



# CONTACT'S

Journal quadrimestriel

R. Benard-Marcos

Février 2004

Numéro 43

## EDITO

Chers anciens Ensbaniens,

Nous avons besoin de vous !!

Cette année encore vous avez la possibilité de parrainer un étudiant de deuxième ou troisième année ou un jeune diplômé. A ce jour, le nombre de parrains est insuffisant par rapport à la demande des élèves...

Que devez-vous faire en tant que parrain ? Rien de bien compliqué :

Votre rôle consiste simplement à soutenir et conseiller votre filleul(le) pendant sa recherche du premier emploi et ses premiers pas dans le monde actif !

Ce système permet de consolider ou de créer des liens inter-promos, alors manifestez-vous pour retrouver les joies de la vie étudiante !!!!

Si vous souhaitez participer à ce programme de parrainage, contactez l'AIE au plus vite.

Merci d'avance de la part de tous les Ensbaniens.

Associativement,

Anne LANTENOIS, présidente du BDE (2<sup>ème</sup> Année)  
Claire MENNETEAU, présidente de la JAAC (2<sup>ème</sup> Année)

### Dans ce numéro :

|  |       |
|--|-------|
| <b>Edito</b><br>A. Lantenois<br>C. Menneteau   | 1     |
| <b>Agenda</b><br>Sites Ensbaniens  | 2     |
| <b>Petits rappels sur les actions de l'AIE</b><br>B. Augustin                            | 3     |
| <b>Remise des Diplômes d'ingénieurs 2003</b><br>Discours de<br>J. P. Grenouillet         | 4/6   |
| <b>La V.A.E.</b><br>S. Petitjean<br>CNISF<br>15ème Enquête                               | 7     |
| <b>Innovation :</b><br><i>Le Milliréacteur</i><br>R. Cachon<br><b>Prix Roberval 2003</b> | 8/9   |
| <b>Hommage à M. Le Meste</b><br>L'Equipe IMSAPS  | 10    |
| <b>Rencontre Délégation Régionale Aquitaine</b><br>V. & S. Jacon                         | 11    |
| <b>Vive les mariés</b><br><b>Vive les bébés</b>  | 12/13 |

## AGENDA

Du 8 mars au 2 avril 2004

### **Innovation technologique et industrie alimentaire**

L'Association Régionale des Industries Alimentaires de Bourgogne vous invite à découvrir l'exposition « Innovation technologique et industrie alimentaire » à la Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne. Pour plus d'informations : <http://www.bourgogne-iaa.com/>

Vendredi 26 mars 2004, Dijon

### **Colloque : « L'allégation santé : à la recherche d'une nouvelle stratégie ? »**

Contact : Mastère Alimentation Santé – ESC Dijon

29 rue Sambin 21000 DIJON

e-mail : [mastere.alimentation.sante@escdijon.com](mailto:mastere.alimentation.sante@escdijon.com)

tel : 03 80 72 58 57

Mercredi 31 mars 2004, à Dijon

### **8ème Colloque de PENSANA : « La bouffe attitude, le pourquoi et le comment des choix alimentaires »**

Amphithéâtre Pasteur (Faculté des Sciences, Université de Bourgogne)

Programme et inscription sur le site ENSBANA : <http://www.u-bourgogne.fr/ENSBANA>

---

### **Les sites créés par des Ensbanien dans le domaine agroalimentaire :**

**LA FACE CACHEE DU FRUIT** : Vous allez pouvoir découvrir la vie des fruits destinés à notre alimentation... Vous pourrez également participer au FORUM. Celui-ci est un lieu d'échanges sur tous les thèmes liés à l'agro-alimentaire, toutes filières confondues. Elodie Alliet (promotion 1997). <http://perso.wanadoo.fr/la-face-cachee-du-fruit/>

**MAIGRIR 2 000** : Franchise - Conseil en nutrition et suivis personnalisés. Docteur en Sciences des Aliments - Ingénieur en Nutrition. Isabelle Brivet (promotion 1987). <http://maigrir2000.ifrance.com>

**INFOFRUIT** : Consultante en fruits et légumes. Veille économique (conjoncturelle, statistique et réglementaire) sur la filière fruits et légumes. Cécilia Celeyrette (promotion 1994). <http://infofruit.free.fr>

**EPICES ET AROMES** : Mettre en place une formation sur les épices, les arômes et les agents aromatisants, sur mesure et adaptée à destination des IAA, de la grande distribution, des étudiants en aromatique ou en alimentaire. Agnès Boiron (promotion 1994). <http://boiron-consulting.com>

*Retrouvez tous ces liens sur notre site : <http://u-bourgogne.fr/AIE> (liens/Sites Ingénieurs ENSBANA)*

## PETITS RAPPELS SUR LES ACTIONS DE L'AIE

En ce début d'année, nous vous sollicitons pour le paiement de votre cotisation. C'est aussi le moment de préciser quelles sont nos actions, et en quelque sorte, à quoi sert votre tribut.

En prenant la présidence de notre Association, j'avais pour objectif de construire notre action sur deux axes : des **services** apportés à chacun et de la **convivialité** entre tous. Cette première année nous a permis de développer les services proposés par l'AIE, nous les passerons en revue plus loin. La convivialité est un point que nous devons continuer à renforcer ; c'est d'ailleurs une valeur indispensable pour la vie de tout réseau.

Je souhaite également que l'AIE s'adresse à tous les ingénieurs Ensbana : jeunes diplômés ou seniors, travaillant pour l'industrie alimentaire ou tout autre secteur d'activité. Notre diversité est une force !

Pour en revenir à nos actions, la base de notre réseau est bien sûr l'**ANNUAIRE**. Nous nous attachons à renforcer la qualité et la fiabilité des informations qu'il contient. Pour cela, nous sommes dépendants de l'actualisation des données professionnelles et personnelles par chaque Ancien.

Le journal **CONTACT** permet de vous informer de la vie de l'AIE, de l'Ecole et des Ingénieurs. Vous pouvez bien sûr profiter des pages de Contact pour faire partager vos points de vue ou vos expériences à tous les anciens. Les informations transmises par Contact sont complétées par le **site Web de l'AIE**, qui permet plus d'interactivité.

Quant à l'**ENSBANA JOB'S**, c'est peut-être l'outil le mieux connu : cette compilation hebdomadaire d'offres d'emploi permet aux « abonnés » de gagner beaucoup de temps et d'avoir un accès large au marché de l'emploi.

En 2003, nous avons renforcé les activités visant à favoriser l'intégration des jeunes diplômés en poursuivant le **FORUM** au cours duquel des entreprises viennent présenter aux étudiants leurs activités, en relançant les **APRES-MIDI A THEME** où plusieurs Anciens exposent les facettes d'un métier. Nous avons également renouvelé l'expérience du **PARRAINAGE** qui met en relation les jeunes ingénieurs avec des Anciens. Cet échange est bien sûr bénéfique pour le nouveau diplômé mais il permet également au parrain de prendre en compte les attentes ou motivations des nouvelles promotions.

Un autre pan de l'activité de l'AIE est réalisé au niveau des **DÉLÉGATIONS RÉGIONALES** : c'est le relais indispensable, qui permet aux Anciens de se rencontrer à l'échelle d'une région. Là encore, les seules actions qui peuvent être conduites sont celles entreprises par vous, les Anciens. L'AIE ne peut être que le support de vos initiatives.

En résumé, **l'AIE est bien votre association** et vous n'y trouverez que ce que vous apporterez. C'est cette somme de contributions individuelles qui conditionne la force de notre réseau. Pour donner vie à vos initiatives, n'hésitez pas à contacter Arlette et Corinne. Vous pouvez également vous adresser aux membres du bureau ou aux délégations régionales (vous trouverez toutes nos coordonnées dans l'Annuaire).

Je vous souhaite beaucoup de réussite dans vos activités et de bonheur en famille.

Bertrand AUGUSTIN  
Président de l'AIE



## Remise des diplômes d'ingénieurs 2003 7 février 2004

**La cérémonie de remise des diplômes a été ouverte par M. Sicard, Président du Conseil d'Administration, qui demande d'observer une minute de silence en hommage au Professeur Martine Le Meste, décédée vendredi 6 février.**

\*\*\*\*\*

### **Intervention de Monsieur Jean-Pierre Grenouillet, Directeur de l'Ensbana**

C'est avec beaucoup d'émotion que je prends la parole ... Martine le Meste a été une excellente scientifique, et un professeur apprécié de ses étudiants mais aussi fortement impliquée dans la vie de l'école.  
Elle nous manquera beaucoup...  
Mais la vie continue, c'est ainsi et c'est bien.

Je me réjouis de vous voir aussi nombreux à la remise officielle des diplômes nationaux d'ingénieurs ENSBANA de l'université de Bourgogne. Nous fêtons aujourd'hui la 37<sup>ème</sup> promotion.  
Cette manifestation est l'occasion de réunir : ingénieurs, étudiants, personnels administratifs et techniques, enseignants-chercheurs, parents d'élèves et partenaires industriels et institutionnels.

■ Dans la vie d'une école, la cérémonie de remise des diplômes est un événement riche de significations.

⇒ C'est pour les étudiants un moment privilégié, je dirais même particulier où se mêlent des sentiments divers et ambivalents.

En premier lieu, c'est la joie et la fierté d'avoir atteint ses objectifs et d'étreindre par la même occasion, un diplôme concrétisant un ensemble de connaissances et de compétences acquises au prix d'efforts réguliers et engagés sur le long terme.

Mais c'est aussi une certaine nostalgie. Car si le diplôme permet de débiter sa vie professionnelle, il met aussi un terme à sa vie étudiante, à des activités collégiales mêlant le travail, la fête, les découvertes et les amitiés. Celles-ci ont duré 3 ans et marqué votre existence, c'est donc tout à la fois une fin et un début.

Une page importante de votre vie se tourne aujourd'hui. Je vous invite à vous intéresser au devenir et à l'évolution de l'école qui vous a formé et à lui apporter votre soutien tout au long de votre vie professionnelle.

⇒ Cette journée, pour nous, personnels, enseignants et chercheurs, la concrétisation de nos efforts et le résultat de nos actions pédagogiques.

⇒ C'est aussi pour vous, parents, la fierté et la satisfaction d'avoir permis à votre enfant d'acquiescer un diplôme et un métier.

■ Je souhaite que cette journée soit pour vous jeunes diplômés, un jour de fête.

... fête d'être ensemble, fête d'arriver au terme d'un parcours scolaire exigeant et long.

... OUI la situation économique est morose, les entreprises restent prudentes et le marché de l'emploi s'en ressent.

Cet attentisme concerne tous les secteurs d'activités, des pans entiers de l'industrie souffrent, l'automobile, l'assurance, les travaux publics, la chimie,... L'activité économique de l'agroalimentaire s'est un peu essoufflée, mais reste une activité génératrice d'emplois compte tenu d'un tissu industriel constitué de très nombreuses PMI.

... OUI, votre recherche d'emploi est moins aisée qu'il y a deux ans. Ceci est vrai pour toutes les écoles d'ingénieurs.

Je vous invite à poursuivre avec détermination vos recherches et à vous battre.

... OUI, vous avez un diplôme reconnu, une formation de qualité. Elle a fait ses preuves. Nous avons des dizaines d'exemples de jeunes et plus anciens qui, aujourd'hui, exercent des activités professionnelles passionnantes.

Votre formation d'ingénieur alliée à votre dynamisme et à votre talent vous donnera la possibilité de prendre aussi du plaisir dans votre travail. Je prendrai comme témoin six anciens parmi les 1725 ingénieurs actuellement en activité :

- Bertrand Augustin (promo 1996) , acheteur international chez Agenor - Intermarché
- Francis Cordelette (promo 1970), passionné de stratégie, directeur général au sein du groupe Boulanger (précédemment, directeur général d'Auchan)
- Liane Udé (1978), european feeding behaviour research manager, chez Masterfoods.
- Grégoire Dattin (promo 1994), directeur-adjoint de site chez Lactalis, manage une équipe de 230 salariés.
- Audrey Hunzinger (promo 2000), ingénieur R&D chez Régilait.
- Luc Carbillet (promo 1973). Après un brillant parcours en Allemagne, a pris la direction de HAHN France.

On voit que les parcours peuvent être divers, mais tous très riches en responsabilités.

■ En ce qui concerne notre école, depuis près de quarante ans, l'ENSBANA est restée fidèle à sa vocation : la professionnalisation. Elle a capitalisé au cours des ans une solide expérience. Note école est au service des industries alimentaires et des biotransformations, et ceci pour la satisfaction des consommateurs.

Les liens qui nous rattachent aux entreprises ne sont pas seulement historiques, ils sont construits à partir d'une réalité quotidienne dynamique et régulièrement renouvelée. (Ce sont, depuis la création de l'école, des centaines et des centaines de projets industriels, d'études, de stages et des collaborations diverses...).

- Attentive au développement de ses relations industrielles, l'Ensbana poursuit ses missions d'enseignement et de recherche. Je suis conscient des efforts accomplis et de votre forte implication. Merci à tous : personnel technique et administratif, étudiants, enseignants-chercheurs, intervenants extérieurs, partenaires professionnels et représentants des collectivités territoriales (Ville de Dijon, Conseil général de la Côte d'Or, Conseil Régional...).
- Le travail réalisé a été reconnu par la Commission des Titres d'Ingénieurs. Le 6 janvier 2004, l'Ensbana a été habilitée pour six ans. Les experts ont porté une appréciation très positive sur les actions conduites. Je les cite :
- - *équipe convaincante : l'ambiance est chaleureuse et les partenaires impliqués. Le positionnement et les axes stratégiques de l'école sont clairs et bien mis en œuvre,*
  - *activité de recherche forte et d'excellent niveau,*
  - *stages de recherche à l'étranger très nombreux.*
  - *communication en très nette amélioration qui a permis d'améliorer fortement la notoriété de l'école,*
  - *Bons échanges académiques internationaux en ce qui concerne les enseignants et les chercheurs,*
  - *Formation continue soutenue,*
  - *TICE en cours de développement.*
  - *Bon soutien des collectivités territoriales et bon soutien des industriels,*
  - *Bonne transversalité de la formation et ingénieurs opérationnels dès la sortie,*
  - *Les salaires d'embauche sont très honorables par rapport aux salaires moyens dans ce secteur.*

Il nous faut maintenir nos efforts dans ces domaines et travailler afin d'atteindre les nouveaux objectifs donnés par la CTI :

- *augmenter le nombre d'étudiants étrangers dans nos formations d'ingénieurs,*
- *accroître le nombre des interventions industrielles dans nos formations,*
- *renforcer nos relations avec les écoles d'enseignement supérieur de Bourgogne : ESIREM (école supérieure d'ingénieurs de recherche en matériaux), ISAT (Institut supérieur de l'automobile et des transports), ENESAD (Ets national d'enseignement supérieur agronomique de Dijon), ENSAM (Ecole Nationale supérieure d'Arts et Métiers), ESC, ITII (Institut des techniques d'ingénieurs de l'industrie de Bourgogne).*
- *mettre en place des démarches qualité structurées et formalisées.*

Les moyens permettant d'atteindre ces objectifs sont en cours d'étude. Des plans d'actions précis seront élaborés et, jour après jour, nous les mettrons en œuvre. Le développement de l'école se poursuit. Nous le ferons dans un esprit d'ouverture en participant au grand projet de professionnalisation de notre université. Notre expérience acquise de filière professionnalisée est au service des autres composantes. Cette mutualisation des savoir-faire doit être recherchée pour plus de performances, tout en respectant nos spécificités.

■ Je souhaite maintenant m'adresser plus particulièrement à vous, jeunes diplômés, Nous évoluons dans un monde qui quelquefois hésite, titube, s'emballe, un monde qui se cherche et qui doute. Il me semble que le doute qui saisit notre époque est peut-être lié au double sentiment de pouvoir et d'impuissance qu'a l'homme vis-à-vis de la nature et de lui-même.

Le sentiment de pouvoir s'appuie sur les immenses progrès réalisés. L'homme dispose avec l'atome d'une source d'énergie inépuisable, l'informatique multiplie ses capacités de calcul et d'analyse ; la physique du solide, l'ingénierie médicale et la biologie moléculaire font des progrès énormes et laissent entrevoir des bouleversements plus extraordinaires encore de nos façons de penser et de vivre.

Il en va de ces découvertes comme de celles des temps passés. Elles ne sont ni bénéfiques, ni maléfiques en elles-mêmes. Elles sont ce que l'homme en fera. Et... l'homme craint aujourd'hui son propre pouvoir...

Il n'y a pas de réponse aisée à ce constat ... En effet, je vous propose simplement d'être de véritables acteurs du futur. Etre ingénieur, c'est concevoir et fabriquer les produits et les services que nous utilisons et consommons chaque jour. Votre métier de base consiste à résoudre les problèmes techniques et socio économiques liés à la conception et à la réalisation de produits, de systèmes ou de services.

Or, dans l'histoire de l'humanité, la technique a souvent précédé la science. Mais actuellement la technique accompagne souvent la science et aujourd'hui, de plus en plus, elle lui succède en concrétisant ses concepts et en appliquant ses découvertes.

C'est pourquoi vous serez des « PASSEURS » entre la SCIENCE, la TECHNIQUE et le CITOYEN ; c'est-à-dire des hommes et des femmes investis d'une grande et passionnante responsabilité :

Je désire que vous y occupiez la place qui vous revient.

En associant votre formation à la richesse de votre personnalité et de vos talents, vous développerez des activités professionnelles, mais aussi personnelles et citoyennes, riches d'avenir pour vous même et pour nous tous.

Vous disposez aujourd'hui d'un capital. Il vous revient de le faire fructifier. Les chemins de la vie ne sont jamais simples, ils sont parfois parsemés d'embûches. Gardez votre enthousiasme, signe de vie, relevez les défis, ayez foi en l'avenir et soyez entreprenants.

N'oubliez pas la solidarité car vous êtes dépositaire d'un savoir et par là même de responsabilités collectives et individuelles.

... soyez ambitieux dans vos projets de vie, notre société est aussi à l'image de nos rêves, de nos projets et de nos engagements individuels. Faulkner a écrit : « *la sagesse suprême, c'est d'avoir des rêves assez grands pour ne pas les perdre du regard tandis qu'on les poursuit* ».

Acceptez de tous les personnels de PENSANA de vives et chaleureuses félicitations. Merci pour votre implication. Nous avons eu plaisir à travailler à vos côtés.

Bonheur et réussite à tous.



## La Validation des Acquis de l'Expérience

Depuis la loi de modernisation sociale du 17 janvier 2002, une **quatrième voie d'accès aux diplômes** a été créée. Il existe donc maintenant 4 possibilités pour obtenir un diplôme :

- 1- la formation initiale
- 2- la formation par apprentissage
- 3- la formation continue
- 4- la VAE : Validation des Acquis de l'Expérience

La VAE permet à toute personne d'obtenir un diplôme au vu de ses expériences passées.

La VAE est accessible à toute personne qui **justifie de 3 années d'expérience** dans le domaine du diplôme visé (par exemple si une personne travaille pendant 3 ans en tant qu'employé viticole, elle pourrait valider un Bac Pro dans le secteur de la viticulture).

Pour valider un diplôme, le candidat doit, grâce à un dossier, prouver qu'il a toutes les CAC (Connaissances, Aptitudes et Compétences) correspondant à un diplôme. Ce dossier sera ensuite examiné par un jury qui décide de l'obtention totale ou partielle du diplôme. En cas de validation partielle, le candidat garde le bénéfice des modules validés pendant 5 ans.

La VAE permet ainsi à toute personne de valider, par l'obtention d'un diplôme, des compétences qu'elle a acquises aussi bien par des **expériences professionnelles** que **bénévoles** (vous avez géré le magasin d'une vieille tante par exemple...) ou **sociales** (associations) : et oui, le travail salarié n'est plus la seule façon de développer des compétences... !

Si vous ou l'un de vos proches souhaite s'engager dans une démarche de VAE, vous pouvez vous adresser aux PRC (Points Relais Conseils) mis en place dans les régions soit directement aux structures régionales dont dépend le diplôme visé (DAVA pour l'éducation nationale, DRAF pour le ministère de l'agriculture). Pour les diplômes de l'enseignement supérieur, il faut vous adresser directement à l'établissement concerné.

Il faut néanmoins savoir que le dossier de validation est assez lourd. Les salariés ont la possibilité de bénéficier d'un accompagnement pour la réalisation de ce dossier (qui est financé par l'OPCA).

Si vous voulez plus d'informations, n'hésitez pas !

Stéphanie PETITJEAN (promo 2001)  
(et référente VAE dans le centre de formation où je travaille...)  
petitjean.stephanie@libertysurf.fr

---

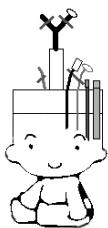
### 15<sup>ème</sup> ENQUETE du CNISF

- pour vérifier la compétitivité de votre rémunération
- pour connaître le revenu moyen des ingénieurs
- les différences par fonctions, activités, régions, secteurs économiques
- la part de la rémunération variable et des avantages complémentaires
- les augmentations de salaires 2001/2002
- les différences de revenus hommes/femmes
- qui sont les ingénieurs (origine, formation, vie privée et vie sociale)
- leur place dans l'économie (emploi, carrières, entreprises, international)
- leur attitude vis à vis du monde du travail (insertion, chômage, mobilité)
- leur perception du métier d'ingénieur en général
- leur opinion sur l'évolution professionnelle des cinq dernières années
- et pour découvrir le chapitre (inédit) « ingénieur un métier de femmes »

Vous devez consulter le site du CNISF ([www.cnisf.org](http://www.cnisf.org)) et sélectionner la 15<sup>o</sup> enquête du CNISF « L'ingénieur dans la société et sa rémunération ». Vous pourrez reconstituer en ligne le montant de votre salaire (paiement sécurisé par carte bleue : 5 €) ; Consulter en ligne le contenu du rapport publié par le CNISF (paiement sécurisé par carte bleue : 10 €) et/ou commander le rapport papier (paiement sécurisé par carte bleue : 25 €). Prendre connaissance de la synthèse de la 15<sup>ème</sup> enquête CNISF.



### Le MilliRéacteur : un nouvel outil pour la mise au point de procédés.

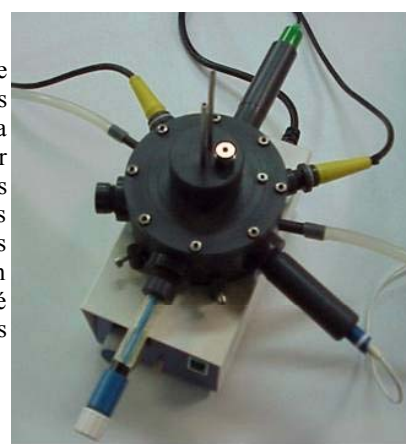


Disposer de différentes échelles de réacteurs est nécessaire afin de concevoir, élaborer et transférer des procédés biotechnologiques ou alimentaires vers l'industrie. Cependant, il n'existait pas à ce jour de réacteurs permettant de travailler à l'échelle de quelques millilitres. La famille des réacteurs vient très récemment de s'agrandir d'un tout petit réacteur baptisé, à juste titre, « MilliRéacteur ».

Ce réacteur a été mis au point et développé au laboratoire de microbiologie de l'ENSBANA (associé en UMR avec l'INRA maintenant) et en collaboration avec la société Spiral\* basée à Couternon. Il a fait l'objet d'un dépôt de brevet.

#### Que permet de faire le « MilliRéacteur » ?

Le "MilliRéacteur" (voir photo) permet de réaliser un grand nombre d'essais aussi bien sur des enzymes, des organites cellulaires que sur des cellules animales, végétales ou microbiennes : La taille réduite de la chambre de mesure (volume utile de 2 à 12 millilitres) permet d'obtenir un rapport surface/volume 4 à 10 fois supérieur à celui des réacteurs conventionnels, rendant ainsi plus efficaces les transferts de matière et les transferts thermiques et permettant un meilleur contrôle du système. Ces faibles volumes présentent un intérêt particulier dans le cas d'utilisation de réactifs ou de biocatalyseurs difficiles à obtenir en grande quantité (organites cellulaires, cellules animales...), ou présentant certains risques pour la santé (molécules toxiques, bactéries pathogènes, virus).

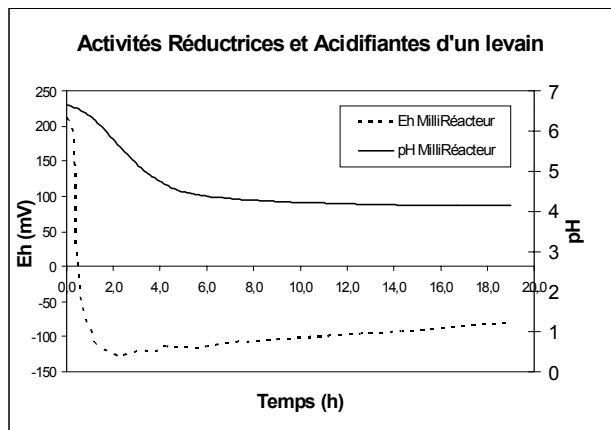


Le MilliRéacteur est configurable selon les besoins et peut être équipé de différentes électrodes (Eh, pH, T°, oxygène dissous...). Il est ainsi particulièrement adapté à toute expérience devant être réalisée dans des conditions physico-chimiques rigoureusement définies.

Il permet de mener un certain nombre d'études et en particulier :

- ✓ Dynamique de modification du pH intracellulaire et de la force proton motrice du potentiel transmembranaire en fonction de différents facteurs environnementaux (pH, Eh, température, concentrations en solutés, gaz...),
- ✓ Effets de facteurs environnementaux sur le métabolisme (synthèses protéiques ...) et la croissance cellulaire,
- ✓ Optimisation de réactions de biocatalyse pour la synthèse de produits à haute valeur ajoutée,
- ✓ Etude de l'activité biologique d'écosystèmes microbiens complexes,
- ✓ Réponse des cellules à différents stress (thermiques, acides, stress croisés),
- ✓ Résistance des cellules aux antibiotiques et désinfectants,
- ✓ Etude de réactions biochimiques et enzymatiques,
- ✓ Etude de réactions physico-chimiques,





On peut citer comme exemple d'application des travaux menés au laboratoire et qui ont consisté en la mesure simultanée des activités réductrices et acidifiantes d'un levain utilisé dans l'industrie agroalimentaire (voir figure). Ces mesures permettent ainsi de sélectionner des levains aux propriétés particulières mais aussi d'évaluer de manière précise le comportement de ces levains lors de changements de différents paramètres de leur environnement ( $T^\circ$ , pH, Eh etc ..)

Le « MilliRéacteur » en est à sa 4<sup>ème</sup> version actuellement et ne cesse de faire l'objet d'améliorations liées aux demandes des divers utilisateurs.

Le « MilliRéacteur » et ses interfaces sont installés sur la Plateforme de Pré-développement en Biotechnologie sur le site de l'INRA de Dijon où sont concentrés les moyens de fermentation de l'UMR. Ce nouvel équipement permet de proposer aux utilisateurs (chercheurs, entreprises) des réacteurs de quelques millilitres à plusieurs centaines de litres. Si l'on souhaite avoir plus de renseignements, contacter Rémy Cachon : [remy.cachon@u-bourgogne.fr](mailto:remy.cachon@u-bourgogne.fr)

#### Références bibliographiques :

- § **Cachon, R., Waché, Y., Alwazeer, D., Riondet, C., Guyonnet, P., Diviès, C.** 2003. *Cellule de mesure d'activités biologiques et/ou de grandeurs physiologiques de micro-organismes*. Brevet Université de Bourgogne.
- § **Kashket, E. R.** 1985. *The proton motive force in bacteria: a critical assessment of methods*. Ann. Rev. Micro. **39**:219-242.
- § **Marty-Teyssset, C., C. Posthuma, J. S. Lolkema, P. Schmitt, C. Diviès, and W. N. Konings.** 1996. *Proton motive force generation by citrolactic fermentation in Leuconostoc mesenteroides*. J. Bacteriol. **178**(8):2178-2185.
- § **Padan, E., and S. Schuldiner.** 1986. *Intracellular pH regulation in bacterial cells*. Method Enzymol. **125**:337-365.
- § **Rottenberg, H.** 1979. *The measurement of membrane potential and DpH in cells, organelles, and vesicles*. Method Enzymol. **LV**(65):547.
- § **Setty, O. H., R. W. Hendler, and R. I. Shrager.** 1983. *Simultaneous measurement of proton motive force, D pH, membrane potential, and H<sup>+</sup> / O ratios in intact Escherichia coli*. Biophys. J. **43**:371-381.

### PRIX ROBERVAL 2003

Prix francophone du livre et de la communication en technologie.

Le jury a décerné à Martine Le Meste, Denise Simatos et Denis Lorient une Mention Spéciale du Prix ROBERVAL Enseignement Supérieur pour la qualité de l'ouvrage « L'eau dans les aliments » destiné à l'enseignement supérieur de la technologie. Ce prix, organisé par le Conseil Général de l'Oise et l'Université de Technologie de Compiègne, a été remis le jeudi 27 novembre 2003 dans les Salons de Boffrand de la Présidence du Sénat, à Paris.

## Hommage à Martine Le Meste

Le 6 février, Martine Le Meste, Professeur de physico-chimie des aliments à l'ENSBANA et Directeur de l'équipe IMSAPS (Ingénierie Moléculaire et Sensorielle de l'Aliment et des Produits de Santé), nous a quittés à l'âge de 54 ans, à l'issue de ce que nous appellerons, pudiquement, une longue maladie.

Cette disparition nous laisse, enseignants, personnels et étudiants de l'équipe, dans une immense tristesse. Nous voulons ici lui rendre hommage, pour son rayonnement scientifique, pour ses qualités d'enseignante et pour ses qualités humaines.

Martine a effectué la première partie de son parcours professionnel (de 1973 à 1996) en qualité d'ingénieur de recherche, au sein du laboratoire de Biologie Physico-Chimique dirigé par le Professeur Denise Simatos, avec la soutenance d'un Doctorat ès-Sciences en 1990. Quelques mots clés permettent de décrire ses activités de recherche : mobilité moléculaire, hydra-tation, stabilité, texture des produits solides, activités dont l'excellence est attestée par une centaine de publications, par la rédaction de plusieurs ouvrages<sup>1</sup>, par un ensemble de collaborations internationales et par sa qualité de membre du comité international d'ISOPOW (International Symposium On the Properties Of Water).

Les nombreux projets développés en partenariat avec les entreprises témoignent de son souci constant d'intégrer les applications industrielles dans ses travaux de recherche. Ce souci est aussi démontré par la "mise en disponibilité" d'un an qu'elle a obtenue en 1990 - 1991 pour exercer une activité de chercheur dans la société Grand Metropolitan à Minneapolis (USA).

En 1996, Martine a été nommée Professeur des Universités, en charge de la formation des élèves-ingénieurs dans le domaine de la physico-chimie des aliments et des procédés de conservation. Cette nouvelle fonction lui a permis de révéler de remarquables qualités d'enseignante et de faire bénéficier les élèves de son expérience du monde industriel.

Martine était appréciée de tous, pour sa gentillesse, sa générosité, sa disponibilité et sa qualité d'écoute, alliées, lorsque nécessaire, à une certaine fermeté. En 2000, nous l'avions élue Directeur de l'équipe IMSAPS. Un des derniers challenges qu'elle a relevé avec succès est le renouvellement de la labellisation de l'équipe par le Ministère de la Recherche en 2002.

Elle a malheureusement perdu son dernier combat.

Nous ne l'oublierons pas.

L'équipe IMSAPS

<sup>1</sup>Rappelons seulement le plus récent : M. Le Meste, D. Lorient et D. Simatos, 2002. *L'eau dans les aliments*. Lavoisier Ed., Paris. Cet ouvrage s'est vu décerner une mention spéciale au prix Roberval 2003.

**Rencontre organisée par la Délégation Régionale Aquitaine  
Le 29 novembre 2003**

Bonjour à tous !

La 1ère rencontre d'Ensbaniens du sud-ouest a donc eu lieu en ce samedi de novembre. Le soleil n'était pas vraiment là, ce qui n'est pas étonnant pour un mois de novembre. De toute façon, chacun en avait amené un petit bout, donc finalement, il a fait virtuellement beau !

Un grand merci donc à tous les participants pour leur bonne humeur (voir photos ci-dessous) et plus particulièrement à Henri-Georges Maury pour son accueil et ses cadeaux (eh oui, c'était déjà Noël !).

Pour ceux qui n'ont pas pu se joindre à nous, voici en quelques mots le déroulement de la journée :

Nous avons débuté par une visite des caves de Landiras, en pleine extension. L'heure prévue initialement n'a pas suffi pour en faire le tour ! En avant-première, nous avons donc découvert les nouveaux bâtiments et d'impressionnantes lignes de conditionnement (débit nominal de 35000 bouteilles / heure !), innovantes dans le milieu du vin.

Nous avons ensuite pu déguster les vins produits, en parallèle de ceux de Rothschild : Bordeaux, Bordeaux supérieur, Sauvignon blanc, Syrah... La gamme de vins proposée par les grands chais de France est large ! Heureusement, Rothschild est bien ressorti de ces dégustations !

Inutile de vous dire qu'après tout cela, nous n'avons pas profité de l'offre de l'AIE, qui devait nous offrir l'apéritif ! Nous avons enchaîné par un menu du terroir (à 15 euros, comme promis ;-) !) dans un petit restaurant, intime et authentique. Chacun a pu se présenter, discuter de son parcours et partager ses souvenirs de l'Ensbana. En conclusion, même avec des vies professionnelles très différentes, nous y avons tous reconnu l'esprit Ensbana : de 1970 à 2003, l'école est finalement un peu la même !

Le temps est passé très vite, nous avons donc découvert le pays sauternais et ses châteaux sans pouvoir visiter de caves, l'heure étant trop avancée. A charge de revanche !

Nous nous sommes finalement séparés à la nuit tombée, en essayant déjà de prévoir de futures rencontres. La prochaine se déroulerait au printemps 2004, dans le pays Agenais, mais le suspense demeure... Nous reprendrons alors contact pour faire vivre l'Ensbana en Aquitaine et partager de bons moments ! Toute proposition est d'ailleurs la bienvenue pour en aider l'organisation !

Au revoir et à bientôt,  
Serge et Véronique JACON



*de gauche à droite : Martial Thurière, Anne-Gaëlle Bouche, Thierry Laborde, Véronique Jacon, Mme Maury, Elodie Castera, Monique Juzon, Henri-George Maury, Serge Jacon*



*Elodie Castera, Laurance et Stéphane Campes, Nathalie Trougnac et Anne-Gaëlle Bouche*

## VIVE LES MARIES

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

*Emilie LLAPASSET (99)* et *Elisio CORREIA*, le 21 décembre 2002,

*Magalie FARAMUS (00)* et *Vincent HAMONO*, le 03 mai 2003,

*Florence MINC (98)* et *Michael RAVELOJAONA*, le 07 juin 2003,

*Magali GUGUEN (00)* et *Patrick NUSSBAUMER*, le 05 juillet 2003,

*Jessy GAYRAUD (99)* et *Nicolas MAURÉ*, le 23 Août 2003,

*Elodie ORAMBOT (96)* et *Stephen HELLABY*, le 23 août 2003,

*Rozenn TURPIN (01)* et *Pierre LEFEVRE*, le 20 septembre 2003.

## VIVE LES BEBES

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

Le 12 mars 2003, pour le plus grand bonheur d'Adrien et Sarah, **Arthur** a montré sa frimousse. *Sophie JEANSON (94)* et *Didier DUPONT*.

*Mireille (AURRAN) (96)* et *Benoît MUS* ont la joie de vous annoncer la naissance de **Zoé**, le 17 juin 2003.

Nous sommes heureux de vous annoncer la naissance d'**Eliott** et de **Martin**, le 20 octobre 2003. *Manon, Guillaume, Florence et Thomas SEROUART (96)*.

Pour le plus grand bonheur de ses parents, **Gabrielle** est née le 29 octobre 2003. *Emilie (LLPASSET) (99)* et *Elisio CORREIA*,

*Susan et Christophe MORISSEAU (92)* ont la joie de vous annoncer la naissance d'**Evelyne**, le 1er novembre 2003,

*Raphaëlle (de RIVALS MAZERES) (97)* et *Louis-Marie ROUHIER (96)*, *Jeanne, Victor et Juliette* sont très heureux de vous annoncer la naissance de **Madeleine**, le 03 novembre 2003.

*Caroline (GAUTHIER) (87)* et *Thierry LAMER (89)* sont heureux de vous annoncer la naissance de **Grégoire**, le 09 novembre 2003

*Anne-Gaëlle (DOUNON) (94)*, *Chloé et Laurent NOEL* ont la joie de vous annoncer la naissance de **Fanny**, le 11 novembre 2003,

*Estelle (RICHARD) (95)* et *Nicolas FLEURIOT* partagent avec *Adrien* la joie de vous annoncer la naissance de **Clémence**, le 15 novembre 2003,

*Frédérique (LETO) (91)* et *Philippe LUNEL* partagent avec *Laura, Sara, Thibault et Tanguy* la joie de vous annoncer la naissance de **Romane**, le 30 novembre 2003,

*Marine* est très fière de vous annoncer la naissance de sa petite sœur, **Alys**, le 03 décembre 2003. *Anne et Jean-David OFTINGER (97)*.

*Sandra* est heureuse d'annoncer la venue de son petit frère **Simon**, le 13 décembre 2003. *Bruno COQUELLE (97)* et son épouse,

## VIVE LES BEBES

Aurélié et Lauriane sont très fières de vous annoncer la naissance de **Marine**, le 28 décembre 2003. *Stéphane (MUGUET) (93)* et *Pierre CHAZOT (93)*.

*Blandine (de LONGUEVILLE) (98)* et Olivier RICARD partagent avec Pierre la joie de vous annoncer la naissance d'**Eloi**, le 29 décembre 2003,

Sébastien, Nathan, *Marie-Agnès (BOUDIER) (92)* et Thierry RAPENNE ont la joie de vous annoncer la naissance de **Maelys**, le 29 décembre 2003.

Corentin, Florence et *Jean-Pascal MARTIN-FESTA (93)* sont heureux de vous annoncer la naissance de **Marie**, le 06 janvier 2004,

Xavier est heureux de vous annoncer la venue de son petit frère **Cédric**, le 07 janvier 2004. *Corinne (MAUGUIN) (90)* et Alain MUNOZ,

Ulysse, *Julie (CHAUDEMANCHE) (94)* et Jean-François CURBILIE ont la joie de vous annoncer la naissance de **Rémy**, le 09 janvier 2004.

*Pauline (RENAUDIN) (02)* et Benoît DECHELETTE ont la joie de vous annoncer la naissance de **Madeleine**, le 20 janvier 2004,

Sylvie (GOURILLON) (98) et Emmanuel CORDELLE sont heureux de vous annoncer la naissance d'**Axel**, le 22 janvier 2004,

Laurence SAUER, Valentin et *Thomas KARBOWIAK (01)* sont heureux de vous faire part de la naissance de **Maxime**, le 27 janvier 2004,

Aude et *Charles-Henri BEAUDOIN (97)* partagent avec Guillaume et Thibaut la joie de vous annoncer la naissance de **Baptiste**, le 03 février 2004,

*Rachel (MARCOS) (93)*, Eric BENARD et Maxime ont la joie de vous annoncer la venue de **Louis**, le 04 février 2004,

*Julie (LEFORESTIER) (97)* et *Bertrand AUGUSTIN (96)* et Louise ont la joie de vous annoncer la naissance de **Clément**, le 06 février 2004,

*Laurence (FONTAINE) (98)*, Lionel THIBERT et Mathieu sont heureux de vous annoncer la naissance de **Margot**, le 12 février 2004,

*Anne (GUIBERT) (01)* et Vincent RODET sont heureux de vous faire part de la naissance de **Camille**, le 23 février 2004,

*Laura (BURRIER) (96)* et Arnaud SABATIER partagent avec Constance, Adélaïde, Louise et Béatrice la joie de vous annoncer la naissance d'**Antoine**, le 26 février 2004,

*Cécile (AULOGE) (96)* et Robert SINKINSON et Adèle sont heureux de vous faire part de la naissance de **Juliette**, le 06 mars 2004.

---

A partir de juin 2004, la nouvelle rubrique « **Les ENSBANIENS à l'affiche** » de votre prochain numéro de CONTACT'S, aura pour thème majeur :

### Votre parcours professionnel

**Vous assumez depuis quelques temps de nouvelles responsabilités et vous souhaitez le faire savoir.**

CONTACT'S vous en offre la possibilité.

**Adressez-nous votre témoignage, faites-nous connaître vos objectifs, vos succès, vos défis, vos difficultés, vos découvertes, votre opinion sur l'activité économique, sur la conjugaison vie professionnelle et familiale, ou encore sur la création d'entreprise... accompagné d'une photo récente.**

Parution prévue en Juin.

Merci de votre collaboration.

*L'Equipe CONTACT'S*