Reflets & Trajectoires

LA REVUE DE PURPAN ALUMNI

N°73 - MAI 2022

L'année de la pêche

PURPAN
ALUMNI

ISSN 1298-3268

R&T-73-v2.indd 1 29/04/2022 11:55

S.O.M.M.A.I.R.E

ÉDITORIAL
03 ▪ Éditorial de **Corentin QUEMENER**

LES TEMPS FORTS
04 ▪ **Convocation** AG 2022

LE RÉSEAU
05
- **WINE PURPAN**
- **IngéniApéro#11**
- **Hommage** à Bernard ROBERT (44e)
- **À l'honneur :** Christine HUPPERT (67e)

LE DOSSIER
09 ▪ La pêche et l'aquaculture

CARRIÈRES
15
- **Career Center**
- **Portraits croisés :** Rémi BOENNEC (81e) et Chloé MILLAN (97e)
- **Mon arrivée à... Madagascar - Augustin ERULIN (99e)**

23 **LE CAHIER DE L'ÉCOLE**

Agenda

- **du 26 au 29 mai**
  Retrouvailles de la 59e
- **16 juin**
  IngéniApéro#12
- **16 juin à 18H**
  Au cœur du réseau – Episode #3 / « Entrepreneuriat à impact » avec Pierre Géraud-Liria, Co-fondateur chez Le Drive tout nu.
- **18 juin**
  Assemblée Générale PURPAN alumni
- **21 juin à 12H**
  Atelier Career Center - Soft skills / « Vous avez le potentiel de vous démarquer en entretien ! »
- **7 octobre**
  Forum des Entreprises / Speed Alumni Meeting (une rencontre alumni/étudiant dans le cadre du Forum des Entreprises)

R&T-73-v2.indd 2 29/04/2022 11:55

Chers alumni,

Les éditos de votre magazine R&T se suivent mais ne se ressemblent pas : après deux années successives de contexte Covid, c'est une guerre massive en Ukraine qui percute violemment l'actualité.

À l'heure où cet édito est écrit, nous n'avons aucune visibilité sur les issues de cette situation dramatique, mais à coup sûr les impacts sont, et seront, aussi intenses que prolongés.

Si les premières pensées se portent vers les victimes directes et indirectes de ce conflit qui nous sidère tous, et que l'urgence est bien aujourd'hui celle liée aux personnes, vient dans un second temps en tête l'étendue des répercussions que cette crise va engendrer sur le secteur agricole et agroalimentaire.

Par la transversalité des profils et des secteurs d'activité concernés, l'association PURPAN alumni doit à mon sens prendre sa part du travail de synthèse et de création de nouvelles grilles de lecture d'un monde toujours plus difficile à appréhender.

Le travail engagé par l'Asso sur les filières, en fédérant les acteurs purpanais autour de leurs problématiques communes, sera un outil pour aider les alumni à être plus forts ensemble, à évoluer et améliorer leur lecture des enjeux par le dialogue et l'échange d'expériences.

La première application concrète de ce projet « filière » est la finalisation du groupe WINE PURPAN, notamment sous l'impulsion de Lionel OSMIN (77e) accompagné par la force d'organisation et de structuration de notre équipe salariée.

Sur le même modèle, PURPAN alumni International a également vu le jour, regroupant les purpanais du Monde entier pour échanger autour de sujets d'intérêts communs ou pour aider les étudiants dans leurs démarches et leurs questionnements.

Continuons à nous fédérer et à avancer ensemble, l'Asso progresse vite et c'est en bonne partie grâce à vous. La prochaine occasion de nous rencontrer sera notre Assemblée Générale 2021, qui se tiendra le samedi 18 juin au Domaine de Lamothe. Plus de précisions vous seront envoyées très bientôt mais vous pouvez déjà noter cette date dans votre agenda, nous vous y attendons nombreux !

Au plaisir de vous croiser prochainement,

Bien à vous,

Corentin QUEMENER (90e)
Président de PURPAN alumni

R&T-73-v2.indd 3 29/04/2022 11:55

CONVOCATION

DANS LE CADRE DES JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
EXTRAORDINAIRE
&
ORDINAIRE

- Accueil Café
- AG Extraordinaire & Ordinaire
- Les évolutions de l'Ecole et de la Fondation de PURPAN
- Arrêt sur image sur les temps forts de l'année passée
- Les filières au sein de PURPAN alumni
- Repas partagé
- Visite de la Ferme de Lamothe en famille

SAMEDI 18 JUIN 2022
À PARTIR DE 9H30

AU DOMAINE DE LAMOTHE

2575 Chem. de Vallesvilles,
31600 Seysses

PURPAN
ALUMNI

DATE LIMITE D'INSCRIPTION : 10/06/2022
INFORMATIONS & INSCRIPTIONS : contact@purpanalumni.org

R&T-73-v2.indd 4 29/04/2022 11:55

WINE PURPAN

À l'écoute des professionnels du réseau, PURPAN alumni a souhaité développer des filières pour se structurer et faciliter les échanges entre les purpanais. WINE PURPAN est la première filière créée.

Les deux premières rencontres de la filière WINE PURPAN ont eu lieu le 23 janvier lors du Festival des Lanternes à Blagnac (31) et le 15 février lors du Salon WINE PARIS, et ont connu un franc succès.

L'engouement collectif et l'envie de tisser quelque chose ensemble ont été palpables au fur et à mesure des échanges. **Six objectifs** sont ressortis significativement des échanges et deviendront donc les **piliers de la filière** :

- **Fédérer** pour se connaitre et se reconnaitre.
- **Recruter**.
- **Grandir** ensemble.
- **Échanger** et fédérer.
- **Préparer** l'avenir.
- **Être solidaires**.

La structuration de WINE PURPAN passe par la création de commissions régionales et aussi thématiques. Chacune de ces commissions a des missions définies par le collectif et aura la charge de les mettre en place tout au long de l'année auprès des différents publics. Ce travail doit permettre de grandir ensemble, fédérer les membres et pérenniser WINE PURPAN.

Participez aux prochaines rencontres régionales et suivez l'actualité de WINE PURPAN sur Linkedin @winepurpan

Voici les responsables des commissions techniques et régionales

Commission Communication et Réseau :
Mickael ALBORGHETTI (92e), Sylvie COURSELLE (80e), Thibaut ROTIER (90e), Robin LLATSER (93e)

Commission Technique :
Mathieu BERAUT (72e), Rémi GRASSA (79e), Arnaud MENNESSON (91e), Eric SERRANO (73e), François WITASSE (73e)

Commission Relations École et Etudiants :
Olivier BOURDET-PEES (75e)

Commission alumni : Lionel OSMIN (77e)

Commission Bordeaux Charentes :
Marie COURSELLE (78e), Jean-Baptiste PROT (76e)

Commission Grand Est (Bourgogne/ Champagne/ Jura / Savoie / Alsace) :
Arnaud BAUR (88e), Quentin TELLIER (92e) et Joelle WEISS (72e)

Commission Languedoc Roussillon :
Loïc EVESQUE (88e)

Commission Paris Loire / International :
Clément MARCUSSE (92e) et Christophe MARQUET (68e)

Commission Rhône Provence :
Victor COULON (91e) et Romain OTT (78e)

Commission Sud-Ouest : Pierre ARNAUD (87e)

Gwénaëlle KELLER de PURPAN alumni

R&T-73-v2.indd 5 29/04/2022 11:55

Un IngéniApéro pour la Saint-Patrick !

Les IngéniApéros permettent de rassembler les alumni de la même région. Lors du dernier qui s'est déroulé le jeudi 17 mars, + de 300 alumni des 4 associations d'ingénieurs des écoles d'agriculture (EI PURPAN, ISARA, ESA, ISA) se sont retrouvés dans les 37 villes proposées et ceci au travers du globe, nous avions par exemple des lieux de rencontre au Canada, en Nouvelle-Calédonie, aux Etats-Unis, au Chili et au Brésil !!!

Avant le rendez-vous, on hésite, on se dit parfois qu'on ne va connaître personne. On est souvent surpris de revoir un copain de promo ou des promos voisines, ou même son fillot et dans tous les cas, les valeurs communes sont bel et bien là, les discussions vont bon train. Ça nous rappelle que nous sommes un réseau avec des liens forts, peu importe la génération, le métier et le fait qu'on se soit déjà rencontré auparavant ou non.

Ces évènements sont l'occasion d'échanger, de découvrir des métiers, de découvrir des activités extra-professionnelles dans le

coin, de créer des relations professionnelles et pourquoi pas même de trouver un boulot ! Et avant tout, partager un moment sympathique entre alumni.

« Quoi de mieux que le 17 mars, la Saint-Patrick, pour réveiller l'esprit festif de ceux qui ont parfois laissé de côté les soirées dans les bars de ville au profit d'une vie familiale et professionnelle passionnante et bien remplie. Les souvenirs étudiants remontent vite à la surface. »

Chacun peut devenir organisateur dans sa ville, alors n'hésitez pas pour le prochain IngéniApéro prévu le jeudi 16 juin !

Pauline GUIBBERT (90e)

R&T-73-v2.indd 6 29/04/2022 11:55

Hommage à Bernard ROBERT (44e)

Bernard entre à PURPAN en 1960, subjugué par la personnalité du nouveau et brillant directeur jésuite Gaëtan DE LA FAGE qui assurera la notoriété et le développement de l'École. Ce fut une période d'ouverture sur le monde symbolisée, disait-il, par le grand portail de l'avenue de Grande-Bretagne (adresse originelle) toujours ouvert.

Les professeurs étaient disponibles et accessibles, les cours passionnants avec beaucoup d'activités extérieures, de stages, de voyages d'études…

Déjà profondément européen, il fait son stage de fin d'études au FEOGA (Fonds Européen d'Orientation et de Garantie Agricole) au sein de la Communauté Européenne à Bruxelles et complète sa formation à l'Institut d'Etudes Internationales et des Pays en voie de développement.

Sa vie professionnelle est marquée par trois lieux : l'Europe, les Alpes et la Normandie.

De 1966 à 1973, il participe à la mise en place de la PAC au côté des ministres de l'Agriculture, BOULIN puis DUHAMEL. Il devient le porte-parole de la délégation française à Bruxelles, puis c'est l'ambassade de France à Rome où il assure la liaison avec la FAO et enfin, il devient délégué permanent du CNPF à Bruxelles.

Bernard était passionné par la montagne : alpinisme, ski, chiens de traîneaux…

De 1973 à 1988, il travaille dans les Alpes sur des projets d'aménagement, de développement local et de tourisme au sein de la Caisse des Dépôts et Consignations : à Evian (activités thermales…), à Chambéry (développement touristique…), dans l'Isère (chargé de mission « Grands chantiers »…).

De 1989 à 1991, il devient Directeur général des filiales françaises du groupe suisse ROLBA.

De 1992 à 1995, il prend la responsabilité de la mission « Aménagements du Territoire » du Conseil régional de Haute-Normandie. Il participe au plan du Bassin parisien et anime l'Arc Manche (5 régions françaises et 9 comtés britanniques).

De 1995 à 2001, il est chargé des grands projets d'aménagement à la mairie du Havre et dirige la SAEM port de plaisance et de pêche.

En 2005, Bernard prend sa retraite. Il devient conseiller municipal de Rosay de 2008 à 2020 et assure la vice-présidence du Syndicat du Bassin Versant de la Varenne. Il est également délégué de l'ANEL (Association Nationale des Elus du Littoral).

Bernard était un camarade solide, qui savait écouter, échanger, rire. C'était un homme de cœur, un meneur, bref une belle personne.

Bernard était reconnaissant envers PURPAN qui lui avait donné les bases d'une vie riche sur les plans humains, sociaux… ce qui l'avait conduit à s'engager, prendre la présidence de l'Association des Ingénieurs de PURPAN et à participer à la création de la FESIA.

Il repose désormais dans son village de Rosay en Seine-Maritime.

Louis BERGERET et François POINTEREAU (44e)

R&T-73-v2.indd 7 29/04/2022 11:55

À l'honneur :

Christine HUPPERT (67e)

Le 30 octobre 2021, Christine a été décorée de la croix de la Légion d'Honneur par le Préfet Xavier BRUNETIÈRE dans son village de Saint-Blancard dans le Gers pour l'ensemble de sa carrière exemplaire. Elle avait déjà été distinguée en 2017 en recevant le prix or des Trophées « Les Femmes de l'économie » en Occitanie, dans la catégorie « dirigeantes », en tant que directrice générale de CERFRANCE Gascogne-Adour, Haute-Garonne et Ariège. Et auparavant, en 2014, le trophée Contrat de Génération du Ministère du Travail pour son action envers l'embauche des jeunes.

Après avoir effectué sa scolarité de la 6ème à la terminale au Campus La Salle Saint-Christophe, elle fait ses études à PURPAN et débute dans la foulée sa carrière dans l'agro-alimentaire en 1988 en intégrant les Producteurs Gascons à Mirande, dirigé par Pierre BUFFO (50e). Elle occupe successivement les postes d'animatrice du groupement, de responsable technique et directrice des abattoirs et expéditions. Elle mènera à son terme la construction d'un 2ème abattoir. En 1994, elle prend la direction de sites industriels foie gras de la filiale de la coopérative Maïsadour. Elle reprend en 1998 l'exploitation familiale et intègre le groupe coopératif Euralis en tant que directrice des productions animales Sud-Ouest Amont de Montfort Foie gras (groupement de 400 producteurs). Ses compétences l'amèneront à la direction de tous les sites du groupe de la filiale Gastronomie, en France et également en Bulgarie et au Canada. Elle poursuit sa carrière dans l'agro-alimentaire en reprenant une partie de l'activité de l'entreprise Toupnot puis elle intègre le groupe coopératif Lur Berri sur le site de Castelnaudary dont elle est directrice adjointe.

En 2011, elle fait le choix de quitter l'agroalimentaire pour devenir directrice générale du CERFRANCE Gascogne Adour - Haute Garonne – Ariège. Elle mènera la fusion de ces 3 entités pour donner CERFRANCE Gascogne Occitanie.

Depuis janvier 2022, retour à ses premières amours : elle rejoint AREA Occitanie (Association Régionale des Entreprises Alimentaires de la région Occitanie) dont la mission est l'accompagnement des entreprises agroalimentaires.

Christine s'est également investie à l'échelle du territoire : elle a été élue maire de son village de Saint-Blancard lors des dernières élections municipales, prenant la suite de son père. Très attachée à sa famille et à ses proches, elle a partagé avec eux et ses équipes chacune des distinctions reçues.

Femme dynamique, investie et déterminée, Pierre BUFFO, dans son livre « Pierre BUFFO prend la plume », résume Christine en ces mots : *« à Christine rien d'impossible ».*

Mylène DUFOUR (76e)

R&T-73-v2.indd 8 29/04/2022 11:55

La pêche et l'aquaculture

ANNÉE INTERNATIONALE DE
LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE ARTISANALES
2022

L'ONU a décrété 2022 « Année internationale de la pêche et de l'aquaculture artisanales », il nous semblait donc tout naturel de vous présenter un dossier sur le sujet en mettant en avant les témoignages de nos camarades ayant choisi cette voie. Après tout, l'agriculture a toujours été associée à la pêche. Ne parle-t-on pas du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche ?

Histoire de la pêche et la pisciculture

Avec la chasse, la pêche a constitué une source de protéines animales pour les premiers humains. Cette activité de subsistance est devenue progressivement une activité économique. D'abord limitée aux milieux aquatiques d'eau douce et au littoral, la fabrication de navires a permis les prémices de la pêche en haute-mer au cours du Moyen-Âge, puis sa mécanisation au XXe siècle. De même, la pêche à pied s'est pratiquée de tout temps sur les côtes (ramassage de mollusques et crustacés).

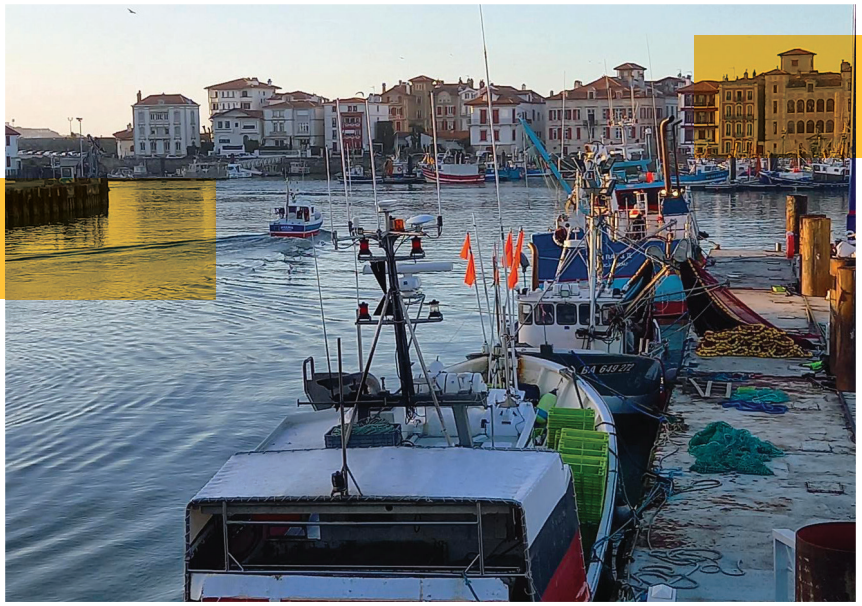
Au Moyen-Âge les moines ont commencé à élever du poisson pour répondre à la demande liée aux jours maigres imposés par la religion. Cette pisciculture explique l'existence de grandes régions d'étangs (Sologne, Dombes, Forez et Brenne). Sur le littoral, la conchyliculture (élevage des moules et huîtres essentiellement) a également été pratiquée.

La demande croissante en poissons et fruits de mer a conduit au développement de la pêche professionnelle et à son industrialisation au cours des deux derniers siècles. L'aquaculture (pisciculture et conchyliculture) s'est généralisée plus récemment. Elle s'effectue sur le littoral ou en bassins d'eau douce ou en étangs. (FranceAgriMer, 2016)

Les différents types de pêche professionnelle

En France, la pêche professionnelle en eau douce concerne moins de 500 pêcheurs qui travaillent sur les lacs, les rivières, les fleuves et leurs estuaires. Elle est réalisée à la ligne ou

R&T-73-v2.indd 9 29/04/2022 11:55



à l'aide d'équipements embarqués sur des bateaux.

La pêche professionnelle maritime de son côté s'effectue :

• soit le long du littoral. 1 300 pêcheurs à pied exploitent les gisements de coquillages et de crustacés. Certains récoltent aussi des végétaux (salicorne, asters maritimes…) ;

• soit en mer, sur le périmètre des eaux côtières (la « petite pêche » et la « pêche côtière » ont une durée < 4 jours) ou au large (« pêche au large » et « grande pêche »).

En dehors des premiers 200 milles nautiques qui délimitent le littoral national et donc la zone d'exclusivité pour les pêcheurs d'un pays, la pêche, même massive, n'est pas réglementée.

Quelques chiffres au niveau mondial et européen

En 2018, au niveau mondial, 171 Mt de poissons ont été capturés (157 Mt en 2012), mais la pêche illégale, par définition non déclarée, constituerait près de 1/3 de la pêche légale.

L'industrie de la pêche dans le monde représente un chiffre d'affaires de 362 milliards € (dont 232 milliards pour l'aquaculture) et 59,6 millions d'emplois dont 85 % en Asie et 10 % en Afrique.

Plus de 55 % des océans sont exploités par de grands chalutiers industriels dont 85 % proviennent de 5 pays (Espagne, Taïwan, Japon, Corée du Sud, Chine).

Nous mangeons deux fois plus de poisson qu'en

R&T-73-v2.indd 10 29/04/2022 11:55

1995 soit 20 kg/habitant/an (2016).

En 2015, en Europe, les flottes de pêche européennes les plus puissantes étaient celles de la France, l'Italie, l'Espagne et du Royaume-Uni. Les prises des 28 pays de l'Union ont représenté 5,1 Mt et l'aquaculture a fourni environ 1,3 Mt. (Eurostat)(https://wwwplanetoscope.com)

En France

La pêche, c'est 4 153 bateaux de pêche professionnelle inscrits au registre Flotte de Pêche Communautaire en 2019 dont 3 912 actifs à la pêche professionnelle en mer, dont 1 313 sur la façade méditerranéenne. Cet effectif est en forte baisse depuis 30 ans (8 771 navires en 1990). (SIH, Ifremer, 2020)

Cette flottille a généré 16 313 emplois directs de marins-pêcheurs en 2018, en forte baisse également (-26 % entre 1997 et 2018). Chaque emploi embarqué est approximativement à l'origine de 3 à 4 emplois à terre au sein de la filière aval (construction navale, équipement des navires et des marins, commercialisation et transformation des produits de la pêche…).

En 2017, 529 milliers de tonnes de produits de la pêche frais et congelés ont été vendus.

L'aquaculture, en 2017, se décline en conchyliculture marine (135 000 tonnes de coquillages pour une valeur de 551 millions €) et en pisciculture marine (48 000 tonnes pour une valeur de 187 millions €). (FranceAgriMer 2020)

En 2017, les Français ont consommé 2,241 Mt de produits de la mer (soit une valeur de 6 471 millions €).

En 2020, l'impact du de la Covid sur la pêche a été conséquent. En effet, les débarquements des pêches maritimes ont diminué de 40 000 tonnes, soit une baisse de 14 % par rapport aux années précédentes, ce qui s'est traduit par une perte de 93,5 millions €. (Ifremer, 2021)

Les purpanais dans la filière

Thomas SAPHY (92e) s'occupe des achats de coquillages, crustacés et poissons dans les criées locales et avec les fournisseurs français et espagnols pour Pomona TerreAzur Pyrénées-Atlantique. Société qu'il a intégré en 2013, à sa sortie de PURPAN, en tant qu'acheteur, d'abord à Pau sur les fruits et légumes puis à Saint-Jean-de-Luz en 2019 sur les produits de la mer.

L'entreprise propose des produits de la mer frais aux professionnels de la restauration, aux commerces de proximité et aux enseignes de la grande distribution dans le Sud-Ouest.

Les acteurs impliqués dans la filière

En amont :

• les conchyliculteurs, entreprises généralement familiales, actuellement déstabilisées par des pollutions, virus et aléas climatiques,

R&T-73-v2.indd 11 29/04/2022 11:55

• les armateurs/pêcheurs soumis à des incitations/contrôles de plus en plus stricts : quotas, maillage, taille minimale, période de repos biologique, saisonnalité de certaines pêches (thon rouge, coquille saint-jacques…),

• l'aquaculture (pisciculture) en pleine concentration. Le poisson d'élevage n'a pas une bonne réputation mais est essentiel pour le maintien de prix abordables,

• les mareyeurs, à la recherche d'alternatives aux emballages en polystyrène,

• les importateurs…

En aval :

Grossistes, restauration commerciale, collectivités, traiteurs, commerces spécialisés, grande distribution…

Les institutionnels : sont représentés, en particulier, par la Commission Européenne qui fixe des quotas par espèce et par zone de pêche. Des sous quotas sont ensuite attribués aux Organisations de Producteurs de chaque zone (OP des pêcheurs d'Aquitaine 64-40 pour le Sud-Ouest).

Quel avenir pour ce secteur ? À l'instar des autres filières agricoles, le secteur du poisson se concentre pour accroitre sa puissance de négociation et pour mutualiser les métiers même si, parallèlement, certains circuits courts se développent.

La distribution alimentaire est en pleine mutation :

• La grande distribution a pu tirer son épingle du jeu dans les rayons frais lors des confinements mais elle connait un revers aujourd'hui (CA en baisse de -20% à -30%), la tendance étant plutôt en faveur des commerces de proximité et des spécialistes voire d'internet.

• La restauration commerciale, qui peine à recruter, se scinde en deux : les chaines surfant sur le digital et l'ubérisation, et la restauration traditionnelle.

• On assiste à une hausse générale des prix, y compris pour les poissons d'élevage, en raison d'un déséquilibre offre/demande.

• Le consommateur, plein de contradictions, cherche à la fois le meilleur prix et des produits éthiques. La tendance est à une augmentation de la consommation locale, de la contractualisation, de la labellisation, de la diversification de l'offre (filetage et solutions produits)...

« Il faut être attentif à la gestion de la biomasse en favorisant la pêche côtière douce (ligne, filet maillant…), sans oublier tous les autres facteurs (pollutions, méthodes d'élevages…) liés à la préservation des ressources halieutiques et des écosystèmes marins. »

Alexandre SAVET (82e), quant à lui, est directeur du site de production de Boulogne pour MOWI, entreprise de transformation du saumon qu'il a rejoint en 2008, après avoir occupé les postes de responsable d'atelier dans l'usine de conditionnement puis responsable de production. Passionné par le monde de la mer, il a été diplômé en 2003 après avoir effectué des stages dans un laboratoire d'océanographie puis en ostréiculture. Il complète sa formation par un DESS « exploitation des ressources côtières à Caen » puis part 3 ans au nord de l'Ecosse (Hybrides extérieures) en tant que responsable qualité dans une structure d'élevage et transformation de saumons.

R&T-73-v2.indd 12 29/04/2022 11:55

La filière saumon

La filière saumon a de nombreuses particularités. Il n'y a pas de salmoniculture en France, hormis un petit élevage à Cherbourg, car ce poisson exige des conditions de milieu très spécifiques (température…). Les principaux pays éleveurs sont la Norvège, l'Irlande et l'Ecosse. MOWI complète ses sources d'approvisionnement en achetant également aux Iles Féroé et, pour les marchés américains, au Canada et au Chili. La place du saumon sauvage est anecdotique.

C'est un élevage très réglementé et contrôlé car il est installé en milieu naturel, lequel doit être préservé pour offrir, entre autres, de bonnes conditions de vie aux saumons. Or, alimentation et déjections sont des polluants se retrouvant dans la mer.

Le saumon pêché doit rapidement être acheminé vers les sites de transformation, généralement à proximité des lieux de consommation. Le temps de transport est inférieur à 3 jours et le saumon frais a, au total, une durée *« de vie »* de 15-20 jours maximum.

Il existe 2 types principaux de produits : le saumon frais et le saumon fumé. En Europe, ce dernier est consommé principalement en France, Allemagne, Benelux, Scandinavie, Pays de l'Est et Royaume-Uni, soit sans congélation, soit avec. Ce dernier conditionnement est nécessaire en raison de la très forte saisonnalité de la consommation de saumon fumé (essentiellement en novembre et décembre).

En France le marché du saumon (frais et fumé) est mature. Il est alimenté par 4-5 entreprises majeures auxquelles il faut associer des structures plus petites qui travaillent surtout pour une commercialisation/consommation de proximité. Après une forte croissance de 2000 à 2015, les ventes ont eu tendance à stagner voire baisser (décroissance de +/- 2 % par an), avant de connaitre un redémarrage pendant la crise Covid qui a permis de retrouver le niveau de 2015. Par contre ce marché est en pleine croissance dans de nombreux pays, en particulier dans le sud de l'Europe et aux États-Unis, mais,

R&T-73-v2.indd 13 29/04/2022 11:55

quasi-exclusivement, sous forme de saumon frais.

Pierre CHATELAN (97e), de son côté, travaille dans la production de poissons (aquaculture). Depuis 2019, il a intégré le groupe coopératif AQUALANDE situé dans les Landes. Créé en 1981, le Groupe produit aujourd'hui près de 15 000 tonnes de truites par an. L'élevage de truites représente le cœur de métier de la coopérative.

Passionné par l'environnement aquatique, Pierre a fait le choix d'intégrer cette entreprise pour conjuguer à la fois des missions techno-économiques, de recherche et d'innovation, et des projets liés à la préservation de l'environnement. En tant que chef de projet aquacole, Pierre accompagne 41 piscicultures réparties dans le Grand Sud-Ouest de la France et en Espagne. Il nous explique que *« le soutien auprès de nos producteurs est varié, il peut s'agir d'accompagnement des démarches administratives, d'encadrement de travaux en cours d'eau et d'études environnementales ; ou de sujets plus techniques comme la recherche de nouveaux matériels ou l'analyse des performances de production ».*

Pierre est persuadé que la filière aquacole doit répondre à des défis importants pour continuer à développer son activité.

Le changement climatique

L'accélération du changement climatique est un enjeu très fort. Les étiages sont souvent plus sévères et les épisodes de précipitations intenses et concentrés provoquent des crues jamais vues jusque-là. Les piscicultures sont de vraies sentinelles de l'état des rivières, elles sont aux premières loges pour collecter des données sur les évolutions de la ressource. Pour s'y adapter, les sites travaillent, entre autres, sur des sys-

R&T-73-v2.indd 14 29/04/2022 11:55

tèmes de recirculation et de traitement des eaux innovants.

Les attentes sociétales

Les attentes sociétales autour de la pisciculture sont importantes : bien-être animal, provenance des matières premières, durabilité et qualité des produits, environnement… Et ces attentes se retrouvent dans un cadre administratif toujours plus dense qui s'applique aux élevages. Ces sujets sont au cœur des préoccupations de la filière depuis plusieurs années et font l'objet de nombreux travaux comme : l'étude d'indicateurs et la définition de bonnes pratiques de bien-être animal, la recherche de matières premières toujours plus durables et éthiques avec les fabricants d'aliments ; ou des travaux d'optimisation et de production énergétique (hydraulique, solaire).

Développer l'image de la filière

La filière piscicole en France reste assez peu connue et doit renforcer son image auprès du grand public. Le métier de pisciculteur, passionnant mais aussi astreignant, peine parfois à attirer les jeunes. Les initiatives de communication sont nombreuses pour faire mieux connaitre cette filière dynamique, qui a toujours su relever les défis, et qui est pleine d'avenir.

Cécile TOURNISSA (80e) a choisi de travailler le poisson, notamment la truite et le saumon, pour offrir au consommateur un produit gourmand haut de gamme. Diplômée en 2001, elle a toujours su qu'elle voulait avoir sa propre entreprise. Après un passage au CERFRANCE de 2002 à 2008, cette amoureuse de la bonne chère et des produits du terroir passe un CAP de cuisine en 2009 dans l'objectif d'ouvrir un restaurant. Mais avant cela, pour parfaire sa formation, elle travaille chez un traiteur danois à Auterive, spécialisé dans le saumon fumé selon la « méthode scandinave ancestrale » : une révélation gustative ! En 2011, sollicitée par une amie, elle bricole un fumoir pour saumon et le résultat plus que satisfaisant la pousse à franchir le pas, elle crée son entreprise de traiteur : « Mademoiselle Cécile ». Le démarrage est difficile, elle travaille dans « l'évènementiel » et la vente sur les marchés jusqu'à ce qu'elle rencontre une purpanaise qui l'introduit dans le monde des magasins de producteurs. Cela lui permet d'arrêter l'évènementiel dont la philosophie ne lui convenait pas. Depuis 2015, son activité est donc concentrée sur 3 produits haut de gamme (truite fumée (50 %), saumon fumé (40 %) et magret fumé (10 %) qu'elle valorise en circuits courts via les magasins de producteurs et les épiceries fines.

Cécile privilégie la proximité pour ses approvi-

R&T-73-v2.indd 15 29/04/2022 11:55

sionnements : une pisciculture en Ariège pour la truite, un producteur local pour le magret, il n'y a que le saumon qui n'est pas élevé en France. Ce dernier provient soit d'Ecosse (label rouge), soit d'Irlande (essentiellement en bio) via 2 grossistes.

Cécile a affronté plusieurs crises ces dernières années :

• Son fournisseur local de truite bio a brusquement arrêté son activité en janvier 2020 et elle a mis 9 mois avant de retrouver un pisciculteur.

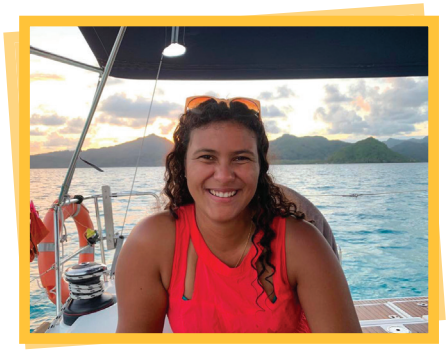
• La crise Covid a perturbé ses approvisionnements : les « marées » (grossistes en poisson) sont restées fermées 3 semaines lors de son premier confinement, cela a engendré une baisse du chiffre d'affaires de 30 %, insuffisante pour obtenir une aide de l'état.

Heureusement, sa petite entreprise est solide financièrement. Puis il y a eu une belle embellie jusqu'en juillet 2021 avant de retomber dans une morosité inquiétante commune à tous les magasins de producteurs surtout dans le haut de gamme.

• Le marché du saumon est devenu très instable avec des cours erratiques pouvant varier du simple au double au cours d'une même année. Cet état de fait a plusieurs origines : un reportage dévastateur « d'Envoyé spécial » sur le saumon en 2013, des tensions sur les marchés mondiaux en raison de la concurrence entre l'aliment pour porc et celui pour la pisciculture et, plus récemment, la guerre en Ukraine.

Mais Cécile a décidé d'affronter l'adversité en développant une gamme de plats cuisinés ce pour quoi elle a investi en décembre 2021 et elle projette d'ouvrir une e-boutique et d'aller vers le « click and collect ».

Enfin production moins connue et plus confidentielle : la perliculture que nous fait découvrir



Amélie BRIANDY (98e). Elle a réalisé son stage d'A2 sur l'effet du réchauffement climatique sur les coraux à l'Australian Institute of Marine Science où elle a découvert le monde passionnant de la biologie marine. Également intéressée par les cultures pérennes tropicales, elle réalise son stage de fin d'études au CIRAD de La Réunion avec l'idée de travailler dans les DOM-TOM. Après son diplôme elle obtient un VSC (Volontariat de Service Civique) à l'Ifremer sur la génétique de la perle de culture de Tahiti, deuxième ressource économique de la Polynésie française après le tourisme.

L'Ifremer, Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, a été créé en 1984. *« Il s'inscrit dans une double perspective de développement durable et de science ouverte. Ses 1500 salariés mènent des recherches, produisent des expertises et créent des innovations pour protéger et restaurer l'océan, exploiter ses ressources de manière responsable, partager les données marines et proposer de nouveaux services à toutes les parties prenantes ».*

La perliculture comprend différentes opérations (élevage, greffe, maintien…) produisant une perle issue de l'huître perlière dite à lèvres noires, *Pinctada margaritifera.* Mais le résultat est aléatoire, d'où un travail de recherche

R&T-73-v2.indd 16 29/04/2022 11:55

sur la génétique et les techniques d'élevage et des préoccupations sur l'avenir de la filière lié au réchauffement climatique et à la pollution plastique des océans. Différents projets de recherche menés par l'Ifremer de Tahiti concernent ces problématiques.

Les polynésiens sont très attachés à la mer à la fois pour des raisons économiques (pêche et alimentation), culturelles (mythes autour de la mer), historique (arrivée des premiers polynésiens par pirogue) et pour leurs loisirs (pêche, chasse sous-marine, surf, pirogue…). Les acteurs de la filière - pêcheurs, pisciculteurs et perliculteurs – demandent donc fréquemment à l'Ifremer de travailler sur leurs problématiques.

Les enjeux actuels autour de la perliculture sont d'ordre :

• Technique (dégradation de l'écosystème marin polynésien par le réchauffement climatique et la pollution plastique).

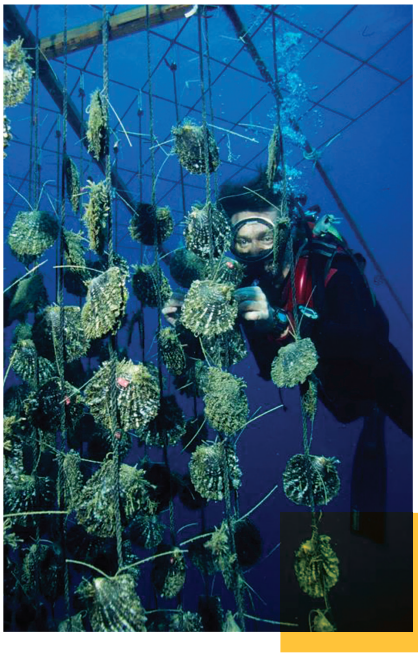
• Politique (la fin des quotas et des taxes à l'exportation, l'autorisation d'exportation de perles de qualité inférieure et la concurrence accrue des autres îles du Pacifique ont conduit à une chute du prix de la perle. En 20 ans, la production de perles de la Polynésie française a été multipliée par 25 et son prix divisé par 10. Les perliculteurs sont ainsi en grande difficulté).

• Conjoncturel (la crise du Covid s'est traduite par l'annulation des ventes aux enchères de Tahiti).

(voir l'intégralité du témoignage d'Amélie sur le site de PURPAN alumni).

L'ONU a voulu, via cette année internationale de la pêche et de l'aquaculture artisanales, mettre en avant tous les acteurs de ces filières qui contribuent à l'alimentation des hommes. Leur défi pour demain est grand : préserver les ressources dans un contexte de changement climatique pour toujours fournir des aliments sains et permettre à des populations de vivre de cette activité.

Louise BOSSUT (92e) et Françoise NERON (59e)



R&T-73-v2.indd 17 29/04/2022 11:55

Lancement de PURPAN alumni International

Saviez-vous que plus de 480 alumni vivent à l'étranger ? Projet de quelques mois ou projet d'une vie, nous avons voulu en savoir plus sur ces diplômés.

À l'initiative de Laurent CAMBIER (90e), nous avons lancé en décembre dernier, une consultation auprès des diplômés à l'international, dans le but d'identifier les membres, de connaitre leurs parcours d'expatriés, leurs attentes du réseau mais aussi en savoir plus sur leur parcours professionnel.

Réels ambassadeurs de l'École, nos diplômés transmettent les valeurs portées par l'École auprès de leurs entreprises. Présents dans tous les secteurs, ils sont acteurs des évolutions économiques, sociétales et environnementales qui feront demain.

Les éléments à retenir des résultats de l'enquête

Un diplômé :

• part à l'étranger pour une période indéterminée,

• travaille en général dans un domaine lié à la production végétale, l'agroalimentaire, l'environnement ou le commerce de gros,

• a trouvé son emploi depuis la France ou par mutation,

• trouve que sa formation à PURPAN l'a aidé pour préparer une carrière internationale,

• a des attentes variées, professionnelles comme personnelles, pour l'utilisation de son réseau PURPAN.

Certaines difficultés ont été mises à en évidence :

• un manque de reconnaissance du diplôme d'Ingénieur à l'étranger. Certains se présentent avec un diplôme Agribusiness, d'autres MBA, d'autres encore mettent sur leur CV qu'ils sont diplômés d'un Master of Sciences... ;

• un manque d'informations sur la vie dans le pays ou sur les entreprises qui recrutent.

Ainsi, les axes de travail pour 2022

• une meilleure communication sur les outils proposés par l'Association pour faciliter les contacts, notamment avec la carte interactive à disposition des membres du réseau sur le site et l'application,

• un recrutement d'ambassadeurs et animateurs par pays et/ou zone géographique,

• la mise en place de groupes par pays et zone géographique avec forum de discussion pour que les diplômés puissent échanger,

• une collaboration avec les équipes pédagogiques de PURPAN et la direction des relations internationales,

• une identification des diplômés vivant en France mais travaillant sur des postes « export » et pouvant être intéressés par PURPAN alumni international,

• la première web conférence :
« Vivre et travailler dans le pays ».

Participez à PURPAN alumni international pour partager vos expériences, vivre des moments de convivialité et renforcer votre réseau.

Gwénaëlle KELLER de PURPAN alumni

R&T-73-v2.indd 18 29/04/2022 11:55

Actualités...

Au cœur du réseau

Un rendez-vous mensuel de 30 min à ne pas manquer ! Le temps de chaque diplômé est précieux, c'est pourquoi nous avons décidé de proposer au réseau ce nouveau RDV, sous forme d'interview en direct avec un de nos alumni qui traite d'un sujet à fort impact ou d'actualité.

Au programme de ces premiers épisodes :

Épisode #1 Olivier DAUVERS (70e) : Sortir de la guerre des prix, pourquoi c'est une utopie ?

Episode #2 Etienne GAVANIER (79e) : Écologie et croissance commerciale, le pari des Cafés Di Costanzo.

Episode #3 Jérémie REQUIS (81e) : De l'idée de l'agriculteur à la validation d'une décision... quel est le fonctionnement d'une décision européenne ?

Retrouvez l'ensemble des replays sur le site **www.purpanalumni.org** à la rubrique **Agenda & Replay** ou sur notre **chaine Youtube.**

Les Ateliers Career Center

Le Career Center de PURPAN alumni vous accompagne tout au long de votre vie professionnelle pendant les périodes clés. Les objectifs sont de :

- vous aider à mieux vous connaitre grâce à une relecture de votre parcours professionnel,
- définir votre projet professionnel en vous appuyant sur les retours d'expériences des membres du réseau,
- vous accompagner pour mettre en œuvre votre projet grâce à des rencontres et des ateliers.

Du développement personnel avec Catherine COLLET (77e), aux ateliers 100% RH négociation de salaire, softskills, Linkedin... animés par des professionnels du recrutement, le Career Center propose tous les mois à ses membres des workshops (ateliers de travail et d'échange) utiles pour accompagner leurs projets. Ces ateliers sont limités à 15 places et aux membres à jour de leur cotisation.

Gwénaëlle KELLER de PURPAN alumni

R&T-73-v2.indd 19 29/04/2022 11:55

Portrait croisé : Rémi BOENNEC (81e)

Rémi est le président directeur général de la société BOPP, dont il est propriétaire depuis 2018. Cette entreprise de 70 salariés, basée sur la presqu'île de Crozon dans le Finistère, est *« leader en France dans la conception et fabrication de treuils, cabestans et appareils à gouverner pour les navires professionnels de 15 à 150 m. Nos clients sont les armateurs à la pêche, la Marine Nationale. Nous réalisons 50% de notre chiffre d'affaires à l'export (Royaume-Uni, Afrique, Asie, Turquie, Canada). »*

À sa sortie de PURPAN, il travaille 1 an à l'établissement de l'élevage à Quimper en tant qu'ingénieur conseil, puis Rémi décide en 2003 de candidater au poste de responsable qualité dans un groupe américain à qui appartient BOPP à l'époque. Il intègre donc l'entreprise dont son père est le directeur : *« au départ, il ne voulait pas travailler en famille mais au final, il a été très satisfait de l'expérience ».*

Rémi a choisi PURPAN grâce à son parrain, purpanais également. *« Je l'ai toujours vu comme un aventurier car il a fait toute sa carrière à l'étranger, souvent dans des pays compliqués. C'est ce qui m'a attiré. Ensuite la relation au vivant, le fait que les agriculteurs soient des gens vrais. Je retrouve aujourd'hui tout cela dans mon métier. Les pêcheurs sont des personnes avec qui on ne triche pas. Même un armateur de 15 chalutiers qui pèse des millions d'euros sait régler un filet, éviscérer un poisson. Avec ces gens-là, le contrat moral et la confiance valent tous les documents. »*

Même si Rémi est plus éloigné du milieu agricole, sa formation à PURPAN reste très présente : *« c'est une très bonne période de ma vie et je souhaite à tous les jeunes de pouvoir vivre la même expérience. PURPAN m'a apporté une curiosité, c'est important de la cultiver pour toujours apprendre, se remettre en question aussi. PURPAN favorise l'inventivité, peut-être l'audace également. Ce sont des qualités importantes pour un chef d'entreprise qui doit donner une vision à ses équipes. »*

Les projets ne manquent pas chez BOPP qui possède un bureau d'étude de 12 personnes. La pandémie de la Covid ayant limité les déplacements à l'étranger, l'entreprise a développé des points de service sur les côtes françaises. Il y a également le lancement à venir à d'une gamme « full electric » avec la possibilité de générer de l'électricité en mer.

BOPP étant un employeur important pour la zone de Crozon, Rémi est souvent invité avec les acteurs économiques aux côtés des élus. Et malgré toutes ses obligations, il arrive à se libérer du temps pour pratiquer avec son épouse Cathy et leurs enfants, Maxime et Manon, des sports de glisse. Et comme tout breton, il est passionné de nautisme.

Mylène DUFOUR (76e)

R&T-73-v2.indd 20 29/04/2022 11:55

Portrait croisé : Chloé MILLAN (97e)

Chloé a fait le choix de faire ses études à PURPAN pour sa formation généraliste. ***« Chacun doit créer son parcours à PURPAN ».*** Le sien a été : 1er stage en exploitation agricole du côté de Perpignan (aviculture, viticulture, maraîchage et arboriculture), expérience qu'elle a adorée. Puis un stage à York sur la culture du pavot en 2ème année afin de perfectionner son anglais. Elle fit son 3ème stage chez RTE, gestionnaire du Réseau de Transport d'Électricité français, sur le thème de l'environnement. S'ensuivit un semestre en Argentine lors de sa 4ème année.

Pour son stage de fin d'études, Chloé a prospecté de manière large car elle était intéressée par avoir une vision complète d'un processus de fabrication : du produit à sa transformation jusqu'à sa commercialisation. Elle envoie donc sa candidature spontanée chez HUSO, entreprise productrice de caviar basée à Neuvic en Dordogne, que Chloé avait connue via une mission menée par la Junior Entreprise pour HUSO. Elle y est embauchée à sa sortie de PURPAN en 2018 en tant qu'ingénieure produit : sa mission consiste en la mise en œuvre des produits jusqu'à ce qu'ils soient prêts pour la commercialisation (élaboration des recettes, étiquetage…). Son poste est transversal et en lien avec de nombreux services de l'entreprise (R&D, production, commerce…). *« Les produits sont commercialisés sous la marque Caviar de Neuvic et Neuvic l'épicerie ; aujourd'hui l'entreprise valorise 95% de l'esturgeon »* précise Chloé. L'activité est très saisonnière : de septembre à fin décembre.

Chloé a souhaité travailler dans *« une entreprise à taille humaine avec la possibilité d'être polyvalente »*. Et elle s'y voit évoluer demain : *« l'entreprise est très dynamique, ouverte sur l'innovation. Les projets sont donc nombreux pour les années à venir. Le monde du caviar et de l'aquaculture a encore beaucoup à prouver et à se développer pour nos consommateurs, et HUSO compte bien faire partie des acteurs majeurs de demain. »*

« Au-delà des compétences acquises au cours du cursus, PURPAN m'a appris qu'être ingénieure, c'est avant tout avoir les capacités de résoudre des problèmes : savoir solliciter les bons interlocuteurs, un esprit de synthèse et de gestion de projet. De plus PURPAN nous inculque une ouverture d'esprit qui développe notre savoir-être, notion très importante pour le travail en équipe. »

« Le monde du travail est en pleine mutation depuis 10 à 15 ans. Nos parents ont fait toute leur carrière dans la même boîte mais ce temps est révolu. Aujourd'hui les opportunités sont nombreuses pour évoluer et parfois, le courage d'une décision peut changer un produit, un projet, une vie ! » ajoute Chloé.

Mylène DUFOUR (76e)

R&T-73-v2.indd 21 29/04/2022 11:55

Mon arrivée à... Madagascar

Augustin ERULIN (99e)

Augustin a toujours été attiré par le milieu marin, et l'aquaculture s'est vite imposée dans son parcours purpanais. Mais ce secteur est encore peu développé en Europe et notamment en France, aussi lorsque l'opportunité de partir à Madagascar s'est présentée à lui, il n'a pas hésité.

Depuis un peu plus d'un an, il est l'adjoint du responsable de production chez OSO Farming LGA, pionnier dans le monde aquacole sous certification biologique. Sa mission s'articule autour de deux grands axes : le management de l'équipe de production (250 personnes) et l'application de la stratégie d'élevage à court terme (stratégie d'alimentation, stratégie de renouvellement en eau…). Il trouve son poste assez intense mais très formateur : *« OSO m'a permis d'occuper rapidement un poste difficile à avoir en France en sortie d'étude et m'a donné la chance de pouvoir développer mon réseau et de me plonger dans la production aquacole de manière très intense et très « challengeante ». C'est un métier très complet où il est difficile de tomber dans une routine. »*

Quant au choix de l'expatriation, il est ravi. *« Madagascar est une destination très excitante par sa culture, la beauté de ses paysages et la rupture totale avec notre cadre européen. J'ai été enthousiasmé à l'idée de découvrir ce territoire méconnu du grand public et rempli de mystère. Pour l'instant je ne suis pas déçu ».* Ce qui l'a le plus marqué en arrivant est la diversité que l'on retrouve sur l'île, autant au niveau des hommes (18 ethnies) que des paysages. *« À l'image des peuples qui l'habitent, les paysages de l'île varient du tout au tout très rapidement. C'est totalement déboussolant et très beau à la fois ».* Il souligne cependant la difficulté de s'habituer à la pauvreté qui est bien visible au quotidien.

Il habite aujourd'hui une région très reculée du Nord de Madagascar, au caractère très authentique. La philosophie des populations qu'il a eu l'occasion d'y rencontrer, tout en joie et en simplicité, l'a conquis. *« Je dirai que l'une des choses qui me plait le plus est la réflexion que propose l'île sur l'Homme. »* Il a aussi été séduit par la richesse des sensations que lui procure l'île : *« Madagascar n'est pas à ressentir en une seule dimension, c'est un pays qui peut toucher tous les sens avec une grande intensité, c'est une île qui se vit. »*

Pour ceux qui souhaiteraient se lancer dans une aventure malgache, Augustin recommande de bien s'y préparer, notamment par la lecture de témoignages pour affronter le choc culturel ; mais aussi et surtout de vivre l'expérience à fond et à ne pas hésiter à prendre un appareil photo, des stylos, un carnet, des pinceaux… *« tout ce qui pourrait aider à dépeindre la magie de cette île ».*

Charlotte ANE (99e)

R&T-73-v2.indd 22 29/04/2022 11:55

Nouveauté à PURPAN :

l'option "Les Métiers du Conseil en Élevage" enrichit le parcours Agriculture & Environnement du cursus Agro-Bachelor

De gauche à droite : Jacques Molière, président de la chambre d'agriculture de l'Aveyron, Jean-Michel Blanquer, ministre de l'Éducation Nationale, Éric Latgé, directeur de l'École, Myriam Cormary, présidente du conseil d'administration de l'École, et Anne Calmon, responsable du programme Agro-Bachelor.

Le 1er mars 2022, au Salon International de l'Agriculture, l'École a signé un accord de partenariat avec Bernussou - Pôle de Formation en Élevage et Agro-Machinisme (Aveyron) en présence de Jean-Michel Blanquer, ministre de l'Éducation Nationale. Cette convention s'inscrit dans le cadre du parcours professionnalisant "Agriculture & Environnement", cursus *«Les métiers du conseil en élevage»*. Les étudiants en 3e année d'Agro-Bachelor pourront y choisir l'option « bovin lait » ou « bovin viande » en alternance (contrat de professionnalisation - 35 semaines en entreprise et 17 semaines à l'École) directement au sein de ce pôle réputé en France.

2e édition du jeu-concours du dictionnaire d'agroécologie

Un podium 2022 100% PURPAN !

Le 3 mars dernier, au Salon International de l'Agriculture toujours, sur le stand de l'INRAe, a eu lieu la remise des prix de la deuxième édition du concours du dictionnaire d'Agroécologie*, organisé par l'INRAe en partenariat avec Agreenium et avec le soutien de la région Occitanie.

Quatre établissements (ENSAIA/UL, ENVT, École d'Ingénieurs de PURPAN, Toulouse INP-ENSAT), représentés par des groupes de 4 à 5 étudiants, y ont pris part.

La première étape de ce concours consistait à proposer une définition synthétique (300 mots) pour l'un des 6 termes suivants : Ecologie des systèmes alimentaires, Agriculture régénératrice, Conservation des zones humides (en zone agricole), Monte naturelle, Automédication au pâturage, et Plantes de service.

Après la sélection de la meilleure définition pour chaque terme par un jury réunissant scientifiques et experts, les groupes retenus ont été invités à défendre «leurs mots» devant ces spécialistes.

R&T-73-v2.indd 23 29/04/2022 11:55

L'École s'est positionnée aux trois premières places avec le 1er prix pour le terme « Plantes de service » pour les élèves du domaine d'approfondissement « Transition Agroécologique ».

Félicitations à nos étudiants lauréats/participants et à leurs encadrants enseignants-chercheurs Arielle VIDAL, Céline DOMANGE, Adeline BOUVARD et Simon GIULIANO.

PURPAN a accueilli le salon des vins du Club des Vignerons Lauréats (CVL)

Du 11 au 13 mars a eu lieu le salon des vins, piloté par le CVL, et dont l'École est partenaire depuis plusieurs éditions. Ce salon est ouvert au grand public et les visiteurs peuvent échanger avec les producteurs et déguster gratuitement les vins avant de les acheter à prix propriété.

Des vignerons de toute la France participent à cet événement : Languedoc-Roussillon, Cognac, Sud-Ouest, Corse, Champagne, Alsace, Jura, Bourgogne, Val de Loire, Bordeaux, Côtes du Rhône ainsi que les spécialités du Sud-Ouest des "Délices d'Amélie" (foie gras, confits, magrets…) et les produits d'exception de l'épicerie fine haute couture "Du Beau Du Bon".

Une édition 2022 sous le signe des retrouvailles en présentiel avec plus de 1500 visiteurs. Un succès !

PURPAN partenaire de la 2e édition des Olympiades Nationales de Biologie (ONB)

Partenaire de la première heure de l'événement, l'École a accueilli la finale nationale des Olympiades Nationales de Biologie, le samedi 9 avril 2022.

Ce concours se déroule sur l'année scolaire et consiste à la mise en place d'un projet scientifique en groupe de 2 à 4 élèves maximum sur un sujet dans le domaine de la biologie. Il s'agit d'épreuves pratiques et en équipe. Le concours est ouvert sur la base du volontariat aux lycéens de première et de terminale (série générale et technologique) de l'enseignement public et privé sous contrat ainsi que ceux appartenant aux établissements du ré-

R&T-73-v2.indd 24 29/04/2022 11:55

seau de l'Agence pour l'enseignement français à l'étranger (AEFE). Il est également ouvert aux élèves des lycées agricoles.

Les objectifs pédagogiques : développer le goût des sciences chez les lycéens, les préparer à l'épreuve orale terminale du baccalauréat et souligner le lien étroit entre la biologie et l'éventail des métiers qui lui est associé.

Cette année, 23 académies ont concouru pour près de 1200 lycéens dans les olympiades régionales. Seuls les lauréats de chaque région ont été réunis pour cette finale nationale à PURPAN. Après leur passage devant le Jury, la centaine de candidats a pu assister à une Conférence de Dimitri Garcia, invité d'honneur, mais également visiter le campus, histoire, qui sait, de s'y projeter pour leurs futures études !

Le campus de Lamothe accueille les lycéens

Écophyto'TER

PARTAGER, DIFFUSER ET TRANSFÉRER POUR LES TRANSITIONS ET L'AGROÉCOLOGIE

Une journée Écophyto à Lamothe

Le 7 avril, le Campus de Lamothe a accueilli 10 classes de seconde et première de la région toulousaine. Cette journée s'inscrit dans le dispositif Ecophyto'TER dans lequel l'École est engagée via son exploitation agricole.

Ecophyto'TER fait partie du plan gouvernemental Ecophyto II+ (2020-2025) dont l'objectif est de réduire de 50% le recours aux produits phytopharmaceutiques d'ici 2025, en France. Ce projet interdisciplinaire regroupe de nombreux acteurs : agriculteurs, chercheurs, techniciens de chambres d'agriculture ou d'instituts techniques, ...

Près de 270 lycéens ont participé à cette session de sensibilisation aux différentes pratiques alternatives aux produits phytosanitaires à travers 3 ateliers.

Cette journée s'est terminée par une visite du domaine afin de présenter et de sensibiliser à la connexion entre la production végétale et l'alimentation des vaches laitières. Les lycéens ont également pu échanger avec nos élèves-ingénieurs au sujet notamment de leur cursus au sein de l'École d'Ingénieurs de PURPAN.

Le PURPAN Agri Tour

Les 11, 14 et 15 avril a eu lieu le premier "PURPAN Agri Tour" à Lamothe. Cet événement a pour but d'ouvrir les portes de l'exploitation agricole de l'École aux lycéens et au grand public ayant peu de connaissances sur le monde agricole. Cette action de sensibilisation aux enjeux et au fonctionnement d'une exploitation est animée par des étudiants de PURPAN notamment à travers 4 thèmes.

R&T-73-v2.indd 25 29/04/2022 11:55

La participation à ces différents dispositifs illustre l'un des rôles du Campus de Lamothe : le transfert. Il a en effet pour vocation de sensibiliser différents publics à l'innovation (matériel, technique), à l'expérimentation et aux problématiques agricoles actuelles, en favorisant les échanges entre enseignants-chercheurs, personnel de l'exploitation, étudiants mais aussi agriculteurs et professionnels du secteur.

La Campagne taxe apprentissage 2022 est toujours d'actualité !

Comme chaque année, les entreprises doivent s'acquitter de la taxe d'apprentissage. Les entreprises ont jusqu'au 31 mai 2022 pour verser cette taxe.

N'hésitez pas à soutenir l'École et à partager l'information dans votre réseau.

Pour plus d'informations :
www.purpan.fr/entreprise/soutenir-lecole/

Catherine TOCQUER
Directrice Relations Entreprises
06 75 06 50 85
catherine.tocquer@purpan.fr

Agenda

DATES DE RENTRÉE

- **1 septembre 2022 :** 1re année Ingénieur
- **5 septembre 2022 :**
  - 1re année Agro-Bachelor
  - 2e année Agro-Bachelor
  - 4e année Ingénieur
- **12 septembre 2022 :**
  - 3e année Ingénieur en apprentissage
  - 3e année Agro-Bachelor
  - 5e année Ingénieur
- **10 octobre 2022 :**
  - 2e année Ingénieur
  - 3e année Ingénieur

REMISE DES DIPLÔMES

- **17 juin 2022 :**
  Diplomation Ingénieur (100e promo)

PORTES OUVERTES

- **25 septembre 2022 :**
  journées portes ouvertes à Lamothe

FORUM DES ENTREPRISES

- **7 octobre 2022**

R&T-73-v2.indd 26 29/04/2022 11:55

Naissances

- **Leopol** chez Céline CANTERO et **Victor COULON (91e)** le 5 novembre 2021.
- **Mayeul** chez **Héloise (95e)** et **Ambroise CAMPION (95e)** le 16 novembre 2021.
- **Armand** chez **Julie BOUDOUX D'HAUTEFEUILLE (90e)** et Augustin BOUDOUX D'HAUTE-FEUILLE le 3 janvier 2022.
- **Paul** chez **Arthur SERRES (93e)** le 26 février 2022 (Eden).

Décès

- **Bruno BIDEGAIN (60e) - le 20 juillet 2021**
- **Jean-Noël CASTAING (47e) - le 24 décembre 2021**
- **Claude CHOUX (35e) - le 23 mars 2022**
- **Xavier CHATELAIN (71e) - 19 avril 2022**

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux !

Linkedin @purpanalumni : l'actualité du réseau, les news de purpanais.

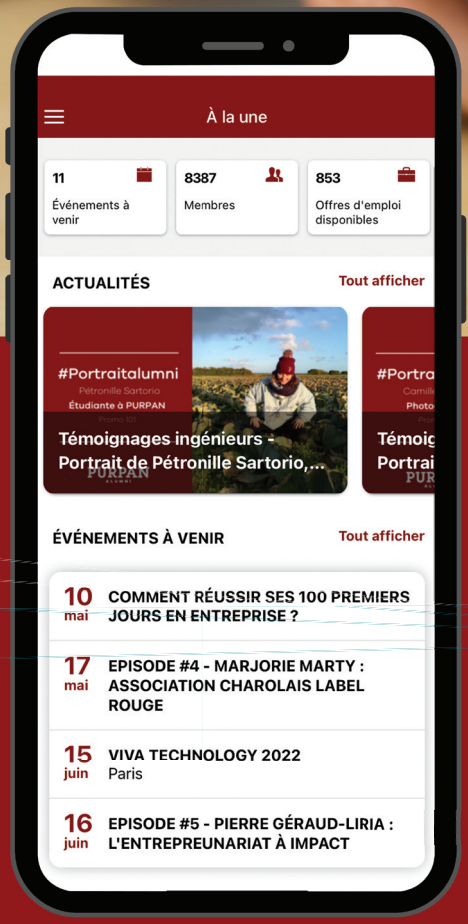
Facebook @Ingénieurs de PURPAN : partage et échange autour des offres d'emploi OFF du réseau.

instagram @ PURPAN alumni : découvrez des parcours et témoignages de purpanais.

youtube @ PURPAN alumni : vidéos et podcast des conférences.

Reflets & Trajectoires Revue de PURPAN alumni N° 73 - mai 2022- 75 voie du TOEC - 31076 Toulouse Cedex - Directeur de la publication: Corentin QUEMENER - Comité de rédaction : Mylène DUFOUR, Françoise NERON, Charlotte ANE, Lisa BEGUE, Louise BOSSUT - Communication École: Guillaume LAVALADE - Création graphique : Barbara FÉDOU - Impression : BCR Imprimeur Conseil à GIMONT - ISSN 1298-3268.

R&T-73-v2.indd 27 29/04/2022 11:55



Le réseau PURPAN alumni à portée de main !

Suivez les dernières actualités et trouver un contact à tout moment. Restez connecté où que vous soyez !

Téléchargez l'application mobile