

Le mag

DE JUNIA ALUMNI

NUMERO 6

ETE 2023

GRAND ANGLE

QUEL FUTUR POUR
NOTRE ALIMENTATION ?

RENCONTRE

AYMERIC GILLET-CHEVAIS
À LA CROISÉE DES CHEMINS

PASSIONS

JOSÉPHINE DUFOUR
UNE INGÉNIEURE À LA PAGE

ENTREPRENDRE

ÉLODIE BELBÉOC'H
POISSON ET INSERTION

LE RESEAU & MOI

JUNIA ALUMNI, PARTENAIRE
DU MONDE ASSOCIATIF





BETTERCALLDAVE

L'innovation digitale positive

Donner encore plus de **sens**,
plus de **rayonnement** et plus
d'**efficacité** à vos idées. Le
digital au service de l'Homme,
c'est ça **l'innovation digitale
positive !**

Pour en savoir plus rendez-vous sur
www.bcd.tech

AU SOMMAIRE

JUNIA AUJOURD'HUI

04 LE TOUR DE L'ACTU

TOUR D'HORIZON DE L'ACTUALITÉ JUNIA AU COURS DES DERNIERS MOIS.

06 AYMERIC GILLET-CHEVAIS À LA CROISÉE DES CHEMINS



DIRECTEUR DES OPÉRATIONS JUNIA, AYMERIC MET SON PRAGMATISME, SA CAPACITÉ À FÉDÉRER ET SON SENS DE LA PÉDAGOGIE AU SERVICE DES ÉTUDIANTS ET DES COLLABORATEURS DE L'ÉCOLE. NOUS L'AVONS RENCONTRÉ.

08 SYLVIE CHOLLET CINQ SENS AU SERVICE DE L'ALIMENTATION



ZOOM SUR L'ANALYSE SENSORIELLE, SES APPLICATIONS ET SES DÉFIS QUI IMPLIQUENT UNE RECHERCHE DE POINTE PILOTÉE CHEZ JUNIA PAR SYLVIE CHOLLET.

GRAND ANGLE

10 QUEL FUTUR POUR NOTRE ALIMENTATION ?



TÉMOIGNAGES ET INTERVIEWS D'EXPERTS ET DE SPÉCIALISTES POUR SE FAIRE SA PROPRE OPINION...

Avec les témoignages de

Jean-Michel Lecerf, Sébastien Abis, Julien Fosse, Cyrine Ben-Hafaiedh et Nicolas Seguy.

ENTREPRENDRE

20 ÉLODIE BELBÉOC'H QUAND POISSON RIME AVEC INSERTION



EN REJOIGNANT LES PANIERS DE LA MER EN 2021, ÉLODIE A POURSUIVI UN PARCOURS QUI MARQUE PAR SA COHÉRENCE ET SA PHILOSOPHIE. RENCONTRE AVEC UNE INGÉNIEURE AUSSI DÉTERMINÉE QU'INSPIRANTE.

INFO METIERS

23 EMMANUEL DUBOIS UN ACTEUR DANS LE VENT



EMMANUEL A RÉCEMMENT CHOISI DE S'INSTALLER À SON COMPTE POUR VIVRE DE SA PASSION DU CERF-VOLANT. UNE PASSION QUI L'A MENÉ PLUS LOIN QU'IL NE L'AURAIT IMAGINÉ : SUR UN PLATEAU DE TOURNAGE ! L'INGÉNIEUR ACTEUR REVIENT SUR CETTE EXPÉRIENCE.

INTERNATIONAL

24 ARTHUR DHERBOMEZ VOYAGE INITIATIQUE



DEPUIS TOUT PETIT, ARTHUR A UN RÊVE : PARTIR À LA DÉCOUVERTE DU MONDE. LES RESTRICTIONS LIÉES AU COVID ONT CONTRARIÉ SES PLANS, MAIS LE JEUNE INGÉNIEUR A FAIT DE SA FRUSTRATION LE MOTEUR D'UNE NOUVELLE AVENTURE : TROIS MOIS À TRAVERS L'ASIE UNE FOIS DIPLÔMÉ. EMBARQUEMENT IMMÉDIAT...

PASSIONS

26 JOSÉPHINE DUFOUR UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION



JOSÉPHINE ÉCRIT QUOTIDIENNEMENT DEPUIS SON PLUS JEUNE ÂGE. QUI AU-RAIT CRU QUE CELA DONNERAIT LIEU BIEN DES ANNÉES PLUS TARD À UNE AVENTURE LITTÉRAIRE INATTENDUE ? DÉCOUVREZ-LA À TRAVERS UN TÉMOIGNAGE D'UNE RARE TENDRESSE.

LE RÉSEAU & MOI

28 JUNIA ALUMNI, PARTE- NAIRE DU MONDE ASSOCIATIF



ZOOM SUR LE LIEN SI PARTICULIER QUI UNIT LES ASSOCIATIONS ÉTUDIANTES ET NOTRE RÉSEAU D'ALUMNI.

29 ALUMNI DAY 2024 L'ÉVÉNEMENT DE L'ANNÉE

TOUT, TOUT, TOUT, VOUS SAUREZ TOUT SUR CE RENDEZ-VOUS IMMANQUABLE.

30 LE TOUR DE L'ACTU

SORTIES, NOMINATIONS, CARNET DE FAMILLE ET ANNIVERSAIRES DE PROMO.

C'EST JUNIAL!

32 CÉSAR TONNOIR MIAM ? VOUS AVEZ DIT MIAM ?



DES MILLIONS DE FRANÇAIS AIMENT CONCOCTER DE BONS PETITS PLATS, MAIS LA CONTRAINTE DES COURSES ET LE TEMPS PASSÉ EN CUISINE EN DÉCOURAGENT PLUS D'UN. CÉSAR A TROUVÉ LA PARADE EN FONDANT MIAM. ZOOM SUR UN SERVICE DONT VOUS NE POURREZ BIENTÔT PLUS VOUS PASSER.

L'ÉDITO DE CHRISTOPHE GUILLERME



CETTE NOUVELLE ÉDITION DU MAG JUNIA ALUMNI S'INTÉRESSE AU FUTUR DE NOTRE ALIMENTATION À TRAVERS DES TÉMOIGNAGES ET ANALYSES D'EXPERTS.

L'occasion de se poser les bonnes questions et de prendre de la hauteur sur la place centrale de nos ingénieurs dans les mutations en cours, à quelques semaines du Junia Alumni Day qui se tiendra le samedi 7 octobre autour du thème « science et technologie au service de la santé ». Jean-Michel Lecerf, témoin principal de cette journée, y donnera une conférence sans aucun doute aussi passionnante que son interview à découvrir en page 12.

Ce nouveau numéro vous propose également de découvrir le quotidien d'Aymeric Gillet-Chevais, directeur des opérations académiques chez JUNIA, et de Sylvie Chollet, chercheuse en évaluation sensorielle au sein de notre école des transitions. Une école qui apprend à ses futurs ingénieurs à oser les pas de côté, la poursuite de leurs rêves et de leurs passions comme l'illustrent les parcours d'Élodie, Emmanuel, Joséphine, César et Arthur. Des alumni bien dans leur tête, bien dans leur époque.

Enfin, vous avez sans doute appris le récent sinistre qui a touché la Résidence Albert Legrand sur notre campus lillois. Dans ce contexte, l'école va prochainement lancer une grande campagne de mécénat auprès de ses alumni, autour du thème de « la vie étudiante ». Son objectif est aussi clair qu'essentiel : permettre la mise en place des services et espaces prévus, notamment au sein de la Résidence, pour assurer la continuité de nos projets et la poursuite de nos ambitions.

Merci par avance à nos diplômés et à leurs proches pour leur soutien, et bel été à tous !

Christophe Guillaume
Président JUNIA ALUMNI

JUNIA ALUMNI, LE MAG - NUMÉRO 6 - ÉTÉ 2023

Editeur : JUNIA ALUMNI - **Directeur de la publication :** Christophe Guillaume - **Rédacteur en chef :** Jean-Pierre Van Severen - **Conseillers éditoriaux :** Alexandre et Marine Luna - **Conception :** LUNA CREATIONS lunacreations@me.com - **Comité de rédaction :** Christophe Guillaume, Jean-Pierre Van Severen, Angélique Anne, Marie Régner et Cindy Ducamp. **Couverture :** Elodie Belbéoc'h, photographiée par Gaëtan Belbéoc'h - **Régie publicitaire :** S.E.E. - Toute reproduction, même partielle des articles et iconographies publiés dans JUNIA ALUMNI, LE MAG, sans l'accord écrit de la société LUNA CREATIONS est interdite, conformément à la loi du 11 mars 1957 sur la propriété littéraire et artistique - **Impression :** La Monsoise, 2 750 exemplaires - **ISSN :** 2825-8339 - **Dépôt légal :** juillet 2023

LE TOUR DE L'ACTU

TOUR D'HORIZON DE L'ACTUALITÉ JUNIA AU COURS DES DERNIERS MOIS.
RENDEZ-VOUS SUR [LA PAGE LINKEDIN « JUNIA_INGÉNIEURS »](#) POUR
VOUS TENIR INFORMÉS ENTRE DEUX NUMÉROS DU MAG JUNIA ALUMNI !

JUNIA, acteur et moteur de la RSE



Organisés par le Réseau Alliances, les 29^e Trophées de l'Économie Responsable ont récompensé la Team RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) de JUNIA dans la catégorie « Organisations, coup de cœur Responsabilité du partage, et exemplarité de la démarche ». Une belle reconnaissance pour l'ensemble de nos activités et avancées RSE depuis 2017 dans le cadre de notre politique RéSonancE. Le jury a notamment souligné la formalisation et le déploiement d'une stratégie cohérente, notre certification ISO14002 et la préparation de nos étudiants aux enjeux du monde de demain. De quoi donner envie à JUNIA d'aller encore plus loin en continuant à partager ses bonnes pratiques avec l'ensemble du secteur, devenant ainsi le moteur du développement durable dans l'enseignement supérieur.

Une taxe qui a du sens



Souvent méconnue du grand public, la taxe d'apprentissage est bien plus qu'un simple impôt : elle finance la formation sous toutes ses formes et contribue à l'insertion professionnelle des étudiants. Une partie de cette taxe peut être fléchée vers l'établissement de votre choix. Choisir JUNIA, c'est soutenir plus qu'une école : c'est nous aider à répondre aux grands défis d'aujourd'hui et de demain, tout en créant un impact positif sur la santé, l'environnement et notre planète. Votre contribu-

tion constitue un levier majeur au développement de nos programmes et de nos projets. Pour nous aider à former dans les meilleures conditions les futurs collaborateurs qui accompagneront les transitions dans vos entreprises, rendez-vous sur SOLTÉA, la plateforme de la Caisse des Dépôts et Consignations (CDC) - www.soltea.gouv.fr - et indiquez la part de votre solde à verser à JUNIA. Merci par avance pour votre engagement !

@ Plus d'infos :

www.junia.com/fr/junia/nous-soutenir/taxe-dapprentissage

Un label bienvenu !

Comment pouvait-on mieux finir l'année ? JUNIA vient de recevoir le label « Bienvenue en France », niveau 3 (le plus élevé !). Délivré pour cinq ans par Campus France et validé par une commission indépendante, il récompense les établissements qui se démarquent par la qualité de leur dispositif d'accueil des étudiants internationaux. Un enjeu fondamental pour l'attractivité et l'internationalisation de notre formation ! Ce label offre une véritable valeur ajoutée à notre institution et nous sommes particulièrement fiers du travail accompli par nos collaborateurs au cours des derniers mois. Merci à celles et ceux qui ont fait de JUNIA l'un des 151 établissements français à obtenir cette distinction mettant en avant la qualité et l'accessibilité de l'information, des dispositifs d'accueil, de l'offre de formation, de l'accompagnement des enseignements, du logement, de la qualité de vie du campus et du suivi post-diplômant des étudiants venus des quatre coins du monde. Bravo à tous !

Ensemble, on va plus loin

Le 16 mars dernier, l'inauguration du campus François d'Assise à Bordeaux a permis de réunir les partenaires et acteurs du projet. Situé à 5 minutes de la Gare Saint-Jean, il s'étend sur près de 9 000 m², dont 1 600 m² sont dédiés aux formations JUNIA. Financé à hauteur de 30% par la région Nouvelle-Aquitaine et Bordeaux Métropole, le campus regroupe 11 acteurs de l'enseignement, offrant



un large panel de formation post-bac avec des équipements innovants, une résidence pour 80 étudiants ainsi que les locaux de la direction diocésaine de Gironde et de ses partenaires institutionnels.

Le festival qui casse des briques

Aussi remarqué que remarquable, le Festival Les Briques Rouges fait son grand retour les 22 et 23 septembre au Château Dalle-Dumont à Werwicq-Sud. Montée de A à Z par 35 étudiants JUNIA, cette troisième édition devrait réunir plus de 8 000 festivaliers et une trentaine d'artistes de renom (Klingande, Rim'K, Boris Way, etc.). Comme toujours, ses organisateurs s'inscrivent dans une démarche éco-responsable, notamment grâce aux actions menées tout au long de l'année (plantation d'arbres, utilisation d'énergie verte, tri et recyclage des déchets, etc.), mais aussi dans un objectif de promotion de la culture du Nord et des jeunes talents de JUNIA. L'école, l'association JUNIA ALUMNI et les membres de l'équipe organisatrice travaillent main dans la main depuis des mois avec un seul objectif : proposer un week-end festif et culturel inoubliable. On s'y retrouve en septembre ?

@ Infos et billetterie :

www.lesbriquesrouges.fr

3

C'est le plus haut niveau du Label « Bienvenue en France » obtenu par JUNIA et qui récompense l'accueil des étudiants internationaux.



Créateur de Solutions

- Parois moulées & Soutènements
- Pieux de fondations & Micropieux
- Sondage de reconnaissance
- Clous & Tirants d'ancrage
- Reprise en sous-œuvre
- Complements de carrières
- Traitement de terrains
- Jet grouting
- Congélation de sol
- Fondations de pylônes & éoliennes

NOUS CONTACTER

Siège Social : 01.49.61.48.00

Agence Nord : 03.20.00.11.11

Pour en savoir plus, suivez-nous sur [Linked in](#)

Ou rendez-vous sur notre site :

<http://www.botte-fondations.fr>

Parcours

Après une licence Électronique, Électrotechnique et Automatique, Aymeric Gillet-Chevais quitte Poitiers en 1997 pour suivre un DEA Automatique et Informatique Industrielle à Lille. Il poursuit par un Doctorat qu'il obtient en 2003. Deux ans plus tôt, il intègre HEI en tant qu'enseignant-chercheur en Automatique. Passionné de pédagogie, il devient Responsable du projet pédagogique HEI (2008), Directeur du campus de Châteauroux (2010), Directeur des programmes Apprentissage (2019). Dernier poste en date : la direction des opérations académiques JUNIA en avril 2023.

**« JE CROIS AU SENS DU COLLECTIF. J'AI LA CHANCE
D'ÊTRE ENTOURÉ D'ÉQUIPES BIENVEILLANTES ET
ENTIÈREMENT TOURNÉES VERS LES ÉTUDIANTS ».**

AYMERIC GILLET-CHEVAIS

À la croisée des chemins

EN 1995, JEUNE ÉTUDIANT EN ÉLECTRONIQUE ET AUTOMATIQUE À L'UNIVERSITÉ DE POITIERS, AYMERIC GILLET-CHEVAIS ASSISTE À UN DE CES COURS QUI CHANGENT UNE VIE. LA PASSION TRANSMISE PAR SON PROFESSEUR JOUE LE RÔLE DE DÉCLIC : C'EST DÉCIDÉ, IL ÉVOLUERA DANS LE DOMAINE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR. PRESQUE 30 ANS PLUS TARD, IL MET SON PRAGMATISME, SA CAPACITÉ À FÉDÉRER ET SON SENS DE LA PÉDAGOGIE AU SERVICE DES ÉTUDIANTS ET DES COLLABORATEURS JUNIA. AVEC UNE CERTITUDE : TOUT SEUL, ON VA PLUS VITE, ENSEMBLE, ON VA PLUS LOIN.

Dans quel contexte avez-vous rejoint HEI ?

Par le plus grand des hasards ! Au début de ma 3^e année de thèse (voir parcours), un voisin de palier qui venait d'intégrer l'école m'explique qu'un poste d'enseignant-chercheur se libère et me demande si cela m'intéresse. L'enseignement me fait envie depuis des années et je vois cette opportunité comme un signe du destin. En octobre 2001, je débute mon premier cours d'automatique et me sens immédiatement à ma place. Au fil des mois, j'apprends à capter l'attention d'un auditoire, à transmettre une information, confirmant une véritable passion pour la pédagogie. Celle-ci me mène vers le poste de responsable adjoint du département « formation généraliste de l'ingénieur » puis celui de responsable pédagogique. Je prends alors un plaisir immense à mettre les mains dans le cambouis, à découvrir les rouages, à monter les maquettes, les projets, à rencontrer des interlocuteurs investis et tournés vers les étudiants.

2005 marque un autre tournant dans votre carrière avec une aventure inattendue en région Indre...

Cette année-là, nous recevons un courrier de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Châteauroux qui souhaite accueillir une école d'ingénieurs dans la région. Avec un défi de taille : proposer une formation par alternance, une forme d'enseignement professionnalisante à laquelle nous croyons à 100%. Après deux ans de réflexion et de travail, nous donnons notre feu vert puis nous participons à la réhabilitation de l'ancienne usine textile Balsan. En 2010, je suis nommé Directeur du campus. Tout est à faire, des maquettes pédagogiques, en passant par le matériel, la gestion des salles de cours ou même les arrivées d'eau ! Nous ouvrons en septembre 2012 avec 16 apprentis et un premier domaine mécatronique ingénierie des transports et des process. En 2017, nous lançons le domaine pharmaceutique cosmétique pour répondre aux besoins de grandes entreprises installées dans la région (L'Oréal, Dior, Shiseido, etc.), puis le domaine aéronautique en 2019. Aujourd'hui, nous formons plus de 130 apprentis. Le bilan est plus que positif et nous sommes fiers d'avoir fait ce pari il y a dix ans.

Les formations par apprentissage vous ont permis de rencontrer des centaines d'entreprises. Qu'avez-vous appris à leur contact ?

Nous avons rapidement compris que les liens que nous tissions avec le monde professionnel étaient indispensables, tant

pour nos apprentis que pour nos formations. Chaque nouvelle rencontre, à travers la France et dans des secteurs variés, nourrit nos réflexions sur le présent et l'avenir de nos cursus. Échanger quotidiennement avec des interlocuteurs sur le terrain nous permet d'avoir un coup d'avance et d'imaginer quels pourraient être les métiers et les besoins dans 5 ou 10 ans. Charge à nous ensuite d'y répondre à travers nos enseignements.

Vous évoluez dans le domaine de la formation depuis vingt ans. Quels bouleversements majeurs avez-vous observés ?

Bien entendu, la période COVID a fait évoluer certains aspects, mais dans le fond, rien n'a vraiment changé : l'enseignement est avant tout une affaire de passion, une capacité à donner du sens, contextualiser, captiver un public. À une époque où le savoir est accessible partout et à tout moment, le professeur est avant tout un coach capable de faire progresser les étudiants, un passeur d'informations, un guide qui sait s'adapter aux nouveaux usages et attentes. La capacité de travail et de concentration des élèves a sans doute évolué, mais je les trouve plus curieux, avec un sens critique plus développé et dans une quête de sens qui les distinguent des générations précédentes.

En avril dernier, JUNIA vous a confié la direction des opérations académiques. En quoi consiste ce rôle ?

Ce poste est la suite logique de ma précédente mission de Directeur des programmes Apprentissage et Directeur Académique qui consistait à coordonner les départements et l'ensemble des formations par apprentissage de JUNIA. Il est articulé autour de trois piliers : la direction des programmes, les départements et la recherche. Mon rôle est avant tout de créer du lien, d'harmoniser les processus et de mettre plus que jamais les étudiants au cœur de nos ambitions. Je crois beaucoup au sens du collectif et j'ai la chance d'être entouré d'équipes passionnées et bienveillantes, entièrement tournées vers les élèves et leur épanouissement. À ce titre, je suis toujours Directeur du campus de Châteauroux : il est essentiel pour moi de rester au contact des étudiants, de leur quotidien et de leurs préoccupations. L'avenir s'annonce riche en défis, à nous de les transformer en opportunités.

@ Plus d'infos :

aymeric.gillet@junia.com

Sylvie Chollet est responsable de l'équipe « Applied consumer and sensory sciences » chez JUNIA et chercheuse en évaluation sensorielle.

**« DE LA PRODUCTION À LA VENTE
AU DÉTAIL, DES PME AUX GRANDS
GROUPES, L'ENSEMBLE DU SECTEUR
ALIMENTAIRE DÉPEND DE LA FOOD SCIENCE ».**

SYLVIE CHOLLET

Cinq sens au service de l'alimentation

NÉE DANS LES ANNÉES 50, L'ANALYSE SENSORIELLE EST ESSENTIELLE POUR LES ACTEURS DU SECTEUR ALIMENTAIRE. COMPRENDRE LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS, SENTIR LES NOUVELLES TENDANCES, ADAPTER LES RECETTES, ANALYSER L'IMPACT D'UNE TEXTURE, D'UNE SAVEUR OU D'UN PACKAGING... AUTANT DE DÉFIS QUI IMPLIQUENT UNE RECHERCHE DE POINTE, PILOTÉE CHEZ JUNIA PAR SYLVIE CHOLLET.

Dans quelles circonstances avez-vous rejoint Junia ?

Après une maîtrise en biophysologie végétale à l'université d'Angers, j'ai intégré l'Ensbana, devenue depuis l'Institut Agro Dijon. J'ai prolongé mon cursus par un doctorat obtenu dans le cadre d'une Convention industrielle de formation par la recherche (Cifre), un dispositif qui permet à une entreprise de recruter un chercheur pour des travaux encadrés par un laboratoire public. Je me suis intéressée à l'analyse sensorielle pour des travaux menés en partenariat avec Kronenbourg. Ma thèse portait sur la manière dont on peut former des dégustateurs à caractériser les saveurs et à tester différentes recettes de bière. J'ai ensuite rejoint l'ISA en 2000.

L'analyse sensorielle s'inscrit dans le domaine plus vaste de la food science. Comment le définiriez-vous ?

L'expression englobe tout ce qui concerne l'alimentation au sens large : extraction des matières premières, conception de produits consommables et sains, respect des normes environnementales et sanitaires... De la production jusqu'à la vente au détail, des PME aux grands groupes comme McCain, Roquette ou Bonduelle, pour ne citer que certains acteurs majeurs des Hauts-de-France, l'ensemble du secteur alimentaire dépend de la food science.

Sur quoi vos recherches portent-elles aujourd'hui ?

Mon équipe et moi cherchons à analyser le comportement des consomma-

teurs en fonction du contexte dans lequel ils se trouvent, de leur expérience et de leur vécu. Pendant des années, le principal critère est resté celui du prix. Si ce paramètre reste important, d'autres attentes ont émergé. Sur le plan nutritif et sanitaire, le public attend d'un produit qu'il soit bon pour la santé : équilibré, sans additifs, sans pesticides... Mais on veut aussi qu'il soit savoureux ! Trouver la bonne formule devient d'autant plus complexe que le contexte est important. Une bière ne s'apprécie pas de la même manière entouré d'amis dans un bar ou seul chez soi.

Comment et avec quels moyens votre équipe travaille-t-elle ?

Moi comprise, celle-ci compte deux enseignantes-chercheuses, deux ingénieures d'études et deux techniciens. Nous disposons de 24 cabines rétractables, ce qui permet de transformer une salle destinée aux tests isolés en espace de travail ou de formation. Une cuisine industrielle, attenante au laboratoire, sert à préparer tous les types de produits proposés aux dégustateurs. Pour simuler des conditions naturelles, nous bénéficions d'une salle immersive capable de simuler des environnements divers, tous proches de la réalité grâce à des vidéos projetées sur 360° mais aussi à des sons, des odeurs... On peut même y faire pleuvoir ! Notre travail consiste à analyser l'effet de ces variations de contexte sur la réaction des testeurs. Enfin, dans le cadre de la réhabilitation du Palais Rameau, nous disposerons d'ici deux ans d'un appartement-témoin qui permettra de reproduire les pièces où l'on mange : salle à manger, salon, cuisine... Des caméras seront en

mesure d'analyser l'impact de différentes situations sociales sur les comportements : repas en famille, apéritif avec des invités, soirée entre amis...

Comment accompagnez-vous les industriels du secteur alimentaire qui cherchent à trouver la bonne recette ?

Les méthodes que nous développons en matière d'analyse sensorielle nous permettent de leur proposer différentes études sur le packaging, les moments de consommation les plus adaptés, le pricing... D'autres entreprises, comme Roquette ou Nextfood, nous sollicitent pour former les panels de consommateurs amenés à goûter de nouveaux produits comme les « viandes » végétales. Certains substituts, comme les protéines de pois se caractérisent par une amertume que les industriels cherchent à réduire, ce qui suppose bien sûr de les tester auprès d'un échantillon avant de faire évoluer la composition de ces produits en tenant compte de leurs retours. Ces panels peuvent compter une centaine de consommateurs environ, bien sûr présélectionnés en fonction de leurs goûts. Le secteur est d'autant plus porteur que nos ingénieurs peuvent aussi rejoindre des organismes publics, des chambres d'agriculture, des associations de consommateurs... Les 60 ou 70 jeunes diplômés qui sortent chaque année de la filière agro-alimentaire de l'ISA ne risquent pas de s'ennuyer !

@ Plus d'infos :
sylvie.chollet@junia.com

QUEL FUTUR POUR NOTRE ALIMENTATION ?



L'urgence d'agir

Ce qui était, il y a 25 ans, une perspective pessimiste est désormais une quasi-certitude : le climat change, les températures augmentent et la sécheresse s'installe. En cause, l'activité humaine et les pollutions qu'elle génère. Nous ne pouvons plus traiter ces sujets indépendamment les uns des autres et nous sommes de plus en plus nombreux, notamment chez les nouvelles généra-

tions, à avoir compris l'urgence d'agir, de façon plus intense, et de transformer radicalement nos modes de vie : l'habitat, les déplacements et bien entendu l'alimentation.

Une succession d'aberrations et de dérèglements

L'alimentation est au centre de l'humanité, de sa santé et de son bien-être, d'autant plus dans une époque perturbée par des phénomènes aussi variés que les additifs alimentaires (OGM, perturbateurs endocriniens, etc.), le manque d'eau, l'augmentation des pollutions (air, eau, etc.) et les pratiques alimentaires (malbouffe, surconsommation, toutes deux génératrices d'obésité). Tandis que la palette des denrées alimentaires est plus large que jamais, que l'hygiène a progressé et que la production s'est mondialisée, au point de trouver en toute saison des aliments en provenance du monde entier, on est en droit de se demander s'il s'agit véritablement de progrès ou d'une succession d'aberrations commerciales et de dérèglements culturels. Est-il pertinent de proposer 40 types de jambons différents dans un supermarché, dont une bonne partie contient des nitrites ? Doit-on s'habituer à manger des fruits qui ont parcouru des milliers de kilomètres pour arriver dans nos assiettes, sans goût, sans parfum, en mûrissant dans les transports ?

La consommation, un indice de bonheur ?

Le véritable progrès ne résiderait-il pas dans l'évolution de nos modes de culture pour produire à proximité des lieux de consommation, créant ainsi un cercle vertueux : diminution des coûts d'acheminement, produits frais, plus sains, plus abordables ? Les difficultés et défis que nous vivons collectivement ne peuvent-ils pas être une source de créativité, de prise de recul, de développement de nouvelles solutions, plus respectueuses de l'Homme et de son environnement ? J'en suis persuadé. Alors que nous nous dirigeons vers une décroissance relative, il peut être intéressant de se demander si la consommation est un indice de bonheur. Assurément pas ! Pire encore : elle peut être un indice de perte de sens. Pascal, pour ne citer que lui, s'était intéressé au sujet, rappelant la place de la morale avant celle de l'économie, pour éviter de tomber dans ce qu'il appelait « le Ridicule ». Je vous laisse analyser la situation dans laquelle nous nous trouvons à l'aune de cette approche qui fait ses preuves depuis 2 500 ans.

Le dossier qui suit apporte un éclairage intéressant : même si la plupart des notions abordées sont connues, elles méritent d'être rappelées pour provoquer le changement : savoir ne suffit plus. Il faut désormais passer à l'acte...

Jean-Pierre Van Severen
Rédacteur en chef Junia Alumni Mag





LES TEMOINS DE NOTRE GRAND ANGLE



JEAN-MICHEL LECERF
MEDECIN ET DIRECTEUR
DU CENTRE DE PREVEN-
TION SANTÉ LONGÉVITÉ
INSTITUT PASTEUR DE LILLE

**BIEN SE NOURRIR,
LE DEFI DU SIECLE**



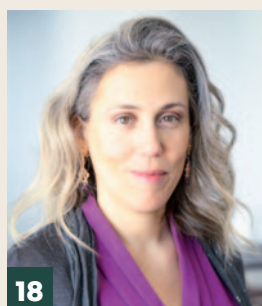
SEBASTIEN ABIS
DIRECTEUR DU CLUB DÈMÈTER

**L'AGRICULTURE,
LEVIER DE PUISSANCE**



JULIEN FOSSE
PRÉSIDENT DU CENTRE
INRAE HAUTS-DE-FRANCE

**AGRICULTURE,
UN MOMENT CHARNIERE**



CYRINE BEN-HAFIEDH
ASSOCIATE PROFESSOR A
L'IESEG - CHERCHEUSE AU LEM

**FAUSSE VIANDE,
FAUSSES PROMESSES ?**



NICOLAS SEGUY
DIRECTEUR
GÉNÉRAL DE JUNGLE

**SE PREPARER
A L'EAU RARE**

Médecin et directeur du Centre de Prévention Santé Longévité à l'Institut Pasteur de Lille, **Jean-Michel Lecerf** a récemment sorti le livre « La joie de manger », aux Editions du Cerf. Il sera également le témoin principal du JUNIA ALUMNI Day du 7 octobre prochain. Rendez-vous page 29 pour toutes les informations.

**« NOUS DEVRIONS RETROUVER UNE RELATION
D'APAISEMENT AVEC LA NOURRITURE ET NE PAS
CULPABILISER DE VOULOIR MANGER AVEC PLAISIR ».**

JEAN-MICHEL LECERF

Bien se nourrir, le défi du siècle

9,7 MILLIARDS D'HABITANTS D'ICI 2050, 11 MILLIARDS À LA FIN DU SIÈCLE : SI LA CROISSANCE DE LA POPULATION MONDIALE S'INFLÉCHIT, NOURRIR L'ESPÈCE HUMAINE SERA D'AUTANT PLUS DÉLICAT DEMAIN QUE LA QUESTION ALIMENTAIRE SE HEURTE À D'AUTRES LOGIQUES ET D'AUTRES TENSIONS, SUR FOND D'INÉGALITÉS ET DE CRISE CLIMATIQUE. QUALITÉ DES ALIMENTS, ÉTENDUE DES TERRES CULTIVABLES, ACCÈS À L'EAU, REJETS DE GAZ À EFFET DE SERRE... L'ÉQUATION S'ANNONCE DES PLUS COMPLEXES PUISQUE MANGER RESTE UN ACTE ÉMOTIONNELLEMENT ET CULTURELLEMENT CHARGÉ ET QUE CHACUN VOIT (LE REPAS DE) MIDI À SA PORTE. MÉDECIN ET SPÉCIALISTE DE LA NUTRITION À L'INSTITUT PASTEUR, JEAN-MICHEL LECERF PLAIDE POUR UNE APPROCHE RATIONNELLE, ÉCLAIRÉE ET APAISÉE.

Manger bien et en quantité suffisante ne va pas toujours de soi, y compris en France. Pourquoi l'enjeu alimentaire reste-t-il aussi complexe à traiter de nos jours ?

Nous vivons une situation paradoxale : un nombre croissant de personnes ne mangent pas à leur faim alors que nous disposons largement de quoi nourrir l'humanité à l'échelle de la planète. La question se pose donc d'abord en termes d'accès à la nourriture pour des raisons qui relèvent d'ailleurs rarement d'un problème de production agricole. Si on a l'estomac vide, c'est la plupart du temps parce que la région est en guerre ou par manque d'argent. Dans un pays en paix comme la France, la sous-nutrition reste heureusement très minoritaire ; en revanche, une part non négligeable de la population n'a pas les moyens de s'offrir une nourriture satisfaisante. L'augmentation du coût de la vie ne fait que renforcer cette forme de malnutrition qui touche avant tout et là encore les plus pauvres. Le phénomène s'explique aussi en partie par un manque de connaissance des principes d'une alimentation équilibrée, mais la première limite est bien celle des revenus.

Lasagnes au cheval, bactéries dans les pizzas... Chaque scandale lié à la nourriture met en lumière la peur très ancienne de s'empoisonner. Où en est-on

aujourd'hui en matière de sécurité alimentaire en France ?

La médiatisation de quelques cas certes dramatiques ne doit pas masquer une réalité objective : nous bénéficions d'un niveau de protection bien plus élevé qu'ailleurs. Il ne faut pas confondre ce qui relève de l'accident - évidemment possible mais rarissime - et de l'escroquerie comme celle de la viande de cheval. Il est bien entendu indispensable de réagir dans les meilleurs délais aux éventuels problèmes qui peuvent toujours apparaître dans le traitement ou dans la préparation des aliments, mais globalement, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) font un excellent travail.

Le surpoids et l'obésité sont les premiers problèmes de santé publique qui viennent à l'esprit quand on parle de nutrition. Qu'est-ce qui cloche dans l'alimentation des Français ?

Si la France reste moins atteinte que d'autres pays, la part de personnes touchées par le surpoids et l'obésité se situe entre 15 et 20 %, contre 7 à 8 % vers la fin des années 90. Attention toutefois aux discours simplistes : ces déséquilibres s'expliquent par des raisons très variées et en tant que scientifique, j'insiste sur le risque d'une réponse réductionniste. Particulièrement complexe, la question des liens entre nourriture et santé fait intervenir un grand nombre de facteurs qui dépassent de loin la seule

question nutritive au sens strict. Si les causes prépondérantes sont bien la mauvaise alimentation et le recul de l'activité physique, ces deux phénomènes se combinent avec d'autres causes émergentes qui favorisent la prise de poids. On peut notamment citer la génétique, le tabagisme, l'impact des perturbateurs endocriniens, le stress, le déficit de sommeil ou le travail de nuit qui concerne 20 à 25 % des actifs. La responsabilité des aliments ultra-transformés fait également consensus, sans que l'on comprenne pourtant de quelle manière ils agissent exactement. Pour le dire autrement et quelle que soit sa forme, l'obésité n'est pas qu'une maladie nutritionnelle.

Nous ne sommes pas tous égaux face aux déséquilibres alimentaires. Le niveau de vie est-il un facteur déterminant ?

À Lille, les études menées sur l'obésité infantile ont montré qu'il existe un gradient de un à trois entre les enfants d'une école défavorisée et ceux d'une école de milieu aisé alors qu'elles ne sont

462

millions d'êtres humains souffrent d'insuffisance pondérale, tandis que 1,5 milliards sont en surpoids.



parfois éloignées que de quelques centaines de mètres. Le contexte socio-économique joue un rôle incontestable sur la corpulence moyenne. Il reste à savoir pourquoi et cela n'est pas si simple. D'autres facteurs d'ordre psychologique ou culturel interviennent, comme le regard sur le surpoids, le statut social de la nourriture ou les comportements alimentaires acquis. À cet égard, la surconsommation de boissons sucrées, particulièrement fréquentes dans les milieux défavorisés, est une véritable catastrophe en termes de santé publique et les campagnes d'information mises en place ne suffisent pas à faire évoluer les habitudes...

Pour quelle raison ?

Leur caractère souvent culpabilisant provoque des phénomènes d'opposition, de transgression ou de résistance. Répéter sans cesse aux gens qu'ils devraient manger cinq fruits et légumes par jour finit par agacer des personnes qui considèrent qu'elles n'ont pas les moyens de se plier à cette injonction. La mise en accusation ne fonctionne pas sur des consommateurs qui finissent par avoir le sentiment d'être de mauvais malades et de mauvais citoyens. Il serait à mon sens plus efficace de leur faire passer le message qu'un fruit ou un légume par jour, c'est déjà mieux que zéro.

Au-delà de de la question du poids, peut-on mesurer aujourd'hui avec précision le lien entre un régime alimentaire et une pathologie ?

Plutôt que de parler de lien, il faut raisonner en termes de risques. On sait par exemple que manger plus de cent grammes de viande rouge par jour augmente de 15 à 17 % la probabilité de développer un cancer du côlon. Encore faut-il prendre garde à ce qu'on entend par là... Cela ne signifie pas

qu'un amateur de bœuf ou d'agneau a 15 à 17 % de chances de développer cette maladie mais que le risque de base s'accroît. Celui-ci étant estimé à 3 % en population générale, notre patient carnivore a donc 3,4 à 3,6 % de chances de subir un cancer colorectal. Ce lien entre alimentation et hausse du risque se retrouve dans un grand nombre de pathologies : diabète, dépression, maladies inflammatoires, problèmes neuro-dégénératifs... Mais une fois encore, ces affections sont multifactorielles : la nutrition peut jouer un rôle mais n'est qu'un paramètre parmi d'autres, plus ou moins important selon les cas. Pour prendre le cas du cancer du sein, le facteur de risque nutritionnel le plus déterminant est l'alcool. Or celui-ci n'augmente « que » de 15 % le chiffre de base alors que le travail de nuit, joue à hauteur de +200 %... Les seules pathologies purement nutritionnelles sont des maladies carenciales comme le scorbut, directement lié au manque de vitamine C, ou le rachitisme qui traduit un défaut de vitamine D.

Avec la crise climatique et environnementale, on voit émerger une longue liste d'aliments nouveaux : viandes de synthèse, algues, insectes... Que vous inspirent ces produits ?

Pour citer Lévi-Strauss, j'estime qu'un aliment doit être bon à manger comme à penser et je plaide à titre personnel pour le maintien d'une relation positive à la nourriture. Si je vous invite à déguster un plat de sauterelles ou de fourmis grillées, je ne suis pas convaincu que vous vous précipitez. Plaisanterie à part, on touche là à des enjeux sociaux, éthiques, environnementaux et culturels qui montrent à quel point l'alimentation est une question complexe. Les algues ou les insectes pourraient d'ailleurs trouver leur place en Occident, sans que cela ne me surprenne trop. La viande in vitro me paraît nettement plus préoccupante, comme la production de pseudo-laits ou la fermentation de précision. Il me semble qu'on perd là un lien essentiel avec la nourriture, là où nous devrions plutôt retrouver une relation d'apaisement. Nous n'avons pas à culpabiliser de vouloir manger avec plaisir.

« FAISONS PASSER LE MESSAGE QUE

MANGER UN FRUIT OU LÉGUME PAR

JOUR, C'EST DÉJÀ MIEUX QUE ZÉRO ! ».

@ Plus d'infos :
<https://pasteur-lille.fr>

SÉBASTIEN ABIS

L'agriculture, levier de puissance

EN 2022, PLUS DE 850 MILLIONS DE PERSONNES SOUFFRAIENT D'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE À TRAVERS LE MONDE, SELON L'ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE, LA FAO. SI LE CHANGEMENT CLIMATIQUE EST SOUVENT MIS EN AVANT À JUSTE TITRE, ON NE SAURAIT OUBLIER LE RÔLE DES ÉTATS. MENACES, GUERRES, SURPRODUCTION... LA NOURRITURE EST AUSSI UN OUTIL STRATÉGIQUE, SOULIGNE **SÉBASTIEN ABIS**, CHERCHEUR ASSOCIÉ À L'INSTITUT DE RELATIONS INTERNATIONALES ET STRATÉGIQUES (IRIS) ET DIRECTEUR DU CLUB DÉMÉTÉR.

L'enjeu alimentaire provoque déjà des crises internationales majeures. Quelles seront les conséquences de la croissance démographique mondiale ?

Si l'on devait faire une photographie de la manière dont l'humanité se nourrit, un milliard de personnes ne mangent pas à leur faim et deux autres consomment toujours les mêmes denrées, tandis que deux autres encore sont en surpoids. Les conséquences de ce déséquilibre majeur devraient s'amplifier en raison d'un double phénomène : la hausse de la population, combinée à l'impérieuse nécessité d'évoluer vers une agriculture plus protectrice de l'environnement sous peine de ne plus pouvoir nourrir personne d'ici cinquante ans.

Les conséquences de l'attaque russe en Ukraine ont récemment rappelé que l'accès aux denrées alimentaires était un

Quand le blé vaut de l'or

Carthage et les derniers pharaons en savent quelque chose : le blé est une arme et Rome l'a bien montré. La conquête de la Sicile et l'Égypte avait entre autres pour but de garantir l'approvisionnement de l'Italie. Rien n'a changé depuis : déjà premier exportateur mondial, la Russie a provoqué le chaos sur les marchés mondiaux en attaquant l'Ukraine. Et si les corridors humanitaires mis en place ont permis d'éviter le pire dans les pays les plus exposés à la faim, même l'Europe et les États-Unis en pâtissent : la hausse annoncée de 25 % des cours au second semestre 2023 pourrait s'avérer socialement explosive.



enjeu majeur (voir encart). Est-ce un nouvel outil dans l'arsenal des États ?

Avant d'être une arme de guerre, la nourriture est d'abord un puissant facteur de paix : dès qu'on en produit, qu'on la partage et qu'on en fait commerce, on crée de la confiance et de la stabilité. Que des acteurs politiques l'utilisent comme moyen de pression n'est en revanche pas nouveau. Dès l'Antiquité, des peuples en ont fait un levier stratégique majeur, qu'il s'agisse de dominer ou d'asservir un ennemi. Ce qui est en revanche inédit, c'est que nous assistons depuis deux à trois décennies à un réarmement alimentaire mondial. Certains pays ont augmenté leur production pour satisfaire leur demande domestique, d'autres ont misé sur leur agriculture pour rayonner davantage en termes de commerce, de

culture ou de gastronomie. Certains, comme la Russie, sont allés plus loin. Leurs excès de production sont devenus un moyen de peser sur les équilibres internationaux et sur le cours des échanges mondiaux tout en affaiblissant au passage les systèmes agricoles de leurs voisins. Quel que soit le narratif russe, c'est bien l'agression en Ukraine qui a provoqué une crise alimentaire mondiale. Aujourd'hui, c'est la géopolitique qui fait parfois le marché au risque de bouleverser la hiérarchie classique des nations productrices.

Peut-on craindre le retour des grandes famines qui avaient marqué les années 80 et 90, en Éthiopie et au Soudan notamment ?

Elles n'ont jamais véritablement cessé. Certes, le pourcentage

d'êtres humains qui souffrent de la faim recule en termes de proportion mais le chiffre brut n'a pas cessé d'augmenter. La corne de l'Afrique connaît une sécheresse dramatique, un habitant du monde arabe sur trois se trouve en situation de précarité alimentaire et certains pays qui ne rencontraient pas de problèmes majeurs jusqu'ici commencent à voir une partie de leur population souffrir de la faim, comme la Syrie ou le Liban. Nous sommes d'autant moins à l'abri d'une aggravation de ce phénomène que d'autres troubles politiques et de nouvelles guerres sont toujours possibles. L'équation alimentaire ne sera pas simple à résoudre.

@ Plus d'infos :

www.clubdemeter.com

JULIEN FOSSE

Agriculture, un moment charnière

POUR NOURRIR CORRECTEMENT LES 9,7 MILLIARDS D'HABITANTS QUE LA PLANÈTE DEVRAIT COMPTER D'ICI 2050, LA FAO ESTIME QU'IL FAUDRA AUGMENTER LA PRODUCTION ALIMENTAIRE ACTUELLE DE 50 À 60 % - UN DÉFI DE TAILLE ALORS QUE L'ÉROSION DE LA BIODIVERSITÉ, LA RARÉFACTION DES RESSOURCES EN EAU ET LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE VIENNENT BOULEVERSER LE MONDE AGRICOLE. PRÉSIDENT DE L'INRAE HAUTS-DE-FRANCE DEPUIS DÉCEMBRE DERNIER, **JULIEN FOSSE** PLAIDE POUR UN MEILLEUR ACCOMPAGNEMENT DES AGRICULTEURS, PREMIERS TOUCHÉS PAR DES MUTATIONS D'UNE AMPLIEUR HISTORIQUE. ET INSISTE : IL EST GRAND TEMPS D'ÉCOUTER LES SCIENTIFIQUES.

Face à l'enjeu alimentaire, s'agit-il de produire davantage ou de produire mieux ?

Se diriger vers des modes de productions plus durables et plus résilients tout en garantissant une alimentation suffisante à l'ensemble de la population humaine est possible. Mais réussir cette transition nécessite de faire évoluer les pratiques agricoles d'une part, les habitudes alimentaires d'autre part. Ce dernier point est d'autant plus fondamental que la croissance démographique va de pair avec une occidentalisation des modes de consommation : davantage de gras, de produits carnés... Il est impératif d'aller vers des schémas de production plus simples et des régimes plus végétalisés.

05

C'est le nombre de personnes qu'un agriculteur français alimentait en 1950. Il en nourrit près de 100 aujourd'hui.

La récente inflation du prix des denrées a mis en difficulté une partie de la population. La France est-elle toujours en mesure de nourrir ses habitants à un prix abordable ?

Avant de rejoindre le centre INRAE des Hauts-de-France, je suis passé par France Stratégie, un service de prospective en charge des questions d'agriculture, d'environnement et d'alimentation rattaché à Matignon. Dans un rapport de 2020, nous avons montré que nos coûts de production alimentaire sont légèrement supérieurs à ceux de nos voisins européens. Cette différence s'explique essentiellement par des niveaux de marge relativement élevés dans la grande distribution, proches de celle du commerce de détail. Certaines politiques publiques permettent pourtant aux populations les plus démunies d'accéder plus facilement aux produits dont ils ont besoin, comme celle des chèques alimentaires. On peut également faire en sorte de soutenir des chaînes de distribution plus courtes afin de limiter le coût final pour le consommateur.



« LA TECHNOLOGIE N'EST EN AUCUN CAS UNE PANACÉE FACILE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE »



On dissocie souvent deux agricultures, l'une productiviste et l'autre plus protectrice de l'environnement. Opposer les deux a-t-il vraiment du sens ?

Le réchauffement climatique et l'effondrement de la biodiversité sont des réalités qui s'imposent à tous. La construction de modes de production écologiquement et économiquement plus résilients n'est plus un choix mais une nécessité. Sur le temps long, les solutions agroécologiques qui consistent à préférer les ressources fournies par la nature aux intrants chimiques apparaissent comme l'une des meilleures voies possibles. Pour autant, opposer des cultures vertueuses à un modèle conventionnel qui ne le serait pas n'a guère de sens. Ce qui est important, c'est de faire évoluer l'ensemble des agricultures vers des pratiques plus durables.

Quelle est votre ambition en accompagnant les exploitants dans cette démarche ?

Notre travail consiste à trouver le moyen de les aider à concilier performance économique et environnementale. Il faut à la fois garantir un revenu décent aux agriculteurs et assurer une production alimentaire suffisante et de qualité. L'exercice est complexe parce qu'il suppose de sortir des approches en silo qui dominant encore trop souvent la recherche et les politiques publiques pour adopter une vision systémique du monde agricole.

Robotique, numérique, irrigation ciblée... La technologie peut-elle jouer un rôle déterminant ?

Elle ne permettra pas de maintenir le système de production actuel. La technologie offre des solutions intéressantes mais elle n'est en aucun cas une panacée face au changement climatique. Avec le réchauffement, le rendement de différentes variétés va diminuer et certaines grandes cultures devront être abandonnées au profit d'autres espèces plus résilientes.

Auxquelles pensez-vous ?

Le cas du maïs est souvent évoqué dans les médias dans la mesure où il réclame d'importantes quantités d'eau à un moment précis de sa croissance, moment qui correspond aux mois où les précipitations sont les plus rares. Dans certaines régions, la question du partage

des ressources hydriques sera telle que son abandon est inévitable. Cela étant dit, le maïs est essentiellement utilisé pour l'alimentation animale. C'est donc l'ensemble du système polyculture-élevage qui doit être repensé. La sécheresse n'est cependant qu'un aspect des questions liées à un dérèglement climatique qui se traduit aussi par des précipitations brutales, des gelées tardives...

L'avenir de la nourriture est en train d'évoluer, avec l'émergence de nouvelles sources de calories, comme les insectes, le krill ou les microalgues... Quel regard portez-vous sur ces évolutions ?

Il me paraît essentiel de sortir d'une analyse qui se concentrerait sur les seules émissions de CO2. Produire un gramme d'insecte nécessite moins de carbone qu'un gramme de bœuf et la viande de synthèse a le mérite de régler le problème de la souffrance animale. Mais si un élevage de ruminants émet bel et bien des gaz à effet de serre, il s'inscrit dans un écosystème de prairies qui séquestre le CO2 et participe à la protection de la biodiversité. Si l'on prend toute la chaîne de production en cours, le rapport coûts/bénéfice n'est pas toujours démontré sur le plan environnemental comme sur le plan économique.

@ Plus d'infos :
www.inrae.fr/centres/hautes-de-france

« Food Tech » : les pouvoirs publics aux petits soins

Insectes, protéines végétales, substituts carnés... Pour accompagner, structurer et faciliter le financement des start-ups qui innovent dans le secteur alimentaire, le gouvernement se mobilise. Dès l'été 2021, 215 entreprises ont été identifiées dans le cadre de la French Agri-Tech. Objectif : renforcer l'innovation au service de la souveraineté alimentaire. La Ferme digitale est notamment chargée d'établir des pistes pour structurer le nouvel écosystème et la Banque publique d'investissement (BPI) a accru son implication. Le plan de relance et d'investissement post-Covid doit quant à lui permettre d'injecter 200 millions d'euros dans le secteur en cinq ans.

CYRINE BEN-HAFAÏEDH

Fausse viande, fausses promesses ?

IL Y A DIX ANS, LE CHERCHEUR MARK FROST PRÉSENTAIT AUX MÉDIAS UN PREMIER « STEAK DE SYNTHÈSE » À 250 000 EUROS, COMPOSÉ DE CELLULES MUSCULAIRES CULTIVÉES EN INCUBATEUR. PLUS D'UNE CENTAINE DE START-UP - DONT UNE QUINZAINE EN EUROPE - SE SONT LANCÉES DEPUIS, TOUTES CHERCHANT À REPRODUIRE DE LA VIANDE OU DE LA VOLAILLE EN LABORATOIRE.

À L'HEURE DES PREMIÈRES MISES SUR LE MARCHÉ, LA CHAIR ARTIFICIELLE EST-ELLE SI VERTUEUSE ? LE POINT AVEC **CYRINE BEN-HAFAÏEDH**, PROFESSEURE EN ENTREPRENEURIAT, INNOVATION ET STRATÉGIE À L'IESEG.

Quels sont les atouts de la viande de synthèse d'après ses promoteurs ?

Le premier argument évoqué est l'atout écologique supposé de ce type de produits, compte tenu des effets de l'élevage sur le climat (cf. encart). Initialement, le secteur a d'ailleurs commencé à parler de « clean meat », autrement dit de viande propre. D'autres avantages ont ensuite été avancés autour des questions de maltraitance animale. Les dernières campagnes insistent sur le fait que ces cellules musculaires évitent toute forme de cruauté puisqu'il n'y a ni élevage intensif, ni mise à mort.

Sur le papier, ces deux arguments semblent se défendre...

Ils sont pourtant contestables. Les start-up ont tout intérêt à accentuer le côté responsable de leurs produits mais la plupart des chiffres annoncés sont de pures projections théoriques qui négligent toute une série de facteurs et ne

Climat : l'élevage dans la ligne de mire

- Si les chiffres se discutent à la marge, le constat demeure : à l'échelle du globe, l'humanité doit réduire sa consommation de viande pour limiter son impact environnemental. En 2022, le dernier rapport du GIEC sur l'atténuation du réchauffement climatique a rappelé qu'à lui seul, l'élevage représente la moitié des émissions de gaz à effet de serre du secteur agricole, soit 14,5 % de l'ensemble des rejets liés aux activités humaines. Et les perspectives ne sont pas bonnes : avec la croissance démographique et la hausse moyenne du niveau de vie, la demande de viande devrait progresser de 60 % d'ici à 2050.



reposer sur aucune constatation objective. Les études scientifiques indépendantes montrent que le mode de production de ces aliments est loin d'être aussi vertueux que ne le prétendent les lobbys, son impact environnemental étant en réalité sensiblement équivalent à celui de la viande traditionnelle. L'argument de la réduction des souffrances animales n'est pas non plus pleinement convaincant : à ce jour, les processus de fabrication nécessitent encore l'utilisation d'hormones et de facteurs de croissance traditionnellement apportés par du sérum de veau foetal, ce qui nécessite l'abattage de vaches gestantes. Les start-up planchent sur des produits de substitution mais c'est un des éléments qui tendent à retarder la commercialisation. A Singapour

comme aux États-Unis, les premières mises sur le marché concernent d'ailleurs des simili-viandes de poulet, pas de bœuf.

Quel est le potentiel de ce secteur ? A qui ces produits seraient-ils destinés ?

La fausse viande ne remplacera pas la vraie mais les perspectives sont incroyablement prometteuses. D'après le cabinet de consulting AT Kearney, les aliments carnés de synthèse pourraient occuper d'ici 2040 jusqu'à 35 % de parts de marché contre 40 % pour la chair animale, le reste allant aux ersatz végétaux. Aujourd'hui, ces produits restent associés au luxe et sont servis dans des restaurants étoilés mais ce n'est qu'une étape marketing, pensée pour séduire. À terme, l'industrie ne vise pas le monde de la gastro-

nomie mais le grand public : la viande artificielle sera celle du pauvre. Les steaks de synthèse sont progressivement destinés à se transformer en produits d'entrée de gamme tandis que la chair animale devrait de plus en plus se positionner comme le produit de luxe qu'elle est déjà en train de devenir. La seule inconnue est celle de l'acceptabilité de ces produits par les consommateurs. Or, les premières études montrent que ces freins culturels sont finalement peu prononcés. En tout état de cause et pour des questions de texture et d'apparence, ces aliments ne sont pas destinés à remplacer une véritable côte de bœuf mais plutôt à se substituer à la viande animale dans des plats préparés.

@ Plus d'infos :
c.benhafaiedh@ieseg.fr

NICOLAS SÉGUY

Se préparer à l'eau rare

NÉE AU PORTUGAL, LA START-UP FRANÇAISE **JUNGLE** A OUVERT SA PREMIÈRE FERME MARAÎCHÈRE DANS L'AINES EN 2019. DE L'EXTÉRIEUR, LE BÂTIMENT SORTI DE TERRE À CHÂTEAU-THIERRY PARAÎT POURTANT CLASSIQUE. À L'INTÉRIEUR, L'ATMOSPHÈRE EST FUTURISTE : SUR 3600 MÈTRES CARRÉS, DE LARGES TIROIRS OÙ DE JEUNES POUSSES SE DÉVELOPPENT SOUS DES LEDS QUI FONT OFFICE DE SOLEIL, LES PIEDS DANS UN SUBSTRAT MAISON COMPOSÉ ENTRE AUTRES DE TOURBE, DE FIBRE DE COCO ET DE CHANVRE. OBJECTIF : FAIRE POUSSER DES PLANTES HORS SOL, SANS PESTICIDES ET AVEC TRÈS PEU D'EAU, EXPLIQUE SON COFONDATEUR **NICOLAS SÉGUY**. NOUS L'AVONS RENCONTRÉ.

En quoi consiste le projet de Jungle ?

Nous sommes depuis longtemps convaincus que l'agriculture en environnement contrôlé sera indispensable pour affronter les effets du dérèglement climatique. Sécheresses, orages, inondations, parasites... Dans une ferme verticale comme celle de Château-Thierry, on peut protéger les cultures des aléas et des agressions qu'elles affrontent en plein champ. Cela nous permet de proposer des plantes moins chères que le bio et au même prix ou presque que l'agriculture conventionnelle, le tout avec de meilleurs rendements. Là où un agriculteur traditionnel peut compter sur trois ou quatre récoltes de basilic par an, Jungle est en mesure d'en réaliser quatorze. Persil, ciboulette, fleurs... Au total, nous fournissons une vingtaine de références à une dizaine de clients des secteurs de la grande distribution, de la parfumerie et des cosmétiques.

Une jeune pousse en pleine croissance

- Installée dans l'Aisne depuis 2019, Jungle emploie une quarantaine de personnes avec une forte orientation R&D. Lauréate en 2020 du programme French Tech Agri20, qui soutient les innovations de rupture dans le secteur alimentaire et agricole, Jungle prévoit d'ouvrir une dizaine de sites d'ici 5 ans. En pleine ascension, l'entreprise a levé 41 millions d'euros en 2021 et s'apprête à clôturer une nouvelle levée. Elle développe également le concept de Farming as a Service (FaaS) en construisant des fermes pour le compte de ses clients, puis en facturant différents services : recettes, formation, maintenance, logiciel...



Votre modèle est particulièrement vertueux en termes de consommation d'eau. Dans quelles proportions ?

Les variétés cultivées chez Jungle réclament en effet 90 % d'eau en moins que dans l'agriculture de plein champ, bio ou non. Les besoins d'irrigation sont moins importants sous serre, où l'on peut mieux contrôler les apports hydriques, mais les vingt tonnes de plantes que nous produisons chaque année dans l'Aisne restent dans tous les cas moins gourmandes en eau fraîche que les autres modes de production.

Comment parvenez-vous à ce résultat ?

Le fait de cultiver en hydroponie permet de créer un « loop system » chargé de récupérer l'intégralité des flux de solutions nutritives qui ne sont pas absorbées par

les racines des plantes. Tout ce qui n'est pas consommé est récupéré, filtré, rééquilibré en pH et en nutriments avant d'être à nouveau injecté dans notre système automatisé et robotisé. Nous recueillons même l'eau que les plantes rejettent dans l'air au cours du processus de photosynthèse. Condensées, les gouttelettes atterrissent dans des bacs avant de rejoindre le circuit interne. C'est loin d'être neutre : une seule chambre de culture de 45 m² au sol permet de récupérer 1200 litres d'eau d'évaporation en 24 heures, alors que nos besoins ne dépassent pas 80 litres d'eau fraîche par jour.

Pensez-vous pouvoir encore progresser sur cette voie ?

La nouvelle étape, en cours de déploiement, nous laissera la

possibilité de nous déconnecter du réseau d'eau potable et de ne plus avoir recours qu'à de l'eau de pluie. Le processus est techniquement complexe dans la mesure où cela suppose de la récupérer depuis les toitures, puis de s'assurer qu'elle est soigneusement filtrée et débarrassée de ses impuretés avant de la stocker à l'abri de la lumière. Tout ceci fait que l'équilibre du circuit intérieur de la ferme n'est pas compromis. Économiquement, c'est un non-sens compte tenu du coût de l'eau, encore très bas. Mais c'est une manière de tester des solutions permettant à l'avenir de réduire la pression collective sur une ressource qui se fait inévitablement plus rare.

@ Plus d'infos : <https://jungle.bio>



« NOUS PASSONS UNE BONNE PARTIE DE NOTRE VIE

AU TRAVAIL. AUTANT QUE CE SOIT POUR CONTRIBUER

À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE POUR NOS ENFANTS ».

ELODIE BELBEOC'H

Quand poisson rime avec insertion

EN REJOIGNANT LA **FÉDÉRATION DES PANIERS DE LA MER** EN 2021, **ÉLODIE BELBÉOC'H (ZUTTERMAN - ISA 2003)** A POURSUIVI UN PARCOURS QUI MARQUE PAR SA COHÉRENCE ET SA PHILOSOPHIE : METTRE SES COMPÉTENCES, SES IDÉES ET SON ÉNERGIE AU SERVICE DU PLUS GRAND NOMBRE POUR UN MONDE PLUS JUSTE. RENCONTRE AVEC UNE INGÉNIEURE AUSSI DÉTERMINÉE QU'INSPIRANTE.

Votre parcours a eu une dominante internationale. Comment a-t-il débuté ?

En 2004, diplôme en poche, je suis partie à Shanghai en couple. J'y ai travaillé cinq ans en contrat local sur des projets et des postes variés qui m'ont notamment permis d'être témoin du développement exponentiel de la Chine face à la demande mondiale, avec toutes les dérives que cela peut impliquer. Je ne me voyais pas fonder une famille dans un environnement aussi pollué. En 2010, retour à Lille pour rejoindre Ellipse en tant qu'Ingénieur Qualité, en lien avec de nombreux fournisseurs et clients de la grande distribution à travers le monde. Nous avons ensuite eu l'opportunité de nous expatrier au Brésil, une expérience qui a marqué un tournant dans ma vie professionnelle.

Dans quelle mesure ?

Le mode de vie des Brésiliens m'a recentrée sur l'essentiel et sur les liens humains. J'ai appris le portugais, suivi des formations en agriculture durable et en sécurité des denrées alimentaires, avant de reprendre le travail. En 2015, nous avons prévu une année de césure pour nous consacrer à un projet utile aux populations autochtones d'Amazonie. J'ai rejoint l'association Instituto Socioambiental (ISA) pendant deux ans et j'ai notamment accompagné des petits producteurs de fruits et légumes des quilibos de la Vale do Ribeira (Etat de Sao Paulo) qui fournissent les banques alimentaires, ou encore un projet en Amazonie en 2017. Ces expériences m'ont fait découvrir d'autres manières de vivre, en harmonie avec la nature, et ont constitué une période aussi déstabilisante qu'inoubliable.

Comment êtes-vous ensuite passée de l'Amazonie à la Bretagne ?

J'aurais aimé continuer à travailler pour l'Instituto Socioambiental, mais la fin du contrat d'expatriation et mon désir de retourner près de notre famille nous ont décidés à rentrer. Mon histoire avec la Bretagne remonte à l'enfance : j'ai vécu à Quimper de 9 à 11 ans, avec les balades en forêt, la plage, etc. Depuis, j'ai toujours eu en tête de retrouver cet environnement préservé. L'opportunité s'est présentée grâce aux Paniers de la Mer que j'ai intégrés en février 2021 en tant que Responsable Technique. Un poste qui correspondait parfaitement à notre projet de vie, à mon profil, à mes valeurs et mes aspirations : avoir un impact environnemental et social, mais aussi des responsabilités en lien avec mes compétences.

Comment vos valeurs ont-elles été le fil conducteur de votre vie professionnelle ?

Lors de la césure de six mois en Allemagne réalisée dans le cadre de mes études à l'ISA, j'ai travaillé dans une boulangerie industrielle et me souviens avoir été choquée par la quantité de produits jetés quotidiennement. Cette expérience a motivé mon choix de spécialisation en gestion environnementale. En Chine, mon ambition était d'avoir un impact positif, à mon échelle, sur le secteur industriel de « la première usine du monde ». Au Brésil, le côté humain et environnemental m'a motivée : les populations autochtones sont les premières protectrices des territoires forestiers dans lesquels elles vivent. Leur manière de vivre et leurs agricultures sont tellement inspirantes ! Les Paniers de La Mer ont été une suite logique : dédier

mon énergie et mes compétences à un projet qui a du sens, valorise les poissons invendus et accompagne des personnes en difficulté, tout en fournissant une nourriture saine aux populations qui en ont le plus besoin. Nous passons une bonne partie de notre vie à travailler : autant que ce soit pour améliorer la vie des gens et contribuer à la transition écologique pour nos enfants et les générations futures !

Que faut-il retenir à propos des Paniers de la Mer qui a récemment fêté ses vingt ans ?

Tout est parti d'un constat des associations d'aide alimentaire qui déploraient un immense gaspillage de la ressource halieutique au sein des différentes criées du Finistère. Il était temps d'agir pour récupérer les poissons invendus et les distribuer aux personnes en précarité alimentaire, tout en associant des personnes éloignées de l'emploi à travers une formation aux métiers du maryage. Aujourd'hui, on dénombre **5** ateliers d'insertion qui emploient sur l'année plus de **120** personnes, **400** tonnes de poissons bruts invendus valorisés par an, soit **200** tonnes de poissons distribués à plus de **100** associations d'aide alimentaire réparties dans **60** départements.

120

C'est le nombre de personnes en insertion au sein des 5 ateliers de la Fédération des Paniers de la Mer.



La Fédération des Paniers de la Mer repose sur trois fondamentaux : la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'insertion professionnelle et l'aide alimentaire. Un cercle vertueux auquel vous pouvez apporter votre contribution en faisant un don en ligne via www.panierdelamer.fr/faites-un-don

Crédit : Gaëtan Belbeoch

Comment s'articulent les différentes missions et équipes des Paniers de la Mer ?

Notre rôle est de promouvoir, fédérer et accompagner (financièrement, techniquement et humainement) nos 5 ateliers situés à Lorient, Saint-Guérolé, Saint-Malo, Fécamp et Boulogne-sur-Mer. Nous coordonnons les fonctions logistiques essentielles à la mise en œuvre des activités de production : l'approvisionnement en matières premières, la traçabilité physique et comptable des denrées via un logiciel partagé ou encore l'organisation des commandes et des expéditions de produits finis aux associations d'aide alimentaire. La Fédération est composée de 5 salariés, tandis que 17 bénévoles sont engagés dans son conseil d'administration. Nos ateliers comptent quant à eux 20 permanents et de nombreux bénévoles.

Quel bilan tirez-vous de ces trois premières années au sein de la Fédération ?

J'y ai trouvé une ambiance de travail agréable, des projets stimulants, mais surtout un alignement entre mes valeurs et mes objectifs professionnels : c'est à mon sens l'idéal pour rester motivée et avancer dans la bonne direction ! J'ai beaucoup appris, tant sur le plan technique qu'humain. La taille de l'association me permet de toucher à tous les domaines, tandis que faire partie d'une équipe aussi soudée et déterminée donne envie de se dépasser et d'aller toujours plus loin. Je sais pourquoi et pour qui je me lève le matin : chaque jour, les employés en insertion transforment le poisson invendu en produit surgelé pour l'aide alimentaire. Ce travail est pour eux un support de retour à l'emploi en parallèle d'un accompagnement personnalisé pour qu'ils retrouvent de la confiance, de la liberté et avancent dans leur projet professionnel. Cela m'anime de contribuer avec toute l'équipe des Paniers de la Mer à ouvrir de nouveaux horizons pour ces personnes et à ajouter ma goutte d'eau pour un monde plus juste.

« JE SUIS FIÈRE DE CONTRIBUER

À UN MONDE PLUS JUSTE. LES PETITS

PROJETS FONT LES GRANDES CAUSES... ».

Avec votre recul et votre expérience, quel regard portez-vous sur le domaine de l'alimentation marine ?

Il est aujourd'hui indispensable de promouvoir une pêche toujours plus durable mais également des pratiques de consommation responsables pour préserver les écosystèmes marins et assurer la disponibilité des ressources alimentaires des générations futures. En d'autres termes, la pêche doit être mieux gérée, tant au niveau national que mondial, et nous sommes fiers de participer à cette démarche à notre niveau. Nous avons par exemple un partenariat avec des organisations de pêcheurs pour récupérer des dorades et des araignées de mer dans le cadre de la lutte contre les prédatations sur les parcs de moules en Bretagne Nord. Ce n'est qu'un exemple parmi d'autres : nous sommes persuadés que les petits projets portent les grandes causes.

Comment nos lecteurs peuvent-ils contribuer à vos actions ou à votre quotidien ?

Nous sommes une association loi 1901. Vous pouvez nous aider à travers des dons financiers, de matières premières (produits bruts, produits surgelés, etc.), de consommables, d'équipements ou de services (logistique, maintenance, prestations...) pouvant bénéficier de la défiscalisation. N'hésitez pas à vous rapprocher de mon collègue Alain, chargé des partenariats - alain.pellarin@panierdelamer.fr - pour plus d'informations sur le sujet.

Quels sont les projets de la Fédération ?

Je peux notamment citer la mise en place d'une unité de fabrication de soupes d'araignées de mer et de moules sous-taille, le développement de plats cuisinés à partir de dons, la création d'ateliers culinaires dans le Morbihan pour sensibiliser le grand public au « bien-manger » ou encore le développement du nombre de donateurs. J'ai encore de beaux projets à mener dans les mois et années à venir...

@ Plus d'infos :
www.panierdelamer.fr
elodie.belbeoch@panierdelamer.fr

EMMANUEL DUBOIS

Un acteur dans le vent

APRÈS UNE PREMIÈRE PARTIE DE CARRIÈRE DANS LE SECTEUR AUTOMOBILE ET FERROVIAIRE, EMMANUEL DUBOIS (HEI 2001) A CHOISI DE S'INSTALLER À SON COMPTE POUR VIVRE DE SA PASSION DU CERF-VOLANT. UNE PASSION QUI L'A MENÉ PLUS LOIN ET PLUS HAUT QU'IL NE L'IMAGINAIT : SUR UN PLATEAU DE TOURNAGE. L'INGÉNIEUR ACTEUR REVIENT SUR SON EXPÉRIENCE.

Tout a commencé par une passion pour le cerf-volant. Comment est-elle née ?

J'ai débuté en 1989 par la version pilotable, à l'époque simple losange de tissu et bambou. L'été suivant sur la plage de Berck, j'entendais pour la première fois un vrombissement assourdissant venant du ciel : je me souviens avoir été ébahi par cette nouvelle génération de cerfs-volants agiles et rapides comme l'éclair. Je voulais en être ! Dès lors, le nombre de mes acquisitions et expériences n'a cessé de croître. Je suis même devenu vendeur saisonnier et j'ai pratiqué la photographie aérienne par cerf-volant pendant près de quinze ans. Aujourd'hui membre du Berkite Club et fort d'une collection de plus de 300 modèles originaux qui remontent jusqu'au XIX^e siècle, je m'intéresse particulièrement à l'histoire de la discipline.

Vos connaissances historiques ont d'ailleurs été le point de départ d'une toute nouvelle aventure...

Pour l'édition 2023 des Rencontres Internationales de Cerfs-Volants de Berck, j'ai organisé une exposition de 150 modèles. L'initiative a été relayée dans les médias et je suis devenu une sorte de référent historique, intarissable lorsqu'il s'agit de détailler les 150 années d'innovations de cette petite voile autrefois réservée aux enfants. Au cours des quatre dernières années, j'ai étudié l'histoire d'Emilie Wenz, un Rémois précurseur dans l'utilisation du cerf-volant pour la photographie aérienne. Une équipe de télévision qui préparait un téléfilm à son sujet s'est rapproché de moi pour conforter son script. Au bout de deux heures de discussions, ils m'ont expliqué avoir assez de matière pour un format de 52 min !

SECRETS DE TOURNAGE

Le tournage a duré une douzaine d'heures étalées sur deux jours, principalement sur la plage et les dunes de Berck. Au final, l'équipe (cinq personnes de la production et de France 3) a disposé de cinq heures de pellicules pour monter le film diffusé le 30 avril dernier, juste après le journal de midi. Je l'ai regardé avec beaucoup d'enthousiasme en famille, très fier d'avoir pu conseiller au mieux les scénaristes et d'avoir eu l'honneur de porter cette personnalité pour la première fois à l'écran.



Crédit : Frédéric Fiolet (FF Prod)

Comment êtes-vous ensuite passé d'expert technique à acteur ?

À l'issue de cet échange, j'ai proposé à l'équipe de l'orienter pour les lieux de tournage, les décors et les choix de cerfs-volants. Le producteur a fini par venir vers moi et me demander : « vous ne voudriez pas jouer le rôle d'Emilie Wenz ? ». Je portais la barbe et les cheveux longs de l'époque, j'avais l'expérience nécessaire pour les scènes de vol sur la plage, et j'ai répondu par un « oui » enthousiaste. J'appréciais l'approche spontanée : il n'y avait pas de texte à apprendre puisqu'il s'agissait d'un format interview durant lequel je devais improviser en essayant de me mettre dans l'époque et dans la tête du personnage...

Quel est votre meilleur souvenir de tournage ? Avez-vous rencontré des difficultés particulières ?

Je n'oublierai jamais les scènes avec un petit garçon de huit ans que j'avais casté pour la production et la joie qu'il a exprimée en faisant voler un de mes cerfs-volants. Le principal défi à relever a été de reproduire le plus fidèlement possible le matériel de l'époque pour le porter à l'écran, alors que toutes les archives et matériel

avaient disparu depuis plus de cent ans. J'ai travaillé sans relâche jusqu'à la dernière minute ; n'ayant pas le temps de réaliser un vol d'essai, j'ai croisé les doigts le jour J et par chance, tout s'est parfaitement déroulé...

Que vous a apporté une telle expérience ?

Avant tout la fierté de partager mes connaissances historiques et de faire découvrir un univers et une époque rarement portés à l'écran. La ville de Berck possède désormais la réplique du matériel d'Emilie Wenz et l'a exposée durant tout le festival. Les photographies par cerf-volant de 1891 ont également fait le tour du monde, contribuant à la notoriété de la ville et de la discipline. Il est question d'un autre documentaire sur un format plus long d'ici quelques mois et j'espère bien entendu y participer. En attendant, je souhaite lancer une entreprise de production de cerfs-volants traditionnels avec des matériaux de proximité et dans les règles de l'art de l'époque au sein d'un petit atelier à Berck. Je me sens prêt à prendre mon envol...

@ Plus d'infos :

manudubois@laposte.net

ARTHUR DHERBOMEZ

Voyage initiatique

DEPUIS TOUT PETIT, ARTHUR DHERBOMEZ (ISEN 2022) A UN RÊVE : PARTIR À LA DÉCOUVERTE DU MONDE ET DE NOUVELLES CULTURES. SES ÉTUDES À L'ISEN ÉTAIENT POUR LUI L'OCCASION DE LE RÉALISER EN VIVANT AU MINIMUM UNE EXPÉRIENCE À L'ÉTRANGER. LA COVID EST VENUE CONTRARIER SES PLANS, AVEC SON LOT DE RESTRICTIONS. PLUS DÉTERMINÉ QUE JAMAIS, ARTHUR A FAIT DE SA FRUSTRATION LE MOTEUR D'UNE TOUTE NOUVELLE AVENTURE : TROIS MOIS À TRAVERS L'ASIE DÈS SON DIPLÔME OBTENU. ON DIT SOUVENT QUE LES VOYAGES FORMENT LA JEUNESSE. ILS FORMENT ÉGALEMENT LES INGÉNIEURS.

Quel a été le point de départ de ce périple et comment l'avez-vous imaginé et organisé ?

Tout a commencé par un heureux hasard : en juillet 2022, j'ai reçu un appel de mon ami Paul qui m'a demandé si j'étais partant pour l'accompagner trois mois en Asie du Sud-Est. J'étais en train de planifier mon propre voyage, j'ai vu cela comme un signe du destin. Edouard s'est ensuite joint à nous et tout s'est organisé de façon fluide. De mon côté, je ressentais le besoin de prendre du recul sur mes années d'études et d'apprendre à mieux me connaître. Le maître-mot de ces trois mois a été la spontanéité : nous nous sommes laissés porter par les événements et les rencontres. Nous n'avions par exemple pas prévu de nous rendre au Laos. Nous avons entendu parler de Vang Vieng alors que nous étions en train de réserver nos billets de bus pour le Cambodge et avons immédiatement changé nos plans. Cette anecdote illustre parfaitement notre approche : lâcher prise et se laisser surprendre.

Ces trois mois ont dû être riches en émotions et en découvertes. S'il ne devait rester qu'un meilleur souvenir ? Et un moment compliqué ?

Je retiens sans hésiter la Baie d'Ha Long : on se croirait dans le film Avatar ! Je pense également aux montagnes de Vang Vieng au Laos que nous avons pu admirer au coucher de soleil lors d'un inoubliable vol en montgolfière (voir photo). Dans les moments plus complexes, je citerais la traversée du Nord au Sud du Laos en bus de nuit. Le trajet est passé de neuf à seize heures en raison d'une panne et nous avons dû dormir à même le sol sur une planche en bois, au milieu d'inconnus. Je vous laisse imaginer, surtout avec des chemins de terre, des trous et des virages incessants. Ce genre d'expérience fait partie du jeu, on y pense en souriant des mois plus tard. Cela nous rappelle également la chance que nous avons en termes de confort et de sécurité dans nos contrées. Il est toujours bon de s'en souvenir pour relativiser nos tracasseries du quotidien.

CARNET DE VOYAGE

Nous avons traversé cinq pays en trois mois : Thaïlande, Laos, Cambodge, Vietnam, et Indonésie. Chaque destination a apporté son lot de surprises, d'étonnement et

d'émerveillement, mais je retiens en particulier Koh Tao (Thaïlande), Ha Long et Sa Pa (Vietnam), trois endroits uniques par leur atmosphère, les paysages et les moments que nous y avons vécus.



Credit : Paul Bargaada

Justement, qu'estimez-vous avoir appris à travers ce voyage et les expériences qui en ont découlé ?

J'ai appris à me débrouiller, à savourer l'instant présent et à lâcher prise, j'ai gagné en maturité et en confiance en moi. La découverte de nouvelles cultures, à mille lieues de la mienne est également une véritable source de richesse. Enfin, j'ai réappris quelque chose que l'on a tendance à oublier dans nos vies hyper-connectées et souvent trop remplies : à apprécier les choses simples que la vie nous offre. Un coucher de soleil, un repas, un lit confortable, une douche chaude... ce sont des évidences pour nous, mais ce n'est pas le cas pour une bonne partie de la planète. J'ai également compris que les périodes considérées comme de l'ennui pouvaient être bénéfiques. Elles permettent de prendre le temps de réfléchir, de se poser les bonnes questions avant de reprendre le cours de sa vie.

Vous êtes rentré fin 2022. Ou en êtes-vous d'un point de vue professionnel ?

Au cours de mes trois mois en Asie, j'ai profité de mon temps libre pour rester actif d'un point de vue professionnel en suivant une formation en UX Design de Google. Certifiante et étalée sur plusieurs mois, elle m'a permis de gagner en compétences et de compléter ma formation ISEN. J'y ai consacré environ une heure par jour, c'était une sorte de fil conducteur pour préparer mon retour à la réalité. Depuis, j'ai réalisé des missions en freelance et suis désormais en recherche de poste en tant que Product Owner ou UX/UI Designer. Je souhaite désormais apporter à une entreprise l'ouverture d'esprit et l'aisance en anglais développées au cours de ce voyage et mes expériences, notamment en tant que développeur mobile. N'hésitez pas à me contacter si mon profil vous intéresse !

@ Plus d'infos :

dherbomez.arthur@gmail.com

Faites vos valises !

Pour Arthur (à droite sur la photo) tout le monde devrait vivre au moins une fois un tel voyage. « Je conseille de partir au minimum deux mois pour avoir le temps d'explorer, de sortir de sa zone de confort et de dépasser le stade des simples vacances. Se confronter à des situations souvent uniques, faire des rencontres inattendues, apprendre à mieux se connaître... il y a forcément un avant et un après ».



« LE MAÎTRE-MOT DE CES TROIS MOIS A ÉTÉ

LA SPONTANÉITÉ : NOUS NOUS SOMMES LAISSÉ

PORTER PAR LES ÉVÉNEMENTS ET LES RENCONTRES ».

JOSÉPHINE DUFOUR

Une histoire de transmission

À HUIT ANS, À L'ISSUE D'UN REPORTAGE DE L'ÉMISSION ENVOYÉ SPÉCIAL JOSÉPHINE DUFOUR (HEI 2023) EXPLIQUAIT À SES PARENTS QU'ELLE SOUHAITAIT DEVENIR INGÉNIEUR CHEZ UNE CÉLÈBRE MARQUE DE YAOURT. DIX ANS PLUS TARD, ELLE INTÉGRAIT HEI, SANS DOUTE AVEC L'OBJECTIF DE RÉALISER SON RÊVE D'ENFANT. TOUT SEMBLAIT SUR LES RAILS, MAIS UNE AUTRE PASSION, TOUTE AUSSI LOINTAINE, A FINALEMENT PRIS LE DESSUS : CELLE DE L'ÉCRITURE QUI A NOTAMMENT DONNÉ NAISSANCE À UNE AVENTURE LITTÉRAIRE INATTENDUE. DÉCOUVREZ-LA À TRAVERS UN TÉMOIGNAGE D'UNE RARE TENDRESSE...

Comment est née votre passion pour l'écriture et quelle place occupe-t-elle dans votre vie ?

J'ai toujours adoré lire et écrire. Professeur de français, ma maman y a sans aucun doute contribué : elle me demandait de remplir des carnets pour raconter nos vacances et j'étais assignée à une dictée par semaine. À l'adolescence, je relatais mon quotidien dans des journaux intimes et il n'était pas rare que je m'endorme à 2h du matin tant je me sentais inspirée ! Pour moi, l'écriture joue un rôle d'exutoire, mais c'est aussi une manière de poser les innombrables pensées qui fusent dans ma tête puis d'y mettre de l'ordre.

Vous avez pourtant opté pour des études d'ingénieur...

Au salon de l'Étudiant, mon cœur balançait entre HEI et le double diplôme Sciences-Po/ESJ. Je me suis finalement dit que les maths me manqueraient et le journalisme était vu comme un secteur bouché. Avec le recul, je ne regrette pas mon choix

150

C'est le nombre de pages que compte le livre « *bientôt tu deviendras un homme* », l'autobiographie de Michel Hermant.

et mes études d'ingénieur ne m'ont d'ailleurs pas empêchée de trouver des missions faisant appel à ma passion pour l'écriture en parallèle.

Vous avez notamment participé à l'écriture de l'autobiographie de Michel Hermant (voir encadré). Comment vous êtes-vous rencontrés ?

Dans la vie, je cultive le fait qu'il n'y a pas de hasard. Une collègue de ma belle-sœur (orthophoniste) avait M. Hermant comme patient et était au courant de son projet littéraire. Elle lui venait parfois en aide pendant ses séances mais cela ne suffisait pas. Elle a alors posté une annonce sur Facebook indiquant être à la recherche de quelqu'un pour aider un monsieur à écrire un livre. L'idée m'a séduite et je suis allée à sa rencontre pour en savoir plus. Nous nous sommes immédiatement entendus et avons fait le point sur ce qui avait déjà été fait, et ce qu'il restait à accomplir. Quelques jours plus tard, nous nous mettions au travail.

Comment le processus de rédaction s'est-il mis en place ? Quelles ont été les principales étapes jusqu'à la sortie ?

Nous avons démarré en juin 2021, à raison de deux à trois rendez-vous par semaine. Michel avait déjà rédigé des bribes de son histoire et j'ai commencé par tout retaper à l'ordinateur. Nous avons ensuite eu de longues discussions qui enrichissaient le récit. Etape suivante : tout



« POUR POUVOIR ÉCRIRE MON LIVRE, IL FAUDRAIT QUE JE M'EXPLIQUE SIX MOIS SUR UNE ÎLE DÉSERTE ! »



À vos marque-pages !

Composé de 13 chapitres répartis sur 150 pages, « bientôt tu deviendras un homme » est disponible sur les plateformes de vente en ligne et dans les librairies, aux Éditions Baudelaire.

PROPRE

ILE

».

Credit : LLP Studio

lier et décider de l'articulation du livre. Nous avons opté pour le format chronologique en veillant à soigner les transitions pour que le lecteur ne se sente pas perdu. Parmi les dernières étapes, le choix d'une maison d'édition (nous avons retenu les Editions Baudelaire) et la relecture qui est littéralement un jeu sans fin ! En parallèle, j'ai préparé le résumé, le portrait de l'auteur pour le dossier de presse et une de mes amies a réalisé l'illustration de la couverture. Vous l'aurez compris : l'écriture d'un livre ne s'arrête pas à sa simple rédaction...

Qu'avez-vous ressenti lorsque vous avez enfin tenu le livre entre les mains ?

À vrai dire, on ne réalisait pas vraiment que le projet avait enfin abouti ! Fierté et émotions ont été au rendez-vous. Depuis, nous sommes toujours restés en contact. Je suis partie un semestre à l'étranger, mais nous nous sommes appelés de temps en temps, et en rentrant je suis retournée le voir. Il a toujours un projet derrière la tête et envisage d'écrire un second livre ! En revanche, j'entre dans la vie professionnelle et le temps me manque pour pouvoir m'investir sur ce projet... À défaut, je continue de l'aider sur la communication autour de son premier ouvrage.

Qu'avez-vous appris grâce à cette aventure, tant sur le plan personnel que professionnel ?

Tellement de choses ! Je rêvais d'écrire un livre, mais avant de se lancer dans l'aventure, on n'imagine pas la rigueur et l'investissement nécessaires. Sur le plan personnel, je retiens ma rencontre avec Michel, la transmission, nos échanges, ses précieux conseils. D'une certaine manière, ce projet a également nourri mes études d'ingénieur par une manière de travailler qui peut se rapprocher de celle d'un chef de projet. Il m'a également donné envie de les poursuivre en intégrant un cursus en communication à la rentrée prochaine.

Au-delà du livre, qu'est-ce qui a motivé cette décision ?

Cette expérience littéraire, mes investissements dans l'événementiel sportif et associatif m'ont permis de comprendre à quel point je m'épa-

nouissais ailleurs que dans les sciences. Je vais donc intégrer un MBA en communication et marketing stratégique en alternance. J'aimerais pourquoi pas allier ensuite les diverses parties de mon parcours : faire de la com et/ou de l'événementiel pour un groupe de l'industrie pharmaceutique ou agroalimentaire, ou encore rentrer dans une instance sportive. Mais qui sait, mon envie de journalisme resurgira peut-être ? Je continuerai toujours à cheminer au gré des rencontres et des opportunités ; ce fut le cas avec Michel, j'imagine que d'autres projets se présenteront le moment venu.

Avez-vous d'autres envies en lien avec la rédaction ?

Des idées, oui, la mise en place est plus compliquée, on est vite rattrapé par le train-train quotidien et la place pour la rédaction se fait rare. Pour pouvoir écrire un livre, il faudrait que je m'exile six mois sur une île déserte ! Je me suis fixé l'objectif de sortir quelque chose avant mes 30 ans, ce qui me laisse un peu de marge, et j'ai déjà trois sujets en tête. Écrire d'autres autobiographies que celles de Michel, pourquoi pas, encore une fois cela ne dépend que des rencontres et des opportunités. L'envie, elle, est déjà là !

@ Plus d'infos :

josephine.dufour@student.junia.com

Un parcours hors du commun et des sentiers battus

Michel Hermant est un fils d'agriculteur du Pas-de-Calais qui a décidé de ne pas suivre le destin familial. En partant à la découverte du monde extérieur, il a appris, créé et grandi. Il a été à la tête de nombreuses associations et entreprises du monde rural, du domaine de la mutualité, ou encore de la formation. Des expériences qui lui ont valu d'obtenir le Mérite Agricole, puis l'Ordre national du Mérite, et enfin la Légion d'Honneur ! Il y a quelques années, Michel est tombé malade et a dû mettre un coup de frein à ses activités. L'envie d'effectuer une rétrospective de sa vie et de laisser une trace s'est alors dessinée...

JUNIA ALUMNI

Partenaire privilégié du monde associatif

Crédit : LIP Studio

EN CONFIAIT À **ANGÉLIQUE ANNE**, DÉLÉGUÉE GÉNÉRALE JUNIA ALUMNI, LE PILOTAGE DU GROUPE DE TRAVAIL VIE ASSOCIATIVE, JUNIA A NON SEULEMENT SOUHAITÉ CONFIRMER MAIS AUSSI DÉVELOPPER LE LIEN SI PARTICULIER QUI UNIT NOTRE RÉSEAU DE DIPLÔMÉS ET LE MONDE DES ASSOCIATIONS ÉTUDIANTES. A LA CLÉ, TOUJOURS PLUS D'ÉCHANGES, DE PROJETS COMMUNS MAIS AUSSI UNE MONTÉE EN COMPÉTENCES DE NOS FUTURS INGÉNIEURS. C'EST L'HEURE DU BILAN...

Quel lien JUNIA ALUMNI entretient-il avec le monde étudiant et pourquoi vous paraît-il essentiel ?

Les étudiants d'aujourd'hui sont les alumni de demain, c'est la raison pour laquelle nous avons à cœur de les impliquer au plus tôt dans la vie de notre Réseau, mais aussi de tisser des liens forts avec eux tout au long de leur cursus. Convaincus qu'il faut donner pour recevoir, nous mettons tout en œuvre pour les aider à réaliser leurs idées et à bâtir un projet à leur image. Certains d'entre eux décident d'ailleurs de s'investir au sein d'une association au cours de leurs études et il n'est pas rare de les retrouver quelques années plus tard à des postes à responsabilités ou à la tête de leur propre entreprise. Ils sont ensuite nos meilleurs ambassadeurs et n'hésitent pas à contribuer au quotidien et aux actions de notre réseau d'alumni.

Octobre 2022 a été marqué par le lancement d'un groupe de travail vie associative au sein de JUNIA. Quelle était sa vocation ?

Il a marqué le début d'une nouvelle ère. Ce projet de pilotage m'a été confié par le Bureau de l'école, en intégrant l'ensemble des parties prenantes : membres des trois BDE, administrateurs, Life on Campus (en charge d'accom-

pagner la vie associative de l'école), Direction immobilière, RSE, etc. Son objectif était notamment de faire évoluer notre vie associative pour harmoniser les pratiques, de permettre aux étudiants de monter en compétences, mais aussi d'accroître notre attractivité.

Comment vous y êtes-vous pris ?

Nous nous sommes tout d'abord rapprochés des présidents de BDE pour mieux les connaître, comprendre leurs attentes et leur fonctionnement, puis nous avons entrepris parallèlement une démarche de formation sur des sujets aussi variés que la trésorerie, le marketing ou encore les partenariats. Le Réseau a quant à lui financé et piloté une étude benchmark externe, et proposition de réforme vie associative avec implantation des espaces associatifs étudiants, en collaboration avec deux junior entreprises, IESEG Conseil et ProgHEI. Enfin, nous avons présenté notre commission de subventions destinée à accompagner financièrement leurs événements majeurs (voir page suivante).

Quel bilan tirez-vous de cette campagne de subventions ?

Pour cette première année, nous avons reçu un total de 26 dossiers et en avons retenu 16

pour un oral de présentation. 13 ont été sélectionnés et ont reçu une enveloppe comprise entre 300 et 4 000 euros pour un budget total de 15 000 euros. Notre objectif était de les mettre en situation professionnelle : établir un budget, pitcher une idée pour convaincre, fixer des objectifs, s'entourer des bons interlocuteurs... autant de compétences et aptitudes essentielles pour leur vie de futurs ingénieurs et qui constituent un véritable plus sur un CV.

Comment avez-vous veillé à l'aspect professionnalisant de la démarche ?

Notre commission de subventions est notamment composée de deux entrepreneurs (Romain Defrenne, ISEN 2021, et Pierre Lefebvre HEI 2008), tous deux habitués au mécanisme des levées de fond et à la prise de parole en public. Ils ont su donner des conseils pertinents aux étudiants pour parfaire leur présentation. Nous souhaitons bien entendu poursuivre cette démarche et continuer à former nos futurs alumni pour faire du monde associatif un élément professionnalisant, valorisant et créateur d'expérience. Le Réseau sera toujours au rendez-vous et à l'écoute.

@ Plus d'infos :

angelique.anne@junia.com

DU CÔTÉ DES ASSOS

CELLES QUI PARLENT LE MIEUX DE L'ACCOMPAGNEMENT DU RÉSEAU SONT SANS AUCUN DOUTE CELLES QUI EN ONT BÉNÉFICIÉ ! ZOOM SUR TROIS ASSOCIATIONS QUE JUNIA ALUMNI A AIDÉ FINANCIÈREMENT (MAIS PAS UNIQUEMENT) POUR SE PROFESSIONNALISER ET ÊTRE EN MESURE DE PROPOSER DES ÉVÉNEMENTS AUSSI INOUBLIABLES QUE FÉDÉRATEURS.



Pierre de Fournas
Président du Club Voile

« JUNIA ALUMNI accompagne le Club Voile Junia depuis deux ans. En prenant la présidence de l'association, je me suis tout naturellement rapproché du Réseau pour renouveler notre partenariat. Nous avons tout d'abord préparé un dossier détaillant nos projets, comment nous soutenir et pourquoi, puis nous avons présenté nos ambitions lors d'un oral face à un jury. JUNIA ALUMNI a décidé de nous soutenir financièrement à hauteur de 1 500€ qui nous ont été utiles pour monter notre projet phare : participer au Spi Dauphine 2023. En contrepartie, nous avons mis en avant l'association d'alumni sur nos réseaux sociaux et lors de nos événements. Merci JUNIA ALUMNI ! ».



Paul Courtois - Président
du BDE Junia HEI Châteauroux

« C'est en échangeant avec Aymeric Gillet-Chevais, directeur de JUNIA Châteauroux (voir interview p.6) à propos de notre recherche de fonds pour l'organisation du Trophée Sportif qu'il nous a conseillé de nous rapprocher de JUNIA ALUMNI. L'occasion de mettre en avant le Réseau et de créer du lien entre les alumni et les promos d'alternants. Nous avons axé notre présentation sur la manière dont ce partenariat pouvait être utile aussi bien pour notre événement que pour l'association. Elle nous a attribué 2 000€ qui ont notamment financé la partie restauration en échange d'une mise en avant de JUNIA ALUMNI. Nous espérons à l'avenir aller encore plus loin dans la collaboration ».



Philippine Chomel de Varagnes
Présidente Croisades d'Unnord

« Nous avons entendu parler de l'accompagnement de JUNIA ALUMNI à travers sa newsletter et avons fait part de notre intérêt pour financer nos projets. La présentation de notre dossier et les échanges qui ont suivi nous ont aidés à prendre de la hauteur et à nous structurer. Le Réseau a contribué à hauteur de 1 500€ qui nous ont entre autres permis de concevoir un nouveau bar pour régaler les centaines de participants attendus. Au-delà de ses conseils et de son financement, JUNIA ALUMNI a également hébergé notre billetterie et a communiqué sur notre événement auprès des ingénieurs. Un partenariat gagnant-gagnant que nous souhaitons bien entendu voir perdurer ».

TOUT SUR L'ÉVÈNEMENT DE L'ANNÉE : LE JUNIA ALUMNI DAY 2023



Événement phare de notre association organisé chaque année autour d'une thématique d'actualité, le JUNIA ALUMNI DAY est une journée ouverte à tous et ponctuée d'une conférence, de cocktails, d'ateliers et de visites. L'édition du 7 octobre 2023

sera articulée autour du thème « science et technologie au service de la santé », en présence de **Jean-Michel Lecerf**, médecin nutritionniste et directeur du Centre de Prévention Santé Longévité à l'Institut Pasteur de Lille (voir interview page 12).

Au programme

10h : accueil café.

10h45 : mot d'accueil et présentation des projets de l'école dans le domaine de la santé par Alina Ghinet, Associate Professor HDR, Health & Environment Department.

11h : conférence « La joie de manger, quels enjeux de santé et de société ? », par Jean-Michel Lecerf. Retransmise également en direct en visio.

12h30 : repas cocktail.

14h : deux conférences au choix

▪ « Étiquetage alimentaire, les bons réflexes pour mieux consommer » par **Géraldine**

Hennion (ISA 2000 et diplômée du SiIN), Coach en nutrition santé durable ;

▪ Intervention de **Mathias Charlet**, Responsable Santé Connectée et **Mickaël Taine**, Directeur des Ressources Numériques et du Système d'Information au CHU de Lille.

15h : quatre visites au choix

▪ Le laboratoire de chimie JUNIA ;

▪ Le laboratoire d'analyse sensorielle et de la salle immersive JUNIA ;

▪ Le Musée de l'Institut Pasteur ;

▪ Escape game « Ordinateur quantique » JUNIA.

Nous comptons sur votre présence nombreuse pour faire du 7 octobre une journée qui marquera l'histoire de notre Réseau. N'hésitez pas à en parler autour de vous !

@ Infos et inscriptions :
www.junia-alumni.com
marie.regnier@junia.com

LE TOUR DE L'ACTU

SORTIES ET RENCONTRES DE NOS GROUPES GÉOGRAPHIQUES
ET PROMOTIONS, NOMINATIONS ET CARNET DE FAMILLE...
TOUR D'HORIZON EN DEUX PAGES DE L'ACTUALITÉ DES DERNIERS MOIS...



Le 25 mars, le 35^e match opposant les Oldstuds et le XV de JUNIA a tenu toutes ses promesses. Une compétition divisée en trois mi-temps de 25 minutes, aussi intenses que pleines de suspense, qui s'est soldée par la victoire des Oldstuds, avec un score final de 40 à 7. La véritable troisième mi-temps au Cheval Blanc à Phalempin a conclu cet événement devenu incontournable. Bravo à tous !



Le 25 mars, près de 44 ans après la fin de leurs études, les 27 ingénieurs ISA de la promo 13 se sont retrouvés pour une journée riche en souvenirs et en émotions. L'occasion de découvrir le nouveau campus et de se donner rendez-vous en 2024 pour une nouvelle rencontre.



Le 20 avril, une vingtaine d'étudiants et diplômés JUNIA se sont réunis pour une soirée dégustation de vin à la Cave du Présentoir, à Lille. Une initiation de deux heures qui leur a permis d'échanger sur la découverte de quatre vins naturels : pétillant, blanc, orange et rouge. Un moment unanimement apprécié, avec modération, par l'ensemble des participants.

Du 1^{er} au 5 mai, 16 ingénieurs de la 7^e promo ISA et leurs conjoints ont passé un séjour à Angers placé sous le signe des retrouvailles et de la découverte : visite du parc Terra Botanica, de la distillerie Cointreau et du château d'Angers, promenade sur la Loire, rencontre avec un viticulteur... merci à Gérard et Marie Thérèse pour ce programme d'une rare richesse et rendez-vous dans deux ans !



Le 15 mai, le Club du Numérique en Mouvement a eu l'opportunité de visiter l'entreprise MC2 Technologies, à Villeneuve d'Ascq, spécialisée dans les micro et nanotechnologies (défense, sécurité, télécommunications, etc.). Le groupe a notamment pu assister à une présentation complète avant de visiter les ateliers de conception de ces objets de défense, plus utiles que jamais dans la période actuelle.



Le 18 mai, l'afterwork organisé à Montréal par Maud Thiery (HEI 2017), Laurent Gonin (ISEN 2017) et Romain Defrenne (ISEN 2021) a réuni une trentaine de diplômés et étudiants ravis de représenter la communauté JUNIA outre-Atlantique. Bravo à chacun d'entre eux !



Le 13 juin, les alumni ont eu l'occasion d'assister à une visite guidée des abords de la cathédrale Notre-Dame de Paris. Même s'il est toujours impossible de pénétrer dans l'édifice, la richesse des extérieurs a permis aux guides de l'association CASA de proposer un moment particulièrement plaisant et instructif.



Le 13 juin, Myriam Grouselle-Labouysse (ISA 2015 - voir JUNIA ALUMNI MAG n°4) a accueilli les diplômés JUNIA pour une visite de la Maison du Nombre d'Or, sa ferme hélicicole. L'élevage d'escargots n'a désormais plus aucun secret pour les participants qui ont conclu la visite par un apéro convivial au cœur de l'exploitation.



Le 21 juin, les diplômés du groupe Suisse emmenés par Emma Mziou (HEI 2015) ont passé un moment hors du temps en visitant le chantier d'un célèbre horloger d'un pays qui attire de plus en plus d'alumni.

Pour découvrir tous les comptes-rendus et photos, mais aussi toute l'actualité du Réseau, rendez-vous sur www.junia-alumni.com

NOMINATIONS

Ça bouge pour nos diplômés



Emmanuel Duflos (ISEN 1991)

a été élu Président de la Conférence des Directeurs des Écoles Françaises d'Ingénieurs.



Catherine Cambier (HEI 1996)

a été nommée Executive General Director chez Raja Emballages et Equipements Industriels.



Jean Boutolle (ISA 2007)

est Directeur Commercial des Marchés Spécialisés et de l'Immobilier chez Crédit Agricole NDF.



Corinne Spilios (HEI 1993)

a été nommée Directrice Générale Orano Recyclage - Membre du Conseil Exécutif Orano.



Emma Mziou (HEI 2015)

est désormais Sales Manager chez Steiner Construction SA.



Martin Sorel (ISEN 2016)

est le nouveau Directeur Conseil & Avant-Vente chez Meta-analysis.



Charlotte Marmouzet (ISA 2021)

est devenue Account Manager chez Javelot.



Mailys Delagarde (ISA 2022)

a été nommée Chef de produits junior chez Vitalco.

DE TRÈS JOYEUX ANNIVERSAIRES



Le 6 mai, la traditionnelle soirée anniversaire de promo a réuni l'ensemble des diplômés JUNIA dont l'année de promo finissait en 3 ou 8 à la Cité des Echanges de Marcq-en-Baroeul. Un tout nouveau format qui a séduit plus de 200 participants, ravis de se retrouver en débutant par un délicieux cocktail en

extérieur. À 20h30, direction la grande salle vitrée de la Cité des Echanges pour un dîner haut en couleurs et en saveurs. Les étudiants de Rock N'Junia ont ensuite lancé la seconde partie de soirée avant d'inviter les diplômés à les rejoindre sur la piste de danse. Les festivités se sont achevées aux alentours de 2h du matin ; le temps d'une dernière photo souvenir au Photobooth, tout le monde s'est dit au revoir ou presque, puisque certaines promotions n'ont pas hésité à prolonger la fête en ville ! Le 4 mai 2024, ce sera au tour des promotions finissant par 4 ou 9 de vivre cet événement inoubliable. Plus d'infos à venir dans un prochain numéro.

Carnet de famille

Naissances

. **Zélie**, fille d'Elodie Chebassier (HEI 2013) et Louis Davin (HEI 2013), née le 15 mars 2023.

. **Gabriel**, fils de Cyril et Charlotte Pignon (Mulliez - ISA 2014), né le 6 mai 2023.

Mariage

. **Tiphaine Philipon** (ISA 2020) et Jean Robert (ISA 2020), le 1^{er} juillet 2023 à Livarot, Calvados.

Décès

. **Madame Marie-Louise Mercier**, en novembre 2022.

Madame Mercier a travaillé à HEI pour les Classes Préparatoires de 1983 jusqu'à sa retraite en 2008. Elle fut pendant toutes ces années l'un des piliers de l'administration de l'école et nombreux sont les étudiants ayant pu bénéficier de son écoute et de son accompagnement.

. **Gérard Gareneaux** (HEI 1961), le 17 février 2023.

. **Pierre Christiaens** (HEI 1954), le 22 mars 2023.

. **Luc Fricot** (ISA 1985), le 26 mars 2023.

. **Sarah Guessad** (HEI 2023), le 8 mai 2023.

. **Joseph Herent** (HEI 1958), le 29 mai 2023.

Vous souhaitez partager un événement avec la communauté Junia ?

Envoyez-nous votre faire-part par mail ou à Junia Alumni, 13 rue de Toul, BP 41 290, 59 014 Lille Cedex. Un petit cadeau vous sera adressé pour l'occasion.

RESTONS CONNECTÉS

Pour vous tenir informés de notre actualité entre deux numéros du MAG JUNIA ALUMNI, pensez à nous rejoindre sur les réseaux sociaux. Rendez-vous sur la page Facebook « Junia Alumni », sur le groupe LinkedIn « Junia Alumni » et sur notre site internet www.junia-alumni.com !

CÉSAR TONNOIR

Miam, vous avez dit Miam ?

COMME CÉSAR TONNOIR (ISEN 2011), DES MILLIONS

DE FRANÇAIS AIMENT CONCOCTER DE BONS PETITS PLATS

POUR EUX ET LEURS PROCHES, MAIS LA CONTRAINTE DES

COURSES ET LE TEMPS PASSÉ EN CUISINE EN DÉCOURAGENT

PLUS D'UN. L'INGÉNIEUR A TROUVÉ LA PARADE EN FONDANT

MIAM AVEC DEUX AMIS. ZOOM SUR UN SERVICE DONT

VOUS NE POURREZ BIENTÔT PLUS VOUS PASSER.

L'idée qu'on aurait aimé avoir

Qui ne s'est pas déjà demandé ce qu'il allait manger le soir-même ? Au-delà de l'idée à trouver, puis de la liste de courses à établir se pose ensuite le problème du temps passé en supermarché. Une corvée qui a servi de point de départ à la start-up MIAM, fondée en 2018 par César Tonnoir, son frère Alexis et son ami Thomas Potel. Cela fait alors cinq ans que l'ingénieur évolue dans l'univers des start-up (Sydney, puis Londres), il est temps pour lui de voler de ses propres ailes. Fins gourmets, les trois amis décident de créer un algorithme capable de connaître les habitudes et les goûts du consommateur pour lui proposer des idées de repas originales et variées puis de les transformer en panier de courses effectuées de manière automatisée. Mais pourquoi personne n'y avait jamais pensé ?

Un test grandeur nature

César n'oublie pas que de nombreuses start-up échouent puisqu'elles n'ont pas pris le temps de tester leur idée sur le marché, en

condition réelle. Les trois amis réalisent un prototype qu'ils présentent à de premiers clients, impressionnés par la pertinence du concept. L'aventure est officiellement lancée. Après plusieurs mois de développement, César, Alexis et Thomas décident d'intégrer leur technologie dans les applications de courses en ligne et la déploient au sein de six enseignes à travers la France. Le succès est aussi immédiat que l'expérience est fluide. Imaginez : vous faites vos emplettes sur votre drive préféré et vous cherchez du poisson. L'algorithme sait que vous aimez le sucré/salé et vous propose des recettes qui prennent en compte ces paramètres. Si l'une d'entre-elles vous intéresse, il ne vous reste plus qu'à cliquer, les ingrédients apparaissent dans la bonne quantité, avec toutes les infos indispensables (temps de préparation, prix par personne, etc.). Par la suite, plus vous vous connecterez, plus l'algorithme vous connaîtra et vous proposera des idées adéquates. En un mot, MIAM réinvente totalement l'expérience des courses. L'essayer, c'est l'adopter !

C'était comment les courses, avant ?

Côté clients, l'expérience est d'une fluidité à toute épreuve : jamais le nom de MIAM n'apparaît (il s'agit d'une marque blanche) et les recettes sont parfaitement intégrées à la page de résultats du produit recherché. La promesse est toujours tenue : des repas rapides à préparer et qui nécessitent peu d'ingrédients ou de compétences. Côté distributeurs, ces derniers s'abonnent au service pour avoir accès à la technologie puis reversent un pourcentage des recettes ainsi générées. Aujourd'hui, MIAM, ce sont plus de 15 collaborateurs pour 1,3 millions de chiffre d'affaires, avec deux chantiers importants pour les mois à venir : l'international (principalement Angleterre et Espagne) et la diversification via le retail media. Une récente levée de fonds d'1,5 millions d'euros les aidera sans doute à atteindre ces objectifs. Nous leur souhaitons le meilleur. Et un bon appétit, bien sûr !

@ Plus d'infos : www.miam.tech
cesar.tonnoir@miam.tech