

## Un vignoble au cœur de la ville



Après 17 ans passés à la présidence de notre Association, Pierre-Marie Guichoux a souhaité ne pas renouveler son mandat. Le Conseil d'administration, réuni le 11 juillet dernier, m'a confié la présidence de l'ACT@ESA.

Ce mandat, je le reçois de votre part comme une marque de confiance. Sachez que pour moi, présider, c'est avant tout servir et compter sur tous les talents de chacun pour former une équipe solidaire afin d'affronter les nouveaux défis, notamment la place des Alumni Cadres et Techniciens au sein de l'école. Mais permettez-moi avant toute chose de remercier Pierre-Marie Guichoux pour son

travail remarquable et remarqué par tous les acteurs du groupe. L'objectif pour moi n'est pas de faire mieux mais aussi bien.

Le fait le plus marquant dans l'activité de l'ESA est l'arrivée de deux représentants du personnel au sein du CA. Nous nous réjouissons de cette décision qui nous permettra de renforcer encore la cohésion entre les administrateurs et les acteurs du terrain.

Par ailleurs, soyez les bienvenus à notre prochaine journée conviviale le 23 septembre prochain à Chemillé.

Bonnes vacances à tous !

Jean-Manuel Pivert  
Président ACT@ESA  
ALUMNI CADRES & TECHNICIENS

### Sommaire

- Editorial et Agenda
- Agricadre, Expert Commerce et marchés
- Assemblée générale
- Vignes en ville
- Evolutions au CA ESA
- Résultats aux examens
- Maison des étudiants
- Le marché de Rungis
- Brèves

### EED IAB & LP Viti

À partir de la rentrée de septembre 2016, les étudiants vont suivre un double cursus : **EED IAB**, European Engineer Degree international agribusiness et la **Licence pro. MVT**, Marketing et commerce international des vins. Rappelons que EED est un diplôme néerlandais (bac+4). L'ESA est partenaire avec l'Aeres University of Applied Sciences à Dronten, Pays-Bas, depuis 1999.

### Agricadre, option Expert Commerce et Marchés

Agricadre est une formation unique délivrée par l'ESA d'Angers. Ce titre professionnel homologué de niveau II (Bac+4) par le Ministère du Travail et de l'Emploi, est inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles.

A partir de septembre 2016, l'option **Expert Commerce et Marchés** est proposée à l'initiative d'AXERREAL, avec le soutien du Crédit Agricole Val de France et Centre-Loire, du Crédit Mutuel du Centre et de Groupama Paris Val-de-loire. Les partenaires professionnels de la formation recrutent des jeunes en contrat de professionnalisation pour différentes missions dans leurs régions respectives : Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bourgogne-Franche Comté, Ile de France...

#### Pour quoi faire ?

Pour devenir un partenaire privilégié de l'agriculteur en étant rapidement opérationnel au sein d'entreprises permettant des trajectoires professionnelles attractives.

Pour répondre à l'évolution de leur métier et aux fluctuations des marchés internationaux, les agriculteurs attendent de leur chargé de clientèle des conseils avisés sur les marchés, l'économie et la gestion de leurs exploitations.

Renseignements : A. Prudhomme



### Agenda

#### - vendredi 23 septembre 2016

- Journée conviviale à Chemillé
- La station d'expérimentation ITEPMAI
- Le jardin Camifolia

#### - jeudi 6 octobre 2016

- Leçon inaugurale avec Gérard Berry

#### - mardi 11 octobre 2016

- Forum du Stage, de l'alternance et du 1<sup>er</sup> emploi pour les étudiants et jeunes diplômés BTS, Licence pro. et Agricadre



## Assemblée générale

Le 6 juin 2015, Pierre Marie Guichoux, président, ouvre l'Assemblée générale et remercie les participants de leur présence. Il rappelle les objectifs d'ACT@ESA (cf. rapport remis à chaque participant).

### Rapport d'activités année 2015

- présentation d'ACT@ESA auprès des sortants lors des remises de diplômes BTS, Licences pro., EED et Agricadre.  
- bulletins semestriels janvier et juillet,  
- journées conviviales : Angers et Saumur.

### Rapport financier exercice 2015

exposé par Pierre Gantier, trésorier.

### Rapport d'orientation

Pierre Marie Guichoux rappelle le travail effectué depuis la création de l'association pour la mise en place d'une base de données des anciens fiable et exploitable.

Il fait part de son regret que ce projet nécessaire au développement de l'association et des liens entre les alumni n'ait toujours pas abouti.

Les rapports sont adoptés à l'unanimité par l'assemblée générale.

Gérard Aucouturier, Pierre Gantier, Jean-Paul Blouin, Cyrille Brousse, René Mauget, Paulette Robert et Bruno Rollin sont réélus. Jean Peters est élu nouveau membre du Conseil d'administration.

Pierre Marie Guichoux informe de sa démission au poste de président qu'il occupe depuis de nombreuses années. Les élections du bureau auront lieu au cours du prochain conseil d'administration, le 11 juillet 2016.

En fin de matinée, nous avons rejoint les anciens de l'ESA pour découvrir le livre de Danièle Sallenave, membre de l'Académie française, le "Dictionnaire amoureux de la Loire".

Danièle Sallenave nous relate l'histoire de la Loire comme l'histoire de France : les quinze sources au Mont Gerbier de Jonc ; les crues redoutables : 1846, 1856, 1866 ; les écrivains : Rabelais, du Bellay, Ronsard, Balzac, Genevoix, Gracq ; le parler angevin : la gogane, la fillette, le queniau ; le classement au patrimoine mondial de l'Unesco : Chambord, Amboise, Chenonceaux, Saumur. Et tant d'autres termes présentés avec passion. A lire, sans modération !



## Vignes en ville

Saviez-vous qu'il reste près d'un hectare de vignes au pied de l'abbaye Saint-Nicolas au cœur d'Angers ? Ce sont ces 87 ares, plantés de chenin blanc, gérés et cultivés par l'association "Vignes en ville", que nous allons découvrir.

Nous commençons tout d'abord par "le tour du propriétaire", la Communauté des sœurs du Bon Pasteur, en empruntant les 55 m. du tunnel sous la rue St Jacques. Creusé en 1855, ce tunnel a pour but de rejoindre les différents bâtiments de la communauté.

Ce passage inédit nous amène directement au centre du clos où Françoise Coste nous présente les travaux réalisés avec soins par les bénévoles de "Vignes en ville" : la production, la vinification et la commercialisation.

Replantée en chenin blanc en 1999, la parcelle est labellisée agriculture biologique, où seul le traitement au cuivre et soufre est autorisé et assuré par une association d'insertion. Ce samedi, une douzaine de personnes s'activent à la taille en gobelet : trois branches sur le cep, puis deux tiges par branche.

Après un coup d'œil à la tourelle, espace réservé aux ruches, nous entrons dans la cave creusée à même la pierre dans les fondations du 11e s., c'est là que sont vinifiés un blanc sec vieilli en fût de chêne et un pétillant naturel. Un autre local sert à la conservation du vin en bouteilles et la gestion de l'association... une simple table de bois fait office de bureau pour les comptables volontaires.

Et c'est autour de la dégustation du pétillant cuvée 2015, "Accroche-cœurs", que nous terminons cette visite originale.

De retour par le Bon Pasteur, nous parcourons le chemin circulaire du labyrinthe, bâti en 2012, symbole de méditation millénaire, qui traverse les cultures et les traditions religieuses.

"Que l'intérieur et l'extérieur soient en harmonie" Socrate

Rose-Marie Dupé et Jeannine Froger



## Evolution au Conseil d'administration

Le Conseil d'administration de l'ESA a adopté la participation de deux membres du personnel au CA. Les objectifs de cette participation sont :

- d'amplifier la dynamique de développement et d'adaptation aux changements
- de conforter notre confiance réciproque dans les capacités du personnel et du CA à œuvrer pour le rayonnement, le développement et la pérennité de l'ESA
- de contribuer au développement de l'adhésion du personnel par l'ouverture aux échanges sur les orientations et à la participation des membres du personnel aux décisions du CA.



## Projet 2018 : une maison des étudiants

Le bâtiment historique de l'ESA sera transformé en 2018 en lieu de vie pour les étudiants et intégrera un centre de ressources linguistiques.

"Le projet prévoit des espaces dédiés aux étudiants: bureaux des associations, salle de réunion, zones d'échanges, bar-sandwicherie, espaces culturels et une partie de l'étage sera dédiée au centre de ressources linguistiques", précise Frédéric Morel, responsable des services généraux. Ces espaces permettront d'accueillir des événements culturels, d'organiser des repas de promos, etc... et devraient être gérés, pour partie, par les étudiants, pour les étudiants. Pour ce projet, les étudiants des différents programmes participent au comité de pilotage.



## D'excellents résultats aux examens !

### 87% diplômés BTSA et Bac Pro !

Après une ou deux années d'étude pour 60 étudiants, 204 apprentis et 114 élèves en enseignement à distance... 330 d'entre eux ont obtenu leur diplôme de BTSA ou de Bac Pro. Ils ont ainsi acquis et validés les capacités de leurs référentiels de formation respectifs et, de plus, ont approfondi leurs connaissances et leurs projets. Bonne poursuite à chacun d'eux !

### AGRICADRE : 60% d'insertion avant le diplôme !

"Il est remarquable de noter que 60 % de la promo est déjà en poste. 27 étudiants suite à leur contrat de professionnalisation ou leur stage de fin d'études", apprécie Anne PRUDHOMME, responsable du programme Agricadre. Cette évaluation a été mesurée en juin suite aux soutenances des étudiants.

## Esapéro# : Pitches et cacahuètes

Les Esapéros sont des micro-événements conviviaux d'information autour du projet stratégique ESA 2025. Concernant les huit projets prioritaires, quatre ont déjà été présentés par les chefs de projet.

Stéphane Brochier a "pitché" sur la recherche de 10 universités partenaires. Sylvie Michaud a présenté le concept du nouveau centre de ressources en langues qui s'inspirera, entre autre, de celui de l'Université de Strasbourg. Frédéric Morel, la transformation du premier bâtiment de l'ESA (voir article ci-contre) et Françoise Philippe a présenté le projet de la TEAM : le développement des usages pédagogiques du numérique.

Les échanges se poursuivent ensuite autour de biscuits et cacahuètes.

Monsieur Frédéric Pohu est décédé le 31 mars 2016 à l'âge de 88 ans.

Administrateur des Anciens du CERCA, puis d'ACT@ESA durant de nombreuses années, M. Frédéric Pohu a obtenu la maîtrise du CERCA en 1952 (équivalent à un bac+2). Cette formation a été fondamentale pour lui, il était membre fidèle de l'association depuis ses tous débuts jusqu'à l'an dernier.

Ancien agriculteur, M. Pohu était très engagé dans les organismes du monde rural. Il été maire de St Philbert-en-Mauges de 1962 à 2011. C'était un homme écouté par son expérience de terrain et son regard permanent vers l'avenir.

Nous adressons toute notre amitié à Madame Pohu et ses neuf enfants.

## Rungis le paradis des produits frais

Au croisement des grandes régions agricoles, Rungis est aujourd'hui le plus grand marché du monde en produits frais. Les BTS TC1 de l'ESA, commerciaux en herbe, se sont immergés dans ce monde grouillant de vie.

Rungis ne dort jamais. Le soleil n'est pas encore levé que déjà, le MIN, le marché d'intérêt national bat son plein. Situé dans la périphérie sud-parisienne, son nom retentit jusque dans les fermes de la campagne française et à l'étranger. Il faut dire qu'avec le flux affolant de denrées achetées chaque jour, environ 6000 t, Rungis hérite d'une renommée mondiale et se hisse à la première place dans le rayon "produits frais".

À Rungis, il y aurait 30 000 personnes à assurer le va-et-vient dans ce marché, vieux de 47 ans. Dans le flot, Philippe Veral, responsable logistique chez Faye Gastronomie, se fraye un passage. Auprès des élèves angevins, il endosse le costume de guide et les mène d'un pavillon à l'autre en dévoilant leurs secrets.

Tout d'abord le pavillon "Volaille", à 6 h, où les négociations viennent de se clore. Il reste quelques animaux en attente d'un acheteur intéressé. Un excellent poulet de Bresse fait les yeux doux depuis son carton entrouvert. Un détail non négligeable auprès de clients "soucieux de la qualité de la marchandise", rappelle Philippe Veral.

Direction, ensuite, le paradis de la car-

casse appelé pavillon "Viande". Rosée ou d'un rouge vif parfois, la viande fraîche embaume l'air. Chassée, quelques mètres plus loin, par l'odeur des grillades qui se dégage de morceaux de veaux et de bœufs. C'est l'heure de la pause ! Commerçants, restaurateurs, travailleurs dégustent la viande autour d'un verre de rouge. Un peu de sel, un peu de poivre, et le tout devient excellent. "C'est la tradition de Rungis, raconte Philippe Veral. Les tra-



vailleurs commencent à minuit donc à 6 heures, le matin, ils prennent un vin rouge". Difficile pour la troupe d'élèves, debout depuis une bonne heure, de ne pas se prendre au jeu. Papilles comblées, ventres rassasiés, les jeunes continuent leur voyage à Rungis ... et se laissent porter jusqu'au pavillon "Fleurs coupées". Philippe Veral met l'équipe en garde : "les rangs de fleurs sont toujours amaigris le mardi". Sauf qu'il avait omis un détail. Et pas des moindres. La fête des mères se tenait

quatre jours plus tard. S'étend de long en large un tapis de fleurs aux tons colorés. Du rouge sensuel au bleu tendre, en passant par le blanc pur. Des odeurs s'en échappent mais déjà, notre guide quitte les lieux en direction du pavillon "Crémérie". Le dernier de la journée.

Ses histoires n'en finissent plus d'être contées. Ici et là, le responsable logistique livre son savoir et sa passion. Et fait profiter l'auditoire nomade de ses anecdotes, comme l'histoire de ce fromage de chèvre cendré en forme de pyramide. "Napoléon, en visite en Egypte, avait dégusté un fromage en pyramide pointue. N'étant pas content car les pyramides égyptiennes ne le sont pas, il prit son épée et coupa le sommet !" Ses voisines, les grandes meules de comté et d'emmental, n'en sont pas moins détonantes. "Je me demande combien de litres de lait a besoin ce monstre de 80 kg", glisse un élève.

C'est la tête remplie d'odeurs et de récits, que les treize élèves prennent place dans un café de Rungis. Heureux d'avoir pu voguer, des heures durant, dans l'immense site de 232 hectares.

Et pour profiter un instant encore de l'ambiance folle et envoutante de Rungis, ils s'installent tout près de bouchers en terrasse, les blouses blanches encore tachetées de sang. C'est sûr, bientôt, ils reviendront.

Perrine LECLERC - étudiante BTS TC1

Directeur de la publication:  
Jean-Manuel Pivert  
Réalisation: Rose-Marie Dupé  
Correspondants:  
Jean-Manuel Pivert, Jeannine Froger,  
Service Communication ESA  
Photos : Rose-Marie Dupé, Michel  
Lalande, ESA

Adhérez à **ACT@ESA 2016** à  
l'aide du bulletin à adresser à  
**ALUMNI ACT@ESA**  
55 rue Rabelais - BP 30748  
49007 ANGERS CEDEX 01

**Découvrez les  
Alumni :  
rejoignez-nous  
pour échanger,  
s'entraider  
et partager  
expérience et  
convivialité**

**www.groupe-  
esa.com**  
-> Vie étudiante ->  
Alumni

