

Le génie culinaire à l'honneur

La conférence inaugurale du Forum Ensaia était le point de rencontre indispensable avec l'industrie de demain.

Le Forum 2009 « Ensaia-Entreprises » s'est ouvert par un discours de Michel Fick, le directeur. L'occasion de rappeler que cette école d'ingénieurs a pour vocation d'être au fait des besoins des entreprises en terme de recrutement, de recherche et de développement.

Rencontres, échanges, collaborations entre l'université et l'entreprise sont indispensables pour qu'une école soit en phase avec l'évolution du monde économique et social.

L'école d'ingénieurs, en particulier, a un rôle d'initiateur du changement ; elle doit véhiculer de nouveaux courants de pensée et montrer la voie du progrès. Des relations et des collaborations actives entre l'école et les entreprises des secteurs agricoles et alimentaires étendues aux secteurs de l'environnement,



Une occasion pour les élèves ingénieurs de rencontrer des professionnels.

des biotechnologies et de la distributions se sont concrétisées. Toutes ces activités sont au service direct de l'élève qui bénéficie pleinement de ces contacts étroits avec le monde professionnel. Le Forum Ensaia-entreprises est un des points d'orgue de ces

relations privilégiées. Durant une semaine, les étudiants des deux filières agronomie et industries alimentaires approfondissent, grâce aux témoignages d'entreprises, leurs connaissances sur la diversité des métiers qui s'offriront à eux. Ce

forum permet aux entreprises de présenter leurs activités et leurs métiers sous forme de mini-conférences en amphi sachant qu'une attention toute particulière est portée sur le savoir-faire technologique.

Entretiens individuels

Des rendez-vous particuliers sont organisés en marge de ces conférences pour permettre aux étudiants de nouer des contacts menant à des stages ou des recrutements. Des entretiens individuels ont eu lieu avec Uniaagro, Lactalis, Auchan, Danone, Unilever, Limagrain, Bongrain... Des conférences très riches d'enseignements et des problématiques variées vont être abordées durant cette semaine exceptionnelle: la filière transformation viande, « les ingénieurs agro dans le secteur de la beauté ? » avec un représentant de l'Oréal, « Du champ aux biocarburants », les coopératives agricoles, les agros dans la fonction publique d'état et la fonction publique territoriale, « Air Liquide, de la DLC au packaging »... Autant de thèmes très différents. Patrick Gros, le chef du restaurant Arôm, rue Héré, a déclaré: « Nous allons créer un pôle génie culinaire avec l'Ensaia. On ne veut pas faire de concurrence au CFA. Il y a simplement une vraie qualité même dans la région Lorraine et c'est important de valoriser cette filière. »

Anne Cazor, ancienne de l'Ensaia

L'Ensaia avait invité Anne Cazor, ingénieur en agroalimentaire (promo 2003 de l'Ensaia), fondatrice et directrice générale de « Cuisine Innovation » une société implantée à Dijon mais au rayonnement international. « Nous sommes une entreprise de recherche, de conseil et formation en technologies culinaires et nous vendons des produits innovants: ustensiles de cuisine et matériel de précision, agents de texture, kits de cuisine moléculaire... »

Dans son intervention inaugurale Anne Cazor avait choisi de développer le thème « science et technologie au service de l'art culinaire ».

« J'ai fait ma thèse à Paris mais je suis revenu à Dijon pour ouvrir ma société, Dijon où il y a un pôle agroalimentaire très intéressant. J'ai envie de dire aux étudiants de l'école d'ingénieurs qu'ils reçoivent une

tonne d'informations technologiques qu'ils ne doivent pas négliger le côté scientifique. Il existe trois pôles et pour répondre à une demande: il faut savoir mélanger la science et la technologie. Concernant la cuisine aujourd'hui? J'ai envie de prendre l'exemple du fructose: a-t-il un pouvoir sucrant? Il faut aller chercher dans la science, savoir à quoi il sert, qu'elle sera sa réaction? On est meilleur quand on comprend. Evidemment qu'en école de cuisine, dans les CFA, il faut apprendre le produit, la base, le savoir-faire, mais c'est important de mettre en avant des connaissances technologiques et de mettre la science au centre des thématiques de recherche... », a déclaré l'ancienne étudiante de l'Ensaia qui se félicitait de revenir dans cette école qu'elle a trouvé changée.

Anne Cazor a évoqué son expérience en répondant aux



Elle faisait partie de la promotion 2003.

questions des élèves. « Il faut élargir la cuisine moléculaire à une cuisine de compréhension et ne pas garder cette image de cuisine d'additifs ou d'azote liquide... On donne aux apprentis des bases de cuisine à l'ancienne très traditionnelle, c'est un peu décalé ; il faut aller vers de nouvelles techniques... »