

COMMUNIQUE DE PRESSE

L'ENSAIA inaugure sa nouvelle Halle de Technologie pour l'alimentation et les biotechnologies

Depuis Mai 2020, l'ENSAIA et les services de l'Université de Lorraine ont engagé des travaux de rénovation et de refonte complètes de la Halle de Technologie de l'école. Destinée à la formation des élèves-ingénieurs de l'ENSAIA, aux activités de Recherche & Développement des laboratoires et aux prestations de services pour les entreprises partenaires, la Halle s'étend sur 14 000 m² et comporte 7 espaces :

- Micro-laiterie : fabrication paramétrable de fromages (type St Paulin, Camembert), de beurre et de yaourt, avec utilisation de lait cru entier, standardisé, ou pasteurisé.
- Génie alimentaire : une cuisine industrielle et un laboratoire de recherche pour la création et la conception durable de nouveaux produits alimentaires intéressants de par leurs qualités nutritionnelles et gustatives.
- Analyse sensorielle : un environnement normé pour évaluer et quantifier scientifiquement les qualités sensorielles des aliments
- Génie des procédés : un espace d'enseignement dédié à la réalisation de travaux pratiques et de projets expérimentaux dans le cadre de la spécialisation Développement Industriel de l'ENSAIA.
- Bioréacteurs : un espace de formation des élèves-ingénieurs à la culture de microorganismes en bioréacteurs, comme par exemple la culture de levures de brasserie, et de réalisation de prestations industrielles avec des réacteurs variant de 0,2 à 20 litres.
- Bioraffinerie : un espace de recherche de l'axe Bioprocédés-Biomolécules du Laboratoire Réactions et Génie des Procédés (Université de Lorraine-CNRS) dédié à la biotransformation microbienne de biomasses issues des agro-ressources. Les travaux qui y sont réalisés portent sur l'étude et le contrôle, en bioréacteurs, de cultures microbiennes pour la production de biomolécules d'intérêt : antibiotiques, antifongiques, enzymes, biohydrogène...
- Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules : un espace complémentaire des salles d'analyse du laboratoire qui regroupe les appareils scientifiques dédiés à la caractérisation physico-chimique des aliments



Financée à hauteur de 3 millions d'euros par l'Université de Lorraine, la Halle sera officiellement inaugurée par Pierre Mutzenhardt, Président de l'Université, et Guido Rychen, Directeur de l'ENSAIA :

Mercredi 27 avril 2022 à 14h00

ENSAIA – H3

2 avenue de la Forêt de Haye – Vandoeuvre-lès Nancy

Contact :

Claire Bergerot - Communication ENSAIA

03 72 74 40 32 – ensaia-comm@univ-lorraine.fr

