Les anciens de la BCPST du Lycée Roland Garros :

Cécile Vitry (ex-Robert), ingénieur diplômée de l'ESIROI-IDAI

Petite présentation :

J'ai eu mon bac en 2002, je suis partie motivée à Bordeaux pour commencer la BCPST. A l'époque rien n'existait en BCPST ici. J'ai eu beaucoup de mal, j'ai raté mon concours 2 fois. Mais je savais que je devais persister. La BCPST du Tampon inaugurait sa première promo et j'ai eu la chance (l'honneur ??) d'en faire partie en tant que « triplante ». Beaucoup plus facile quand on rentre chez les parents le soir et l'équipe enseignante était vraiment présente pour nous encadrer, nous accompagner. **J'ai donc obtenu le concours Agro en 2006.** J'ai eu mon concours mais **j'ai préféré intégré l'ESIROI-IDAI de Saint-Denis** (http://esiroi.univ-reunion.fr/idai/), 1ere promotion. Après 3 ans de cycle ingénieur me voilà **diplômée ingénieur agroalimentaire de l'Université de la Réunion, département ESIROI-IDAI en septembre 2009**. **Je travaille depuis février 2010, en CDI, en tant qu'ingénieur au sein d'une entreprise au Port, Nutrima.**

Cécile, parle-nous de ton école, l'ESIROI-IDAI :

Ecole implantée dans le paysage économique local, j'ai pu y apprendre le métier **d'ingénieur en agroalimentaire** au travers d'une formation d'exception, des matières théoriques, pratiques, des interventions d'industriels locaux et nationaux, un stage régional ouvrier en usine d'embouteillage de boissons gazeuses du sud, un stage à Sydney de 4 mois pour valider mon niveau en anglais (en laboratoire gouvernemental de recherche sur le rôle des fruits et légumes sur les cancers) et **la dernière année qui se déroule obligatoirement à Dijon au sein de l'ex-ENSBANA (Agro Sup Dijon).** Mon dernier stage était à Dijon, dans une boulangerie industrielle. C'est ce détail qui m'avait fait choisir l'école à St Denis, je combinais une formation locale et mon souhait d'intégrer l'ENSBANA.

Parle-nous de ton métier :

J'ai débarqué dans la nutrition animale sans vraiment y être préparée, mais **la force d'un ingénieur est sa capacité d'adaptation**. Donc je me suis adaptée, formée sur le tas et depuis 18 mois je nourris des crevettes et poissons. **Nutrima est une usine de fabrication d'aliments destinés à l'élevage aquacole**. J'y suis **responsable qualité et développement produits.** La première fonction assure l'amélioration continue du système, garantit la sécurité alimentaire des crevettes/poissons et de leurs consommateurs. La 2eme casquette est plus proche de la nutrition et formulation : je mets au point ou adapte les recettes des aliments aux besoins des espèces et des élevages en tenant compte d'un certain nombre de facteurs environnementaux. Nous sommes une PME de 18 personnes.

Un petit mot pour les élèves actuellement en BCPST :

La prépa j'y ai passé 4 ans dont 3 en spé. De la folie, mais de la folie douce. C'est là que je me suis construite, on s'y forge un caractère. Les bases que j'ai développées dans ces salles m'ont servi à apprendre ce que je considère comme étant ma plus grande qualité d'ingénieur aujourd'hui : la capacité d'adaptation. Sans parler de la résistance à tout épreuve. Je dis souvent que je ne serai pas celle que je suis sans ces 4 années. Oui c'est long mais quel bonheur quand c'est fini, et quelle satisfaction de se dire qu'on l'a fait.