

# **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 sustainbly feed the growing population.](#)

*Contacts : Animateurs du réseau Inde – Chantal Desprats,*

*chantal.desprats@agriculture.gouv.fr, Christophe Groell,  
christophe.groell@agriculture.gouv.fr*

---

# **L'aventure DEFIAA se poursuit en Inde**

***Namasté et Bot Danyavad ! C'est ce que nous disent les jeunes français du programme DEFIAA de retour d'un séjour en Inde, effectué en août 2023, dans le cadre de leur cursus en BTS Agricole.***

Après l'accueil de 18 étudiants indiens en France au printemps 2023, la mobilité rime avec réciprocité, avec le stage de 8 étudiants français en Inde pendant un mois. Ces jeunes en BTSA au sein de différents lycées agricoles français sont inscrits au programme DEFIAA pour réaliser leur mobilité de fin de 1ère année à l'international. Ce sont les professeurs, les Docteurs d'Université et les étudiants de G.B Pant University of Agriculture & Technology of Pantnagar en Uttarakhand, au Nord de l'Inde, qui ont accueillis chaleureusement les jeunes français !

*\*Namasté et Bot Danyavad une façon de dire bonjour/enchanté et merci en hindi*

Début août Lola, Edouard, Brunissande, Nicolas, Maylis, Cynthia, Clémentine et Marie rejoignent le territoire indien après avoir surmonté l'indispensable et fastidieuse étape des visas !

## **Lola, comment s'est passée la préparation au départ pour l'Inde ?**



Lola, en BTSA Anabiotech au Lycée Agricole et Agroalimentaire d'Yvetot, témoigne sur son blog Moveagri.

*« Après quelques difficultés rencontrées pour obtenir mon visa , j'ai eu la chance de partir à Bhārata varṣam [au pays de Bharata] le 28 juillet 2023 dans le cadre du programme DEFIAA. Nous sommes arrivés à l'aéroport de New Delhi et nous avons été accueillis chaleureusement par deux étudiants indiens : Khaba et Nimisha , que j'avais eu la chance de recevoir dans mon établissement au mois de mars. »*

## **Lola, quel était votre ressenti avant le départ vers l'Incredible India ?**

*« Avant de venir en Inde, j'avais la tête pleine de craintes et de questions : comment je vais communiquer avec les gens d'ici ? comment sera l'environnement là-bas dans l'établissement ? ce que les professeurs attendent de nous ? comment va être la nourriture etc... ? Maintenant, j'ai des réponses à toutes mes questions et je ne regrette absolument pas d'être partie ! »*

Vivez l'aventure en lisant le blog de Lola – [30 days in India](#)



G.B Pant University of Agriculture & Technology of Pantnagar en Uttarakhand, au Nord de l'Inde

**Cynthia, quel était votre impression en arrivant en Inde ?**

*« Une fois arrivé on a fait la connaissance de Dr. Premlata et du responsable, le Dean Dr. S.K Kashyap. C'était très impressionnant, le fait d'être dans un autre pays on veut faire la meilleure impression possible, je me suis rendu compte par la suite que pour eux le plus important c'est qu'on profite au maximum de cette expérience : ce qui m'a beaucoup touché et rassuré, par rapport à tout et notamment mon niveau*



*d'anglais. »*

*Je m'appelle Cynthia Delgado j'ai 19 ans, je suis étudiante en première années de BTSA production horticole au Lycée de Théza . Ce que j'aime dans l'agriculture, c'est découvrir les plantes des Pyrénées Orientales et d'ailleurs... j'ai besoin de sortir de ma zone de confort et de découvrir ce qui m'entoure. Lire le Blog Moveagri de Cythia [DEFIAA – Mobilité France/Inde](#)*

**Clémentine, pouvez vous nous développer vos activités à l'université de Pantnagar ?**



*« Nous sommes allés dans un premier établissement : College of Agriculture. On y a réalisé des productions alimentaires, telles que du lait de soja, du jus de citron et de litchi ainsi que du tofu.*



*Nous y avons également fait de très belles rencontres dont nous nous souviendrons : les étudiants sont très amicaux. »*

Découvrez les deux épisodes de sa [Découverte de l'Inde \(1\)](#) [\(épisode 2\)](#) par Clémentine du Lycée Agricole Les Sardières-Bourg en Bresse

**Edouard, outre les activités à l'université, avez vous été à la rencontre du monde professionnel ?**

*« Nous avons eu la chance de pouvoir visiter deux usines, à savoir « Parle » et « Roquette », qui nous ont ouvert leurs portes. Cela nous a permis de comprendre davantage comment les normes indiennes influençaient la disposition des usines et des laboratoires sur les sites industriels de transformation alimentaire.*

*À la fin de cette semaine, nous avons cuisiné un repas avec des aliments typiques français et indiens. »*



**Edouard, avez vous échangé des recettes et réalisé des dégustations en réciprocité françaises et indiennes ?**

*« Nous avons appris à cuisiner certains plats traditionnels d'Inde, tels que le « Roti », la « Paratha », les « Idli », les « momos » et bien d'autres plats. Par la suite, nous avons effectué sur chacun de ces aliments une analyse sensorielle. »*

[DEFIAA 2023](#) Blog d'Edouard

**Maylis, outre les visites sur l'université ou dans les entreprises, avez-vous effectué des visites de manière informelle ?**

*« Pour notre jour de repos c'est Nainital (Naini signifie montagne en Hindi et tal signifie lac en Hindi) où nous nous sommes rendus : un levé très tôt, pour voir de magnifiques paysages, malgré la pluie, nous avons pu bien profiter. Nous*

*avons navigué sur l'eau, acheté quelques cadeaux souvenirs et mangé un super repas à base de riz et de poulet, c'était super bon ! On s'est bien amusés, et c'est Premlata et Khaba qui nous ont accompagné pour cette journée. »*



*J'ai 18 ans et je suis actuellement étudiante en analyse biotechnologique au lycée la Roque. Je suis curieuse et aime découvrir de nouvelle culture, c'est ce qui m'a poussé à faire ce stage en Inde. [Maylis – L'inde, un pays à découvrir](#)*

**Brunissande, pouvez vous nous commenter cette magnifique photo témoin de partages et d'intégration ?**



*« Chaque jour nous nous sommes rendus au Collège d'Agriculture où nous avons, procédé à des échanges culinaires, réalisé des danses traditionnelles et des pratiques musicales, ... Certaines étudiantes nous ont proposé de nous faire du henné, ce que nous avons accepté avec grand plaisir !*



*Pour le dernier jour des étudiantes nous ont apporté des tenues traditionnelles (appelé Kurti).*

*Nous avons été invitées pour l'apéritif dans la maison du Dr Kashyap, ce qui nous a permis de découvrir l'intérieur des maisons indiennes (ainsi que l'extérieur), avec son fonctionnement et ses occupants. »*

**Que se passe-t-il Brunissande, en Inde le 15 août ?**

*« Pour l'Indépendance Day, nous avons été invité à la Delhi*



*Public School. Nous avons assisté sur place à une parade militaire, la levée du drapeau Indien, des discours, des représentations de danses, d'acrobaties, de yoga.... »*



**Nous avons trouvé cet article sur le site de l'université de Pantnagar, avec une photo sur laquelle vous étiez à l'honneur, pouvez vous nous commenter, Nicolas ?**



Nicolas précise : « Nous avons participé a un concours et nous étions en binôme avec un indien. Le but était de fabriquer un plats avec du millet. L'indienne qui était avec moi a eu l'idée de faire des donuts. Cette compétition est le jour de la fête nationale du millet. » La remise du prix a été valorisé par un article rédigé en sanskrit et publié sur le site de l'Université indienne.

Retrouvez l'article traduit en anglais (et en français) *Donut*

*revisited in Franco-Indian colors*, publié dans la [rubrique International Content](#).

**Et vous avez remporté le 3° prix !!!! Bravo de vos investissements à tous !**

**Brunissande, avez vous ramené des petits souvenirs d'Inde ?**

*« Une journée était dédiée à nos achats personnels, nous nous sommes rendus au marché permanent et au marché temporaire afin d'acheter ce que l'on souhaitait, tel que des vêtements, des bijoux, des encens, des épices, des souvenirs pour nous même ou nos familles et nos amies. »*

**Brunissande, avez-vous rédigé un rapport sur votre expérience auprès du partenaire indien ?**



*« Toute la journée nous avons travaillé sur le rapport à propos de notre mois passé en Inde à la GB Pant University of Agriculture & Technologie, à propos de ce que l'on a appris, découvert, apprécié ou non, ...*

*Durant la journée nous avons pu échanger avec des professeures à propos de la perception des images et de leurs morales, tester la réalité virtuelle et avons participé à un concours photo à propos de notre voyage en Inde. »*

[Travel Discovery Blog – A month in India](#), le blog de Brunissande en Bac-Gestion de la nature et de la faune sauvage

au Lycée de Sées

**Et bien, merci de ces précisions, peut être avez vous eu un programme de visite surprise ? pouvez vous nous en dire plus notamment à propos d'une anecdote?**

*« Nous sommes partis à l'aurore en direction de la ville d'Agra, à 6 heures de route de l'université.*

*Nous avons mangé sur la route et sommes arrivés en début de soirée à l'hôtel où nous allions passer la nuit. Le lendemain nous sommes partis de l'hôtel à 5 heures du matin pour nous rendre au Taj Mahal avant qu'il n'y ait trop d'affluence, nous en sommes partis aux alentours de 10 heures. Sur le chemin du retour j'ai eu l'immense privilège de me lier d'amitié avec un singe (il était plus intéressé par la bouteille de jus que j'avais en ma possession qu'autre choses mais bon...), fort heureusement tout c'est bien passé et il est reparti d'où il venait une fois le jus de mangue obtenu ! »*

**Nicolas, quel est votre ressenti sur la visite du Taj Mahal à Agra ?**



*« Je n'ai pas été déçu de ma visite du Taj Mahal, loin de là. Le Taj Mahal fait partie de ces sites uniques ! Vous pouvez voir ce monument d'une autre facette, malgré les nombreuses photos que vous avez vu sur internet.*



*Non, la réalité est bien meilleure avec les différentes couleurs au lever du soleil. De plus, ce monument possède son*

*histoire, couvert de marbre blanc, construit par l'empereur moghol musulman Shâh Jahân en mémoire de sa chère épouse.*

*Bref, je ne vous en dis pas plus, pourquoi ne pas aller le voir ! «*

**Nicolas, vous donnez à comprendre votre grande émotion de vos rencontres en Inde, dites nous en plus si vous voulez bien !**

*« les indiens me manqueront tous les jours ! Mais peu importe la distance, nous resterons toujours des amis.*

*Pour conclure sur cette aventure à la fois humaine et culturelle, j'ai pu prendre conscience que des petits problèmes n'étaient rien face à leur problème. Le plus important est de prendre soin de sa santé. Les étudiants indiens sont très déférents envers les professeurs et très soucieux de respecter la hiérarchie sociétale. »*

Impressions de Nicolas – [L'inde n'est pas si loin](#)



**Bot Dhanyavad et Phir Milenge ! [Merci et à bientôt] à ces jeunes pour leurs témoignages sur moveagri.**

Au delà de ce groupe partis au cours de l'été 2023, [retrouvez toutes les publications sur Moveagri](#) (photos et blogs taguées



Inde)

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

---

## **Donut revisited in Franco-Indian colors**

**The Pantnagar University of Agriculture and Technology organized a cooking competition on the theme of coarse grains, to celebrate the national millet festival. Young French agricultural students from the DEFIAA-2023 program, on placement in India, took part in the competition, and third prize was won by a Franco-Indian pair. « The aim was to make a dish from millet. The Indian girl who was with me came up with the idea of making doughnuts » – testifies Nicolas.**

Govind Ballabh Pant University of Agriculture and Technology  
Pantnagar, District- Udham Singh Nagar (Uttarakhand) Cuisine  
competition organized on coarse grains.



To promote coarse grains in the university, Dr. Sarita Srivastava, Director of Suvarnada Foundation Rudrapur and Dr. Archana Kushwaha, Head of the Department of Food Science and Nutrition, College of Home Science, Pantnagar University together organized a food product competition based on coarse grains. In this competition, students from France as well as university

students participated. The participants cooked various dishes using millets – Pahari Rabdi, Donut, Cake, Muffin, Laddu, Kheer, Chaat, Halwa, Chikki, Tikki and beverages etc. In the competition, Mrs. Sadhna Sharma got the first place, Charu Bisht and Deeksha Semwal reached the second place followed by the Ayushi Joshi and Nicholas Flottes team. Consolation prizes were received by Mrs. Usha Joshi and Clementine Basquin. In the competition, the winners were honored with prizes by Doctor Alka Goyal, Dean, Home Science College. On this occasion, Shri Rohit Goswami, Director and Shafali Srivastava, Advisor Suvarnada Foundation made special contribution. The dishes were evaluated by Dr. Sabbu Sangeeta, Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, College of Agriculture, Dr. Sarita Srivastava and Dr. Archana Kushwaha. Professors and students of Home Science College also participated into the program.

Read more – [Internship report, French students on the DEFIAA programme in India – 2023 August](#)

Pantnagar. 21 August 2023.

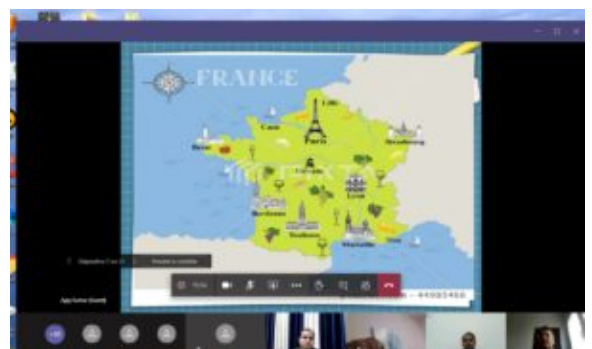
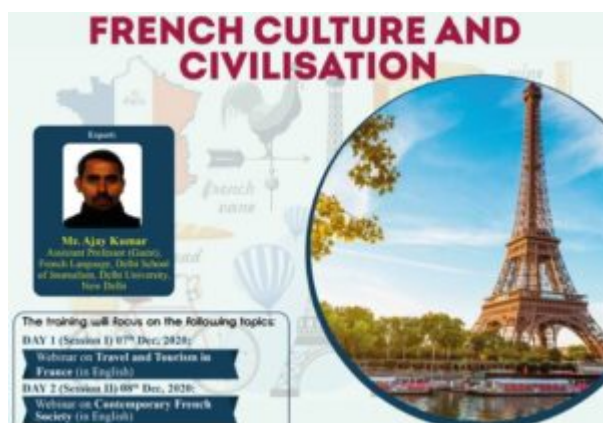
---

# La France a l'honneur au Webinaire NAHEP en Inde

La France a été à l'honneur une semaine au cours d'un Webinaire NAHEP (*National Agricultural Higher Education Project*) organisé par l'université GB pant en Inde, début Décembre 2020.

Nous sommes intervenus pour partager l'expérience acquise lors du programme DEFIAA (<https://defiaa.wordpress.com/>).

Dans un contexte sanitaire dégradé, nos partenaires et amis indiens de l'université de Pantnagar travaillent en distanciel et préparent déjà l'après.



La visioconférence nous rapproche et permet de maintenir le

lien dans ce contexte Covid peu favorable aux échanges ... !

Une expérience intéressante même si elle ne remplacera jamais de vraies rencontres en présentiel !

Une étape de plus qui concrétise un travail de fond de plus de quinze ans avec les solides partenariats mis en place par le réseau Inde de l'enseignement agricole français par le programme DEFIAA.

Pour plus d'information sur [l'Université de Pantnagar](#)

Pour en savoir plus sur le Programme DEFIAA, lire [l'article Qu'est-ce que DEFIAA ?](#)

Contacts : Chantal Desprats et Christophe Groell, co-animateurs du réseau Inde : [chantal.desprats@educagri.fr](mailto:chantal.desprats@educagri.fr), [christophe.groell@educagri.fr](mailto:christophe.groell@educagri.fr)