

Concours Moveagri, c'est toute l'année !

Le concours est ouvert à tout élève, apprenti, stagiaire ou étudiant, service civique ou volontaire international, inscrit dans un établissement d'enseignement agricole (public ou privé, du technique ou du supérieur), qui témoigne de sa mobilité en Europe ou à l'international sous la forme d'un blog Moveagri.

Pour candidater, il suffit de publier des témoignages sur le site [MoveAgri](#) en créant un ou des blogs, photos et vidéos avant le 1er décembre de l'année 2025 et de taguer @moveagri #moveagri2025 sur les réels « gestes pros en action », publiés sur les réseaux sociaux.

Le jury se réunira à la mi-décembre 2025. Les meilleures réalisations sont récompensées d'un prix de 300 € dans 5 catégories distinctes :

- Prix du meilleur Blog étudiant-e
- Prix du meilleur Blog lycéen-ne
- Prix du meilleur Blog volontaire international ou service civique réciprocité
- Prix du meilleur Album Photos
- Prix du meilleur Podcast, vidéo ou Reel Instagram

Pour en savoir plus sur le [concours Moveagri 2025](#), et s'inspirer en découvrant les créations des [Lauréats 2024](#)

Le jury communiquera les résultats à la fin de l'année 2025. Une remise des prix en public sera organisée au printemps 2026 (date et lieu à venir).

From Pantnagar to ENIL Aurillac

Bonjour and Namaste to all the lovely peoples who are going to read this blog and enjoy it as much as I did during this journey. I will try to summarize skills that I personally learned during my 29 days of internship in France under different headings for you to understand each part of my internship.

So, without further ado, let's begin the journey...

How Developing French Indian Exchanges in Agrofood and Agronomy (DEFIAA) happen to me ?

Under DEFIAA students from various colleges within G.B Pant University travel to a French vocational institution for a one-month professional training period. In return, French students participate in a one-month training program at G.B. Pant University. The internships aim to provide students with hands-on experience in food science, technology, and agricultural fields, particularly emphasizing food processing. This year GB Pant University released the application form in January 2024. After submitting the form in February, we were shortlisted based on our grades and then proceeded to an interview round. Just a day after the interview, we received an email of our selection from the Director of International Affairs, Prof. H.J. Shiva Prasad. In total, 20 Indian students were selected under the DEFIAA consortium for different Agri Campus in France. With joyful faces and enthusiasm, we embarked on our journey to France, starting from Indira Gandhi

International Airport in New Delhi on March 8th 2024.

Bonjour in France !

It was time for us to switch from « namaste » to « bonjour. » We, all 20 of us, arrived at Perpignan Agri Campus Theza by bus from Barcelona Airport on March 8th, where DEFIAA coordinators Ms. Chantal and Mr. Christophe warmly welcomed us with smiling faces. During our one-week stay at Perpignan campus, we immersed ourselves in French cuisine, language, and culture, preparing ourselves for our upcoming experiences at different agri campuses. Throughout these seven days, I learned the basics of the French language, with my two favorite words being « bonjour » and « merci beaucoup ». Apart from language, we also experienced the food and culture of France by attending the Theza carnival. Now, on March 13th, 2024, it was time for us to head to our allotted agri campus.

George Pompidou – ENILV Lycee Agricole Aurillac

After completing a week-long orientation program in Perpignan Agri campus, I arrived at G. Pompidou Agri campus Aurillac to explore advancements in agro alimenta. I was astonished by the beauty of this agri campus, nestled amidst mountains and snow. During my stay here, I explored the meat lab, cheese lab, dairy farm, and microbiological culture lab. The most special experience for me was the opportunity to visit INRAE, where I had the chance to work with highly sophisticated instruments. Let's take a closer look at my experiences in the above-mentioned lab.

National Research institute for Agriculture, Food and Environment (INRAE)

Visiting INRAE was a long-held dream of mine, and DEFIAA made it possible. At INRAE, I delved into the realm of advanced microbiology and fermentation technologies. I was introduced to sophisticated instruments such as MALDI Biotyper Sirius, which play pivotal role in microbiological strain analysis.

Additionally, I gained insights into cheese making techniques, exploring the intricate processes involved in creating this beloved dairy product. Furthermore, I learned about innovative methods for inhibiting the growth of harmful microbes, particularly in ensuring food safety from farm to fork. Interacting with professors dedicated to inhibiting bad microbes was enlightening, as I delved into their research on combating pathogens and ensuring the integrity of our food supply. Overall, my experience at INRAE provided me with a comprehensive understanding of cutting-edge technologies and methodologies in microbiology and fermentation, leaving me inspired and eager to continue exploring this fascinating field.

Lallemand: The world of microorganisms and their derivatives

During my visit to Lallemand France, I was impressed by their expertise in the storage, processing, and packaging of various microbes, particularly yeast. I learned about their meticulous methods for handling yeast cultures and ensuring their quality before distribution worldwide. It was fascinating to see how they are one of the largest suppliers of yeast for wine production in France, underscoring their significant role in the industry. Overall, my experience at Lallemand France provided valuable insights into the intricacies of microbial technology and its applications in diverse markets, leaving me with a deeper appreciation for their contributions to the field.

G. Pompidou school farm

Visiting G. Pompidou school farm at the break of dawn proved to be incredibly rewarding for me. Witnessing the morning hustle and bustle, I gained valuable insights into dairy farming practices. I was particularly fascinated by the process of making Chantal cheese and was amazed by the efficiency of the automatic milking machine. Seeing the automatic calf feeder in action was also a highlight,

providing a glimpse into modern farming technology. Moreover, encountering different breeds of cows, such as Salers, added to the enriching experience. However, what truly stood out was the warmth and generosity of the people working at the farm, who welcomed me with open arms and willingly shared their knowledge. Overall, the early morning visit to G. Pompidou school farm was not only educational but also filled with moments of appreciation for the beauty and intricacies of dairy farming.

My experience in the G.Pompidou meat lab

Visiting the G. Pompidou meat lab was an eye-opening experience for me. As an Indian, witnessing the processing of a large number of pigs and their transformation into various products was truly remarkable. I observed the intricate ways in which the meat was cut and processed, gaining valuable insights into different techniques utilized in meat processing. Additionally, I learned about the technology involved in making different types of sausages, including the drying mechanism and the process of transforming meat into minced products. Beyond these aspects, visiting the meat lab also helped me to learn about quality control measures, food safety protocols, and the importance of hygiene in meat processing. I also understood various cuts of meat, the nutritional aspects of different meat products, and the role of meat in culinary traditions around the world. Overall, my experience at the G. Pompidou meat lab provided me with a comprehensive understanding of meat processing and its significance in the food industry.

Fruitful day at the Cheese technology laboratory

During my visit to the cheese technology lab, I delved into the intricate processes involved in the production and testing of blue cheese. I was fascinated to learn about the utilization of infrared technology for assessing milk quality and the techniques employed to determine the dry extract of cheese. The meticulous attention to detail in selecting and

adding specific cultures for various cheese types, along with the precise control of pH and temperature during culture addition, underscored the artistry and science behind cheese-making. Understanding the significance of culture selection, pH regulation, and temperature control deepened my appreciation for the craftsmanship inherent in cheese production. Additionally, discovering the magnitude of the cheese market in France provided valuable insights into the global impact of this beloved culinary tradition. Overall, my experience in the cheese lab was both enlightening and enriching, offering a glimpse into the complex world of cheese production and innovation.

Acknowledgements: Gratitude for Support and Guidance during my stay at G.Pompidou

I am deeply grateful for the invaluable support and guidance I received from numerous individuals during my enlightening journey at G.Pompidou . Firstly, I extend my heartfelt appreciation to all those who contributed directly or indirectly to my experience. A special mention goes to my dedicated coordinator, Ms. Annie, whose unwavering support and commitment ensured my comfort and fulfillment throughout my stay. I am also indebted to Ms.Eline for her significant role in facilitating my journey and providing assistance whenever needed. My profound gratitude extends to Director G. Pompidou, Mr. Eric , and Vice Director Mr. Emmanuel for their visionary leadership and invaluable insights shared during my stay. Additionally, I wish to express my sincere thanks to the wonderful teachers and students of Pompidou, whose kindness and generosity created unforgettable moments that will be cherished for a lifetime. This journey would not have been possible without the collective efforts of these remarkable individuals, and for that, I am truly grateful.

[Visit my blog \(2024 april\) Moveagri – Seema Singh, DEFIAA 2024 student. Food Technologist, focused on implementing technology in food production to sustainably feed the growing population.](#)

Contacts : Animateurs du réseau Inde – Chantal Desprats, chantal.desprats@agriculture.gouv.fr, Christophe Groell, christophe.groell@agriculture.gouv.fr

« Indian Time »

Ils sont en bachelor, en Master, en pHD en agroalimentaire, en agriculture, des étudiants indiens de l'université de G.B.PUA&T Pantangar en Inde embarquent depuis l'aéroport international Indira Gandhi de New Delhi pour la France avec des visages joyeux et enthousiastes, comme le souligne Seema, une des étudiantes accueillie en France dans le cadre du programme DEFIAA !

Au départ, le 8 mars 2024, au total, 20 étudiants indiens sélectionnés sur leurs résultats scolaires embarquent pour vivre l'aventure française au sein de la communauté éducative dans les établissements agricoles du consortium DEFIAA.

Les jeunes Indiens sont accueillis pour quelques jours d'intégration au LEGTA de Théza à Perpignan, afin de s'immerger dans la culture française avec un Perpignan express (jeu), puis au travers du carnaval de Théza le 10 mars 2024.

Puis les étudiants indiens partent en stage, en binôme, dans les 12 établissements du consortium DEFIAA à la rencontre de leurs pairs français avec lesquels ils auront passé près de 4 semaines en immersion dans l'enseignement agricole français.

Focus sur la coopération de La Saussaye avec l'Inde



Le lycée de la Saussaye (Chartres) a accueilli deux étudiantes et un étudiant indien du 13 au 23 Mars 2024, Ms Aabha Rawat, étudiante en Diététique, Ms Roopal Gangwar, étudiante en Management Agro Business, Mr Ankesh Kumar Srivastava, étudiant en Agriculture. Les jeunes indiens ont suivi les cours et les travaux pratiques avec les étudiants BTSA Bioqualim. Ils apprennent à fabriquer du pain, des conserves, du ketchup et des yaourts. en respectant les normes européennes. La visite d'exploitations agricoles et d'entreprises est également organisée au cours de leur séjour en établissement. L'aspect culturel n'est pas négligé avec la visite de la cathédrale de Chartres et de Paris. Trois étudiants du BTSA Bioqualim partiront en Inde suivre des cours de nutrition (nourriture végétarienne, épices) pendant le mois d'août 2024. Il s'agit de Cameron Ruella Le Bars, Elisa Maupetit et Lucas Boutant. Depuis 2015, le lycée La Saussaye participe, à un partenariat avec l'université de Panjab en Inde dans le cadre des missions de coopération. Un voyage d'étude à Panjab a eu lieu en Décembre 2023 pour une délégation de directeurs d'établissement et de professeurs français. Chaque année, le lycée reçoit des stagiaires indiens et propose à des jeunes français de partir réaliser un stage d'un mois en Inde. L'accueil en France d'une délégation de professeurs indiens est prévu pour juin 2024.





C'
es
t'
l'
oc
ca
si
on
po
ur
le
s
ét
ud
ia
nt
s
fr
an
ça
is
de
se
co
nn
ec
te
r
à
la
cu
lt
ur
e
in
di
en

ne
et
ai
ns
i
se
pr
ép
ar
er
à
le
ur
pr
op
re
dé
pa
rt
en
In
de
en
ao
ût
20
24
. Ap
rè
s av
oi
r br
is
er

la
gl
ac
e,
le
s
45
ét
ud
ia
nt
s
fr
an
ça
is
et
in
di
en
s
pa
rt
ic
ip
en
t
à
un
e
se
ss
io
n
gé
an
te

d'
Ag
ro
ch
al
le
ng
es
av
ec
Da
nu
ta
Re
wu
zs
ki

,

l'
an
im
at
ri
ce
en
Éd
uc
at
io
n
à
la
Ci
to
ye
nn
et

é
et
à
la
So
li
da
ri
té
In
te
rn
at
io
na
le

.

Un
e
gr
an
de
sa
ti
sf
ac
ti
on
po
ur
le
s
co
or
di
na
te

ur
s
du
pr
og
ra
mm
e
DE
FI
AA
de
vo
ir
la
sy
ne
rg
ie
du
gr
ou
pe

.

Grâce aux réseaux professionnels agricole et agroalimentaire partenaires des établissements agricoles membres de DEFIAA, les programmes d'activités (travaux pratiques en génie alimentaire en Biochimie, en microbiologie) seront établis et adaptés au mieux aux spécificités des jeunes.

Ils sont invités à réaliser des visites d'entreprises en lien avec leurs spécialités, accompagnés de leur pair français. Ils sont en interaction avec la communauté éducative au sens large. Les familles invitent les étudiants indiens à vivre à la française et partagent des moments interculturels.



C'est Holi !

Le 25 mars 2024 était la fête des couleurs en Inde.

Une journée spéciale indienne est organisée dans les établissements pour partager un thé indien ou un chaï, des plats traditionnels indiens et une projection d'un Bollywood.

Les aînés du groupe, en thèse, sont invités à réaliser des travaux avec les instituts de recherche comme l'INRAE. Le Pôle d'excellence de micro-biologie industrie innovation à Aurillac a proposé à l'étudiante Seema de travailler sur un projet de procédés de fermentation végétale dans le domaine de la transformation laitière.

Seema, accueillie à l'EPL Aurillac, nous livre ses impressions.

Peux-tu nous parler de ton séjour en France ?

L'adaptation à la vie en France a été pour moi une expérience formatrice. Au début, la barrière de la langue et la cuisine, qui m'était inconnue, m'ont posé des problèmes, mais avec le temps, j'ai appris à apprécier les deux. C'était touchant de voir les Français expliquer patiemment les choses, ce qui a facilité mon intégration. Aujourd'hui, non seulement je comprends mieux la langue, mais je ressens également un sentiment d'appartenance à la communauté. Dans l'ensemble, ce qui m'avait semblé intimidant s'est transformé en une

expérience enrichissante.

Quels sont les sujets sur lesquels tu as échangé avec les étudiants français ?

Pendant mes 29 jours au milieu des étudiants français, j'ai engagé des discussions sur le système éducatif français et ses différences par rapport au système indien. Nous avons approfondi les sujets qu'ils étudient, en particulier dans le domaine de l'agroalimentaire, et ça a été fascinant d'assister à leurs expériences au spectrophotomètre. Nous avons également exploré leur perception de l'Inde et de sa culture, en discutant des fêtes indiennes, de la nourriture et du mode de vie. Ca a été une expérience enrichissante que d'échanger nos points de vue sur nos cultures et nos systèmes éducatifs respectifs, en comblant le fossé entre nos deux mondes.



Quelles visites as-tu effectuées et les as-tu trouvées utiles ?

À l'EPL d'Aurillac, j'ai visité le laboratoire de technologie fromagère, le hall de génie alimentaire, le labo viande, les labos de microbiologie mais aussi l'exploitation de l'EPL et sa laiterie. J'ai par ailleurs visité l'INRAE et [l'entreprise de fabrication de levure] Lallemand. Chaque expérience m'a offert une perspective unique sur les processus complexes de la production alimentaire, des techniques microbiologiques avancées (à l'INRAE) à la manipulation méticuleuse des cultures de levure (chez Lallemand). En assistant aux rituels du matin de l'exploitation de l'EPL et aux méthodes précises de transformation de la viande au labo viande, j'ai été touchée par le dévouement et l'expertise des personnes impliquées dans les industries agricoles et agroalimentaires. L'exploration du laboratoire de technologie fromagère a été un délice des sens, car j'ai été émerveillée par la fusion de l'art et de la science dans la fabrication du fromage. Globalement, ces visites m'ont permis d'approfondir mon appréciation de la complexité de la production alimentaire et ont alimenté ma passion pour continuer à explorer et à contribuer dans ce domaine fascinant.

Conclusion de Abhishek, au Lycée de Perpignan

« Au cours de mon séjour, j'ai eu l'impression qu'il y avait encore des pensées stéréotypées sur l'Inde qui prévalaient et qui peuvent être facilement éliminées avec d'autres interactions et échanges culturels. À la fin, je remercie DEFIAA, le ministère français de l'Agriculture, GBUAT Pantnagar, Agricampus 66 Theza, Mme Chantal Desprats, M. Christophe Groell et le Dr H. J. Shiva Prasad pour ce programme. Je tiens à exprimer ma profonde gratitude à tous ceux qui ont fait de ce programme une occasion unique pour moi et en ont fait un succès. »

[il termine par cette citation] « le monde est une seule

famille »

मानवीय एकत्रिता (The World Is One Family)! विश्व मानवीय एकत्रिता है! «

Revue de presse

[Article de Seema à Aurillac – Publié sur Moveagri en version française et en publication de Seema sur Moveagri version anglaise](#)

[Article HitRadioFM 1er mars 2023 arrivée à Auch des 2 indiens](#)

[Article DRAAF Occitanie – Lycée Beaulieu Lavacant accueille deux étudiants indiens pour une expérience enrichissante](#)

Recueil de Podcasts spécial DEFIAA

[Audioblog – Podcast 03 avril 2024 sur ArteRadio : émission spéciale DEFIAA \(Developping French Indian Exchanges in Agrofood and Agronomy\), qui est un consortium d'institutions agricoles françaises désireuses d'accueillir des étudiants sélectionnés d'institutions indiennes.](#)

Après 3 semaines de stage d'observation, interview de deux étudiants indiens de la GB Pant University, Nisha DANI et Akash SUNDRIYAL, ainsi que l'assistante linguistique Inci ÖZDEL, venue de Turquie pour l'année scolaire

[Audioblog 4 Podcast sur ArteRadio sur la semaine d'intégration DEFIIA](#) – Dans le cadre du programme franco-indien de l'enseignement agricole français, DEFIAA, Hosting 2024 20 étudiants indiens de l'université GBPUAT Pantnagar, en mobilités entrantes en France sont rassemblés pour une semaine d'intégration à l'Agricampus 66.

[ABLOCRAUDIO.FR propose d'écouter l'émission de webradio réalisée au LEGTA d'Auch Beaulieu-Lavacant \(Gers\), animée en anglais. Elle rassemble autour des micros Nisha DANI, Akash SUNDRIYAL, les deux étudiants indiens venus dans le Gers grâce au réseau DEFIAA découvrir l'Enseignement agricole, ainsi qu'Iinci ÖZDEL, assistante linguistique venue de Turquie pour](#)

l'année scolaire avec le dispositif Erasmus +. Les échanges sur leur expérience furent très riches et enthousiastes.

Sur Moveagri...

[Blogs Moveagri créés par les étudiants indiens](#), accueillis en France dans le cadre du programme DEFIAA, en mars 2024

Auteurs du Focus sur la coopération de La Saussaye avec l'Inde / accueil des jeunes indiens : Sévignienne Ulysse et Alain Devailly

Contacts : Animateurs du réseau Inde – Chantal Desprats, chantal.desprats@agriculture.gouv.fr, Christophe Groell, christophe.groell@agriculture.gouv.fr

Remise des prix MOVEAGRI 2023

L'équipe Moveagri vous invite pour la remise, en ligne, du PRIX MOVEAGRI, le 15 mai 2024 à partir de 16h.

Les 5 lauréats 2023 seront connectés pour partager et présenter leurs expériences.

Emma DUPIN VOUTERS nous parlera de son aventure au Chili, Mia COUILLET de son stage au Bénin, Timothé TODE de son expérience en tant qu'ambassadeur béninois à Aix Valabre et Luanh LEHAIN du processus de création du lin et enfin Mael LEMAITRE d'une action de sensibilisation aux enjeux de la mangrove en Colombie.

Les organisateurs de cet évènement, en distanciel, regroupe

l'équipe administratrice de la plateforme Moveagri, le réseau des jeunes de l'enseignement agricole qui bougent à l'étranger (Montpellier Supagro – Site de Florac) et des animateurs du Réseau RED-ECSI – Éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale.

Merci de vous inscrire via le formulaire suivant : <https://framaforms.org/remise-des-prix-moveagri-1712324848>

Le lien ZOOM vous sera communiqué ultérieurement.

Vous pourrez également suivre la remise des prix en [LIVE sur le compte Facebook Moveagri](#)

Contacts : Julien AMOURET, Animateur du réseau national Éducation au développement (RED) de l'enseignement agricole, julien.amouret@educagri.fr, Danuta RZEWUSKI, Animatrice du réseau national Éducation au développement (RED) de l'enseignement agricole, danuta.rzewuski@educagri.fr