



Association des Ingénieurs de l'ENSABANA
 1 esplanade Erasme, 21000 Dijon
 ☎ 03 80 39 66 96 📠 03 80 66 89 92
 📧 aiebana@u-bourgogne.fr
 http://www.aie.asso.fr



CONTACT'S

Journal quadrimestriel

T. Dresler
 H. Herbet-Jacquin

DÉCEMBRE 2008

NUMÉRO N° 54

EDITO PIERRE-ANDRÉ MARECHAL

Dans ce numéro :



Demain le grand établissement **AgroSup Dijon** sera une réalité. Après plusieurs années de travail de réflexion, de concertation, d'échanges et de diplomatie, nous avons réussi à imaginer un futur commun aux deux écoles d'ingénieurs que sont l'ENSABANA et l'ENESAD. Cette nouvelle construction trouvera naturellement sa place au sein du Grand Campus Dijonnais ce qui nous permettra dans le cadre de la politique de modernisation de l'enseignement supérieur, d'être, de rester ou de devenir le partenaire incontournable du monde économique de l'agronomie et de l'agroalimentaire pour la formation, la recherche et le transfert.

Rappelons nous que l'activité de ce secteur représente pour la France 145 milliards d'Euros soit un point fort pour l'économie française. Cette richesse industrielle, scientifique et technique a besoin constamment d'évoluer, de s'adapter et de se moderniser pour continuer à être une source de richesse. Nous sommes avec vous les acteurs de ces adaptations, continuons ensemble à développer nos partenariats et nos projets.

AgroSup Dijon remplira demain trois grandes missions:

La formation : la plus connue pour vous étant celle d'ingénieur en formation initiale, mais il existe aussi celle en formation continue et demain la formation par alternance. **AgroSup Dijon** sera aussi présent dans des formations de licences professionnelles, des masters de recherche, des masters professionnels et des formations de doctorat.

N'oublions pas, au travers d'Eduter, institut interne d'**AgroSup Dijon**, les cursus en ingénierie de la formation, savoir-faire au service de l'enseignement et du monde agricole.

Avec cet ensemble de compétences nous devons nous attacher à développer pour demain des actions de formation à la carte pour répondre à vos besoins de mutation et de nouveaux apprentissages.

La recherche : Cette mission est un élément clé de l'avenir d'**AgroSup Dijon**. Actuellement nous bénéficions au travers de l'ENSABANA et de l'ENESAD d'importantes capacités de recherche qui se traduisent par un engagement fort des entreprises, des grands organismes de recherche publics et privés ainsi que des financeurs publics; la Région Bourgogne et l'Etat. Nous avons pour demain, l'obligation de construire l'identifiant recherche d'**AgroSup Dijon** qui lui permettra d'accroître son attractivité.

Nous serons **AgroSup Dijon**, avec le pôle de compétence AGRALE et le pôle de compétitivité VITAGORA, à votre écoute et force de proposition pour développer les produits et processus de demain.

Le transfert technologique et la diffusion de la culture scientifique et technologique : Cette mission est dans la suite logique de notre activité de recherche. Elle se réalisera et se réalise déjà en partenariat avec Welience Agroalimentaire et Bio-industriel (Ex CRITT 2ABI), avec le Dertech PACKTOX et demain l'Institut Eduter. Nous travaillerons avec vous à la mise en application des innovations scientifiques des chercheurs du monde entier et à la diffusion pour vous des nouveaux savoirs récemment acquis. L'appropriation de ces connaissances et leurs utilisations sont des leviers stratégiques qui vous permettront de maintenir l'innovation et la compétitivité de vos structures.

Nous sommes à votre service
AgroSup Dijon demain sera votre référence.

Pierre-André Maréchal
 Directeur de l'ENSABANA

Edito <i>Pierre-André Maréchal</i>	1
La vie de l'école <i>Les ingénieurs ESIDAI de l'île de la Réunion à l'ENSABANA</i>	2
La vie de l'école <i>Appel au parrainage</i>	3
La vie de l'école <i>Discours des élèves pour la remise des diplômes promo 2007</i>	4/5
La vie de l'école <i>Sial 2008</i>	6
Ensbaniens à l'affiche <i>Maelenn TRIOULLIER (04) Véronique MATT(HALTER)(96)</i>	7/8
<i>IPA 2008</i>	9
<i>Promotion « I feel good » 2007 Les retrouvailles</i>	10/11
Agenda	
Gala 2009	12/13
Vive les mariés Vive les bébés Il nous a quitté	14



Coup de Soleil à Dijon !

Dans une contrée très lointaine située sous le soleil au milieu de l'océan Indien est née en 2006 l'ESIDAI (Ecole Supérieure d'Ingénieurs en Développement Agroalimentaire Intégrée) sous la direction de Mr Bernard VIDAL. Dans le cadre d'un partenariat entre les deux écoles, à la mi-October, après un périple de 11 000 kms et 11 heures de vol, la première promotion de l'ESIDAI rejoint l'ENSBANA.

Après avoir découvert en tout premier lieu que leur seuil de résistance au froid était faible, certains réunionnais se lancèrent à la recherche, non sans difficulté parfois, d'un petit nid chaud et douillet. Une fois installés, avec l'accueil chaleureux de l'équipe enseignante de l'ENSBANA ; à coup de Kir, de jambons persillés et de gougères ; la température s'avéra moins rude et les démarches administratives facilitées.

Lâchés dans le brouillard et à tâtons, les étudiants de l'ESIDAI découvrirent leur nouvelle ville : Dijon qui sera leur terre d'accueil pour les cinq mois à venir... Même s'ils sont bien loin de leurs cotiers et plages ensoleillées, ils apprécient leur nouveau cadre de vie.

Le 03 Novembre, avec le retour des 3A sonne un nouveau pot d'accueil (Kir, jambons persillés et gougères) qui permet aux réunionnais de faire connaissances avec leurs nouveaux collègues et de faire partager leur culture. L'intégration des étudiants s'est faite au rythme de chacun au sein de la promo 3A lors de multiples occasions telles que les dominantes, groupes de travail, soirées, activités et sorties organisées ...

Pour ces ingénieurs du soleil, les festivités de Noël arrivent pour la première fois sous les flocons avec beaucoup de plaisir et d'émerveillement.

Quelques traces de leur pas sur la neige qui ouvrent la voie aux futures promotions ESIDAI pour les années à venir ...

~~ Les ESIDAIs ~~



Les 13 ESIDAIs le jour de la visite du SIAL

LA VIE DE L'ÉCOLE APPEL AU PARRAINAGE

Chers anciens, chères anciennes.....

Vous êtes sortis diplômé en poche depuis seulement quelques années ou bien depuis déjà quelques décennies ?

Vous avez effectué toute votre carrière dans la même boîte ou bien avez joué à saute-mouton d'une firme à une autre ?

Vous avez navigué à travers une ou plusieurs facettes de l'agro-alimentaire (qualité, production, RetD), une ou plusieurs branches (céréales, arômes, surgelés, boissons, etc...) ou bien carrément changé d'horizon (enseignement, CNRS, informatique, etc...)

Et enfin, plus important que tout, le sens du mot « solidarité » ne vous est pas inconnu ?



Alors rejoignez l'équipe de l'AIE et de tous ceux qui collaborent avec elle dans le cadre du parrainage des futurs jeunes diplômés ensbaniens : ceux-ci ont tout à gagner de votre expérience, de votre parcours et de vos conseils en terme de recherche d'emploi, prospection du marché, rédaction de CV, etc..... D'après un récent sondage réalisé par une étudiante de troisième année, plus de 60 de ses camarades sont intéressés !



A une époque où le réseau est on ne peut plus primordial dans l'insertion professionnelle, votre petit coup de pouce peut faire la différence....

D'avance merci pour eux....

Thomas DRESLER
(promo 1999 mais grandi avec la 1997)



PS : Au fait....Joyeux Noël et Bonne Année !!!!



LA VIE DE L'ÉCOLE

DISCOURS DES ÉLÈVES POUR LA REMISE DE DIPLOMES

PROMO 2007

Monsieur le directeur de l'ENSBANA, Monsieur le Maire, Madame la Présidente de l'Université de Bourgogne, Monsieur le Vice-Recteur, Monsieur le Doyen, Messieurs et Mesdames les porte-drapeaux, Messieurs dames les représentants de l'administration de l'ENSBANA au fond du couloir de l'aile Sud.

Chers étudiants, chers futurs anciens, chers parents et amis prêts à dégainer les appareils photo, chers époux et épouses, chers collègues, chers professeurs, chers agents de propreté, chers intérimaires, chers chômeurs

En un mot, chers tous...

*Pour établir ce discours,
Nous avons décidé de faire court.
Et faire rentrer 3 années
Dans l'espace qui nous est alloué (promis Madame Clergé !!!)*

Conformément aux vœux présidentiels nous avons choisis pour cette cérémonie de vous lire la lettre de Guy Moquet.
(...)

Par un malheureux hasard, il semblerait que la lettre ait été égarée. Néanmoins nous possédons une lettre de secours qui est la lettre écrite par Claire Dhalleine à ses parents... (On peut l'applaudir) ou elle raconte ses trois années passées à l'ENSBANA.

Cher Papou, cher Mamou, chers amis, cher mémé ... (chers tous)

*Cette parenthèse de trois années, avait pourtant bien commencée
Cinq heures de car tous entassés, vers la région Nord - Pas de Calais*

Cambrai ! brr

Au total 72 heures au pays de l'andouillette et du beurre

*Mais ça ne faisait que commencer :
Voyage au SIAL toute journée, avec des horreurs à goûter
Des pros de l'agroalimentaire, qui mélangent Nutella / gruyère*

*Et les partiels en revenant, sur des sujets pas bien marrant
Qui a-t-il dans la mie de pain ? Ah bon, ça intéresse quelqu'un ?*

*L'ENSBANA on s'y sent mieux,
Voilà la campagne BDE
Et hop une contre-attaque
C'est la campagne JAAC*

*Mais pas le temps de souffler
Pour les étudiants acharnés
Qui ne cessent d'appliquer
Ce qu'on leur a enseigné*

Les campagnes JAAC et BDE ont été propices au développement de la créativité, application des techniques de communications et la réalisation d'une étude de marché pour cibler les électeurs potentiels et déterminer par un panel d'experts les produits phares de la campagne.

A titre d'exemple, citons, l'entartage, le rasage de nains, le

chubby bunny, les chasses au trésor, le jambon persillé et les tours de caddie (biensûr dans le respect des normes de sécurité).

*Mais l'année n'était pas finie, on repartit tous pour Nancy
Pour faire du sport sans s'arrêter, on revint battus mais crevés
Ce fut là, la dernière année, où le tournoi fut honoré
Car faute de vaillants soldats, l'ENSBANA n'y retournera pas*

Stage ouvrier même pas payé, termine l'année en beauté

*On a appris des tonnes de choses, qu'on peut ressortir en société
Comme le fait que dans les bonnes choses, il faut pas d'huiles hydrogénées*

On vous répond: « tout le monde s'en fout, ce sont mes gâteaux préférés

Même avec d'la graisse de hiboux, ça ne m'empêcherait pas de les manger »

*On repart alors pour un tour, sur une année de transition
Un beau stage à Kuala Lumpur, pour élargir nos horizons*

*Un voyage pour toute la promo, Prague en fut la destination
Avec de vieux relents de colos, et une bonne dose d'excitation
Mais l'école veille encore au grain, des entreprises à visiter
On s'en fout on n'y comprend rien, on fait exprès d'rien écouter*

Un dernier stage en fin d'année, pour nous gâcher toutes nos vacances

*Je suis sur qu'ils l'on fait exprès, je vais rentrer limite en transe
Mais ce qu'ils ont dû oublier, les maîtres de stage partent en vacances*

Alors une fois les chats partis, la souris que je suis _ danse

*Les soirées étudiantes
Font partie intégrante
De notre formation
Colors, carré, dé clic
Mosquito, Beverly
Et le célèbre vieux Léon*

*Et quel est celui d'entre vous ?
Qui ne connaît pas le black minou ???*

*Pour le dernier morceau d'année, les dominantes prennent le relais
Et c'est l'ultime coup de collier, avant d'être enfin diplômé*

*Cependant ce sont les soirées
Particulièrement les jeudis cafèt,
Qui sont des moyens avérés
Pour faire fonctionner nos têtes*

Microbio

D'après le goût des composés bière-saucissons présents sur le comptoir sévèrement gardé par le BDE, décrire le procédé de fermentation et les micro-organismes utilisés.



LA VIE DE L'ECOLE

DISCOURS DES ELEVES POUR LA REMISE DE DIPLOMES

PROMO 2007

Nutrition

Un groupe de filles sur la piste dépense ses calories vides à la hauteur de 1Kcal par minute. L'apéro pré-cafêt sera-t-il suffisant pour couvrir leurs besoins jusqu'à la fin de la soirée ?

Formulation

Formulez un nouveau cocktail à base de Pisang ayant une couleur attractive.

GPA

Transfert de chaleur. Sachant que la température de la pièce est à 32°C et que votre bière est posée sur le comptoir, de combien de temps disposez-vous avant qu'elle soit imbuvable ?

(Notons que certains ont pu développer lors de ces soirées café des compétences particulièrement affûtées dans des matières enseignées moins intensément en tronc commun : citons par exemple les cours de langue et l'endurance.)

*Comme toutes les promotions
Nous n'avons pas beaucoup de garçons
Nos 20% règlementaire
Font largement l'affaire
Et nous en profitons
Au tournoi des 5 ballons
Pour les encourager
En chantant DTC.*

*On termine par un examen, validant le niveau d'anglais
Il faut faire 750 points, avec juste des cases à cocher
Parce que maintenant ça a changé, il s'agit plus d'savoir parler
Mais juste d'être préparés, pour les concours de mots croisés*

*Mais je ne serais pas complète, si je ne vous mentionnais pas
Ces exceptionnels êtres, qui possèdent une immense aura*

*Pour François, le maillot à pois
Même si la cours était serrée, à cause d'un certain Xavier
Il y a mis toute son ardeur, et il finit meilleur grimpeur*

*Pour Mr Paradis, une brosse pardi
C'est pas parce qu'il à les cheveux longs qu'il veut faire
la révolution*

*Sans oublier, des pipelettes à la pelle
Mais, chut pas de noms, (à part) Isabelle*

*Des ragoteuses de premier plan, connues internationalement
Mais la présence de leurs parents, nous fera taire leurs noms pour
l'instant
(...)
Morgane, Candice et Nicolas n'y verront pas d'inconvénients*

*On garde le meilleur pour la fin,
Pour Laetitia, on n'offre rien
Pour lui dire que malgré ses rires...on l'aime bien*

*Au final, que restera-t-il de ces trois années ?
A part un vieux diplôme jauni posé bêtement sur la cheminée*

*Des éclats de rire, mais aussi des larmes
Des moqueries, des cris, et des veillées d'armes
Des parties de plaisir, des andouilles sans noms
Du travail un peu, du plaisir à fond*

*On a beau laissé dire, essayer d'être ingrat
Faire croire que toutes ces choses on ne s'en souviendra pas
Il restera quand même, au plus profond de nous
Des souvenirs gravés, de ces soirées de fou
Les joies, les réussites, quand on est fier de soi
Les bêtises à enfouir, à raconter tous bas*

*Tous ces gens qu'on trouvait banal, qu'on ne pouvait plus supporter
On aura désormais du mal, à finir par les oublier*

*Pour finir, je sais, j'veus saoule
Nous en profitons pour saluer
Notre cher Glitoul
De son prénom René.*

*Nous sommes la promo « I feel good »
On n'a rien trouvé de mieux
Peut-être parce qu'on n'avait pas le doute
Que c'est au revoir et pas adieu.*

*Je vais reposer mon micro, mais avant de me retirer
Une dernière phrase, un dernier mot, sur ces trois magnifiques
années
Aux parents et aux professeurs, aux camarades et aux amis
Nous voulions dire très sincèrement,*

MERCI



LA VIE DE L'ECOLE SIAL 2009. *

Bonjour à tous !!

Le mercredi 22 octobre eut lieu le grand rendez-vous des professionnels de l'agroalimentaire, toutes nationalités et continents confondus. 5 halls entièrement dédiés à l'alimentation sous toutes ses formes, ses aspects, produits, branches d'activités.



Et surtout l'assemblée générale de l'AIE, la première depuis le départ d'Arlette et la première officielle de nos nouvelles « fournis industrielles », Ouafae CHADLI et Alexandra DA SILVA...on l'a déjà dit mais merci à elles pour reprendre le flambeau de notre si chère et dévouée Arlette.



Bien sûr, «the show must go on»....et la grande question est de savoir quel va être le tempo avec la fusion en perspective avec nos confrères de l'ENESAD, proches et distants à la fois...



....et tout cela va nous éloigner du temps où l'Ensana était l'Ensana. Difficile de se représenter que ce nom tant de fois prononcé et utilisé dans les plaquettes, les Cv et les chansons du BDE, ce nom va bientôt disparaître....rejoignant l'IBANA au panthéon des vaillants patronymes

Au-delà de ces interrogations sémantico-identitaires, un problème demeure : la relative baisse des effectifs de l'AIE en comparaison de l'augmentation continue des effectifs ingénieurs sortants. Une situation pas vraiment nouvelle mais de plus en plus préoccupante : concurrence du net et de la facilité de se créer son propre réseau ?

Devant toutes ces interrogations, nous laissâmes la place aux étudiants de 1^{ère} année, sans doute les derniers qui connaîtront l'étiquette et l'esprit « ensnani pur jus à 100% » devant ce parterre de jeunes loups ont défilé des (plus ou moins vieux) briscards ayant eu tous leurs centres d'intérêts, leurs parcours, leurs fonctions et secteur d'activité mais qui ont insisté sur l'essentiel à savoir les apports de la formation ensnani au-delà des (pas si) simples connaissances : adaptabilité, tenacité, polyvalence du métier d'ingénieur capable de mener n'importe où....le tout assaisonné de la nécessité d'entretenir le réseau ensnani capable parfois de faire la différence dans la recherche d'emploi.

Thomas DRESLER (99)



ENSBANIENS A L'AFFICHE MAELENN TRIOULLIER (04)

LA VEILLE, un outil indispensable pour les entreprises

Etant plus portée sur le rédactionnel que sur le travail en laboratoire, j'ai eu l'opportunité de travailler en tant que journaliste chez RIA puis de me spécialiser dans la veille en agroalimentaire en intégrant une agence de veille et ensuite le centre de documentation de l'ADRIA Normandie. Ces expériences m'ont permis de prendre conscience que la veille, parfois délaissée par les entreprises, est pourtant indispensable pour pouvoir respecter les exigences réglementaires et trouver de nouveaux axes d'innovation.

Le **centre de documentation de l'ADRIA Normandie** propose une « **formule veille** » très attractive (150 H.T. par an) qui permet de suivre toute l'actualité agroalimentaire grâce à **3 bulletins mensuels** : actualités réglementaires (réglementation française et européenne, avis AFSSA/EFSA, ...), actualités scientifiques et techniques (issues de la base de données IALINE) et actualités nutrition-santé (issues de la base de données NUTRIAA).

Pour ceux qui souhaitent non seulement connaître les dernières actualités dans leur domaine, mais également pouvoir effectuer des recherches sur des thèmes précis : nous proposons des **bases de données** (IALINE, NUTRIAA, AMALYS.NEWS, SIRIA). Tout abonnement à une base de données donne automatiquement accès aux 3 bulletins de la formule veille. Et il est possible de tester gratuitement ces bases de données pendant 15 jours, en remplissant le formulaire disponible à l'adresse suivante : <http://www.ialine.com/demo.htm>.

- La base de données **IALINE** (<http://www.ialine.com/>) est la seule base de données française **spécialisée en agroalimentaire**. Actualisée tous les mois, elle contient plus de 370 000 références bibliographiques issues de revues scientifiques et professionnelles de 1963 à nos jours. Pour chaque référence, un résumé permet de sélectionner les articles. Il suffit ensuite de commander les articles choisis par e-mail. Certaines références correspondent à des ouvrages qui sont ouverts au prêt pour 3 semaines. Il est également possible de nous commander une recherche bibliographique ponctuelle sans s'abonner.
- La base de données **NUTRIAA** (<http://www.nutriaa.com/>) est un outil de veille dans le domaine de la **nutrition-santé** issu du partenariat entre 5 centres techniques.

Elle vous permet d'effectuer des recherches sur un thème précis et de vous tenir au courant des actualités réglementaires, des politiques et actions de santé publique, des enquêtes sur les comportements des consommateurs, des nouveaux produits, des études scientifiques sur les relations entre aliments et santé...

- La base de données **AMALYS.NEWS** (<http://www.amalysnews.com/>) est un dispositif de veille dédié à la **sécurité des aliments** issu du partenariat entre l'ADRIA Normandie et GROUPAMA SA, leader en assurance de l'agroalimentaire. Elle permet de suivre toutes les actualités grâce à des fiches résumant les rappels de produits à l'international, les nouveautés réglementaires, etc. Egalement disponibles : des fiches contaminants (Campylobacter...), des dossiers thématiques (grippe aviaire...) et un bulletin reprenant les références Ialine concernant la sécurité des aliments.
- La base de données **SIRIA** (<http://www.ialine.com/cadresiria.htm>) permet aux entreprises agroalimentaires de suivre la **réglementation environnement** (Installations classées, Déchets, Eau, Air, Bruit).

De plus, nous proposons une **newsletter** mensuelle gratuite avec les actualités de l'ADRIA Normandie, des **actualités technologiques**, un **bulletin de veille « Techno »** reprenant les informations IALINE sur ce thème, un agenda et une sélection de sites Internet et d'ouvrages. Pour la recevoir, inscrivez-vous sur <http://www.adria-normandie.com/pratique/diffusion.asp>

Contact :

Maeleenn TRIOULLIER (04)
ADRIA Normandie -
370 rue Popielujko – 50 000 SAINT-LÔ
Tél. : 02 33 06 71 71 –
E-mail : mtrioullier@adrianie.org



ENSBANIENS A L'AFFICHE VÉRONIQUE MATT (96)

Coop de France Le métier de consultant

Après 12 ans d'expérience en qualité dans de grandes structures alimentaire (Amora, Blédina, Panzani), j'ai souhaité m'orienter vers le conseil, la formation et l'audit en petite structure afin de partager mon expertise avec des responsables qualité.

C'est ainsi que j'ai rejoint Coop de France RAA. Il s'agit d'une fédération professionnelle qui s'adresse aux coopératives agricoles. Pour résumer succinctement leur action, l'objectif est de défendre au niveau régional l'intérêt des coopératives et ceci en relais de COOP de France, structure basée à Paris qui assure l'action auprès du gouvernement français et de l'Europe.

Mon rôle dans cette fédération est de réaliser du conseil, de la formation et de l'audit auprès des adhérents régionaux c'est-à-dire les coopératives mais aussi auprès de toute la filière alimentaire.

COOP de France dispose également d'une équipe de consultants en environnement, que j'assiste parfois sur des sujets comme l'ISO 14000 où j'apporte mon éclairage de « management de système » ou bien encore sur l'organisation d'événements.

J'ai ainsi trouvé auprès de cette structure, le plaisir de travailler dans une structure à dimension humaine (14 personnes), qui laisse à ses équipes une grande autonomie, qui permet de travailler sur des sujets très variés dans des milieux alimentaires très différents. Le métier de consultant est prenant mais très enrichissant, antiroutine. Il nécessite une bonne écoute pour identifier les freins et opportunités de l'entreprise, une bonne capacité pédagogique pour savoir transmettre à tout niveau de l'entreprise des notions parfois très techniques, une forte adaptation (vous changer d'entreprise et de référentiel tous les jours) et un esprit de synthèse bien développé.

Mes actions avec COOP de France RAA :

- Animation d'un club d'audits croisés régional
- Conseil, formation, audits en Qualité et sécurité alimentaire : accompagnement collectif ou individuel
- Organisation d'événements : table ronde le 27 janvier 2009 au sirha à Lyon sur la sécurité alimentaire, Réunion découverte écoconception le 22 janvier à Agrapole Lyon...
- Réalisation de dossier d'agrément vétérinaire.

Si vous souhaitez plus d'information sur les activités de COOP de France ou le métier de consultant n'hésitez pas à me contacter.

Véronique MATT(HALTER)

vmatt@cdf-raa.coop

(04.72.69.92.04 - 06 88 21 77 12)

LIENS UTILES

<http://www.teebourgogne.com>

<http://www.gout-nutrition-sante.com>

http://www.michaelpage.fr/productsApp/newtech/etude_rem_inge.pdf



Vous souhaitez insérer une publicité dans notre annuaire ?

Contact : Secrétariat AIE

aiebana@u-bourgogne.fr ou Ouafae.Chadli@u-bourgogne.fr

Tél. : 03.80.39.66.96 / Fax 03.80.66.89.92

SALON INTERNATIONAL PROCESS ALIMENTAIRE 2008



Du 17 au 20 Novembre 2008 s'est déroulé le salon IPA (International Process Alimentaire) à Paris. Ce salon est un espace privilégié pour les fabricants d'équipements agro-alimentaires dans le but d'exposer et promouvoir leurs machines

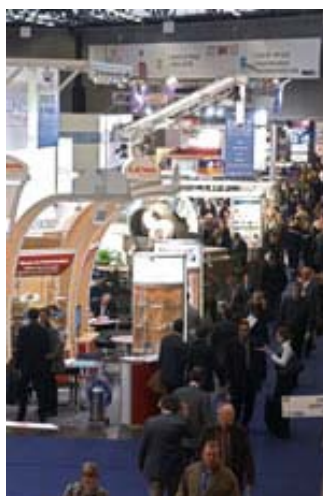
utilisés dans divers secteurs, des produits carnés et poissons aux industries de la panification, chocolaterie, confiserie, fruits et légumes, en passant par l'industrie du lait, liquide et semi-liquide. Plusieurs stands étaient aussi axés sur le contrôle, l'hygiène, laboratoires, traitements thermiques.

En parallèle de ce salon se déroulait également le salon de l'emballage (Emballage, Word Packaging Exhibition) où de nombreux exposants sont venus présenter leurs machines d'emballage, mais aussi les différents packaging utilisés.



On pouvait ainsi y retrouver des exposants

travaillant dans le secteur de l'agro-alimentaire, mais aussi de la cosmétologie et pharmacie.



Dans le cadre de la dominante Conception des Procédés Alimentaires et de la dominante Microbiologie, les 3^{ème} années de l'ENSBANA se sont rendus à ce salon le mardi 18 Novembre.

Nous avons ainsi pu déambuler dans les allées et rencontrer les exposants, pour ainsi nous renseigner sur les différentes machines et procédés en agro-alimentaire. C'était aussi pour nous un endroit privilégié de rencontre avec de potentiels futurs employeurs.

De plus lors de cette journée plusieurs conférences sur l'innovation nous étaient proposées tel que la robotisation de l'abattage et de la découpe : programme de recherche et développement et réalisation industrielle ou une conférence concernant le soutien de l'innovation dans l'industrie agro-alimentaire.



Nous avons aussi que les plus gourmands d'entre nous ont pu s'attarder sur des stands culinaires tels que l'espace démonstrations culinaires où il était possible de goûter des spécialités réalisées sous nos yeux par des chefs cuisiniers tels que des chocolats au foie gras et à la figue, ou des chocolats aux épices et à l'oignon.

Ce fut donc une journée enrichissante.

Emilie DAVALLAN (3^{ème} année)



PROMOTION 2007
RETROUVAILLES PROMOTION « I FEEL GOOD »

Le journal intime d'un certain « Koni » a été retrouvé à l'ENSBANA, caché derrière une œuvre d'art signée Jacob Delafon. Contact's vous en livre quelques extraits, l'occasion de faire le point sur le devenir de la promotion I feel good.

31 septembre 2007 : Nous y voilà, cher journal, mon ultime journée à l'ENSBANA. Je quitte celles et ceux qui ont rythmés ma vie pendant près de 3 ans et que je ne pouvais plus supporter.

17 novembre 2007 : Après plus d'un mois de vacance, une nouvelle vie s'offre à moi : pas de travail, pas d'argent, la cohabitation avec papa, maman et le caniche, aucune nouvelle de personne, bref, la vie dont tout le monde rêve.

4 février 2008 : Enfin un événement qui vient réveiller mon quotidien : la remise des diplômes tant mérités et le gala de notre promotion. Tout le monde à sorti la dernière collection de Yves Saint Laurent histoire de montrer un peu plus que maintenant on joue dans la cour des grands. En réalité, heureusement que tous ces artifices existent pour masquer quelques vilains défauts. Bref, c'est aussi l'occasion de se retrouver, de partager les souvenirs et de faire part de sa nouvelle vie, pas toujours palpitante ! Pour beaucoup, on regrette déjà l'ENSBANA, ces moments d'insouciance, de divertissements et de folies en tout genre.

6 mars 2008 : La routine reprend le dessus : lecture d'ENSBANA jobs, envoi de lettre et CV, entretien d'embauche et toujours rien à la clé.

9 juin 2008 : Je décroche enfin un emploi, et où ça ? à l'ENSBANA bien sûr !

Juillet 2008 : Avec une poignée d'Ensbanien, nous décidons de descendre l'Ardèche en canoë et malheureusement, en Kayak pour Monsieur Pitch. (signalons au passage que ce dernier n'a jamais pris le temps de vider l'eau de son kayak et a fini la descente à ras de l'eau). Rien n'a changé. Les filles sont toujours à la traîne et les mecs sortent leurs biscotots pour impressionner ces dames. Une nuit au camping pour compenser, à l'aide de ces précieux breuvages, les calories perdues et l'on doit déjà se séparer...

...Au même moment, j'apprends que quelques autres Ensbanien se rendent à Heillecourt pour célébrer le mariage d'Emilie D. Alors là, mon journal, je boude. On n'a même pas été invité. Moi qui croyais qu'on était solidaires entre personnes du groupe D ; j'ai vraiment été naïf.



août 2008 : Le calme plat pour ma part. Un autre groupe d'Ensbanien s'est donné rendez vous à Lyon pour tester sa gastronomie.

Tout un programme : contrôle qualité en cuisine, évaluation sensorielle sur les différents plats servis mais après un ou deux verres de



rouge, les anciennes habitudes reprennent le dessus : abat le boulot et on aguiche le personnel.

20 septembre 2008 : Un autre groupe de mâles dominants surnommés « la bande des ours mal léchés » organise un week-end rebelle dans un lieu tenu secret. Pas d'invitation une fois de plus...



**LES ENSBANIENS A L’AFFICHE
PROMOTION 2007
RETROUVAILLES PROMOTION « I FEEL GOOD »**

28 novembre 2008 : Je retrouve enfin vie ! Je suis convié pour une rencontre « promo 2008 » avec une dizaine d’anciens camarades à Dijon. Au programme : shopping (comme si on avait besoin de se retrouver pour faire ses achats), raclette (pour certain : ça doit pas être la première de la saison !) et jeux divers du genre faire deviner aux autres avec de simples gestes l’expression « j’ai la taupe qui bourre ».



Aujourd’hui : Mon cher journal, plus d’un an après avoir quitté l’école, il est à présent temps de faire le bilan sur cette année passée. Les relations créées au cours de ces 3 années à l’ENSBANA restent solides et tout événement est prétexte pour se retrouver : anniversaire, mariage, vacances, simple week-end ou encore les obsèques de Sœur Emmanuelle. Dans tous les cas, un constat en commun : la vie étudiante nous manque.

Pourvu que ça dur !
Rendez vous au gala de la promotion 2008 et en attendant joyeuses fêtes de fin d’années...

Nicolas P. et Guillaume L.

AGENDA

- **Le prochain Conseil d’Administration de l’AIE aura lieu le samedi 7 février 2009 à l’ENSBANA.**

L’ASSOCIATION DES INGÉNIEURS DE L’ENSBANA
en partenariat avec
BOURGOGNE DÉVELOPPEMENT

ont le plaisir de vous inviter à la conférence-débat
« PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES (PAI) :
MOTEUR D’INNOVATION DANS LES IAA »

Vendredi 6 mars 2009
9H à 13H
CNISF - 7 rue Lamennais - 75008 PARIS

Un buffet suivra de 13H à 14H.

GALA 2009 – LES ANNEES FOLLES

G A L A

ENSBANA

2 0 0 9

Vous êtes invités à participer au 20^{ème} gala de l'ENSBANA

Samedi 7 février 2009

Salle du Cap Vert à Dijon - Quetigny

5 promotions anniversaires sont invitées tout particulièrement :

1969, 1979, 1989, 1999, 2004.

Ø **Informations pour les réservations** : accueilgala.ensbana09@gmail.com

Tarifs : 26 € pour les étudiants cotisants du BDE
 30 € pour les autres étudiants et personnes sans emploi
 36 € pour les salariés et non étudiants

Dernier délai pour les réservations : samedi 10 janvier 2009

Ø **Informations partenariat** : sponsorsgala2009@gmail.com

Ø **Site internet** : www.gala2009-ensbana.com

Ø **Contact** : BDE de l'ENSBANA, Commission Gala 2009
 Mélanie CARRE (Présidente) : 06 10 71 64 71





Les Années Folles



Devenez notre partenaire !!!

Le bureau des élèves de l'ENSBANA vous propose de devenir l'un de ses partenaires privilégiés en vous associant à notre gala. Pour cela, nous vous proposons plusieurs formules :

- ✓ **La plaquette de votre entreprise disposée sur les tables pour 250 €**
- ✓ **Votre logo dans la plaquette du gala, tirée à 800 exemplaires et remise à tous les invités.**
Cette plaquette contient toutes les informations relatives à la soirée (plan, déroulement des spectacles de la soirée, menu...). Nous vous proposons des impressions polychromes sur les pages de couverture :
 - 4^{ème} page de couverture pour 800 €
 - 3^{ème} page de couverture pour 450 €
 - 2^{ème} page de couverture pour 550 €
- ✓ **Nous pouvons imprimer votre logo à l'intérieur de la plaquette, en couleur :**
 - Logo pleine page pour 300 €
 - Logo ½ page pour 150 €
- ✓ **Nous pouvons aussi l'afficher sur notre site internet pour 100 €**
- ✓ **Vous pouvez également participer en donnant des boissons ou des denrées alimentaires.**

N'oubliez pas qu'un espace privilégié vous sera réservé lors de la soirée afin de rencontrer d'autres industriels et les représentants de l'ENSBANA.

VIVE LES MARIÉS

Ils sont heureux de vous faire part de leur mariage. Nous partageons leur joie et leur adressons tous nos vœux de bonheur,

Hélène Belloni (02) et Laurent Beauchard le 12 juillet 2008
Florence Desideri (05) et Damien Castro le 19 juillet 2008
Audrey Mietton (02) et Charles Henriot le 20 septembre 2008

VIVE LES BÉBÉS

Toutes nos félicitations aux heureux parents, et bienvenue à tous ces bébés,

Estelle (Schmidt) (05) et Charles Prodhomme ont la joie de vous annoncer la naissance du petit **Clément** le 23 avril 2008 . Juliette est ravie, tout comme ses parents, de la naissance de sa petite sœur, **Louise**, le 26 mai 2008. *Catherine (LE BRAS) (98)* et Eric MARTIN.
Emmanuelle (Campedelli) (99) et Eric Percepied ont la joie de vous annoncer la naissance de la petite **Lisa** le 27 mai 2008.
Sandrine (Lesaffre) (00) et Jérôme sont enchantés de vous annoncer la venue de **Julien**, né le 8 juillet 2008.
Laurelyne et ses parents, *Audrey (Bret) (00)* et Jean Philippe Hunziger, sont heureux de vous annoncer la naissance de la petite **Ausanne**, née le 5 août 2008.
Delphine (Jussier) (05) et Emmanuel Tupin ont la joie de vous annoncer l'arrivée de **Clotilde** le 13 août 2008.
Arnaud et Laura Sabatier (*Burrier) (96)*, partagent avec Constance, Adélaïde, Louise, Béatrice, Antoine et Alexandre la joie de vous annoncer la naissance de **Marie-Astrid** le 14 août 2008.
Mon premier cri a fait éclore de milliers de fleurs dans le cœur de maman et papa et c'est avec grande joie qu'il vous annoncent ma naissance, **Esteban**, le 28 août 2008. *Caroline (Vaudez) (04)* et Cédric Chacon.
Après un accouchement à la suédoise, avec l'aide de gaz hilarant (!), Marie (*Le Calvé) (04)* et Grégory Wallet ont la joie de vous annoncer la naissance d'**Ana** le 9 septembre 2008 à Stockholm.
Caroline (Calin) (02) et Frédéric Hérin ont l'immense joie de vous annoncer la naissance de leur petit londonien, **Axel**, le 28 septembre 2008.
Antoine est heureux de vous annoncer la naissance de son petit frère **Loïc**, le 4 octobre 2008 à Yverdon-les-Bains. Patrick et Véronique Lagadec (*Brizion) (96)*.
Alain Tourrel (01), Karine, Léa, Clara sont heureux de vous annoncer la naissance le 29 octobre 2008 d'**Inés**.
Léo est arrivé le 12 novembre 2008 pour la plus grande joie de ses parents, Sophie *Munier (03)* et Vincent Fournier.
Régis et Agnès Boiron (*De Laage De Meux) (94)* partagent avec Adrien la joie de vous annoncer la naissance de **Erwan** le 23 novembre 2008.

Il nous a quitté :

Pierre SACHOT (72), décédé le 29 août 2008



**Toute l'équipe de l'AIE vous
souhaite d'excellentes fêtes de
fin d'année et vous adresse ses
meilleurs vœux pour 2009**

