

RENTRÉE 2021 - 2022

L'ESA, une école plus que jamais
en mouvement



Contact Presse

École Supérieure d'Agricultures

Myriam Germain

Responsable communication et orientation

06 88 91 22 95

m.germain@groupe-esa.com



SOMMAIRE

Editorial :
« L'école des transitions
agricole, alimentaire
environnementale
et numérique »
page 1

Événement,
l'ESA ouvre un campus
parisien
page 2

Les talents de demain
se forment à
Saint-Quentin-en-Yvelines
page 3

Une offre riche
en formation initiale et continue
Page 4

Les effectifs
page 5

Un nouveau diplôme :
le Bachelor Agroécologie
et systèmes alimentaires
page 6

Ingénieur agronome ESA,
une formation
au coeur de l'offre ESA
page 7

L'ESA une école ouverte
à l'international
page 8

La force du réseau alumni
page 9

L'entreprise au coeur de l'ESA
page 10

ESAFOODTECH
page 12

L'alimentation,
un enjeu majeur pour l'ESA
page 13

Les formations de l'ESA
page 14



L'école des transitions agricole, alimentaire, environnementale et numérique

L'ESA est l'école de toutes les agricultures, c'est-à-dire de tous les modes de production, de toutes les problématiques liées aux filières agricoles, alimentaires et non alimentaires, à ses acteurs, à la protection de l'environnement...

L'agriculture du XXI^{ème} siècle est en effet confrontée à de multiples défis : elle doit produire plus pour nourrir une population sans cesse croissante avec une main-d'œuvre rurale réduite, des surfaces cultivables qui diminuent et davantage de matières premières pour un marché des bioénergies potentiellement considérable. Elle doit aussi contribuer à l'essor global des nombreux pays en développement tributaires de l'agriculture et aussi adopter des méthodes de production plus efficaces, plus viables et plus respectueuses de l'environnement.

Afin de répondre à ces enjeux, notre école doit sans cesse s'adapter afin de proposer des formations répondant aux attentes des étudiants et du monde du travail.

Ainsi, l'ESA élargit son rayonnement avec l'implantation d'un nouveau campus à Saint-Quentin-en-Yvelines, à compter de la rentrée 2022. D'ici 2024, au moins 300 étudiants y seront formés. Le site parisien accueillera les trois premières années de l'école d'ingénieur en Agronomie et le Bachelor Agroécologie et systèmes alimentaires.

Vous découvrirez dans ces quelques pages la richesse et la diversité de nos activités, fruit du travail et de l'implication de toutes les communautés associées à la vie et au développement de notre établissement.

René Siret,
Directeur général de l'ESA

EVENEMENT :

L'ESA, L'ÉCOLE DES SCIENCES DU VIVANT, QUI FORME SES ÉTUDIANTS POUR CONTRIBUER À NOURRIR LE MONDE DURABLEMENT, OUVRE UN CAMPUS PARISIEN

L'ESA élargit son rayonnement avec l'implantation d'un nouveau site à Saint-Quentin-en-Yvelines à compter de la rentrée 2022. L'offre du campus angevin s'étoffera et, d'ici 2024, au moins 300 étudiants seront formés dans l'Ouest parisien.

Le Campus parisien, situé à Saint-Quentin-en-Yvelines, accueillera les trois premières années de l'école d'ingénieur et le Bachelor Agroécologie et systèmes alimentaires.

Le développement sera progressif : premières années ingénieur et Bachelor en 2022 ; premières et deuxièmes années en 2023 ; premières, deuxièmes et troisièmes années en 2024. Les élèves ingénieur effectueront leurs quatrièmes et cinquièmes années sur le site d'Angers de l'ESA.

Le diplôme Ingénieur agronome de l'ESA: une formation au cœur des transitions agronomiques, agroécologiques, alimentaires, environnementales et numériques.

Au cœur des préoccupations actuelles et de demain, notamment avec l'agroécologie, la transition numérique, la valorisation des produits de terroirs, l'agriculture urbaine et péri-urbaine, l'ESA forme des ingénieurs soit directement après le bac soit en admissions intermédiaires. Le programme d'étude Ingénieur Agronome ESA est construit sur 5 années et en deux parties : un premier cycle pour consolider ses connaissances et mûrir son projet et 2 années de parcours optionnel de spécialisation. A l'ESA, les élèves ingénieurs ont le temps de la découverte pour construire leur projet autour du vivant (agricultures, agroalimentaire, environnement, entrepreneuriat).

Travaux de groupe, fonctionnement en mode projets, mises en situations professionnalisantes, stages, expériences à l'international permettent aux élèves ingénieurs de se mesurer à la complexité et de mettre en pratique les connaissances et compétences acquises dans le parcours optionnel de spécialisation choisi mais aussi de préparer progressivement leur insertion professionnelle. Les 200 ingénieurs diplômés actuellement chaque année à Angers intègrent un réseau de plus de 4 000 alumni dont les compétences professionnelles mais aussi et surtout humaines sont reconnues par les entreprises.



Le Bachelor Agroécologie et systèmes alimentaires, un programme en 3 ans pour devenir acteur des transformations agricoles.

L'agroalimentaire, les productions animales et végétales, l'organisation des territoires et des filières, sont abordés grâce à une pédagogie active : faire pour apprendre. Il permet d'intégrer la vie professionnelle ou de se préparer à une poursuite d'études en master ou école d'ingénieur en agroalimentaire, agroécologie, viticulture-oenologie, productions végétales et animales.

Le Bachelor Agroécologie et systèmes alimentaires permet une réelle ouverture à l'international et apportera des compétences transversales grâce à une pédagogie collaborative innovante : renforcement scientifique et en anglais, conduite de projet, management d'équipe, communication... Les métiers auxquels il prépare sont variés : chargé de mission transition agroécologique, technico-commercial environnement-énergie, conseil en agroécologie, animateur agricole pour la protection des ressources...

LES TALENTS DE DEMAIN SE FORMENT À SAINT-QUENTIN-EN-YVELINES



Saint-Quentin-en-Yvelines soutient fortement le développement de l'enseignement supérieur et de la recherche sur son territoire. L'UVSQ, membre de l'Université Paris-Saclay, la faculté de médecine Simone Weil, l'Institut International de l'Image et du Son 3IS et l'école d'ingénieurs Estaca constituent une véritable valeur ajoutée. Actuellement une quarantaine d'organismes de formation sont implantés et permettent à nos 17 000 étudiants de se former dans des domaines très variés et à tous niveaux de qualification.

Particulièrement sensible aux enjeux des transitions de par son ADN « Territoire d'innovations », Saint-Quentin-en-Yvelines cherche aussi à utiliser le levier de l'enseignement supérieur et de la recherche pour accompagner au mieux les mutations et faciliter l'intégration de nouvelles technologies dans tous les domaines. Ainsi, SQY a récemment créé son Campus Numérique, un réseau qui propose des cursus spécialisés dans les domaines du développement web, du marketing digital, de l'IOT ou encore de la cyber Sécurité. Depuis septembre 2021, l'Ecole 2600, 1ère école française dédiée à la cybersécurité, accueille à Saint-Quentin-en-Yvelines sa première promotion de cyberdéfenseurs en alternance.

Terre d'innovations et partie intégrante du pôle technologique et scientifique mondial Paris-Saclay, Saint-Quentin-en-Yvelines est aujourd'hui un écosystème reconnu de grandes entreprises, PME et TPE innovantes, et organismes de formation et de recherche. Les entreprises bénéficient ainsi directement d'un vivier important de futurs collaborateurs qualifiés, qui répondent à leurs besoins.

Fort de son histoire agricole et face aux enjeux actuels, le territoire de SQY s'appuie sur les dynamiques associées aux sciences du vivant, transitions alimentaires, environnementales et numériques comme axe de développement.

Aujourd'hui, Saint-Quentin-en-Yvelines est fière d'accueillir sur son territoire en 2022 l'Ecole Supérieure d'Agricultures.



UNE OFFRE RICHE EN FORMATION INITIALE ET CONTINUE



Etudier à l'ESA, c'est s'engager dans les sciences du vivant pour contribuer à nourrir le monde durablement !

Située à Angers depuis 1898 et en Ile-de-France à partir de septembre 2022, l'ESA est l'école des transitions : agronomiques, agroécologiques, alimentaires, environnementales et numériques. L'ESA est un établissement d'enseignements supérieurs et de recherche de dimension internationale, capable d'agir et d'associer intelligences scientifiques, techniques et humaines. Elle forme chaque année 3 200 étudiants : Ingénieur, BTS, Bachelor, Licence, Master et Doctorat.

Les étudiants de l'ESA sont au cœur des enjeux et des défis d'aujourd'hui et de demain : l'alimentation, l'agroécologie, l'environnement et le numérique. Autour de l'école d'ingénieur, l'ESA a développé une palette d'une cinquantaine de parcours de formations pour les jeunes et les adultes, du niveau Bac à Bac+ 5, répartis dans 7 domaines :

- Productions végétales
- Productions animales
- Agroalimentaire
- Viticulture & œnologie
- Horticulture & paysage
- Environnement
- Commerce, gestion & marketing

Nos formations sont accessibles selon différentes formules : statut étudiant, alternance, formation continue et enseignement à distance. L'ESA cultive ses réseaux : 153 universités dans le monde et plus de 1500 entreprises partenaires (stages, apprentissage, études de cas...).

Si l'ESA est attentive au niveau scientifique et technique de ses diplômés, ce sont leurs qualités humaines qui font leur différence.

Notre pédagogie a pour but d'entraîner les élèves à valoriser leurs talents personnels, à encourager leur prise de responsabilité, la pratique du travail en équipe, la créativité et l'ambition.

Les formations sont en prise directe avec le monde professionnel. La valorisation de l'expérience, des liens étroits avec le monde professionnel, un accompagnement poussé, la volonté de développer le sens de l'entrepreneuriat, des outils au service

de la formation... Telles sont les principales caractéristiques des pédagogies vécues et pratiquées à l'ESA.

Les diplômés de l'ESA trouvent aisément un emploi, leurs profils sont appréciés et recherchés. Ils sont des professionnels compétents, responsables et engagés au service d'un monde en pleine mutation. Les grands types de fonctions exercées par les diplômés sont : production, innovation, qualité, sécurité-environnement, management, conseil, marketing, commerce.

L'ESA développe une recherche au service d'une agriculture durable, une approche pluridisciplinaire: agronomie, zootechnie, agroalimentaire, écologie, sociologie et économie, afin de concevoir et d'accompagner les innovations agricoles et alimentaires.

Toutes les dimensions de l'agriculture : production, transformation, consommation, économie et environnement, sont appréhendées pour décrypter la complexité du monde. La politique d'alliance scientifique avec l'INRAE a abouti à la création d'unités de recherche sous contrats (USC).

L'école met son expertise et sa recherche au service de la transition agroécologique, la transition numérique, l'agriculture urbaine et périurbaine la création de valeur et les produits d'origine.



Effectifs

ESA 2021/2022
au 24.11.2021

DIPLÔMES :

Ingénieur : 982
Masters : 77
Agricadre : 79
Licences/EED : 277
Bachelor : 36
BTS : 594
EAD : 880
Formations continues
et entreprises : 304

Effectif total : 3 229

APPRENTISSAGE :

Effectif alternants
(Formation par apprentissage
et Contrat de
professionnalisation) : 866

% alternants sur l'ensemble
des formations : 42.5 %



UN NOUVEAU DIPLÔME

Bachelor Agroécologie et systèmes alimentaires



Le nouveau Bachelor Agroécologie et systèmes alimentaires : pour devenir acteurs des transformations agricoles

En cette rentrée 2021, l'ESA a accueilli les premiers étudiants, 26 au total, de son nouveau bachelor Agroécologie et systèmes alimentaires en 1^{ère} année alors que la 3^{ème} année avait été inaugurée en 2020. Les futurs diplômés du Bachelor sauront accompagner les entreprises du secteur agri/agro dans leurs transitions agroécologiques, alimentaires et environnementales.

L'agroalimentaire, les productions animales et végétales, l'organisation des territoires et des filières, sont abordés grâce à une pédagogie active : faire pour apprendre. Formation diplômante de 3 ans à temps plein, ouverte aux baccalauréats généraux et technologiques, elle a pour mission de former des professionnels responsables, engagés, acteurs.

Pourquoi choisir cette formation ?

- Accompagner la transition agroécologique.
- Participer à la révolution numérique en agriculture.
- Protéger et préserver la biodiversité, l'eau, l'air, les paysages.
- Créer des chaînes de valeurs responsables et durables.
- Planter et valoriser la production locale

À l'issue des trois années du bachelor Agroécologie et systèmes alimentaires les étudiants peuvent intégrer un master ou une école d'ingénieur. Grâce à ce bachelor, ils acquièrent une ouverture sur toutes les agricultures, des montées en compétences en langue(s), en méthodologie, en traitement de données, en management de projets... Ils se forment à des métiers de technicien conseil, animateur, technico-commercial.

Quels sont les plus du bachelor Agroécologie et systèmes alimentaires ?

Il apporte :

- Des compétences scientifiques portant sur le vivant et les écosystèmes.
- Une compréhension de l'environnement économique, social et politique des domaines du vivant.
- Une bonne vision d'ensemble qui permet d'analyser, proposer, concevoir, innover.

- Une approche pragmatique du terrain qui permet d'agir efficacement.
- Une bonne faculté d'intégration et d'implication au sein des équipes de travail.
- Une capacité d'adaptation pour une évolution tout au long de sa vie professionnelle.
- Une ouverture interculturelle et internationale.

Une pédagogie collaborative : faire pour apprendre

« C'est en faisant que l'on apprend ! », c'est le principe de base de la pédagogie active. Ainsi le Bachelor privilégie les situations authentiques de recherche, d'investigation. Une problématique est donnée. La 1^{ère} partie du travail est commune avec des cours qui viennent contribuer à la résolution du problème. Puis des travaux en groupe sur des thématiques plus précises.

Les projets sont conduits en groupe, en mobilisant les compétences techniques, avec l'appui de différentes ressources : enseignants, enseignants-chercheurs, bibliographie, e-learning...

Le Bachelor a été construit avec l'appui de l'expertise du centre de formation et d'accompagnement à la pédagogie « FA2L » de l'Université de Louvain-La-Neuve, Belgique.

Nos dates de portes ouvertes

Campus d'Angers

Samedi 11 décembre 2021, 9h00 – 17h00

Samedi 22 janvier 2022, 9h00 – 17h00

Samedi 26 février 2022, 9h00 – 17h00

Samedi 12 mars 2022, 9h00 – 17h00

Campus de Paris - Saint-Quentin en Yvelines

Samedi 12 février 2022, 10h00 – 17h00

INGENIEUR AGRONOME ESA, UNE FORMATION AU CŒUR DE L'OFFRE DE L'ESA



Pour ceux qui aiment les sciences et qui se sentent concernés par les grands défis du développement durable, la formation d'ingénieur agronome ESA est l'opportunité d'en faire son métier ! Devenir Ingénieur agronome ESA, c'est travailler dans des secteurs porteurs (agriculture, agroalimentaire, environnement, marchés internationaux) et se préparer à répondre aux nouveaux défis de demain : agroécologie, transition alimentaire... L'ESA forme des ingénieurs soit directement après le bac soit en admissions intermédiaires.

Le programme d'étude Ingénieur agronome ESA est construit sur 5 années et en 2 parties : un tronc commun de 3 ans et 2 années de spécialisation. À l'ESA, les élèves ingénieurs ont le temps de la découverte. 3 ans pour choisir leur spécialisation. Ils construisent un cœur de compétences scientifiques portant sur les sciences de la vie et de la terre et intègrent les connaissances dans les domaines des sciences techniques et humaines qui leur sont nécessaires pour comprendre, analyser et agir sur notre environnement. Travaux de groupe, fonctionnement en mode projet, mises en situations professionnalisantes (mises en application concrètes grâce aux projets confiés par les entreprises, 60 semaines de stages sur l'ensemble du cursus, 6 mois minimum à l'international...) permettent aux élèves ingénieurs de se mesurer à la complexité et de mettre en pratique les connaissances et compétences acquises dans le parcours de spécialisation choisi mais aussi de préparer progressivement leur insertion professionnelle. Les 200 ingénieurs diplômés chaque année intègrent un réseau de plus de 4 000 alumni dont les compétences professionnelles mais aussi et surtout humaines sont reconnues par les entreprises.

Les atouts de l'ingénieur agronome ESA

- des compétences scientifiques portant sur le vivant et les écosystèmes,
- une compréhension de l'environnement économique, social et politique des domaines du vivant,
- une bonne vision d'ensemble qui lui permet d'analyser, proposer, concevoir, innover,
- une approche pragmatique du terrain qui permet d'agir efficacement,

- une bonne faculté d'intégration et d'implication au sein des équipes de travail,
- une capacité d'adaptation pour une évolution tout au long de sa vie professionnelle,
- une ouverture interculturelle et internationale.

Au bout de 6 mois, 95% des diplômés ont décroché un emploi.

219 Ingénieurs diplômés en 2021 (178 en 2020) dont 12 internationaux : 162 en formation initiale et 55 en formation par alternance et 2 en formation professionnelle continue.

982

Rentrée 2021 : 982 élèves ingénieurs. Parmi les 145 étudiants inscrits en 1^{ère} année, 50% ont obtenu une mention Très Bien et Bien au baccalauréat et 43% une mention Assez Bien). La Bretagne et les Pays de la Loire représentent 54% de l'effectif de nos inscrits en 1^{ère} année, 63% avec la région Centre. La région Ile-de-France représente 7% de l'effectif (17% en 2020 et 13% en 2019).



L'ESA UNE ÉCOLE OUVERTE A L'INTERNATIONAL



L'International est un axe de développement et de différenciation de l'ESA depuis plus de 30 ans.

L'employabilité des jeunes diplômés est ainsi améliorée par l'ouverture culturelle et la capacité à travailler en équipe interculturelle que donne une expérience internationale significative.

À l'international, l'ESA est un établissement supérieur français reconnu pour les échanges européens. Hors Europe, l'ESA collabore, par exemple, avec la Chine, le Brésil, la Russie, les Etats-Unis ou l'Argentine et a développé des partenariats – dont plus de 10 doubles Diplômes – avec plus de 153 universités réparties dans le monde entier.

71 étudiants internationaux accueillis dans un contexte sanitaire tendu.

125 étudiants en séjour d'études à l'International.

LE PROGRAMME I²FA : UN PROGRAMME ORIGINAL ET UNIQUE EN FRANCE

Le programme I²FA est né il y a 20 ans du besoin des entreprises françaises qui recherchaient un ingénieur local pour leur implantation internationale. Chaque année l'ESA recrute et forme pour les entreprises françaises le profil adéquat : un cadre local, francophone, capable de comprendre deux cultures, formé à la technique française, connaissant le produit et les interlocuteurs de l'entreprise, et à l'aise avec ses valeurs.

Dès son origine l'ESA a choisi la pédagogie de l'alternance, vecteur pédagogique idéal pour atteindre les objectifs du programme.

CONCOURS EURO GRADUATION ACCESS

L'ESA a intégré le concours Euro Graduation Access (EG@).

Ce concours a pour objectif de recruter des étudiants africains de bon niveau scientifique, souhaitant effectuer des études supérieures dans l'une des 8 grandes écoles d'ingénieurs françaises membres du consortium EG@.

L'ESA compte dans ses effectifs 9 étudiants africains (Côte d'Ivoire) en admission intermédiaire du Programme Ingénieur pour un parcours diplômant via le concours EURO GRADUATION ACCESS.

TOUJOURS PLUS DE FORMATIONS EN ANGLAIS

L'anglicisation des programmes est un axe de développement important pour l'ESA. Ainsi, le

Master International Vintage, la Majeure Vigne et vin du programme Ingénieur, un semestre de la Licence Pro Produits locaux et circuits courts et le second semestre de la Licence Pro Agronomie sont désormais intégralement dispensés en anglais.

4 NOUVEAUX ACCORDS ERASMUS+

Erasmus+ est le programme de mobilité le plus important dans l'enseignement supérieur créé par l'Union Européenne. Il offre des opportunités de mobilité aux étudiants mais également aux membres du personnel. 4 nouveaux accords ont été signés.



L'ESA LABELLISÉ « BIENVENUE EN FRANCE »

La qualité de l'accueil des étudiants internationaux étant un enjeu fondamental pour l'internationalisation et l'attractivité de l'enseignement supérieur, le Label « Bienvenue en France » est délivré par Campus France aux établissements d'enseignement supérieur désirant rendre visible les efforts faits pour améliorer l'accueil des étudiants internationaux.

L'ESA a ainsi été labellisé le 22 septembre 2021 pour la qualité et l'accessibilité de l'information, des dispositifs d'accueil, de l'offre de formation, de l'accompagnement des enseignements, du logement, de la qualité de vie du campus et du suivi post-diplômant des étudiants internationaux.

La durée de validité du Label « Bienvenue en France » est de 4 années, à compter de la date de délivrance.

LA FORCE DU RÉSEAU DES ALUMNI



Les deux associations d'Alumni, l'AIESA regroupant les ingénieurs et l'ACTESA, regroupant les autres formations constituent un réseau de plus de 15 000 diplômés.

Réseau d'entraide et de liens, il contribue à la promotion du diplôme et de l'École.

Témoignage de trois alumni sur leur expérience à l'ESA...



« Les objectifs de l'association des ingénieurs ESA sont d'accompagner chaque étudiant puis chaque diplômé tout au long de sa carrière professionnelle, d'aider l'ESA à répondre le mieux possible aux exigences nouvelles des agricultures et d'être au plus près des besoins de nos entreprises et s'en faire le porte-voix pour adapter au mieux les formations au marché de l'emploi. »

Simon Tanné, Président de l'AIESA
Diplômé Ingénieur



« Cette formation m'a apporté de nombreuses connaissances théoriques mais aussi pratiques grâce à mes différents stages. J'ai beaucoup aimé mon semestre d'études au Texas en option agroalimentaire. Grâce à ma formation à l'ESA je suis apte à travailler dans tous les domaines liés à l'agriculture, l'agroalimentaire et l'environnement. Je suis capable de raisonner et de comprendre les composantes d'une situation pour y répondre. »

Camille Huilizen, assistante qualité Laïta
ingénieur PROMO 2011



«Je voulais produire et être mon propre patron, mais n'étant pas fils d'agriculteur je n'avais pas de terre. L'agriculture urbaine est donc une opportunité pour moi. Nous implantons une agriculture durable et socialement responsable, et produisons des légumes bio. On ne peut logiquement pas nourrir la population d'une grande métropole avec ce qui y est produit. Cela ne veut pas dire que l'on n'a pas notre place mais cela ne remplacera jamais l'agriculture conventionnelle.»

Theophile Champagnat,
co-gérant de Cycloponics
Licence Productions
Végétales 2016 et Bachelor
Plant Production (EED)
2017

L'ENTREPRISE AU COEUR DE L'ESA



Les relations entreprises ont une importance stratégique pour l'ESA et son développement face aux nouveaux défis qui l'attendent. Les alumni accompagnent toujours et encore plus l'École, au service de ses apprenants et du monde socio-économique agricole.

L'entrepreneuriat est un axe majeur porté par l'ESA. Pour cette raison, elle accompagne des équipes projets composées d'au moins une(e) étudiant(e) ou alumni de l'école dans la création de leur entreprise, depuis l'idée même jusqu'à la première levée de fonds. Notre ambition : donner vie aux projets en accompagnant les jeunes pousses pour les guider vers le succès.

Avec son Career Center, l'ESA booste l'employabilité de ses étudiants.

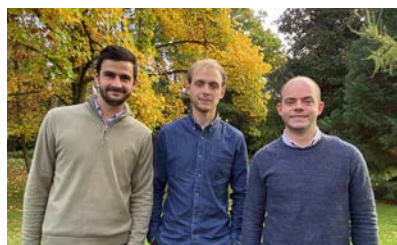
L'ESA a lancé sa nouvelle plateforme d'orientation et d'insertion professionnelle à destination de ses étudiants. Elle permet aux entreprises qui recrutent d'être plus transparentes sur leur cœur de métier et sur leurs postes à pourvoir, à l'ESA de disposer d'une plateforme de recherches de stages et emplois clé en main, aux étudiants et jeunes diplômés d'y voir plus clair quant à leur orientation et démarche de recherche de stage et d'emploi.

www.esa-angers.jobteaser.com

L'ESA cultive le lien avec le monde professionnel

- Des offres de stage : 1500 reçues chaque année ;
- Des études de cas : des études techniques, stratégiques, d'innovation, de marché ... ;
- Des offres d'alternance à partir de la 3^{ème} année ;
- Du coaching : aide à la rédaction d'un CV et d'une lettre de motivation, simulation d'entretien de recrutement ;
- Des interventions en cours de professionnels ;
- Des partages d'expériences, rencontres, conférences, forums ... ;
- Des visites et des voyages d'études.

3 entreprises accueillies
au sein de l'ESA :
Aptimiz, vanilla bridge,
Vins francs.



le
campus
des
agri-
cultures
RECONNECTER, SEMER, ESSAIMER

Création du Fonds de dotation : Le Campus des agricultures

L'agriculture française a aujourd'hui devant elle un formidable défi pour répondre à ce profond changement de société : produire juste, en s'emparant avec dynamisme et confiance des transitions alimentaires, agricoles et écologiques. L'ESA dispose d'atouts liés à son histoire, à la qualité de ses formations et à sa capacité à associer enseignants, chercheurs et formateurs. Elle a donc aujourd'hui naturellement décidé de proposer un projet global, permettant à tous les acteurs concernés par ces transitions d'imaginer, de concevoir et d'expérimenter les secteurs agricoles et agroalimentaires de demain. Ce projet c'est le Campus des Agricultures qui s'appuiera sur la philanthropie et le mécénat d'entreprises.

PROGRAMME

2^{ÈME} ÉDITION

#ESAFOODTECH

GASTRONOMIE ET TECHNOLOGIES:
QU'EST-CE QUI CHANGE ?

25 NOVEMBRE 2021

ÉCOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURES - ANGERS



#esafoodtech - 2ème édition Gastronomie et technologies : qu'est-ce qui change ?

La deuxième édition d'#esafoodtech, qui a lieu le 25 novembre 2021, permettra au travers de keynotes et de conférences de questionner le phénomène de l'Agri FoodTech en adoptant une vision prospective au travers de l'alliance entre le secteur de la production agricole, de l'alimentation et de la gastronomie avec les nouvelles technologies.

Focus sera fait sur l'impact de la FoodTech sur la gastronomie française.

Au pays de la Gastronomie, l'alimentation et la restauration sont longtemps restées des secteurs méfiants vis-à-vis des technologies qu'elles soient de nature digitale ou autre.

Or, des changements de pratiques considérables chez le citoyen et le consommateur ont été accélérés durant la crise du Covid-19, que ce soit en terme d'approvisionnement, de cuisine, de livraison ou de rapport au repas. Et si la FoodTech était l'avenir de la gastronomie française ?

À l'heure où les consommateurs du monde entier sont connectés en permanence, certains ont trouvé un moyen novateur pour les sensibiliser sur leurs assiettes et leur consommation alimentaire : c'est ainsi qu'est apparu le phénomène de la FoodTech au travers de l'alliance entre le secteur de l'alimentation, celui de la transformation et de gastronomie et de la restauration avec les nouvelles technologies.

Son champ d'action est vaste et s'étend de la production des aliments à la livraison, en passant par la transformation des produits, la distribution ou le conseil nutritionnel. Ainsi, de nombreuses start-up se positionnent aujourd'hui sur ce secteur très concurrentiel, que ce soit dans le domaine de la restauration, de la distribution ou de la livraison de produits alimentaires.

La gastronomie française a été inscrite par l'UNESCO sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, et à l'heure de cette transformation digitale, la cuisine et la gastronomie n'échappent pas à cette mutation. Que peut-on ainsi attendre

des dernières innovations ? Permettent-elles de développer les techniques culinaires ou vont-elles mener à une évolution ou une perte du savoir-faire ?

Cette deuxième édition d'#esafoodtech permettra de répondre à ces questions et bien d'autres encore grâce aux experts et intervenants invités, autour du thème «Gastronomie et Technologies : qu'est-ce qui change ?».

L'événement #esafoodtech en alternance avec #esaconnect – Les rdv de l'agriculture connectée. Une année sur deux les événements #Esafoodtech et #Esaconnect – Les rdv de l'agriculture connectée alternent. Ils permettent chacun d'aborder l'impact des technologies mais dans des champs disciplinaires complémentaires : la transition alimentaire pour #Esafoodtech et les enjeux de la numérisation des activités agricoles d'un point de vue sociologique et économique pour #Esaconnect.

Nous sommes particulièrement heureux d'organiser cet événement à l'ESA le 25 novembre 2021, autour de thématiques porteuses d'avenir, et de nous inscrire dans la dynamique de notre territoire avec son intégration à la « Connected Week », semaine dédiée au numérique du 24 au 27 novembre 2021 à Angers.



L'ALIMENTATION, UN ENJEU MAJEUR POUR L'ESA

Depuis de nombreuses années, l'ESA s'intéresse aux questions de l'alimentation et en a fait un axe majeur de ses domaines de recherche au travers de quatre de ses cinq unités de recherche : le GRAPPE*, le LEVA*, l'URSE* et le LARESS* (la cinquième, BAGAP*, étant dédiée au paysage). Quels sont les enjeux alimentaires de demain ?

Comment notre alimentation va-t-elle évoluer ? Comment vont évoluer les circuits de distribution alimentaire ? Comment objectiver la qualité et la typicité des produits alimentaires ? Quels en sont les impacts environnementaux ? Quelles interactions entre signe de qualité différenciée et dimension environnementale perçus par les consommateurs ? ... Autant de questionnements que les enseignants-chercheurs de l'ESA se posent.

Manger peut être une notion purement nutritionnelle : s'assurer de combler le besoin de son estomac mais aussi équilibrer les besoins et les apports, tant d'un point de vue de la variété que de la quantité. Mais manger, c'est aussi une notion qui se décline d'un point de vue social, avoir à disposition une alimentation de bonne qualité, se faire plaisir, passer un bon moment avec des amis, d'un point de vue sensoriel, apprécier la présentation, la texture, l'arôme et les saveurs des aliments, d'un point de vue psychologique, être en mesure d'apprécier. Avec le vieillissement, l'appétit devient fragile, l'efficacité de l'organisme à utiliser ce qui est consommé diminue. Le risque de dénutrition est élevé. C'est pourquoi depuis 2009, l'ESA travaille sur les leviers



sensoriels pour maintenir le plaisir de manger et ainsi prévenir et lutter contre la dénutrition chez les seniors.

Auparavant se nourrir était un acte « habituel ». Aujourd'hui, les consommateurs sont plus responsables et exigeants... mais aussi bien plus méfiants et inquiets. Ils veulent savoir ce qu'ils mangent et souhaitent consommer « responsable ». Les travaux de l'ESA donnent des clés pour cela, en mesurant l'impact environnemental de certaines productions.

Se nourrir est une préoccupation quotidienne et même en période de crise comme celle traversée au printemps 2020 en pleine pandémie du COVID-19, elle reste primordiale et induit que tout un pan des activités économiques, en particulier l'agriculture et l'agroalimentaire, se poursuive quel que soit le contexte. Ainsi, en plein confinement, les activités de santé et de production alimentaire ont été maintenues coûte que coûte. Dans ce contexte, les questionnements alimentaires abordés par l'ESA ont plus que jamais tout leur sens !

* BAGAP : UMR Biodiversité, Agroécologie et Aménagement du Paysage

GRAPPE : USC en Agroalimentaire sur les Produits et les Procédés

LARESS : Unité de Recherche en Sciences Sociales

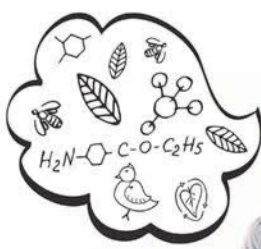
LEVA : USC Légumineuses, Ecophysiologie Végétale, Agroécologie

URSE : USC sur les Systèmes d'Élevage

La Recherche au service des formations et de l'innovation

L'ESA privilégie une recherche finalisée et pluridisciplinaire au service de ses filières, formations et de son rayonnement international. 5 Unités de recherche, 90 collaborateurs de recherche dont 41 enseignants-chercheurs, œuvrent à une recherche au service de la conception de systèmes agricoles et alimentaires durables.

La Recherche permet à l'ESA d'entretenir et de faire évoluer son potentiel scientifique afin de construire des projets innovants avec les partenaires professionnels et de réaliser des prestations auprès des entreprises. La recherche permet en outre à l'ESA d'être intégrée au réseau mondial de la connaissance, de collaborer avec les universités et grandes écoles au niveau régional, national et international ainsi qu'avec des centres de recherche comme l'Inrae.



J'aime
 ✓ l'environnement
 ✓ la biologie



J'aurai le choix
 ✓ des entreprises
 ✓ des métiers

Diplômes ESA

Orientation agrotechnique

Technicien

- Conduite et gestion de l'entreprise agricole* (Bac pro)
- Production horticole* (Bac pro)
- Responsable d'entreprise agricole* (BP REA)

Technicien supérieur (Bac +2)

- Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole (BTS)
- Production horticole (BTS)
- Gestion et protection de la nature* (BTS)
- Aménagement paysager (BTS)
- Agronomie / Plant Production (BTS)
- Production animales, Conseil en élevage / Livestock Production (BTS)
- Viticulture-oenologie* (BTS)

Technicien manager (Bac +3)

- Aménagement paysager** (licence pro)
- Produits locaux et circuits courts (licence pro)
- Agronomie / Plant Production (licence pro ; EED)
- Production animales, Conseil en élevage / Livestock Production (licence pro ; EED)

Orientation agrobusiness

Technicien supérieur (Bac +2)

- Technico-commercial (BTS)

Technicien manager (Bac +3, Bac+4)

- Management des activités commerciales (licence pro)
- Management des entreprises agricoles (licence pro)
- Marketing international des vins de terroirs / International Agribusiness (licence pro + EED)
- Commerce et gestion (Agricadre, Bac +4)

Technicien manager (Bac +3) | Ouverture à Paris en septembre 2022 |

- Agroécologie et systèmes alimentaires (bachelor)

Orientation agrotechnique & agrobusiness

Ingénieur, cadre (Bac+5) | Ouverture à Paris du 1^{er} cycle en septembre 2022 |

- Development of local and traditional food products, Food identity (master of science)
- Wine industry, Vintage (master of science)
- Agribusiness (master of science)
- Analyse, maîtrise et gestion des risques sanitaires et nutritionnels, Manimal (master 2)
- Ingénieur ESA

*uniquement en ead (enseignement à distance)

** en ead et en apprentissage

EED : European Engineer Degree, AERES NL

Masters et Licences pro délivrés en partenariat avec l'Université d'Angers



AGENDA

#ESACONNECT

25 novembre 2021

Remise des Diplômes Ingénieur

17 décembre 2021

Journées Portes Ouvertes

ANGERS

11 décembre 2021

22 janvier 2022

26 février 2022

12 mars 2022

PARIS

12 février 2022

Remise des diplômes BTS

28 janvier 2022

Salon international de l'agriculture

26 février au 6 mars 2022

Remise des Diplômes Licences, Bachelor, Agricadre et EED

19 mars 2022

Séminaire AVATEC

29 avril 2022

Contact Presse

École Supérieure d'Agricultures
Myriam Germain
Responsable communication et orientation
06 88 91 22 95
m.germain@groupe-esa.com

Suivez-nous



www.groupe-esa.com

02 41 23 55 55
55, rue Rabelais
49007 Angers Cedex 1