

Actufésia

magazine d'information sur les écoles d'ingénieurs de la Fésia



Ingénieurs pour l'alimentation, l'agriculture et l'environnement

L'Esa, l'El Purpan, l'Isa,
LaSalle Beauvais et
l'Isara-Lyon...

Les 5 écoles d'Ingénieurs
qui font la richesse de la Fésia
forment 30 % des ingénieurs
du vivant.

Nourrir les hommes, maîtriser le
progrès et respecter la terre :
tels sont les 3 défis de nos
13.000 Ingénieurs en activité,
dans les secteurs de l'agronomie,
l'agriculture, l'agro-alimentaire,
l'alimentation, l'agro-industrie,
l'environnement, le développement
durable et l'aménagement du
territoire.

Un diplôme pour des métiers d'avenir...

Oui, nous osons le dire et l'affirmer, l'agriculture, loin d'être dépassée, est au cœur même de la survie de l'humanité et c'est elle qui s'attelle à répondre aux questions fondamentales et urgentes de notre planète : fin toute proche de l'ère pétrolière, moins de terre, moins d'eau, moins d'énergie, moins de bio-diversité, réchauffement de la planète, OGM... comment nourrir 9 milliards d'habitants, qui pourra le faire, avec quelle organisation ?

Alors, **à vous** qui aujourd'hui allez choisir vos études,

à vous qui aimez les sciences du vivant,

à vous qui aspirez à exercer demain un métier utile, enrichissant, passionnant, sans trop savoir comment, et peut-être même sans vraiment croire qu'il est encore possible de le faire,

à vous, nous livrons les témoignages d'une trentaine de diplômés de nos écoles.

“
Vous vous en doutez...
pages 2 à 4
”

Pour aiguïser votre lecture, nous les avons classés en deux catégories : ceux qui concernent des métiers qui vous semblent peut-être plus naturels «vous vous en doutez» et ceux qui vous étonneront sans doute «le saviez-vous».

Directeur commercial Zone Asie chez Lesaffre -leader mondial de la levure-, Responsable Marketing dans le groupe

United Biscuits, Rédactrice en chef d'Agriculture Horizon, Chargé d'affaires au Crédit agricole, Créateur d'entreprise spécialisée dans des logiciels agricoles, Agroéconomiste à la FAO, Responsable Recherche Blé chez DuPont de Nemours, Ingénieur Logistique dans le groupe Herta, Responsable Communication d'une Société installateur d'éoliennes...

“
Le saviez-vous ?
pages 5 à 7
”

Ce qu'ils ont en commun ?...

la passion de notre planète, le désir de participer à la construction du monde de demain et...un diplôme d'une école de la FESIA.

Alors maintenant, il ne vous reste plus qu'à lire ces témoignages de vie. Oui de vie, car pour nos anciens, la vie professionnelle n'est pas uniquement une nécessité matérielle ou sociale, elle est un vrai projet unifiant, qui leur permet de vivre au quotidien les passions et les valeurs qui les animent.

Et si vous doutez encore, venez nous rencontrer à l'occasion des salons étudiants ou des Portes Ouvertes.

Sophie Charpin
Secrétaire Général
de la Fésia



Vous vous en doutez...



Exploitant agricole, Viticultrice, Chargé de Nutrition Animale, Conseillère en Agroenvironnement... autant de métiers que vous auriez, sans doute, spontanément cités.

Cependant, nous vous invitons à lire les témoignages qui suivent, car au-delà du titre, vous allez sans doute être étonnés de la diversité des postes et des fonctions occupés, de leur lien fort avec l'actualité et de l'importance de l'innovation, dans des secteurs d'activité perçus comme traditionnels voire dépassés.

A la source de la filière agricole, il y a bien évidemment les exploitations agricoles...

Environ 15 % de nos Ingénieurs sont aujourd'hui exploitants, avec deux caractéristiques majeures : novateurs dans l'exercice de leur métier, ils sont également nombreux à mener plusieurs activités de front : Exploitant et Conseiller en Gestion, Responsable en

Chambre d'Agriculture ou encore Transformateur des produits de leur propre exploitation. Christophe, **Agriculteur et Brasseur** ou Stéphane qui **transforme et vend** en plein centre de Lille **les produits de ses terres**, illustrent ces nouveaux agriculteurs.

Au sein de cette filière, pour, avec, et par les agriculteurs se sont développées de nombreuses industries et sociétés de services dans lesquelles nos Ingénieurs exercent leurs talents et leurs compétences : entreprises de semences, industries du machinisme agricole, fabrication d'engrais, usines d'alimentation animale mais aussi le secteur bancaire, celui des assurances, les centres de gestion, les centres de recherche et les instituts techniques... Prenons quelques exemples.



Patrick Responsable Production Achats, Bacardi-Martini.

Pourquoi une école d'Ingénieur de la Fêsià ?

Attiré par le milieu agricole et le secteur de l'alimentation, j'ai développé des compétences à la fois techniques et managériales.

Responsable de production, Responsable Achats, Responsable Achats Production, et demain ?

Je démarre en effet ma vie professionnelle comme Responsable Production dans une PME familiale de distillerie. Ce secteur des vins et spiritueux correspondait bien à mes attentes et j'ai alors cherché à intégrer un groupe plus important. Bacardi-Martini m'a proposé un poste de Responsable Achats puis a élargi, 4 ans après, mon domaine d'intervention à la production. Avantage d'un groupe international qui offre des possibilités d'évolution, et pour l'avenir, tout est maintenant ouvert. Je continue d'ailleurs à me former sur des sujets comme l'écologie industrielle, en phase avec mon intérêt pour les enjeux environnementaux. Demain... PME ou groupe international, secteur de l'alimentation ou de l'environnement, ma formation et mon expérience m'autorisent à ouvrir le champ des possibles.

Emilien: après un stage au **Centre d'Economie Rurale du Loiret**, il est embauché dans celui de l'Oise : «le métier de Conseiller est un métier de relations, dans lequel la confiance s'installe peu à peu grâce au dialogue avec l'agriculteur. Les situations sont variées. J'ai par exemple, au-delà du conseil, un rôle de formateur, notamment sur les thèmes de la commercialisation et des marchés à terme». Par ailleurs, il a le projet de prendre une place active dans l'exploitation familiale, dont il s'occupe déjà le week-end.

Anne, **Chargée de Nutrition Animale à l'INRA**, Institut National de Recherche Agronomique, étudie les lipides du lait afin d'améliorer les caractéristiques nutritionnelles, sensorielles et technologiques des produits laitiers.

David est, lui, **Responsable Qualité-Formulation et Chef de marché de la branche production animale dans un groupe coopératif**, en Auvergne-Limousin : «Je suis responsable de la qualité dans les usines d'aliments pour le bétail, je réalise la formulation des produits, j'ai des relations avec les instances de contrôle comme la direction des services vétérinaires, et transmets de l'information technique aux équipes commerciales».

Didier, initialement Technico Commercial dans une firme d'agropharmacie, intègre la **Coopérative Agricole La Flandre**, en 1992 : «J'en suis le **Directeur** depuis 1999. Nous distribuons les semences aux agriculteurs et éleveurs puis collectons les céréales. Mon métier allie aujourd'hui la technique aux exigences du management».

François-Xavier est lui **Responsable d'une Station d'Expérimentation de pommes de terre chez Arvalis-Institut du Végétal** : il coordonne l'équipe technique qui travaille sur l'irrigation, la fertilisation, la protection phytosanitaire ainsi que la création de nouvelles variétés. Enfin, Jean-

Pierrick Conseiller Agricole en Chambre d'Agriculture

Le BTS, et après ?

Plutôt que de démarrer tout de suite ma vie professionnelle, je décide à 20 ans, après mon BTS en Productions Animales, de poursuivre ma formation. J'intègre en admission parallèle une école de la Fésia.

Des regrets sur ces années supplémentaires d'études ?

Au contraire, la certitude d'avoir fait le bon choix. Il m'est d'abord apparu que j'étais mieux préparé à la réalité du monde du travail, ce qui s'est confirmé par l'obtention rapide d'un premier emploi à la Compagnie Française de Sucrierie. Ayant fait mes premières armes en tant que Responsable d'un atelier de fabrication, j'intègre alors la Chambre d'Agriculture du Pas de Calais en tant que Conseiller agricole, spécialisé en production laitière.

Proche du terrain ou plutôt administratif ?

Justement les deux à la fois. Si l'accompagnement individuel de l'agriculteur est ma mission prioritaire, cela nécessite à la fois de comprendre son exploitation et ses contraintes et de connaître les exigences réglementaires et les techniques existantes afin de lui apporter des conseils avisés. Je dois donc effectuer un travail de veille, analyser les conséquences des évolutions législatives ou techniques, réfléchir de manière prospective en concertation avec les Instituts Techniques et les Centres de Gestion. Un métier riche et passionnant qui ne m'aurait pas été accessible avec mon seul BTS.

Christophe, fils d'éleveurs, démarre sa carrière chez **Sersia France**, 1^{er} exportateur français de génétique bovine et caprine : «5 ans à l'export comme **Responsable de la Zone Amérique Latine** ! Passionnant, certes, mais peu compatible avec la vie de famille que je souhaitais : aujourd'hui, je suis **Chef de Produit Race normande chez Amélis**, un groupe coopératif de service d'insémi-



nation et de sélection bovines. Je dynamise le réseau de vente, mets en place des gammes de produits, fais le lien entre le réseau, la production, la R&D et la direction». Son avenir ? Il est confiant : dans la génétique, dans le marketing dans le domaine agronomique, ou encore dans la création d'une entreprise en production animale ou en agri-loisirs.

En aval de la production, l'agroalimentaire, ce secteur clé de l'économie dans lequel la France excelle : 1^{er} rang européen et 2^{ème} mondial dans

la production et l'exportation de produits agricoles transformés.

Si un métier peut se définir comme la «jonction» entre une fonction et un secteur, nous n'avons que la solution de l'inventaire à la Prévert pour vous montrer l'étendue des postes occupés par nos Ingénieurs dans ce domaine : **Ingénieur Process, Responsable Qualité, Ingénieur Expérimentation, Responsable de Laboratoire, Directeur Recherche et Développement, Responsable Hygiène et Sécurité...**

Faisons d'abord connaissance avec Cécile et François. Tous deux chez **Bonduelle**, la première est **Responsable du Service Agronomique** pour le Sud-Est, le deuxième **Chef de projets Recherche/Développement...** «Ma mission, précise Cécile, est d'assurer un partenariat durable et réciproque entre les producteurs de salades et l'entreprise, par la mise en place de moyens de production permettant de satisfaire au cahier des

charges. Cela passe par la définition des volumes, le respect des 'bonnes pratiques agricoles', le suivi qualité et le règlement des litiges». François, en contact permanent avec ses collègues du marketing, de la production et de la qualité, ainsi qu'avec ceux des services financiers et juridiques, a 3 missions principales : assurer les sauts technologiques et déposer les brevets, développer les nouveaux produits, améliorer les procédés existants, en terme de rentabilité et qualité.

L'agroalimentaire encore avec le **groupe Lesaffre** où Céline est **Responsable Qualité**, là aussi une fonction transversale : «Je formalise les besoins, m'assure de la conformité des produits et suis le développement des nouveaux produits».

Marc, enfin, est «**Auditeur Fournisseurs**» dans le **groupe Martinet** : «L'audit d'un site de production vise à évaluer, selon notre référentiel Qualité, les conditions d'élaboration et de production des matières que nous achetons pour concevoir nos salades-traiteur». Christophe, enfin, est **Consultant dans le Département Agroindustrie du Bureau Veritas Quality International**. Il inspecte les produits agricoles et agroalimentaires au niveau de la production agricole, de la transformation des produits agroalimentaires et de leur distribution. Il intervient également dans les entreprises pour réaliser des actions de formation, de conseil et d'audit.

Superviseur opérations industrielles

Il était attiré par l'agroalimentaire, Christophe est actuellement en poste sur le site Coca Cola de Clamart. Après une première expérience en tant qu'Ingénieur Qualité dans le groupe Doux-Père Dodu, il supervise aujourd'hui l'organisation des moyens humains sur les chaînes d'emballage. Et dans 10 ans ? Il se voit bien prendre la direction opérationnelle d'un site de production, et pourquoi pas à l'étranger.

Ingénieur d'études

Depuis 1 an, Stéphane est Ingénieur d'Études à l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique). Il étudie les cultures à vocation énergétique (biocarburants, chaleur, électricité). L'enjeu est de taille : trouver une alternative à l'utilisation des ressources fossiles, pour limiter les émissions polluantes et sécuriser l'approvisionnement en énergie. «Dans cette fonction, je mets à profit mes connaissances scientifiques et techniques mais également mes compétences en gestion de projet. Ma formation d'Ingénieur et mes aptitudes à la polyvalence me permettent de réussir au quotidien dans ma mission scientifique».

L'agriculture, l'alimentation, l'agroalimentaire... **et l'environnement ?**

Voilà une préoccupation forte de nos sociétés et l'Ingénieur de nos écoles y tient sa place à part entière.

Grégory par exemple : il travaille sur une meilleure compréhension des composantes de l'écosystème forestier, dans un **Centre de Recherche en Biologie Forestière à l'Université de Laval au Québec**. Il développe des méthodes visant à la conservation et à l'accroissement de la productivité des forêts. Sa thèse concerne l'amélioration de la survie et de la croissance d'arbres de pépinières transplantés sur des terrains affectés par un excès de sel dû à l'exploitation pétrolière.

dage et les ressources en eau». Restons sur cette thématique de l'eau, capitale pour l'avenir, avec Joanna, **Conseillère en Agroenvironnement à la Chambre d'Agriculture de l'Isère** : «L'enjeu de mon service est de veiller à ce que les activités agricoles du département respectent et préservent l'environnement. J'ai comme mission principale la gestion de l'eau, c'est-à-dire prévenir la pénurie tout en prenant en compte les besoins des céréaliers, maraîchers, arboriculteurs, éleveurs. Il s'agit de leur apporter des conseils techniques et de les informer sur les bonnes pratiques culturales avec un éclairage environnemental permanent».

Marie Responsable Qualité, Hygiène et Sécurité ; groupe Flo

Un poste au cœur de l'actualité...

Effectivement, dans un groupe de restauration comme le mien (Hippopotamus, Bistro Romain, Flo restauration) ce sujet est une priorité de chaque instant.

Et votre quotidien ?

Interlocutrice unique des cuisines pour tout ce qui touche aux questions de qualité et d'hygiène, j'organise, mets en place des procédures qualité, assure la formation du personnel et contrôle le respect des règles fixées. C'est également moi qui assume l'interface avec les services vétérinaires et la répression des fraudes. S'informer, avoir le sens de l'organisation, obtenir l'adhésion sont autant de challenges qui nécessitent «une main de fer dans un gant de velours».

Olivier est lui **Chef d'Agence et Ingénieur d'Affaires chez CSD Azur**, un cabinet d'études en environnement et diagnostic de pollution : «J'assure la gestion d'une équipe de 12 personnes et mène des projets, de l'identification à la réalisation incluant les aspects commerciaux, financiers et techniques».

En qualité de **Chef de Service Agronomie, Gestion de l'Espace et de l'Environnement à la Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire**, François a la responsabilité de l'encadrement scientifique et de l'animation et de la gestion d'une équipe : «Nous apportons aux collectivités locales des prestations sur le recyclage des déchets, la gestion des plans d'épan-

Anne-Sophie, **Chargée de Mission «gestion des milieux naturels» pour Natura 2000**, parc naturel régional du Jura, concilie dans sa fonction les activités humaines et la préservation de la bio-diversité en animant la concertation entre différents intervenants, comme les professionnels du tourisme, les exploitants agricoles ou

Chargée de Projet Développement Durable

«Le développement durable a été inscrit comme axe stratégique de mon entreprise» nous dit Anne, en charge de cette fonction chez Monoprix. Pour cette enseigne de centre ville, cela se traduit concrètement par des relations avec l'environnement local et l'offre de produits issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique.

«Les maître mots de mon activité quotidienne, en lien avec les différentes directions du magasin, sont polyvalence, pluridisciplinarité, organisation, coordination, animation et relationnel. Ma formation me permet d'assumer ces exigences avec sérénité».



les agents forestiers. Sarah, elle, est **Chargée de mission «plantes envahissantes» pour le Conservatoire Botanique National Méditerranéen de Porquerolles**, qui aide à la maîtrise des invasions végétales.

Donnons le mot de la fin à Christophe : «Très vite après l'obtention de mon diplôme, je deviens **Directeur Technique d'un laboratoire d'analyse de sols, dans le groupe Galys**. Aujourd'hui dans ce même groupe, je suis **Responsable d'un Centre d'Analyses** à Douai : analyses physico-chimiques et microbiologiques d'aliments, analyses de pollution des eaux, analyses de reliquats azotés des sols agricoles. L'agriculture, l'agroalimentaire, l'environnement, c'est au quotidien ! L'aspect le plus riche de mon métier ? Assurément l'humain car, tous les jours, c'est une équipe qu'il faut animer !».



Le saviez-vous ?



Il existe des métiers naturellement associés à nos diplômes, nous venons de vous en présenter quelques-uns, mais les possibilités de carrières et les horizons professionnels auxquels ouvre le diplôme d'Ingénieur d'une école de la Fésia sont bien plus étendus encore...

Les sciences du vivant conduisent les jeunes vers nos écoles, avec parfois l'unique certitude de vouloir approfondir leurs connaissances dans ce domaine...

Et bien, ce point de départ est suffisant, car tout au long de leur cursus, ils auront l'occasion de se faire une opinion sur tel ou tel domaine d'activité, de faire des choix, de les confronter à la réalité du terrain, de les entériner ou de les remettre en question. Ils auront surtout l'opportunité de découvrir à quel point leur formation d'Ingénieur au sein des écoles de la Fésia leur ouvre des possibilités qu'ils n'auraient pas envisagées jusqu'alors.

La richesse d'une formation polyvalente...

Jean-Christophe, **Directeur du Château Cransac, exploitation viticole**, l'exprime parfaitement : «J'ai choisi les écoles de la Fésia parce qu'elles m'offraient une formation pluridisciplinaire et reconnue qui me

permettait d'avoir une grande liberté dans mes futures orientations professionnelles».



Tout comme Karine, **enseignante en BTS, professeur d'agronomie, de machinisme et de connaissance des produits** : «je cherchais une formation bac+5 permettant de m'ouvrir sur une grande diversité de métiers».

Il existe une multitude de possibilités, autant que de personnes en fait, car, pour les écoles de la Fésia, former un Ingénieur, c'est aussi, et peut-être

même surtout, former un jeune en lui donnant les outils nécessaires à une intégration professionnelle réussie.

La diversité des enseignements et les stages permet à chacun de se forger une opinion objective, construite et personnalisée de son avenir professionnel.

Les exemples sont nombreux de jeunes étudiants qui, au fil de leur formation, ont découvert des défis passionnants à relever comme l'exprime Pierre : «A l'époque, mon stage de fin d'études dans un laboratoire universitaire m'avait clairement attiré vers le secteur de la recherche scientifique». Après sa période de service national comme **Volontaire Aide Technique en Terres Australes et Antarctiques Françaises**, puis la poursuite de ses études par un DEA, une thèse universitaire et un post doctorat à l'université de Bangor au Pays de Galles, ce passionné de biologie est aujourd'hui **Chercheur à l'Ifremer, Institut de Recherche pour l'Exploitation de la Mer**.

Le cas de Nadine est lui aussi très révélateur : elle recherchait un métier qui ait du sens, la voilà aujourd'hui **Conseillère Globale Entreprise auprès d'une Association** pour l'appui technique et économique des exploitations en difficulté... Son projet ? «Lorsque j'aurai acquis assez d'expérience en France, j'aimerais faire de l'audit et du conseil en création d'entreprise dans les pays émergents».

Sandrine

Directrice et Co-Gérante, Hawkwood Food Ltd, Londres.

Pourquoi une école d'Ingénieurs de la Fésia ?

Savoir ce qui se trouvait dans mon assiette m'a toujours fascinée... il était donc naturel pour moi de faire des études me permettant de développer mes connaissances en agroalimentaire.

Une vocation qui s'est concrétisée ?

Oui et au-delà de mes espérances. Mon stage de fin d'études se déroule en Italie chez Carre four, qui me propose à la suite un poste de Responsable Qualité.

Et aujourd'hui, je suis Directrice et Co-Gérante d'une société de distribution de produits biologiques à Londres : un challenge passionnant que je peux relever grâce à la pluridisciplinarité de ma formation.

Italie, Grande Bretagne, doit-on y lire un attrait particulier pour l'international ?

Plutôt un souci de saisir les opportunités : échange Erasmus pour mon stage en Italie et départ à Londres pour suivre mon mari. Là encore, un acquis de ma formation : être adaptable et capable de rebondir en fonction des événements ; un véritable atout dans le monde professionnel actuel.

Responsable des investissements industriels

Etudes et plans d'investissements ; supervision de la réalisation des projets ; sécurisation des process et des bâtiments ; Jean Charles est un peu le chef d'orchestre lors de la mise en place de nouvelles lignes de production Vittel et Contrex au sein du groupe Nestlé Waters. Une activité passionnante et complexe dans des usines qui tournent en continu.



Souvent, le stage peut être synonyme de première embauche comme l'exprime Sophie : «Lors de ma cérémonie de diplôme, j'étais sereine car j'avais déjà un poste de **Responsable Qualité pour une Union de Producteurs Viticoles** où j'avais fait mon stage de fin d'étude». Sereine quant à ses acquis fondamentaux et forte d'une expérience enrichissante, Sophie a voulu allier sa passion du vin à sa spécialité en analyse sensorielle, **elle a donc créé son entreprise, Oeno-Consult**, spécialisée dans la formation à la dégustation et à la connaissance du vin.

De son côté, Olivier cherchait un projet de développement rural à confronter à la réalité du terrain, il est aujourd'hui **Responsable de Programmes pour Heifer France, une Association de Solidarité Internationale** qui aide au développement agricole par le biais de micro-crédit animal (prêt de chèvres pour aider au développement d'une activité autonome). Quant à Camille, **Chargée de Mission Biocarburant/Biomasse agricole**, elle assure à mi-temps un métier en accord avec son souci de protéger l'environnement et d'aider au développement durable, et a développé en parallèle une activité apicole de 65 ruches. Sonia est elle **Attachée de Recherche Clinique pour**

Rédactrice en Chef Adjointe

Diplômée en 2000, Anne intègre comme journaliste une société d'édition spécialisée dans le journalisme agricole. En 2006, elle devient Rédactrice en Chef Adjointe d'un magazine professionnel, une application concrète de la polyvalence acquise pendant ses études. Si ses stages lui ont permis d'appréhender les réalités du terrain, ce sont ses compétences à la fois scientifiques et rédactionnelles, qui lui permettent d'accéder aujourd'hui à la pleine réalisation de sa vocation de journaliste.

Mérial, responsable d'études pour le développement de vaccins vétérinaires.

La formation diversifiée de nos écoles est applicable au delà des fonctions auxquelles elle semblait destinée, comme l'illustrent les parcours de beaucoup de nos Ingénieurs.

Commençons par Claude et Didier, **Directeurs Commerciaux l'un chez Limagran, l'autre au sein du Groupe Belcolade**, fabricant et distributeur d'ingrédients et d'avant-produits pour les secteurs de la pâtisserie, la boulangerie et la chocolaterie.

Fonctions commerciales mais également marketing que l'on imaginerait plus facilement destinées aux diplômés d'écoles de commerce, et pourtant...

Stéphane est Responsable Innovation-Marketing Europe du Nord : «Je définis



et mets en place la stratégie Innovation des marque BN et Delacre, afin d'accroître leur part de marché et leur rentabilité. Travail de veille par rapport aux tendances de consommations, définition de concepts produits, réalisation des tests consommateurs, construction du Business Plan, validation des options industrielles, définition des packaging, animation des lancements de produits : un quotidien toujours différent et riche en défis !». Isabelle, quant à elle, est **Responsable Qualité et Marketing dans l'entreprise Plein Champ**, spécialisée en ensilage, commercialisation et distribution d'aliments pour animaux et engrais : «Un challenge permanent et passionnant !».

Peut-être plus surprenant encore la fonction de Yohann, **Web Manager chez Bayer Cropscience France** : il travaille sur les outils de communication via le net en définissant la politique web de l'entreprise, la coordination du média avec les autres moyens de communication, l'accompagnement des experts Marketing des services dans la mise en place des solutions globales pour les clients...

Production, Recherche, Qualité, Commercial et Marketing mais également Logistique avec Gilles, **Ingénieur Logistique chez Jean Caby**, une charcuterie industrielle. Il anime une équipe de 75 salariés et 6 chauffeurs : « nous assurons le service entre le producteur et le client. Il nous faut vérifier l'adéquation entre la demande du client et la production, assurer la préparation des commandes, respecter les besoins et les délais du client».

Et nous pourrions encore citer celles et ceux qui exercent leurs talents dans le monde de **la banque, l'assurance, le conseil, l'expertise**.

Des profils de carrières très diversifiés, reflets des choix de vie d'individus tous différents, qui ont acquis les connaissances nécessaires à leur épanouissement tant professionnel que personnel, en même temps qu'une ouverture

Rémi

Responsable Ressources Humaines, Groupe Soparind Bongrain

Vous travaillez depuis 10 ans dans un groupe agroalimentaire international...

Effectivement, 7 ans en production et, depuis 3 ans, en tant que Responsable des Ressources Humaines : la réalisation d'un vrai projet professionnel.

Précisons votre fonction actuelle...

Je suis Responsable des Ressources Humaines sur 2 sites industriels totalisant un effectif de 500 salariés. Aux côtés du Directeur d'usine et de l'équipe d'encadrement, je gère les recrutements, l'évolution des compétences et la formation professionnelle mais aussi les relations sociales, la gestion administrative et la communication interne.

Ingénieur et Ressources Humaines ?...

Ma formation est un véritable atout pour appréhender la complexité des problèmes qui se posent sur un site industriel, et mon goût des rapports humains trouve dans ce poste des possibilités concrètes de réalisation. «L'histoire ne s'écrit jamais à l'avance, ce sont les individus qui la font...».

Vincent
Directeur Général, Prestilem, éditeur de logiciels.

Vous êtes diplômé depuis 16 ans...

Effectivement et c'est mon stage de fin d'études qui a conditionné ma vie professionnelle. J'y ai en effet découvert qu'il existait des choses à inventer en informatique agronomique. Après avoir travaillé sur la mise en place d'un logiciel de diagnostic parcellaire betteravier pour la sucrerie de Lillers, je me suis lancé dans l'aventure de la création d'entreprise.

Goût de l'innovation et de la prise de risque ?

Exactement. La création de Prestilem est partie de la construction d'une base de données betteravière « Oscult ». Puis en 2000, les exigences de traçabilité dans les grandes cultures m'amènent à repositionner l'entreprise en créant le GIE TraceNord, naissance de la gamme de logiciels TerraPro, outils d'aide aux agriculteurs dans le cadre de l'enregistrement des données. Et l'aventure se poursuit en 2006 : fusion avec la société belge APC et son produit phare le logiciel Garbo (gestion Assistée de la Reproduction Bovine). Prestilem aujourd'hui, c'est 20 salariés, 4000 clients exploitants et une gamme complète de logiciels grandes cultures/élevage.



légumes, du chocolat, et a assumé des fonctions aussi diverses que **Chef de Produits, Responsable Marketing, Directeur Commercial, Directeur de filiale et de centre de profit.**



Pour chacun un parcours différent, bâti au fil des choix et des rencontres ; une vie professionnelle passionnante et épanouissante ; pour tous un diplôme d'une des écoles de la Fésia.

d'esprit et des connaissances leur permettant une **grande adaptabilité, une envie d'entreprendre et un vrai goût de l'innovation...**

Des rencontres, des circonstances, des envies peuvent vous conduire à repenser votre orientation professionnelle, à l'image d'Emmanuelle : «Je suis rentrée dans une école de la Fésia avec une seule idée en tête : travailler dans l'environnement. J'ai d'abord été **Contrôleur en Agriculture Biologique** mais, après 5 ans, j'ai eu envie de donner un nouveau souffle à ma carrière. Une rencontre avec un journaliste agricole, m'a conduite à effectuer une année de formation en journalisme scientifique. Je suis aujourd'hui **Journaliste Spécialisée en Environnement**».

Enseignante en lycée agricole

Claire commence sa vie professionnelle à la Chambre d'Agriculture du Jura pour s'occuper des quotas laitiers. Puis elle part dans le groupe Mac Cain. Ingénieur agronome en pommes de terre, elle développe de nouvelles variétés et s'occupe de la gestion des plants. Riche de ces expériences, elle réoriente sa carrière « j'ai eu envie de consacrer mon temps professionnel à une activité centrée sur les jeunes ». Cours d'économie, de maths... elle enseigne aujourd'hui avec passion en lycée agricole.

Le parcours de Vania est similaire : «La grande distribution m'attirait. J'ai fait mon mémoire de fin d'études au sein du **groupe Auchan**, qui m'a engagée en tant que **Chef de Rayon Produits Frais**. Après 5 ans, je change d'univers Produit en intégrant la Centrale d'Achat Leroy Merlin. Il y a 2 ans, forte de mon diplôme et de mon expérience, je décide de **créer ma propre entreprise, dédiée à l'organisation de séminaires**. Je prends en charge l'intégralité des tâches, de la restauration à la partie commerciale en passant par la comptabilité. C'est un projet de vie différent, mais tellement riche !».

Et que dire de la carrière de Jean-Pierre, sorti il y a bientôt 30 ans de nos écoles : il a exercé dans les secteurs du vin, des produits laitiers, des fruits et

Phong
Technical and Marketing Support, MANE

Vous travaillez pour ce leader français du secteur des arômes et fragrances...

Effectivement, je suis détaché auprès de l'agence au Vietnam afin d'y structurer l'équipe locale et définir les produits adaptés au goût asiatique.

Quelles sont les compétences requises pour ce poste ?

Comprendre, anticiper, s'intégrer dans une équipe pour la manager... des qualités acquises tout au long de ma formation et que je peux développer dans ma fonction.

Et l'international, un retour aux origines ou une réalité de votre école d'ingénieurs ?

Les deux en fait ... beaucoup de possibilités de séjours d'études et de stages à l'international étaient proposées et j'ai ainsi réalisé la moitié de mes 18 mois de stages en dehors du territoire français. Ces expériences me permettent d'occuper un poste dans mon pays d'origine, ce dont je suis très heureux.

Directeur de Coopérative, Web manager, Ingénieur Qualité en Restauration, Directeur Logistique, Conseiller en Agroenvironnement, CHARGÉ DE MISSION DANS UNE ONG, Responsable des Investissements Industriels, Courtier en Céréales, Directeur Ressources Humaines, Chargée de missions Énergies Renouvelables, Ingénieur Achats, Chargé de Mission en Parc Naturel Régional, Responsable Communication, Ingénieur d'Études en Centre de Recherche, Chef Produit Génétique, Formateur en Lycée Agricole, Œnologue, JOURNALISTE EN PRESSE AGROALIMENTAIRE, Directeur Commercial, Éditeur de logiciels, Chargé de Clientèle bancaire, Viticulteur, Responsable Maintenance...

Franck

1^{ère} S, l'heure du choix de mes études approche et rien n'est très clair encore pour moi. Je suis intéressé depuis longtemps par les questions sur les OGM, les problèmes écologiques ou l'alimentation, mais comment concrétiser cela en métier et est-ce possible ?

Comme beaucoup de lycéens d'Ile de France, je décide d'aller au Salon de l'Éducation. Je prends les brochures, discute avec les étudiants, et un peu par hasard, arrive au stand de la Fésia. Je découvre alors qu'un Ingénieur en Agriculture ne devient pas forcément agriculteur, mais que cette formation

ouvre les portes du monde de l'agroalimentaire, de l'environnement, du développement durable, et permet également d'accéder à des postes aussi bien techniques que de management. Sur les conseils des étudiants rencontrés, je visite deux des écoles de la Fésia à l'occasion des Portes Ouvertes, et 18 mois plus tard, je m'inscris au Concours Fésic et intègre une des écoles de la Fésia.

Au cours des 5 années d'études et au travers des stages, ma vision du monde professionnel et de ce que j'ai envie d'y faire évolue. Plus porté au départ sur les questions qui me tenaient à cœur -

comment respecter l'environnement, comment produire «sain» pour le consommateur - je découvre de nouvelles réalités et surtout je réalise à quel point les enjeux du monde agricole sont au cœur de la vie économique et sociale mondiale. Mon stage de 3^{ème} année en Chine me confronte plus concrètement aux questions d'autosuffisance alimentaire ou de risques de pénurie en eau.

Aujourd'hui, je travaille dans un Centre de Recherche sur les nouvelles énergies et demain, j'espère trouver une mission sur le terrain, sans doute à l'international, dans la valorisation non alimentaire des produits agricoles.

Une passion commune les a guidés, les sciences de la vie et de la terre ; un diplôme les a aidés, celui d'Ingénieur d'une des écoles de la Fésia ; en quelques mots, un parcours qui pourrait bien ressembler au votre...



68 rue d'Hauteville - 75010 Paris
Tél. : 01 49 49 09 49
Fax : 01 49 49 09 40
www.fesia.org



Directeur de la publication : Sophie Charpin
Rédacteurs en chef : Cécile Heuzey et Pierre-Marie Courtin
Equipe de rédaction : Commission Promotion de la Fésia
Mise en page : Fabienne Van Ommeslaeghe
Impression : Impression Directe, Roubaix
12 000 exemplaires • Création : **okó**

Amélie

Travailler dans l'exploitation familiale et la reprendre un jour à mon compte, c'était ma vocation et rien ne pouvait me faire changer d'avis.

La biologie était ma matière préférée et j'allais donc, comme notre voisin, faire une école d'Ingénieur de la Fésia, ce qui me permettrait d'être encore plus performante dans mon métier d'agricultrice.

Tout était simple et tracé... et pourtant, dès mes premiers cours, j'ai compris que, sans trahir mes premières aspirations, d'autres possibilités s'offraient à moi.

Après un stage en exploitation agricole et un autre dans un laboratoire de recherche, j'ai voulu explorer de nouveaux horizons et ma 3^{ème} expérience s'est déroulée dans une banque spécia-

lisée dans le foncier agricole. Contre toutes attentes, ce stage m'a fait prendre conscience que la négociation ou l'analyse de stratégies économiques et commerciales me passionnaient.

Mes choix d'options en 4^{ème} et 5^{ème} années en ont naturellement découlé et aujourd'hui je travaille au contact permanent des agriculteurs dans un Cabinet de Gestion. Je leur apporte une vision prospective sur leur métier, une dimension internationale aussi. J'envisage d'ailleurs d'organiser un voyage d'études européen avec mes clients pour qu'ils s'enrichissent des échanges avec d'autres agriculteurs, confrontés à des réalités différentes des leurs. Une manière pour moi de participer à la construction européenne et d'être fidèle à ma vocation première «aimer la terre et la défendre jour après jour».