



CONNAISSEZ-VOUS
LES CLUBS PRO' ?

Le TRAIT D'UNION

4^e trimestre 2021

#402

entre les membres du réseau UniLaSalle

UniLaSalle
Alumni



Chez SARIA, nos métiers ont un sens : **rendre à la nature ce qu'elle nous a transmis**. Chaque jour, 1 500 collaborateurs en France et 11 000 dans le monde collectent des coproduits animaux et végétaux pour les valoriser en énergie, en biocarburant, en fertilisant naturel ou en alimentation pour animaux de compagnie.



Agents de production, de maintenance, de logistique, chefs de projet R&D, responsables RH, QHSE, tous font partie d'une grande famille internationale positionnée sur des secteurs porteurs de sens et définitivement tournée vers l'avenir.



Contribuez à un monde plus durable avec SARIA et ses filiales BIONERVAL, KERVALIS, OLÉO-RECYCLING, SARVAL et SECANIM. Consultez nos offres et envoyez votre candidature :



recrutement@saria.fr

ÉDITO

Dans le Dossier spécial de ce numéro, nous aborderons les Club Pro' d'UniLaSalle Alumni ; l'occasion d'y adhérer pour vous réunir autour d'une thématique qui vous passionne. Au sein d'un réseau de 22 000 Alumni, c'est aussi l'opportunité de partager et d'échanger autour des expériences de chacun et de construire le monde de demain. Un réseau qui a su se rassembler de nouveau que ce soit durant les Entr'Actes, nombreux en cette fin d'année mais aussi durant les Apéritifs Citadins qui reprennent progressivement ou encore les Week-ends de promo où les Anciens ne dérogent pas à leurs retrouvailles annuelles. 2021 baissera très prochainement son rideau pour laisser place à 2022, une année qui se veut symbole de rassemblement notamment avec les 30 ans d'UniLaSalle Rennes (19 mars), les 20 ans de la formation Alimentation & Santé (17 et 18 juin) ou encore les 30 ans d'UniLaSalle Amiens (date à venir). Nous espérons vous y retrouver nombreux ! En attendant, nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année et vous donnons rendez-vous l'année prochaine.

Julien ROUSSEL
(Agriculture, 2005, Beauvais)
Président

SOMMAIRE

INSTITUT

- 4** 20 ans, une formation unique en France
- 6** La première école en France 100 % dédiée à l'environnement fête ses 30 ans
- 10** On vous dit tout sur In Green Agro Business !
- 12** ESIEE-Amiens devient UniLaSalle Amiens !

PORTRAIT

- 14** Préserver la planète tout en générant les liens humains
- 20** Géologue foncier un métier à part !
- 23** À vos marques, santé !

DOSSIER SPÉCIAL

- 28** Onze Clubs Pro' figurent sur le site internet des Alumni
- 30** Club Pro' Methanisation : un sujet d'avenir
- 32** Focus sur le Club Pro' Mines et Carrières, avec Lucien Corbineau (géologie, 2007)
- 34** Le Club Pro' AMNT : un Club Pro' qui roule

ALUMNI

- 36** Retrouvailles annuelles des six vétérans fidèles
- 38** 22 000 Alumni, mais qui sont-ils ?
- 40** Bienvenue aux Jeunes Diplômés !
- 44** Et si l'entrepreneuriat, c'était aussi la reprise d'entreprise ?

46 RECETTE

- 47** Des livres et vous

50 CARNET

- 51** Agenda

20 ANS, UNE FORMATION UNIQUE EN FRANCE

En 2021-2022, UniLaSalle fête les 20 ans de sa formation d'ingénieur en Alimentation & Santé. L'occasion pour l'Institut de valoriser les femmes et les hommes engagés sur les questions d'alimentation et santé (enseignants-chercheurs, ingénieurs d'étude, personnel scientifique et étudiants), de mettre en lumière l'avant-gardisme de cette formation d'ingénieur, et de partager ses ambitions pour demain.

Le goût de l'avenir ? Côté enseignement, on compte aujourd'hui 1 505 Alumni de la formation et plus de 500 étudiants qui suivent actuellement la formation. Côté recherche, UniLaSalle s'appuie sur l'expertise d'une quarantaine de collaborateurs au sein des équipes PETALES (Procédés et transformations alimentaires et leurs effets sur la santé) et PANASH (Pôle d'activités en nutrition, alimentation et santé humaine).

★ LE PARFUM

D'UNE INTUITION CONFIRMÉE

Tout commence en 2000. Le lancement du PNNS (Programme national nutrition santé) par le gouvernement confirme l'intuition de quelques enseignants-chercheurs de l'ISAB (ancien nom d'UniLaSalle du campus de Beauvais), de créer une formation qui fasse le lien entre l'alimentation et la santé de l'homme et de l'animal. Le concept AgroSanté® est lancé ! Ouvert en premier lieu en 2e année aux étudiants ayant validé une première année de licence en PACES (Première année commune aux études de santé) et pharmacie, il faudra attendre 2005 pour accueillir la première promotion en cinq ans juste après l'obtention du baccalauréat. L'évolution des parcours d'approfondissement sur les premières années confirme l'étroite relation de l'école avec les secteurs d'activités recruteurs. À partir de 2012, la formation peut être suivie par la voie de l'apprentissage.

★ UNE EXPERTISE RECONNUE ET PARTAGÉE

Ces vingt dernières années auront donné à UniLaSalle l'occasion de prendre la parole sur de nombreux sujets liés aux questions d'alimentation et de santé.

- Développement de la recherche avec la création d'équipes spécialisées sur le lien entre alimentation et maladies chroniques (cancer, maladies inflammatoires, ...).



Études scientifiques au cœur de la formation Alimentation & Santé.

- Événements scientifiques construits au sein de l'établissement.
- Accueil d'événements grand public, ateliers et campagne de prévention.
- Pilotage de programmes de recherche.
- Participation récompensée à des concours étudiants nationaux.
- Formation continue.
- Création d'un comité d'experts francophones sur la glycation et la réaction de Maillard et leurs liens avec la santé: FMaRS.

Autant de collaborations qui ont progressivement amené la presse à s'intéresser à nos scientifiques et à leurs expertises. C'est ainsi que l'école accueille régulièrement la presse quotidienne régionale et les médias scientifiques sur ses plateformes de recherche.

La cerise sur le gâteau ? Depuis 2018, UniLaSalle coordonne des tournages pour l'émission de vulgarisation scientifique e=M6, animée par Mac Lesggy.



Théorie et pratiques au cœur de la formation grâce à la plateforme culinaire.

EN SAVOIR +

3 questions à MacLesggy



Cécile CHANTRELLE,

(Alimentation & Santé, 2009)

Chargée de communication

institutionnelle UniLaSalle Beauvais



UniLaSalle fête les 20 ans de la formation Alimentation & Santé et le fait savoir dès l'entrée dans ses locaux.

« Et pour réunir les Alumni des vingt promotions diplômées, nous vous donnons rendez-vous les 17 et 18 juin 2022 pour un colloque professionnel réunissant les professionnels et les scientifiques experts en alimentation et santé, suivi par des retrouvailles festives ! »

INSTITUT



Campus de Rennes

LA PREMIÈRE ÉCOLE EN FRANCE 100% DÉDIÉE À L'ENVIRONNEMENT FÊTE SES 30 ANS

En 1992, 25 étudiants ont poussé les portes de l'École des Métiers de l'Environnement (EME); 30 ans plus tard, ils sont 530. **#GénérationDesPossibles** Fière, l'école a décidé de fêter cet anniversaire à vos côtés : Alumni, Étudiants et Salariés.



UNE FEUILLE

qui reflète l'école, le signe de sa force et de sa robustesse. On peut aussi voir apparaître la patte de dinosaure (mascotte des étudiants). L'empreinte en fond symbolise le fait que chaque personne qui est passée dans cette école a laissé son empreinte.



N'OUBLIEZ PAS DE VOUS INSCRIRE !

Si vous n'avez pas reçu le lien, merci de prendre contact avec : caroline.lelong@unilasalle.fr

Renseignement sur :

rennes.unilasalle.fr/30-ans-eme-unilasalle-rennes

POURQUOI JE PARTICIPE AUX 30 ANS ?

VENEZ, NOUS SERONS LÀ!



★ CATHERINE RICORDEL

**Enseignante et directrice
des formations UniLaSalle Rennes**

«Voilà plus de 26 ans que j'enseigne à l'école. J'ai vu passer de nombreux étudiants et je suis contente d'avoir réussi à garder contact avec un grand nombre d'entre vous. Je serai évidemment présente le samedi 19 mars 2022 prochain pour prendre le temps de tous vous revoir, à la fois pour discuter de votre parcours, mais aussi pour se remémorer les belles anecdotes de votre scolarité.»



★ FABRICE BERAUD
ET NICOLAS PROULHAC
(ENVIRONNEMENT, 1999)

Alumni

«Notre présence au 30^e anniversaire de l'EME s'impose naturellement pour saluer l'évolution de l'école et son parcours au fil des années. L'EME a su marquer de son empreinte l'enseignement supérieur en étant l'un des pionniers de l'apprentissage et de la sensibilisation aux enjeux de

l'environnement sur le territoire national au travers d'un bagage complet de formations et de compétences.»



★ ANNE-LAURE SIMON
(ENVIRONNEMENT, 2012)

Alumni

«Parce que j'ai passé cinq années à l'EME, que cela représente une étape importante dans ma vie; elle a conditionné tout ce que je peux faire professionnellement aujourd'hui. J'y ai fait de très belles rencontres, notamment avec des enseignants et administratifs qui m'ont donné confiance, j'ai très envie de les revoir et de leur dire merci!»



★ DANY HULOT
(ENVIRONNEMENT, 2012)

**Alumni et responsable de
l'apprentissage UniLaSalle Rennes**

«J'ai été élève pendant un an il y a dix ans, puis vacataire pendant quatre ans avant mon embauche en tant que salarié il y a six ans. J'ai l'impression d'avoir déjà une longue histoire avec l'EME puis avec

INSTITUT

UniLaSalle. Il y a eu tant de projets menés, tant de suivis d'élèves et d'Anciens, que je me sens déjà témoin d'un morceau d'histoire de l'école. J'ai à cœur de revoir ceux que j'ai croisés pendant ces dix ans, lors de cet anniversaire des 30 ans.»



★ **AMANDINE RAS**
(ENVIRONNEMENT, 2018)

Alumni

«C'est important pour moi de venir pour retrouver mes anciens camarades, mais aussi pour créer de nouveaux liens, d'étoffer son réseau. C'est l'occasion de voir l'évolution de l'école depuis son départ, de rencontrer les anciens et nouveaux salariés, mais aussi les étudiants dans un cadre plus informel et détendu. De plus, c'est l'occasion de faire une grande soirée.»



★ **ARNAUD HUMBERT DROZ**
(ENVIRONNEMENT, 2000)

Alumni

«Fêter les 30 ans de l'école, c'est pouvoir regarder le chemin parcouru depuis la création de cet établissement. Prendre le temps de la mémoire pour mieux se projeter sur l'avenir de nos métiers et de nos formations. Bien sûr, c'est aussi la joie de retrouver cette famille, la famille

de l'économie circulaire comme on dit aujourd'hui. Fêter nos 30 ans, c'est aussi préparer le futur de notre école au sein du groupe UniLaSalle.»



★ **MARGAUX LE CLERC**
(ENVIRONNEMENT, 2022)

Étudiante Ingénieur Génie de l'Environnement

«En cette dernière année d'école et bientôt diplômée, je participe à cet événement afin de célébrer cet anniversaire avec l'ensemble des anciens élèves et de pouvoir rencontrer ces derniers.»



★ **THIBAUD NIEL**
(ENVIRONNEMENT, 2011)

Alumni et consultant Centre de carrière UniLaSalle Rennes

«L'école a été, pour moi, un lieu de rencontre avec de très bons amis, un lieu de développement humain et un tremplin vers la vie professionnelle. À la suite de la fusion avec UniLaSalle, le projet d'école se renforce et c'est un plaisir de participer à son déploiement en tant qu'enseignant et consultant carrière. C'est donc une joie de participer à cet anniversaire des 30 ans avec des retrouvailles en perspective !»



• HÉLOÏSE MARTIN

Comédienne & marraine des 30 ans anniversaire UniLaSalle Rennes

« Étudiants, Alumni et Salariés, bravo pour tout ce que vous faites pour notre planète. Hâte de découvrir les différentes générations de l'école le samedi 19 mars prochain. »

Katia PIEDERRIÈRE,
Chargée de communication
UniLaSalle Rennes

PROGRAMME

Samedi 19 mars 2022, une journée de retrouvailles

10h00 – 12h00

Escape Game « Voyage dans le temps », venez (re)découvrir l'école en vous amusant. Campus de Ker Lann à Bruz (35)

La suite des festivités au Couvent des Jacobins à Rennes :

13h00

Accueil autour d'un café gourmand

14h00 - 15h30

Ateliers d'intelligence collective et/ou en parallèle participation à des animations libres.

16h00

ÉVÈNEMENT Restitution & ambition

Dans la continuité de la restitution des ateliers, nous retracerons les grandes lignes de l'histoire de l'école à ce qu'elle est aujourd'hui. Prise de parole / Echange

18h30

Cocktail & Repas

À VOS CÔTÉS DE LA CONCEPTION À LA LIVRAISON



ÉCHANGEONS SUR VOS PROJETS!

22 avenue Blaise Pascal 60000 BEAUVAIS
Tél. 03 44 02 80 00 - www.launet.fr



INSTITUT

Nouveau Bachelor

ON VOUS DIT TOUT SUR

IN GREEN AGRO BUSINESS!

UniLaSalle lance en septembre 2022 le Bachelor in Green Agro Business. Le seul Bachelor en France qui combine les sciences du vivant, la gestion de l'activité économique et une forte ouverture internationale. Sa localisation à Paris (75) accroît son attractivité nationale et internationale pour ses futurs étudiants. Ce nouveau Bachelor a reçu l'habilitation de la Commission des titres d'ingénieurs (CTI) et du Ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation (MESRI). Grâce à cette habilitation, il confèrera le grade de Licence aux diplômés. Le cursus sera proposé en alternance en dernière année pour accueillir des contrats de professionnalisation.

Le besoin d'une formation complémentaire du type Bachelor en Agribusiness a été portée par des entreprises avec lesquelles UniLaSalle interagit. Cette demande a également été formulée par les membres

du conseil d'administration et le réseau des Alumni. En effet, nombre d'entre eux faisaient le constat suivant : des entreprises des secteurs agricoles et agroalimentaires ou des sociétés de services embauchaient parfois des jeunes diplômés ingénieurs pour des fonctions commerciales ; or un responsable opérationnel ayant intégré les éléments de contexte aurait suffi. Ou alors ces entreprises recrutaient des jeunes issus de formation commerciale qu'elles formaient elles-mêmes aux caractéristiques de leurs secteurs d'activité professionnelle. La création de cette nouvelle formation répond également à une augmentation de l'offre des métiers issus de l'économie verte et à une hausse de l'offre d'emploi dans ces secteurs accompagnant les transitions écologiques en cours à toutes les échelles du territoire. « *Les métiers "verts" sont à finalité environnementale et les métiers "verdissant" sont amenés à évoluer pour intégrer cette dimension environnementale.* » prononçait dernière-



Marie LUMMERZHEIM, directrice UniLaSalle Rouen et Olivier PERRIN, responsable du Bachelor in Green Agro Business en visite à Almere pour mettre en place un double diplôme entre UniLaSalle et AERES.

LA MONTÉE EN COMPÉTENCE DES ÉTUDIANTS

Sur la totalité du cursus de formation, l'acquisition des compétences s'appuie sur un triptyque constant :

- **assurer l'hybridation Agri & Business** : la contextualisation des contenus, les études de cas, les projets et les mises en situation dans le domaine des sciences économiques et sociales doivent principalement traiter de problématiques spécifiques à la production agricole, agroalimentaire et services connexes liés aux secteurs dans ses enjeux contemporains et futurs ;
- **favoriser la pratique en situation** : que ce soit en laboratoire, sur le terrain et/ou avec les outils spécifiques aux SHS ;
- **mettre en situation professionnelle** (les UEs projet, les périodes en entreprise) représentent au minimum huit mois sur la totalité du cursus, voir plus dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

ment Marie LUMMERZHEIM, directrice d'UniLaSalle Rouen, lors d'un discours pour présenter la nouvelle formation. Le Bachelor in Green Agro Business s'appuie également sur un ancrage européen et international via les différents réseaux auxquels UniLaSalle est étroitement lié. Une mobilité académique sortante lors du semestre 3 est obligatoire. Qui plus est, en complément à cet échange académique, le Bachelor in Green Agro Business proposera à ses étudiants l'obtention d'un double diplôme hollandais, en partenariat avec AERES-Applied University of Life Sciences campus de Almere aux Pays-Bas, à deux pas d'Amsterdam. Ainsi, les étudiants qui le souhaitent obtiendront le Bachelor UniLaSalle et le Bachelor AERES, en rallongeant leur formation de seulement quelques mois. Enfin, cette nouvelle formation s'appuie sur des dispositifs qui ont déjà été éprouvés au sein du groupe UniLaSalle : un observatoire des métiers et un centre de carrière structurés, un large réseau d'Alumni investis,



Le tout nouveau bâtiment Campus de AERES dans la ville de Almere, en proximité d'Amsterdam. AERES dispose également d'un campus historique dans la ville de Dronten, toujours au Pays-Bas.

une unité de recherche reconnue en SHS (Sciences humaines et sociales) appliquées aux Sciences du vivant.

Olivier PERRIN,
Responsable du Bachelor
in Green Agro Business

INSTITUT

Campus d'Amiens

ESIEE-AMIENS DEVIENT **UNILASALLE AMIENS!**

Le 1^{er} octobre 2020, l'ESIEE-Amiens et UniLaSalle se sont unis pour former l'Institut Polytechnique UniLaSalle, positionné à la croisée des transitions écologiques, énergétiques et numériques.



7 octobre 2021 : lancement officiel d'UniLaSalle Amiens avec une nouvelle enseigne sur les murs de l'école.

UniLaSalle
Amiens

Aujourd'hui l'ESIEE-Amiens change de nom et devient UniLaSalle Amiens! Le lancement officiel d'UniLaSalle Amiens a eu lieu le 7 octobre 2021 en présence de nombreux étudiants, institutionnels et partenaires historiques de l'école. Pour l'occasion, le bâtiment s'est paré d'une toute nouvelle enseigne aux nouvelles couleurs (rouge et noir) d'UniLaSalle Amiens. Beaucoup de projets sont à venir avec

la mise en place pour 2023 d'un bachelors spécialisé dans le numérique et la construction d'une résidence étudiante aux environs de l'école.

Avec 650 étudiants, UniLaSalle Amiens est déjà le deuxième campus du groupe en termes d'effectif mais ce sont plus de 1 000 étudiants attendus à l'horizon 2025. UniLaSalle Amiens reste un campus urbain tourné vers les nouvelles technologies et accueille une formation d'ingénieurs dans les domaines de l'énergie et du numérique. Avec son architecture caractéristique et sa soucoupe bien connue des amiénois, l'école est un lieu emblématique d'Amiens qui fêtera en 2022 ses 30 ans! Notre soucoupe volante a encore de beaux jours devant elle.

Perrine MULLIER,
Responsable communication
UniLaSalle Amiens

« Aujourd'hui l'ESIEE-Amiens change de nom et devient UniLaSalle Amiens! »

JOURNÉES PORTES OUVERTES 2021 - 2022

SAMEDI 20 NOVEMBRE •Rennes

SAMEDI 27 NOVEMBRE •Beauvais

SAMEDI 04 DÉCEMBRE •Rouen

SAMEDI 11 DÉCEMBRE •Amiens •Rennes

SAMEDI 29 JANVIER •Tous les campus

SAMEDI 05 MARS •Beauvais •Rennes •Rouen

SAMEDI 12 MARS •Amiens

PRÉSERVER LA PLANÈTE

TOUT EN GÉNÉRANT LES LIENS HUMAINS

Si un tel poste était sur le marché, sûr que **Pauline BARBIER (Environnement, 2012)** serait conquise pour postuler. Perfectionniste et volontaire, Pauline revient pour nous sur son parcours professionnel, sa vie d'étudiante et se confie sur ses questionnements actuels.

Pauline BARBIER (Environnement, 2012) est originaire de La Réunion. Elle adore faire des randonnées et son île est son « grand terrain de jeu ». Elle est également passionnée de danse tahitienne qu'elle pratique maintenant depuis de nombreuses années.

C'est en 2009 qu'elle arrive en métropole. L'environnement est un sujet qui lui tient à cœur. À cette époque elle s'intéresse à l'École des métiers de l'environnement et la choisit pour sa vie étudiante dynamique et sa situation géographique. Au travers de cet article, vous vous rendrez compte que

Pauline est une jeune femme à la joie de vivre comme en témoigne ses souvenirs à l'école : « *un week-end d'intégration super, avec plein de rigolades* », « *la vie de promo avec le groupe de potes* », « *les soirées jusqu'à 5h du mat'* ».

Diplômée en 2012, Pauline rentre « à la maison », à La Réunion. C'est en aidant une amie dans ses recherches d'emploi, qu'elle trouve elle-même son premier poste. Elle occupe alors le poste d'ingénieur environnement chez Taieo Environnement, un bureau d'études, spécialisé dans la conception et la réalisation de traitement de l'eau, de l'air et des sols ainsi que l'assistance à maîtrise d'ouvrage sur les problématiques environnementales.

Elle commence avec un Contrat à durée déterminée qui se transforme au bout six mois en Contrat à durée indéterminée. Pauline prend donc en charge la logistique des projets avec des rapports de suivi, des interventions chez les clients. « *Le bureau d'études peut faire des audits de l'existant puis proposer des solutions. Les équipes sont capables de mener un projet de A à Z et d'assurer la maintenance. Il donne un service sur mesure,* » nous précise-t-elle.

Investie à 100 %, Pauline ne s'ennuie pas et ne s'arrête jamais ; elle se souvient d'une de ses missions où elle devait assurer une maintenance corrective et préventive sur une centrale thermique d'EDF. Cette usine désalinisait l'eau de mer pour son besoin



Pauline BARBIER
(Environnement, 2012).



Unité d'osmose inverse - Centrale thermique EDF PEI au Port - Réunion.

en eau pure à des fins de refroidissement des moteurs et de dépollution des fumées au niveau des cheminées. La désalinisation utilise le principe d'osmose inverse nécessitant notamment de grosses pompes à haute pression (60 bar). Elle nous explique que ce contrat représentait 70% de son temps: *«C'était assez intense. Il y avait du management de plusieurs techniciens, des procédures très strictes à suivre surtout au niveau de la sécurité sur le site. Les contraintes administratives étaient nombreuses et une difficulté supplémentaire se rajoutait en termes d'approvisionnement des pièces de rechange du fait du caractère insulaire de La Réunion.»*

Une de ses missions l'a également amenée à Mayotte afin de mettre en place des systèmes de traitement par phyto-épuration.

Le dimensionnement du projet, les plans et le matériel ont été préalablement envoyés avant leur arrivée. Le suivi de chantier a été effectué à distance dans un premier temps puis la mise en service a été réalisée en trois jours sur site.

Ces différentes missions demandaient de la débrouillardise et étaient un challenge au quotidien du fait du contexte insulaire. Elles exigeaient de la rigueur, de la responsabilité, et de ce fait, mettaient beaucoup de pression sur les épaules de Pauline. Pauline a besoin de souffler et décide donc de faire une pause: elle s'envole pour l'Australie. Elle travaille au ramassage de fruits (9 mois au total sur 2 ans de voyage). *«J'étais nulle en ramassage, pas assez rapide, nous raconte-t-elle amusée. Comme j'avais un bon niveau en anglais, qu'il fallait*

se faire comprendre et gérer les équipes (50 ramasseurs de toute nationalité), je suis passée superviseur. Je faisais de la qualité, c'était une super expérience.» Un périple de deux ans où elle fait le tour complet de l'Australie en van. S'en est suivie une période de questionnement *«Qu'est-ce que je*



Tasmanian Berries - Deloraine en Tasmanie – Australie.

PO RTRAIT

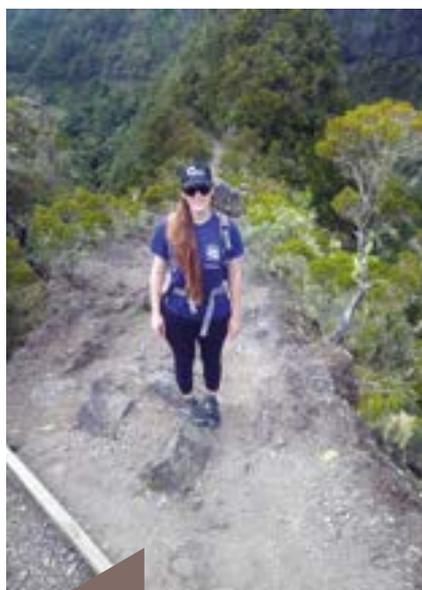
souhaitais vraiment faire ? Qu'est-ce-que j'avais envie de vivre ? Comment donner du sens à ma vie ? ».

Pauline ne se laisse pas pour autant abattre car elle aime relever de nouveaux défis, elle a le goût du challenge mais aime avoir du temps pour mener ses projets à terme.

Elle est aujourd'hui en reconversion professionnelle. Elle se cherche. Elle teste et expérimente de nouvelles techniques, découvre et approfondie de nouvelles notions. Elle cherche à rebondir sur une activité dans laquelle elle peut aller



Participation à un concours en ligne de danse tahitienne.



Randonnée dans le cirque de Mafate.

jusqu'au point final du projet, tout en ayant du temps à consacrer aux autres. C'est une perfectionniste qui aime aller au bout des choses. Son souhait serait de trouver une activité professionnelle dans laquelle elle s'épanouit. Lorsqu'elle mène un projet, elle souligne : « *J'engage toute ma personne, j'amène un côté humain au travail.* » Elle veut pouvoir mener des projets qui lui tiennent à cœur et pouvoir s'engager dans d'autres projets associatifs et participatifs. Étudiante, elle faisait partie de l'association ECO challenge. « *Nous allions au contact des festivaliers, pour le tri des déchets* », se souvient-elle. À travers cette association, elle conciliait sa volonté de préserver l'environnement et le contact avec les autres. C'est ce qu'elle aimerait retrouver dans sa future vie professionnelle.

Alors n'hésitez pas à contacter Pauline si un tel poste porté à votre connaissance pourrait correspondre au profil de Pauline, c'est aussi ça le réseau : l'entraide entre Alumni!

//// ////
« J'engage toute ma personne, j'amène un côté humain au travail. »
//// ////

Philippe MARONNE,
Agriculture, 2022, Beauvais

L'ÉCOLE DES MÉTIERS DE L'ENVIRONNEMENT
UNILASALLE RENNES

#GÉNÉRATION
DES POSSIBLES

DEPUIS 1992

eme
ENVIRONNEMENT
Ecole d'ingénieurs

UniLaSalle

SAVE THE DATE

Samedi **19 mars 2022**



RENSEIGNEMENTS
rennes.unilasalle.fr/30-ans-eme-unilasalle-rennes



www.unilasalle.fr

CLAAS : ACTEUR MAJEUR DU MACHINISME AGRICOLE

Rencontre avec Sandrine Sampaix, Directeur des Ressources Humaines de CLAAS France et CLAAS Réseau Agricole.



Sandrine SAMPAIX,
Directeur des Ressources
Humaines.

★ QUELLE EST

LA POLITIQUE
DE MARQUE DE CLAAS ?

Nous avons une Direction Clientèle pour la proximité client et une Direction Marque. Nous souhaitons avoir une stratégie qui revêt la notion de réputation de l'entreprise, qui reflète ses valeurs, et de communication auprès du public tant interne qu'externe. C'est une aspiration profonde de l'entreprise pour que les employés soient bien dans leurs postes.

★ COMMENT VOUS DIFFÉRENCIEZ VOUS DE VOS CONCURRENTS ?

L'entreprise a plus de 100 ans, les valeurs familiales et humaines sont très prépondérantes. Les différences se font bien sûr sur notre savoir-faire, notre site, nos moyens et outils mais aussi dans la présentation de l'entreprise et le recrutement. Tout est pensé pour favoriser nos clients et la qualité de vie au travail.

★ VOUS AVEZ ORGANISÉ DES

JOURNÉES PORTES OUVERTES
AU MOIS DE NOVEMBRE

L'idée était que les jeunes découvrent le site, l'environnement et le monde de l'agriculture, l'entreprise CLAAS et qu'ils rencontrent les collaborateurs, apprécient les conditions de travail. Nous sommes sur un site qui regroupe plusieurs pôles d'activités sur plus de 16 hectares : le siège, un showroom appelé le technoparc, notre centre de formation (l'Academy) et un entrepôt logistique. Un restaurant d'entreprise et une salle de sport ont été pensés avec et pour les collaborateurs.

★ COMMENT L'ENTREPRISE EST-ELLE STRUCTURÉE AUJOURD'HUI ?

Il existe quatre entités CLAAS en France : deux représentent la production et deux, les entités commerciales (CLAAS France et CLAAS Réseau Agricole). Il existe de vraies passerelles entre nos sociétés. Tant en France qu'à l'International, les salariés peuvent évoluer d'une structure à l'autre. Les notions de fidélité, d'engagement et d'attractivité font partie de nos valeurs.

Interview Benjamin HARRIS – Chef de Produit ensileuses chez CLAAS.



Benjamin HARRIS
(Agriculture, 2019, Beauvais).

★ POURQUOI AVOIR

CHOISI L'ÉCOLE
UNILASALLE ?

J'ai intégré UniLaSalle car c'était une des rares écoles à proposer la spécialité agroéquipements - nouvelles technologies. En effet, j'ai baigné toute mon enfance dans la ferme familiale située dans l'Est de la France et je voulais travailler dans le machinisme agricole.

★ QU'EST-CE QUI VOUS A MOTIVÉ

À INTÉGRER CLAAS ?

J'ai effectué mon stage de fin d'études d'ingénieur au sein de l'entreprise CLAAS. Aujourd'hui, je suis Chef Produits Ensileuses. Ma mission est de faire le lien entre le marché français et les usines du groupe : les remontées produits, les retours clients et les standards France. Parallèlement, j'ai en charge les démonstrations et la promotion des ventes de mes produits. C'est un poste charnière.

CLAAS RECRUTE



Rejoignez nos équipes et participez à notre aventure.

Acteur majeur du machinisme agricole, CLAAS vous invite à rejoindre ses équipes et apporter votre talent et vos compétences.

Nous recherchons des profils dans plusieurs domaines :

- ✓ Commerce : Produits - Pièces de Rechange - Services
- ✓ Marketing produit
- ✓ Formation
- ✓ Après-Vente : Logistique - Qualité - Service - CRM
- ✓ Fonctions Support : Finance - Ressources Humaines - Communication

Maîtrise de l'anglais exigée.

Consultez toutes nos offres sur claas.fr et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation par mail à :



Sandrine SAMPAIX | Directeur des Ressources Humaines
CLAAS France et CLAAS RESEAU AGRICOLE
claas-france.recrute@claas.com



Espaces de travail confortables



16 hectares verdoyants



Restaurant d'entreprise



Salle de sport

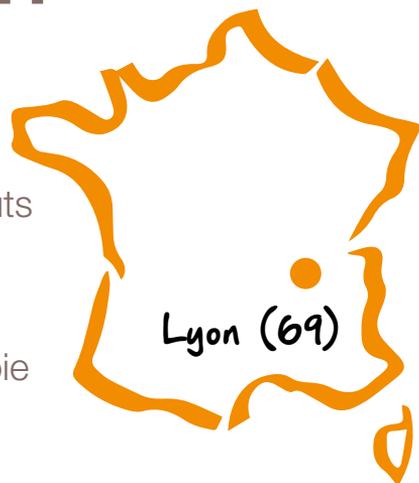
PO RTRAIT

Géologie

GÉOLOGUE FONCIER

UN MÉTIER À PART!

Issu du parcours Mines et Carrières à UniLaSalle Beauvais, **Olivier GARIN (Géologie, 2015)** est jovial, pédagogue, curieux et persévérant. Des atouts qui lui sont utiles au quotidien pour son poste de géologue foncier au sein du groupe des Carrières du Boulonnais. Une voie trop peu connue des étudiants mais qu'il affectionne tout particulièrement.



Olivier GARIN (Géologie, 2015).

Embauché il y a six ans, quelques mois après l'obtention de son diplôme d'ingénieur en Géosciences, **Olivier GARIN (Géologie, 2015)** travaille dans la filiale Carrière Blanc basée en région Rhône-Alpes. Il commence en tant que géologue en développement et en projet de prospection mais il élargit rapidement son champ de compétence, à commencer par celle de géologue foncier.

★ MAIS QU'EST-CE

QU'UN GÉOLOGUE FONCIER ?

Les missions du géologue foncier sont multiples : négocier l'achat de terrain, monter des dossiers administratifs de demandes d'autorisation d'exploitation de carrière pouvant atteindre 1 300 pages afin d'obtenir le statut ICPE (Installations classées protection de l'environnement) par arrêté préfectoral et surtout être l'interlocuteur entre la carrière et les personnes extérieures telles que les élus des communes, les agriculteurs à qui appartiennent les terrains, les riverains et associations locales. Ce côté très relationnel - aller à la rencontre des différentes parties prenantes - est l'aspect qu'Olivier préfère dans son travail sans oublier la prospection qu'il affectionne aussi. Depuis mai 2021, le jeune homme s'investit aussi dans la partie « environnement et sécurité ». Il s'agit de faire respecter les consignes environnementales, telles que réduire les émissions de poussière, le niveau de bruit, améliorer la gestion des déchets, prévenir



Olivier en camp terrain mais cette fois-ci, c'est lui l'hôte !

les éventuelles fuites d'hydrocarbure ainsi que suivre la biodiversité de la carrière et son environnement. De manière générale, ce sont toutes les problématiques listées dans l'arrêté préfectoral. Cette nouvelle facette de son poste lui permet d'être présent dans le quotidien de production de la carrière et donc d'être proche du terrain et des personnes qui y travaillent.

★ ÊTRE CURIEUX, PÉDAGOGUE, HUMAIN

Olivier aime avancer et participer aux projets de développement de l'entreprise. La partie foncière lui permet d'être présent en amont des projets et l'aspect environnement et sécurité lui donne l'opportunité de rester actif tout au long du projet. « Pour remplir correctement son rôle de géologue foncier, il faut avoir une appétence développée pour le côté humain et social, beaucoup de curiosité et être bon pédagogue. Quant à la partie sécurité et environnement il faut beaucoup de rigueur

et de pragmatisme ainsi qu'une approche concrète qui permet de s'adapter au terrain, de passer de la théorie à la réalité », nous précise Olivier.

D'ailleurs, Olivier a choisi le parcours Mines et Carrières principalement pour être proche du terrain ; il a besoin que les choses soient concrètes. Il aime aussi la géologie pure, la matière première.

★ RETOURS SUR SES ANNÉES D'ÉTUDES

Ses meilleurs souvenirs à l'école sont, bien entendu, les stages de terrain, les cours liés aux Mines et Carrières, mais aussi l'entraide entre étudiants. Côté associatif, Olivier s'est investi dans la Com' Jonglage. Si elle ne dit rien aux étudiants actuels, elle parlera sûrement aux plus anciens. La Com' Jonglage était rattachée au bureau des sports et réalisait des spectacles aux différents évènements comme la Soirée des Talents. « C'était une bonne expérience pour apprendre à lâcher prise et à évoluer

//////
« Ne pas avoir peur de postuler à des postes auxquels on ne pensait pas forcément au départ. »
//////

PO RTRAIT

devant un public», se rappelle Olivier amusé. Président de cette Com' en 2013, lors de sa 3e année, il poursuit les qualités de pitre et d'improvisation nécessaires à la réalisation du spectacle mais aussi de la mise en scène pour le public. Il est actuellement toujours en contact avec ses anciens

compagnons de scènes (**Aurélien BIGOT de la promo 073, Guillaume TONDEUR, Benjamin CHAILLOU de la promo 076, Olivier GRANDJOUAN de la promo 077**), ainsi qu'avec une bonne partie de sa promotion et sa « marraïne agri » **Léa KERVROËDAN (Agriculture, 2014, Beauvais)**.

Olivier est aussi un passionné d'escalade, de course à pied et de randonnées qui collectionne les cailloux et fossiles ramassés lors de ses différentes « expéditions ».

Si Olivier devait donner un conseil aux étudiants actuels mais aussi, pourquoi pas, aux Alumni ce serait « *de ne pas avoir peur de postuler à des postes auxquels on ne pensait pas forcément au départ. Mais aussi de bien profiter de ses études et de la vie associative.* »

Laurhellen DE LAROCQUE,
(Géologie, 2023, Beauvais)



Olivier GARIN, géologue foncier, au cœur du terrain tous les jours.



LEADER MONDIAL EN FONDATIONS VISSÉES



LA SOLUTION FONDATION POUR VOS PROJETS

- Solution économique
- Rapidité d'exécution
- Respectueux de l'environnement
- Équipement d'installation spécialisé
- Service interne d'ingénierie

 Les pieux vissés Techno Pieux sont garantis et certifiés.



www.technopieux.fr | 06 61 83 79 42 | info.france@technopieux.fr



Alimentation & Santé

À VOS MARQUES, SANTÉ!

Camille D'HANENS (Alimentation & Santé, 2009)

est une jeune femme dynamique et passionnée. Il suffit de l'écouter parler de ses missions pour tout de suite déceler la business woman qui se cache derrière le poste d'International Account Executive. Promue depuis quelques semaines à ce nouveau poste, Camille revient pour nous, sur ses fonctions de Catégorie Manager Senior qu'elle exerçait auparavant toujours chez PepsiCo.

Si **Camille D'HANENS (Alimentation & Santé, 2009)** se caractérise comme une personne enthousiaste et fiable, c'est qu'elle aime accorder du temps à faire les choses soigneusement en comprenant parfaitement ce qu'elle fait. Et après plus de trois années au poste de Category manager senior, Camille nous décrit son poste qu'elle connaît désormais sur le bout des doigts. Un poste qui allie des compétences en marketing, commercial et qu'elle a aimé exercer notamment pour l'expertise et l'exigence qu'il demande en développement commercial: *«il faut s'assurer en permanence d'avoir les bons produits au bon endroit en accord avec la stratégie clients»*, ajoute Camille. Des clients qui sont principalement issus de la restauration rapide comme Mc Donald, KFC, Burger King, Quick mais aussi des clients du Travel Retail du groupe Lagardère. *«Le Travel Retail, ce sont, vous savez, les points de ventes tel que l'enseigne Relay que vous retrouvez en métro, gare ferroviaire et aéroport»*, nous précise-t-elle.

En charge donc de la relation de PepsiCo France avec la restauration rapide et les enseignes de ventes à emporter, Camille manageait une équipe de trois Category Managers Juniors et travaillait en binôme avec trois Comptes-Clés Nationaux. *«Category Manager Senior demande aussi d'être en interactions avec de nombreux*



Camille D'HANENS (Alimentation & Santé, 2009).

services de l'entreprise (ventes, marketing, juridique, agences, contrôle de gestion) et de coordonner les différentes actions qui en découlent,» souligne-t-elle.

PO R T R A I T



Les différentes marques de PepsiCo.

//////
« Je me suis vraiment amusée sur ce poste de Category Manager chez PepsiCo, c'était réellement stimulant ! »
//////

Camille a une forte appétence pour l'agro-alimentaire en industrie car les champs d'actions sont très riches. C'est d'ailleurs dans l'industrie qu'elle a fait ses débuts avec un poste de Chef de projet junior lors de son stage de fin d'études chez Danone. Elle évoluait alors dans le département marketing santé et travaillait principalement pour renforcer la crédibilité santé des produits Danone tels que Actimel, Activia, Danacole... Une expérience qui l'a confortée à poursuivre ses études après son diplôme d'ingénieur par un Master of Sciences dans une école de commerce (Neoma Business School). Son but au travers de cette année de spécialisation : acquérir une expertise en marketing des produits de grande consommation. Oui, nous vous l'avons précisé en début d'article, Camille ne fait pas les choses à moitié ! Elle est persévérante et aime

Le Saviez-vous ?

PepsiCo France ce sont les marques comme Lipton, 7up, Pepsi mais aussi Tropicana pour tous les jus et la gamme snacking avec Lay's, Benenuts, 3D ou encore des marques tournées plus nutrition (Alvalle, Naked...)

approfondir ses connaissances. C'est ainsi qu'elle exerça son stage en master de nouveau chez Danone mais cette fois-ci pour la branche Nutricia. « C'est l'activité nutrition médicale de chez Danone, ajoute Camille. J'étais assistante de produits pour la marque Fortimel, un complément nutritionnel oral hyperprotidique à destination des personnes dénutries, associées à une pathologie, par exemple le cancer. »

À la suite de son stage, Danone lui propose un poste sur le terrain. Mais Camille a d'autres ambitions et prend donc le risque de partir sur le marché de l'emploi. Elle répond à une annonce et décroche le poste de consultante stratégie marketing et commerciale pour la société Green Seed France. Le groupe Green Seed est un réseau international unique de 11 agences de marketing et ventes, spécialisé en agroalimentaire. Chaque agence est experte de son marché local.

Sa mission au sein de l'entreprise est de conseiller les entreprises agroalimentaires et collectives étrangères sur leur stratégie de marketing et commerciale sur le marché français que ce soit en GMS (Grande et moyenne surface), distributions spécialisées ou foodservice - RHD (Restauration hors domicile), grossistes, Cash&Carry.

Après six années passionnantes passées dans cette entreprise en découvrant de nouveaux marchés, de nouveaux clients, en s'enrichissant sur la structuration du marché français et la relation commerciale, Camille a souhaité revenir au cœur de l'industrie et a donc postulé chez PepsiCo pour une offre d'emploi qui répondait à tout point de vue à ses attentes. Depuis, trois ans et demi se sont écoulés. « Je me suis vraiment amusée sur ce poste de Category Manager chez PepsiCo, c'était réellement stimulant ! » s'exclame Camille et depuis peu, elle vient de prendre en charge le poste d'International Account Executive. Une évolution qui l'enchant et qui va lui permettre d'élargir son champ d'actions

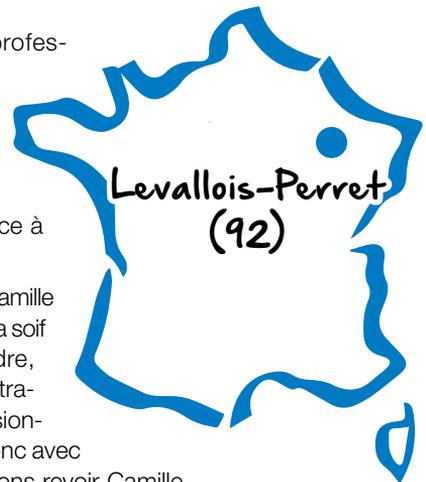


en zone Europe avec un portefeuille clients soit à conquérir, soit à développer avec une vision plus stratégique. Optimiser l'approche client, un challenge qui la motive!

Au départ pourtant son cœur balançait entre faire des études véto ou agro. C'est une conseillère d'orientation, qui fonction de son profil, lui conseilla de postuler à Uni-LaSalle. Arrivée en admission parallèle, elle se souvient amusée de sa discussion avec Francis WILLEQUET, enseignant-chercheur, pour changer de spécialité. En effet, étudiante en Agriculture, Camille a tout de suite compris que sa voie était plutôt en Alimentation & Santé. Une passation peu commune à l'époque, contrairement à aujourd'hui où les étudiants peuvent modifier durant leurs deux premières années leur choix de parcours grâce à H2020 (cf TU397). De ses souvenirs sur le campus de Beauvais, Camille retient avec fierté toutes ses expériences autour du monde associatif qui font, le dit-elle, l'ADN de l'école. «*C'est très formateur, on y apprend à monter des projets de A à Z, à se débrouiller pour y parvenir, ce sont des moments extraordinaires de partage!*»

Au-delà du monde professionnel, Camille aime s'enrichir autour de l'art quel qu'il soit (streetart, impressionnisme). Elle apprécie le théâtre et s'exerce à l'improvisation.

Vous l'aurez compris, Camille est une jeune femme à la soif incessante d'apprendre, elle aime se nourrir au travers du monde professionnel et culturel. C'est donc avec plaisir que nous espérons revoir Camille les 17 et 18 juin prochain pour célébrer les 20 ans de la formation Alimentation & Santé!



Caroline LELONG,

Responsable du réseau Alumni



Label Bas Carbone Grandes Cultures et Cultures de Services

proche'

proche@patriceroche.com
www.patriceroche.com



RENDEZ-VOUS

les 17 et 18 juin 2022

pour des retrouvailles
professionnelles et festives !

AGTRACKS DU JOURNALISME À L'AGENCE DE BRAND ET MARKETING CONTENT

AGTRACKS surfe sur une niche porteuse : la production de contenus photo, vidéo et éditorial dédiés aux secteurs agricole et industriel. L'aventure, initiée en 2012 par **Thibaut GUILLET (Agriculture, 2008, Beauvais)**, est en pleine croissance. Échange avec un entrepreneur face à de nouveaux défis : investissements, recrutements, nouveaux locaux...



★ QUEL A ÉTÉ LE POINT DE DÉPART D'AGTRACKS ?

C'était une prise de conscience et une envie d'entreprendre. Après sept années dans les médias agricoles, je souhaitais travailler pour les marques. Aujourd'hui notre mission, est de concevoir et produire des contenus différenciants, identitaires et performants ancrés dans l'époque, pour développer et engager des audiences et générer de la préférence de marque. Et sur ce point j'ai la chance d'avoir une super équipe, avec cinq salariés en interne et une quinzaine de partenaires externes.

★ ET CONCRÈTEMENT VOUS FAITES QUOI ?

Nos projets sont très variés. Du shooting produit, à la web série docu-réalité en passant par des projets immersifs en 360. De par mon réseau, nos clients sont majoritairement des entreprises du machinisme agricole au niveau européen : AGCO, John Deere, Delaval, CNH Industrial, Lemken... mais nous travaillons aussi avec d'autres industries notamment avec les techniciens de la SNCF ou encore LVMH.

★ COMMENT S'ADAPTE-T-ON AUX TENDANCES ET BESOINS DE LA FILIÈRE ?

On teste, on analyse et on met en place des process en parallèle de réflexions sur la créativité. Pour les shootings produits, nous avons développé une offre intégrant du drone premium et de la voiture équipée de bras de travelling. On parle de shooting allant de trois à cinq semaines, de quoi mettre tout à rude épreuve, homme comme matériel de prise de vue. La post production n'est pas en reste, certains de nos projets se déclinent en vingt langues ! Tout est optimisé avec des outils de suivis des retours clients et l'utilisation de services cloud.

Pour l'e-commerce nous venons d'investir dans des tables de shooting automatisées. Pour des milliers de pièces détachées, on gère de la prise de vue jusqu'à l'upload des photos détournées et retouchées sur les serveurs de nos clients, tout ça en quelques minutes, c'est bluffant.

★ ET DONC, POUR 2022 QUELS SERONT VOS NOUVEAUX DÉFIS ?

De nouveaux investissements, le matériel évolue tellement vite, mais c'est à notre avantage. Ensuite le recrutement, avec deux postes à pourvoir en interne, des offres d'apprentissage et faire grandir notre réseau de partenaires. Et pour accompagner une croissance en 2021 de près de 60 % du CA, l'agence s'installera dans de nouveaux locaux flambants neufs à Reims dans un bâtiment de 360 m² avec un studio photo et vidéo.

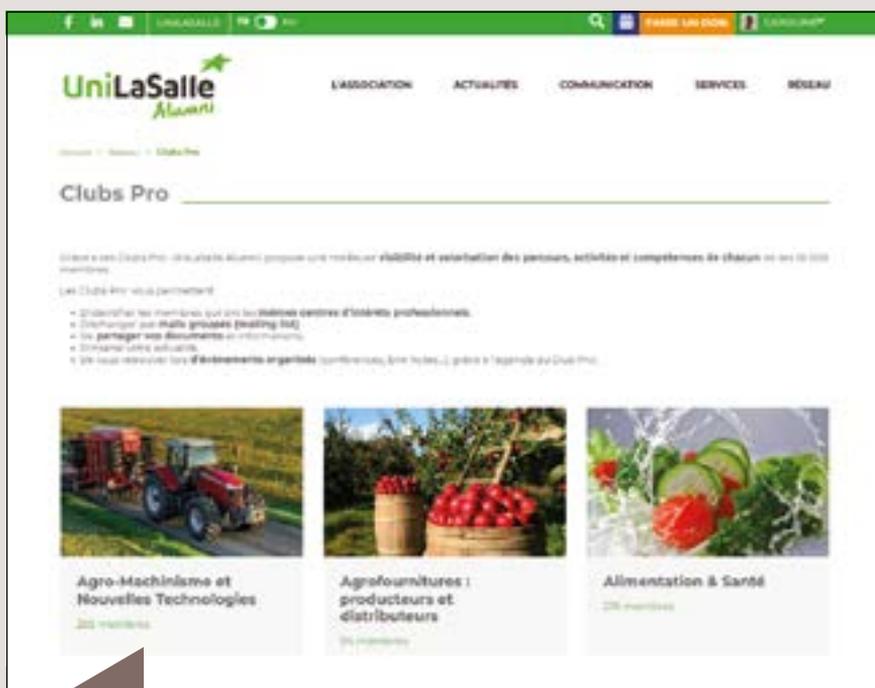


CONNAISSEZ-VOUS LES CLUBS PRO' ?

ONZE CLUBS PRO' FIGURENT SUR LE SITE INTERNET DES ALUMNI

Onze thématiques pour partager et échanger sur des sujets qui peuvent intéresser aussi bien les Alumni mais aussi les salariés et étudiants d'UniLaSalle, quel que soit leur campus. Dans ce dossier spécial, nous vous invitons à mieux comprendre ce que sont les Clubs Pro', notamment au travers de trois exemples de Clubs Pro', et à y adhérer si l'envie vous dit...

Présents sur le site d'UniLaSalle Alumni, vous trouverez les Clubs Pro' sous l'onglet RÉSEAU > Clubs Pro'. Ils regroupent une communauté de passionnés qu'ils soient Alumni, étudiants et/ou salariés d'UniLaSalle. C'est un lieu de partage d'informations sur une thématique précise.



The screenshot shows the UniLaSalle Alumni website interface. At the top, there is a navigation bar with the UniLaSalle Alumni logo and menu items: L'ASSOCIATION, ACTUALITÉS, COMMUNICATION, SERVICES, and RÉSEAU. Below the navigation bar, the page title is "Clubs Pro". A descriptive paragraph explains that Clubs Pro' are created by Alumni to promote their skills and share experiences. A list of benefits is provided: exchanging with other members, sharing documents and information, and organizing events. Three featured clubs are displayed with images and member counts: "Agro-Mécanisme et Nouvelles Technologies" (203 membres), "Agrofouritures : producteurs et distributeurs" (54 membres), and "Alimentation & Santé" (226 membres).

Accéder aux Clubs Pro' sur le site www.unilasalle-alumni.fr.

★ QUELS SONT LES CLUBS PRO' EXISTANTS ?

Aujourd'hui, nous recensons onze thématiques :

- **Agro-machinisme et Nouvelles Technologies** qui compte 263 membres
- **Agrofournitures : producteurs et distributeurs** qui compte 94 membres
- **Alimentation & Santé** qui compte 218 membres
- **Alimentation et pathologies** avec 110 membres
- **Entrepreneuriat** avec 885 membres
- **International – Expatriation** avec 157 membres
- **Marche des matières premières agricoles** avec 90 membres
- **Méthanisation** avec 106 membres
- **Mines et carrières** avec 182 membres
- **Productions animales** avec 286 membres
- **SIG** avec 64 membres

Les administrateurs du Club Pro' sont généralement un Alumni, un salarié et un étudiant de l'école. Ensemble, ils se répartissent les tâches pour dynamiser le Club Pro' en éditant une Newsletter, en organisant un Apéritif Citadin et/ou Entr'Actes (avec les salariés du service Alumni), en insérant du contenu soit sur le site dans l'onglet Documents, soit en donnant de l'information via les réseaux sociaux. En effet sur le site, l'administrateur peut gérer l'inscription ou le désabonnement des membres, insérer des documents pdf, mettre des photos, créer un événement ou encore éditer une Newsletter qui ne concernera que les membres du Club Pro'. Il fait office de mini-site.

★ QUEL EST L'INTERET DE FAIRE PARTIE D'UN CLUB PRO' ?

Le Club Pro' permet d'identifier des membres qui ont les mêmes centres

d'intérêts professionnels, d'échanger, de partager des informations liées à la thématique, de se retrouver lors d'événements organisés. C'est aussi un bon moyen d'étoffer son réseau personnel.

★ COMMENT ADHÉRER À UN CLUB PRO' ?

C'est très simple, il suffit d'aller sur le Club Pro' qui vous intéresse et de cliquer sur « rejoindre ».

N'hésitez pas non plus à joindre un des administrateurs pour toute demande d'informations complémentaires ; vous trouverez la liste des administrateurs dans l'onglet « présentation ». Toutefois, certains Clubs Pro' ne sont plus réellement actifs faute d'administrateur pour dynamiser le groupe. Dans ce cas, n'hésitez pas à contacter le service Alumni pour reprendre la main sur le Club Pro'. Et pour toute création d'un nouveau Club Pro', il vous faudra alors contacter le petit bureau de l'Association UniLaSalle Alumni qui jugera alors de la pertinence de son existence.



CONTACT

Pour contacter le bureau du Conseil d'Administration :



DOSSIER



CLUB PRO' METHANISATION

UN SUJET D'AVENIR

Le Club Pro' Méthanisation continue d'attirer de nouveaux adhérents provenant de divers horizons. Il regroupe des personnes ayant un intérêt pour le sujet, en partageant des informations. Il cherche à mettre en contact les Alumni et les étudiants autour d'un thème commun.

Le Club Pro' Méthanisation est géré par Thierry RIBEIRO, enseignant-chercheur en méthanisation principalement et un Alumni **Maxime DOOMS (Alimentation & Santé, 2011)**. Lancé en 2014 lors du premier AgoraJob, il a pour but de fédérer les Alumni, les professionnels du secteur et les étudiants autour du sujet de la méthanisation. Il doit être source de partage d'informations, de nouvelles découvertes, d'actualités, d'expériences dans le domaine. Sa gestion demande du temps. La collecte et l'ordonnement des nouvelles est chronophage pour Thierry RIBEIRO mais il considère qu'elle fait partie intégrante de sa mission d'enseignant.

C'est un moyen de mettre en contact les Alumni et les étudiants notamment pour les recherches de stage et de Duoday. Le Club Pro' diffuse pour cela des offres de stage mais aussi des offres d'emploi. Il permet de faire de la veille qu'elle soit réglementaire ou sur les nouvelles méthodes de la méthanisation. «*Ce Club Pro' permet de partager autour d'un sujet, d'un thème commun et de mettre en contact*», nous confie Thierry.

Il compte actuellement 106 membres sur les quatre campus d'UniLaSalle avec des profils très différents comme des Alumni

en Alimentation & Santé ou encore un Alumni d'UniLaSalle Amiens (ESIEE-Amiens). «*L'accès est très facile: toute personne qui en fait la demande et qui partage un intérêt pour le sujet*» nous rapporte Thierry RIBEIRO. Les étudiants représentent la moitié des membres du Club Pro' Méthanisation et les Alumni constituent l'autre moitié. Les Alumni proviennent de différents horizons autant des bureaux que des nouveaux constructeurs de sites de méthanisation. Thierry nous fait remarquer qu'il y a beaucoup plus de monde par rapport au démarrage. Il suppose que «*l'ancienneté du Club Pro'*» et la thématique avec la naissance de plusieurs projets notamment sur les exploitations agricoles n'y sont pas pour rien... «*La méthanisation est un domaine qui touche les plus jeunes mais c'est un public très divers,*» ajoute Thierry.

Les informations sont diffusées par e-mailing aux membres sous forme de newsletters. Cette newsletter est communiquée une fois par mois avec les actualités et les offres de stage ou d'emploi.

Des événements à proprement parler pour le Club Pro' comme des Apéritifs Citadins ou des Entr'Actes n'ont pas eu lieu même si des Entr'Actes se sont déroulés sur le stand UniLaSalle lors de salons comme



INFO +

Planet Biogaz ou encore sur les salons Pollutec et Expo Biogaz. La création d'un événement propre au Club Pro' Méthanisation serait donc la bienvenue pour échanger en face à face. Cet événement pourrait être adossé à un autre prévu sur le même créneau.

Thierry souhaiterait améliorer la mise en forme de la Newsletter, créer des rencontres autour d'éventuels Apéritifs Citadins et Entr'Actes sur les salons.

Affaire à suivre!

Club Pro' Méthanisation



CONTACT

Thierry RIBEIRO:
thierry.ribeiro@unilasalle.fr

Philippine MARONNE,
(Agriculture, 2022, Beauvais)

proxelia PRO

Plus qu'un fournisseur d'énergie,
un partenaire de proximité.

FAITES-NOUS CONFIANCE

Choisissez une PME locale, réactive
et efficace pour votre fourniture
d'électricité et de gaz.

UN VRAI MÉTIER

Depuis 15 ans, nous avons
accompagné plus de 10 000
entreprises, ça ne s'improvise pas.

www.proxelia.fr
FAIT À COMPIÈGNE - PICARDIE

DOSSIER



Mines et carrières (MICA)

182 membres

FOCUS SUR LE CLUB PRO' MINES ET CARRIÈRES, AVEC LUCIEN CORBINEAU (GÉOLOGIE, 2007)

Ce Club Pro' a été fondé en 2014 par des élèves et Alumni mais une gestion mixte était compliquée à conserver dans le temps et **Lucien CORBINEAU (Géologie, 2007)** en est devenu l'administrateur. Ce Club Pro' a pour objectif de créer une communauté d'élèves et professionnels autour des Mines et Carrières (MiCa), et de manière plus générale autour des ressources minérales. Il est composé d'Alumni, d'élèves et d'enseignants.

★ QUELLES SONT LES ACTIVITÉS

DU CLUB PRO' MINES ET CARRIÈRES ?

Le Club Pro' Mines et Carrières est relativement actif sur différents congrès tels que le SIM (Société industrie minière), le PDAC (Prospectors and Developers Association of Canada) ou SIG (Système d'information Géographique) où sont organisés des Entr'Actes pour que tous puissent échanger et se retrouver autour d'un verre. Il arrive également que des Apéritifs Citadins soient organisés dans divers pays tels que le Canada, l'Australie, la Nouvelle-Zélande ou la Guyane.

Mais ses activités ne s'arrêtent pas là. En lien avec le Student Chapter Mines et Carrières, le Club Pro' se développe sur les thématiques suivantes :

- des field trips (ou camps de terrain). Ils sont organisés par les étudiants. Les Alumni aident à financer l'excursion et peuvent également y participer,

- des conférences. Elles sont organisées par les étudiants et les enseignants-chercheurs. Elles permettent des échanges entre étudiants et professionnels. « Diversité et Carrière », qui a eu lieu l'année dernière, a reçu la participation de plusieurs Alumni,

- divers échanges, notamment pour les projets de mémoires ou les projets de 4^e et 5^e année.

Ces échanges sont structurants pour les étudiants, vis-à-vis de leurs enseignements et de leur relation à l'entreprise. Ces échanges permettent également aux entreprises d'identifier, de mettre en contact et de recruter des étudiants qui pourront les intégrer.

★ ET DANS LE FUTUR, QUELS SONT

LES POINTS SUR LESQUELS LE CLUB PRO' MINES ET CARRIÈRES VA SE CONCENTRER ?

À l'avenir, Lucien souhaiterait renforcer les liens entre le Club Pro' et le Student



Chapter ainsi que les associations scientifiques comme la SIM afin de pérenniser les échanges entre étudiants, Alumni et professionnels hors réseau UniLaSalle. C'est un travail au long cours, qui continue à avancer, petit à petit.

★ COMMENT ÉCHANGENT

LES MEMBRES ?

Le moyen de communication principal du Club Pro' s'effectue via LinkedIn, les Alumni et Lucien échangent des informations tout au long de l'année. Pour des communications plus ciblées, comme pour des embauches de jeunes diplômés par exemple, le canal utilisé est le mail.

Par le passé, des newsletters étaient écrites puis relayées par le Student Chapter mais la pratique a été abandonnée car elle demande beaucoup d'efforts d'alimentation pour maintenir une qualité constante des articles au fil du temps.

★ QUEL EST LE PUBLIC CIBLE

PAR CE CLUB PRO' ?

Tous les Alumni travaillant dans le domaine des Mines et Carrières peuvent l'intégrer. Pour les étudiants, ils en ont la possibilité d'y adhérer dès la 2^e année sur demande, le temps que leur projet professionnel s'affine et devienne plus détaillé. Lors de leur arrivée dans le parcours d'approfondissement MiCa, en 4^e année, ils intègrent de manière pérenne le Club Pro'.

★ UN MOT POUR LA FIN ?

Les référents font le plus gros du dynamisme d'un Club Pro'. Il s'agit souvent d'enseignants de l'école. Cette responsabilité a été prise en compte par UniLaSalle depuis trois ans et cela a été ajouté aux responsabilités des enseignants-chercheurs référents.

INFO +

Club Pro' MiCa



CONTACT

Lucien CORBINEAU:
lucien.corbineau@unilasalle.fr

Elora REMEC,
 (Géologie, 2014)
 & **Lauhellen**
DE LAROCQUE LATOUR,
 (Géologie, 2023)

AEROLUB
 Etude & Conditionnement d'Aérosols

Un façonnier à votre écoute depuis 1978
 Tout types de gaz et systèmes de propulsion

22 rue Paul Journée
 ZA du Moulin d'Angéan
 F-60240 CHAUMONT EN VEXIN - FRANCE
 Tél. : +33 (0)3 44 84 49 10 - Fax : +33 (0)3 44 84 49 11
 e-mail : contact@aerolub-france.com

www.aerolub-france.com

DOSSIER



**Agro-Machinisme et
Nouvelles Technologies**

263 membres

LE CLUB PRO' AMNT :

UN CLUB PRO' QUI ROULE

Le Club Pro' AMNT, pour « Agro-Machinisme et Nouvelles Technologies », a été créé en septembre 2017 faisant suite à deux événements marquants pour UniLaSalle, sur le site de Beauvais : l'ouverture du parcours

d'approfondissement « AgroÉquipements et Nouvelles Technologies » (AENT) dans la formation d'ingénieur Agronomie et Agro-industrie et le lancement de la Chaire « Agro-Machinisme et Nouvelles Technologies ».

C'est donc la Chaire AMNT qui administre ce Club Pro', initialement au travers de **Benoît DETOT (Agriculture, 2015, Beauvais)** et **Régis NOURY (Agriculture, 2006, Beauvais)** et depuis 2019, de Julien GUIDET, Ingénieur d'études en production et expérimentation végétales.

★ QUI PEUT INTÉRER CE CLUB PRO' ?

Toute personne travaillant dans le secteur de l'agro-machinisme, cependant les utilisateurs finaux (agriculteurs) ne sont pas directement visés par ce Club Pro'. Par contre, chaque agriculteur ayant un problème avec un constructeur pourra, au travers du responsable du groupe, trouver un contact potentiel pour répondre à ses questionnements. Ses membres actuels sont donc composés des salariés, des étudiants et des Alumni professionnels du domaine.

★ ET CONCRÈTEMENT,

QUEL EST SON BUT ?

Il faudrait plutôt parler DES buts du Club Pro', car ils sont multiples. Dans un premier temps, il a été créé pour garder le contact et permettre les échanges entre

les enseignants, les étudiants et les Alumni autour de la thématique des agroéquipements. Mais cela ne s'arrête pas là ! Il vise aussi à tenir ses membres informés des actions et avancées de la Chaire AMNT et de transmettre les nouveautés en termes d'agro-machinisme et de nouvelles technologies via le parcours AENT.

★ QUELS MÉDIAS SONT UTILISÉS

POUR COMMUNIQUER AVEC LES MEMBRES DU CLUB PRO' ?

Une newsletter est rédigée tous les mois, de septembre à juin. Le nombre d'articles dans cette newsletter est dépendant du nombre d'étudiants dans le parcours AENT, puisqu'ils écrivent un article en binôme, mais tous autour d'une même thématique. Le premier article de chaque newsletter est toujours un editorial rédigé par un membre de la Chaire AMNT, introduisant la thématique de la newsletter ainsi que des nouvelles du parcours AENT, à la demande des Alumni. Historiquement, cette newsletter n'était partagée qu'aux membres du Club Pro' par email. À partir de 2019, elle devient aussi disponible à tous les Alumni par une diffusion sur le site UniLaSalle Alumni, ainsi qu'aux extérieurs d'UniLaSalle par un partage



via le site de la chaire (<https://chaire-agromachinisme-nouvelles-technologies.unilasalle.fr/newsletter/>), tout en étant toujours envoyée par email aux membres du Club Pro'.

★ ACTIVITÉS DU CLUB PRO'

ET ACTIVITÉS DES ALUMNI ?

Les deux ne sont pas incompatibles ! Par exemple, à l'occasion du SIMA 2017, 70 personnes étaient présentes à l'Entr'Actes organisé sur le stand de l'école. De plus, à l'occasion des Culturelles 2017, plus d'une centaine de personnes s'étaient réunies ! Ces Entr'Actes sont une véritable opportunité pour les membres du Club Pro' de se rencontrer et d'échanger dans un cadre hors entreprise lors des salons.

★ QUEL AVENIR POUR LES ACTIVITÉS DU CLUB PRO' AMNT ?

Bien entendu, la poursuite de la rédaction et de la diffusion des newsletters est indispensable pour maintenir ce Club Pro' « en vie » et permettre la continuité des échanges avec ses membres. Le point central de l'activité de ce Club Pro' étant le maintien des interactions avec ces membres, notamment au travers des projets étudiants, principalement venant du parcours AENT.

INFO +

Club Pro' AMNT



Une partie des membres de la chaire AMNT, de gauche à droite : Julien THIBAUT, Hamza MOHIEDDINNE, Julien GUIDET, Andrii YATSKUL.

Léa KERVROËDAN,
(Agriculture, 2014, Beauvais)



WE de promo Agriculture, 1961, Beauvais

RETROUVAILLES ANNUELLES DES SIX VÉTÉRANS FIDÈLES

Du lundi 13 au samedi 18 septembre 2021, nous nous sommes retrouvés au gîte de l'Oustaou dans le Luberon pour notre Week-end de promo !

Bernard VERRIERES (Agriculture, 1961, Beauvais) nous accueille avec un programme très riche.

► JOUR 1

Le matin est consacré à la visite des mines d'ocre de Buroux à Gargas : parcours souterrain de 650 mètres dans un dédale de plus de 40 kilomètres de long et de 15 mètres de haut, gigantesque labyrinthe composant un décor prestigieux. L'après-midi, nous nous rendons à l'Abbaye Notre Dame de Senanque, fondée en 1148, l'un des plus purs témoignages de l'architecture cistercienne primitive.

► JOUR 2

Nous nous rendons au Domaine de La Bastide du Laval avec ses 4 000 oliviers, équipé d'un moulin ultra-moderne pour l'extraction à froid afin de garder à ce jus de fruit tous les éléments constitutifs des arômes. La récolte a lieu d'octobre à décembre ; les olives vertes devenant noires en décembre. Cinq variétés sont cultivées, la principale (80 %) étant l'Anglandau. L'œil de paon (cycloconium) est la maladie la plus importante caractérisée par des tâches circulaires sur le feuillage et causant une défoliation précoce. Un traitement à la bouillie bordelaise peut s'avérer nécessaire. Cinq kilos d'olives sont nécessaires pour obtenir 1 litre d'huile, le rendement moyen étant de 20 kg par arbre. La production de la propriété est de 50 000 litres. La visite du moulin est comme il se doit... suivie d'une dégustation de neuf huiles différentes produites dont Ardence, Subtile, Tradition avec des saveurs variées : amère, douce, basilic, truffe bio...

L'après-midi est consacré à la visite du château de Lourmarin construit au XV^e siècle par Foulques d'Agoult. Après bien des vicissitudes, ce château fût restauré par Robert Laurent-Vibert qui le légua par testament à l'Académie des Sciences, Agriculture, Arts et Belles Lettres d'Aix. Possédant une architecture exceptionnelle dont un escalier à vis à double torsade, le château présente de très belles collections : mobilier, gravures, objets d'art ou encore instruments de musique.

Le soir, avec notre guide Soline, la fille de Bernard VERRIERES, nous parcourons les rues de Pertuis et nous dégustons un plateau de tapas avant le retour au gîte.

► JOUR 3

Direction : les collines de Manosque où nous attend un guide à la maison de la Biodiversité ; ce parc régional du Lubéron créé en 1990 nous invite à découvrir la diversité des fruits dans un verger conservatoire de plus de 400 variétés.

L'après-midi, nous visitons l'Occitane en Provence avec son usine, son jardin et sa boutique musée. Toute la gamme de produits de beauté pour garder la jeunesse ! L'usine emploie 800 personnes avec une production de 54 millions d'unités conditionnées par an et exporte dans 90 pays. Le numéro 1 des ventes : le beurre de karité et l'immortelle pour ces dames...

★ JOUR 4

Après le départ de Pierre et Geneviève, les uns vont au marché tandis que les autres se reposent.

L'après-midi, nous allons au bord de l'étang de Labonde situé à 7 km au nord de Pertuis ; c'est le plus grand plan d'eau du Lubéron (30 ha) avec une profondeur moyenne de deux mètres : plages, zones de pêche, terrain de camping, snack-bar et parking font de cet endroit un lieu très agréable.

Nos plus vifs remerciements à **Bernard VERRIERES (Agriculture, 1961, Beauvais)** qui a organisé de façon exemplaire cette rencontre. Merci également à Soline pour le temps partagé. Enfin merci à Odile BESNARD pour la photo de groupe.

Francis JAILLOUX,
(Agriculture, 1961, Beauvais)



La 97^e promotion d'UniLaSalle Beauvais s'est réunie une fois de plus en septembre dernier. « *Malheureusement le nombre de participants diminue un peu chaque année. Nous avons visité le musée de Rothonde avant un déjeuner sympathique à Compiègne (60)* » nous confiait **Daniel MOTTE (Agriculture, 1958, Beauvais)**.

LA PROCHAINE RÉUNION est prévue en septembre 2022 en Normandie aux bons soins de **Dominique ROBINNE (Agriculture, 1961, Beauvais)** !



Le groupe devant l'Abbaye de Senanque, de gauche à droite : **Bernard VERRIERES (Agriculture, 1961, Beauvais)**, **Dominique ROBINNE**, **Francis JAILLOUX**, **Bernard VANDERMERCH**, **Claude BESNARD**, **Pierre JOHNER**.

ALUMNI

Réseau

22 000 ALUMNI MAIS QUI SONT-ILS ?

Nous communiquons régulièrement sur 22 000 Alumni issus d'UniLaSalle Amiens Beauvais Rennes et Rouen mais savez-vous qui sont réellement ces 22 000 Alumni ?

Alors voici de façon plus détaillée quelques chiffres supplémentaires pour mieux comprendre le réseau d'UniLaSalle Alumni.

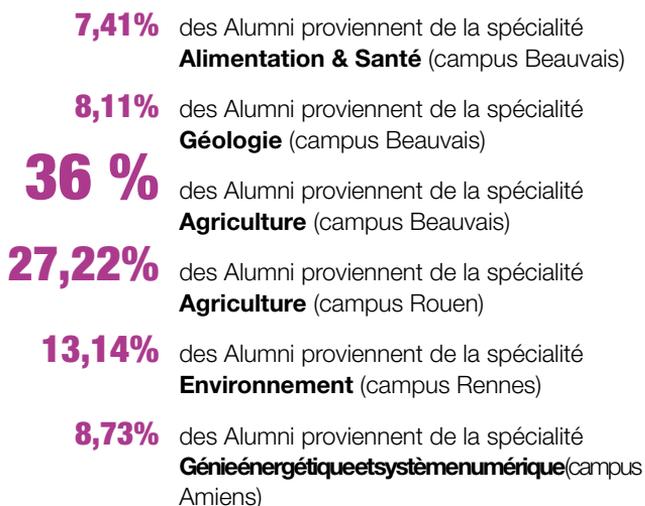
REPARTITION PAR ÂGE



REPARTITION PAR GENRE



REPARTITION PAR SPÉCIALITÉ



LES ALUMNI DANS LE MONDE





INFO +

Sur le site internet **UniLaSalle Alumni** vous avez la possibilité de rechercher les Anciens en les géocalisant sur la carte des Alumni. Pour cela, il vous faudra vous identifier sur le site et vous rendre sous l'onglet **Réseau > Carte des Alumni**



Vous trouverez également de façon détaillée, les Alumni à l'international en vous rendant sous l'onglet **Association > Alumni à l'international**

Caroline LELONG,
Responsable du réseau Alumni

AGCO RECRUTE !

REJOIGNEZ UN GROUPE OÙ **TRADITION** RIME AVEC **INNOVATION**
ET OÙ LE TRAVAIL EST AVANT TOUT **PASSION !**

Intéressé ? Envoyez vos candidatures à
recrutement@agcocorp.com




ALUMNI

Actu ALUMNI

BIENVENUE

AUX JEUNES DIPLOMÉS!

Ils ont fait leur entrée officielle dans le réseau des Anciens Élèves avec pour certains un peu de retard (Covid oblige) lors des récentes Remise de diplômes (RDD). Des évènements forts attendus...

• CAMPUS D'AMIENS

Jérôme FORTIN, directeur de l'école et ses salariés étaient heureux de revoir les 134 jeunes diplômés sortis en 2020. Jean-Marie SAVALLE, Président fondateur du groupe Isagri et parrain de la promotion était également présent pour les saluer.



Samedi 10 juillet, UniLaSalle Amiens ouvrait le bal des RDD !



Sous le parrainage de Jean-Marie SAVALLE: « Ayez confiance en vous et ne vous préoccupez pas trop de votre carrière, faites surtout ce qui vous passionne et la carrière suivra ! »



• CAMPUS DE BEAUVAIS

Samedi 2 octobre, 428 diplômés posaient devant le regard fier de leur famille et salariés d'UniLaSalle.



Bienvenue aux 428 diplômés des promos 159 – 017 – 080 et 025.



Julien ROUSSEL (Agriculture, 2005, Beauvais), Président de l'Association UniLaSalle Alumni les félicita et leur rappela l'importance de faire vivre le réseau Alumni en maintenant les liens qui les unissent.

ALUMNI

• CAMPUS DE ROUEN

Sous un soleil radieux, les diplômés sortis en 2019 ont reçu, samedi 9 octobre, leur sésame tant attendu et pour la première fois, sur le campus même de Rouen, sous chapiteau. L'après-midi, ce sont les diplômés sortis en 2020 qui recevaient, à leur tour, les félicitations.

Pour l'occasion et comme pour chaque Remise de diplômes, les Alumni étaient présents pour les féliciter.



Samedi 9 octobre, toute l'équipe pédagogique se réjouissait de pouvoir accompagner les 246 diplômés des promos 2014 et 2015 pour la fin d'un beau chapitre écrit #ensemble.



Géraldine HENRION (Agriculture, 2004, Rouen) aux côtés de Warren CHAUMET (Agriculture, 2011, Rouen), vice-présidente et trésorier de l'Association UniLaSalle Alumni ne manquèrent pas de leur souhaiter la bienvenue dans le réseau des 22 000 Alumni !



• CAMPUS DE RENNES

Près de 160 élèves-ingénieurs, bachelors, master ont reçu officiellement leurs diplômes samedi 27 novembre sur le campus de Ker Lann. Une première partie en début d'après-midi pour féliciter les diplômés sortis en 2020 puis en milieu d'après-midi, ce sont les 2021 qui fièrement recevaient leur précieux sésame. Des anecdotes, souvenirs ont rythmé la journée avant de faire place à la soirée festive au Château des Pères.



Samedi 27 novembre, les promos 2020 et 2021 d'UniLaSalle Rennes étaient à leur tout officiellement diplômées.

Caroline LELONG,
Responsable du réseau Alumni

ALUMNI

Entrepreneuriat

ET SI L'ENTREPRENEURIAT, C'ÉTAIT AUSSI LA REPRISE D'ENTREPRISE ?

Le monde professionnel et son contexte actuel impactent aussi bien les grandes entreprises que les petites : nombres d'employés expérimentés se retrouvent sans emploi, alors qu'en parallèle de cela certaines entreprises peinent à trouver de l'oxygène et de la motivation pour poursuivre leur activité. La reprise d'entreprise pourrait alors être une solution à cette impasse.

Par le passé, différents Alumni se sont interrogés sur la reprise d'entreprise comme piste de reconversion, de rebond et/ou d'évolution professionnelle. C'est un axe parfois oublié mais au combien intéressant et enrichissant.

*«Ayant été directeur commercial (ISAGRI, Groupe Roullier), directeur général (3 filiales du groupe coopératif «Le Gouessant») et repreneur de l'entreprise que je dirige aujourd'hui (SAS Berjou Jean Paul Horticulture – 2 M€ de CA – Vente à la distribution), je suis convaincu que les ingénieurs d'UniLaSalle ont toutes les aptitudes pour cela. La formation polyvalente (technique, comptable, financière, juridique...) nous y prépare et nous donne les bases permettant d'en comprendre tous les aspects. Les ingénieurs sont les repreneurs idoines des TPE, PME, ... cherchant leurs futurs dirigeants» nous confiait **Louis RANNOU (Agriculture, 1983, Beauvais).***

REPRENDRE UNE ENTREPRISE, COMMENT S'Y PREPARER ?

Reprendre une entreprise ne s'improvise pas, il vous sera nécessaire de préparer votre projet avec plusieurs étapes clefs :

- rechercher une entreprise et en évaluer les atouts et les risques,
- rencontrer les cédants,
- réaliser un diagnostic de l'entreprise,
- faire une lettre d'intention si l'affaire vous intéresse,

- monter un dossier juridique,
- réaliser un business plan,
- faire un point sur les financements et aides à la reprise d'entreprise,

Pour préparer et définir votre projet au mieux, cela ne peut se faire qu'avec un accompagnement dans vos démarches via différentes structures et/ou solutions existantes telles que :

- l'association nationale des Cédants et repreneurs d'affaires (CRA),
- le Réseau entreprendre,
- les échanges avec les Alumni qui ont déjà expérimenté la reprise d'entreprise,
- les chambres de commerce et des métiers,
- ou encore les sites de "ventes" d'entreprises tels que CessionPme.com.



Il est important d'étudier toutes les différences et les apprentissages que nécessite la reprise d'une entreprise.

Voici deux exemples concrets d'accompagnement :

Le CRA propose une formation complète pour préparer les repreneurs d'entreprise. « Quel repreneur, aussi expérimenté soit-il, n'a pas d'appréhension quand il s'agit de rechercher sa cible, d'évaluer une entreprise et autres chausse-trappes du processus de reprise ? »

[https://
www.cra.asso.
fr/calendrier/
formations-cra/](https://www.cra.asso.fr/calendrier/formations-cra/)



Récemment, un Alumni nous a partagé sa volonté de reprendre une entreprise et a témoigné de la qualité de la formation proposée par le CRA.

Le Réseau Entreprendre quant à lui, propose d'accompagner le chef d'entreprise avec un suivi complet des lauréats par des chefs d'entreprise en poste. La vocation de ce réseau est de maintenir et créer des emplois.

[https://
www.reseau-
entreprendre.org/
fr/accueil/](https://www.reseau-entreprendre.org/fr/accueil/)



REPRENEURS, QUELLES AIDES ?

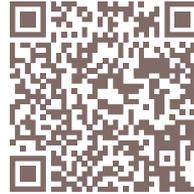
Une fois cette reprise réalisée d'autres services existent pour vous accompagner tout au long de votre projet tels que :

- le Centre des jeunes dirigeants d'entreprise (CJD) qui offre aide et accompagnement,
- la poursuite de l'accompagnement par le Réseau Entreprendre,

- la mise en place d'un board ou conseil de gouvernance.

- les Club Emplois Cadres via différents supports comme les webinars :

[https://
clubemploicadres.
com/pour-
ceux-qui-
sorientent-vers-
l'entrepreneuriat/](https://clubemploicadres.com/pour-ceux-qui-sorientent-vers-l'entrepreneuriat/)



Pour autant, la plus grande difficulté que vous rencontrerez, restera de trouver une entreprise qui VOUS corresponde.

Alors, à l'heure où l'entrepreneuriat n'est réduit qu'à la seule start-up dans l'imaginaire collectif, il serait dommage d'oublier toutes nos belles PME françaises qui recherchent des repreneurs. Une entreprise qui est à vendre ne signifie pas qu'elle est une entreprise en difficulté. C'est aussi la somme d'hommes et de femmes qui souhaitent transmettre leur création. Ces dernières représentent parfois l'œuvre d'une vie, voir même de plusieurs générations. La reprise d'entreprise permet alors aux cédants de pouvoir partir à la retraite ou vers de nouveaux horizons, tout en proposant une continuité pour les salariés, les clients et bien évidemment l'entreprise en elle-même.

Si vous vivez cette problématique, que vous vous posez des questions : nous pouvons vous mettre en relation avec des personnes qui le vivent ou l'ont expérimenté.

Marie MARCHIORI,
(Alimentation & Santé, 2014)
D'après les informations
de **Cédric BRON**
(Agriculture, 2018, Beauvais)

HOUMOUS DE PICARDIE À L'ORIENTALE

Intérêts nutritionnels de la recette :

- Riche en protéines
- Mettre dans l'eau de cuisson du carvi ou du cumin a un effet carminatif (évite les flatulences !)

Mode de conservation suggéré : tartenable pour l'apéritif, conserve de légumineuses.

• INGRÉDIENTS

- 530 g de pois chiches en conserve cuits égouttés (ou le 1/3 de pois chiches secs soit 180 g)
- 4 à 6 cuillères à soupe de Tahin (crème de sésame)
- 2 à 4 gousses d'ail
- Jus d'1 à 2 citron(s)
- Huile d'olive
- 2+1 cuillères à café de sel
- 2+1 cuillères à soupe de cumin (ou carvi)

• DÉROULÉ

1. La veille mettre à tremper les pois chiches pendant 12 heures impérativement au frais à 3°C (pas de trempage à température ambiante).
2. Égoutter et jeter l'eau de trempage.
3. Peser les pois chiches après trempage.
4. Mettre 3 fois le volume d'eau à chauffer dans une marmite avec une cuillère à soupe de cumin ou de carvi.
5. Ajouter une cuillère à café de sel dans l'eau de cuisson.
6. Mettre à cuire les pois chiches pendant environ 1 heure.
7. Goûter les pois chiches pour vérifier la cuisson et prolonger la cuisson éventuellement.
8. Égoutter les pois chiches et garder le jus de cuisson.
9. Refroidir les pois chiches.
10. Mettre dans le bol du mixeur les pois chiches, le tahin, l'ail, 2 cuillères à café de sel, 2 cuillères à café de cumin, l'huile d'olive et le jus de citron.
11. Mixer en ajoutant le jus de cuisson froid jusqu'à la consistance souhaitée.
12. Rectifier l'assaisonnement.

Recette inspirée de :

Vite fait
Bienfaits
UniLaSalle

Des livres et vous

SUR LA ROUTE DE MON FILS

Les Lasalliens sont sur tous les fronts et notamment sur le front littéraire ! Plusieurs de nos camarades ont en effet placé leurs ouvrages sur les tables des libraires à l'occasion de cette rentrée. Le démon de la plume en quelque sorte !

Et parmi ces ouvrages, le second roman de **Gwénola PENN (née FLOCH)** (**Agriculture, 1984, Beauvais**) mérite le détour. Après un premier roman consacré à la présence chinoise en Afrique, Gwénola nous entraîne cette fois au sud de l'Europe dans un Portugal attachant mais lui aussi tiraillé entre des intérêts contraires. Au cœur de l'intrigue on retrouve un mystérieux investisseur chinois et un projet immobilier grignotant quelques hectares de terres agricoles. L'héroïne mise en scène par Gwénola va devoir mobiliser son énergie que l'on sent débordante pour retrouver son fils et dénouer une situation où se mêlent les enjeux financiers, les relations toujours complexes entre nos pays européens et la Chine, le tout sur fond de relations familiales complexes.

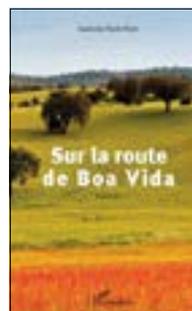
Et le résultat est au niveau des espérances. Ce deuxième roman révèle une auteure maîtrisant de plus en plus son sujet dans un style qui mélange habilement les sujets géopolitiques, l'enquête digne d'un polar en conservant toujours la pointe d'humour qui rend la lecture savoureuse.

Prenez donc la route sur les pas de Gwénola, et ... vivement le troisième roman ! Bonne lecture !

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

Sur la route de Boa Vida

Gwénola
FLOCH-PENN
Éd. L'Harmattan



À DÉCOUVRIR ÉGALEMENT, LES AUTRES OUVRAGES COMMIS PAR NOS CAMARADES LASALLIENS

Voyage dans les bistrotts de l'Ouest. Plus qu'un programme, une promesse ! Quelques extraits parus en octobre dans le quotidien Ouest-France ont suffi à faire saliver nos papilles. Quel bel hommage à ces lieux de vitalité sociale et humaine !

**Voyage dans les bistrotts
de l'Ouest**

Pierrick BOURGAULT
Éd. Ouest France
Coll. Ecrits



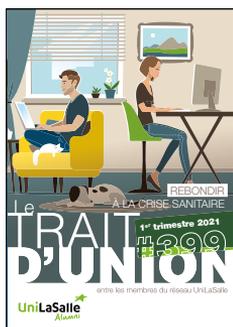
De son côté, **André-Christian FERAULT (Agriculture, 1966, Beauvais)** vient de faire paraître le premier tome de son « *Histoire de l'académie d'agriculture de France* ».

Une somme historique, un véritable travail de mémoire.

**Une Histoire de l'Académie
d'agriculture de France
Tome 1 : De sa création en
1761 à 1815**

Christian FERAULT
Éd. L'Harmattan





Sous un format
17,5 x 24,9 cm (B5),
il comprend **52 pages**
et permet d'être informé
sur les différentes actualités
du réseau !



Abonnez-vous !

- Par chèque, à l'ordre d'UniLaSalle
- Par CB, sur le site internet
- Par prélèvement SEPA
(abonnement à 20€ par an)

22€ par an
pour 4 numéros de 52 pages

COMMENT

NOUS JOINDRE !

UniLaSalle Alumni

19 rue Pierre Waguet
60000 BEAUVAIS

alumni@unilasalle.fr

03 44 06 25 24

SCAN ME





DIGITALISATION

ET NOUVELLES TECHNOLOGIES
DANS LE MONDE DE L'INGÉNIERIE

Le
**TRAIT
D'UNION**

3^e trimestre 2021

#401

entre les membres du réseau UniLaSalle

La presse en parle

★ Polytech Paris-Saclay annonçait, le 3 septembre dernier, la nomination de **Emmanuel SEIGNEZ (Génie énergétique & Systèmes numériques, 2003, Amiens)** au poste de directeur.

Ingénieur en Génie énergétique et Systèmes numériques, Emmanuel a débuté sa carrière au sein d'UniLaSalle Amiens (anciennement ESIEE-Amiens) en qualité d'enseignant chercheur.

Cinq années plus tard, il rejoignait l'université Paris-Saclay en tant que maître de conférences.

Source : polytech-reseau.org – 5 octobre 2021

★ **Matthieu GIRARD (Agriculture, 2002, Beauvais)** nous fait découvrir son tout nouveau titre « Rêves de gosse » au travers d'une musique mélangeant ancienne variété française et musique du monde. « Rêves de gosse » sera également présent sur l'EP « Quarant4ine » attendu pour le printemps 2022.

Source : zickma.fr – 30 octobre 2021

★ Découvrez le nouveau livre de **Pierrick BOURGAULT (Agriculture, 1985, Beauvais)**. Ce récit, qui vous fera voyager dans les bistrotts de l'Ouest, rend hommage à celles et ceux qui les font vivre !

Source : www.monbar.net – 12 novembre 2021

Mariage

★ **Pierre-Antoine DE VRIENDT (Agriculture, 2014, Beauvais)** et Amandine sont heureux de vous faire part de leur mariage qui a eu lieu le 18 septembre 2021.

Naissance

★ **Hubert VILLEDEY (Agriculture, 2007, Beauvais)** et son épouse Pauline partagent avec Tiphaine et Agathe la joie de vous annoncer la naissance de Mayeul le 6 août 2021.

★ **Amandine BANNERY (Agriculture, 2009, Beauvais)** et son époux ont l'immense joie de vous annoncer la naissance de leur fille Apolline, née le 9 août 2021.

Décès

★ C'est avec regret que nous vous annonçons le décès de **Yves BIZOUARD (Agriculture, 1965, Rouen)**, survenu le 4 juin 2020 à Amiens.

★ Jacques FONDEUR (Agriculture, 1953, Beauvais) se charge de vous informer du décès de **Jean SERT (Agriculture, 1947, Beauvais)**, survenu le 2 septembre 2021 à l'âge de 94 ans.

AGENDA

JANVIER

12 ENTR'ACTES AU SIVAL

Angers (49) – Stand JANNY MT (Hall Ardesia B49)

29 JOURNEES PORTES OUVERTES

Campus d'Amiens (80) – Beauvais (60) – Rennes (35) – Rouen (76)

MARS

5 JOURNEES PORTES OUVERTES

Campus de Beauvais (60) – Rennes (35) – Rouen (76)

12 JOURNEES PORTES OUVERTES

Campus d'Amiens (80)

12 CA ET AG UNILASALLE ALUMNI

Campus de Beauvais (60)

12 NUIT DE L'INSTITUT

Campus de Beauvais (60)

19 30 ANS UNILASALLE RENNES – EME

Campus de Rennes (35)

Directeur de la publication : Julien ROUSSEL, Président

Rédactrice en chef : Caroline LELONG

Avec la participation de : Éric BERGUE, Béatrice BREIL, Cédric BRON, Caroline BUCAMP, Cécile CHANTRELLE, Francis JAILLOUX, Léa KERVOËDAN, Laurhellen DE LAROCQUE, Marie MARCHIORI, Philippine MARONNE, Daniel MOTTE, Perrine MULLIER, Olivier PERRIN, Katia PIEDERRIERE, Elora REMEC.

UniLaSalle Alumni - 19 rue Pierre Waguet - BP 30313 - 60026 BEAUVAIS Cedex - tél. : 03.44.06.25.24

mail : alumni@unilasalle.fr - Site web : www.unilasalle-alumni.fr

Régie publicitaire : EDIF - 102 avenue Georges Clemenceau - 94700 MAISONS-ALFORT - tél. : +33.(0)1.43.53.64.00

- mail : edition@edif.fr

Crédits photos : Photothèque UniLaSalle - photothèque UniLaSalle Alumni - Com' Photo - Fotolia.com : p. 16, 18 à 26 :

© olly ; p. 50 : © svort

VOTRE SUCCÈS, NOTRE MOTIVATION !



- LEMKEN France | Trois marques : BOGBALLE - LEMKEN - STEKETEE
- Un centre de formation et un showroom accessible 5j/7
- Une équipe d'experts à votre service

boqballe 

Steketee 

 **LEMKEN**
The Agrovision Company