

EDITO

LA VIE DE L'ECOLE

- Mechoui
- Interagros
- Ecotrophelia
- B. Le Bizec à l'assemblée nationale
- Nouveautés en microbio
- Forum des métiers
- Présentation formations ONIRIS

LA VIE DU RESEAU

- Cocasse
- Quoi de neuf

LA VIE DE L'ASSOCIATION

- Nouveau site
- Journée de l'ADAE

A noter dans vos agendas

Bulletin d'information trimestriel de l'Association Des Anciens Elèves d'ONIRIS

Rue de la Géraudière
BP 82225 44322 NANTES
Cedex 3

Directeur de la publication :
R. Lemaire

Comité de Rédaction :
M. Gravier,
F. Guillemot, R. Lemaire



Chers Anciens,

La mi-année est déjà arrivée ainsi que cette nouvelle ADAE News pour partager les actualités de l'école, des anciens et de l'association.

Vous découvrirez les derniers événements des étudiants festifs et créatifs avec le concours Ecotrophelia.

Cette créativité se transforme également en création d'entreprise et nous sommes heureux de consacrer un article à Cocasse créée par deux anciens 2016.

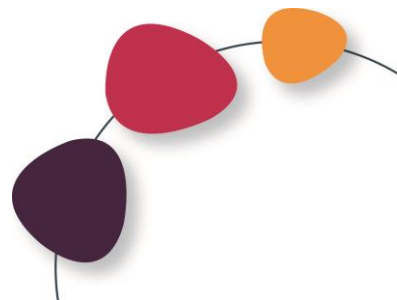
Nous avons également plusieurs pages pour vous présenter des actualités de l'école et prendre date du forum des métiers du 8 novembre 2018.

La journée des anciens aura lieu le 13 octobre sur le site de l'école. Vous pourrez découvrir le programme, dont deux conférences, et vous inscrire sur notre site internet.

Nous vous souhaitons une bonne période estivale pour faire le plein d'énergie.

Notre réseau est notre force, cultivons-le.

Amicalement,
Régis LEMAIRE



MECHOUI

Cet évènement annuel, un incontournable à ONIRIS, a été organisé par la Team Bar.

Ils se sont levés tôt et ont commencé les préparations et les cuissons sous un beau soleil.

La journée s'est déroulée sans encombre, rythmée par de la rigolade entre Barman et par l'assaisonnement des différents bestiaux.

Puis, le temps est devenu capricieux : il s'est mis à pleuvoir aux alentours de 17h. Tant bien que mal, des bâches ont été érigées afin de protéger la précieuse denrée !



La situation est devenue critique, un orage s'était invité au Méchoui. Une pluie diluvienne s'est abattue sur ONIRIS. Ni une ni deux, une solution de repli au cercle a été décidée.

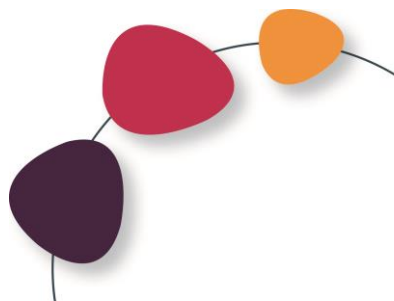
Heureusement la pluie avait été anticipée, et un barnum loué, qui a été salvateur.

Sur le coup des 20h, la pluie et l'orage ont compris qu'ils n'étaient pas les bienvenus à cet important évènement dans la vie ONIRISienne !

La fin de soirée s'est déroulée dans les meilleures conditions, tout le monde s'est régalaé et a pu étancher sa soif !

En bref, un évènement qui aurait pu être un véritable succès si la pluie avait passé son chemin, mais qui laissera un bon souvenir !

Les étudiants remercient Madame BUZONI-GATEL pour avoir permis à cette soirée d'avoir lieu.



LA VIE DE L'ÉCOLE

Les Inter Agro Paris 2018



Une délégation de 100 athlètes sur-entraînés s'est battue sur les terres de Grignon du 10 au 13 mai !

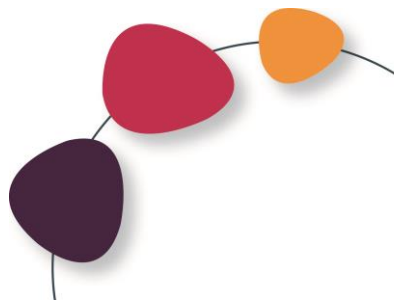
Les pompoms en vert et bleu sont arrivées à une belle 7^{ème} place !

ONIRIS en sport collectif



Les IPA à la pétanque ont dominé la compétition pour finir 1^{er} !

En volley, les filles sont arrivées 3^{ème} et 5^{ème} en beach volley. Les garçons finissent avec une 6^{ème} place.



LA VIE DE L'ÉCOLE

En basket, les filles terminent 3^{ème} et les garçons 7^{ème}, avec un tour chez le médecin pour Aksel.

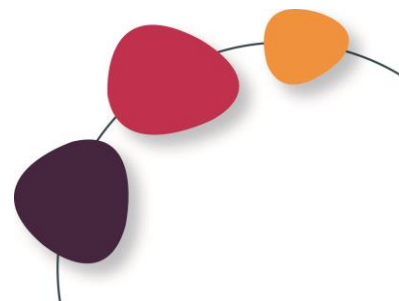


Une 4^{ème} place pour l'équipe masculine de handball, avec un tour aux urgences pour Flo.

ONIRIS en sport individuel

En athlé, Thibaud 3^{ème} au 100m et 200m,
Elen 2^{ème} au 100m.

En boxe, Bérénice 4^{ème} et Axel 5^{ème}.



LA VIE DE L'ÉCOLE

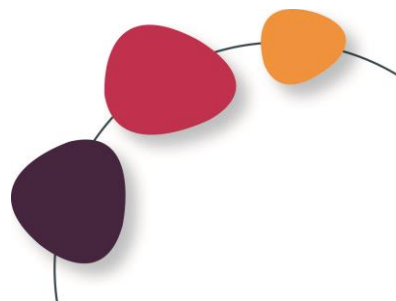


Manon et Guiliann s'offrent le doublé en judo avec leurs deux médailles d'or !



ONIRIS c'est aussi une participation en ultimate, babyfoot, tennis de table et cours d'orientation.

Et une place remarquable sur le palmarès insolite : 3^{ème} meilleure coiffure ; 1^{ère} et 3^{ème} places des cris d'animaux avec le dauphin et le singe ; 2^{ème} meilleure cachette pour faire rentrer de l'alcool.



ECOTROPHELIA 2018

22 projets alimentaires créatifs

La finale du concours Ecotrophelia France, réunissant les nouvelles tendances de la création alimentaire nationale s'est déroulée du 26 au 28 juin à Avignon, dans le cadre de la semaine de l'Innovation Alimentaire.

Parmi les 22 finalistes, ONIRIS était représenté à travers trois projets :

- **Le Gonflé**, le premier snack salé apportant réconfort et énergie pour les travailleurs de nuit !



- **Happinest**, boisson chaude relaxante aux fruits et aux épices



- **Morphée**, la bouchée gourmande et naturelle qui apaise vos nuits et éveille vos journées !



BRUNO LE BIZEC A L'ASSEMBLEE NATIONALE SUR L'ALIMENTATION INDUSTRIELLE

Jeudi 14 juin, Bruno Le Bizec, directeur du LABERCA, était entendu à l'Assemblée Nationale sur le thème de l'Alimentation Industrielle.

Au cours de cette audition, Bruno Le Bizec présente les activités de recherche et de surveillance du LABERCA.

Il brosse un portrait très clair des activités du laboratoire qu'il dirige, en particulier en introduisant de façon didactique les notions d'exposome et de métabolome.

L'intégralité de l'audition est visible (cliquer sur l'image). Les images et échanges avec Bruno Le Bizec sont accessibles à partir de 1h52min40sec.

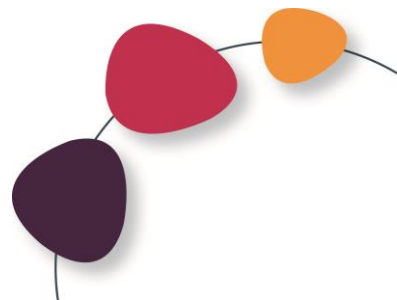


DU NOUVEAU DANS L'UNITE D'ENSEIGNEMENT DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE ET INDUSTRIELLE

Changement de nom : Unité d'Enseignement MicroBioTech

Elargissement de ses activités d'enseignement par l'intégration de Mathilde Mosser.

Responsabilité : nous avons le plaisir de vous annoncer la nomination de Emmanuel Jaffrès comme responsable de cette Unité MicroBioTech.



5^{ème}
édition

FORUM DES MÉTIERS DANS LES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES



8 NOVEMBRE 2018

de 9h à 16h à Oniris,
Campus de la Géraudière.

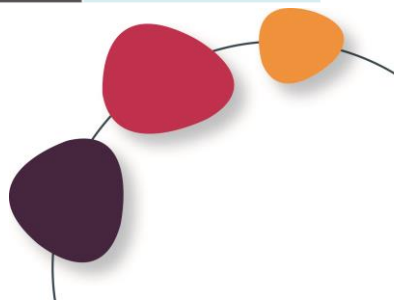


Le partenariat entre ONIRIS et le Crédit Agricole Atlantique Vendée permet à ONIRIS de proposer un forum des métiers gratuit pour les entreprises afin de faciliter le recrutement de futurs collaborateurs.



à partir de 8 H	Accueil des entreprises et des étudiants		
9H00	Présentation du Forum par la direction d'Oniris et du Crédit Agricole Atlantique Vendée		
9H30	Visite des stands et tables rondes	10H00 - 11H00	Conférence recrutement
13H00		11H30 - 12H30	Conférence métiers
13H00	déjeuner		
14H00	Visite des stands et tables rondes	14H00 - 15H00	Conférence techniciens
16H00		15H00 - 16H00	Conférence métiers

De 9h à 16h, les entreprises pourront recevoir les étudiants sur leur stand, présenter leur entreprise, répondre à leurs questions sur leurs métiers et proposer leurs offres de stages.



PRESENTATION DES FORMATIONS

Les formations BTS et ingénieur ONIRIS évoluent continuellement. Nous vous présentons les actuels BTS, tronc commun ingénieur et spécialisations.

BTS Sciences et technologies de l'aliment

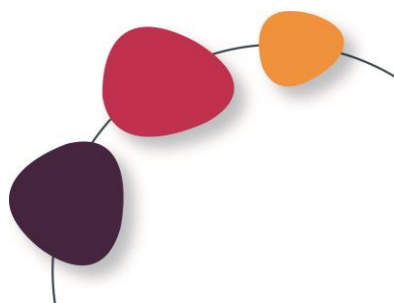
Les objectifs de la formation sont :

- Acquérir les compétences scientifiques et techniques de base nécessaires au responsable d'un atelier de production en agroalimentaire
- Acquérir les compétences de management nécessaires pour la gestion d'une équipe de production en agroalimentaire



Un cycle optionnel de préparation aux formations ingénieur est proposé avec des modules complémentaires dans les matières scientifiques, expression-communication et en anglais.

Formation ingénieur - tronc commun



Formation ingénieur – spécialisations

ALIMENTATION / AGROALIMENTAIRE



PEPS Process Engineering and Product Sustainability

Innovation procédés/produits, propriétés physiques des produits alimentaires, développement et optimisation des procédés, éco-conception, gestion de production, modélisation et stimulation



EuReCa Recherche, Développement et Innovation Produit

Formulation, arômes, projets innovants, statistique appliquée, analyse sensorielle et nutrition-santé



SEQuOIA Sécurité, Environnement, Qualité et Organisation Industrielle

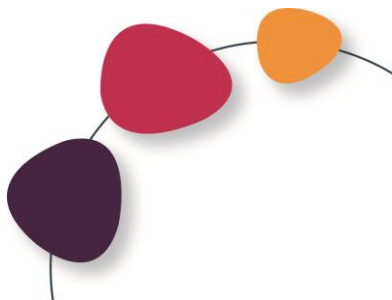
Qualité-sécurité des aliments, développement durable et risques professionnels, organisation industrielle, gestion de production et logistique.

BIOPRODUCTIONS



Biotechnologies

Il s'agit de former des ingénieurs spécialisés dans les métiers liés à la production de molécules par voie biotechnologique : conception et optimisation de systèmes de production de biomédicaments et de molécules actives, développement de procédés, management de la qualité et maîtrise de la qualité et du procédé.



COCASSE

A l'origine du projet Cocasse, nous étions une équipe de neuf étudiants, composée de six étudiants ingénieurs en agroalimentaire d'ONIRIS (promo 2016) et trois designers de l'école de design de Nantes. Nous devions imaginer un produit alimentaire répondant à un cahier des charges précis : être éco-innovant, en accord avec les tendances actuelles et les besoins consommateurs.



Cocasse, c'est une tablette de légumes bio ! Fondue, râpée, cette aide culinaire de 100g peut être intégrée dans toutes sortes de recettes : gâteaux, muffins, cookies, sauces, mousses, etc.

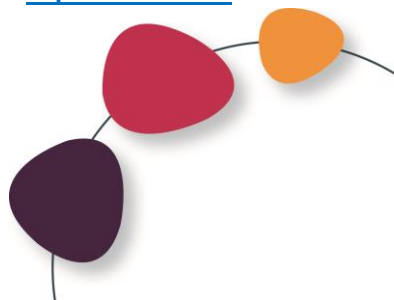


La tablette est composée uniquement de deux ingrédients que sont le légume pour un goût unique et le beurre de cacao pour une texture lisse et fondante. Pas d'additifs, de conservateurs, de colorants... C'est 100% naturel !! Il existe actuellement quatre déclinaisons de la gamme : tomate, betterave, carotte et potiron !

Le projet créé, nous avons participé au concours Ecotrophelia Edition 2016. Bien que nous n'ayons pas eu la chance de remporter de prix, nous avons rencontré des industriels et des distributeurs spécialisés en agroalimentaire afin d'obtenir des avis professionnels sur notre concept. Nous avons également interrogé plus de 500 futurs consommateurs potentiels. Les retours très positifs nous ont convaincus de poursuivre notre projet ! Nous sommes deux ingénieurs de l'équipe initiale à avoir repris le projet et nous avons ainsi créé l'entreprise Cocasse en août 2017.



Nous fabriquons les tablettes dans la Halle de Technologie d'ONIRIS où nous avons notre propre ligne de production et le début des ventes est prévu pour **septembre 2018** avec des distributeurs en BtoC et BtoB.



QUOI DE NEUF

CHANGEMENTS PROFESSIONNELS

Anne FILLIAS (1997) est maintenant formatrice en école d'ostéopathie animale comme travailleur indépendant.

Magali BALLATORE (2003) travaille depuis février chez Tetra Pak Processing en tant qu'ingénieur process.

Bruno CHAUVET (2007) devient Global Product Preservation Science Program Lead chez Mars Petcare Dry Global Innovation Center. Bruno prendra son nouveau poste en octobre 2018. Avec sa femme Fanny CHAN (2007), et sa fille, il s'installera à Nashville, Tennessee.

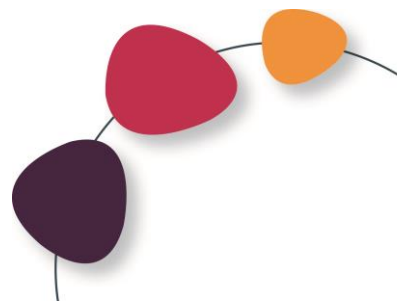
Adeline PETIT (2016) a commencé un nouveau poste le 25 juin en tant qu'assistante qualité en CDD de 1 an chez Eolane à Combrée.

Marion GOBEAUT (2012) vous annonce un changement professionnel. Après 5 ans de gestion de projets R&D chez Barry Callebaut (Chocolat), elle migre chez Agrana Fruit pour le même profil de poste. Elle continue en tant que Chef de Projets R&D maintenant dans les fruits et en CDI.

Jean-Philippe RIBLET (1985) vous informe de son déménagement en Californie dans le cadre d'une mutation interne au sein de sa société filiale de la Coopérative Agrial. Il fait toujours partie de la Branche Boisson de cette Coopérative (Cidre Loïc Raison, Ecusson et Kerisac, Danao, Breizh Cola) mais travaille désormais dans la compote de pomme, le jus de pomme et le vinaigre de cidre, le tout en Bio, dans la société Manzana située à Sebastopol au nord de San Fransisco. Il occupe la fonction de Directeur Technique en charge des travaux neufs et de la maintenance préventive.

Elodie BERNIER (2012) a changé de travail le 4 juin, elle est désormais consultante fonctionnel chez Bodet Sa.

Carole RIBEIRO (2012) changera de poste au 1^{er} juillet : elle prendra une fonction de "collaboratrice spécialisée en planification générale volaille" à Micarna SA.



LA VIE DU RESEAU

Thibaud BERTRON (2016) travaille toujours chez Intermarché mais depuis mars, il est sur la gamme des boissons chaudes (thé, infusions et café) et confiseries. Son nouveau travail consiste principalement à faire du sourcing à l'international, dégustation et développement/rénovation de recettes/assemblage pour tous les produits (principalement le café vert).

Jean Matthieu AMBLARD (2015) a quitté son poste à Paris fin décembre pour un job d'ingénieur d'affaires en Suisse. Il est consultant ingénieur validation. Il est désormais installé en Alsace et travaille en Suisse du côté de Neuchatel. Il prépare un nouveau projet dont il nous parlera une prochaine fois.

Catherine MENOU (ARNOULT) (2007) a quitté son poste chez Wangner Assainissement suite à son congé maternité après une rupture conventionnelle.

NAISSANCES



Vincent ORAIN (2012) est heureux d'annoncer la naissance de son fils Timoé, né le 13 mars 2018.

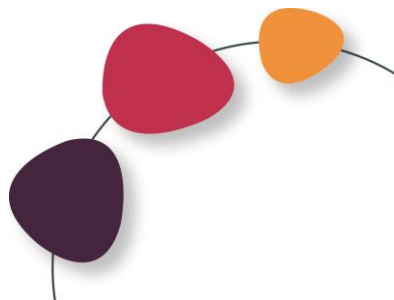
Elodie BERNIER (2012) a eu un petit Antoine Aubert, né le 8 février 2018.

Etienne et Catherine MENOU (ARNOULT) (2007) sont les heureux parents d'Enaëlle née le 17 avril 2018.

UNIONS



Isabelle PAYARD (2012) se mariera le 15 septembre 2018.



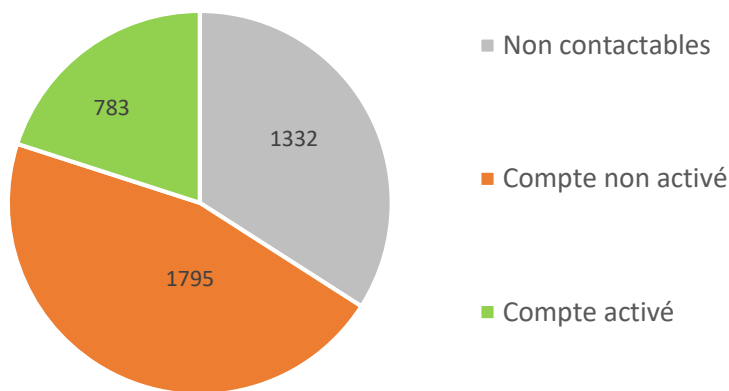
LA VIE DE L'ASSOCIATION

LE NOUVEAU SITE POUR L'ADAE

Vous avez été nombreux à vous connecter et activer votre accès sur le nouveau site de l'ADAE, qui remplace définitivement l'ancienne version.

Voici quelques chiffres :

Bilan du site au 05/07/2018
nombre de membres

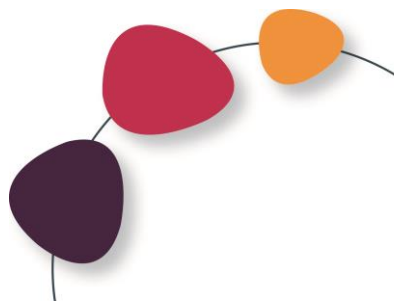


Pour rappel, ce site est un outil facile à prendre en main, vous permettant de nombreuses actions : poster et postuler à des offres d'emplois, prendre contact avec d'autres anciens, organiser et vous inscrire à des événements, connaître les actualités de l'école et du réseau... Il a été pensé pour vous !

Si ce n'est déjà fait, connectez-vous dès à présent en activant votre compte via l'email que vous avez reçu et bonne navigation !

Le site est toujours disponible à l'adresse suivante :

<https://www.adae-oniris.com/>



LA VIE DE L'ASSOCIATION



JOURNÉE DE L'ADAAE
TABLES RONDES - ASSEMBLÉE GÉNÉRALE - DÎNER

LE 13 OCTOBRE

Venez nombreux et retrouvez vos anciens camarades !!

apéro badminton
 mölkky

visite de la halle baby-foot

Site de la Géraudière 44322 Nantes ***** INSCRIPTION : <https://www.adae-oniris.com>

Le programme

13h30 Accueil

14h00 - 17h00 Tables rondes

15h00 - 16h00 Visite de la Halle Technologique

15h00 - 17h00 Rencontres sportives

16h00 - 18h00 Conférences :

Les délégations de pouvoir et leurs conséquences

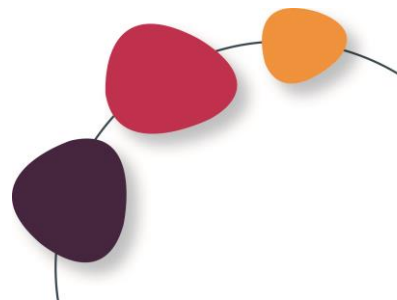
La classification des aliments

18h00 AG

19h30 Cocktail

20h30 Dîner

22h30 Début de la soirée



LA VIE DE L'ASSOCIATION

PRENEZ NOTE !



- 13 octobre : journée de l'ADAE
- 8 novembre : forum des métiers
- 30 novembre : remise des diplômes

Rencontres salons 2018

Vous tenez un stand sur un salon ? Faites-le savoir sur le site de l'association, accueillez des anciens sur votre stand

contact@adae-oniris.com

www.adae-oniris.com

- L'annuaire web
- La banque de CVs en ligne
- Le service d'offres d'emploi
- Les actualités
- Les bulletins ADAE News

Besoin de recruter :
Rendez-vous sur le nouveau site de
l'ADAE pour mettre directement en
ligne vos offres !

Vous pouvez payer votre
cotisation en ligne.

