit-acheteur. En 2006, il rejoint l'équipe de Transgourmet, entreprise de distribution de produits frais, produits d'épicerie, produits surgelés et produits d'hygiène destinés aux professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie dans plusieurs pays européens. François dirige, en France, plusieurs sites de la holding.

★ ENTREPRENEUR DANS L'ÂME

Mais en 2008, guidé par sa passion du pain et par l'envie de créer une entreprise à son image, François ose et se lance, accompagné de sa femme et d'un ami, dans la création de



1. GIE CRC : créé en 2010, le Groupement d'intérêt économique Culture raisonnée contrôlée (GIE CRC) se compose de membres, dont des coopératives et négoce, des meuneries et distributeurs utilisateurs.

PORTRAIT

l'enseigne Boulangeries Ange qui bouleverse les codes de la boulangerie traditionnelle : fabrication sur place à la vue des clients, offres adaptées à la clientèle d'une boulangerie de périphérie (facilités de stationnement, carte de fidélité, commandes via application mobile, offres promotionnelles), espace Ange Café dédié aux pauses gourmandes, doté d'un cadre design avec wifi gratuit. Dans le secteur de la boulangerie, c'est une véritable révolution et qui porte ses fruits ! Les Boulangeries Anges lèvent comme des petits pains, un peu partout en France. En gérance : des copains de promos, des anciens collègues de François qui s'engagent dans l'aventure.



Ouverture au Mans (72) de la première boulangerie de Philippe LEVEQUE (Agriculture, 1990, Rouen) entouré de quelques Alumni chez Boulangeries Ange : Pascal CANDELIER, Arnaud DELPORTE et François BULTEL (Agriculture, 1990, Rouen).



★ UNE AVENTURE À SUCCÈS

En 2011 et 2012, François et son équipe notent une accélération notable du nombre de boulangeries, c'est un vrai succès! Si bien que François doit structurer sa chaîne: il met alors en place un véritable réseau de franchises.

Aujourd'hui une cinquantaine de personnes s'emploie quotidiennement à l'accompagnement du réseau.

« Par ailleurs, les équipes présentes dans les magasins sont constituées d'une douzaine de collaborateurs en moyenne, et nos franchisés ont vocation à ouvrir plusieurs points de vente - certains d'entre eux gèrent une cinquantaine de personnes, ce n'est pas donné à tout le monde - notre sélection est donc pointue », nous explique François. « Outre son apport financier, sa façon d'être et son esprit entrepreneurial et managérial priment dans la sélection. Le candidat doit être non seulement validé par la tête de réseau, mais aussi par deux franchisés représentant leurs pairs, qui auditionnent le candidat. »

François précise: *« Le meilleur de notre aventure restera la rencontre d'hommes et de femmes avec qui nous avons partagé de très beaux moments. Franchisés, staff, partenaires, nous avons vraiment eu une bonne étoile pour rencontrer tant de belles personnes. »*

Et si François pouvait conseiller les étudiants d'UniLaSalle, il leur préconiserait de bien choisir leurs stages, souvent ceux-ci sont déterminants pour l'entrée dans la vie active. *« Ne négligez pas l'anglais! La langue de Shakespeare vous ouvrira de nombreuses portes ou vous permettra de voir plus grand! »* Enfin, François rappelle qu'il faut vivre à fond son aventure, ce sont des moments uniques!



François BULTEL
(Agriculture, 1990,
Rouen).

Caroline LELONG,

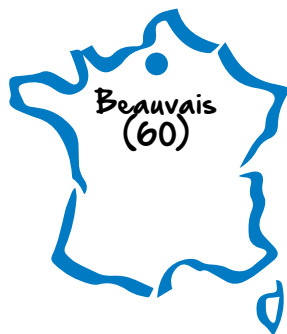
Responsable réseau Alumni

PORTRAIT

Alimentation & Santé



Cécile BUCHE
(Alimentation & Santé,
2012)



SON CREDO : **BIEN-ÊTRE ET SANTÉ POUR TOUS**

Ingénieure d'études au sein d'UniLaSalle, campus de Beauvais, **Cécile BUCHE (Alimentation & Santé, 2012)** mène de front plusieurs missions, dont celles de l'enseignement. Passionnée par les problématiques de la formulation alimentaire et de l'évaluation sensorielle, cette dynamique ingénieure concentre actuellement son énergie sur trois principaux projets.

★ LÀ OÙ TOUT A COMMENCÉ

Issue d'une licence en Sciences et technologies de la santé, parcours Nutrition, Cécile est admise en parallèle à UniLaSalle, et entre directement en 3^e année. Son objectif, en intégrant une école d'ingénieur, est d'approfondir ses connaissances sur les ingrédients et la formulation alimentaire. Attentive au bien-être humain, elle souhaite développer sa formation sur le volet santé et apprendre à formuler des produits impactant positivement la santé humaine. À la fin de son cursus, elle part suivre un master Sensoriel et innovation à Tours (37). Partir des besoins spécifiques de la personne, formuler le



produit et finaliser par la validation sensorielle sont les lignes de conduite que Cécile privilégie. Lors de son stage de fin d'études, elle travaille à l'Institut français de la vigne et du vin. En véritable passionnée d'œnologie, elle gère en amont la transformation et les procédés de vinification, jusqu'à valider ses hypothèses grâce à un panel d'experts qu'elle a formés.

★ DIPLÔMES EN POCHE

En 2012, comme tous les ans, le service communication-marketing d'UniLaSalle fait appel à des jeunes diplômés pour effectuer les missions de promotion amont. Cécile postule et enchaîne avec une mission où elle s'enrichit du réseau des Alumni en s'investissant, durant 18 mois, dans l'évènement Agora 2014. Elle gagne en compétences que ce soit en communication comme en organisation d'évènements. C'est suite à cette mission au sein de l'Association des Anciens, qu'elle décide de s'investir durablement dans le développement des services aux élèves et aux Alumni en tant qu'Administratrice puis en tant que Secrétaire du petit bureau. Aujourd'hui, Cécile prend part notamment aux volets évènementiel et relation avec les salariés. Depuis septembre 2014, Cécile évolue en tant qu'Ingénieur d'études, aux côtés de ses collègues du Pôle d'activités en nutrition, alimentation et santé humaine (PANASH). Elle apprécie particulièrement son poste pour la richesse des missions qu'il lui confère ; à savoir l'enseignement où Cécile se retrouve face aux élèves du parcours PREVALS sur l'alimentation spécifique et intervient aussi en parcours FIQA en formulation et analyse sensorielle. L'encadrement est une mission qu'elle mène tambour battant en jouant le rôle de tuteur des élèves en projet d'années (FIQA et PREVALS) et en MFE (Mémoire de fin d'études). Enfin, les études, la recherche et les prestations sont des missions qui l'occupent pour une bonne partie de son temps.

★ DE MULTIPLES CASQUETTES

Cécile compte déjà à son actif, plusieurs projets : à commencer par « Vite Fait Bienfaits », une démarche qui vise à améliorer



Vite Fait Bienfaits, un des projets dans lequel Cécile est investie aux côtés de Philippe POUILLART et Julie BRANCHU.



Elle décide de s'investir

durablement dans le développement des services aux élèves et aux Alumni. »



PORTRAIT

l'alimentation des personnes sous chimiothérapie. Elle est en charge des formations aux professionnels de santé, elle gère le site internet, s'occupe du développement de recettes et de la validation sensorielle par le panel des patients. La recherche est translationnelle¹ : le panel de malades participe au même titre que les chercheurs. L'équipe, composée entre autre de Philippe POUILLART, Enseignant-chercheur en immunopharmacologie et Julie BRANCHU, Ingénieur d'études, développe en parallèle plusieurs prestations pour les entreprises. « Vite Fait Bienfaits » a remporté de nombreux prix. Autre projet dont Cécile est moteur est Auton'AI 60. Là, il s'agit de prévenir la perte d'autonomie chez les seniors. Elle est coordinatrice et met en place des ateliers autour de l'alimentation, de l'activité physique adaptée et la santé mentale des séniors. L'an dernier, une centaine de bénéficiaires ont participé et cette année les ateliers vont avoir lieu de mi-juin à mi-septembre. Le programme inclut les seniors encore autonomes et ceux qui ont besoin d'aide ponctuelle (GIR² 5 à 6). Enfin le dernier projet en cours sur lequel Cécile est active est AVENIRS (cf. pages 4 et 5) et a pour but de formuler des produits boulangers et pâtisseries artisans. Cécile est impliquée dans la formulation et l'analyse sensorielle ; elle gère le panel consommateur, dont une partie se situe à Beauvais et l'autre à Bruges (Belgique). Une jeune femme pleine de ressources qui mène de front ses multiples casquettes au sein du collège Santé, tout en étant Secrétaire du Bureau des Alumni depuis trois ans et s'impliquant dans l'organisation de l'Agora 2019 comme de la S' Eloi/S^{te} Marthe.

1. Recherche translationnelle : recherche qui permet d'appliquer des connaissances fondamentales, intermédiaire entre la recherche fondamentale et appliquée. Se construit à proximité des patients, il y a un transfert de connaissances entre patients, chercheurs et médecins.

2. GIR : indicateur du niveau d'autonomie, allant de 1 à 6. Le degré 1 correspond à une dépendance totale, incapacité de se déplacer ou fonctions mentales altérées. Le degré 6 est la complète autonomie.

LIEN UTILE

Pour plus de renseignements sur Vite Fait Bienfaits : www.vite-fait-bienfaits.fr

Adèle MARVAUD,
(Alimentation & Santé, 017)



Géologie

TECHNICIEN, ALSACIEN, JEUNE ANCIEN, HOMME DE TERRAIN... INTENSÉMENT « JULIEN » !

Retour sur l'apparition du parcours TSP d'UniLaSalle Beauvais à travers les yeux d'un pionnier de la spécialité.

Julien LETONDEL (Géologie, 2014) est un passionné d'environnement. Chez lui, il y a des forêts, des vergers, des jardins, des vignes et beaucoup d'énergie pour faire tourner tout cela ! Alors, pour en faire à la fois son métier et son passe-temps, il lui fallait au moins une école à la mesure de son besoin de grands espaces ! Il choisit l'IGAL, devenue LaSalle puis UniLaSalle car il sait, pour s'être renseigné, que le terrain y est prioritaire et le matériel d'enseignement à la pointe. L'ambiance chaleureuse entre étudiants est aussi célèbre, or cette convivialité est importante pour Julien. « *Je suis alsacien, j'aime les cailloux, les bons repas, le vin, la musique et bien d'autres choses, mais ce serait trop long à développer, comme il dit. Et les bons repas, le vin et les cailloux, ça se partage avec des gens qu'on apprécie !* »

La filière Technicien supérieur professionnel (TSP) en Géologie vient de faire son apparition à l'école et Julien rejoint la toute



Julien LETONDEL
(Géologie, 2014).



PORTRAIT



Julien dans son quotidien.

première promotion pour privilégier un métier d'extérieur et de terrain. Il a des difficultés à trouver une méthode pour progresser : il doit redoubler sa première année. S'appuyant alors sur le soutien de ses professeurs et le fameux esprit de famille propre à l'école, il s'intègre dans une nouvelle promotion pleine de bonne humeur et d'entre-aide. Sa méthodologie progresse, ses notes aussi : il sort en 2014 avec le diplôme en poche.

Quitter le campus lors de la dernière soirée est un vrai déchirement, d'autant plus que Julien s'est investi dans la création d'une nouvelle association à l'école : l'association TSP qui a créé de nouveaux événements comme la Chouille Tech, le WET, etc. Déterminées à garder contact, les premières promotions TSP décident de continuer à se réunir : depuis cinq ans, ils se retrouvent tous les ans chez Julien, au milieu de sa ferme et de ses forêts.

Professionnellement, le jeune homme a travaillé dans plusieurs entreprises puis rejoint Ginger BURGEAP début 2018 où il se spécialise dans les missions de sites et sols pollués, aménagement, gestion de l'eau et même géothermie. Touche à tout, d'esprit indépendant, il apprécie beaucoup chez eux la possibilité d'être autonome tout en se formant aux différents domaines de l'environnement et aux nouvelles techniques. Chaque jour apporte son lot de défis car lorsqu'on travaille au contact du terrain il faut savoir faire preuve de débrouillardise et d'adaptation ! Il faut aussi savoir prendre en compte les enjeux de chaque mission et répondre au mieux au client. Et puis ici aussi, Julien a trouvé une ambiance de travail positive et une super équipe.

Très vite, Julien passe Maître d'œuvre, une reconnaissance pour son excellent travail. D'ailleurs ce n'est pas la seule : son poste évolue et il est en train de faire valider ses acquis (VAE, cf Dossier spécial du TU #387) pour obtenir le diplôme d'Ingénieur Géologue. Une belle victoire professionnelle !

Pour lui qui a vécu de l'intérieur l'apparition d'une nouvelle spécialité, une fusion d'écoles est une vraie chance. *« Je ne m'inquiète pas à propos des fusions, au contraire cela fait*



évoluer l'école. Les traditions ne se perdent pas, la formation m'a apporté beaucoup pour mon travail mais aussi dans ma vie. J'y ai trouvé des amis parmi des personnes de tous horizons, un réseau professionnel, des nouveaux projets... »
Avec tout cela, Julien fait aussi partie d'un groupe de Cors des Alpes, ce qui l'emmène jouer partout en Europe. Il garde toujours le temps de cultiver ses vergers et souhaite développer des projets viticoles et immobiliers dans sa chère Alsace. Trouver la personne avec qui les partager et créer une famille fait aussi partie de ses ambitions qu'il résume ainsi : de la réussite, être heureux et rendre les autres heureux !

Adeline FONTAINE,
(Géologie, 2011)



La promo de Julien.

PORTRAIT

Environnement



Jean-Philippe BLIN
(Environnement,
2008).

UN PARCOURS ÉNERGIQUE

Il parcourt désormais le territoire français pour dénicher de nouveaux projets et développer des parcs énergétiques renouvelables solaires et éoliens. **Jean-Philippe BLIN (Environnement, 2008)** nous retrace son parcours, de Président de la K-fet à celui de l'Association des Anciens Élèves de l'EME en passant par son expérience professionnelle, enrichie de formation continue.

★ BONJOUR JEAN-PHILIPPE, QUELLE FONCTION EXERCES-TU ACTUELLEMENT ?

Bonjour Caroline, je suis Chef de projet et business Developer chez Falck Energies Renouvelables.

★ PEUX-TU NOUS EN DIRE PLUS SUR LA SOCIÉTÉ FALCK ?

Falck est localisée à Rennes (35). C'est la filiale française du groupe Falck, basé à Milan en Italie. Le groupe Falck est un groupe international spécialisé dans le développement, la construction et l'exploitation de parcs énergétiques renouvelables solaires et éoliens. Nous proposons également



un panel de services, notamment de l'exploitation pour comptes de tiers, via notre filiale Vector Cuatro, détenue à 100 % par le groupe.

★ ET QUELLES SONT TES MISSIONS ?

Ma mission principale consiste à développer le portefeuille de projets en France, c'est-à-dire accroître le nombre de projets et obtenir toutes les autorisations pour qu'ils soient prêts à construire. Cela passe à la fois par du pur «greenfield», c'est-à-dire du travail 100 % interne, par la recherche d'opportunités de co-développement ou encore d'acquisitions.

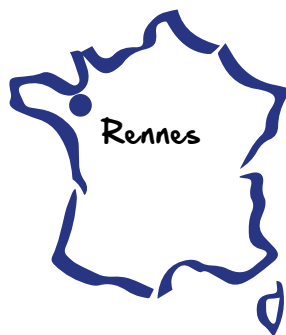
★ QU'EST-CE QUI TE PASSIONNE

DANS TON TRAVAIL ?

Les activités et les interlocuteurs sont très variés, peu de journées se ressemblent ! La diversité des compétences demandées et sollicitées au quotidien est intellectuellement passionnante, et le besoin d'adapter son comportement et son discours en fonction de la personne rencontrée est également très intéressant. J'apprécie également d'être régulièrement sur le terrain et de ne pas être enfermé dans un bureau : j'ai besoin de me retrouver au grand air !

★ COMMENT ES-TU ENTRÉ CHEZ FALCK ?

Lorsque j'étais encore étudiant à l'EME, j'ai effectué mon stage de fin d'études chez Falck, qui m'a ensuite proposé de rester. J'ai en parallèle commencé de la formation continue, via deux formations courtes à HEC Executive en finance, puis j'ai quitté mon poste en 2014 pour réaliser un Master Administration des entreprises spécialité management, stratégie et organisation à l'IGR-IAE¹ de Rennes pendant une année, tout en travaillant en alternance à l'organisation générale de la Banque Populaire de l'Ouest. Une fois diplômé, j'ai souhaité me lancer dans l'entrepreneuriat et j'ai donc co-créé une société de conseil aux entreprises. Pour des raisons personnelles, j'ai revendu mes parts et j'ai ensuite



1. IGR-IAE: Institut de gestion de Rennes - Institut des Administrations et des Entreprises.



PORTRAIT

eu la chance d'être de nouveau sollicité par mon ancien employeur, Falck, pour réintégrer l'entreprise en tant que Chef de projet senior.

★ TU ÉTAIS LE PRÉSIDENT DE L'EME ALUMNI ?

Oui en effet ! Déjà, lorsque j'étais étudiant à l'EME, j'avais apprécié d'être le Président de la K-fet qui permet de se faire une première expérience sur la gestion de trésorerie, des stocks, et les échanges avec les étudiants.... Au fil des années dans le monde professionnel, j'ai ressenti le besoin de créer une synergie entre les étudiants et les Anciens Élèves de l'école, afin de partager et d'échanger car nous avons des deux côtés toujours à apprendre de l'autre. D'où ma motivation en septembre 2016 à reprendre les rôles de l'EME Alumni qui périssait. La tâche n'était pas simple car tout était à reconstruire.

En tant que Président de l'EME Alumni, j'ai pu participer au Conseil d'Administration de l'école. Pouvoir échanger sur les directives données à l'école est fort intéressant. Puis en février 2018, suite à la fusion de l'EME avec UniLaSalle, j'ai été contacté par **Antoine PAJOT (Agriculture, 2001, Beauvais)** pour aider à la fusion de nos deux associations d'Alumni avec l'apport d'une base de données de 2 500 Alumni meumeusiens sur laquelle un véritable travail de qualification reste à faire pour que les Alumni de l'EME puissent pleinement profiter des nombreux services proposés par UniLaSalle Alumni !

★ QUE RETIENS-TU DE TES ANNÉES PASSÉES

À UNILASALLE-EME ?

Je me suis toujours senti très à l'aise à l'EME, et j'y ai fait de belles rencontres avec des personnes qui sont aujourd'hui toujours mes amis. J'ai appris à travailler en équipe, avec des entreprises, mais j'ai surtout appris sur moi-même.



★ SI TU DEVAIS DONNER UN CONSEIL

AUX FUTURS ALUMNI ?

Je leur conseillerais d'être à l'écoute des opportunités, de rester ouverts, d'échanger avec les Anciens Élèves : réseauter c'est important et surtout qu'ils ne se mettent pas de barrières ! Au sein du réseau, ils pourront partager avec le technicien tout comme le PDG d'une grosse entreprise car faire partie des Alumni, c'est partager en commun certaines valeurs, certaines expériences communes. Faire partie du réseau est un vrai plus pour aller de l'avant que ce soit professionnellement comme personnellement !

Caroline LELONG,
Responsable réseau Alumni



Éolienne, mise en place par le groupe Falck.



LA MOBILITÉ

INTERNATIONALE

SE PROFESSIONNALISER À TRAVERS LE MONDE

Nous connaissons tous quelqu'un dans notre entourage qui a fait, par l'intermédiaire de ses études ou lors d'une expatriation professionnelle, le choix de découvrir un pays, une culture et de se constituer ainsi un réseau au-delà des frontières. Pour partir à l'étranger, les dispositifs sont nombreux... Au travers de ce dossier spécial, nous avons souhaité mettre l'accent sur le GO-LaSalle, lancé cette année à UniLaSalle, le V.I.E avec le témoignage d'une Alumni et le roadtrip d'un jeune diplômé parti à la rencontre des Alumni... à l'international! Et pour finir, les coordonnées d'une Coach qui sera vous conseiller pour mieux vivre et atteindre vos objectifs lors d'une expatriation.

DOSSIER

Les objectifs GO-LaSalle

- Interculturalité
- Découverte d'autres systèmes dans un environnement pédagogique identique au nôtre comme l'accompagnement des étudiants d'où le réseau LaSalle.

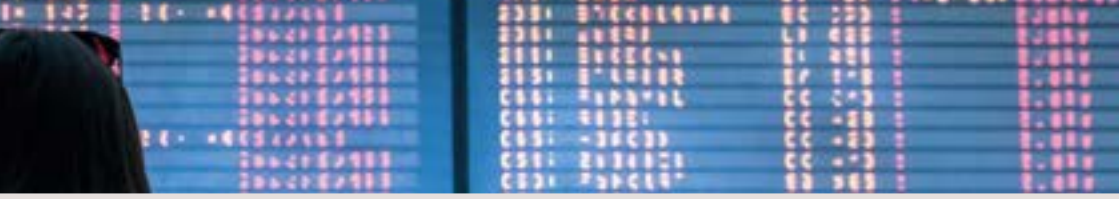
La volonté affichée par UniLaSalle en menant à bien ce projet a été de *«faire bénéficier nos étudiants en Agronomie et en agro-industries d'un programme alliant qualité et ouverture à l'international»*, comme l'explique Anne COMBAUD, Directrice formation Agrosociences du campus de Beauvais. *«L'intégration du programme GO-LaSalle est pensée dès la première année de la formation, avec une découverte des systèmes français, européens puis internationaux au 4e semestre»* ajoute-t-elle.

Les étudiants sont immergés dans leur pays d'accueil en groupe et pour chacun d'eux, un ambassadeur étudiant volontaire fait le relai entre les trois parties (étudiants, UniLaSalle et l'université LaSalle).

Au retour des élèves, le programme ne s'achève pas pour autant. En effet, le semestre suivant est consacré à l'échange et au retour d'expérience. *«Nous attendons de nos étudiants un compte-rendu sur leur expérience, sur leur vécu, sur ce qu'ils ont appris, sur les similitudes et les différences entre les systèmes français et ceux de leur pays d'accueil»*, explique Anne. Les futurs ingénieurs lasalliens pourront, en plus de ce compte-rendu académique, présenter à leurs camarades restés en France, leur séjour au cours d'une journée qui leur sera consacrée. De quoi donner l'envie à leurs successeurs de suivre leurs sillons. Déployé dans un premier temps pour ces futurs ingénieurs, le Go LaSalle sera par la suite étendu aux étudiants des spécialités Alimentation & Santé lors de la rentrée 2019/2020 et ensuite aux Sciences de la Terre & Environnement en 2021/2022. Plus globalement le programme GO-LaSalle représente une des pierres angulaires de la stratégie d'ouverture d'UniLaSalle et de son rayonnement sur la scène internationale.

Ylia BEY,

Chargé de communication scientifique,
pédagogique & interne UniLaSalle



TÉMOIGNAGES DES ÉTUDIANTS GO-LASALLE

★ ELINA NGUYEN-CADORET

(AGRICULTURE, 160, BEAUVAIS)

s'est envolée le 31 juillet 2018 pour les Philippines.
Retour sur son expérience GO-LaSalle.

De formation germanique en LV2, le choix des destinations fut plus restreint. A son arrivée à l'Université de Das Marinas, ils n'étaient que trois étudiants d'UniLaSalle à rejoindre ce campus. Perte de repères, loin de sa famille... il faudra à Elina près de deux mois pour s'adapter à la culture du pays, se sentir bien et prendre ses marques. *« Mais durant ces deux mois, les salariés d'UniLaSalle étaient présents pour m'accompagner et me rassurer que ce soit via skype avec Anne DUTRIAUX, Déléguée à la Direction internationale en charge de la mobilité ou encore avec la visite de Ludvine BRUN, Gestionnaire des mobilités sortantes et Jérôme COLIN, Directeur mission éducative et vie étudiante », confie-t-elle. « Puis, je me suis ouverte aux autres, moi qui suis d'un naturel timide, ça m'a permis d'aller au-devant des autres. Tous les cours étaient en anglais, j'ai donc gagné en aisance à l'oral, en spontanéité pour parler en anglais et une meilleure facilité à comprendre la langue de Shakespeare! »*

Si les débuts pour Elina ne furent pas aisés, elle retient de cette expérience une aventure hors du commun où les rencontres, le choc des cultures et le dépaysement lui ont permis de gagner en confiance en elle, si bien qu'aux vacances de février 2019, elle est partie... aux Philippines, rejoindre les amis qu'elle s'était faits!



Elina NGUYEN-CADORET (Agriculture, 160, Beauvais) aux Philippines.

DOSSIER



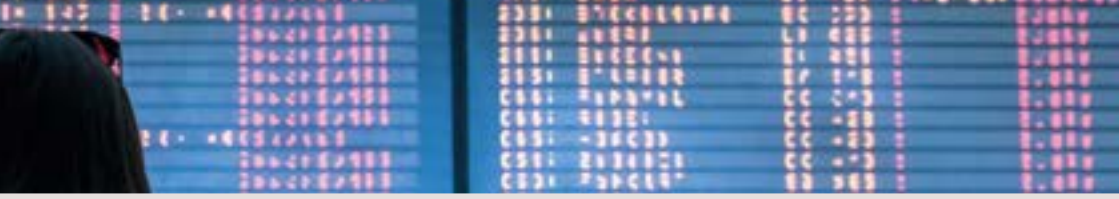
Un semestre à l'étranger, c'est aussi profiter de ses bons côtés.

★ PIERRE HARANT

(AGRICULTURE, 160, BEAUVAIS)

a aussi participé au programme GO-LaSalle, un semestre interculturel au Brésil.

« J'ai choisi d'arrêter l'espagnol au profit du portugais juste avant de partir avec le programme GO-LaSalle. J'envisageais en effet de partir à Lucas do Rio Verde. C'est une université située au Mato Grosso : grande région agricole du Brésil qui est un géant de la production agricole. J'ai eu la chance d'y faire un semestre de mi-juillet à mi-décembre 2018 avec sept autres étudiants d'UniLaSalle. Sur place, nous logions dans une famille tout en ayant notre part d'indépendance. Nous avons très bien été reçus. Le fait de vivre ensemble, nous a permis d'en apprendre plus sur la culture brésilienne. Le semestre nous a également donné la possibilité de voyager, visiter les fermes des alentours et échanger sur l'agriculture au Mato Grosso. Des discussions variées et enrichissantes



grâce auxquelles j'ai pu me rendre compte de l'ampleur de l'agriculture au Cerrado et mesurer les différences avec nos systèmes de cultures français.

D'autre part, j'ai pu prendre part à un projet de l'équipe de groupement de projets de la Faculdade LaSalle Lucas do Rio Verde, en y apportant une vision agronomique. Nous avions des cours en fin de journée avec les étudiants brésiliens de différents parcours proches de ceux proposés à UniLaSalle. Cela nous laissait la journée pour travailler sur des projets, découvrir la ville, faire du sport, participer à la vie de famille, etc. Même si la France et ma famille me manquaient, je suis rentré heureux de toutes ces rencontres, et des découvertes que j'ai pu faire sur de nombreux aspects agricoles. Je retiens un grand échange interculturel. »

Caroline LELONG,
Responsable réseau Alumni



Pierre HARANT (Agriculture, 160, Beauvais) au Mato Grosso (Brésil).

DOSSIER

Quelques repères en chiffres

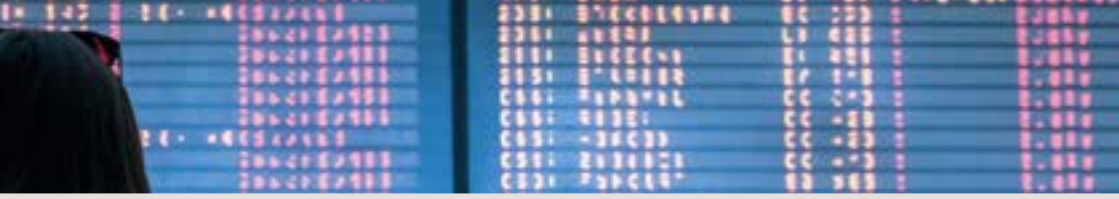
- 44 % des départs concernent l'Europe
- 19 % l'Asie
- 13 % l'Amérique du Nord
- 12 % l'Afrique, 5.5 % l'Amérique Latine
- 3 % le Proche et Moyen-Orient.

EXPÉRIENCE À L'ÉTRANGER GRÂCE AU V.I.E

Certains jeunes diplômés choisissent à leur sortie de l'école de goûter à la mobilité internationale en passant par le V.I.E (Volontariat international en entreprise). Mais en quoi consiste un V.I.E ? Zoom sur ce contrat et témoignage de **Mégane REPPLINGER (Agriculture, 2018, Beauvais)**, partie vivre l'aventure chez Albioma à l'île Maurice.

Le volontariat international, instauré en France en 2000 à la suite de la suspension du service national obligatoire et en remplacement du service national en coopération, est une expérience de volontariat, réalisée par un jeune Français à l'international, c'est-à-dire en dehors de son pays de résidence. Au 30 décembre 2018, 10 574 V.I.E. étaient en poste pour le compte de 1 965 entreprises. Depuis le début de la formule en 2001, 78 298 V.I.E. ont effectué une mission.

En fait, ce terme regroupe en France plusieurs réalités distinctes, notamment : le volontariat international en entreprise (V.I.E) ou en administration (V.I.A), dont la finalité première est le développement international des entreprises françaises à l'étranger à travers l'envoi d'un jeune à l'étranger ; le volon-



tariat international d'échange et de solidarité (V.I.E.S), où la dimension de l'aide au développement et de la coopération est plus présente; le volontariat international en chantiers internationaux (V.I.E.c.h), mis en place généralement par de petites structures associatives.

Bien que les statuts soient très différents, certains défis sont communs à l'ensemble des volontariats internationaux: le départ dans un pays étranger pour une durée de plusieurs mois, l'intégration nécessaire à une autre culture et l'adaptation à de nouvelles méthodes de travail.

Le volontariat international est ouvert aux jeunes de 18 à 28 ans étant ressortissants français ou européens, en règle avec le service national et aptes physiquement à l'affection. Il concerne tous les domaines professionnels et la plupart des pays du monde. Les volontaires partent en mission pour une durée de 6 à 24 mois dans les administrations et entreprises françaises à travers le monde. Le volontariat est validé par Business France après une réunion d'intégration se tenant à Paris.

Pour la mission en entreprise, le volontaire et une entreprise agréée passent tous les deux un contrat avec Business France, qui est un établissement public à caractère industriel et commercial chargé du développement international des entreprises et qui est placé sous la tutelle du ministère de l'Économie et des Finances. Business France est le seul organisme en France pouvant contracter des volontariats internationaux en entreprise ou en administration.

Caroline LELONG,
Responsable réseau Alumni

En 2014, les dix premiers secteurs recrutant des V.I.E

- Banques : 1075
- Fabrication de véhicules : 685
- Industrie pharmaceutique : 376
- Transport aérien : 273
- Construction aéronautique et spatiale : 272
- Travaux publics : 252
- Transports ferroviaires et urbains : 251
- Services informatiques : 233
- Services : 226
- Services et conseils aux entreprises : 221

DOSSIER



TÉMOIGNAGE

Actuellement **Mégane REPLLINGER**
(Agriculture, 2018, Beauvais)

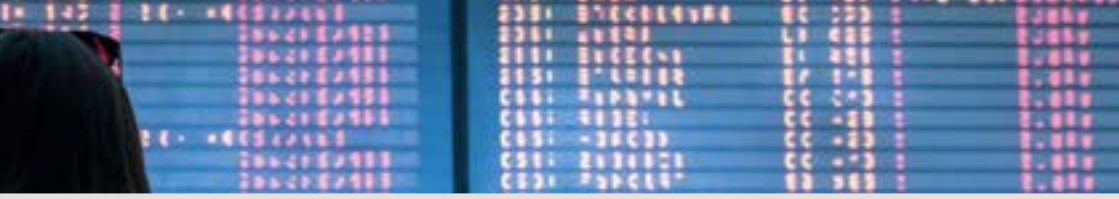
travaille chez Albomia en V.I.E. Nous l'avons interrogée pour connaître son ressenti sur cette formule de travail à l'étranger.

★ POURQUOI AVOIR CHOISI UN V.I.E, APRÈS TON DIPLÔME ?

Durant mon parcours à UniLaSalle, j'ai eu la chance de faire deux semestres à l'étranger (en Allemagne et au Canada), ainsi que plusieurs stages à l'étranger. J'ai développé cette appétence pour l'international : le VIE représente la suite logique de mon parcours d'ingénieur. Par ailleurs, les enjeux liés à l'agriculture sont planétaires, il y a des opportunités à saisir partout dans le monde !

★ QUELLES SONT TES MISSIONS ?

Je suis Ingénieur Biomasse pour l'entreprise Albomia à l'Île Maurice. Je suis chargée de développer plusieurs filières biomasse, dans le but de remplacer le charbon par des combustibles renouvelables (paille de canne à sucre, bois



d'Eucalyptus) pour la production d'électricité. Je travaille donc au sein de deux centrales thermiques : une, basée au nord de l'île Maurice et dénommée Terragen et l'autre, basée au sud de l'île Maurice, dénommée Omnicane.

★ QUELS SONT LES AVANTAGES

À TRAVAILLER À L'INTERNATIONAL ?

Dès ma première année d'expérience professionnelle, je suis chargée de gérer une équipe de 15 personnes pour la collecte de la paille de canne à sucre, dans le but de fournir la centrale thermique. Il s'agit d'une mission très responsabilisante. Je suis également l'interlocuteur privilégié entre les fournisseurs de biomasse et les installations de traitement (les centrales thermiques). J'assure donc le portage des projets auprès de nombreuses parties prenantes.

★ ENVISAGES-TU PAR LA SUITE

UNE CARRIÈRE À L'ÉTRANGER ?

Cette première expérience à l'international me conforte dans le souhait de travailler en lien avec l'étranger !

Caroline LELONG,
Responsable réseau Alumni

 **Les enjeux liés à l'agriculture** sont planétaires, il y a des opportunités à saisir partout dans le monde ! »

DOSSIER



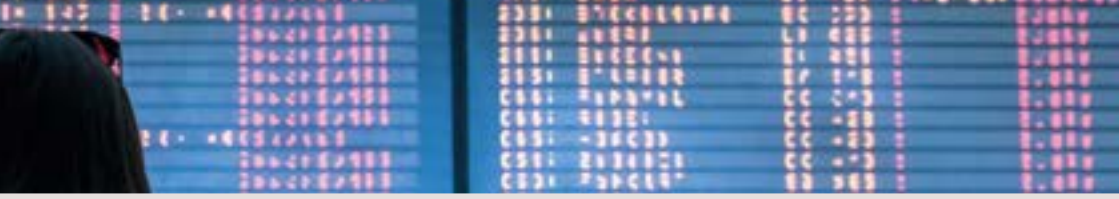
Cédric BRON
(Agriculture, 2018,
Beauvais).

VOIR LE MONDE...

AUTREMENT

Le roadtrip, une autre façon de voir du pays, de s'enrichir, de rencontrer des personnes inspirantes et de découvrir d'autres modes de vie, de cultures, c'est le choix qu'à fait **Cédric BRON (Agriculture, 2018, Beauvais)** qui est parti dès mars 2019 pour neuf mois d'aventures à travers le monde.

Cédric BRON (Agriculture, 2018, Beauvais) nous brosse un parcours atypique pour nous rappeler d'où il vient avant de nous emmener dans sa conquête du professionnel interculturel... Cédric a grandi à la campagne et a choisi, aux côtés de ses parents, de poursuivre son apprentissage scolaire, de la cinquième à la terminale, par le biais des cours par correspondance. Son père, devenu tétraplégique suite à un accident, oblige la famille à limiter ses déplacements. *« En même temps, j'ai toujours eu cette flamme, cette volonté de vivre ma vie à 200 % par respect pour mon père qui s'est vu privé de cette liberté de son corps. »* À son arrivée à UniLa-Salle en 2013, il a la ferme intention de se confectionner « une boîte à outils » dans laquelle il y mettra quatre mois en Australie, six mois au Chili, un parcours « Entrepreneuriat, Intrapreneuriat, Innovation ». Puis diplôme en poche, un choix s'impose : devenir salarié ou tenter tout autre chose ! *« J'ai choisi de faire ce que j'ai toujours fait : sortir du cadre ! Et c'est ainsi que j'ai pris la décision de partir dans un délai de six mois pour gagner en maturité, en connaissance et en compréhension du monde et de moi-même. Ainsi, je serai en*



mesure, et en toute conscience, de faire mes propres choix en cohérence avec qui je souhaite devenir: easy choices, hard life; hard choices, easy life.»

Cédric nous explique qu'il a choisi la durée symbolique de son excursion à neuf mois, le temps d'une formation créée pour lui et par lui. Pour cela, il a listé l'ensemble des compétences qu'il voulait améliorer ou acquérir pour sa vie future : confiance en soi, capacité à lâcher-prise, compréhension du monde, communication, création d'une communauté, capacité à être demandeur, adaptabilité, etc.

Déjà convaincu que le voyage était la meilleure solution pour développer les compétences recherchées, Cédric a ensuite étudié le circuit, le budget et s'est beaucoup aidé du réseau des Alumni pour faire des rencontres. Actuellement en Asie, il a déjà partagé avec douze Alumni, des locaux et des entrepreneurs pour mieux comprendre leurs choix, leur motivation et les éléments qui les ont fait saisir les opportunités à l'international. *« Mis bout-à-bout, je découvre également le fonctionnement des écosystèmes locaux et des pistes qui permettent de s'installer dans un pays en vue soit d'une expatriation soit de partenariats avec ces pays. »*

Cédric nous livre un secret qu'il a découvert durant ces quelques mois : *« Si vous vous intéressez sincèrement à la vie des gens, ils seront heureux de vous la partager et même à vous recommander auprès de leur réseau ! »*

L'aventure n'est pas terminée pour Cédric qui envisage après Singapour, la Malaisie, la Thaïlande, le Cambodge, le Vietnam, Hong Kong et les Philippines, de se rendre au Chili et de remonter aux Etats-Unis (avec le minimum d'avion possible) et terminer son roadtrip par le Pérou, l'Équateur, la Colombie et le Mexique.

Nous pourrions vous en dire bien plus sur le voyage de Cédric... C'est pour cela que nous vous invitons à vous rendre sur le site internet www.unilasalle-alumni.fr où une fois par mois, vous pourrez suivre son périple et ses rencontres avec les Alumni à l'international!



Rencontre avec Stéphane PELLIET (Agriculture, 1986, Rouen) à Singapour (cf. TU 391).

DOSSIER



Hélène HAVILLER,
Executive & Business
Coach.

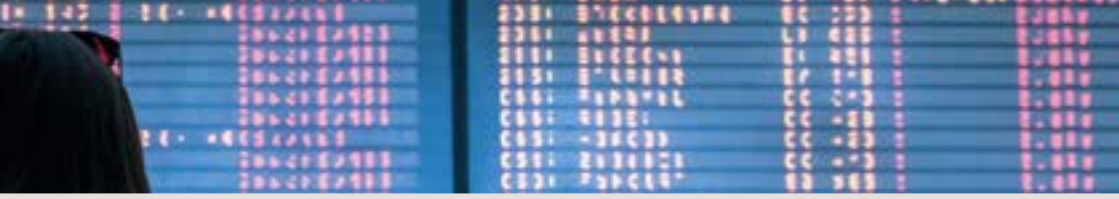
UN COACHING TOURNÉ VERS LA MOBILITÉ INTERNATIONALE

Nous avons rencontré Hélène HAVILLER, Executive & Business Coach, de passage à Paris, qui accompagne les professionnels enclins à la mobilité professionnelle à l'international.

Installée depuis deux ans à London, Ontario au Canada, Hélène a mis à profit son expérience professionnelle de chef d'entreprise depuis plus de quinze ans en Suisse, en France, en Angleterre et au Canada et sa formation de coach professionnelle certifiée pour soutenir les chefs d'entreprises, les cadres et les dirigeants souhaitant évoluer ou devant rejoindre un pays à l'étranger.

« Concernant la mobilité internationale, j'accompagne les personnes à définir et clarifier leurs objectifs, à évaluer leur situation professionnelle mais aussi personnelle dans un contexte international. Ensemble nous identifions leurs compétences, celles qu'ils doivent acquérir et comprendre comment renforcer leurs talents », nous explique Hélène.

« C'est important de réaliser tout ce travail pour ensuite mettre en action les stratégies identifiées pour atteindre ses objectifs professionnels. C'est ainsi, que la personne pourra alors booster et valoriser sa mobilité professionnelle », ajoute-t-elle.



En effet, partir vivre à l'étranger est souvent un changement radical de vie. Afin de s'adapter au mieux et plus vite, certaines personnes auront besoin de se faire soutenir par une personne, un coach, qui aura un œil neuf sur la situation et qui leur permettra de voir les choses sous un nouvel angle.

CONTACT

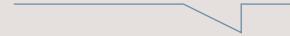
Hélène HAUVILLER se tient
à votre disposition pour plus de renseignements :

contact@helenehauviller.com.

Coordonnées téléphoniques :

Canada : **+1 519 319 2094**

France : **+ 33 6 29 31 79 10**



Caroline LELONG,
Responsable réseau Alumni



ENTREPRENEURIAT

AIDEZ

DANS LA CRÉATION!

Le pôle Entrepreneuriat à UniLaSalle monte en puissance : mise en place de FabLabs, mise à disposition des plateformes techniques, démarrage de l'incubateur I-Terra,... UniLaSalle Alumni guide la dynamique créatrice qu'elle soit issue aussi bien des étudiants d'UniLaSalle que de ses Anciens Élèves, en proposant différents modules d'accompagnement.

◆ COACHS ENTREPRENEURIAT (BÉNÉVOLES)

La création d'une entreprise nécessite de pouvoir positionner son projet dans un ensemble structuré d'éléments matériels, humains et financiers organisés et de connaître les particularités du secteur et de l'environnement dans lequel elle va évoluer. À ce titre, le Coach Entrepreneuriat a pour rôle d'intervenir ponctuellement en tant qu'expert dans un domaine précis ou régulièrement sur l'ensemble de l'évolution de l'entreprise. L'objectif de ce recrutement - recensement est de constituer un vivier de compétences que nous pourrions solliciter suivant les projets portés par les étudiants ou les diplômés d'UniLaSalle, en fonction de vos disponibilités.

L'expérience montre que ce type de dispositif a clairement un impact positif sur le développement des jeunes entreprises. Les conseils de professionnels qui apportent compétences, retours d'expériences et connaissances de l'activité, sont un vecteur supplémentaire de réussite et pour vous, futur(e)s Coach Entrepreneuriat, le plaisir de redonner et d'aider.



Et vous, deviendrez-vous le prochain Business Angel d'UniLaSalle ?

• BUSINESS ANGELS

Un Business Angel est une personne physique qui investit à titre individuel au capital d'une entreprise innovante, à un stade précoce de création ou en début d'activité (à «l'amorçage»), période la plus risquée de l'investissement, et met à disposition ses compétences, son expérience, ses réseaux relationnels et une partie de son temps pour accompagner le projet choisi.

Antoine PAJOT,
(Agriculture, 2001, Beauvais)

Vous avez envie de vous investir pour ou d'investir dans de jeunes pousses UniLaSalliennes ?

Faites-vous connaître !

CONTACT

Antoine PAJOT
(Agriculture, 2001, Beauvais).

Président UniLaSalle Alumni : pajotantoine@yahoo.fr

ALUMNI

WE Promo Agriculture, 1989, Beauvais

À QUOI RÊVENT-ILS 30 ANS APRÈS?

Le samedi 30 mars, la promo Agri 128 est revenue sur le campus de Beauvais pour célébrer ses 30 ans de sortie. Une mobilisation impressionnante après tant d'années : 55 Alumni présents sur une promo de 90 !

Le programme de la journée, assez soutenu, a permis à chacun de re-découvrir l'école et son évolution depuis ces trente dernières années. Certains n'étaient pas revenus sur le campus depuis leur diplôme en 1989. Quelle joie de retrouver professeurs et personnel administratif tels que Jean-Marie SAVALLE, Clarisse MARRE, Frère Jacques VAILLE, Olivier SCHEURER et bien sûr **Valérie LEROUX (Agriculture, 1992, Beauvais)** qui nous a accueillis.

UNE JOURNÉE SOUS LE SOLEIL

Dès le matin, le beau temps donnait le ton de ces retrouvailles : une journée ensoleillée qui débuta par un accueil-café avec la remise de badges sous l'arche gonflable¹, érigée pour l'occasion. Dans l'amphi de LaFerme, **Philippe CHOQUET (Agriculture, 1987, Beauvais)**, Directeur général d'UniLaSalle et **Valérie LEROUX (Agriculture, 1992, Beauvais)**, Directrice générale déléguée nous ont expliqué l'évolution de l'école, son projet pédagogique actuel, la notion de taille critique pour une école d'enseignement

Organisateurs

Les organisateurs de ces retrouvailles sont les différents présidents de la promo : **Gilles MEZIERE, Stéphane HEURLIER, François AUGER, Bruno de VEYRAC et Franck POIRIER (Agriculture, 1989, Beauvais)**, actuel président.



1. Sous l'arche gonflable, la photo souvenir de chaque retrouvaille.

supérieur d'où la nécessité de fusionner, les perspectives d'avenir avec la prochaine filière agricole 100 % en anglais à Rouen, ... Sans oublier la portée mondiale du réseau LaSalle, cet esprit lasallien dont la pédagogie reste toujours innovante, particulièrement en cette année anniversaire des 300 ans de la mort de Saint Jean-Baptiste de La Salle. De nombreux moments d'échange et de convivialité ont rythmé cette journée : apéritif et couscous servis au foyer, visite de l'école et notamment Agrilab et l'occasion de rencontrer les 158, de retour, ce jour-là, sur le campus pour fêter la mi-stage.

Mention spéciale aux plus éloignés

Arnaud BARDON-DEBAT de Montréal,
Andréa PERNOT-BARRY et **Eugen RIEBLE** d'Allemagne,
Benoît SAISON de Marseille, **Erik GUYON** de Toulon, etc.

ALUMNI

Nous avons partagé autour de trois questions

Quels sont mes rêves pour les quinze années à venir ?

Quels sont les enjeux du monde qui me touchent le plus et pour lesquels je me sens d'être acteur/contributeur ?

Quels sont les engagements pour lesquels je m'investis personnellement ?

• PARTAGE ENTRE 128 ET 158

Nous en avons donc profité pour organiser une table ronde en grand amphi.

Cet échange a marqué toutes les personnes présentes par la diversité et la richesse des idées. Un grand merci aux participants pour l'écoute bienveillante, aux animateurs de cette table ronde **Benoit PERIER (Agriculture, 1989, Beauvais)**, **François AUGER (Agriculture, 1989, Beauvais)**, **François SEGAERT (Agriculture, 158, Beauvais)** et **Thibault PRIMAS (Agriculture, 158, Beauvais)**.

• FIN DE JOURNEE

Avant de fêter nos retrouvailles au bar, nous avons profité d'un concert offert par l'orchestre UniLaSalle & UTC. Pour le dîner, chacun avait apporté quelques mets et s'en ai suivi la traditionnelle « chouille » pour une fin de soirée jusqu'au bout de la nuit.

Au-delà de la joie de se retrouver, nous avons eu la chance de profiter de la présence de la promo quasi au complet des Agri 158. Une rencontre fraternelle entre deux générations avec un point commun : celui d'avoir passé cinq ans dans la même école.

Le rendez-vous est pris pour une prochaine édition dans cinq ans avant le passage à la retraite pour certains.

François AUGER,
(Agriculture, 1989, Beauvais)



Publication

ÉCRIRE : FAIRE UN DON

Présente au SIMA (Salon international du machinisme agricole) à Paris, sur le stand de France agricole, **Véronique CHAUVEAU (Agriculture, 1989, Beauvais)** présentait son livre co-écrit avec Jean-Marc LAGODA lors d'un apéro-débat. L'occasion, pour elle et les Editions France agricole, de discuter avec les chefs d'entreprises agricoles ainsi que leurs partenaires professionnels passionnés d'agriculture, sur les problématiques développées dans l'ouvrage au travers de cas de gestion appliqués: quels outils de gestion mettre en œuvre face à un objectif économique donné? Lesquels privilégier? Comment concilier à court terme les différents mécanismes et concepts? «*Au travers de ces dix chapitres et de ces vingt cas appliqués, les auteurs nous expliquent tous les aspects à court, moyen et long terme de la gestion agricole. Grâce à des mises en pratiques enrichies de pas à pas, les différents concepts financiers sont décomposés et «dédiabolisés». Car si les calculs et outils sont nombreux et forcément inévitables, la méthodologie des raisonnements permet de rassurer tous les lecteurs qui auraient une appréhension face aux résolutions analytiques et aux mathématiques*», précise **Philippe CHOQUET (Agriculture, 1987, Beauvais)**, Directeur général d'UniLaSalle. Après un an de travail en collaboration avec Jean-Marc LAGODA, vacataire à UniLaSalle sur les trois campus, Véronique savoure le fait de pouvoir apporter, grâce à ce livre, des méthodes de calculs, des fondamentaux et mettre en scène des cas de gestion: un outil de formation collaboratif, en rappelant que, dans toute décision de gestion, il faut privilégier l'humain, la conduite du changement et les valeurs qualitatives non financières.

Caroline LELONG,
Responsable réseau Alumni



Véronique CHAUVEAU, auteure de Cas de gestion de l'entreprise agricole

Véronique est Enseignante-chercheur Contrôle de gestion, finance et Responsable 2^e année du parcours Consulting et pilotage entreprise à UniLaSalle, campus de Beauvais. Avant de rejoindre l'Institut, Véronique a exercé différentes fonctions de manager dans la finance et l'audit dans de grands groupes internationaux.

ALUMNI

Des livres et vous

RÔTI SOIT QUI MAL Y PENSE

Qu'il semble loin le temps où savoir déguster les ortolans ou se délecter d'une tête de veau avait valeur d'argument électoral! En ces jours alimentaires troublés, ce serait plutôt « cachez ce steak que ne saurais voir »...

Et justement, ce steak de bonne race à viande bien élevée, voilà ce que Paul Ariès entend défendre bec et ongles dans son dernier opus sous forme de « *Lettre ouverte aux mangeurs de viande qui souhaitent le rester sans culpabiliser* ». Assumant une posture militante et offensive, l'auteur place dans sa ligne de mire les activistes du mouvement vegan et autres idéologues anti-spécistes. En habitué des polémiques et en batailleur d'idées souvent radicales, il se risque ainsi sur un terrain boueux!



**Lettre ouverte
aux mangeurs de
viandes qui
souhaitent le rester
sans culpabiliser**

Paul ARIÈS
Éd. Larousse

Car loin d'être un n-ième régime alimentaire spécifique le courant vegan développe une vision globale du monde et du vivant assez singulière. En effet, le vegan refuse à l'humain toute distinction vis-à-vis des autres espèces et souhaite bannir toute utilisation de produits animaux non seulement à titre alimentaire mais aussi vestimentaire, cosmétique, sportif... Ce que Paul Ariès dénonce avec ferveur et parfois quelques longueurs, ce sont toutes les opacités idéologiques de ce mouvement et sa connivence passive avec quelques lobbies bien (mal) intentionnés.



D'une écriture vive et rythmée, avec un principe d'interpellation des vegans réceptifs et des omnivores consciencieux, le livre aspire à poser les bases d'une réflexion sur le bien élever et le bien manger dans un souci partagé de respect des animaux, de l'environnement et de notre tradition culinaire. Critiquable mais salutaire contribution à notre réflexion collective si nous voulons continuer à « partager » des repas.

Ouf, la côte de bœuf est sauvée... il était temps alors que s'annoncent les beaux jours et le retour de barbecues !

À dévorer !

Bonne lecture.

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



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

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

Envoyez-nous vos idées et/ou articles :

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

Contact : alumni@unilasalle.fr

La presse en parle

★ **Xavier TORMOS (Agriculture, 1992, Beauvais)** est lauréat du Trophée Environnement remis par Accor Hotels
Source : www.lepetitjournal.com – 7 février 2019

★ Retour sur une sortie au SIA! **Benoit VERSLUYS (Agriculture, 2014, Beauvais)** et sa sœur **Julie VERSLUYS (Agriculture, 2018, Beauvais)** ont emmené Jacace, une Prim'Holstein de près de 700 kilos, au Salon de l'Agriculture.
Source : www.actu.fr – 22 février 2019

★ Retrouvez plusieurs articles sur Javelot, l'entreprise de **Félix BONDUELLE (Agriculture, 2016, Beauvais)** à l'occasion de leur présence au salon de l'agriculture et au SIMA Paris entre autres.

Sources : www.lesechos.fr – 26 février 2019

www.leparisien.fr – 22 février 2019

www.lafranceagricole.fr – 20 février 2019

www.lefigaro.fr – 19 avril 2019

★ Retrouvez un article sur **Elodie GARDES (Agriculture, 1996, Rouen)**, Maire de Lassouts (12).

Source : www.luqi.fr – 7 mars 2019

★ **Aymeric BAES (Agriculture, 2001, Beauvais)** associé à son ami Mauritz QAAK (Agriculture, 2001, Beauvais) a démarré les travaux de construction d'une unité de méthanisation.

Source : www.lavoixdunord.fr – 11 avril 2019

★ Au palmarès concours pâtisserie catégorie Amatrice, **Coline POUILLART (Alimentation & Santé, 2015)** a obtenu la deuxième place.

Source : www.nouvellesgastronomiques.com – 17 avril 2019

★ « Comment je suis passé des tableaux Excel aux crèmes solaires écolos » dixit **Hadrien COLLOT (Environnement, 2017)** Source : <https://start.lesechos.fr> – 25 avril 2019

Naissances

★ **Aurélie (Alimentation & Santé, 2013)** et **Jean-Côme LAGREE (Agriculture, 2013, Beauvais)** partagent avec Anne-Thaïs la grande joie de vous annoncer la naissance de Hermine le 26 octobre 2018.

★ **François-André DUBOIN (Géologie, 2010)** vous fait part, avec sa compagne Anne WEBER, de la naissance de leur fils Jules le 17 décembre 2018.

★ **Adeline (Géologie, 2011)** et **Pierre-Antoine FONTAINE (Agriculture, 2012, Beauvais)** ont accueilli Wendy le 23 janvier 2019. Son petit frère Louis est ravi.

★ Aurélie et **Nicolas PELISSIER (Géologie, 2007)** sont heureux de vous annoncer la naissance d'Augustine arrivée le 1^{er} avril 2019.

Mariage

★ **Claire GACHES (Alimentation & Santé, 2016)** et **Théophile PIED (Alimentation & Santé, 2016)** sont heureux de vous faire part de leur mariage qui a eu lieu le 11 mai 2019.

Décès

★ Pascal BARRIER (Géologie, 1984) vous annonce le décès de **Xavier CASSAGNOU (Géologie, 1989)** survenu courant février 2019.

★ L'épouse de **Jean GUILBERT (Agriculture, 1947, Beauvais)** vous annonce son décès survenu le 31 janvier 2019.

★ Nous vous annonçons le décès de **Patrick MASQUELIER (Agriculture, 1968, Beauvais)** survenu le 3 mars 2019.

★ Nous vous annonçons le décès de **Laurent FERRY (Agriculture, 1992, Beauvais)** survenu brutalement dans la nuit du 27 au 28 mars 2019.

Nominations

★ **Chloé PAYOT (Agriculture, 2018, Beauvais)** vient de rejoindre la succursale Claas Est en tant que Chef des ventes tracteurs.

Source : www.reussir.fr – 21 février 2019

★ **Thiebaud RUSTERHOLTZ (Agriculture, 2005, Rouen)** est entré chez Marlo depuis le début de l'année en qualité de Responsable marketing et promotion des ventes.

Source : www.luqi.fr – 6 mars 2019

★ **Erick LEHAGRE (Agriculture, 1984, Rouen)** est le nouveau Directeur général de Poul.

Source : www.processalimentaire.com – 18 mars 2019

VELOUTÉ GLACÉ DE COURGETTES ET CHÈVRE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps de repos : 1 heure

◆ INGRÉDIENTS (2 PERSONNES)

- 2 courgettes
- 500 ml de bouillon de volaille
- ½ oignon
- 1 c. à c. de menthe poivrée fraîche ciselée ou séchée
- ½ gousse d'ail
- 1 c. à c. de farine
- 40 g de fromage de chèvre frais
- huile, sel & poivre de MG
- 1 c. à c. bombée de crème fraîche à 15 % de MG

◆ PRÉPARATION

- Laver les courgettes et les couper en rondelles. Peler l'oignon et l'ail, puis les hacher.
- Chauffer un peu d'huile dans une grande casserole et y faire suer l'oignon et l'ail pendant 2 min, puis ajouter les courgettes. Faire cuire 3 min environ, sans laisser colorer. Saupoudrer de farine, mélanger, puis verser le bouillon. Laisser mijoter 20 min à feu doux, avec un couvercle.
- Hors du feu, ajouter la crème et la moitié de la menthe poivrée. Poivrer légèrement.
- Passer la soupe au mixeur, la laisser refroidir, puis réserver au frais.

- Servir dans des bols, avec le fromage de chèvre émietté et le reste de menthe poivrée. Servir frais!

Cécile BUCHE,
Alimentation & Santé, 2012



Un velouté glacé de courgette et chèvre pour débiter l'été.

JUILLET

24 FOIRE DE LIBRAMONT
au **29** Belgique

AOÛT

30 FOIRE DE CHÂLONS
au **9/09** Châlons-en-Champagne (51)

SEPTEMBRE

10 SPACE
au **13** Bruz (35)

12 ENTR'ACTES SPACE
Stand Neovia (informations à venir)

21 CONSEIL D'ADMINISTRATION
UNILASALLE ALUMNI
Campus de Beauvais (60)

OCTOBRE

5 SAINT-ÉLOI ET SAINTE-MARTHE
Campus de Beauvais (60)

10 AGORAJOB
Campus de Beauvais (60)

Directeur de publication : Antoine PAJOT, Président

Rédactrice en chef : Caroline LELONG - Secrétaire de rédaction : Charlotte POLLEUX

avec la participation de : François AUGER, Éric BERGUE, Ylia BEY, Cécile BUCHE, Adeline FONTAINE, Adèle MARVAUD, Antoine PAJOT

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 21 : © olly ; p. 44 et 46 : © svort et p. 50 : © dalaprod

« LE RENDEZ-VOUS DU SIÈCLE... »

...ITPA, ESITPA, fêtons
nos 100 ans d'histoires !



Samedi
9/11/2019

UniLaSalle
Rouen

ITPA

ésitpa

UniLaSalle
Alumni

UniLaSalle
Terre & Sciences



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