

# L'Hebdo d'AgroParisTech

## Sommaire

1. Les Cordées de la Réussite : des lycéens invités à un concert
2. Séminaire mensuel «Conflits et territoires»
3. La rentrée en chiffres
4. Fête de la science 2011
5. Deux anciens étudiants parcourent l'Europe à vélo
6. Le développement durable à AgroParisTech
7. «Sauver la forêt laotienne»



## Sur votre agenda



Jeudi 20 oct.	14h30	Conseil des enseignants
Vendredi 21 oct.	9h30	Commission permanente



## Contact

Michèle Bordas  
Tél. 01 44 08 18 50  
michele.bordas@agroparistech.fr



## 1. Les Cordées de la Réussite : des lycéens invités à un concert

Dans le cadre des Cordées de la Réussite, la Mission Ouverture Sociale d'AgroParisTech convie des lycéens à assister à un concert de Musique Baroque (ensemble vocal et instrumental Le Palais royal, direction Jean-Philippe Sarcos), samedi 15 octobre à l'Eglise Saint-Séverin. La représentation sera suivie d'un dialogue avec le chef d'orchestre.

Le programme de la soirée a été élaboré en collaboration avec les responsables des cordées ParisTech, afin de répondre aux attentes des jeunes. Des œuvres significatives seront choisies et commentées, dans un dialogue interactif mené par le chef d'orchestre, Jean-Philippe Sarcos. Seront abordés des sujets purement musicaux, les œuvres, les instruments de musique utilisés, le contexte historique, le rôle du chef d'orchestre, mais aussi plus largement le fonctionnement d'une collectivité comme un chœur et un orchestre, la fusion des timbres et des personnalités dans une œuvre commune, etc.

Samedi, une cinquantaine de lycéens des Cordées d'AgroParisTech, accompagnés d'étudiants tuteurs et de professeurs référents, seront rassemblés pour écouter et discuter des œuvres de Lotti, Vivaldi et Zelenka.

*Ludivine Faës, Mission Ouverture sociale*

## 2. Séminaire mensuel «Conflits et territoires»

La séance mensuelle du séminaire « Conflits et territoires », organisé par AgroParisTech, le CNRS et l'INRA, aura lieu mardi 25 octobre 2011, amphithéâtre Risler, rue Claude Bernard de 13h à 15h.

Le thème : Les « gorges chaudes » de Saorge

Intervenant : Jean-Pierre Plavinet, juriste, AgroParisTech, UFR de Sociologie, UMR SADAPT

Contact pour inscription : [andre.torre@agroparistech.fr](mailto:andre.torre@agroparistech.fr) (UMR SAD-APT)

## 3. La rentrée en chiffres

### Cursus ingénieur

- 1A : 341 étudiants (Concours A : 257, concours ATB : 8 , concours B : 44, concours C : 12, concours C2 : 20)

- 2A : 367 étudiants (dont 27 AST concours D et DE)

256 étudiants sur le centre de Paris Claude Bernard

71 sur le centre de Massy

40 sur le centre de Nancy (+ 5 étudiants en échanges Erasmus et Brafagri))



## Répartition par domaine

102 dans le domaine 1 : 86 à Paris et 16 à Nancy

71 dans le domaine 2

101 dans le domaine 3 : 77 à Paris et 24 à Nancy

93 dans le domaine 4

- 3A

Cursus IAA : 91 étudiants (67 filles et 24 garçons)

nationalité : 82 français - 1 moldave - 1 vietnamienne - 1 bulgare - 1 chinoise - 4 brésiliennes - 1 tunisien

Cursus ingénieur forestier : 87 étudiants (69 FIF + 1 erasmus + 17 Ext.)

Cursus ingénieur agronome : 333 étudiants

### Master STVE

M1 : 51 (29 français, 22 étrangers, 2/3 femmes, 1/3 hommes)

M2 : 183 dont 52 ingénieurs

**Mastères Spécialisés** : 121 inscrits

**IEPEF** : 63 inscrits à AgroParisTech

## 4. Fête de la science 2011

### Fête de la science rue Claude Bernard

A l'occasion du 20ème anniversaire de la fête de la science et dans le cadre de l'année internationale de la chimie, AgroParisTech, une fois encore s'est engagé dans cette belle aventure vers le public. L'objectif est double : montrer une variété de métiers autour de l'aliment et de la chimie, des métiers techniques aux métiers scientifiques et inciter le public à se poser des questions et éveiller de la curiosité sur ces sujets. Peut être faire naître des vocations...

« La gastronomie moléculaire est une sous partie de la chimie physique, consacrée à l'exploration des phénomènes physico-chimiques qui se déroulent lors des transformations «culinaires» (domestiques ou de restaurant). Les actions entreprises par le Groupe de gastronomie moléculaire, pour l'année 2011, s'inscrivent toutes parfaitement dans le thème retenu cette année. » H.This

La plupart des publics sont visés : Certaines actions sont destinées au grand public, d'autres aux élèves des 1er et 2nd degré, d'autres aux étudiants en science et technologie, et d'autres encore aux enseignants, notamment en vue du développement des Ateliers Expérimentaux du Goût, et aussi des Ateliers Science & Cuisine, entrés officiellement dans les programmes scolaires (thèmes d'approfondissement).



Deux séances animées par Hervé This ont été organisées rue Claude Bernard :

- Mercredi 12 octobre après midi : Comment mettre en oeuvre les Ateliers expérimentaux du goût : des initiatives «De la chimie au quotidien» à destination de Professeurs du 1er degré

- Jeudi 13 octobre matin : « La chimie est merveilleuse... et il n'y en aura jamais dans nos assiettes » à destination des collégiens et lycéens

Les lycéens et leurs enseignants ont beaucoup apprécié ce moment privilégié et ont déjà prévu de revenir l'année prochaine !

Parallèlement, cette année, l'Ecole a accueilli trois élèves malentendantes du Collège & Lycée Privés Morvan –Paris gème, avec qui leur enseignant communique habituellement sans problème en classe, mais moins facilement dans un contexte extérieur comme celui-là sans perturber d'autres personnes.

Comme un interprète LSF coûte cher, nous avons utilisé leur système de visio-communication Tadéo (ordinateur portable, micro et mini-caméra).

Un grand MERCI à l'équipe du CRI sans qui tout ceci n'aurait pas pu être possible.

La séance a été également podcastée, doublée en langage des signes.



## Fête de la science à Massy

Comme chaque année, le Centre de Massy participe à la manifestation de la Fête de la Science «La science près de chez vous» organisée par l'Île de Science.

Cette manifestation a lieu du 14 au 16 octobre 2011 au Complexe sportif - Gymnase du Moulon, Chemin de moulon 91 Gif-sur-Yvette (près de la ferme du Moulon)

Vendredi 14 octobre : 9h-16h30 Journée scolaire

Samedi 15 octobre : 13h-18h Journée tout public

Dimanche 16 octobre : 11h-18h Journée tout public

Le centre de Massy propose un atelier : « A la découverte des arômes...de la plante à l'extrait aromatique ».

Les épices et les aromates offrent un formidable potentiel d'amélioration et de renforcement de la note aromatique des aliments. Ils sont utilisés tels quels ou sous la forme d'extraits. Préparer un extrait aromatique consiste à concentrer ou isoler les composés volatils et sapides à partir de la plante. Pour réaliser cette opération, différentes techniques d'extraction peuvent être utilisées.

Dans le cadre de l'atelier, un extrait aromatique est préparé par hydro-distillation à partir d'une plante bien connue. Un panel d'extraits et une série d'épices et aromates sont présentés (basilic, cannelle, menthe, poivre, réglisse, vanille...). Il s'agit de reconnaître les extraits et d'apparier chacun d'entre eux avec la plante dont il est issu.

## 5. Deux anciens étudiants parcourent l'Europe à vélo

*À l'heure où leurs camarades s'installent dans leur premier poste, Jeffrey Moncorger et Sylvain Morvan, rentrés à Grignon en 2007, ont choisi un tout autre chemin à l'issue de leur cursus en agronomie...*

Car il s'agit bien de prendre la route : 12 000 kilomètres à vélo, à travers l'Europe. Pas un simple voyage en réalité : à la fois par passion, et par attrait pour le secteur agricole les deux étudiants vont réaliser une étude sur une vingtaine d'innovations préalablement identifiées. Les exploitations concernées seront visitées au cours du voyage. Les innovations étudiées portent sur les domaines des grandes cultures et de l'élevage, et visent à améliorer la production en quantité et en qualité, ou à limiter les impacts environnementaux des activités de production. Cette étude leur permettra de revenir en France avec des idées neuves !

Par ailleurs, les étudiants partageront leur aventure via leur site internet [www.untourdeschamps.fr](http://www.untourdeschamps.fr), et seront en contact régulier avec les élèves de deux écoles primaires ainsi qu'avec des enfants hospitalisés par le biais de l'association l'Enfant @ l'hôpital.

Enfin, plusieurs sponsors se sont associés au projet : Sofiprotéol, Ruralitic, TV8 Mont Blanc, chaîne avec laquelle sera réalisé un documentaire vidéo.

Le départ est d'ores et déjà fixé au 15 janvier prochain, depuis Paris.

Quant au retour, il est prévu courant août 2012...

Cette expédition est placée sous le parrainage d'AgroParisTech.

A suivre donc...



Entraînement en Corrèze, août 2011.

## 6. Le développement durable à AgroParisTech

### Recyclage et valorisation des déchets à l'honneur du CleanTuesday

*CleanTuesday a tenu une conférence pour la deuxième fois à AgroParisTech. Il s'agit d'un rendez-vous mensuel porté par une association, visant à promouvoir le développement des technologies propres. Introduite par Gilles Trystram, la manifestation a été l'occasion de présenter 4 sociétés spécialisées dans le recyclage et la valorisation énergétique des déchets.*

L'entreprise **GreenWatt** est une société belge spécialisée dans la biométhanisation de coproduits et produits d'origine animale et végétale, et la cogénération. Son offre waste to energy s'adresse aux industries agroalimentaires, aux chaînes de restauration et à la grande distribution. Initialement, GreenWatt était une société *spin-off* de l'Université Catholique de Louvain. Depuis 2009, 4 installations ont été vendues. Son procédé de méthanisation repose sur deux innovations : un dispositif multi-étagé (liquéfaction, méthanisation puis digestion), et un digesteur à haut rendement

produisant le biogaz.

Le procédé est robuste et autorégulé, il peut traiter les substrats avec une grande variabilité quantitative et qualitative, l'installation est compacte, l'énergie est stockable, la qualité du digestat produit - en plus de la chaleur et de l'électricité - est optimale.

Deux exemples d'application sont présentés. Une unité de méthanisation a été mise en place près d'une exploitation agricole de la société Boyer, 3ème producteur de melons sur le marché français. Les coproduits s'élèvent, en moyenne, à 5000 tonnes par an (fruits abîmés, etc...). La production de l'unité s'établit à 104 kW d'électricité et 100 kW d'énergie thermique. 600 tonnes de digestat sont également produits.

Le coût d'investissement s'est élevé à 15 000 euros par kilowatt installé. Sur la base d'une subvention de 50%, le retour sur investissement a été de 3 ans.

Un autre exemple d'installation, cette fois-ci pour le groupe Larrère, producteur de carottes dans les landes, montre également, sur la base d'une subvention de 30% et d'une production de 300 kW annuels, un retour sur investissement de 3 ans.

La société **Canibal** (Canette et mise en balle) ne produit pas des pastilles *soleil vert* mais fabrique et vend des machines de tri d'emballage boisson.

En France, actuellement, seul un déchet d'emballage boisson sur deux est recyclé. 200 000 tonnes de déchets par an sont ainsi occasionnés (canettes, bouteilles PET, gobelets). Le marché visé par Canibal est conséquent, avec 600 000 distributeurs de boissons.

La difficulté réside dans un gisement éparpillé, l'absence de système efficace et uniforme de tri, des déchets légers et volumineux. L'offre de Canibal s'est donc appuyée sur un tri sur le lieu de consommation, le compactage à la source, la traçabilité et un aspect ludique.

Les collecteurs de la société peuvent reconnaître les 3 types de déchets, avec des bacs dédiés. Jusqu'à 6000 déchets peuvent être compactés par machine. Par ailleurs, les machines incluent un aspect incitatif et ludique, sous forme de *jack-pot*, à chaque dépôt.

Les équipements sont connectés et reliés à une plateforme *smartwaste*. Cet outil de gestion centralisé permet d'optimiser les coûts et l'information, et de délivrer certificats de valorisation.

La clientèle directe de Canibal comprend des entreprises, des universités et des parcs d'attraction. Le modèle économique repose sur la vente de terminaux adossés à des contrats de service, à la revente de la matière triée, et à la vente d'espaces publicitaires.

Créée en 2002, l'entreprise a été rachetée en 2009 et compte de grands noms dans son portefeuille de clients, dont AgroParisTech. Le point mort sera atteint en 2012 avec 250 collecteurs installés. L'objectif est désormais d'atteindre le chiffre de 3000 unités pour 2014 et de créer 50 emplois. L'entreprise a été distinguée de nombreuses fois par la presse.

*L'intégralité des présentations en PDF des 4 sociétés, du mardi 11 octobre, peut être retrouvée à l'adresse suivante : [http://cleantuesdayparis.fr/archives/slides-cleantuesday\\_dechets\\_11011\\_paris/](http://cleantuesdayparis.fr/archives/slides-cleantuesday_dechets_11011_paris/)*

*Aliocha Nguyen, chargé de mission développement durable*



Gilles Trystram et David Dornbusch, président des CleanTuesday

## 7. «Sauvez la forêt laotienne»

Il s'agit d'une exposition de photos installée dans le pavillon de l'Indochine du Jardin d'agronomie tropicale, dans le bois de Vincennes.

Organisée par le Musée du Vivant - AgroParisTech en partenariat avec la Mairie de Paris, elle est ouverte aux visiteurs jusqu'au 2 novembre 2011.

Pourquoi visiter cette expo ?

- les photos de Jean-Hugues Berrou ( scénariste de plusieurs films documentaires d' AgroParisTech) sont de grande qualité
- l'expo a du sens
- la réhabilitation du pavillon de l'Indochine est réussie
- le jardin et ses arbres offrent un environnement paisible bien agréable
- le bois de Vincennes, l'arboretum, la Marne sont proches et invitent à poursuivre la balade...
- 2011 est l'année internationale des forêts
- voir le logo de l'école sur les affiches de la Mairie de Paris, ça fait tout de même plaisir...(l'annonce de l'expo figurait dans le dépliant-programme « une saison sous les arbres », avec le logo et ces mots : « en partenariat avec l'AgroParisTech », allez, on leur pardonne ce « l' » de trop !)



*Michèle Bordas, direction de la communication*

