

INVITATION

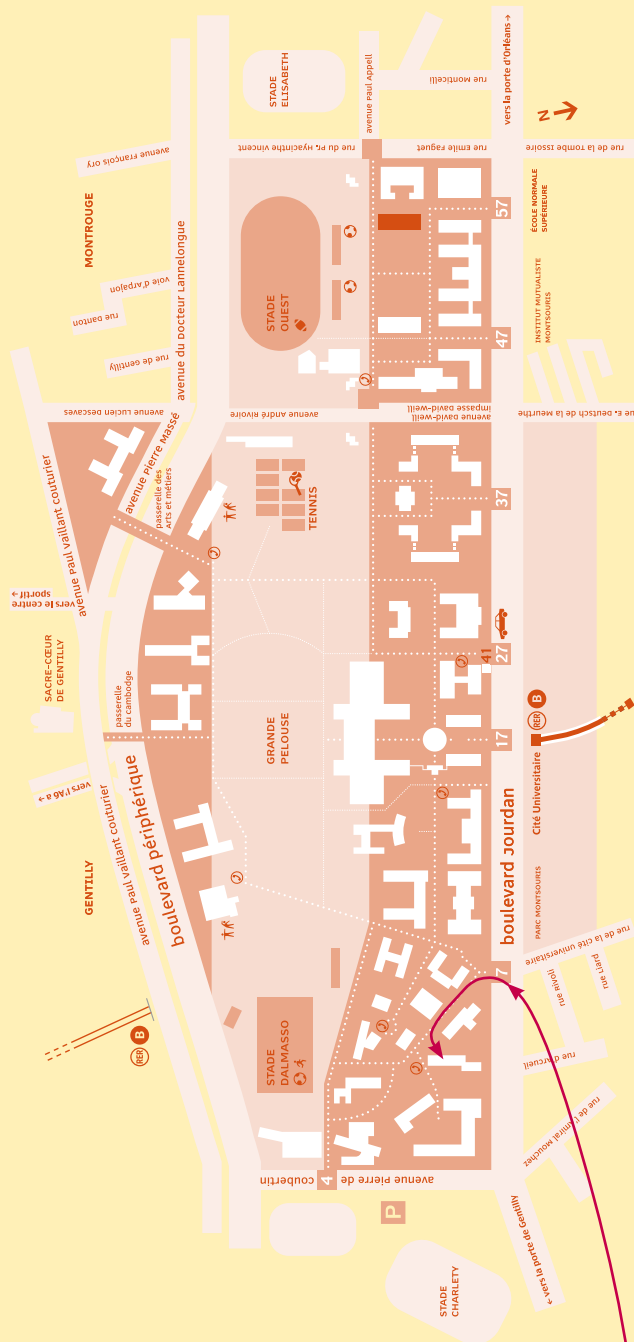
Située dans la Cité internationale universitaire de Paris, la Maison des étudiants des Industries Agricoles et Alimentaires fête ses 50 ans.

A cette occasion, elle est heureuse de vous ouvrir ses portes et de vous convier à découvrir le pain à travers différentes manifestations.

Tables rondes
Expositions
Dégustations

Photos : Remerciements à E.P.I :
Espace Pain Information
2, Square Pétrarque
75116 PARIS
Tel : 01 44 18 92 16
www.espace-pain-info.com

PHOTOS © E.P.I (Espace Pain Information) ; I.N.I.B.P. (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie) ; C. DELLIÈRE | Maquette Madine Baillieux CIUP



Cité internationale universitaire de Paris
Maison des Industries Agricoles et Alimentaires
5, boulevard Jourdan | 75014 PARIS
01 44 16 67 00 | miaaciup@wanadoo.fr

CITÉ
INTERNATIONALE
UNIVERSITAIRE
DE PARIS



La Maison des étudiants
des Industries Agricoles
et Alimentaires

fête ses 50 ans

1956-2006

Fondation du Ministère de l'Agriculture

Du mercredi 17
au dimanche 21 mai 2006



Manifestations
autour du thème
du **Pain**





Un peu d'histoire...

Mise en chantier en Avril 1954, la **Maison des étudiants des Industries Agro-alimentaires (MIAA)** accueille depuis 1956 les élèves ingénieurs de l'Ecole Nationale Supérieure de Industries Agricoles et Alimentaires (ENSIA) ainsi que les étudiants de l'Ecole Nationale Supérieure de la Meunerie et des Industries Céréalières (ENSMIC).

Fondée par le Ministère de l'Agriculture sous l'impulsion des anciens élèves de l'EN(S)IA, la **MIAA** est un symbole de l'unité des industries agricoles et alimentaires du fait de tout ceux qui ont contribué à sa construction et des étudiants qu'elle a mission d'accueillir. Elle porte témoignage, au sein de la Cité internationale universitaire de Paris, un des hauts lieux internationaux de l'enseignement et de la culture, de l'importance du secteur d'activité dont elle est l'émanation aussi bien que de la valeur de la technique française (à partir de la plaquette MIAA rédigée par A. Bonastre, directeur EN(S)IA et MIAA, 1956).

La Cité internationale universitaire de Paris réunit 38 maisons de pays ou d'écoles dans un parc de 34 hectares. Cet ensemble se caractérise par la diversité et la richesse de son patrimoine architectural. En 2005, la Cité internationale a accueilli 5600 résidents issus de 132 pays. Au sein de chaque maison, le brassage des nationalités et des disciplines favorise l'échange et la rencontre.

Programme

Mercredi 17 mai

→ 20h : Table ronde

« Evolution du profil de l'ingénieur des Industries Alimentaires de 1956 à 2006 »

Des invités industriels et enseignants échangeront en interaction avec le public. Parmi eux : **Alain Loones** (Consultant en Innovation, Président de l'Association des Anciens Elèves de l'ENSIA) ; **Olivier de Lacoste** (DRH Nestlé) ; **François Lebeau** (PDG Pari Gourmet) ; **Florian Bourserie** (Directeur d'Usine, Vamo-Excel) ; **Gérard Cuvelier** (Professeur ENSIA) et **Maryline Fortier** (Directeur Technique Sucrerie de Toury)

➤ Avec la participation des directeurs des écoles : **Annie Le Toquin** (ENSMIC) ; **Michel Penel** (ENGREF-Paris) ; **Rémi Toussain** (INA PG) et **Gilles Trystram** (ENSIA).

Jeudi 18 mai

→ 18h - 20h : Cocktail du cinquantenaire

en présence de représentants du Ministère de l'Agriculture, de la Chancellerie des Universités de Paris et de la Fondation Nationale de la CIUP.

→ 20h30 : Table ronde et dégustation

« La filière "blé, farine, pain" : évolutions technologiques pour une plus grande diversité sensorielle »

Des spécialistes vous inviteront à découvrir le pain à travers l'histoire, et les grandes étapes de ses évolutions technologiques et gustatives. Parmi eux : **Philippe Roussel** (Enseignant ENSMIC) et **Catherine Peigny** (Grands Moulins de Paris)

Vendredi 19 mai

→ 20h : Table ronde et dégustation

« Les pains français : savoir-faire et qualité »

Industriels et artisans évoqueront les contraintes de leurs filières en terme de distribution, conservation, variété, qualités gustatives et nutritionnelles. Parmi eux : **Frédéric Lalos** (Meilleur ouvrier de France, Boulanger) ; **Guillaume Toufflet** (Toufflet Tradition) et **Hugues Robert** (Groupe Soufflet)

Samedi 20 mai

→ 10h - 14h : Animation spéciale Fête de la cité
« Les pains du monde »

Dégustation des pains du monde entier issus de l'artisanat et de l'industrie.

Résultat d'une enquête sur la consommation en pain des étudiants étrangers de la Cité universitaire.

Dimanche 21 mai

→ 14h - 18h : Expositions

La fabrication du pain
La MIAA de 1947 à 2006

Inscription aux tables rondes des 18 et 19 mai
miaaciup@wanadoo.fr (nombre de places limité)