



Devenez un expert  
en développement de produits  
traditionnels et locaux

Become an expert  
in the development of local  
and traditional food products



# "PRESERVING ROOTS TO REAP THE FRUITS"

## SUMMARY

### Sommaire

4

PRESENTATION OF THE MASTER

*Présentation du master*

6

CONSORTIUM MEMBERS

*Membres du Consortium*

7

COORDINATOR'S EDITORIAL

*Édito du responsable de la formation*

8

WORLD MAP OF STUDENTS

*Origine géographique des étudiants*

9

GRADUATE PRESENTATION CARDS

*Fiches de présentation des diplômés*

42

PRÉSENTATION OF ESA

*Présentation de l'ESA*





# MASTER FOOD IDENTITY

The objective is to train future  
experts of the development  
of local food and  
traditional food products  
close to producers,  
SMEs or in the supplier chain  
up to the final consumers.

La formation prépare des fonctions  
de manager dans le développement  
durable des produits locaux et  
traditionnels proche des producteurs,  
des PME et dans la chaîne de  
distribution jusqu'au consommateur.

## FACTS & FIGURES

Le cursus en chiffres

4 academic semesters  
4 semestres de formation

4 The courses are taught  
in 4 European countries:  
France, Greece, Italy  
and Romania  
4 pays européens d'enseignements:  
France, Grèce, Italie et Roumanie

2 Foreign languages  
on top of native language  
2 langues vivantes (en plus  
de la langue maternelle)

1 study trip to Greece to  
visit typical food companies  
1 voyage d'étude en Grèce  
au sein des entreprises de  
produits alimentaires typiques

6 months work placement in  
a company professional project  
6 mois de projet professionnel  
en entreprise

120 ECTS credits required  
120 crédits ECTS  
(European Credit Transfert  
System) de validation



## QUALIFICATION

60 credits per year  
are required

L'étudiant devra valider  
60 crédits par an.



Semester <i>Semestre</i>	Titre et contenu <i>Module Title</i>	Sem. <i>Weeks</i>	Lieux <i>Place</i>	ECTS
S 1	• Concept of the localised and typical food products <i>Concept des produits alimentaires typiques</i>	3	Angers/Lyon (France)	5
	• Food processing of typical products <i>Fabrication des produits alimentaires typiques</i>	5	Angers (France)	8
	• Quality management of typical products <i>Méthodes de caractérisation et gestion de la qualité des produits typiques</i>	4	Angers (France)	7
	• Sensory analysis and consumers perception <i>Analyse sensorielle</i>	7	Piacenza (Italy)	10
S 2	• International agribusiness management <i>Agribusiness management</i>	14	Cluj (Romania) Piacenza (Italy)	6
	• International policies and regulations <i>Politiques internationales et réglementations</i>			6
	• Agri-food economy <i>Economie de filières</i>			6
	• International agribusiness marketing <i>Marketing</i>			6
S 3	• Study trip <i>Voyage d'études</i>	2	Greece	6
	• Case study <i>Etude de cas</i>	6		5
	• Typical products and quality labels <i>Produits de terroir et signes officiels de qualité et d'origine</i>	2	Clermont-Ferrand (France)	5
	• Management of food companies, competitiveness and values of intangibles assets <i>Gestion des entreprises agro alimentaires et compétitivité</i>	2		5
	• Relationship between production systems and quality of products <i>Relations entre les systèmes de production et la qualité des produits</i>	2		5
	• Hygiene and quality management <i>Hygiène et gestion de la qualité</i>	2		5
	• Foreign languages <i>Langues</i>	3		5
S 4	• Professional project <i>Projet professionnel</i>	6 mois <i>months</i>	On choice	30
TOTAL				120



# MASTER FOOD IDENTITY

Consortium members

## COORDINATORS

### France



#### ESA

📍 55 rue Rabelais, BP 30748  
49007 ANGERS CEDEX 1  
☎ +33(0)241235666  
👤 Dr Philippe MONGONDRY  
✉ p.mongondry@groupe-esa.com



#### VetAgro Sup

📍 Agronomic Campus  
89 Avenue de l'Europe  
63370 LEMPDES  
☎ +33 473981341  
👤 Rafia HALAWANY-DARSON  
✉ rafia.halawany-darson@vetagro-sup.fr

## PARTNERS

### Italy



#### Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC)

📍 Sede di Piacenza  
Via Emilia Parmense, 84  
29100 PIACENZA (PC)  
☎ +39-0523-599227  
👤 Pr Gabriele CANALI - Professor  
✉ gabriele.canali@unicatt.it

### Romania



#### University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (USAMV Cluj Napoca)

📍 Manastur St. 3-5  
400372 - CLUJ-NAPOCA  
☎ +40 264 596 384  
👤 Prof. Felix ARION  
Director of Department of Economic Sciences  
✉ felixarion@usamvcluj.ro

### France



#### Université d'Angers – ESTHUA

📍 7 allée François Mitterand  
BP 40455  
49455 Angers Cedex 01  
☎ +33 (0)2 44 68 81 00  
👤 Olivier ETCHEVERRIA  
✉ olivier.etchevverria@univ-angers.fr

## ASSOCIATED PARTNERS

### France



#### ISARA – Lyon

📍 23 rue Jean Baldassini  
69364 LYON CEDEX 07  
☎ +33 47 85 85 85  
👤 Christian PINEAU  
✉ christian.pineau@isara.fr

### Greece



#### Institute of Applied Biosciences

📍 Centre for Research & Technology Themi  
☎ +30 2310 498272  
👤 Anagnostis ARGYRIOU  
✉ argiriou@certh.gr

### Iraq



#### University of Sulaimani

📍 Sulaimani-Bakrajo 5100,  
Sulaimani, Kurdistan Regional Government,  
☎ +964 (0)770 158 6203  
👤 Dr Rezhen Haroon MOHAMMED RASHID  
✉ rezhen.rashid@univsul.edu.iq

ÉDITORIAL  
édito



## PHILIPPE MONGONDRY

### COORDINATOR OF THE MASTER FOOD IDENTITY

Responsable du master food identity

### ESA

Angers, le 14 septembre 2017

A cycle is ending in the life of the MSc Food Identity with Erasmus Mundus and this end is grandiose from my point of view. In 2011, MSc Food Identity acceded to the label of Excellence Erasmus Mundus and thanks to this label; we were able to welcome, to train and to graduate great persons (about 140 from 53 different nationalities). This year is a spectacular example of it: in the same cohort, 31 graduates from 19 different nationalities; thesis projects from local agri-food production to global food stakes in international bodies and from Argentina to Philippines. The impressive diversity among the projects is always serving the local production and the cultural biodiversity. My dear graduates, I have just one word for you: CONGRATULATIONS!

Geographical Indications (GI) is one of the goals of the Agriculture policy of the European Union. A representative from the GI unit of the General Direction of Agriculture from the European Commission is coming to give symbolically the certificates to the students

during the ceremony. This is a proof of the quality of our action and of the reputation of our MSc programme. Now, MSc Food Identity is continuing its missions (including the development of GIs around the world) without Erasmus Mundus. Its established reputation as a worldwide training programme for GIs is due to the MSc programme itself but also due to the label Erasmus Mundus which means due to the education programme of the EU. So, thank you Europe!

*Le master Food Identity vit la fin d'un cycle, celui d'Erasmus Mundus. Je qualifie cette fin de cycle de grandiose. En effet, si l'excellence de notre programme de master européen nous a permis d'accéder au label Erasmus Mundus en 2011, le label Erasmus Mundus nous a surtout permis d'accueillir et de former beaucoup de personnes formidables (environ 140 de 53 nationalités) et la promotion qui est diplômée aujourd'hui est un feu d'artifice en ce sens: 31 étudiants, 19 nationalités, des projets de la production*

*agricole localisée aux enjeux alimentaires des organisations internationales, des sujets traités de l'Argentine aux Philippines, c'est une extraordinaire diversité qu'ils nous ont offerte dans leur projet de thèse et toujours au service des productions locales et de la biodiversité culturelle. Chers diplômés, je vous dis très chaleureusement FELICITATIONS!*

*L'Europe a dans sa politique agricole, le développement des Indications Géographiques (IG) et nous avons le grand honneur de recevoir un représentant de cette unité IG de la direction générale de l'Agriculture de la Commission Européenne pour remettre les diplômes aux étudiants. C'est une preuve formelle du bien fondé de notre action et de la notoriété de notre programme de master. Le master Food Identity continue maintenant ses missions sans Erasmus Mundus. Sa notoriété actuelle n'est pas indépendante de ce label obtenu en 2011 et qui se termine aujourd'hui, alors merci Erasmus Mundus et vive l'Europe!*



# WORLD MAP OF STUDENTS

Origine géographique des étudiants



## GRADUATE PRESENTATION CARDS

Fiches de présentation des diplômés

In the heart of Cantal, France, I'm responsible for the development of a health and environment guide of practices for Les Moulins d'Antoine, a mill specialized in the production of high quality flour coming from the regions of Limagne and Margeride with signs of quality such as Label Rouge and certified mountain product. The program, Master Food Identity has helped me to develop professional experiences and networks, which I believe is a major factor for accomplishing my dream to create my own business for import and export of terroir food. My next step in my professional career is to work in the marketing domain.

**FR** *Au milieu du Cantal, en France, je suis responsable du développement du cahier des charges qui est orienté vers la santé et l'environnement pour Les moulins d'Antoine, moulin spécialisé dans la farine de haute qualité, venant des régions de Limagne et Margeride, avec un signe Label Rouge et la mention Produit de montagne. Pour réaliser mon projet dans l'import/export des produits du terroir, j'ai décidé de réaliser le Master Food Identity. Pendant ce master j'ai pu développer mon expérience et réseau professionnel. Afin de créer ma propre affaire, la prochaine étape sera de travailler dans le marketing.*

**SY** في هدف تحقيق حلمي باقتناء شركتي الخاصة بالتصدير و استيراد المنتوجات الغذائية المحلية التقليدية. وجدت الماجستير Food Identity من خلاله طورت خبرتي و شبكتي الاحترافية في انتاج المنتجات المحلية. اليوم, في قلب منطقة الكانتال Cantal, فرنسا, اعمل كمسؤول تطوير دفتر اعمال مطحنة Les moulins d'Antoine في الموضوعين, الصحة و البيئة. وهي مطحنة تنتج طحين عالي الجودة والاتي من منطقة Limagne و Margeride مع صفة الجودة Label Rouge, و صفة منتج الجبل. من اجل تحقيق هدفي المهني, خطوتي التالية هي ان اعمل في مجال التسويق المنتجات المحلية التقليدية.



## FOUAD ALKHOURY

**SYRIEN 25 ANS**  
**SYRIAN 25 YEARS OLD**

75 impasse Bellevue  
71290 LOUSY  
Tél. 07 68 22 16 07.  
fouadkhouri76@gmail.com

Langue maternelle: Arabe  
*Mother tongue : Arabe*  
Langues étrangères:  
Anglais, Français  
*Foreign language(s)*  
*English, French*





## JEAN-BAPTISTE ANGELLOZ- NICLOUD



**FRANÇAIS 23 ANS  
FRENCH 23 YEARS OLD**

2030 Route des Confins  
La Clusaz 74220  
Tél. 07 81 54 77 72  
angellozpro@gmail.com

Langue maternelle: Français  
*Mother tongue: French*  
Langues étrangères:  
Anglais, Italien, Russe  
*Foreign language(s):  
English, Italian, Russian*

"DE LA FOURCHE  
À LA FOURCHETTE"

## "FROM THE FIELD TO THE FORK"



I pursued the Master Food Identity after obtaining my agricultural engineering degree at ISARA-Lyon in order to acquire a technical and international vision about terroir products «from the field to the fork.» Through several internships giving me direct contact with cheesemakers in Savoie and Switzerland, I turned towards the marketing and trade of traditional cheeses. I had my first experience in the commercial department of fromagerie Janier, which specializes in the ripening and trading of artisanal and farmhouse cheeses in Lyon. Finally, I completed my Master thesis in the marketing department of the Comptoir du Fromage, a business unit of the Savencia Group which commercializes traditional

cheeses in B2B, selling mainly to cheesemongers. In the future, I want to orient my professional project towards trade - still in the cheese sector - and why not at the international level!

■ ■ *C'est pour avoir une vision technique et internationale des produits de terroir «de la fourche à la fourchette» que j'ai suivi des études d'ingénieur agronome à l'ISARA-Lyon puis que j'ai réalisé le Master Food Identity. Après plusieurs stages au contact de fromagers en Savoie et en Suisse, je me suis orienté vers le marketing et le commerce des fromages de terroir. J'ai alors eu une première expérience au service commercial de la fromagerie Janier, spécialisée dans l'affinage et le négoce de fromages fermiers et artisanaux à*

*Lyon. Finalement, j'ai réalisé mon mémoire de fin d'études au service marketing du Comptoir du Fromage, «business unit» du Groupe Savencia, spécialisée dans la commercialisation de fromages auprès des crémiers-fromagers. Par la suite, je souhaite m'orienter vers le métier de commercial, dans le secteur des fromages bien sûr et à l'international pourquoi pas !*

After obtaining a bachelor degree in the certification of food products, I applied to the Master Food Identity program. I conducted my internship at the ISARA-Conseil, a marketing consulting firm. The subject of my thesis was the implementation of the regional association of several producers' logistics platforms. The objectives of my work were to provide an external analysis of future collaborations and to identify the possible obstacles and incentives. Passionate about consulting, I have a strong ambition to work at the international level in order to help local collectives promote their products.

■ ■ *Titulaire d'une licence en Certification des produits alimentaires j'ai postulé au Master Food Identity. J'ai réalisé mon stage de fin d'études à l'ISARA-Conseil, un cabinet de conseil marketing. Le sujet de mon mémoire de fin d'études était la mise en œuvre d'une association régionale de plusieurs plateformes de producteurs. Les objectifs de mon stage étaient d'apporter une analyse externe de cette future collaboration et d'identifier les freins et les leviers. Passionnée par l'activité de conseil, j'ai pour forte ambition de travailler au niveau international afin d'aider les collectivités locales à valoriser leurs produits.*

■ ■ После окончания бакалавра по стандартизации продуктов питания, я поступила на магистратуру Food Identity. Моя дипломная практика проходила в ISARA-Conseil, консалтинговое агентство в сфере маркетинга. Тема моей диссертации была посвящена созданию региональной ассоциации между несколькими логистическими платформами фермеров. Целями моей работы были: реализовать анализ этого будущего сотрудничества и идентифицировать возможные препятствия и потенциалы развития. В будущем, я бы хотела работать в консалтинге на международном уровне, чтобы помогать местным коллективам развивать и защищать их продукты.



## YULIA BITKOVA



**RUSSIE 25 ANS  
RUSSIA 25 YEARS OLD**

Granichnay street, 32, ap. 341  
La région de Moscou, Balashikha,  
Olgino district, 143989  
Tél. 07 69 45 70 30  
juliabitkova@ya.ru

Langue maternelle: Russe  
*Mother tongue: Russian*  
Langues étrangères:  
Anglais, Français, Italien  
*Foreign language(s):  
English, Franch, Italian*





## SHOHRUKH ATOEV



**TADJIKISTAN 28 ANS**  
**TADJIKISTAN 28 YEARS OLD**

Giprozem 24/6  
Douchanbe 735000  
Tél. 99 29 17 56 56 78  
Ashohrukh@gmail.com

Langue maternelle :Tadjik  
*Mother tongue :Tajik*  
Langues étrangères :  
Anglais, Espagnol, Français, Russe,  
Allemand, Perse  
*Foreign language(s):*  
English, Spanish, French,  
Russian, German, Persian

**A**s a graduate in standardization and certification, I wanted to add to my knowledge and international experience. I therefore chose Master Food Identity, a unique program that allowed me to explore a new concept of development. I conducted my internship at the University of Applied Sciences in Osnabruck, Germany. My project was on sustainable land management in Western Siberia using the sustainable intensification concept. The project's aim was to develop sustainable cropping system strategies in terms of water and resource efficiency.

**■ ■** *Diplômé en normalisation et certification, je voulais améliorer mes connaissances et avoir une expérience internationale. J'ai trouvé le Master Food Identity comme étant un programme unique qui m'a permis d'explorer un nouveau concept de développement. J'ai effectué mon stage à l'Université des sciences appliquées à Osnabruck, en Allemagne. Mon projet était sur la gestion durable des terres de la Sibérie occidentale avec un accent direct sur les approches d'intensification durable. Le projet visait à développer des stratégies pour des systèmes de culture durables en termes d'efficacité d'utilisation de l'eau et des ressources.*

**■ ■** Донишгоҳро бо ихтисоси стандартизатсия ва сертификатсия хатм намудам. Мехостам донишу маҳорати худро сайқал дода, ҳамчунин таҷрибаи байналмиллалӣ бигирам. Барномаи магистрии Food Identity ба ман имконияти беназире фароҳам овард то донишу малакаи худро васеъ карда, фаҳмиши ҷадида дар мавриди рушд ба даст оварам. Таҷрибаомӯзиамро дар донишгоҳи илмҳои татбиқии шаҳри Оснабрук дар Олмон гузарондам. Мавзӯи лоиҳаи дипломиам «Озмоиш оиди заминҳои бекорхоибада дар Сибири Ғарбӣ» ҳадафи ин лоиҳа таҳияи стратегияҳои системаи зироаткорӣи устувор бо назардошти истифодаи самараноки захираҳои оби буд.



MON APPÉTIT DES  
"BONNES CHOSES"

## MY APPETITE FOR "GOOD FOOD"

**C**oming from a family of farmers, I naturally chose to study agriculture at the Ecole Supérieure d'Agricultures in Angers. My first internship was in a farm in Southern France that processes and sells their products on site, which opened my appetite for "good food". Another unforgettable work experience was at a cider brewery facility in Washington State, United States, which also kickstarted my itch for travelling. The Master Food Identity program allowed me to link my training on quality and proximity supply chains and my love for traveling. Currently, I am doing my internship in IRQUA-Normandy, working on the implementation of regional supply chains of buckwheat and malting barley in

Normandy. After this internship, I would like to continue working on the organization of proximity supply chains.

**■ ■** *Issue du milieu agricole, c'est tout naturellement que j'ai choisi d'intégrer l'Ecole Supérieure d'Agricultures d'Angers en cursus ingénieur après le bac. Un premier stage en ferme dans le Lot-et-Garonne qui transformait et vendait ses produits sur place a initié mon appétit des «bonnes choses». Puis, une expérience inoubliable dans une cidrerie artisanale de l'Etat du Washington aux Etats-Unis a renforcé cela et a développé mon goût pour le voyage et la découverte de nouveaux horizons. Le Master Food Identity m'a permis de conjuguer formation sur les filières de qualité et de*

*proximité, rencontres et voyages. Je suis actuellement en stage de fin d'études à IRQUA-Normandie et travaille à la mise en place de filières régionales d'orge brassicole et de sarrasin en Normandie. Après ce stage, j'espère continuer à travailler à l'organisation de filières de proximité.*



## ANNE-MARIE BOUVIER



**FRANCE 22 ANS**  
**FRANCE 22 YEARS OLD**

Cinfreux  
22130 Plancoët  
Tél. 06 78 48 12 94  
anne.marie.bouvier22@hotmail.fr

Langue maternelle : Français  
*Mother tongue : French*  
Langues étrangères : Anglais, Espagnol  
*Foreign language(s) : English, Spanish,*





## AIDA CALABUIG DOMENECH



**ESPAGNE 26 ANS**  
**SPAIN 26 YEARS OLD**

Plaça Verge del Rosari nº5  
Fontanars dels Alforins 46635  
Tél. 07 82 94 73 62  
aidacalabuig@gmail.com

Langue maternelle:  
Valencien, Espagnol  
*Mother tongue: Valencian, Spanish*  
Langues étrangères:  
Anglais, Français, Italien  
*Foreign language(s): English, French, Italian*



■ *Issue d'une famille de cuisiniers et d'agriculteurs, la passion pour l'alimentation et les produits locaux m'accompagne toujours. Elle m'a amenée en Italie pour mon projet de recherche de Chimie en Sciences des Aliments, et m'a conduite à faire un master en Nutrition et Qualité des Aliments, spécialisé sur l'Agriculture Biologique. Le caractère multidisciplinaire et international du Master Food Identity et mon stage à l'INRA dans la recherche autour des réseaux de semences paysannes, m'ont apporté une vaste vision de ce que comporte le développement d'un système alimentaire local et durable, pour lequel je m'engage à travailler.*

■ *Venint d'una família de cuineres i agricultors, la passió per l'alimentació i els productes locals m'acompanya sempre fora casa, portant-me a Itàlia pel meu projecte d'investigació de Química en ciències dels aliments i a fer un màster en Nutrició i Qualitat dels Aliments, especialitzant-me en agricultura ecològica. El caràcter multidisciplinari i internacional del Master Food Identity i la investigació a l'INRA sobre les xarxes de llavors camperoles, m'han donat una ampla visió del que comporta el desenvolupament d'un sistema alimentari local i sostenible, pel que em compromet a treballar.*



**D**uring my studies of agricultural engineering at Purpan, the agri-food industry and terroir products have become a real passion of mine. First and foremost, for me, it is about the social link: what is an appetizer or a dinner without a good bottle of wine, some pasta with "Piment d'Espelette" or a "Saint Nectaire fermier"? My internship at Boncolac as a research and development assistant has allowed me to acquire skills needed to create a new fresh-frozen appetizer product. After which, I wish to continue my training with a specialized Master in marketing and communication in order to work for a company whose

focus is on the production of quality products, innovation and monitoring consumption trends.

■ *Pendant ma formation ingénieur à Purpan, l'agro-alimentaire et les produits du terroir sont devenus une véritable passion. En effet, c'est avant tout pour moi un lien social: que serait un apéro ou un dîner sans une bonne bouteille de vin, du pâté au piment d'Espelette ou un bon Saint Nectaire fermier? Mon stage de fin d'études en tant qu'assistante recherche et développement chez Boncolac me permet d'acquérir toutes les compétences de la création d'un nouveau produit apéritif surgelé. Je souhaite ensuite poursuivre*

*ma formation par un master spécialisé en marketing-communication afin de me rapprocher des consommateurs et de leurs attentes, dans le but de travailler pour une entreprise qui axe sa politique sur des produits de qualité, innovants et dans les tendances de consommation.*



## VICTOIRE CASSIGNOL



**FRANCE 22 ANS**  
**FRANCE 22 YEARS OLD**

26 rue de l'Yvette  
75016 Paris  
Tél. 06 71 09 12 25  
victoire.cassignol@gmail.com

Langue maternelle: Français  
*Mother tongue: French*  
Langues étrangères: Anglais, Espagnol  
*Foreign language(s): English, Spanish,*





## MARY ROBERTA CRUZ VALDEZ



**HONDURAS 24 ANS**  
**HONDURAS 24 YEARS OLD**

Ferretería Palmira, barrio La Mora,  
frente a Banhcafé  
16201 Catacamas, Olancho  
Tél. 06 69 11 88 48  
mrcruz092@gmail.com

Langue maternelle: Espagnol  
*Mother tongue: Spanish*  
Langues étrangères: Anglais, Français  
*Foreign language(s): English, French*

## "LA VALORISATION DES PRODUITS TRADITIONNELS"

## "THE VALORIZATION OF TRADITIONAL FOOD PRODUCTS CULTURES"

■ *Originaire du Honduras où j'ai obtenu mon diplôme en sciences alimentaires. Je proviens d'une région agricole, ce qui explique mon intérêt pour l'agriculture. J'ai participé au Master Food Identity dans l'objectif d'apprendre la valorisation des produits traditionnels et de m'ouvrir à des nouvelles perspectives. J'ai effectué mon stage de fin d'études au Centre d'Études pour un Développement Agricole plus Autonome (dans les Côtes d'Armor). J'accompagne les producteurs de l'Association "Les Laitiers Herbagers du 22" sur le projet «Valorisation du lait herbager sans OGM». Après le master, je voudrais acquérir de l'expérience en Europe sur de projets similaires qui participent au développement des petits producteurs et l'économie locale.*

■ *Soy originaria de Honduras donde obtuve mi diploma en Ciencias de los Alimentos. Provengo de una región agrícola, lo que explica mi interés por la agricultura. Me integré al Master Food Identity con el objetivo de aprender sobre la valorización de los productos tradicionales y de abrirme a nuevas perspectivas. Realizó mi práctica profesional de fin de estudios en el Centro de Estudios para un Desarrollo Agrícola más Autónomo. Acompaño a los productores de la asociación "Les Laitiers Herbagers du 22" en el desarrollo del proyecto "Valorización de leche sin OGM". Después del máster, me gustaría adquirir experiencia en Europa en proyectos similares, que promuevan el desarrollo de los pequeños productores y la economía local.*

I discovered Geographical Indications in France during my year abroad in 2012. When I returned to the US, I took an opportunity to promote GIs in the US through my job at the Embassy of France. There I grew more convinced that they are a powerful tool for the protection, promotion and preservation of agricultural products rooted in culture and tradition. It became clear to me that the US has much to gain from developing GIs, and I made it a professional ambition to do so. If Master Food Identity was the first step to realize this ambition, my internship was step two. My main goal was to put my knowledge from the Master into practice, and a small Israeli wine region gave me a chance to do

exactly this. I went to Israel to help vintners protect their wines and the name of region by obtaining and utilizing a GI. It is my hope to continue this type of grassroots work after graduation, both in the US and elsewhere

■ *J'ai découvert les IG en 2012 pendant mon année de césure en France. Lorsque je suis rentré aux USA, j'ai eu l'opportunité de promouvoir les IG en Amérique en tant qu'employé à l'Ambassade française. Grâce à ce poste, j'ai été convaincu de l'intérêt des IG comme un outil pour la protection, promotion et préservation de produits agricoles ancrés dans la culture et tradition. Désormais mon ambition professionnelle était de développer cet outil aux USA. Si le Master Food Identity était la*

*première étape à la réalisation de cette ambition, mon stage était la deuxième. J'avais comme objectif d'aller sur le terrain, de dynamiser une collectivité autour d'un produit, et de me confronter aux obstacles liés à l'enregistrement d'une IG. Une région viticole israélienne m'a permis d'atteindre tous ces objectifs et je souhaite alors continuer ce genre de travail après le master, aux USA et ailleurs.*



## DANIEL HARPER

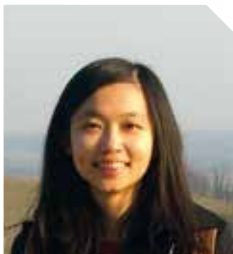


**USA 27 ANS**  
**USA 27 YEARS OLD**

9625 Carriage Road  
Kensington, Maryland  
Tél. 06 51 11 42 62  
djharp89@gmail.com

Langue maternelle: Anglais  
*Mother tongue: English*  
Langues étrangères:  
Français, Espagnole, Italien,  
Notion d'Hebreu  
*Foreign language(s): French, Spanish, Italian, Hebrew*





## PEI-YUN HSU



**TAIWAN (R.O.C) 26 ANS**  
**TAIWAN (R.O.C) 26 YEARS OLD**

4F, No.7, Aly. 3, Ln. 106,  
Minqun Rd., Luzhou Dist.,  
New Taipei City - 247 Taiwan (R.O.C)  
Tél. 07 83 76 90 17  
Lausanne1502@hotmail.com

Langue maternelle: Chinois  
*Mother tongue: Chinese*  
Langues étrangères:  
Anglais, Français  
*Foreign language(s): English, French*

I am interested in both European traditional products and the Geographical Indication, which is why I chose to participate in Master Food Identity. I conducted my internship at Savennières in a winery named Damien Laureau. Having the necessary background on Asian countries and experiences in wine communication, the project was to provide a marketing strategy which focused on East Asian markets for the AOC Savennières. After graduating, I wish to continue working in the development of local products, especially in the field of wine.

Je m'intéresse aux produits du terroir en Europe et aux indications géographiques, j'ai donc choisi de participer au Master Food Identity. J'ai réalisé mon stage de fin d'études au sein du domaine viticole de Damien Laureau, à Savennières, grâce à mes connaissances des pays asiatiques et mes expériences concernant la communication du vin. Le projet de mon stage était d'élaborer une stratégie marketing de l'AOC Savennières sur des marchés d'Asie de l'Est. Après mon diplôme, je souhaite continuer à travailler pour le développement des produits du terroir, en particulier dans le domaine du vin.

由於對歐洲的傳統食品及地理標識制度感興趣，因此選擇參與Food Identity的歐盟碩士計畫。學習結束前在法國一個名叫Damien Laureau位於法國Savennières薩韋尼埃鎮的葡萄酒莊進行畢業實習，由於對亞洲國家的熟悉及擁有葡萄酒推廣經驗，實習計畫以針對亞洲市場，為Savennières薩韋尼埃葡萄酒法定產區進行行銷策略的研究。未來，希望能夠繼續在發展在地食品的領域工作，特別是葡萄酒相關產業。



After the completion of my Master in Food Engineering, I was interested in conducting research at an international level. Master Food Identity gave me the opportunity to gather the concept regarding local food products and promotion of sustainable regional development on both the national and international level. With the objectives of developing the value chains for agricultural products and finding the best way to empower smallholders in the value chain in Bangladesh, I chose to do my internship with AgroTransilvania Cluster, Romania. After finishing the degree, I wish to continue my work toward these same objectives.

Après mon master en ingénierie des aliments, je me suis intéressé à la recherche au niveau international. Master Food Identity m'a donné l'opportunité de réunir les concepts de produit local et de développement durable aux niveaux national et international. Avec les objectifs de développer la chaîne de valeur pour des produits agroalimentaires et de trouver la meilleure solution pour aider les petits exploitants à reprendre leur autonomie au Bangladesh, j'ai fait mon stage au sein d'AgroTransilvania Cluster en Roumanie. Après l'obtention de mon diplôme, je souhaite continuer à me consacrer au même objectif.

খাদ্য প্রকৌশল বিষয়ে স্নাতকোত্তর শেষে আমি আন্তর্জাতিক মানের গবেষণায় অংশগ্রহণে ব্যাপক আগ্রহী ছিলাম। মাস্টার ফুড আইডেন্টিটি আমাকে জাতীয় ও আন্তর্জাতিক পর্যায়ে টেকসই আঞ্চলিক উন্নয়নে স্থানীয় পণ্য ও তাদের বিপণন ব্যবস্থা সম্পর্কে ধারণা অর্জনের এক বিরাট সুযোগ করে দিয়েছে। কৃষি পণ্যের ভেলু চেইন উন্নয়ন ও সেখানে ক্ষুদ্রসরবরাহকারীদের ক্ষমতায়নের সর্বোত্তম উপায় খুঁজে বের করার উদ্দেশ্যে আমি “এগ্রোট্রান্সিলভ্যানিয়া ক্লাস্টার”, রুমিনিয়াতে আমার ইন্টার্নশিপ সম্পন্ন করি। ডিগ্রি সম্পন্ন করার পরও একই উদ্দেশ্য কে সামনে রেখে আমি আমার কাজ চালিয়ে যেতে চাই।



## MD SHAHIDULLAH KAYSHAR



**BANGLADESH 29 ANS**  
**BANGLADESH 29 YEARS OLD**

Faculty of Agricultural  
Engineering and Technology  
Sylhet Agricultural University  
Sylhet-3100, Bangladesh.  
Mobile: +8801717514432  
Tél. +8801717514432  
mamunbau06@gmail.com

Langue maternelle: Bengali  
*Mother tongue: Bengal*  
Langues étrangères: Anglais, Français  
*Foreign language(s): English, French,*





## GUILLAUME LAPRAY



**FRANCE 26 ANS**  
**FRANCE 26 YEARS OLD**

La Chappe  
71220 Martigny le Comte  
Tél. 06 33 65 99 67  
guillaume.lapray@hotmail.fr

Langue maternelle: Français  
*Mother tongue: French*  
Langues étrangères: Anglais  
*Foreign language(s): English*

**A** farmers's son, I have always been passionate by this world where entrepreneurship and tradition meet. At the age of 14, I went the route of food and gastronomy, spending 4 years in pastry and chocolate-making. After this, I decided to develop my knowledge of science with a technician certificate of Quality within the Food industry, a Bachelor degree in culinary arts R & D, and finally with the Master Food Identity, which was the culmination of my technical and scientific career. I did my master thesis within the global marketing department of a big cheese company. I worked on the opportunities and the development of a new cheese supply in the European Union and how to meet

the expectations of current consumers. In the future, I want to continue to use my experience acquired over the years, within the food industry and the valorisation of the culinary heritage.

■ ■ *Fils d'agriculteurs, j'ai toujours été passionné par ce monde où l'entrepreneuriat et la tradition se mêlent. Dès mes 14 ans, j'ai choisi la voie des métiers de bouche et le monde de la gastronomie à travers l'alternance durant 4 années dans le domaine de la Pâtisserie- Chocolaterie. Suite à cela, un BTS Qualité dans les industries agroalimentaires puis une Licence en développement et recherche dans les arts culinaires, et enfin le Master Food Identity qui était le couronnement de mon parcours technique et scientifique. Mon*

*stage de fin d'études s'est déroulé au sein du service marketing monde d'une filiale du groupe Savencia. J'ai travaillé sur l'étude des opportunités et le développement d'une nouvelle offre de fromage au sein de l'Union européenne. Par la suite, je souhaite mettre à profit mon expérience acquise au cours de ces années dans le domaine de l'agroalimentaire et la valorisation du patrimoine culinaire.*

**D**ue to my rural origins and my past experiences abroad, I am fond of agriculture and international travel and the experiences that the entail. So when ISA, my agricultural school, offered me the option to obtain a double diploma via Master Food Identity, I joined the program without hesitation. I have always wanted to work in both food and commercial sectors, which I have been able to do during my internship with UNEAL as a sourcing assistant of fresh products. This agricultural cooperative is responsible for supplying traditional and local farmer's products as well as the «Panier de mon Terroir» brand line (located within the Gamm Vert Hauts de France). My mission was to improve

the supply of dairy products by enhancing their local network. Now, in order to graduate as an ISA engineer, I am back in Lille to improve my marketing skills.

■ ■ *Au vu de mes origines rurales et de mes expériences passées à l'étranger, je suis passionnée par l'agriculture et l'international. Lorsque l'ISA, école d'ingénieur en agriculture où je suis scolarisée, m'a présentée le Master Food Identity, j'ai tout de suite adhéré à ce projet de parcours en double-diplôme. Désirant travailler dans le secteur alimentaire et commercial, j'ai ensuite réalisé mon stage de fin d'études chez UNEAL en tant qu'assistante sourcing produits frais. Cette coopérative agricole est, entre autres, chargée d'approvisionner en produits fer-*

*miers, traditionnels et locaux, les rayons «Panier de mon Terroir» (situés au sein des Gamm Vert Hauts de France). Ma mission fut d'améliorer l'approvisionnement des produits laitiers en valorisant le réseau de proximité. A présent, pour être diplômée ingénieure ISA, je suis de retour à Lille pour suivre une formation complémentaire en marketing.*



## AMÉLIE LETERME



**FRANCE 23 ANS**  
**FRANCE 23 YEARS OLD**

2 rue Victor Hugo  
59730, Saint-Python  
Tél. 06 37 85 47 97  
amelie.leterme@hotmail.fr

Langue maternelle: Français  
*Mother tongue: French*  
Langues étrangères: Anglais, Espagnol  
*Foreign language(s): English, Spanish*





## KAREN ESTEFANÍA LUCATERO MENDEZ



**MEXIQUE 25 ANS  
MEXICO 25 YEARS OLD**

Calle Juan Sánchez Azcona  
No.350 interior 5 Colonia  
Narvarte Delegación Benito Juárez  
3020, Distrito Federal México  
Tél. 06 63 37 81 74  
lucatero.karen@gmail.com

Langue maternelle: Espagnol  
*Mother tongue: Spanish*  
Langues étrangères:  
Anglais, Français, Italien, Allemand  
*Foreign language(s):  
English, French, Italian, German*

I graduated with a degree in Biotechnology Engineering and I am passionate about the world of food. I started Master Food Identity in September 2015, which, due to its international nature and to its complete degree program, has permitted me to carry out an internship at the ProMéxico office in Milan, Italy. During my thesis project, I developed a market profile for Mexican coffee that will be used as a tool for export, serving as support for small and medium producers. This opportunity has helped me to understand the international domain of commerce, where the origin of the products plays a key role for their commercialization and takes into account that promoting the typical products from a certain region or country can contribute to its economic development.

**■ ■** *Diplômée en Ingénierie en Biotechnologie et passionnée par le monde des aliments, j'ai intégré le Master Food Identity qui, grâce à son caractère international et à son programme d'études complet, m'a permis d'effectuer mon stage au sein de ProMéxico à Milan. Pendant ma thèse, j'ai développé un profil de marché du café mexicain, qui sera un outil à l'exportation, servant à soutenir les petits et moyens producteurs. Cette opportunité m'a aidé à comprendre le monde du commerce extérieur où l'origine des produits joue un rôle très important pour leur commercialisation et à me rendre compte que promouvoir les produits typiques d'une région ou d'un pays peut contribuer à son développement économique.*

**■ ■** Egresada de la carrera de Ingeniería en Biotecnología y apasionada por el mundo de los alimentos, comencé el Master Food Identity en septiembre del 2015, que gracias a su carácter internacional y a su completo programa de estudios me llevó a realizar mis prácticas profesionales en la oficina de ProMéxico en Milán, Italia. Durante mi proyecto de tesis desarrollé un perfil de mercado del café mexicano, que será una herramienta para la exportación, sirviendo de apoyo a pequeños y medianos productores. Esta oportunidad me ha ayudado a comprender el mundo del comercio exterior, donde el origen de los productos es clave para su comercialización y a darme cuenta que promover los productos típicos de una región o país, puede ayudar a su desarrollo económico.



**A**s a gastronomic manager, my experience in Mexico, North America and Europe led me to the MFI. Food plays an important role in identity; that of the countries of the South is also reflected in the handcraft industry. Participating at the ODT Forum Switzerland in Torino, led me to study next to artisans, the criteria of typicality of textiles in the North and South of Argentina. The joint work with my supervisors in INTA Argentina and INRA in Corsica, added to my expertise in the study and the protection of authenticity.



**■ ■** *En tant que chef cuisinier, mon expérience au Mexique, Amérique du Nord et en Europe m'a conduit au Master Food Identity. Les aliments jouent un rôle important dans l'identité; celle des pays du Sud se reflète également dans l'artisanat. Participer au Forum de l'ODT Suisse à Torino en Italie m'a conduit à étudier, à côté des artisans, les critères de typicité des textiles au Nord et au Sud de l'Argentine. Le travail en commun avec mes superviseurs de l'INTA Argentina et de l'INRA en Corse, a complété mon expertise dans l'étude et la protection de l'authenticité.*

**■ ■** Como gerente gastronómica, mi experiencia en México, América del Norte y Europa me condujo al MFI. Los alimentos juegan un papel importante en la identidad; la de los países del Sur se refleja también en la producción artesanal. Participar en el Foro ODT Suiza en Torino, me llevó a estudiar junto a artesanos, los criterios de tipicidad de textiles en el norte y sur de Argentina. El trabajo conjunto con mis supervisores en INTA Argentina e INRA Córcega, sumaron a mi experiencia en el estudio y la protección de la autenticidad.



## ISABEL MARIANA MARIN TORRES



**MEXIQUE 32 ANS  
MEXICO 32 YEARS OLD**

14 Via Spinazzi,  
29122, Piacenza, Italia  
Tél. 06 64 30 10 72  
ibelxo@me.com

Langue maternelle: Espagnol  
*Mother tongue: Spanish*  
Langues étrangères:  
Anglais, Français, Italien  
*Foreign language(s):  
English, French, Italian*





## TEBOHO MATUBA



**AFRIQUE DU SUD 26 ANS  
SOUTH AFRICA 26 YEARS OLD**

2412 Mmamahabane  
Ventersburg, 9450  
Tél. 33618994609  
tjmatuba@gmail.com

Langue maternelle: Sesotho  
*Mother tongue: Sesotho*  
Langues étrangères:  
Anglais, Français, Xhosa, Afrikaans  
*Foreign language(s):  
English, French, Xhosa, Afrikaans*



**H**aving completed my BSc Food Technology in South Africa & Germany, I sought to broaden my knowledge and to explore the limitless opportunities that exist in the Food Industry sector. MSc Food Identity has opened me to more traditional product systems and strategies. I believe Geographical Indications can be one of the great tools to alleviate poverty and promote rural development while preserving culture and food traditions for future generations. I completed my internship with USAMV, focusing on the Perception of Romanian consumers on traditional products from the Kurdistan Regional Government.

**■ ■** *Après avoir terminé ma Licence en technologie alimentaire en Afrique du Sud et en Allemagne, j'ai cherché à élargir mes connaissances, et à explorer les possibilités illimitées dans le secteur alimentaire. Le Master Food Identity a ouvert mon esprit à des systèmes et stratégies de produits du terroir. Je crois que les indications géographiques peuvent être l'un des grands outils pour lutter contre la pauvreté et promouvoir le développement rural. J'ai fait mon stage à l'USAMV sur la perception des consommateurs roumains envers les produits traditionnels du Kurdistan.*

**■ ■** Ka mora ho phetha dithuto tsaka, tsa Thekenoloji ya Dijo, kwana Afrika Borwa le Jeremane, Kei le kaba le tabatabelo yaho nyolla tsebo le hona ho batla menyetla e mengata e teng ka hara lekala la Dijo. Thuto tsa MSc Food Identity dimputse kekello le hona ho nhlahisa leseding ka dijo tsa setso, tsamaiso le maano a ikamahanyang tsona. Ke dumela hore Geographical Indications e kaba engwe ya maano a ho lwantsha bofuma le ho khothalletsa ntshetsopele ya moshoelella ya mahaeng. Ke sebetsa le USAMV, porojekeng ya 'Temoho ya Bareki ba Romania, ka dihlahisoa tse hlahang Mmusong wa Sebaka sa Kurdistan.

"L'APPUI AUX AGRICULTEURS"

## "SUPPORT TO FARMERS"

**I** started my professional career studying cooking and pastry confectionery in my home country, Columbia. Then I carried out my studies at the University of Sabana, where I graduated with the Bachelor of gastronomy. Motivated and with a high social sense, I decided to complete my academic project with the Master Food Identity. I did my internship at INTERBIO Pays de la Loire where I developed educational material about organic farming. In the future, I desire to continue working on projects that allow for the development of local products, the support to farmers and the promotion of sustainable development for the worldwide food-processing industry.

**■ ■** *J'ai initié ma carrière professionnelle en étudiant la cuisine et la pâtisserie en Colombie, mon pays natal. Puis j'ai complété ma formation à l'Université de Sabana où j'ai obtenu la licence de gastronomie. Motivée et dotée d'un fort sens social, j'ai décidé de compléter mon projet académique avec le Master Food Identity. J'ai réalisé mon stage de fin d'études à INTERBIO Pays de la Loire avec la création de contenus pédagogiques sur le thème de l'agriculture biologique. Mon projet pour le futur est de travailler dans des projets qui permettent la valorisation des produits locaux, l'appui aux agriculteurs et qui soutiennent le développement juste et durable de l'industrie agroalimentaire dans le monde.*

**■ ■** Estudiante colombiana graduada 7ma promoción del Master Food Identity. Inicie mi carrera profesional estudiando cocina y pastelería. Motivada y con un alto sentido social decidí complementar mi proyecto académico con el título de gastronomía de la Universidad de la Sabana. Realice mi practica de la maestría en INTERBIO Pays de la Loire generando contenido pedagógico sobre la agricultura orgánica. En un futuro deseo seguir trabajando en proyectos que permitan la valorización de los productos locales, el apoyo a los agricultores y por ende contribuya en cierta medida al desarrollo justo y sostenible de la industria agroalimentaria en el mundo actual.



## JULIANA MELENDREZ RUIZ



**COLOMBIE 27 ANS  
COLOMBIA 27 YEARS OLD**

Vereda la Balsa, Via guaymaral.  
Santa cecilia 5 Casa nº 35  
Chia, Cundinamarca  
Tél. 06 99 20 38 94  
julianamelendrez@hotmail.com

Langue maternelle: Espagnol  
*Mother tongue: Spanish*  
Langues étrangères: Anglais, Français  
*Foreign language(s): English, French*





## MARINE MORIN



**FRANCE 24 ANS**  
**FRANCE 24 YEARS OLD**

75 impasse Bellevue  
71290 Loisy  
Tél. 068176055  
marine.morin@ymail.com

Langue maternelle: Français  
*Mother tongue: French*  
Langues étrangères: Anglais, Allemand  
*Foreign language(s): English, German*

After 3 years at El Purpan, a graduate school of agriculture, agronomy and agribusiness, I decided to complement my studies with the Master Food Identity in order to specialise in traditional products and their promotion. I am currently doing my 6-month internship at the "Biscuiterie Saint Michel" (100% French wheat, free range chicken eggs...) which enables me to develop my skills in: continual improvement, production management and management. After this experience, I would like to work for a few years in the company in order to get all the necessary skills to manage my own business. Not surprisingly, coming from the Bresse region, my passion is chicken.

■ ■ Après 3 ans à l'École d'Ingénieur de Purpan, généraliste en agriculture, agronomie et agro-alimentaire, j'ai décidé d'intégrer en parallèle le Master Food Identity afin de me spécialiser dans les produits de terroir et leur valorisation. Je suis actuellement en train de réaliser mon stage de fin d'études au sein de la Biscuiterie Saint Michel (blé 100% français, œufs de poules élevés en plein air...), ce qui va me permettre de développer mes connaissances en: amélioration continue, en gestion de production et en management. Après ce stage, je souhaite travailler en entreprise plusieurs années afin d'acquérir toutes les compétences nécessaires et pouvoir ensuite gérer mon entreprise. Sans surprise, venant de la Bresse, ma passion ce sont les poulets.



After a Bachelor of Science in Food Technology and a three-year work experience in the food industry, I was looking for a graduate program that has in it a blend of Food Processing and the Management of Agribusiness. Master Food Identity has given me the opportunity to be a more rounded Food Scientist coupled with rich interpersonal training, international exposure to six countries and French language competence as an added advantage. I'm currently doing my professional project for the Harper Adams University, UK, on the "Consumer Acceptability of Alternative Dietary Proteins". This project addresses issues of environmental sustainability and food security. I dream to

continue in this field of research and assist in the promotion of underutilized alternative proteins sources in Ghana, which in a way will address protein malnutrition that has crippled the nation for years.

■ ■ Après avoir obtenu une licence en technologie alimentaire et une expérience professionnelle de 3 ans en industrie agro-alimentaire, je cherchais un programme d'études supérieures comportant une partie transformation des aliments mais aussi de gestion d'entreprise. Le Master Food Identity m'a donné l'occasion d'être plus compétent, d'avoir une formation internationale dans 6 pays et la maîtrise du français est une plus-value. Mon projet de stage pour l'Université Harper Adams (UK) porte sur «l'acceptabilité des

protéines alimentaires alternatives par le consommateur». Ce projet est centré sur la durabilité de l'environnement et la sécurité alimentaire. Je rêve de continuer dans ce domaine et promouvoir les protéines alternatives qui sont sous-utilisées au Ghana, ce qui permet d'aborder la malnutrition protéique qui paralyse la nation depuis des années.



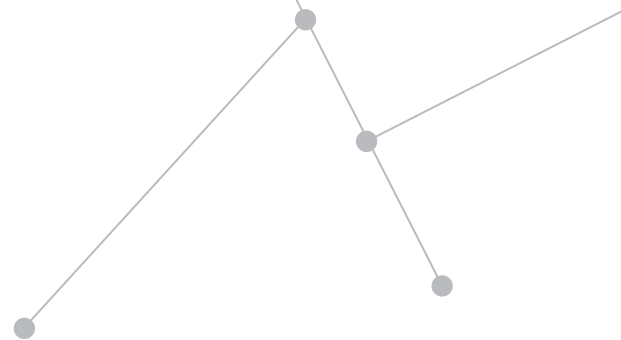
## MARK OPPONG-GYAMFI



**GHANA 27 ANS**  
**GHANA 27 YEARS OLD**

38 Blk A, Abuakwa Manhyia Kumasi  
RY 235, Railways, Kumasi  
Tél. 07 69 03 38 00  
mogyamfi2@gmail.com

Langue maternelle: Asante Twi  
*Mother tongue: Asante Twi*  
Langues étrangères: Anglais, Français  
*Foreign language(s): English, French*







## CARLA PAES MARTINS



**BRÉSIL 30 ANS  
BRASIL 30 YEARS OLD**

Rua Coronel Fonseca, 584  
Botucatu - Sao Paulo 18603-740  
Tél. 0652806623  
carlapaesmartins@gmail.com

Langue maternelle: Portugais  
*Mother tongue: Portuguese*  
Langues étrangères:  
Français, anglais, italien, espagnol  
*Foreign language(s):  
French, English, Italian, Spanish*

**F**rom Gastronomy to Food Science, the passion for the good food always pushed me through continuing my studies. The Food Identity program fulfilled my wishes perfectly (by providing): a new approach for the Food Industry, a focus on terroir, origin and tradition, 2 busy years through 4 different countries, and a final internship at INRA allowing me to use science to understand the impacts of the geographical origin and process in the tomato industry. Next stop ? PhD.

**■ ■ De la Gastronomie à la Science des Aliments, l'amour pour la bonne cuisine m'a toujours motivée à continuer mes études. Le Master Food Identity est venu répondre à mes attentes, une toute nouvelle**

*approche de l'industrie agro-alimentaire: le terroir, la tradition et l'origine. Deux années dans quatre pays et pour finir, un stage à l'INRA, l'opportunité d'allier la science aux dimensions de terroir et d'origine dans l'industrie de la tomate. Que vouloir de plus? Un doctorat!*

**■ ■** Da Gastronomia às Ciências dos Alimentos, a paixão pela boa comida sempre me impulsionou a continuar meus estudos. O Mestrado em Identidade Alimentar veio para complementar perfeitamente minha formação, trazendo as dimensões do terroir da origem e da tradição à indústria alimentícia. Dois anos em quatro países diferentes, terminando com um estágio no INRA, utilizando a ciência para

expressar os efeitos da origem geográfica e de diferentes processos na industrialização do tomate. Próxima parada? Doutorado.



**B**efore the master, I was a senior specialist for Business Development of food ingredients in the Philippines where we did business with companies in Denmark and Germany. I love collaborating with people and I have a passion for continuous learning as well as for applying and sharing those lessons in my professional career. I have found REDD and am now currently exploring the regional food in my country where we are developing pilot products for several Geographical Indications here and helping farmers to add value to their product either by converting to Organic or Fairtrade.

**■ ■ Avant le master, je travaillais en tant que spécialiste du développement des entreprises pour les ingrédients alimentaires aux Philippines, où nous travaillions avec des entreprises danoises et allemandes. J'aime le travail collaboratif et j'ai une passion pour l'apprentissage continu ainsi que l'application et le partage des connaissances dans mon parcours professionnel. J'ai trouvé REDD et nous sommes en train d'explorer la nourriture régionale de mon pays pour développer des produits éligibles à l'Indication Géographique et pour aider les agriculteurs à ajouter de la valeur à leur produit que ce soit par la conversion à l'agriculture biologique ou par le commerce équitable.**

**■ ■** Bago ako magsimula sa programang Master Food Identity, isa akong espesyalista na tumutulong sa pag-unlad ng negosyo sa mga nagproposeso ng mga sangkap para sa pagkain. Nagustuhan ko ang pagbabahagi ng mga ideya at binibigyan ko ng importasya ang patuloy na pagsulong ng aking kaalaman upang maisakatuparan ang aking mga natutunan para ito'y maibahagi sa lipunan. Natagpuan ko ang REDD at kami ngayong nagsisiyasat ng iba't ibang rehiyonal na pagkain sa Pilipinas para maipagpabuti ang proyektong tungkol sa mga produkto na maaaring maging Geographical Indication upang mai-taguyod ang mga magsasaka nang madagdagan ang halaga



## JILLEAN PANGAN



**PHILIPPINES 31 ANS  
PHILIPPINES 31 YEARS OLD**

303 ph. Tulip st. Greenland  
Cainta, Rizal 1900  
Tél. 07 82 79 79 11  
jilleanrubiopangan@gmail.com

Langue maternelle: Tagalog  
*Mother tongue: Tagalog*  
Langues étrangères: Anglais, Français  
*Foreign language(s): English, French*





**OLENA  
PAVLOVA**



**UKRAINE 28 ANS  
UKRAINE 28 YEARS OLD**

11, rue Mekhanizatoriv  
66740, Zatyshchya  
Tél. 007 82 11 30 91  
pavlovaolena27@gmail.com

Langue maternelle: Ukrainien  
*Mother tongue: Ukrainian*  
Langues étrangères:  
Français, Anglais, Russe  
*Foreign language(s):  
French, English, Russian*

"LE MARKETING EN  
SOUTIEN AUX PETITS  
PRODUCTEURS."

## "MARKETING IN SUPPORT OF THE SMALL PRODUCERS."

Through my ongoing studies at agrarian university - part of the Franco-Ukrainian Federation Exchanges (FEFU) - I encountered the French model of the family farming production. Master Food Identity became for me the next step in my experience. I did my first internship with the Research Institute of Organic Agriculture (FiBL) project for the regional mark "Taste of Ukrainian Carpathians" and my final internship in the domain of the food quality communications let me develop my marketing skills. After finishing my studies, I would like to specialize in marketing in support of the small producers.

■ *En étant encore étudiante en dernière année à l'université agraire grâce à la Fédération Échanges France Ukraine (FEFU), j'ai découvert le modèle fermier français. Le Master Food Identity est devenu l'étape suivante de mon expérience. J'ai réalisé un premier stage sur un projet de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) pour le développement de la marque régionale «Le Goût des Carpates Ukrainiens» et un stage de fin d'études en communication sur la qualité alimentaire qui m'ont permis de développer mes compétences en marketing. Après avoir terminé mes études, je souhaiterai me spécialiser sur le marketing en soutien aux petits producteurs.*

■ Ще на останніх курсах аграрного університету завдяки Федерації «Обміни Франція-Україна», я відкрила для себе французьку сімейну модель дрібного сільськогосподарського виробника. МастерФудідентіті став гармонійним доповненням до мого попереднього досвіду: стажування в проєкті FiBL по розвитку ТМ «Смак Українських Карпат» та переддипломна практика в галузі комунікацій стосовно якості продукції поглибили мої маркетингові навички. Після закінчення навчання, я хотіла б спеціалізуватися на маркетинговій підтримці дрібних виробників.

My love for life sciences and food processing are the reasons why I applied to ESA, the engineering school of agricultures in Angers. Being attached to the preservation of traditions, committed to organic and local products, and fond of good food, I chose to do the Msc Food Identity. This program brought me knowledge in quality and terroir products, and taught me how to promote them. I did my master thesis at the Regional Natural Park of Brière to help them to implement the collective brand "Regional Natural Park Values." The objectives of my internship were to achieve the new specifications and to assess the impact of the brand on the beneficiaries' activity

in order to recommend a communication plan. In the future, I would like to work in a company of organic products doing either marketing or communication work.

■ *Mon goût pour les sciences du vivant et l'agroalimentaire m'ont amenée à intégrer l'Ecole Supérieure d'Agricultures d'Angers. Attachée à la préservation des traditions, engagée pour le bio et le local, et très gourmande, j'ai décidé de faire le Master Food Identity. Cette formation m'a permis de développer mes connaissances sur les produits de qualité et de terroir, et d'apprendre les stratégies permettant de les valoriser. J'ai réalisé mon stage de fin d'études au Parc naturel régional de Brière, pour aider à mettre en place la marque collective*



**ANNE-SOPHIE  
RANAIVOSOLOFO**



**FRANCE 22 ANS  
FRANCE 22 YEARS OLD**

16 rue des coquinelles  
72230 Mulsanne  
Tél. 06 18 13 72 88  
anne.ranaivosolofo@gmail.com

Langue maternelle: Français  
*Mother tongue: French*  
Langues étrangères: Anglais, Allemand  
*Foreign language(s): English, German*





## NOELINE RASOAMAN- DRARY



**MADAGASCAR 34 ANS  
MADAGASCAR 34 YEARS OLD**

Lot F56 TER Andohomby  
Mandritsara-Mahajanga  
Tél. 07 51 53 17 51  
rasoamandraryn@yahoo.fr

Langue maternelle: Malagasy  
*Mother tongue: Malagasy*  
Langues étrangères:  
Anglais, Français, Chinois basique,  
Malagasy  
*Foreign language(s):  
English, French, Chinese basic,  
Malagasy*

I am always amazed when I see different types of food products in every corner. Where do they come from and which criteria do I use to choose them? In addition to my Bachelor's degree in Biochemistry and Master's in Food Engineering from China, I got the chance pursue the program of Food Identity during which I gained different experience through 5 European countries. Now I am finishing this adventure with an internship at NOR-Feed, where I am in charge of Product Registration and Regulation. After this, I wish to advance my professional career to the valorization of authentic products through entrepreneurship.

🇫🇷 *Je suis souvent impressionnée par tous les types de produits alimentaires présents dans le monde, je me demande d'où ils viennent et leur nature. J'ai une maîtrise en Biochimie, puis j'ai travaillé avant de poursuivre mes études en Chine dans le Master Food Engineering. Je me suis ensuite orientée dans ce programme Food Identity dans lequel j'ai eu beaucoup d'expériences à travers 5 pays en Europe. Maintenant je suis en stage chez Nor-Feed, avec un thème axé sur l'Enregistrement et la Réglementation. Dans le futur j'aimerais orienter ma vie professionnelle vers la valorisation des produits qui ont certaines typicités.*

🇲🇵 "We are what we eat". Mahavariana ahy foana ny fahamaroan'ny karazan-tsakafo hita eny tontolo eny. Tehafantatra avy aiza izy ireny? Manana mari-pahaizana Biosimia Oniveriste Antananarivo aho, avy eo niasa kely dia nanohy Food Engineering tany Chine. Voaray hanohy Food Identity izay nahitako trai-kefa betsaka ara-kasa, fitsidihana ireo orin'asa maro tamin'ny firenena 5 Europa. Manao fiomanana ara-kasa eto NOR-Feed Beaucozéz-France aho izao, Product Registration-Regulation no sahaniko. Ny hananana trai-kefa no tanjona, sy hitondra izany traik'efa amin'ny orin'asako indray andro any.

I joined the MSc Food Identity in order to learn about strategies of valuation of terroir products and their use for the development of rural areas. During my studies I carried out various internships in a cheese dairy, a vineyard and in a Moroccan association for the development of local agricultural. My last internship took place within the brand «Reflets de France» of the Groupe Carrefour as a Brand Manager Assistant. My thesis deals with the integration of environmental et societal values in the brand. I have now chosen to spend 6 months in dual training between school and a food processing company, focused on the Management of the Agro-industrial Production. My future plan is to do a VIE in Latin America

as Product manager in a food-processing company that values local products. The objective being to gain experience and finally to create my own processing company.

🇫🇷 *J'ai intégré le Master Food Identity afin d'apprendre sur les stratégies de valorisation des produits de terroir et leur utilisation pour le développement de zones rurales. Au cours de ma formation j'ai eu l'occasion de réaliser différents stages dans une fromagerie, un domaine viticole et une association marocaine pour le développement rural. Mon stage de fin d'études s'est déroulé au sein de la marque Reflets de France du Groupe Carrefour en tant qu'Assistant Chef de Marque. Mon mémoire traite de l'intégration de valeurs environnemen-*

*tales et sociétales à la marque, J'ai aujourd'hui choisi de réaliser 6 mois de cours en alternance sur le Management de la Production Agro-Industrielle. Mon projet est ensuite de réaliser un VIE en Amérique Latine en tant que Chef de Produit dans une entreprise agroalimentaire valorisant les produits locaux. L'objectif étant de gagner de l'expérience professionnelle et à terme de créer ma propre entreprise de transformation.*



## REMI RANGHEARD



**FRANCE 23 ANS  
FRANCE 23 YEARS OLD**

14 rue Georges Bernanos  
49000 Angers  
Tél. 06 24 03 87 14  
remi.rangheard@yahoo.fr

Langue maternelle: Français  
*Mother tongue: French*  
Langues étrangères: Anglais, Espagnol  
*Foreign language(s): English, Spanish*





## MARYAM SAEEDI



**IRAN 29 ANS  
IRAN 29 YEARS OLD**

Unit 8, number 115, Hamedani Alley,  
Dabestan Street,  
Seyed Khandan Bridge  
Tehran – 1631678849  
Tél (+39)3396168387  
maryam.saeedi1988@gmail.com

Langue maternelle: Persian  
*Mother tongue: Persian*  
Langues étrangères:  
Anglais, Français, Italien  
*Foreign language(s):  
English, French, Italian*

"ORIGINE, DIVERSITÉ  
ET TERRITOIRE"

## "ORIGIN, DIVERSITY AND TERRITORY"

■ *J'ai développé ma passion pour le système alimentaire en terminant mon baccalauréat en «Science et Technologie des Aliments». Après 4 ans d'expérience dans la production et l'exportation de produits biologiques, j'ai intégré le «Master Food Identity». Grâce au master, j'ai acquis une perspective très large sur alimentation, culture et développement. Dans cette optique, j'ai effectué une étude de cas avec le groupe «Origine, Diversité et Territoire» en Suisse que m'a permis d'avoir une vision complémentaire sur la protection des aliments. Actuellement, dans le cadre de mon stage avec «We Deliver Taste» en Italie, nous mettons l'accent sur «l'approvisionnement durable en denrées alimentaires publiques» pour savoir comment ce secteur se développe durablement sur le système alimentaire local.*

من علاقه‌ام را نسبت به مواد غذایی با تحصیل در مقطع لیسانس در مهندسی علوم و صنایع غذایی شروع کرده‌ام. بعد از ۴ سال کسب تجربه کاری در زمینه تولید و صادرات محصولات ارگانیک، از طریق "Master Food Identity" با چشم‌انداز وسیع‌تری از غذا، فرهنگ و پیشرفت مواجهه شده‌ام. در همین راستا، انجام یک مطالعه موردی در کشور سوئیس تحت همکاری با گروه "Origin, Diversity and Territory" دید وسیعی از حفاظت سیستم مواد غذایی را برای من فراهم کرده است. دوره کار آموزی خود را با کمپانی "We Deliver Taste" در ایتالیا با تمرکز بر تهیه و تدارک پایدار مواد غذایی در بخش عمومی به منظور کشف اینکه چگونه این بخش باعث پیشرفت پایدار در سیستم مواد غذایی محلی می‌شود را به انجام رسانده‌ام.

Being above all curious about life sciences and a lover of countryside living, I chose to study agriculture at the Ecole Supérieure d'Agricultures of Angers. Only later did I discover the Master Food Identity program, where I found my interest in good food products made from a traditional "savoir-faire" and received as an historic heritage, this last part being the focus of our semester in Italy. Then in Romania, as if traveling to a past rural world, I understood the importance of being an actor in such territories in order to preserve an economic web in our countryside. I came back more attached to my roots. Today, for my master thesis, I joined a project to set up an antibiotic-free turkey

industry in Brittany, my native region. The aim is to build a project in interaction with different players of the industry to bring more added value to a product considered today as ore and to unite them as part of a more coherent and sustainable system.

■ *Parce que curieuse des sciences du vivant et aimant vivre à la campagne, j'ai choisi d'intégrer le cursus d'ingénieur agricole de l'Ecole Supérieure d'Agricultures d'Angers. Puis j'ai découvert le programme du Master Food Identity où j'ai retrouvé mon intérêt pour les bons produits issus d'un savoir-faire traditionnel et reçu comme un héritage patrimonial, thématique notamment développée en Italie. Puis en Roumanie, comme un voyage dans le temps*



## ALICE SOURDEAU DE BEAUREGARD GRIVEL



**FRANCE 23 ANS  
FRANCE 23 YEARS OLD**

Crenan  
22800 LE FOEIL  
Tél. 06 47 71 58 87  
alicedebeauregard@wanadoo.fr

Langue maternelle: Français  
*Mother tongue: French*  
Langues étrangères: Anglais, Allemand  
*Foreign language(s): English, German*





## MARIE TOMASSIAN



**FRANCE 25 ANS  
FRANCE 25 YEARS OLD**

1 rue de Paris  
92 110 CLICHY  
Tél. 0699766108  
marie\_tomass@hotmail.fr

Langue maternelle: Français  
*Mother tongue: French*  
Langues étrangères: Anglais, Allemand  
*Foreign language(s): English, German*

Being from a French family of Armenian origin, I grew up in the world of gastronomy. As such, I pursued a 6 year curriculum in the food industry. Afterwards, I entered the world of agri-food through a Bachelor in Research & Development in Food Processing Industry (R&D) because it combined cuisine, societal issues and innovation. Promoting our terroir on a European and international scale was the way for me to utilise my passion, curiosity, experience, R&D, innovation and a form of democratization of quality cuisine. That is why I joined the Master Food Identity. I am currently doing my internship at Bagelstein in R&D to work toward the substitution of palm oil in their recipes as well as prototyping new

desserts. After my internship, I would like to continue my career in Food Research and Development.

**■ ■ Issue d'une famille française d'origine arménienne, j'ai grandi dans l'univers de la gastronomie. De ce fait, j'ai poursuivi un cursus de 6 ans dans la restauration. Je me suis ensuite dirigée vers le monde de l'agroalimentaire par le biais d'une licence en Recherche et Développement (R&D) car cela mêlait cuisine, enjeux sociétaux et innovation. Valoriser à l'échelle européenne et internationale notre terroir, c'était la possibilité de mettre en adéquation ma passion, ma curiosité, mon expérience, la recherche et le développement, l'innovation et une forme de démocratisation de la cuisine de qualité. C'est pour cela que j'ai intégré**

*le Master Food Identity. Je suis aujourd'hui en stage chez Bagelstein en R&D afin de procéder à la substitution de l'huile de palme de leurs recettes et prototyper de nouveaux desserts. Après mon stage, j'aimerais continuer ma carrière dans les services Recherche et Développement en alimentation humaine.*



"COMPRÉHENSION DU CONTEXTE.  
ENJEUX, DÉFIS ET OPPORTUNITÉS"

## "UNDERSTAND THE CONTEXT. PROBLEMS, CHALLENGES AND OPPORTUNITIES"

Direct contact with producers, professionals and companies during these two years has been extremely valuable to understand the context, problems, challenges and opportunities of the agri-food sector. Where will I be next? It's hard to say. My philosophy of life is to be opened to opportunities and to search for what fills my soul and cultivates my knowledge and spirit within an altruistic environment where tolerance, respect and continuous improvement are fostered.

**■ ■ J'ai fait 5 années d'études en nutrition humaine dans mon pays d'origine le Costa Rica et j'ai toujours été passionnée par la gastronomie et le terroir. Le contact direct avec les producteurs, professionnels et entreprises au cours de ces deux années, a été extrêmement précieux dans la compréhension du contexte, enjeux, défis et opportunités du secteur alimentaire. Où serai-je après? Il est difficile de répondre. Ma philosophie de vie est d'être ouverte aux opportunités et de rechercher ce qui remplit mon âme et développe mon esprit et ma connaissance, dans un environnement altruiste, de tolérance, respect et d'amélioration continue.**

**■ ■ Termine 5 años de estudios en Nutrición Humana en mi país de origen pero siempre me ha interesado la gastronomía y el terroir de los alimentos. El contacto directo con los productores, profesionales y empresas durante estos dos años ha sido sumamente valioso para comprender de cerca el contexto, problemáticas, retos y oportunidades del sector agroalimentario. Cual es mi siguiente dirección? Es difícil responder. Mi filosofía de vida es estar abierta a las diferentes oportunidades que puedan asomarse y buscar aquello que me llene el alma y haga crecer mi espíritu y conocimiento, en un ambiente altruista donde se fomente a la vez la tolerancia, el respeto y la mejora continua.**



## DIANA UGALDE



**FRANCE 29 ANS  
COSTA RICA 29 YEARS OLD**

84 ave paul valery  
92 160 ANTONY  
Té. 0664302075  
dugaldej@gmail.com

Langue maternelle: Espagnol  
*Mother tongue: Spanish*  
Langues étrangères:  
Français, Anglais, Italien  
*Foreign language(s): French, English, Italian*





## LORÈNE VILLAIN



**FRANCE 23 ANS  
FRANCE 23 YEARS OLD**

6 rue de la pichelotte  
02 360 ARCHON  
Tél. 06 31 50 19 57  
lorenevillain@hotmail.fr

Langue maternelle: Français  
*Mother tongue: French*  
Langues étrangères: Anglais, Allemand  
*Foreign language(s): English, German*

**D**aughter of a farmer and linked to my «terroir», I always wanted a job related to this. So I went to study agricultural engineering at ESA. A gap year, allowing to carry out internships outside of an agricultural context, combined with international experiences gave me the opportunity to understand my attachment to this agricultural world and to cultural discovery. This naturally led me to the Master Food Identity, which gave me the chance to work in the Romanian Carpathians to study their means of protecting local agriculture by establishing a «Mountain Products» label. My final internship took place at the Isère Chamber of Agriculture, where I carried out a diagnosis of the poultry and pork sectors in

order to implement local supply actions. This confirms my desire to work on the local sectors and with the actors of a territory.

■ *Fille d'éleveur, et attachée à mon terroir, j'ai toujours voulu m'orienter dans un métier en lien avec celui-ci. Je me suis donc dirigée vers des études d'ingénieur en agriculture à l'ESA. Une année de césure, permettant de réaliser des stages hors du contexte agricole, combinée à des expériences professionnelles internationales m'ont permis de comprendre mon attachement à ce monde agricole et aux découvertes interculturelles. Ceci m'a donc tout naturellement amenée au Master Food Identity, au cours duquel, j'ai réalisé un diagnostic de l'agriculture des Carpates Roumaines pour*

*la mise en place de «Produits de Montagne». Je fais actuellement mon stage de fin d'étude à la Chambre d'Agriculture de l'Isère, afin d'y réaliser un diagnostic départemental des filières avicoles et porcines pour mettre en place des actions d'approvisionnements locaux. Ceci confirme ma volonté de travailler sur les filières locales, à la rencontre des acteurs d'un territoire.*

**D**uring my 3 years of engineering studies at ESA, I gradually turned to the agri-food industry. After an internship in an artisanal chocolate factory and the start of a budding passion for cooking, I decided to join the Master Food Identity. Granting ultimate access to the preservation and promotion of local products, this Master allowed me to discover a second facet of the agri-food sector: a more traditional and qualitative one. My internship as a product manager in the Terrena cooperative group led me to acquire skills in marketing and project management. Now I begin a semester of specialization in management of innovation and enterprise development innovation management.

My future goal is to work in the support and development of the proximity chains.

■ *Au cours de mes 3 années de formation ingénieur à l'ESA, je me suis progressivement orientée vers le monde de l'agroalimentaire. Après un stage au sein d'une chocolaterie-pâtisserie artisanale, et le début d'une nouvelle passion pour la cuisine, j'ai décidé d'intégrer le Master Food Identity. Axé sur la valorisation des produits de terroir, ce dernier m'a permis de découvrir une 2<sup>e</sup> facette de l'agroalimentaire, plus traditionnelle et qualitative. Mon stage de fin d'études réalisé en tant qu'assistante chef de produit au sein du groupe coopératif Terrena, m'a permis d'acquérir des compétences en marketing et gestion de projet. Je commence aujourd'hui*

*un semestre de spécialisation sur la gestion de l'innovation et du développement en entreprise, souhaitant par la suite travailler dans le développement et la valorisation des filières de proximité.*



## PAULINE VILLEBRUN



**FRANCE 23 ANS  
FRANCE 23 YEARS OLD**

5 rue des sources  
91 400 ORSAY  
Tél. 06 05 41 85 00  
pauline.villebrun@hotmail.fr

Langue maternelle: Français  
*Mother tongue: French*  
Langues étrangères: Anglais, Espagnol  
*Foreign language(s): English, Spanish*



## DEGREES AND AWARDS

*Diplômes décernés*

### ROMANIAN AWARD

**University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (USAMV)** - Cluj Napoca, Postgraduate Certificate Agribusiness

### FRENCH DEGREE

**ESA - Angers, DNM Food Identity**  
Diplôme National de master en «Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement»,  
Parcours : technologie et valorisation des produits de terroir, dit «Food Identity»

### ITALIAN DEGREE

**Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC)** – Piacenza, master universitario di primo livello Food-Identity (Prodotti tipici europei)

### STUDENTS

All students will be awarded the French Food Identity degree and the Romanian certificate.  
At first, 14 registered students will receive the Italian master in 2017.

Tous les étudiants vont pouvoir recevoir le DNM français et le Certificat roumain. Dans un premier temps, 14 étudiants enregistrés peuvent recevoir le master italien en 2017 :

- Fouad ALKHOURY,
- Shohrukh ATOEV,

- Yulia BITKOVA,
- Aïda CALABUIG DOMENECH,
- Mary Roberta CRUZ VALDEZ,
- Daniel HARPER,
- Guillaume LAPRAY,
- Karen Estefania LUCATERO MENDEZ,
- Teboho Joseph MATUBA,
- Mark OPPONG,
- Jill PANGAN,
- Olena PAVLOVA,
- Maryam SAEEDI,
- Diana UGALDE.







ESA is a Higher Education institution of research in agriculture, food science, territorial management and international markets.



It has 2,500 students, it hosts 250 international students from 35 different nationalities each year. We offer a comprehensive choice of courses for different levels (HND\*, Bachelor's degrees, the French "ingénieur" diploma, Master's degrees and Phd), different types of students and different learning modes (students or apprentices, further education, distance learning). The pedagogical approach associates field experience and the acquisition of scientific and technical fundamentals. It builds on the scientific excellence of final research related to societal issues, dedicated to students and professionals. Our multidisciplinary research units are invested in facing the challenges of tomorrow. This synergy between research, teaching programs and innovation

goes hand in hand with changes and innovations in the development of sustainable farming systems and foods. ESA is in close contact with companies (more than 1,500 partners) in order to match or even anticipate the evolutions and needs of the economic world.

For further information:  
[www.groupe-esa.com](http://www.groupe-esa.com)

**L'ESA (École Supérieure d'Agricultures) est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche en agriculture, alimentation, territoires et marchés de dimension internationale.**

Plus de 2500 étudiants se répartissent au sein des différentes formations de l'école, dont 250 étudiants internationaux de plus de 35 nationalités. L'offre de formation de l'ESA est complète:

*diplômes de niveau BTS, Licence, Ingénieur, Master et Doctorat pour des publics sous statut étudiant ou alternant, en formation continue, en enseignement à distance. La pédagogie associe l'expérience du terrain et l'acquisition des fondamentaux scientifiques et techniques. Elle s'appuie sur l'excellence scientifique d'une recherche au service des étudiants et des professionnels.*

*Cette synergie Recherche / Formation / Innovation accompagne le changement et l'innovation dans la conception de systèmes agricoles et alimentaires durables. D'autre part, l'ESA est en connexion permanente avec les entreprises (plus de 1500 partenaires) pour accompagner voire devancer, les évolutions et besoins du monde économique*

Renseignements:  
[www.groupe-esa.com](http://www.groupe-esa.com)

**FOOD IDENTITY ASSOCIATION**

**#FIA**

**JOIN US!**

COMPLETE THE FORM  
[assofoodidentity.wixsite.com](http://assofoodidentity.wixsite.com)  
- MEMBERSHIP

CONTRIBUTE 5 EUROS  
• BY TRANSFER  
• PAYPAL

RECEIVE THE MAIL  
CONFIRMATION

**CONGRATULATIONS!**  
**YOU ARE NOW #FIA MEMBER!**

[asso.foodidentity@gmail.com](mailto:asso.foodidentity@gmail.com)  
[assofoodidentity.wixsite.com](http://assofoodidentity.wixsite.com)

f in





#### Contact

[masterfoodidentity.com](http://masterfoodidentity.com)  
55 rue Rabelais, BP 30748  
49007 ANGERS CEDEX 1  
+33 (0)2 41 23 56 66

