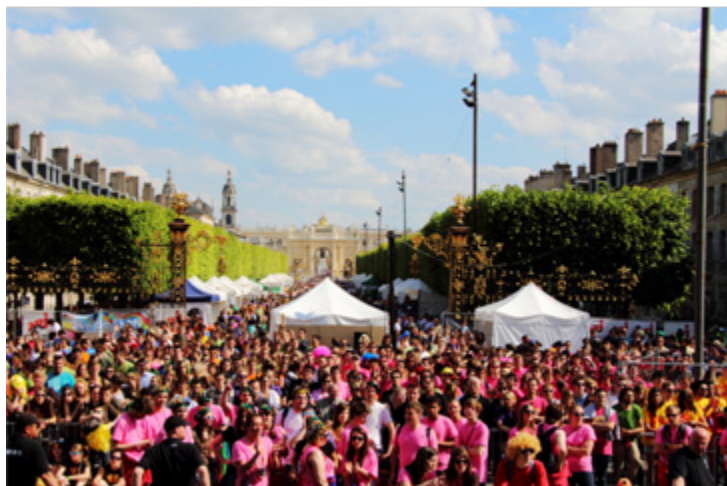


AGENDA

- 22 mai : « Races Locales du Grand Est et les enjeux d'une sauvegarde via l'élevage » - 19H00 – Amphi Cuénot
- 23 mai : Journée de restitution des Projets Professionnels des 1A- ENSAIA
- 24 mai : « Elles sont vertes et nous envahissent » sortie découverte – 14H – départ Laxou "Sapinière"
- 25 mai : La multivalorisation de l'Ortie – Ecurey (55)
- 29 mai-1er juin : Inter-agros à Rennes
- 27 juin : Inauguration de la Plateforme de Méthanisation de la Bouzule
- 4 juillet : Finale Ecotrophéa

24H de Stan 2014 : magnifique édition

La 23^{ème} édition des 24H de Stan restera dans les mémoires des 40 000 spectateurs et 4000 étudiants venus Place Carrière ce Week-end pour participer et assister à ce grand évènement étudiant organisé par les 28 élèves-Ingénieurs du CEOM de l'ENSAIA appuyés le Jour J par une centaine de bénévoles de l'école. Météo idéale, ambiance bonne enfant, sécurité maîtrisée, compétition haute en couleur : une réussite totale unanimement saluée. L'ENSAIA vous donne rendez-vous dans 2 ans pour fêter le demi-siècle de ce qui est devenu la plus grande fête étudiante de France. [Nos reporters étaient sur la place Carrière tout ce week-end : leurs photos sur la [page Facebook](#) de l'école]





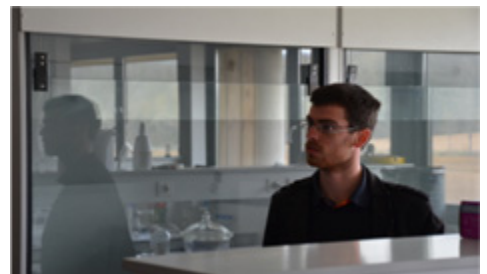
Diplôme Ingénieur ENSAIA - Production alimentaire : Feu vert de la CTI

La CTI a émis un avis favorable à l'habilitation de l'école à délivrer le titre d'Ingénieur ENSAIA, spécialité Production alimentaire. Cette nouvelle filière sera accessible par voie d'apprentissage dès la rentrée 2014. Les compétences visées sont celles d'un ingénieur de production, maîtrisant les aspects d'amélioration continue, de développement durable et de management d'équipe dans les industries de production alimentaire, PME et grands groupes. La CTI a jugé que la formation était en accord avec la cible d'emploi visée. Le contenu de la formation était par ailleurs cohérent et l'école disposait de réels points forts tels que l'adossement recherche, l'accès aux services mutualisés de l'Université de Lorraine, des partenariats et des liens entreprises solides ainsi que des enseignants disponibles pour ce nouveau projet. Habilitée pour 2 ans, la formation vise un effectif de 20 apprentis recrutés dans les filières technologiques, majoritairement IUT.

Plateforme de méthanisation : des visiteurs de choix

Fin mars, le domaine de la Bouzule a accueilli les membres de la cellule régionale Biomasse, instance composée de la DRAAF, de l'ADEME, de la DREAL et de la Région, pour une présentation complète de la Plateforme de méthanisation du domaine. Introduite par Michel Fick, la matinée a été consacrée dans un premier temps aux interventions des acteurs de l'école impliqués sur ce dossier majeur pour l'ENSAIA.

[Yves Le Roux](#) a présenté les enjeux de la transition qui n'est plus seulement énergétique mais aussi écologique dans la mesure où les agro-ressources sont ou vont être au cœur du débat. La nécessité d'un lien étroit avec les acteurs des territoires a été souligné. La Chaire Energie et Territoires créée à la rentrée, a, à ce titre, un rôle important à jouer de par sa mission d'accompagnement des territoires dans leur démarche de transition. [Séverine Puitti](#) est ensuite intervenue pour la dimension agronomique de la plateforme et en particulier sur la valorisation des digestats issus de la méthanisation dans la pratique agricole. La fertilité des sols est l'un des enjeux majeurs de demain. Dans un contexte d'intensification écologique, il convient désormais de substituer aux intrants chimiques des engrais naturels aux propriétés agronomiques égales voire supérieures. Enfin [Stéphane Pacaud](#) a dressé un panorama détaillé des process de méthanisation qui permettent dans un système s'autoalimentant de valoriser doublement les déchets issus de l'agriculture. L'expertise acquise par l'ENSAIA est d'ailleurs aujourd'hui déclinée dans plusieurs programmes de R&D et de partenariats industriels. [Alexandre Laflotte](#) a conclu ces présentations en faisant état des projets en cours concernant les semences, l'agroforesterie ou rotation culturale réaffirmant en cela la dimension expérimentale du domaine. La seconde partie de la matinée fut ensuite dédiée à la visite de l'unité de méthanisation et du pilote sous la conduite de Stéphane Pacaud, [Jonathan Oudart](#) et de [Patrice Régnière](#). Enfin pour clore le circuit, les visiteurs se sont rendus dans le laboratoire d'analyse où, sous l'égide de Jonathan Oudart, sont menées des études spécifiques pour notamment tester le potentiel méthanogène de substrats. Une étude importante est d'ailleurs actuellement engagée pour la Chambre régionale d'agriculture sur ce sujet. 6 mois après sa mise en exploitation, l'unité de méthanisation, comme l'ensemble de la plateforme, aura réussi à séduire ses premiers visiteurs et non des moindres.



Ecotrophelia : 2 projets ENSAIA en finale

[Marie Maison](#)

Le 13 mai a eu lieu à Paris le comité de présélection des dossiers ECOTROPHELIA qui a pour mission de retenir les dossiers qui vont aux épreuves orales.

Parmi les 17 sélectionnés, 2 projets présentés par l'ENSAIA ont été retenus pour la finale du concours qui se déroulera du 1er au 3 juillet 2014 à Avignon :

- Les Boulettes de Paulette : Gamme de surgelés équilibrés à base de truite lorraine et de légumes

- NordiKube : Kit d'inspiration scandinave pour un plat convivial accommodant du poisson et des légumes

Toutes nos félicitations aux élèves pour le travail accompli durant ces mois riches en émotions.

Rendez-vous en juillet pour suivre la finale.



Sur le podium des Talents Auchan

[Muriel Jacquot](#)

Le challenge proposé par Auchan a pour objectif de permettre aux étudiants de travailler sur une problématique marketing locale ou nationale, en partenariat avec un magasin et de leur permettre ainsi de découvrir notre entreprise et ses métiers. Conduite par Muriel Jacquot l'équipe de l'ENSAIA a remporté la 3^{ème} place de la finale régionale Est qui s'est tenue à Lyon. En partenariat avec Auchan Mont Saint Martin, leur problématique était : comment revisiter le rayon boucherie au sein du secteur métier de bouche en intégrant un stand de découpe ? (configuration, opportunités, théâtralisation, coût, rentabilité...). 6 autres écoles participaient à ce challenge : l'ISARA, l'IMMD Lyon (les gagnants de l'édition), l'EM Grenoble, et l'ICN Nancy, l'ESC Dijon et l'ESC Troyes.

...et sur celui du Sport Universitaire

Maud Doublet (1A), Morgane Deleglise (2A IA) montent sur la 3^{ème} marche du podium avec une médaille de bronze remportée le 10 avril à Tours lors du championnat de France universitaire de natation synchronisée. Bravo également à l'équipe d'Agrojump (épreuve de Poney) pour leur 1^{ère} place du concours de Dijon et le Prix de la meilleure école pour l'ENSAIA. Et c'est au Stade Marcel Picot de Nancy que l'équipe de football de l'ENSAIA a remporté la coupe du tournoi ASNL-MGEL. Une coupe qui leur a été remise à la mi-temps du match de L2 ASNL-Dijon devant l'ensemble du public de Picot. Bravo à tous !



Producteurs d'avenir

Suite à l'année internationale des coopératives et dans le cadre de la démarche « La coopération agricole, produisons l'avenir » mise en place par Coop de France, des étudiants de 2^{ème} année agronomie et de 3^{ème} année DEFI et ADT, ont réalisé un état des lieux de la relation coopération-jeunes agriculteurs en Lorraine.

Après plus de 1100 appels téléphoniques, les étudiants ont finalisé 655 enquêtes (40 minutes d'entretien en moyenne) auprès des jeunes agriculteurs lorrains (moins de 40 ans). Ce travail d'ampleur, réalisé en partenariat avec Coop de France Lorraine et la DRAAF Lorraine, a pour objectif de recueillir les avis et visions des jeunes agriculteurs sur le fonctionnement actuel de leur coopérative afin de mieux répondre à leurs préoccupations en matière de coopération et de mieux pouvoir mieux travailler en commun et améliorer la dynamisation de la filière.

Parmi 655 enquêtés, 531 sont adhérents à au moins une coopérative. Plus de 35 coopératives ont été citées par les enquêtés, reflétant l'importance du mouvement coopératif en Lorraine. Ces agriculteurs ont pu exprimer leurs opinions sur de nombreux thèmes tels que les valeurs et rôles des coopératives, la gouvernance des coopératives, l'attractivité et les relations des coopératives.

Un premier rendu de ce travail a eu lieu le 28 avril lors de l'assemblée générale de Coop de France Lorraine devant près de 100 personnes, coopératives, syndicats, etc réunis au Conseil régional de Lorraine. Une deuxième restitution plus détaillée aura lieu auprès des coopératives et de leurs représentants courant juin. Enfin, pour les coopératives qui le souhaitent, un retour personnalisé pourra être envisagé. Travail animé et encadré par [Yves Le Roux](#) et Adeline Marion de l'association Chèvre de Lorraine.



la
coopération
agricole
produisons l'avenir

La coopération agricole en Lorraine : 2200 millions € de chiffre d'affaires, 15 000 agriculteurs coopérateurs, 3230 salariés, 45 entreprises coopératives

Révélés par le Loup

[Cyril Feidt](#)

C'est avec brio que les élèves-ingénieurs de 2A agro ont introduit le débat proposé par Cyril Feidt sur le retour et l'extension du Loup en France. Important travail de préparation, effort de présentation, tant sur le fond que sur la forme et multiples répétitions ne sont pas étrangers à la qualité des interventions proposées par les étudiants lors de cette soirée du 20 mars. Ils ont ainsi donné le ton à un débat que l'on aurait pensé houleux entre les pro et anti Loup mais qui fut enrichissant, tant de la part du public que des invités, en l'occurrence Jérôme Bricquart, berger dans les Alpes Maritimes, Léo Zanetti, apprenti berger et Jean-Jacques Marquart, ancien naturaliste du Muséum-Aquarium de Nancy et agriculteur. Certes, les positions divergent mais les points de vue de chacun sont écoutés voire compris. Il y a même un consensus : tous les protagonistes souhaitent un débat cartes sur table. Si le loup cristallise toute l'attention, le problème de la gestion d'autres espèces réapparues spontanément ou réintroduites a également été abordé (grands cormorans et pisciculture, lynx et ongulés). Personne ne conteste l'intérêt d'une biodiversité retrouvée au travers d'espèces emblématiques et c'est bien le mode de gestion qui fait débat, en termes d'objectifs, de pratiques et de différenciation spatiale de ces dernières.



Consommer citoyen, c'est possible en Terres de Lorraine avec les étudiants de l'ENSAIA

Le Pays Terres de Lorraine, accompagné par Philippe Lerouvillois, déploie un programme « pour une nouvelle citoyenneté économique sur son territoire ». Après une première manifestation, en février, sur le thème de l'épargne : « Epargner autrement, donner du sens à son épargne », une soirée d'animation s'est tenue le 31 mars à la Filoche à Chaligny sur la question de la consommation citoyenne. Une première partie de conférence débat a permis de discuter des possibilités qu'ont les consommateurs d'un territoire de réfléchir les impacts locaux, sociaux et environnementaux de leurs choix de consommation.

Clou de la soirée : un groupe d'élèves ingénieurs de l'ENSAIA a animé un jeu permettant à chacun d'apprendre et de réfléchir en s'amusant sur les impacts de nos comportements de tous les jours sur le développement durable. Ce groupe d'étudiants avait conçu et réalisé ce jeu à partir d'une approche bibliographique et de contacts avec des experts du jeu de plateau. Ils ont réussi à produire un prototype qui a servi de support d'animation « tous publics » à la manifestation.

Ce projet s'inscrit dans les pratiques pédagogiques de l'ENSAIA qui propose chaque année à ses étudiants de première année de réaliser « un projet pro » qui leur permet d'acquérir des connaissances et des compétences professionnelles. Ce groupe d'étudiants enthousiaste et dynamique a produit une animation de qualité et c'est dans la bonne humeur que la cinquantaine de participants à cette soirée a exploré les pistes pour une consommation plus citoyenne. Le jeu a été unanimement apprécié et les étudiants sont sollicités pour continuer à le faire vivre par plusieurs associations de l'éducation populaire. Une soirée le 15 avril a mis à l'honneur les jeunes entrepreneurs au Lycée Professionnel Régional du Toulouais, sur la base à nouveau d'un partenariat innovant entre le Lycée Professionnel, le Pôle Entrepreneuriat Etudiant de Lorraine et des Chefs d'Entreprises du territoire.

[Philippe Lerouvillois](#)



Ma Thèse en 180 s

[Audray Dugrand](#)

Audray Dugrand, doctorante au Laboratoire Agronomie Environnement, est l'une des 3 finalistes du concours, version régionale, de « Ma Thèse en 180 secondes ». Lancé initialement en Australie et repris au Québec puis à l'Université de Lorraine, les doctorants doivent relever un défi : présenter leur sujet de recherche en termes simples à un auditoire profane et diversifié et ce, en 3 minutes chrono et pas une seconde de plus. L'exposé doit être clair, concis et convaincant. C'est ce qu'a réussi à faire Audray Dugrand sur son sujet de thèse : Quelles armes secrètes utilisent certaines plantes pour lutter contre les insectes ?

Bravo à elle !

Projet de maraichage en Côte d'Ivoire

[Aurélien Gaigé](#), 2A DEFI



Dans le cadre de sa politique de coopération internationale, le ministère des affaires étrangères déploie un programme appelé Entrepreneurs en Afrique (EEA) via l'EPCI (Etablissement public à caractère industriel et commercial) Campus France. Le programme fonctionne par appel d'offre d'entrepreneurs Africains auprès

d'écoles d'ingénieurs françaises pour réaliser la partie d'étude technique de leur projet. L'objectif est de permettre le démarrage d'une activité créatrice d'emplois durables en Afrique. M. Coupaye, entrepreneur Ivoirien a fait confiance à M. Roignot qui porte la candidature de l'ENSAIA. Son projet consiste en l'installation d'une culture de maraichage sur 5ha dont les produits seront vendus sur le marché local. Sa parcelle étant à côté du lac Kossou, il envisage de l'irriguer en contre-saison pour profiter de prix de vente plus intéressants. Le tout sera, si possible, intégré dans un système d'agroforesterie.

Sept étudiants de la pré-spécialisation DEFI se sont portés volontaires pour travailler sur ce projet. Après des recherches bibliographiques préparatoires, quatre d'entre eux sont partis sur le terrain du 2 au 12 mai pour effectuer un état des lieux de la situation. Forts de leur expérience, ces quatre étudiants ont conçu l'itinéraire technique adéquat pour répondre aux objectifs. Ce travail préparatoire permettra à l'un d'entre eux d'effectuer le suivi de la mise en place des cultures de juillet à septembre prochain dans le cadre de son année de césure.

Attachante Finlande

Roland GABRIEL-ROBEZ, Consul Honoraire de Finlande en Lorraine était à l'ENSAIA le 7 avril. Il était l'invité d'honneur de IAAS, International Association of Students in Agricultural and Related Sciences, qui organisait une conférence dans l'amphi Cuénot dans le cadre de son séminaire Franco-Finlandais. Le représentant de la Finlande y a présenté son rôle et ses actions en matière économique et politique et une large place a été faite aux échanges et à la discussion. Un groupe d'étudiants finlandais en Agronomie et Industries Alimentaires à l'Université d'Helsinki était également présent.



Un hôte de marque

Mélodie Gagneux est actuellement en Césure en Laponie et en Finlande pour y étudier les élevages de rennes et rencontrer le peuple des Sames. Une aventure humaine et sportive qui réserve aussi des moments inattendus. Mélodie était l'invitée de l'ambassadeur de France en Finlande pour un dîner en famille. Le [blog](#) de Mélodie Ganeux sur son projet SAMES

International Seminars

[Frantz Fournier](#)

Anglais, espagnol, allemand, les couloirs et salles de cours de l'ENSAIA ont résonné à l'international. Durant 3 jours d'avril se déroulait effectivement un séminaire international organisé à l'attention des 2^{ème} années. Une vingtaine d'intervenants animait des conférences sur une thématique scientifique ou culturelle dans différentes langues. L'objectif pour les étudiants étant de s'habituer à écouter dans une autre langue que le français. C'est au total 19 présentations qui leur ont été proposées.



Développement Durable : la journée

Une courte sélection d'images de la 2^{ème} édition de la journée Développement Durable consacrée cette année à l'alimentation et qui s'est tenue lors de la semaine nationale dédiée au Développement Durable. Toutes les photos de Mélanie Leininger (1A et Club Photos ENSAIA) sont en ligne sur la [page](#) facebook de l'école.



Des smoothies à base de fruits frais : une nouvelle façon d'inciter les jeunes et en particulier les collégiens à consommer davantage de fruits avec en projet la conception d'un stand mobile dans les collèges du département.



Une journée qui s'adressait à tous et qui a accueilli quelque 45 scolaires de classes primaires pour une sensibilisation à la consommation alimentaire.



Un partenariat avec la Banque Alimentaire de Nancy où les étudiants ont mis au point des menus équilibrés destinés aux bénéficiaires de l'aide alimentaire.



La participation ornementale du Club Events à travers du recyclage des bouteilles en plastique.



Et également au programme : compostage, mini-méthaniseur de biodéchets, Jeux, quizz, films, impacts et enjeux de la consommation de viande, réalisation de recettes à partir de déchets avec dégustation de chips d'épluchures, gelée de trognons de pomme et autres beignets de pelures.



L'Ortie : nouvel or vert ?


Considérée jusqu'alors comme une mauvaise herbe, envahissante et coriace, l'Ortie est en passe de changer radicalement de statut. Connue depuis l'antiquité pour ses vertus médicinales et sanitaires, l'Ortie est aujourd'hui au centre d'un projet de développement économique visant à créer une filière de valorisation globale des multiples propriétés de la plante. Nutritive, riche en minéraux, protéines et vitamines, diurétique, drainante, anti infectieuse, astringente, fertilisante ... l'ortie possède de la feuille aux racines de surprenantes et nombreuses propriétés.

Encore peu exploitée industriellement, de nombreux travaux en Europe démontrent pourtant l'intérêt de développer cette filière émergente intéressant les secteurs de l'alimentation, de la pharmacologie, de la cosmétologie ou de la nutrition-santé. Depuis 2 ans, l'ENSAIA, Agria Lorraine, l'EPL Agro de la Meuse, le Pays Barois et la communauté de communes de Haute Saulx mènent des expérimentations afin d'appréhender le potentiel de développement d'une filière Ortie. Ce projet bénéficie d'ailleurs du soutien financier du Conseil régional de Lorraine, et du Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER).



Une rencontre associant les porteurs du projet, les étudiants de la Spé Entrepreneuriat et Innovation et les acteurs de la filière s'est tenue la semaine passée à Bar-Le-Duc. Le 25 mai prochain, une après-midi dédiée à l'Ortie se tiendra sur le site meusien d'Ecurey, labellisé Pole d'excellence rurale. [Michel Fick](#), 6 étudiants de 1ère année et [Marie Barthélemy](#) d'Agria Lorraine, présenteront des produits à base d'ortie (bière, tisane, sirop, vinaigre, gelée). Gâteaux, roulés et saucissons à base d'orties seront également proposés à la dégustation. L'objectif de cette après-midi est de présenter sous un jour nouveau l'ortie et ses potentialités au travers de séances gustatives et culinaires. 4 conférences seront également assurées par les élèves de 1A ce dimanche 25 après-midi.

Vertes... mais envahissantes

 Elles sont vertes... et nous envahissent !
A la découverte des plantes invasives
Samedi 24 mai 2014
Rendez-vous à 14h au parking du stand de tir
rue du stade à Laxou "Sapinière"



avec Paul Montagne, association FLORAINE
Sylvain Lerch et Cyril Feidt, enseignants
à l'ENSAIA et leurs étudiants.

Sortie de découverte d'environ 1h30 à travers les sentiers laxoviens pour apprendre à reconnaître les plantes invasives qui détruisent la biodiversité et les méthodes de lutttes possibles.

Sortie ouverte à tous, sans inscription préalable.
Se munir de chaussures de marche.

Renseignements complémentaires : laurence.vivier@laxou.fr

Elles aussi sont vertes mais elles nous envahissent. Ambroisie, Grande Berce du Caucase, Renouée du Japon, Solidage, Sumac de Virginie : 5 plantes exotiques dites envahissantes ou invasives. Originaires de lointaines contrées (Japon, Amérique du Nord, Virginie, Caucase), ces plantes ont été importées dans nos régions au fil des siècles et au gré des modes ornementales. Leur dissémination anarchique et incontrôlable menace aujourd'hui la biodiversité, peut poser des problèmes de santé publique (allergies, photosensibilisation) et atteint à la sécurité en bouchant les ouvrages protecteurs de crues et en envahissant les bords de route, avec par ailleurs des répercussions économiques non négligeables. Les étudiants de 1ère année sous l'égide de [Cyril Feidt](#) et de [Sylvain Lerch](#) se sont penchés sur cette problématique dans le cadre de leur Projet professionnel en partenariat avec la commune de Laxou et l'association Floraine. Ils exposeront leur démarche et leurs préconisations lors de la restitution des projets programmée le 23 mai à l'ENSAIA. Ils apporteront également leur témoignage sur les ondes de Radio Jericho mardi 20 mai à 11H00. Enfin, ils seront à Laxou samedi 24 mai dans le cadre d'une sortie découverte sur les sentiers laxoviens. Après avoir sensibilisé le public aux différents problèmes posés par ces plantes, ils initieront les habitants à leur reconnaissance et les informeront sur les mauvaises pratiques à éviter. >Sortie-Découverte : Samedi 24 mai - Point de rendez-vous : Parking du stand de tir-Rue du stade -Laxou Sapinière -14H00

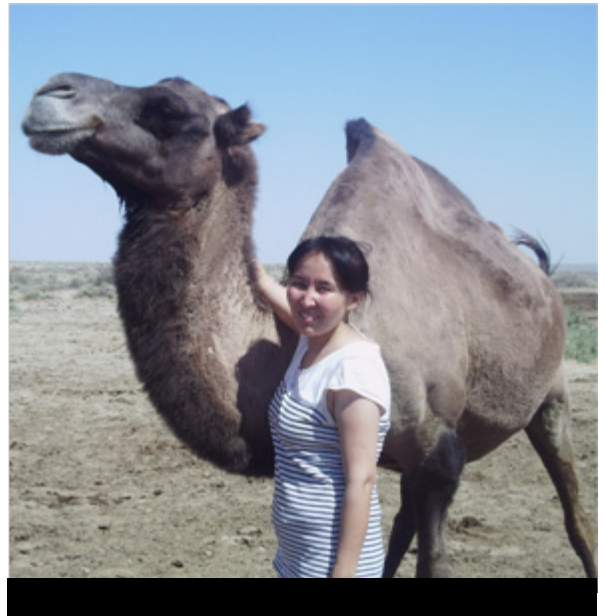
L'association des Amis de la Chèvre de Lorraine et des élèves-ingénieurs de l'ENSAIA vous invitent à une projection débat autour des Races Locales du Grand Est et les enjeux d'une sauvegarde via l'élevage :

- Projection documentaire sur l'association des Amis de la Chèvre de Lorraine et la sauvegarde de la race.
- Présentation des enjeux de l'élevage des races locales en France, et focus sur le cheval de trait Ardennais
- Débat en présence des représentants des races locales du Grand Est et d'autres acteurs du monde agricole

Entrée libre > Jeudi 22 mai – 19H00 – Amphithéâtre

Les camélidés du Kazakhstan

Moldir Nurseitova fait actuellement sa thèse à l'Université nationale du Kazakhstan (KazNU) Al-Farabi où elle étudie le transfert des polluants organiques chez la chamelle laitière, une spécialité locale. Elle est actuellement dans nos locaux dans le cadre d'une collaboration initiée depuis 2011 avec l'URAFPA et notamment [Stefan Jurjanz](#). Ce partenariat porte sur les chamelles à deux bosses (Bactriane) en lactation, un modèle intéressant pour le laboratoire nancéien car présentant un métabolisme lipidique très différent des espèces de nos régions. Après avoir mené plusieurs expérimentations sur le sol Kazakh et analysé les polluants organiques au sein de son laboratoire d'origine, Moldir Nurseitova traite actuellement les données recueillies au sein de l'URAFPA. Son séjour est de 15 jours en ce mois de mai mais elle sera de retour dans nos murs pour un mois entier en septembre. Objectif : soutenir sa thèse avant Noël avec Stefan Jurjanz en membre du jury.



La Bioraffinerie de Biolie à l'honneur

Accompagné par Bpifrance et l'Ademe, Biolie avait levé des fonds en décembre 2013 auprès de Starquest pour créer une bioraffinerie. L'installation d'une cuve d'une capacité de 3.000 litres va permettre à la Start-up de traiter 1 à 2 tonnes de matière végétale par jour et d'accélérer ainsi son développement. Pépite de la Chimie verte, Biolie est à l'honneur des Echos qui n'ont pas manqué de souligner la pertinence du positionnement de la jeune entreprise qui substitue aux solvants chimiques, qu'interdiront in fine les directives européennes, une technologie enzymatique d'extraction d'huiles et d'actifs végétaux.

[Lire l'article sur le site des Echos](#)

Antioxydants sous surveillance

[Smail Meziani](#)

PAOT® pour Pouvoir Antioxydant Total est un outil destiné à mesurer le dosage exact en antioxydants d'ingrédients, de préparations et de formules. Cette technologie, issue d'un programme d'échange entre l'IEA-LIBio et le laboratoire de physicochimie des antioxydants de l'université polytechnique de Tomsk (Russie), est désormais disponible dans les locaux de l'IEA. Les applications sont d'ores et déjà vastes et prometteuses car elles concernent les secteurs pharmaceutique, agroalimentaire et cosmétique. L'Est Républicain s'en est fait l'écho dans [son édition](#) du 3 mai.

