

MAILISA

BULLETIN DE L'ASSOCIATION DES INGÉNIEURS



JUNIA :

**DE SOLIDES AMBITIONS
POUR LES INGÉNIEURS**

AIISA :

**LE PROJET D'UNE MAISON
COMMUNE DES ALUMNI**

**LA DIVERSIFICATION
EN AGRICULTURE :**

VISER LA QUÊTE DE VALEURS





SOMMAIRE

3-6 LA CRÉATION DE JUNIA ET LE PROJET DE LA FUTURE MAISON COMMUNE

7-11 LE DOSSIER : LA DIVERSIFICATION EN AGRICULTURE, VISER LA QUÊTE DE VALEURS

12-13 VIE DE L'ASSO

14 VIE DE L'ÉCOLE

15 ZOOM SUR...

16 CARNET DES ISA



ÉDITO

Cher(e) Ingénieur(e),

Cette période est véritablement inédite tant à titre personnel que professionnel. En effet, aujourd'hui nous sommes devenus des spécialistes des rencontres virtuelles zoom, teams, whatsapp... Nous vivons sous les contraintes d'un couvre-feu et nous attendons avec impatience le vaccin afin de retrouver une vie sociale « normale » et profiter des rencontres entre amis autour d'une bière...

Nous voyons bien que les enjeux du Vivant sont prépondérants dans nos sociétés et c'est tant mieux pour les Ingénieurs de la Terre, du Paysage, de l'Environnement et de l'Alimentation que nous sommes ! La transdisciplinarité est aujourd'hui un enjeu majeur pour nos diplômés de demain. Il nous faudra combiner les talents des Ingénieurs du Vivant avec ceux du Numérique et des Infrastructures. Le projet de JUNIA s'inscrit bien dans cette logique.

C'est avec beaucoup de plaisir que nous t'adressons ce numéro du Mail ISA qui te présentera également les enjeux de transformation de ton association AIIISA. Ce nouveau numéro est aussi une manière de découvrir que nos ingénieurs se réinventent en permanence avec des projets originaux de diversification de leur entreprise. Je ne doute pas de l'intérêt que tu porteras aux différents articles et j'en profite pour remercier les ISA qui ont été sollicités ainsi que les Interviewers.

Ce numéro est adressé à tous les diplômés ISA ITIAPE (cotisants et non cotisants). C'est un moyen d'informer toute notre communauté sur le projet de rapprochement avec HEI Alumni au sein de notre Maison Commune. Ce projet vise à assurer la pérennité de votre association au sein d'un ensemble plus grand, plus fort et plus professionnel. L'espace du Vivant au sein de cette future grande association nous permettra de marquer notre territoire avec nos spécificités. Nourrir et embellir le monde est une belle ambition que nous pourrons porter au sein de cette future association.

Des débats existent notamment dans les premières promotions. Nous souhaitons concilier à la fois le plaisir de se retrouver entre nous et en même temps regrouper les futurs diplômés de JUNIA ISA. Nous devons être fiers de notre appartenance à ce futur ensemble qui donne sens, d'autant plus en cette période.

Nous avons souhaité être transparents dans les échanges et nous serons attentifs aux équilibres au sein de la future association commune.

Bonne lecture

Eloi Carton et le Bureau de l'AIIISA Réseau Alumni

JUNIA : DE SOLIDES AMBITIONS POUR UNE ÉCOLE D'INGÉNIEURS

Yncrea Hauts de France est devenue officiellement Junia le 1er Octobre 2020. Un changement de nom qui va de pair avec les ambitions de la nouvelle école d'ingénieurs qui compte « développer la transdisciplinarité en favorisant les formations hybrides ».

« La marque-mère » abrite désormais les diplômés historiques délivrés par ISA, HEI et ISEN. Une évolution qui traduit de nouvelles ambitions: incarner la grande école d'ingénieurs moderne capable d'allier science et humanisme pour former les talents de demain « apte à construire un futur désirable ».
Questions à Thierry Occre, directeur général de Junia.

Pourquoi avoir changé de marque quatre ans après la création d'Yncrea Hauts de France ?

Thierry Occre : Nous voulions envoyer un signal fort. Depuis leur création, les 3 écoles d'ingénieurs ont toujours porté la conviction que seule l'alliance de la science et de l'humanisme permet de former des diplômés responsables, conscients de la complexité des enjeux qu'ils affrontent. Cette ligne de force n'a pas bougé; notre raison d'être non plus.

Par contre, ce qui a changé c'est la convergence et la rapidité des bouleversements que connaissent nos sociétés avec une intensité qui n'a probablement pas de précédent dans l'histoire humaine. Nous vivons de plus en plus dans un monde souvent incertain et complexe.

Dans un tel contexte, notre rôle consiste à former des jeunes aptes à comprendre le monde et à les armer pour accélérer la réponse aux transitions climatiques, géopolitiques, écologiques et environnementales.

Comment imaginez-vous votre mission ?

T. O. : Nous comptons y contribuer en étant l'école des transitions. Le pluriel est important: c'est par l'hybridation de nos disciplines que nous trouverons des solutions aux grands enjeux. Nos approches vont devenir de plus en plus horizontales: innovation pédagogique, recherche, services aux étudiants, partenariats universitaires, relations et services aux entreprises...Junia traduit désormais cette exigence de transversalité.



Thierry Occre : « Junia traduit notre exigence de transversalité »

Quels sont les champs d'action de Junia ?

T. O. : Nous avons identifié quatre champs d'action prioritaires. Demain, il s'agira de nourrir la planète, d'accélérer la transition énergétique et urbaine, de développer la transition numérique et industrielle et enfin de renforcer les technologies de la santé et du bien-vivre.

Nous y travaillerons d'autant mieux que nous repensons sans cesse nos approches pédagogiques, nos enseignements et nos manières d'apprendre.

Se doter d'une marque lisible partout dans le monde était-ce important ?

T. O. : Cette nouvelle identité va nous permettre de nous affranchir de la mention Hauts de France et de renforcer ainsi notre positionnement de grande école nationale que reflète déjà l'existence de nos trois campus de Lille, Bordeaux et Chateauroux mais aussi internationale. Nous sommes en effet présent à Rabat (Maroc) et avons déjà conclu 375 partenariats avec des universités à travers le monde.

En adoptant cette nouvelle marque, vous voulez également vous tourner encore plus vers les entreprises ?

T. O. : Elles nous connaissent déjà bien ! Mais Junia a l'avantage d'installer un point d'entrée unique, quelles que soient les compétences qu'elles recherchent chez nos diplômés et quelles que soient les expertises qui les intéressent en matière de recherche, de services ou de prestations. Tous les secteurs d'activité sont appelés à se transformer et à évoluer c'est la raison pour laquelle nous avons créé Junia XP, une filiale dédiée au conseil à la formation et aux prestations d'innovation.

D'après une interview parue dans HEI Infos.

JUNIA EN CHIFFRES :

5 DIPLÔMES
40 DOMAINES DE PROFESSIONNALISATION
5000 ÉTUDIANTS
28 000 DIPLÔMÉS
450 COLLABORATEURS

3 MÉTIERS : LA FORMATION LA RECHERCHE
LA PRESTATION AUX ENTREPRISES
23 LABORATOIRES DE RECHERCHE
375 UNIVERSITÉS PARTENAIRES À L'INTERNATIONAL



Junia permettra de porter plus clairement la diversification de son offre de formation

Pourquoi Junia ?

La marque-mère a été sélectionnée au terme d'un lent processus de réflexion.

Elle incarne les évolutions de l'école autour de l'hybridation, la digitalisation et les croisements entre disciplines

Pensée pour être facilement prononçable dans toutes les langues, sa phonétique évoque à la fois le génie (genius en latin) et la jeunesse (juventus).

Junia vient incarner ces deux notions. Le génie fait référence à la créativité, l'ingéniosité et à l'inventivité. Junia fait également référence aux savoir-faire historiques des trois écoles.

Dernier détail enfin, Junia est également le nom d'un apôtre du 1er siècle renvoyant ainsi à nos valeurs chrétiennes. Si la consonance est féminine, le personnage de Junia porte une énigme jamais élucidée quant à son genre réel.

Entre Yncrea Hauts de France et Junia : Les raisons du changement de marque

La grande école d'ingénieurs veut ancrer son positionnement en tant que grande école des transitions. Ses activités se diversifient : à l'international, avec un nouveau campus (Junia a adopté un plan de développement de 146 M€ fin 2020), des prestations entreprises, et des partenariats entreprises ainsi que de nouvelles offres de formation.

LE PROJET D'UNE MAISON COMMUNE DES ALUMNI

La création de Junia a incité les ingénieurs à réfléchir à l'avenir de leurs associations. Celles-ci portent le projet de maison commune dont la poursuite de la démarche de création a été adoptée le 3 Février dernier par le conseil d'administration de l'AIISA.

Une assemblée générale extraordinaire actera et validera la fusion dans une prochaine étape.

Deux webinaires ont été également organisés pour expliciter ce nouveau projet à tous les ingénieurs.

Sept autres raisons ont conduit à faire évoluer l'identité de l'école :

- Asseoir son positionnement national et international
- Acquérir une meilleure lisibilité de ses offres de formation
- Développer un sentiment d'appartenance pour tous ses étudiants au delà des diplômés
- Refléter sa transformation: l'école se réorganise de façon transversale et non plus par diplôme.
- Adopter une image unique pour la recherche
- Offrir un seul point d'entrée pour les entreprises
- Bénéficier d'une marge employeur explicite fédérant l'ensemble des collaborateurs et intervenants.

Quatre axes de transition pour Junia

L'école développe une expertise de haut niveau autour de quatre axes de transition :

- Nourrir la planète
- Développer la transformation numérique et industrielle
- Accélérer la transition énergétique et urbaine
- Renforcer les technologies de la santé et du bien-vivre

L'école aura pour vocation à décliner d'un point de vue pratique les réponses à ces transitions grâce à des démonstrateurs, de formidables laboratoires de solutions techniques et technologiques.

Une même bannière

Junia permet de porter plus clairement la diversification de son offre de formation (cycles préparatoires, partnerships, programs, Bachelor, etc...) aux côtés des diplômés historiques. C'est aussi une manière de donner une identité unique à l'ensemble de son activité de recherche en réunissant sous une même bannière l'ensemble des travaux, des publications et des expertises jusque là présentées par diplômés.

Quid du diplôme ?

Les logos évoluent, mais cela ne change évidemment rien pour le maintien des diplômes délivrés par chaque école. Les titres d'ingénieur continuent bien d'exister. Le système de diplomation reste identique, ils sont habilités par la CTI (commission des titres d'ingénieur), qui audite les formations par diplôme.

« Si l'on vous présente ce projet, c'est parce que l'on est convaincu que c'est un bon projet. L' AI ne va pas disparaître. Elle sera simplement différente...mais sera toujours au service des ingénieurs ISA». C'est par ces propos qu'Eloi Carton a ouvert le dernier conseil d'administration extraordinaire du 3 Février 2021 destiné à présenter le nouveau concept de maison commune.

« Il s'agit de construire ensemble quelque chose de plus grand, de plus beau, de plus fort, tout en conservant nos spécificités. Il faut que l'on soit demain l'association des ingénieurs des cinquante années qui viennent », a poursuivi le président de l'AIISA.

Le modèle économique des écoles change, les ingénieurs évoluent dans un monde en perpétuelle mutation : un rapprochement des Alumni des différentes écoles était indispensable.

Une mutualisation des moyens

La future maison commune, destinée à être une seule association, doit répondre à l'ensemble de ces évolutions. Elle devrait être opérationnelle en septembre 2021. Elle va englober les aspects animation, communication et actions pour l'emploi des ingénieurs. En outre, elle intégrera en son sein les élèves ingénieurs puisque dès leur entrée, la cotisation à l'association des anciens sera intégrée à leur scolarité. Cette maison commune des diplômés Junia permettra une mutualisation des moyens, une meilleure animation du réseau mais aussi l'organisation d'événements plus transversaux. Elle s'appuiera notamment sur une base de données identique mise à jour en permanence.



« Il s'agit de construire ensemble quelque chose de plus grand, de plus beau, de plus fort... tout en conservant nos spécificités »

Une maison par espaces

« Un tel cheminement n'a pas été simple. Il nous a fallu passer au delà d'une dimension affective forte pour faire notre ce projet de maison commune », a relevé Annick Laffineur.

Pour Paul Derumaux, « le modèle économique de notre association était à revoir, car il devenait de plus en plus difficile de mobiliser de nouvelles générations d'ingénieurs ».

« Nous n'avons pas envisagé la simple fusion, mais plutôt une maison commune par espaces cultivant les thématiques chères à nos écoles dans lesquels on puisse se retrouver », a précisé de son côté Romain Dremaux.

Il s'agit donc de créer trois espaces respectifs permettant de communiquer et mettant en commun nos compétences. Aux HEI, l'espace « infrastructures », à l'ISEN, l'espace du numérique et à l'ISA, l'espace du vivant. Ce nouvel espace du vivant doit nous permettre de préserver notre convivialité tout en poursuivant nos différentes activités, que ce soit notamment notre implication dans Ingénia, dans le fonds de solidarité ou dans l'AI parrainage.

Cette nouvelle organisation a été approuvée par les ingénieurs HEI. Le conseil d'administration de l'AIISA l'a approuvé également à l'unanimité moins trois abstentions le 3 Février 2021. Quant à l'ISEN, sa décision a été mise en stand by... Les diplômés devraient se prononcer d'ici la fin de l'année.

Une gouvernance égalitaire

« Nous avons bâti une gouvernance égalitaire. Le conseil d'administration devrait compter 25 à 30 membres et se réunira deux à trois fois par an. Au moins le quart d'ingénieurs siégeant au conseil d'administration représentera les ingénieurs Junia ISA, soit un minimum de 7 ingénieurs. Mais il peut y en avoir plus. Ce sera fonction de nos candidatures »,

a détaillé Eloi Carton.

Le bureau comprendra 6 à 8 membres ce qui doit permettre une totale égalité des représentants des ingénieurs des différentes écoles alors que le nombre de diplômés diffère grandement d'une école à l'autre. Par exemple, il y a 20 000 ingénieurs sortis à HEI contre 6200 à l'ISA !

Thierry Becqueriaux

A partir des échanges recueillis lors du conseil d'administration du 3 février dernier.

CE QU'ILS EN PENSENT...*

ANNICK LAFFINEUR (PROMO 15) : « L'AI DOIT SE RÉINVENTER »

Voici plus de 32 ans que je m'investis au service de l'AIISA, d'abord comme trésorière puis comme secrétaire générale. J'ai vu l'AI se développer, grandir, changer et évoluer.

Le dynamisme et le rayonnement de notre réseau sont liés aux actions mises en place. Celles-ci dépendent tout à la fois de nos finances et des personnes oeuvrant au quotidien pour l'association.

Or, s'il y a une dizaine d'années, l'AIISA comptait 1000 cotisants pour 4000 ingénieurs, nous ne sommes plus aujourd'hui moins de 800 cotisants pour plus de 6200 ingénieurs.

Pour continuer à vivre et à agir, l'AI a donc dû réfléchir pour se réinventer.

* Plus d'informations sur ce sujet dans le FAQ qui se trouve sur le site web de l'AI.

PAUL DERUMAUX (PROMO 11) : « CE QUE JE CROIS POUR L'AIISA »

En écho aux messages reçus récemment sur le projet de maison commune révélant l'inquiétude de certains, ce que je comprends parfaitement, je souhaite apporter mon témoignage. L'ISA, puis l'AIISA, ont eu un rôle fondateur dans ma vie. Tout comme Annick, je suis un « résoteux » vis-à-vis des ISAs. Professionnellement, j'ai usé, abusé et partagé avec ce réseau. En retour, j'ai soigné le réseau des trente ISAs présents dans le Groupe que je viens de quitter. Pour au moins cinq ou six d'entre-eux, j'ai facilité leur embauche en passant l'info et les conseils au bon moment. J'ai même eu la fierté de réussir à transmettre mon poste à ... un ISA.

Au niveau de l'AI, j'ai apporté le concept de l'Aiparrainage. Tous ensemble, nous avons parrainé avec succès plus de 400 ingénieurs ayant ainsi trouvé le job de leurs rêves, avec un effet d'écrouissage sur le marché de l'emploi. Si chaque filleul a au moins rencontré cinq ISAs, cela a généré plus de 2000 rencontres entre ISA. Je tiens énormément à tout cela.

GÉRARD COUSIN (PROMO 2) : « ON DOIT MAINTENIR NOTRE ADHÉSION À INGÉNIA »

Notre association a un contrat commun avec les autres associations des différentes écoles d'agriculture (Purpan, Lyon, Angers ...) et nous disposons d'une base de données commune. Nous devons maintenir notre adhésion à Ingénia.

CHRISTIAN CORDONNIER (PROMO 22) : « PRÉSERVER L'IDENTITÉ DE L'ISA »

C'est hyper-compliqué de se faire à l'idée de Junia. J'ai peur que nous perdions notre identité ISA, mais cela ne veut pas dire pour autant que je remets en cause sa création. Mais je me pose la question : comment vais-je me retrouver demain dans cette maison commune ? Comment préserver l'agriculture dans cette nouvelle configuration construite pour l'instant par HEI et ISA ?

GUY LANNOY (PROMO 21) : « ÊTRE PRUDENT ET VIGILANT »

Créer des synergies ne peut être qu'intéressant. Mais il nous revient d'être prudent et vigilant pour peser sur les décisions. Nous devons réfléchir pour ne pas nous laisser nous embarquer dans des options que nous n'approuvons pas.

STÉPHANE BRABANT (PROMO 29) : « PRENDRE TOUTE NOTRE PLACE »

La cotisation à vie c'est important. Cela permettra d'améliorer notre puissance de frappe tout en gardant nos spécificités. A nous, en tant que spécialiste du vivant de l'agriculture et de l'agroalimentaire, à prendre toute notre place.

CÉLINE PUECH (PROMO 33) : « GAGNER TOUS ENSEMBLE »

Collaborer, c'est gagner tous ensemble. Cet état d'esprit est très rassurant sur ce projet, bravo de l'avoir construit ainsi.

La confiance est fondamentale pour changer, vous avez la mienne. Je fais le parallèle avec une famille: chaque membre qui la constitue garde son individualité et sa personnalité mais tous ensemble forment quelque chose de plus fort.

MÉLANIE BLONDIAUX (PROMO 38) : « UN RÉSEAU PLUS ÉLARGI »

Je suis très favorable à ce projet qui va dans le sens de la pluridisciplinarité et qui sera bénéfique par la possibilité offerte d'un réseau plus élargi.

DELPHINE DUCOURANT (PROMO 46) : « ALLER DE L'AVANT »

Je partage les motivations, mais aussi les craintes exprimées sur ce nouveau projet. Il faut aller de l'avant. Bon courage et merci à ceux qui s'investissent pleinement.

JEAN MARIE GLACET (PROMO 12) : « DANS LE SENS DE L'HISTOIRE »

La vie de promo existera encore pour faire vivre nos spécificités.

Merci au bureau pour ce travail. Je pense que ce projet va dans le sens de l'histoire.

DATES À VENIR

- **10 avril** : Conseil d'administration suivi d'une Assemblée générale ordinaire de l'AIISA
- **19 juin** : Assemblée générale extraordinaire de l'AIISA (validation du traité de fusion)
- **10 juillet** : Assemblée générale ordinaire de l'association unique (AIISA + HEI Alumni)

VISEZ LA QUÊTE DE VALEURS !

Pourquoi diversifier ses productions? Faut-il s'engager dans de nouvelles productions ou de nouveaux services? Est-ce une nécessité permettant d'accroître la rentabilité de l'exploitation? Une nouvelle voie qui permette de répondre à la demande de l'aval ?

Autant de questions qui se posent quand on aborde le vaste champ de la diversification des exploitations agricoles.

Se diversifier nécessite souvent une palette de savoir-faire à développer sur l'exploitation.

Que ce soit par recherche de résilience, par vision du métier, ou pour répondre à de nouvelles attentes de la société...des ingénieurs agriculteurs ont adopté des systèmes diversifiés.

Les solutions sont multiples. Parfois, elles ne sont pas sans risques. Elles correspondent parfois à une recherche du renforcement de sa sécurité financière.

Mais pour un agriculteur, se diversifier c'est souvent élargir son champ d'actions ou de compétences. C'est aussi parfois favoriser des dynamiques locales. C'est aussi surtout rompre un certain isolement qui guette parfois les paysans

MARIE ODILE SMETS (PROMO 23)

LES CIRCUITS COURTS N'ONT PAS DE SECRET POUR ELLE



Marie-Odile Smets: « A l'ISA, on nous a transmis certaines valeurs que nous nous efforçons de transmettre au quotidien »

Marie Odile préside depuis 2018 une coopérative de producteurs qui anime un point de vente direct dans l'agglomération lilloise. Le Panier Vert a été l'un des tout premiers créés dans le nord de la France par une poignée d'agriculteurs visionnaires qui a désormais valeur d'exemple. Sa diversification dans la production de yaourts lui a permis de multiplier les contacts humains.

Le jour où Bernard Thève la présenta comme la future présidente de cette coopérative de la région lilloise mettant les producteurs et les consommateurs directement en relation depuis 1986, Marie-Odile Smets a été plus que surprise.

A vrai dire, elle ne s'y attendait pas du tout. Car succéder à Sabine Catteau, la présidente fondatrice du Panier Vert ne pouvait pas être simple. Agriculture raisonnée, préservation de l'environnement, animation du territoire et dialogue avec les gens de la ville... la coopérative a toujours eu une petite longueur d'avance.

« La coopérative, c'est avant tout un petit bout de ma ferme », expliquait à cette époque Bernard Thève. « On y fait surtout du commerce autrement. J'y trouve une écoute et une approche

différente des problèmes, mais je suis vigilant à ce que ma coopérative puisse représenter toutes les formes d'agricultures ! », rajoutait celui qui figure parmi les fondateurs de la coopérative.

A la création du Panier Vert, le bio, les circuits courts, la traçabilité, les fruits et légumes produits au fil des saisons en local n'avaient en effet pas l'écho actuel, ni l'engouement auprès des consommateurs. Ces activités ne faisaient surtout pas la une des médias. Pire, ces quelques pionniers qui avaient imaginé ce nouveau concept, étaient surtout observés d'un drôle d'oeil par la profession agricole. Beaucoup les considéraient comme des marginaux. C'était avant la réforme de la PAC de 1992.

Déconnection totale

Plus de 30 ans plus tard, Marie-Odile releva pourtant le défi de cette succession... non sans quelques appréhensions. C'était en 2018.

Cette ingénieure ISA sortie en 1989 (promo 23) ne partait pas à l'aveuglette. Une première expérience dans le syndicalisme du Nord où elle s'occupa notamment de l'agriculture de groupe et des parents éleveurs laitiers... lui procurant une première expérience.

Avec Amaury, lui aussi ingénieur ISA de la même promo, elle fonde sa petite famille. Priorité aux enfants et déconnection totale avec le milieu... avant que le projet de s'installer ne trotte dans la tête du jeune couple qui prévient les parents: « ne céder pas trop vite aux belges! ».

La reprise de l'exploitation familiale (55ha de polyculture et 420 000 litres de quota), constituée de deux corps de ferme implantés à Comines et à Quesnoy/Deûle, se fera en deux étapes (1999-2002). « Déjà dans mon projet d'installation, j'avais mentionné un projet de diversification », se souvient-elle. La mise aux normes des bâtiments d'élevage durera 5 ans. Puis toute la production laitière sera rapatriée à Quesnoy-sur-Deûle où la totalité du troupeau arrive en 2003. La famille y fait son lieu de vie.

Productrice de yaourts

« Quand nous avons repris l'exploitation familiale, je ne voulais

LA DIVERSIFICATION EN AGRICULTURE

pas rester enfermée au cul des vaches », lance-t-elle. D'autant qu'implantée dans un secteur périurbain, la ferme offre des opportunités plus que nombreuses. Appuyée à l'époque de son installation par un conseiller agricole, elle frappe à la porte du panier vert en 2005, monte son atelier de transformation ...et livre ses premiers yaourts à la coopérative en 2006. Aujourd'hui, le couple possède un quota laitier de 590 000 litres, cultive 65 ha et transforme 5% du lait en yaourts et crèmes glacées.

Pour elle, sans une telle diversification, elle n'aurait pas bénéficié de ces nombreux contacts humains. « A l'ISA, on nous a transmis certaines valeurs que nous nous efforçons de transmettre au quotidien », explique-t-elle.

Ces projets sont sans conteste une source d'enrichissement personnel. Et en s'investissant dans la coopérative, Marie Odile s'attache à insuffler des idées nouvelles qu'elle veille à faire partager.

« Je ne suis pas une superwoman, je suis beaucoup à l'écoute des autres ce qui nous permet d'avancer tous ensemble au niveau de la coopérative ».

Celle-ci ne manque pas de projets: les 250 à 300 m² du magasin sont encore devenus trop petits, elle peut encore accueillir de nouveaux membres à côté de la trentaine actuelle...mais à condition que leurs productions soient complémentaires...

Quant à Marie-Odile et Amaury, outre la transformation de leur lait en yaourts et glaces, ils viennent de se lancer dans la production de farine à partir de leurs 10 ha de Camp-Rémy, une variété de blé qui fait notamment la renommée des boulangers.

Thierry Becqueriaux

GERY DESMONS (PROMO 28)

« SE DIVERSIFIER POUR PALLIER UNE BAISSSE CONTINUE DU REVENU »



Gery Desmons : « les panneaux solaires représentent le meilleur investissement de l'exploitation au regard du temps passé »

Face à une baisse régulière des revenus provoquée par la crise de l'élevage qui s'est installée depuis plus de 20 ans, Gery Desmons a investi dans des panneaux solaires à un moment où les tarifs étaient encore intéressants. Il a encore d'autres idées de diversification à mettre en oeuvre.

Gery Desmons a installé ses 280 m² de panneaux solaires sur le toit d'un nouveau bâtiment de stockage qu'il a implanté en 2010. En pleine production, la puissance maximale générée par l'installation est de 36 kilowatts crête (kWc). « C'était l'époque où le photovoltaïque avait le vent en poupe et où nous partagions nos différentes expériences via différentes formations », témoigne-t-il en rajoutant : « le prix de rachat de l'électricité était intéressant ». A l'époque, il a fait confiance à l'entreprise Sunélis (dont un des associés est Thomas Gheselle ISA 40).

Depuis les prix de rachat ont évolué régulièrement à la baisse

tandis que la technologie et la performance des panneaux solaires s'améliorent notablement. Aujourd'hui, ceux-ci ont une durée de vie plus longue et une moins grande perte de puissance au fil du temps.

Diplômé de l'ISA en 1995 (promo 28), il s'est engagé durant trois ans dans le génie parachutiste à Montauban d'où il est sorti sous-lieutenant. « je me suis frotté à un poste de commandement de 20 à 30 personnes, puis j'ai pris la direction du service restauration et loisirs. Ce fut une très belle expérience durant laquelle j'ai été confronté à de multiples situations », confie-t-il.

L'appel de la terre

Mais à un moment, l'appel de la terre s'est fait plus fort et Gery Desmons est revenu à Buire au Bois (62). Située au sud-est d'Hesdin, il s'installe sur l'exploitation familiale en 2000 et se marie avec Hélène, une ingénieure de sa promotion.

L'exploitation est de taille moyenne: 120 ha dont 40 de prairies permanentes et 80 de cultures.

Elle est spécialisée dans l'élevage de vaches allaitantes de race Blonde d'Aquitaine. Passionnés de sélection, ses parents ne rataient en aucun cas les concours régionaux, voire les salons de Paris pour promouvoir leurs reproducteurs !

« Mais aujourd'hui, la blonde d'Aquitaine n'attire plus de nouveaux éleveurs et le marché des reproducteurs n'est plus aussi dynamique qu'il y a 20 ans. D'autres races bénéficient de l'effet de mode comme la limousine ou la partenaise », regrette-t-il.

Le meilleur investissement

Mais il lui a surtout fallu faire face à une baisse de revenus régulière au fil des années: « en 2000, l'élevage contribuait aux deux tiers de mon revenu et les cultures le tiers restant...vingt ans plus tard la proportion s'est totalement inversée », constate-t-il. « Face à cela il

a fallu se remettre en question, rogner partout sur les charges tandis que la prise de risques s'accroissait », rajoute-t-il. C'est une des raisons qui l'a poussé à investir dans les panneaux solaires.

Il a même bien failli concrétiser un projet de méthanisation avec une trentaine d'agriculteurs voisins et un industriel du secteur... mais le projet tout prêt d'aboutir a avorté après que le groupe d'agriculteurs ait constaté que les motivations des deux parties étaient fort éloignées !

Gery Desmons a encore plein d'idées pour de nouvelles diversifications... Il a diversifié ses cultures en implantant du lin ainsi

que des pommes de terre de fécule sur ses terres plus difficiles et a adopté le pâturage tournant dynamique depuis 6 ans....

Autant d'initiatives qui permettent - un temps- de pallier au maximum à la baisse continue de son revenu. Car augmenter sans cesse le troupeau pour compenser les pertes de revenu a ses limites.

En tout cas pour le moment, les panneaux solaires s'avèrent être le meilleur investissement de l'exploitation au regard du temps passé.

Thierry Becqueriaux

SOPHIE DOUCHET (PROMO 29)

DÉVELOPPER SON ACTIVITÉ PLANTS DANS LA FRANCE ENTIÈRE



*Sophie Douchet aux côtés de son fils Alexandre :
« Je souhaitais retrouver un métier de contacts »*

Le rachat de l'activité « plants » de la société Desmazières lui a permis de passer à la vitesse supérieure dans son activité jardinerie. D'une production destinée au marché local, elle propose désormais ses plants sur l'ensemble du territoire français via un réseau spécialisé. Elle y retrouve un métier de contacts.

Sophie Lefer-Douchet s'est diversifiée dans la production de plants de pommes de terre à destination des jardinerie.

Mais avec Vincent, son mari, ils ne parlaient pas de rien dans cette spéculation. En effet, quand ils ont repris une exploitation à Quiévy (59) non loin de Cambrai en 2002, existait déjà une production de plants cultivés en contrat avec différents obtenteurs.

« Nous sommes passés à la vitesse supérieure quand nous avons repris l'activité « jardinerie » de plants produits par la société Desmazières au sein de laquelle travaillait mon mari », explique Sophie.

D'un marché local principalement destiné aux jardinerie du Cambrésis, les perspectives se sont ouvertes. « A cette époque, nous avons racheté le matériel consacré à la production de plants de jardinerie de Desmazières, ce qui nous a permis d'accroître notre activité », poursuit Sophie Lefer-Douchet, en évoquant la

création de la société Aulicourt Plants en 2005.

En 2010, le couple reprend l'exploitation familiale des parents de Sophie située à Bethencourt à quelques dizaines de kilomètres de Quiévy. Aujourd'hui, ils cultivent ainsi 250 ha orientés vers les grandes cultures (14 ha en bio) dont 60 ha consacrés à 8/9 variétés de plants (1600 tonnes en moyenne). « Nous achetons environ 300 tonnes supplémentaires chaque année, ce qui nous permet de commercialiser une quarantaine de variétés », explique-telle. Sur ces 1900 tonnes de plants, 300 tonnes sont destinées aux jardinerie.

Peser sur le marché

Sophie a été diplômée en 1996 (promo 29). Conseillère de gestion dès sa sortie, elle a profité de cette première expérience avant son installation. Mais très vite, elle a ressenti peser autour d'elle « une certaine solitude ». « Je souhaitais retrouver un métier de contact, renouer avec ce que j'avais connu durant ma première expérience professionnelle », témoigne Sophie.

C'est ainsi que le couple a fortement développé son activité plants à destination des jardinerie depuis 2010. Sophie s'occupe ainsi des prises de commandes, organise leur planification et gère la logistique pour des marchés principalement tournés vers la grande distribution (Gamm Vert, Jardiland, Leroy Merlin ou des jardinerie indépendantes comme les jardinerie de Compagnons des Saisons...).

L'engouement actuel pour le jardinage ne signifie pas forcément un marché en constante progression, loin s'en faut ! « C'est un marché fortement concurrencé dans lequel les petits conditionnements se développent au détriment des volumes, ce qui entraîne des négociations de prix très bataillées ! », confie-t-elle. Alors pour peser un peu plus sur le marché, sa société Aulicourt Plants s'est regroupée dans le réseau Fertinature qui regroupe trois autres spécialistes de la jardinerie parfaitement complémentaires (engrais, alimentation animale, semences fourragères) et qui quadrillent ainsi le territoire français.

Une façon de pallier à la baisse des volumes observée actuellement.

Thierry Becqueriaux

NATHALIE MORET (PROMO 30)

SES FRAISES LUI ONT PERMIS DE DÉVELOPPER SA VENTE DIRECTE



Nathalie Moret : « J'espère que la nouvelle génération saura à nouveau se regrouper pour des projets collectifs de production et de commercialisation »

Nathalie Moret a diversifié progressivement les productions de la ferme familiale tournée principalement vers les grandes cultures. Elle vient de créer un collectif de producteurs pour élargir la gamme des produits proposés aux consommateurs.

Diplômée fin 1997, j'ai commencé ma carrière professionnelle dans l'agrofourmiture. Après trois naissances et une dizaine d'années dans les blés hybrides, j'ai décidé de rejoindre mon mari sur l'exploitation agricole familiale, dans le Val d'Oise (à 10 km de Roissy). Située au Plessis-Gassot, la centaine d'hectares se décompose en grandes cultures sur les trois quarts de l'exploitation (blé, betterave, colza), le quart restant étant consacré aux légumes destinés à la cueillette à la ferme (maïs et légumes).

En 2010, nous avons décidé de nous diversifier dans la production de fraises, sous serre et hors-sol, car il n'y avait quasiment pas de producteur dans la région et la demande était forte.

Des clients satisfaits

Afin de profiter d'outils performants (ferti-irrigation et ouvrants automatiques), nous avons construit une serre de 2000 m². Avec un potentiel de six tonnes de fraises sur les mois de mai-juin, il a fallu trouver des débouchés conséquents. Nous avons travaillé avec la grande distribution, divers revendeurs et pâtisseries. Quand la période des fraises s'achève, nous implantons une gamme de légumes dans les serres. Nous avons débuté par les haricots verts voici 3 à 4 ans, puis avons essayé tomates, brocolis...

Dès la première récolte de fraises, nous avons investi également dans un distributeur automatique de 72 casiers pour amorcer la vente directe, ce qui permet de concilier vie de famille et vente à la ferme. En région parisienne, où la population rentre tard du travail, le distributeur nous permet de vendre à toute heure !

Produire localement pour vendre localement, finalement c'est du bon sens dans notre région très peuplée ! Depuis plusieurs années maintenant, la demande en fraises en circuit court et long est supérieure à ce que nous produisons. Ce succès s'explique certainement par l'ultra-fraîcheur de nos fraises car nos clients consomment des fraises récoltées du matin !

Malgré le rythme intense et la quantité de travail que cela demande, je suis récompensée par les nombreux témoignages de satisfaction de mes clients ! J'apprécie le contact avec les consommateurs et estime qu'il valorise notre métier.

Un lieu de vente partagé

Aujourd'hui nous aimerions augmenter notre production en construisant une nouvelle serre, mais les contraintes administratives liées aux demandes de permis de construire et autres démarches, ne nous incitent vraiment pas à investir !

Pourtant la diversification de notre exploitation de polyculture est vitale dans le contexte actuel (volatilité des cours, sécheresses, impasses techniques...) et la demande en produits locaux est forte. Forte de mon expérience dans la vente directe, je me suis investie dans la création d'un collectif de producteurs afin de réunir une offre variée et créer un lieu de vente partagé. Cela demande beaucoup de persévérance car la démarche n'est pas habituelle dans notre région ... Cette association, créée en février dernier, regroupe pour



l'instant quatre producteurs.

Nos grands-parents ont su créer des coopératives. Elles ont parfois trop grossi, et nous en avons perdu le contrôle. Mais j'espère que la nouvelle génération saura à nouveau se regrouper pour des projets collectifs de production et de commercialisation.

En tout cas, je conseille à tous, quoiqu'il arrive, de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier !

Nathalie Moret (Dodelin promo 30)

NATHALIE PLANSON (PROMO 28) LA PASSION DU CHAMPAGNE ET DE SES TERROIRS



Nathalie Planson dans sa roulotte : « le monde du champagne m'a passionnée tout de suite »

Nathalie et Gilles Planson cultive trois hectares de vignes en Champagne. Ils ont restauré progressivement un vieux corps de ferme, accueillent désormais dans leur gîte leurs visiteurs et font découvrir à leurs hôtes la beauté des paysages environnants.

Etre créatif et imaginatif, c'est ce qui guide leurs projets.

Rien ne prédestinait Nathalie à vivre et travailler dans le monde du champagne. Ingénieure diplômée en 1995 (promo 28), elle met pourtant un premier pied au sein du Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC) à la suite de son mémoire de fin d'études.

Objectif de son premier CDD : travailler sur la gestion des effluents de pulvérisation. « Le monde du champagne m'a passionnée tout de suite », se souvient Nathalie, en confiant avoir rencontré Gilles, son futur époux, en 1993 à l'occasion d'un stage en filière viande. Fêru de mécanique, Gilles était fasciné par le machinisme agricole et caressait sûrement le désir secret de mettre un pied dans la viticulture champenoise. « Il a eu l'occasion de louer 1,5 ha de terres à planter en appellation », se souvient-elle.

Energie et passion

Gilles Planson s'installera à Neuville, un hameau du village de Festigny (51) situé à une vingtaine kilomètres à l'ouest d'Épernay en mars 1984. Pendant plusieurs années, il plantera des vignes sur ses parcelles dont il commercialisera les premières bouteilles plus de vingt ans plus tard.

Ils tombent sous le charme de ce coin de Champagne entre vignes et forêts près de la vallée de la Marne. Nathalie est séduite par ces paysages magnifiques et cette nature sauvage. Elle se passionne pour l'histoire de ce territoire. Dans le hameau de Neuville, le couple restaure progressivement un vieux corps de ferme « quasiment en ruine » dès 1993.

Elle travaille à la Chambre d'Agriculture durant sept ans en mettant à profit son savoir-faire dans la pulvérisation, puis se consacrera totalement au Champagne en 2005. « C'est à partir de cette année-là que nous avons vraiment commencé la commercialisation de nos produits ». Cette activité, Nathalie l'assume avec beaucoup d'énergie et de passion.

Transmettre notre passion

Désormais, le couple cultive 3 ha de vignes et a diversifié ses activités. « Nous avons ouvert un gîte en 2016 à partir d'une maison située à côté du corps de ferme. Vieille de 400 ans, elle était dans un état pitoyable, mais typique de la région. Depuis, le Gîte du Ru de Fontenay (nom du ruisseau qui coule dans notre hameau) nous permet aujourd'hui d'accueillir notre clientèle à laquelle nous faisons découvrir notre terroir et surtout la production de champagne », explique-t-elle, en rajoutant: « vous savez, les gens ont de plus en plus besoin de rêver ! »

En somme, transmettre leur passion aux visiteurs ! « On y a associé plein de services », rajoute-t-elle. En effet, nous recevons notre clientèle dans une roulotte dédiée à la dégustation depuis plusieurs années. A cet espace, s'ajoute désormais, un nouveau salon de dégustation plus spacieux créé dans un ancien bâtiment, endroit où Nathalie a créé une décoration en détournant de vieux objets. De quoi ravir ses fidèles visiteurs qui peuvent également randonner tout autour du hameau.

En outre, ils peuvent profiter d'une visite de la collection de matériels anciens amassés par Gilles depuis de nombreuses années. Le couple se déplace également sur des événements mettant en avant la ruralité et son histoire, ce qui leur permet de faire connaître leurs cuvées. « On participe ainsi à une quinzaine d'animations chaque année », précise Nathalie.

Le vignoble champenois compte plus de 1800 producteurs et maisons de Champagne. Devant une telle atomisation de l'offre, « il s'agit d'être créatif et créer sa niche », conclut-elle.

Thierry Becqueriaux

CLIN D'ŒIL :

Merci à Nathalie pour son soutien à ISA 5000 dès la première heure. Vous pourrez déguster les champagnes* PLANSON le 14 mai 2022 lors de notre rassemblement.

* A consommer avec modération.



VIE DE L'ÉCOLE

GROS PLAN SUR LA RECHERCHE À JUNIA ISA



AVEC BIOECOAGRO

L'ISA DÉVELOPPE SON CENTRE D'EXCELLENCE INTERNATIONAL

Junia-ISA est devenu un acteur important dans l'accompagnement des évolutions de l'agriculture. Elle peut compter sur 17 équipes de recherche et près de 120 enseignants-chercheurs, ingénieurs et techniciens du groupe Junia.

Depuis le 1er janvier 2020, Junia-ISA a créé l'unité de recherche transfrontalière « BioEcoAgro ». Celle-ci associe l'INRAE, l'Université de Liège, l'Université de Lille et les trois universités du site A2U (Amiens, Artois, Littoral). BioEcoAgro rassemble environ 300 chercheurs et techniciens de part et d'autre de la frontière franco-belge. Son ambition est de développer un centre d'excellence international dans le domaine de l'ingénierie biologique appliquée à l'agriculture, la biotechnologie, l'agro-alimentaire et l'environnement.

En outre, Junia-ISA développe des démonstrateurs pour mener expérimentations et recherches. Un démonstrateur est un environnement équipé et fonctionnel s'appuyant sur les compétences de pédagogues, de chercheurs et de consultants pour offrir un terrain d'expérimentation « grandeur nature » dans des conditions réelles. Il est exploité et accessible à différents profils d'utilisateurs : des apprenants, des chercheurs, des porteurs de projet.

C'est donc plus qu'un show-room, un banc d'essai ou une vitrine d'exposition. C'est avant tout une illustration concrète des pratiques et convictions de Junia : la pédagogie expérientielle (chez Junia, on apprend aussi en faisant), la recherche-action et l'innovation par l'expérimentation « grandeur nature ». Les démonstrateurs sont en lien avec les défis des transitions sur lesquels Junia est engagée.

Le démonstrateur agriculture et alimentation de demain

Pour contribuer au défi « nourrir la planète », Junia-ISA met en place un démonstrateur sur les agricultures et l'alimentation de demain. 2019/2020 a été consacrée au montage du projet et des préfigurations du démonstrateur sont déjà en place.

Le Palais Rameau en sera le « vaisseau amiral ». Ce démonstrateur est raisonné « de la fourche à la fourchette ». Ce projet est innovant à plus d'un titre. C'est un lieu commun pour décloisonner l'écosystème alimentaire (du sol, en passant par la plante jusqu'au consommateur). Le projet est multi-échelles et multi-acteurs, avec une approche trans-disciplinaire. En agrégeant les expertises de Junia, le défi « nourrir la planète » est abordé sur l'ensemble de la chaîne de valeur allant de la production agricole à la consommation alimentaire. Le démonstrateur se matérialise sur le campus lillois de Junia.

Des expérimentations hors les murs

Différents laboratoires et terrains complètent le démonstrateur dans son ensemble : halle agroalimentaire et laboratoires dans l'enceinte du campus, mais aussi terrains d'expérimentation hors les murs. On peut citer le projet Smart Aquaponics, une nouvelle forme de production écologique et connectée fondée sur un écosystème vertueux entre végétaux, poissons et bactéries. Mais il y a aussi le projet AFRAME d'agroforesterie développé sur un site expérimental à Ramecourt (62). Citons également le projet Bio4safe mené avec le pôle légumes région Nord qui étudie le rôle des biostimulants combinés à des capteurs afin de réduire l'utilisation de nutriments et d'eau en horticulture et maraîchage. Enfin le projet Fives Cail est un projet de cuisine commune. Via ce projet, Junia ISA a pour mission la réalisation d'une serre urbaine expérimentale à vocation productive pédagogique et démonstrative.

LA DISPARITION DE JEAN-PIERRE PARENT

UNE VIE CONSACRÉE À LA CATHO



Jean-Pierre Parent a été un homme engagé, toujours à l'écoute et d'une grande disponibilité

Jean Pierre Parent a fait ses études à la Catho avant d'y faire toute sa carrière. Pour Caroline Bourel de l'Université catholique de Lille, « il a été un modèle de chercheur en biologie, un enseignant passionné, un puits de science mais surtout un homme engagé, toujours à l'écoute et d'une grande disponibilité ». Beaucoup se souviennent « des cours cultes et des phrases cultes » qu'il distillait au fil de son enseignement.

C'est avec une très grande peine que nous avons appris le décès de Jean-Pierre Parent après plusieurs années de souffrance.

Jean-Pierre Parent a passé plus de cinquante années à la Faculté des Sciences & Technologies ainsi qu'à l'ISA, dont il fut l'un des fondateurs. Docteur en sciences, enseignant-chercheur passionné, il était reconnu comme professeur émérite au sein de l'Université Catholique de Lille, en sciences de la vie et de la terre.

Il a enseigné avec passion et humour la zoologie à des générations d'étudiants de l'ISA et de la faculté libre des sciences.

Agathe Dessery

TÉMOIGNAGES

« Les cours de Jean-Pierre Parent restent gravés dans de nombreuses mémoires et sa passion transmise et à transmettre par nous est certainement l'une de ses plus belles réalisations. »

Vincent Besnard, ISA 17

« J'ai souvenir d'un homme très humain, toujours à l'écoute des étudiants, un des meilleurs pédagogues de l'époque et ils étaient presque tous bons. »

Jean Tassot, ISA 03

« Au-delà d'être un professeur captivant, plein d'humour et de fantaisie, Monsieur Parent était un homme d'une très grande profondeur, sans doute forgée par son histoire personnelle et ses responsabilités familiales. Je lui ai toujours gardé une place dans un coin de mon cœur, et je le cite encore très souvent. »

Yann Lecointre, ISA 20

L'OCTOGONE PAR LES ISAIENNES



Trois élèves-ingénieurs de quatrième année ont remporté le 1er prix du concours d'idées RenouVEAU organisé par l'Institut de l'Élevage (IDELE).

Marine Bray, Bertille Delaet et Mathilde Ringot ont remporté la première place du concours d'idées RenouVEAU proposé par l'Institut de l'élevage (IDELE) ouvert sur le 2ème trimestre de l'année scolaire 2019-2020.

Celui-ci avait pour thème « Imaginez l'élevage de veau de boucherie de demain ». 26 équipes, soit 96 étudiants ont travaillé sur ce thème et envoyé leur contribution à l'IDELE. « Toutes les trois, avec nos connaissances et nos compétences et notre créativité, nous nous sommes lancées dans ce projet accompagnées de Joop Lensik », ont-elles rappelé.

Le concours visait à imaginer et à décrire un modèle de production de veau de boucherie innovant répondant aux nouvelles attentes des consommateurs et de la société en terme de bien-être et santé de l'animal et/ou d'environnement.

Après avoir défini les grandes lignes de ce projet, elles ont entamé la phase de conception aboutissant à la réalisation d'une maquette virtuelle sur Google Sketchup permettant de visualiser chaque élément constitutif du bâtiment (toiture végétalisée, panneaux solaires, les veaux laiterie, les bureaux...)

Les trois élèves-ingénieurs ont proposé au jury ce qu'elles ont appelé « L'octogone par les ISAIENNES ». Il s'agit d'un système de production

au caractère innovant, en forme d'octogone, optimisant le bien-être des animaux, leur surveillance et leur circulation. La réduction de l'impact sur l'environnement a également été pris en compte avec l'installation de différents équipements (toiture végétalisée, panneaux photovoltaïques et méthaniseur).

Thierry Becqueriaux

ZOOM SUR...

ESCARGOTS ET GASTRONOMIE : MYRIAM GROUSSELLE (PROMO 48) CONJUGUE SES PASSIONS

Pendant longtemps, elle ne s'était pas sentie apte à créer sa propre entreprise. Mais les défis qu'elle vient de surmonter l'ont aidée à franchir un pas décisif. Avec sa nouvelle société, Myriam va conjuguer ses passions : l'agriculture et la gastronomie... mais surtout l'élevage d'escargots !

Dès l'enfance, Myriam en avait rêvé ! Elle, qui toute petite élevait des escargots dans une boîte, vient de réaliser son rêve : « J'ai bénéficié d'un véritable alignement de planètes », reconnaît-elle. Diplômée en 2015 (promo 48) via la filière ingénieur par apprentissage, Myriam a déjà bien « roulé sa bosse ».

Chargée de mission environnement, puis directrice d'exploitation pendant 3 ans au lycée agricole de Tilloy-les-Mofflaines (62), avant d'intégrer le groupe Carré non sans avoir fait un bref passage chez Tereos, elle a dû surmonter de gros pépins de santé qui l'ont obligé à interrompre son parcours professionnel.

Mais le 4 janvier 2021, elle lance sa société de production d'escargots avec un investissement de départ de 40 000€.

Tout était dans les cartons

La jeune ingénieure ne part pas de rien : « tout était dans les cartons ! ». Elle a en effet muri son projet pendant de nombreuses années. Originaire de Saint Quentin (02), elle a débarqué à Hénin sur Cojeul voici 5 ans. Dans ce village de 500 habitants situé à quelques encablures de la sucrerie de Boiry, Myriam profite de la cession de la ferme voisine pour récupérer quelques milliers de mètres-carré pour débiter son élevage.

D'abord sur 800 m² avec à terme la volonté de réserver 2000 m² à la production de ses « petites bêtes à cornes » et passer surtout de 80 à 180 000 escargots produits par an. Etudes de marché réalisées durant l'ISA en poche, la jeune ingénieure a parcouru la France pour recueillir des témoignages d'éleveurs et a complété cette expérience par plusieurs formations suivies à Lamotte Servolex (73).

Passionnée de gastronomie

Elle bénéficie également de l'expérience d'un éleveur de la région qui, passionné depuis 40 ans dans l'élevage, élève, croise et sélectionne des escargots et a créé une nouvelle souche : « le blond des Flandres ».

« J'ai choisi de produire en biodynamie », explique-t-elle. Un choix qui impose nombre de contraintes (absence de produits de traitement notamment) mais surtout « un mode d'élevage

qui privilégie l'élevage en plein air, une méthode d'élevage extensif, la fourniture d'aliments verts, de la lumière ainsi qu'une eau d'excellente qualité », souligne-t-elle.

Cette passionnée de gastronomie compte bien consacrer son temps à l'élevage et aux débouchés de ses produits plutôt que de passer son temps à la transformation.

« Je vais me limiter à la production d'escargots en court-bouillon qui permettront ainsi aux chefs de laisser place à toute leurs inspirations culinaires. Elle devrait commercialiser sa première production cet automne. Amatrice de bons produits, elle souhaite intégrer dès que possible le réseau du collège culinaire de France qui regroupe 3000 restaurateurs et artisans de qualité sur toute la France.

Elle a entrepris également de développer des partenariats avec des cavistes, des

épiceries fines et commerces de bouche : que du haut de gamme pour des produits qu'elle veut irréprochable. Elle compte beaucoup sur son « blond des Flandres » à la coquille dorée qu'elle décrit comme aussi beau que bon : « il a une chair blanche et n'a pas ce goût terreux qu'on peut parfois reprocher aux bourgognes », conclut-elle.



Myriam Grousselle : « Les blonds des Flandres ont une chair blanche et sont aussi beaux que bons »

Thierry Becqueriaux

On peut suivre Myriam sur : Instagram @maisonduombredor
Et sur son site internet : www.maisonduombredor.fr

INGÉNIEUR(E)S À L’AFFICHE

ESTELLE THIBAUT (PROMO 38) , NOUVELLE DIRECTRICE GÉNÉRALE DE LA SCARA

A 38 ans, Estelle Thibaut (promo 38) a été nommée directrice générale de la Scara en Août 2020. Elle y a savouré ses premiers pas dans cette coopérative « dynamique, avant-gardiste et à taille humaine ». Elle était auparavant directrice d’Agrosolutions, expert-conseil en agroécologie, et société du groupe InVivo.

La SCARA (Société Coopérative Agricole de la Région d’Arcis-sur-Aube) est une coopérative agricole qui s’étend sur 30 kilomètres autour d’Arcis-sur-aube près de Troyes. Depuis plus de 95 ans, elle concentre son activité sur la collecte et la commercialisation des cultures céréalières et oléo-protéagineuses principalement le blé, l’orge, le colza, le tournesol.

Avec 60 collaborateurs, la SCARA réalise un chiffre d’affaires de 72M€.

CHRISTIAN CORDONNIER (PROMO 22), PRÉSIDENT DE DIRCA

Christian Cordonnier (promo 22) a été élu le 25 novembre 2020 président de Dirca.

Le DIRCA, mouvement des Cadres Dirigeants de la Coopération Agricole et de l’Agroalimentaire, a été créé en 1945.

La mission pionnière de DIRCA était de fédérer les directeurs, et plus récemment les cadres dirigeants, et de les représenter dans les instances nationales, et en particulier, les instances sociales paritaires.

DIRCA a participé très activement à la création de la CCPMA, outil de prévoyance et de gestion des retraites des salariés du monde agricole.

Christian Cordonnier est actuellement le directeur général de la coopérative Terre Atlantique basée à ST Jean d’ Aongely (17) (345 000 tonnes de collecte pour 2018/2019, 106 salariés et 116M€ de CA)

BABISABOOM

Raphaëlle est née le 17 septembre 2020. C’est la fille de Charlotte Deudon (promo 41) et Samuel Motte (filiale environnementale) à Toufflers.

DÉCÈS

Laurence Lambert Auroux (promo 25) épouse de Xavier Lambert (promo 25) le 25 novembre 2020

Cécile Piquet (ITIAPE 9) domiciliée en région parisienne le 17 décembre 2020

Laurence Bachelet (née Dupuis) (promo 29) épouse de Christophe Bachelet domiciliée à Croisette le 6 Février 2021.

Bernard Leonard (Promo 1) le 1er mars 2021 à Saint Méen-le-Grand

Thierry Faille (promo 9) le 9 novembre 2020 à Saint Remy sur Bussy (51)

« **Madame Pierrard** » à l’âge de 88 ans le 4 novembre 2020.

Gabrielle Pierrard, que les intimes surnommaient Gaby, fut la première secrétaire de direction de l’ISA que les étudiants des premières promotions ont unanimement appréciée. Elle travailla aux côtés d’André Borel et de René Dusautois. Sa fille Sylvie était l’épouse d’André Croisel, ingénieur ISA trop tôt décédé.

On gardera de Gaby le souvenir d’une personne à l’écoute et discrète à laquelle les étudiants pouvaient se confier sans appréhension ni crainte. Son bureau était toujours occupé aux inter-cours pour trouver une oreille attentive et/ou une solution à leurs petits et grands soucis d’étudiants. Elle était toujours réceptive aux demandes de chacun faisant preuve d’une disponibilité et d’une gentillesse hors du commun.

