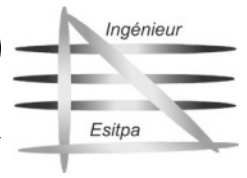


LA NEWSLETTER

de l'Association des ingénieurs et anciens élèves de l'Esitpa

Numéro 11 - janvier 2009



Bonne année !

L'Association des ingénieurs et anciens élèves de l'Esitpa vous présente ses meilleurs voeux...

et souhaite bon vent à la promotion 2003 !

2009 sera l'année du neuf. D'abord pour les tous frais diplômés de la promotion 2003, qui abordent leur première année civile dans la vie professionnelle. Bravo à eux, nous leur souhaitons une continuation riche en réussites.



Ensuite, du neuf pour l'Association. 2009 la verra continuer à monter en puissance.

Vous le constaterez par les services qu'elle propose, dont les évolutions sont à suivre dans chaque édition de votre Newsletter, et bientôt dans un nouveau site internet.

La rédac'

Au sommaire

A la une : L'IAA, 1001 opportunités pour les ingénieurs Esitpa

Les ésitpaïens sont dans la presse

Des news du resoesitpa.org

Keskispasse à l'assoc' ? : Rencontre des ingénieurs Esitpa

Reportage : Entre la fourche et la fourchette

Portrait : Thomas Ferry (86ème), directeur de l'usine Lactalis de Mayenne (53)

Esitpa Vidéo Mail :  Reportages sur les métiers de l'IAA !

L'Esitpa et le classement de www.letudiant.fr

A LA UNE

L'IAA, 1001 opportunités pour les ingénieurs Esitpa

De la collecte des matières premières à la vente des produits finis, le secteur agro-alimentaire attire nombres d'entre nous.



Selon l'Observatoire des Jeunes Diplômés, 13 % des ingénieurs Esitpa sortis de l'école depuis moins de 5 ans intègrent des IAA.

Si les enseignements dispensés à l'Esitpa possèdent une forte connotation agricole, surtout lors des trois premières années, ils fournissent des savoirs permettant d'envisager des stages et l'exercice de professions en aval de l'agriculture.

Ingénieur Esitpa, un profil apprécié

Les employeurs des IAA apprécient les ingénieurs Esitpa (et plus généralement les ingénieurs agris) pour leur connaissance du terrain, celui où les grains, le lait ou encore les fruits et légumes sont produits. Ils représentent une alternative précieuse aux ingénieurs spécialisés dans l'agro-alimentaire, souvent déconnectés des conditions de production des matières qu'ils transforment.

La rédaction de votre Newsletter a décidé de consacrer ce 11ème numéro aux métiers de l'agro-alimentaire. Nous avons interrogé des personnes exerçant des professions diverses, de la collecte à la vente des denrées alimentaires. Nous n'avons pas pu présenter l'exhaustivité des métiers que les IAA offrent aux ingénieurs Esitpa, tant les possibilités sont nombreuses.

Nous avons la recette !

Travailler entre la fourche et la fourchette réclame des connaissances et des aptitudes que nos 5 années d'études nous ont fournies. La recette : emplissez une marmite de trois casseroles de passion du contact humain et du produit alimentaire, trois louches de pédagogie, autant de sens de l'organisation, ajoutez un seau de polyvalence. Chauffez au gré de votre personnalité, et vous êtes prêt(e) !



Nicolas Levillain (101ème)

Agenda

- **Salon International des techniques de la filière Fruits et Légumes** : Agen, du 10 au 12 février

- **Salon International de l'Agriculture (SIA)** : Porte de Versailles, du 22 au 29 février. **La date de l'Apéro de l'Association sera annoncée prochainement.**

- **Salon International du Matériel Agricole (SIMA)** : Parc des Expositions de Villepinte, du 22 au 26 février. **Apéro de l'Asso le 24 à 17h30 au hall 5a, stand des Bonnes Pratiques Agricoles.**

- **Week-end des Ingénieurs** : les 25 et 26 avril, voir page 3

Il était une fois après l'Esitpa

Carnet rose

Nous vous avons annoncé la naissance de Romane dans la dernière Newsletter : la petite de Caroline et de Renaud Allaire (Promo 97) est née le 14 septembre ... oublié réparé !

Egalement dans la dernière Newsletter, une photo avait disparue (faille spatio-temporelle ? pare-feu trop efficace ? manque de place ?). La voici donc : il s'agit de Perrine et de Jeanne, nées le 16 juin 2008, chez Hugues Dumas (UGO, Promo 100) et Laure.



LES ESITPAIENS SONT DANS LA PRESSE

Qu'on parle d'eux ou qu'ils écrivent, les ingénieurs de l'Esitpa sont présents dans les pages de nos magazines professionnels :

Visionnez les articles en cliquant sur les liens ci-dessous

Le Bloc note de Jean-François Colomer (59è)
LE MAG Cultures n°54 – 55 – 56 (www.le-mag.fr)

Les éditos d'Yvon Herry (79è), rédacteur en chef web de La France Agricole, dans l'hebdomadaire du même nom.

Article sur Sophie de Vaulx (74è), dans [Tribune Verte](#) du 19 novembre 2008.

L'Esitpa elle-même fait l'actualité :

France 3, [19-20](#) du 8 décembre 2008 (aller directement à 11 min 30 sec)

[RCF Rouen](#) : interview de [Monsieur Roche](#)

Seine Maritime Le Magasine, [numéro de septembre](#)

Vous aussi vous avez écrit, trouvé ou fait l'objet d'une publication ? Envoyez la nous en cliquant : newsletter@resoesitpa.org

PETITE ANNONCE

Vous avez une bonne nouvelle à annoncer ?

Si vous souhaitez faire part d'un mariage ou d'une naissance, les rubriques « Carnet blanc » et Carnets rose » accueilleront vos messages ! Et si vous avez des photos, c'est encore mieux !

Enfin, cela fait longtemps que la rubrique « Carnet vert » n'est pas parue. Elle est là pour informer d'une installation en tant qu'agriculteur (trice).

Pour toute annonce, ayez le réflexe newsletter@resoesitpa.org !

DES NEWS DU RESOESITPA.ORG

Voici ce qui s'y est passé ces trois derniers mois...

Fort de 1247 membres, le reso s'enrichit tous les jours de vos échanges.

Les dernières informations d'actualité tant politiques qu'agricoles (voire de politique agricole) déchainent les passions.

Vous pourrez donc partager vos sentiments sur les principaux sujets chauds du moment : évolution du prix du lait dans la crise, conflit en Palestine et tant d'autres...

Vous pourrez également retrouver des offres d'emplois et de stages, toujours plus nombreuses.

Des invitations... pro et perso !

Diverses invitations sont disponibles. L'une, professionnelle, donne accès à une conférence sur l'[élimination des déchets](#) (le lundi 26 janvier prochain à Paris). Une autre, plus festive, convie à un apéro organisé à Nantes le [23 janvier](#) dans un Bar tenu par deux Esitpaiens : « La Maison AKABI ». Un sujet signale l'organisation d'un [apéro lors du SIMA](#).

Retrouvez toutes ces les infos sur le reso !

Toutes les raisons sont bonnes pour se retrouver sur la toile ou en dehors, alors à très bientôt et excellente année 2009.

Damien Le Helloco (99e)

Carnet rose (suite)

Le TGV Est étant assez récent, la nouvelle ne nous arrive que maintenant : Pierre STOCHEMEL (Promo 98) et Karine sont heureux de vous annoncer la venue d'Elsa, le 5 janvier dernier (2008 of course !).



Toujours de la 98ème, Anne DESQUENNES et Rémi BONNAFILS ont accueilli Simon le 16 juillet ... dites-donc, ça pouponne dans cette promo !



KESKISPASSE A L'ASSOC' ?

Rencontre des Ingénieurs ESITPA

Les 25 et 26 avril se tiendra le fameux "week-end des Ingénieurs". L'évènement sera associé aux 10 ans de la promo 99. De grands moments en perspectives !

Vous êtes tous invités les 25 et 26 avril ! Alors à vos agendas !

L'association Resoesitpa et la promotion 99 se sont associées pour vous proposer un week-end de festivités et de retrouvailles avec à l'honneur la promotion 99 : elle fêtera à cette occasion ses 5 ans de sortie de l'Esitpa.

Que vous veniez en célibataire, en couple ou en famille, nous nous retrouverons à la maison familiale et rurale de GIENS (45), où le couchage est possible sur place.

Restez attentif, vous serez informés dès que le programme sera finalisé. En attendant, vous pouvez nous faire part de vos souhaits, idées et remarques à l'adresse association@resoeditpa.org. Vous avez bien noté ? A bientôt !

L'équipe organisatrice



Soleil, bonne humeur et échanges étaient au rendez-vous lors du week-end des Ingénieurs en avril 2008.

ANNUAIRE 2009

L'annuaire 2009 se prépare !

Pour vous garantir la conception et l'envoi de l'annuaire annuel de l'Association, la participation d'entreprises à titre de publicité ou de particulier à titre de soutien est nécessaire.

Votre intérêt à participer : faire connaître votre entreprise dans un ouvrage diffusé auprès de professionnels de nos différents secteurs d'activités.

Un éditeur tout neuf pour 2009 !

Cette année : changement d'éditeur ! La SCE laisse la place à la SEFE, Société d'Édition et Formation Européenne (Gérant : Monsieur Eric Marciano). Celle-ci est seule habilitée à vous solliciter en notre nom.

La courtoisie envers les anciens est le mot d'ordre de cette campagne. Cependant si vous avez des questions ou remarques à nous transmettre, n'hésitez pas à en informer l'association (l'adresse annuaire@resoeditpa.org vous est ouverte)

Vous remerciant d'avance pour votre aide en faveur de l'association,

Marie Lebourgeois
Responsable commission annuaire

Entre la fourche et la fourchette

L'industrie agro-alimentaire (IAA) offre pléthore de métiers pour des ingénieurs en agriculture. Trois ingénieurs Esitpa témoignent de leurs expériences. Leur point commun : leur penchant pour les relations humaines.

D'AUTRES TÉMOIGNAGES D'INGÉNIEURS TRAVAILLANT EN IAA EN VIDEO : CLIQUEZ ICI !

Esitpa
Video Mail

Pauline Fèvre (97è), ingénieur qualité fruits et légumes, fleurs et plantes, Groupe Casino



"J'ai intégré le Groupe Casino à la faveur de mon stage de fin d'études, en 2002. Après avoir travaillé sur une gamme de fruits et légumes bio au sein du bureau marketing, j'ai été embauchée comme ingénieur qualité dans la même entreprise. Mon champ d'action était alors régional, avant de devenir national et international un an plus tard."

" En contact permanent avec le produit "

" Aujourd'hui, mon métier comporte plusieurs missions. Je définis le niveau de qualité des produits souhaités par les magasins, pilote le contrôle de leur qualité dans les 10 entrepôts du groupe. Avec mon équipe, nous gérons les marques de distributeurs : nous décidons de la sortie de nouveaux produits, référençons les fournisseurs par audit et élaborons le packaging avec le service marketing. Dans ce métier, j'apprécie le contact permanent avec le produit, les relations avec les producteurs et les déplacements en production. Mon poste requiert une capacité à travailler avec des personnes aux intérêts divergents : concilier commerce et qualité, c'est tout un art ! Il faut aimer le contact, celui avec les gens comme celui avec les produits. Parce qu'ils m'ont appris à connaître le raisonnement des agriculteurs, les stages en exploitations agricoles m'ont beaucoup apporté. Concernant les relations tantôt chaleureuses, tantôt houleuses au bureau, la vie à la résidence de Val de Reuil fut une bonne école !



Roland Hallegouët (84è), responsable relations producteurs de lait, Rolland S.A. (FLIPI)

" Je suis la charnière entre les élevages laitiers et mon entreprise. La laiterie qui m'emploie depuis presque 19 ans exige du lait avec des critères qualitatifs précis. Je passe 60 % de mon temps sur le terrain pour étudier les marges d'amélioration de la production des éleveurs. L'objectif : collecter un lait qui se prête à la transformation en crèmes glacées et sorbets à destination des MDD. Concrètement, nous parlons de bactéries, de lipolyse, de bâtiment ou de réglage de machine à traire... Je préconise des méthodologies en fonction des défauts relevés, ceci auprès de 112 producteurs."

" La plaque tournante entre les éleveurs et les sites de production "

" Le reste de mes missions sont administratives : participation à des réunions, montage de dossiers d'installation ou de mouvements au sein de sociétés agricoles..."

C'est un métier qui demande une grande polyvalence : pédagogie, connaissances en physiologie, en agronomie, en bâtiment d'élevage et en droit... J'exerce une profession de " touche à tout ", au contact de la réalité de la production, qui me permet d'assouvir mon souhait de contacts avec les agriculteurs."

Michaël Ramette (100è), chef des ventes Europe du Sud, Novandie-Andros



" Je travaille pour Novandie, filiale ultra-frais de la société Andros, que j'ai rejointe dès mon stage de fin d'études. Au départ, j'avais des missions relatives à l'optimisation des opérations et à la qualité des produits exportés. Cela fait 2 ans que mon poste, en plus de son aspect technique, comporte un volet commercial. Nos clients sont les enseignes de la grande distribution (Auchan , Carrefour, etc). Nous sommes parmi les plus grand fabricants européens de produits laitiers à marque distributeur (MDD).

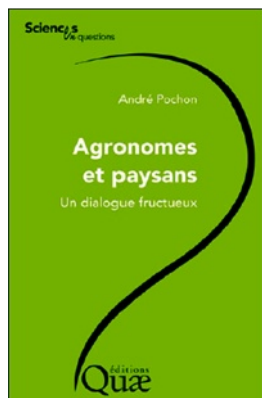
" Ecoute et coordination "

Pour ma part, je dois garantir les objectifs de volume et de marge grâce aux ventes réalisées en Europe du Sud. Mon rôle consiste à comprendre les besoins des clients (en direct ou via nos équipes commerciales locales) et à voir comment nous pouvons répondre à leur demande, ce qui nécessite un bon relationnel et le sens de l'organisation. Un bon travail de coordination est indispensable pour la bonne réussite des projets et l'optimisation des délais. Mon métier requiert beaucoup d'implication et de dynamisme.

ça vient de de paraître

Agronomes et paysans, d'André Pochon

Et revoilà André Pochon ! Le célèbre fondateur du Cedapa revient sur son combat pour une agriculture durable. Défenseur de l'élevage à base d'herbe et utilisant le moins d'intrants possible; il décrit ses relations contrastées avec ses confrères et les chercheurs de l'INRA.



2008, 72 pages. Edition Quæ
Prix TTC : 8,50 €

Bergers du monde, Bernard Faye



L'auteur a parcouru le monde pour aller à la rencontre des éleveurs. Des Cévennes à l'abyssinie, en passant par l'Amazonie et le Sahel, il relate l'histoire de bergers croisés au hasard de ses pérégrinations. Bernard Faye, vétérinaire et pastoraliste, décrit les liens entre les hommes et leurs troupeaux. Il raconte les difficultés de cohabitation entre ces peuples nomades et la société moderne,

2008, 240 pages. Coédition Quæ et Etudes et communications
Prix TTC : 35 €

Thomas Ferry (86ème), directeur d'usine.

Voilà 17 ans que Thomas Ferry fait carrière dans l'IAA. Aujourd'hui, il dirige l'usine Lactalis de Mayenne (53).

C'est déjà l'agro alimentaire qui a attiré Thomas Ferry à l'Esitpa, alors qu'il n'avait aucune accointance avec la production agricole. Son stage de dernière année chez Socopa (à l'époque n°1 de la production carnée), même s'il avoue l'avoir choisi plus par défaut qu'autre chose, le fera entrer dans une carrière vouée à l'agro alimentaire où il réussira, en seize ans, à parcourir 5 filières différentes, dans des fonctions industrielles.

« C'est finalement l'armée qui m'a offert une coupure bénéfique et a ensuite déterminé mes orientations professionnelles. En tant qu'aspirant, il m'a fallu encadrer un peloton, et c'est cet aspect de management humain qui a attiré l'œil dans mon CV. Ma femme, ésitpaïenne elle aussi, avait un boulot à Nancy, j'avais donc deux critères de recherche : l'Est et l'agro alimentaire.

Plusieurs métiers, plusieurs produits

En 92, je suis embauché comme responsable de production chez Arcadie, abattoir spécialisé en jeunes bovins associé à la seconde et troisième transformations, pour livrer les rayons découpe des supermarchés.

Ensuite je passe à la volaille, comme responsable d'exploitation chez Unicopa, en Bretagne, groupe coopératif où j'encadrais 250 personnes.

Puis c'est Tipiak, PME privée et dynamique, qui m'initie aux produits secs : couscous et aides culinaires tels que tapioca et autres perles du Japon !

Je dirige ensuite en région parisienne une usine de viennoiserie surgelée des « Délices de la Tour », une ex-filiale d'Unilever qui, mal gérée, a sombré depuis.

J'ai alors rejoint Lactalis (2e groupe laitier mondial, 35 000 salariés) à la direction de la société laitière de Retiers, puis de Mayenne. On y travaille à la valorisation des produits laitiers comme ingrédients en poudre des industries agro-alimentaires ».



« Ce que j'aime dans mon métier, c'est qu'on reste près du produit »

Thomas Ferry qualifie son métier de très généraliste, avec trois pôles principaux : une partie technique concernant le produit et les machines, une partie gestion, à la fois de la matière, des résultats, et des risques, et enfin une partie management. « J'ai senti en sept à huit ans une énorme différence sur l'aspect gestion des risques. Tous ces problèmes de sécurité sanitaire, de sécurité au travail, de pollution, d'environnement font maintenant partie intégrante de notre métier. On y est forcément confronté un jour ou l'autre, et ça devrait prendre une grande importance dans notre enseignement à l'école. Par ailleurs, c'est un métier qui demande de savoir prioriser ses actions pour ne pas passer à côté de l'essentiel. Il faut donc aussi savoir bien déléguer. L'avantage est qu'il offre un juste équilibre entre la présence sur le terrain et la gestion des priorités. Mais ce que j'apprécie dans les métiers de l'agro alimentaire, c'est qu'on reste près du produit ».

En conclusion, voici les quelques conseils à suivre par ceux qui seraient intéressés par cette voie : « Ceux qui envisagent une carrière dans les IAA doivent bien réfléchir à la fonction qu'ils veulent y exercer. J'avais commencé pendant mon stage par le merchandising et ce n'était pas du tout ce que je voulais faire : on n'a pas tout juste dès le début quand on n'a pas bien approché ce qu'on cherche et ce qu'on se sent capables de faire. D'ailleurs, cette réflexion pourrait être menée à l'école, en envisageant les différentes fonctions de l'entreprise : recherche développement, production, contrôle de gestion, commercial ... ».

Moderne et complémentaire

Le Resoesitpa Video Mail prend du grade !

Cette 5ème édition du Résoésitpa Vidéo Mail s'arrête sur les métiers de l'agroindustrie. Vous découvrirez différentes interviews d'ingénieurs Esitpa exerçant dans ce secteur : chef de production, qualité, collecte.

Vous découvrirez aussi leurs motivations et ce que l'Esitpa a pu leur apporter.

Vous verrez ensuite sur les principales étapes de fabrications des fromages de l'Aoc Epoisses.

Puis partez à la découverte du monde " des gens qui se lèvent tôt " grâce à un reportage sur le grand marché de Rungis.

Il ne vous reste plus qu'à cliquer !



Vous retrouverez tout au long de la Newsletter, le petit logo du Résoésitpa Vidéo Mail lorsqu'une interview ou une vidéo vient compléter l'article. Bonnes vidéos, et au trimestre prochain !

Pierre Criado (103ème)

L'Esitpa dernière dans le classement de www.letudiant.fr

Le média spécialisé dans les études post-baccalauréat a publié son classement 2009 des écoles d'ingénieurs d'après bac. Bruno Cousin a déjà réagi dans la presse (voir lien).

Voilà un [classement](#) qui interpelle, même si toutes les écoles interrogées n'ont pas répondu. Il regroupe des écoles de tous secteurs. Les critères de classement ont beau être arbitraires, la place de l'Esitpa incite à se remonter les manches. Chose dont Bruno Cousin a conscience. Il a réagi à ce résultat à la faveur d'une interview à [Liberté Dimanche](#).

Le salut viendra aussi du réseau des ingénieurs Esitpa

Les critères de classement concernent d'abord le niveau des étudiants à la sortie du lycée (coefficient 45) : note moyenne au bac des élèves de 1ère année et des entrants en 3ème année et durée maximale d'habilitation à la commission des titres. Ensuite, l'insertion (coefficient 35) est estimée à partir du salaire brut à l'embauche, de la taxe d'apprentissage, et du nombre d'anciens composant le réseau. C'est là que notre association est en train d'agir ! Elle attend vos contributions ! L'une des principales conclusions de ce classement, émise par ses auteurs, est d'ailleurs la suivante : les écoles "qui s'appuient sur un réseau dynamique font la différence. Aujourd'hui plus que jamais, l'union fait la force". Les activités de recherche (coefficient 20) et l'ouverture internationale (coefficient 10) complètent les critères de notation.

Nicolas Levillain (101ème)

LANEWSLETTER est la lettre électronique de l'association des anciens élèves et ingénieurs de l'Esitpa – Ecole Supérieure d'Ingénieurs et de Techniciens pour l'Agriculture

Merci à toutes les personnes qui ont contribué à l'élaboration de ce numéro.

Pour nous contacter : newsletter@resoesitpa.org

A la rédaction, Nicolas Levillain (101è) et Véronique Spaletta (99e)

A la technique, Nicolas Letellier (97e)

Faites nous part de vos commentaires sur le Resoesitpa.org !