

# Programme Salon de l'agriculture 2023

#SIA2023  
#grandesecolesduvivant

**Les  
grandes  
écoles publiques**  
pour l'agriculture  
l'alimentation et  
l'environnement

**Samedi  
25.02**

Jour 1

**C'est le grand jour  
du SIA 2023**

Bienvenue sur le stand  
des grandes écoles publiques  
pour l'agriculture,  
l'alimentation et  
l'environnement !

**Nous vous accueillons  
toute la journée sur le stand  
E065 Hall 4 dès 10h00 !**

• Découvrez nos formations et nos écoles  
présentes sur tous les territoires.  
Participez aux animations, dégustations  
et échanges avec nos étudiant.e.s et nos  
équipes.

• Un test d'analyse sensorielle, ça vous dit ?  
Émile Daret présentera également sa  
bande dessinée Oneologia sur la  
fabrication du vin.  
→ Samedi à 15h sur le stand

**Dimanche  
26.02**

Jour 2

**11h00**

• Oenologia. Une bande dessinée originale  
d'Émile Daret, ingénieure sur la  
fabrication du vin. Profitez de sa présence  
pour un moment de dédicaces !

**12h00**

• Lancement officiel du fil rouge :  
L'ingénieur.e 5.0 pour l'agriculture,  
l'alimentation et l'environnement .  
→ Par les étudiant.e.s.

**15h00**

• Rdv sur le stand de la coopération agricole :  
L'ingénieur.e 5.0 pour l'agriculture,  
l'alimentation et l'environnement : en quoi  
est-il l'interface des besoins et enjeux  
entre les mondes professionnels et les  
citoyens-consommateurs ?  
→ Un mini débat animé par les étudiant.e.s !

**Lundi  
27.02**

Jour 3

Le numérique en agriculture :  
services rendus par  
le numérique pour la  
formation, la recherche et  
le développement, où en  
sommes-nous ?

**11h.11h15**

• Les usages numériques en agriculture :  
le partenariat recherche-formation-  
développement.  
- La formation initiale et le lien aux  
entreprises (exemple de la chaire AgroTIC).  
- Le lien enseignement supérieur-  
enseignement technique.

**11h30.11h45**

• La formation aux technologies émergentes  
(Intelligence artificielle, blockchain,  
cybersécurité): quelle éthique sur les  
données numériques ?

**12h.12h15**

• L'accélération des usages numériques  
dans la formation Tout en hercule 4.0 !  
Un projet levier de la transformation  
pédagogique et numérique dans les écoles.

L'installation en agriculture :  
comment contribuer  
au renouvellement  
générationnel des chef.fe.s  
d'exploitations agricoles ?

**15h.15h30**

• S'installer en agriculture, quelles nouvelles  
compétences ?  
Présentation de la note bleue d'Agridées  
"Dynamique agricole : quelles  
compétences" de et avec Yves Le  
Morvan) et témoignages.

**15h30.16h**

• Les ingénieur.e.s agros, des NIMA - non  
issus du monde agricole- innovant.e.s.  
Témoignages de 2 agros installés, l'un  
sur une reprise d'exploitation, l'autre sur  
la création d'une exploitation avec un  
système de production original.

**Qui sont pour vous les ingénieur.e.s pour l'agriculture,  
l'alimentation et l'environnement ? Venez participer !**



En fil rouge, du 25.02 au 05.03 → Venez jouer et déguster les produits de nos écoles.

**Mardi  
28.02**

Jour 4

## FORMER INNOVER TRANSFORMER

### 3 journées pour en parler

→ En présence des directeurs.ices des 7 grandes écoles publiques pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement.  
→ avec AgroParisTech et avec l'Académie d'Agriculture.

Célébrons nos écoles  
et notre jeunesse !

10h00



• Ouverture de la journée : "En direct des grandes écoles publiques" - 1<sup>er</sup> live télé !

10h30.11h30

• Favoriser les transitions : la collaboration entre l'enseignement technique agricole et l'enseignement supérieur agronomique.

11h30.12h00



• Présentation : *Le 1<sup>er</sup> Dictionnaire de l'enseignement agricole* est sorti : richesse de son contenu et diversité des contributions, avec Edgar Leblanc, président du comité d'histoire de l'enseignement agricole, et Fernand Girard, président du réseau national de l'enseignement supérieur privé.

12h30.14h00

• Guinguette des écoles ! Cocktail sur invitation.

Dès 14h00



• Aquacosy : une entreprise rassemblant une ferme hydro/aquaponique et un bureau d'études par Pierre Aubignac et Jérémy Le Moinier, étudiant entrepreneur à l'ENSAT.  
→ 14h00.14h30

• Nos étudiant.e.s en job dating sur la Ferme Digitale !

16h00

• Mini Comité National pour l'Alimentation. Réflexions et débats pour envisager les transitions alimentaires justes.  
[ Sur le stand d'AgroParisTech ]

15h30.16h00



• Une agriculture sans agriculteurs, présentation en la présence de l'auteur : François Purseigle.  
→ 15h30.16h00

• L'installation en agriculture. Présentation du livre : Une agriculture sans agriculteurs.

16h30.17h00

• Le doctorat et toi ?

**Mercredi  
01.03**

Jour 5

## FORMER INNOVER TRANSFORMER

### 3 journées pour en parler

Éco-créativité,  
éco-conception,  
éco-alimentation...

Un tour d'horizon des innovations et de l'esprit d'entreprendre dans nos écoles ?

À partir de 09h30



• Présentation du pôle Alimentation de l'Institut Agro.

11h00.12h00

• Animation dégustation de 4 vins français emblématiques de différentes régions avec Léa Mazure, ingénieure agro viti oeno et un élève DNO de BSA.

• Innovations pour l'agriculture et l'alimentation.



• *D'une agriculture l'autre* : la conduite du changement en agriculture en observant les changements à hauteur de ferme, présentation par Lucie Dupré et Sandrine Petit, INRAE, et Nathalie Joly, Institut Agro Dijon.  
→ 11h30.12h00

12h00 \* sous réserve de confirmation

• Place à Écotrophelia 2023 ! C'est quoi l'Innovation alimentaire ?  
1-Écotrophelia c'est quoi ?  
2- Cap à l'Ouest pour le concours 2023 & 2024 à Rennes.  
3-Les success stories : Sauce Papillon, Tribu du Palais, InExtremis, Potibon et Carrés Futés.  
4-Dégustations.

Les innovations  
présentées tout au long  
de la journée

• Potions bio Symples de Théo Jespas et Florent Helle, ingénieurs.

• Croq'Mogettes de Louis Lardièrre, élève ingénieur.

Dans l'après-midi



• *Enseigner à produire autrement - Repères, outils et démarches pour former aux transitions agroécologiques* avec Béatrice Degrange et Isabelle Gaborieau, auteures et chargées d'ingénierie - Institut Agro Dijon, et Christèle Roux, directrice de la collection Praxis, Educagri éditions.  
→ 13h30.14h00



• Un jeu vidéo sur l'agroécologie existe, testez-vous ! Présentation de "Roots of Tomorrow" pour le public ainsi que dans sa version enseignement.  
→ 15h00.15h30

• L'entrepreneuriat dans les écoles. Des parcours originaux soutenus par un accompagnement de qualité.

• Animation voyage olfactif au cœur des arômes des vins avec Patrice Lallemand + jeu quizz sur les arômes ! Gagnez la bande dessinée Oenologia.  
→ 16h30.

• Débat ouvert sur le stand avec la Coopération Agricole. Comment les étudiant.e.s perçoivent-ils les attentes des citoyens et consommateurs ? Comment faire pour y répondre ?

**Jeudi  
02.03**

Jour 6

## FORMER INNOVER TRANSFORMER

### 3 journées pour en parler

10h00

• Découvrez les pôles thématiques transversaux de l'Institut Agro !  
Alimentation, Halieutique, Horticulture, Vigne et Vin, Tropiques et Méditerranée.



• L'international, une voie de mobilité pour tout un chacun.e offerte dans les lycées agricoles ! Comment Faire ?  
Avec Marion Demay, directrice déléguée aux relations internationales à l'ENSFEA et Nicolas Petit, directeur de l'EPLFPA de Mirande-Riscles Gers.  
→ 10h00.10h30

À partir de 11h00

• La Fondation de l'Institut Agro se présente avec quatre chaires.  
- Semences pour demain  
- AgroSYS  
- Tech Agro Sup  
- Eau agriculture et Changement climatique  
- Cocktail sur invitation !



• "Crise énergétique et alimentation : la boulangerie au cœur de la tourmente". Échanges avec Lionel Boillereaux et Olivier Rouaud, enseignants-chercheurs à Oniris.  
→ 11h30.12h00



• QualiFormAgri : la certification qualité de l'enseignement agricole public pour la formation professionnelle.  
Échanges avec Magalie Pichot, pilote du chantier Label QualiFormAgri, Institut Agro Dijon, et Mathieu Booghs, DGER.  
→ 13h30.14h00



• Présentation ddu jeu de cartes sur l'agroécologie «Agrochallenges» par son concepteur, Vincent Rousval, enseignant.  
→ 15h00.15h30

15h30

• Table-ronde  
L'ingénieur.e agronome entrepreneur.e : de la formation au développement commercial. Témoignages d'élèves, d'ingénieurs, et dégustations des potions bio Symples.

17h30

• Un projet original à découvrir sur la journée. La transformation artisanale du chocolat en Côte d'Ivoire avec le projet de Marie-Laure Boudet : présentation du projet lauréat "Meet Africa" - porté par Expertise France et soutenu par l'UE et la BPI pour encourager les initiatives à créer des synergies Afrique France.  
→ Présentation du process de transformation du chocolat suivie d'une dégustation avec le chocolatier Emmanuel Desoan Gbaou.