

NEWSLETTER

- Page 1** **Ca bouge dans l'équipe projet !**
- Page 2** **Les colloques de l'automne**
Le dernier séminaire des IDEFI
- Page 3** **L'actu des établissements**
Une « semaine pédagogie » programmée à Polytech
- Page 4** **L'actu des actions**
Page 4 L'actu des études et enquêtes en cours
- Pages 5 à 7 En bref, tous les chantiers en cours
- Page 8** **HLL à l'Anuga de Cologne**
Pages 8 à 11 Ecotrophéla Europe... une édition riche en goûts
- Page 12 La belle réussite de Next Food Generation
- Page 13** **Le point pédago : Zoom sur les serious games**
- Page 14** **Agenda**



Le séminaire de clôture des IDEFI

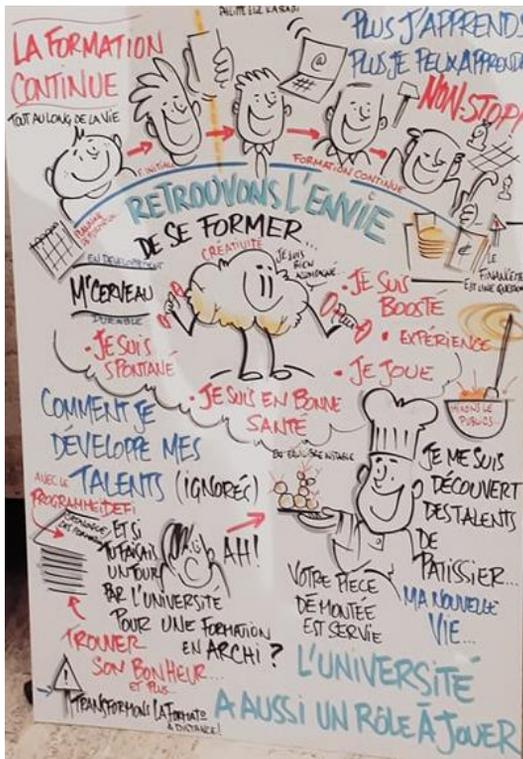
Le dernier séminaire inter-IDEFI s'est déroulé du 2 au 4 décembre dernier à Paris. Bernard Cuq (Montpellier SupAgro) et Lou Dumas (ENSAIA) ont représenté l'IDEFI Ecotrophélia durant les deux premiers jours tandis que Dominique Ladevèze (GEIE) intervenait le troisième.

Ces trois jours se sont révélés intéressants et riches de témoignages variés. Le très faible nombre de témoignages d'étudiants a cependant été remarqué et regretté.



Trois interventions ont eu un lien direct avec IDEFI Ecotrophélia :

- Dominique est intervenu sur la thématique « comment innover ensemble ».
- Lou est intervenue avec quatre autres jeunes diplômés en tant qu'ancienne étudiante IDEFI sur la thématique « Imaginer l'université de 2030, un enjeu de développement durable », animée par François Taddéi. Cette table ronde a suscité un fort intérêt et de nombreuses questions. Pour la compléter, un article sur « la vision des étudiants de l'université 2030 » est en cours de rédaction pour le journal open Source « The Conversation » Il est rédigé par les cinq participants au débat et signé par François Taddéi.
- Laurent Cousin est intervenu avec l'une des fondatrices de l'entreprise Kolectou (Ecotrophélia France 2018). Le fait de mettre l'entreprise au cœur du débat a été très apprécié.



Une semaine 100% pédagogie programmée à Polytech

Polytech Montpellier organise une « **semaine pédagogie** » du 6 au 9 janvier 2020, à destination des enseignants de l'Université de Montpellier. Cette semaine a pour objectif de faire **évoluer le regard des enseignants sur les méthodes pédagogiques** afin de favoriser **l'innovation**. Contactez **Maëva Hostachy** pour plus d'informations !

Une semaine riche en découvertes, échanges et créations s'annonce !

6 janvier : Innovations pédagogiques, comment enseigner autrement ?

Matin : Retours d'expériences d'enseignants à Polytech Montpellier

Parcours pédagogique enrichi via moodle
(Dominique Chevalier, enseignante en Génie Biologique et Agroalimentaire)

Evaluation des compétences par le jeu : un escape game (Anne Laure Villaret, enseignante en Informatique et Gestion)

Et bien d'autres !

Après-midi : L'innovation pédagogique par le jeu – Atelier de mise en pratique

AMUSE : un escape game pour l'introduction à la sécurité numérique (Florent Bruguier, maître de conférence LIRMM)

Identification d'une dynamique de groupe grâce aux Lego® (Lysiane Buisson, enseignante en Informatique et Gestion)

Salle d'innovation pédagogique IDEON

7 janvier : Quelles seront les compétences douces de l'ingénieur de demain ?

Matin : Les nouvelles compétences de l'ingénieur en entreprise – Table ronde

Les softs skills, un enjeu majeur d'accès à l'emploi et à la réussite (Charline Attiogbé, Chargée de déploiement Jobready et Inspire, Article 1 Occitanie)

Les soft skills de l'ingénieur en entreprise (Olivier Leenhardt, RH France ST Electronics)

Et bien d'autres !

Après-midi : Design thinking, l'ingénieur de demain sera créatif ! – Atelier

Comment détecter, valoriser et faire grandir les soft skills de nos étudiants ?

Un atelier de Design Thinking (Isabelle Maudru, Manager IBM)

Salle de design thinking, IBM Montpellier

8 et 9 janvier : Comment accompagner des élèves porteurs de Troubles Spécifiques du Langage (troubles DYS) ?

Deux jours pour appréhender les difficultés rencontrées par les élèves DYS (Philippe Godiveau, enseignant à l'Université d'Orléans) et permettre aux enseignants de se former pour rendre accessibles leurs documents via des ateliers d'adaptation de leurs propres supports de cours.

Les cinq actions de HILL sont désormais bien lancées !

L'équipe projet ayant été bien renforcée, les chantiers sont nombreux, touchent des points variés et avancent de manière concrète. Voici une vue globale des différentes actions en cours.



Le tour de France des actions 1 et 2

L'action 1 termine l'analyse de son tour de France (données qualitatives) sur les attentes et les besoins des étudiants et des enseignants du réseau HILL.

L'Action 2, quant à elle, a terminé son analyse (données quantitatives) sur l'apprentissage par projets des établissements HILL et leurs innovations pédagogiques. Les deux actions organiseront une restitution commune début 2020.

Les enquêtes complémentaires au tour de France

Un questionnaire quantitatif à destination des industriels a été diffusé une première fois, au mois de juillet 2019, principalement aux leaders et co-leaders de HILL. Une nouvelle diffusion sera effectuée en début de période de stage de master et ingénieurs (février/mars 2020) pour compléter les résultats déjà obtenus. Le retour des questionnaires sera attendu au cours du mois de Juillet 2020.

Deux autres études ont été lancées en partenariat avec Agreenium : l'une sur les formations continues à distance disponibles en France, l'autre sur les ressources en ligne utilisées dans les établissements partenaires de HILL dans le domaine agroalimentaire.

Enfin, un questionnaire quantitatif à destination des lycéens est en construction. S'appuyant sur les réponses du tour de France de l'action 1, il a pour mission de cerner les habitudes et les attentes des futurs étudiants (actuellement au lycée) en matière d'apprentissage, de méthodes pédagogiques et de numérique. Ce questionnaire doit permettre d'affiner les orientations du projet HILL sur ces sujets et sera administré début 2020.

En bref : tous les chantiers en cours

De nombreux travaux sont en cours dans les différentes actions. Si vous désirez en savoir davantage et/ou contribuer à l'un d'entre eux, n'hésitez pas à contacter la mailing liste hill-team@ecotrophelia.org !

Contrat d'apprenance (CA) et Contrat d'apprenance Intelligent (CAI) : Si le contrat d'apprenance tel qu'il a été créé à travers IDEFI n'évolue plus, son successeur qu'est le contrat d'apprenance intelligent est le sujet de nombreuses réunions de travail menées plus particulièrement par l'action 1. Le but principal est pour le moment de fournir une ébauche de son cahier des charges à l'action 3 avant avril 2020.

Personne à contacter pour plus d'informations : Lou Dumas

Le « chantier des métiers », initié par l'action 1 et précédemment appelé "Fiches Métiers", s'offre un intitulé plus élargi en intégrant les actions 2 et actions 4 dans le groupe de travail. Un travail de synthèse des données a été réalisé dans un premier temps pour 7 types de métiers de l'agroalimentaire. Cette liste de métiers avec les missions et activités associées à chacune d'elles sera proposée à la prochaine réunion du Copil pour sélection et validation, au regard des métiers exercés par les diplômés de nos établissements. En effet, l'ensemble des acteurs de HILL a récemment été sollicité afin de recueillir les données d'insertion professionnelle des leurs diplômés. L'effort du chantier va donc porter sur l'exploitation de ces données d'insertion réelles qui pourront servir à consolider les informations déjà recueillies.

Personne à contacter pour plus d'informations : Olivier Abgrall

Inventaire des dispositifs pédagogique innovants : Ce document figure dans le cloud dans le dossier « boîte à idées de l'action 2 ». Son rôle est de permettre à chaque contributeur du projet HILL de pouvoir communiquer efficacement sur des innovations pédagogiques dont il a entendu parler ou dont il a été acteur. Encore en phase d'élaboration, le document sera diffusé à l'intégralité des membres du projet début 2020.

Personne à contacter pour plus d'informations : Lou Dumas

En bref : tous les chantiers en cours

Chantier « processus et compétences » : Une note technique présentant l'état d'avancement du chantier mené par l'Action 2 a été rédigée. Elle définit notamment les termes "processus complexe" & "grain pédagogique" et présente la liste des processus complexes accompagnée de leur périmètre de définition. Cette note technique a été diffusée auprès de tous les établissements membres de HILL afin de recueillir les commentaires de chacun et permettre d'aboutir à un consensus reflétant la vision de tous sur ces éléments. En parallèle, l'une des prochaines étapes du chantier étant de constituer des groupes d'experts pour travailler de façon plus spécifique sur chacun des processus, chaque établissement a pour mission d'identifier ses experts intéressés qui aimeraient s'impliquer dans le projet.

Personne à contacter pour plus d'informations : Maeva Hostachy

Le Learning Lab : Un cahier des charges présentant le concept et le processus Learning Lab a été finalisé en Octobre 2019 et sera présenté puis validé en Copil courant 2020. Pour donner suite à ce chantier, il a semblé intéressant de mettre en place un suivi des réunions sur l'ensemble du projet HILL pour un reporting ainsi que d'extraire via des indicateurs ciblés celles qui se présentent sous le format Learning Lab (travail et dissémination en pédagogie d'innovation). Ce suivi est en cours de construction.

Personne à contacter pour plus d'informations: Fatema Abassbhay

Un glossaire HILL portant sur les notions pédagogiques et de digital learning est à votre disposition sur le cloud : action2 / documents de travail / glossaire. Des moyens de valorisation de ce travail vont être mis en œuvre pour que chacun ait la même définition des différents termes employés régulièrement au cours du projet. Cela se traduira par des petits rappels lors des réunions et quelques points dans la newsletter par exemple.

Personnes à contacter pour plus d'informations : Fatema Abassbhay - Caroline Josse

En bref : tous les chantiers en cours

L'actu de l'action 3 :

L'action 3 a un rôle central dans le projet puisque c'est elle qui va se charger de traduire les besoins des autres actions en outils numériques. Pour l'instant, l'action 3 s'est chargée de :

- Déployer l'espace Next Cloud
- Faire évoluer le site web <https://hill.ecotrophelia.org>
- Effectuer des actions de veille telles que l'identification de solutions ou technologies d'organismes pouvant devenir partenaires prestataires. A cette occasion, quelques entreprises sont venues faire la démonstration de leurs propositions.
- Effectuer le « tour de France de l'action 3 », dont les deux objectifs principaux étaient de :
 - Faire un état des lieux des différentes technologies utilisées en matière de e-learning et d'outils numériques par les établissements membres du projet HILL
 - Connaître la stratégie ou la feuille de route des établissements dans les domaines du numérique. A l'heure actuelle, 10 établissements sur les 13 ont été contactés.

En intégrant le numérique, je peux



Nous rappelons que les différents fichiers d'avancement de ces chantiers sont visibles sur le cloud du projet HILL: <https://cloud.ecotrophelia.org/login?clear=1> Vous y trouverez également les adresses mail des différentes personnes mentionnées. En cas de difficulté d'accès à ces fichiers, vous pouvez contacter Olivier Toppin : olivier.toppin@ecotrophelia.org

Ecotrophéa Europe : une édition riche en goûts

Au programme de cette édition d'Ecotrophéa Europe, des innovations en faveur de l'environnement et du végétal ! Valorisation des co/sous-produits, création de packaging recyclables, transformation de légumes de seconde catégorie... Voyons cela de plus près :



StratiVeg Belgique - KU Leuven

Catégorie : Biscuit, pain et pâtisserie

Il s'agit d'une pâte feuilletée enrichie en légumes et allégée de 30 % de matières grasses par rapport à la traditionnelle !

CrOat CROATIE - Faculté de technologie alimentaire et de biotechnologie, Université de Zagreb

Catégorie: Pain et pâtisserie

Ce pain est grillé à base d'avoine, riche en protéines et utilise écologiquement des sous-produits de l'industrie alimentaire.



Vegan Delicious Danemark - Université technique du Danemark

Catégorie : Dessert, Mousse

Ces mousses 100 % végétales sont fabriquées à partir d'aquafaba, saveur chocolat ou framboise, et reposent sur un lit de craquelins salés.

GReatings GRÈCE - Université agricole d'Athènes

Catégorie: Dessert, Plats cuisinés, Soupe

Ces plats lyophilisés sont composés d'ingrédients distincts qui, après réhydratation, peuvent créer instantanément des repas sains et gourmands.



Ecotrophéla Europe : une édition riche en goûts

Potato Patty

Islande – Université d'Islande

Catégorie: Plats cuisinés

Ce « steak » vegan à base d'avoine, de pois-chiche et d'épluchures de légumes est enrichi aux protéines de pommes de terre et se trouve dans un burger lui aussi 100 % végétal.



SpigoBite

Italie – Fondation ITS TEch & Food

Catégorie: Biscuit, petit déjeuner, dessert, confiserie

Cette barre à base d'amande, de spiruline et de farine est riche en fibres et enrobée de chocolat noir. Yummy !

Gile

Lituanie – Université de technologie de Kaunas

Catégorie: Boisson

Cette boisson chaude instantanée est réalisée à base de glands de chêne torréfiés et fermentés. Elle ne contient pas de caféine et est riche en antioxydants.



Oat it

Pays-Bas – Université de Maastricht

Catégorie: Petit déjeuner, dessert

Oat it est un substitut au fromage blanc, réalisé à base de plantes et exempt d'allergènes.

Ecotrophéla Europe : la France en or !

Et voici enfin LE PODIUM de cette édition 11ème édition d'Ecotrophéla Europe !

A LA PREMIERE PLACE !!!



oRIZginal
France – ISARA

Catégorie: Dessert

oRIZginal est un dessert végétal tri couches constitué d'un biscuit croquant torréfié, d'une préparation de riz onctueuse et d'un nappage fruité (framboise, abricot, poire et châtaigne).

A LA SECONDE PLACE !!

TempSta

Allemagne – Université technique de Berlin

Catégorie: accompagnement

TempSta sont des petits crackers composés de pois bios et obtenu par fermentation d'un champignon.



A LA TROISIEME PLACE !



Mr PINX
Espagne – Université de Barcelone

Catégorie: Boulangerie/Pâtisserie

Mr Pinx sont de petits bâtonnets à base de farine de maïs. Ils ont le rôle pratique des bâtonnets en bois utilisés pour agrémenter les tapas et autres apéritifs, mais sont comestibles !

Et les gagnants du prix spécial marketing...

Kefya

Slovenie – Université biotechnique de Ljubljana

Catégorie : Produit laitier, accompagnement/tartinable

Ce délicieux tartinable laitier est fermenté grâce à des grains de kéfir et est additionné de légumes frais et croquants.



Plus d'informations et de photos sur le site du concours : <https://eu.ecotrophelia.org/>

Le succès de Next Food Generation

L'espace start-up de Next Food Generation a connu sa deuxième session cette année à l'ANUGA 2019 de Cologne, après une première année réussie au SIAL 2018 à Paris.

20 start-ups se sont relayées pendant la semaine, à raison de 4 par jour, sur cet espace qui leur était dédié dans le pôle "Horizon 2050" du salon. Céréales à faible indice glycémique, boisson valorisant les zestes d'agrumes après pressage, ou encore chips à la patate douce, l'éco-innovation était encore une fois à l'honneur... dans la bonne humeur !



De jeunes Européens sont donc venus présenter leurs idées innovantes aux professionnels du monde entier. En majorité issus d'Ecotrophéa France ou Europe, cette dynamique montre que le concours porte ses fruits bien au-delà du seul exercice pédagogique.

Chaque start-up avait également droit à 30 minutes de présentation dans la salle de conférence de l'espace Horizon 2050. On y souligne la présence de SMAC et de Tess by Lady Culottée, toutes deux issues d'ONIRIS Nantes et du cru Ecotrophéa France 2019.



KESAKO : Zoom sur les serious games

Un serious game, ou jeu sérieux, est une activité qui combine une intention sérieuse de type pédagogique avec des ressorts ludiques. Ce type d'activité est tout à fait en lien avec l'un des objectifs du projet HILL qui consiste à apprendre autrement et de manière efficace. Certains des membres de la team se sont donc penchés sur le sujet.



TTMC, ou « **Tu te mets combien ?** », est un jeu de culture générale. Le principe est de s'auto-évaluer entre 1 et 10 sur un sujet donné, par exemple « tu te mets combien en légumes ? », puis de répondre à la question correspondant au score estimé. Par exemple, « de quelle couleur est généralement une tomate mûre ? » pour le niveau 1/10, ou bien « A quelle famille de plantes appartient l'aubergine ? », pour le niveau 10/10. Ce jeu n'est pas sans rappeler le travail effectué sur le contrat d'apprenance... et pourrait bien se révéler source d'inspiration !

Cookies Panic !

Deux membres de la Team Hill ont participé à un atelier intitulé « **Jeux et pédagogie à l'Université - Initiation et partage d'expériences** » animé par Le Centre de Soutien aux Innovations Pédagogiques de l'Université de Montpellier.



L'atelier s'est déroulé en trois temps :

- Elaboration d'un SWOT de façon collaborative sur le thème « Jeu en pédagogie »
- Partage d'expériences avec la présentation de quatre jeux sérieux intégrés par des enseignants dans leur formation
- Atelier de travail pour imaginer un concept de jeu sérieux : Déformation HILL oblige, Maeva et Lucas ont proposé aux autres participants un jeu de simulation au sein d'un atelier de production de cookies « **Cookies Panic !** » favorisant l'acquisition de compétences en gestion de production.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à les contacter ou à consulter le site internet de l'Université de Montpellier : <https://muse.edu.umontpellier.fr/>

L'AGENDA

08 Jan.	Réunion groupe de travail Ecotrophelia à Paris (locaux ANIA)
15 et 16 Jan.	Comité de pilotage HILL et réunion du Bureau + Team ingénieurs à Nancy
22 Avr.	Réunion du Bureau + Team ingénieurs (Lieu à définir)
14 Mai	Comité de pré-sélection des dossiers Ecotrophelia
15 Mai	Première édition du Séminaire interne du réseau HILL
23 au 25 Juin	Concours Ecotrophéla France

Prochaine édition de votre Newsletter : mars 2020
 Contactez la rédaction de la newsletter : dumas8@univ-lorraine.fr
 Visitez la chaine YouTube du concours ECOTROPHELIA [ici](#)

