

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
● N°136 ● Avril 2023

AGENDA

- 4 mai : Clean Walk Campus Brabois
- 17 Mai : sélection des projets ECOTROPHELIA 2023
- 18 au 21 Mai : Inter'Agros de Nancy
- 23 et 24 Mai : Food Innovation Days Nancy 2023
- 6 Juin : Colloque Projet Pro
- 28 au 30 Juin : ECOTROPHELIA Rennes 2023
- 29 Juin : séminaire de l'école
- 30 Juin : Conseil d'école



La CAL et l'ENSAIA se penchent sur le ressenti des agriculteurs

[Mylene Avyn](#)

Après le souhait du conseil d'administration de la Coopérative Agricole Lorraine, un partenariat a été lancé avec des étudiants de deuxième année de plusieurs spécialisations de l'ENSAIA : DEFI, ADT et PROTEC.

Les étudiants devront réaliser une enquête sociétale auprès d'un grand nombre d'agriculteurs (au minimum 400) présents sur le territoire de la structure. Cette étude aura pour but de mieux comprendre l'état d'esprit des agriculteurs, leurs enjeux mais aussi les solutions envisagés pour l'avenir. Une multitude de thèmes seront abordés lors des entretiens téléphoniques : énergie, filière, certification, attrait du système coopératif, carbone, transmission,...

La restitution par les étudiants auprès d'une partie du conseil d'administration et du directeur général de la coopérative se déroulera fin mai dans les locaux de l'ENSAIA.

Les bénéfices seront doubles pour les étudiants comme pour la coopérative. Cette enquête est le moyen pour les étudiants de gagner en compétences : réalisation d'entretiens téléphoniques, analyse des résultats, compréhension du territoire,... elle sera aussi pour la coopérative le moyen d'ajuster ses réflexions stratégiques et ses futurs projets en fonction de ce qui aura été exprimé par les agriculteurs de la région, adhérents ou non à la coopérative, aux fins de co-construire les transitions requises et de structurer la transformation du modèle agricole de production.



L'ENSAIA sur le podium du classement des meilleures écoles d'Agronomie

L'école est à la 3ème place du palmarès des écoles d'agronomie édité par le Figaro Etudiant. AgroParisTech et Institut Agro Montpellier sont respectivement à la première et deuxième place. Un podium identique à celui édité en début d'année par l'Etudiant

Hackathon ENSAIA 2023 : 2ème édition

[Benoit Roussel](#)

Apprendre à sortir du cadre pour mieux trouver de nouvelles idées, c'est l'objectif du Hackathon proposé pour une deuxième fois aux étudiants de 2^{ème} année Industries alimentaires et Agronomie dans le cadre du programme du semestre 8.

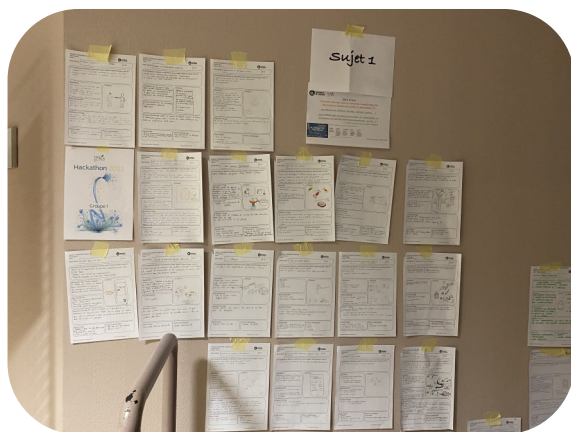
Ce moyen pédagogique d'apprentissage par l'action a mobilisé une équipe d'enseignants de l'école et d'animateurs de compétences complémentaires 140 étudiants, répartis en 10 équipes, avaient à générer collectivement durant 3 jours le plus d'idées nouvelles en un temps limité sur 5 vrais sujets proposés par des responsables de spécialisation.

- **Sujet 1** : « Comment séduire/ donner envie de manger/déguster des produits à bases de protéines alternatives » (*proposé par Latifa Chebil – Spécialisation Développement Industriel*)
- **Sujet 2** : « Quelle assiette idéale en 2050 en Lorraine ? » (*proposé par Lionel Muniglia – Spécialisation Formulation Alimentaire*)
- **Sujet 3** : « Valorisation du CO2 : quels nouveaux usages (et leurs matérialisations) du CO2 Biogénique issu de la méthanisation ? » (*proposé par Stéphane Delaunay – Spécialisation Biotechnologies*)
- **Sujet 4** : « Inventer une solution fondée sur la nature pour améliorer la qualité de l'air intérieur » (*proposé par Geoffroy Séré – Spécialisation Sciences et Génie de l'Environnement*)
- **Sujet 5** : « Transition énergétique : quelles actions concrètes et innovantes pour créer des changements de comportements et un engagement « durable » des personnes ? » (*proposé par Benoit Roussel et Laurent Legand – Spécialisation Management des Activités et Projets Innovants*)

Durant ce « marathon des idées nouvelles », 265 FICHES IDs ont été rédigées par les étudiants et 30 PERCEPTS (Scénettes de 2-3 minutes max pour faire PERcevoir les conCEPTS) ont été présentées. Les murs de l'école ont traduit la richesse des propositions dont la restitution s'est déroulée jeudi dernier en amphithéâtre.

Ces nouvelles compétences de créativité collective, encore trop peu utilisées, pourront être valorisées dans les entreprises/organisations/start-up/laboratoires de recherche/associations...

La créativité collective n'étant pas la finalité d'un processus d'innovation mais une étape, les idées des élèves seront également réutilisées pour les projets des élèves en pré-spécialisation.



Les DEFI au Parlement européen

[Clara Brunet](#)

Les 20 étudiants de la spécialisation Développement durable des filières agricoles (DEFI) ont eu l'opportunité de visiter le siège du Parlement Européen à Strasbourg, où se réunissent une fois par mois les députés européens à l'occasion des sessions plénières. Les étudiants ont pu s'entretenir avec la députée européenne Irène Tolleret, membre de la Commission de l'agriculture et du développement rural mais aussi de la Commission des droits des femmes et de l'égalité des genres. L'occasion de revenir sur le fonctionnement de cette institution mais aussi sur celui de la Commission Européenne et du Conseil Européen.

Un dernier déplacement pour ces élèves avant de débiter leur stage de fin de cursus.



Séminaire AgroPaysage : parution du cahier de session

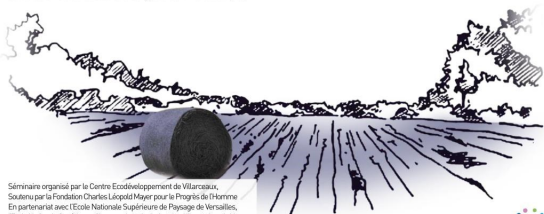
[Agnès Fournier](#)

Pendant une semaine en Octobre dernier, une douzaine d'étudiants en troisième année de l'École nationale supérieure de paysage ont travaillé en équipe avec des élèves ingénieurs agronomes (ENSAIA-Agricultures et Développement du Territoire) et architectes (ENSA Nancy) à imaginer l'avenir du territoire de Villarceaux en 2050 en termes d'agriculture et d'alimentation, d'énergie, de gestion des ressources naturelles, de changement climatique, d'habitat...

Cet exercice de prospective est restitué dans ce cahier de session à [télécharger ici](#).

CAHIER DE SESSION SÉMINAIRE AGROPAYSAGE 2022

11^{ème} ÉDITION
Quel territoire de Villarceaux en 2050 ?
EXERCICE DE PROSPECTIVE
AGRONOMES, PAYSAGISTES ET ARCHITECTES
du 16 au 21 octobre 2022 à la Bergerie de Villarceaux (95)



Séminaire organisé par le Centre d'Écologie et de Développement de Villarceaux,
Soutenu par la Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme
En partenariat avec l'École Nationale Supérieure de Paysage de Versailles,
l'École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de Nancy,
l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Nancy

Centre d'Écologie et de Développement
de Villarceaux



[Alumni]

Livia Rea, cofondatrice de Gariguettes



Créatrice de Gariguettes, Livia Rea vient de créer avec sa sœur les Gariguettes, cures de plantes spéciales grossesse, pour aider les femmes enceintes à prendre soin d'elles naturellement. Nous sommes allés à la rencontre de cette ancienne de l'ENSAIA, spécialisation Formulation Alimentaire, diplômée en 2015.

La question qui se pose le plus souvent aux élèves est leur avenir professionnel, et les interrogations sur le choix de leur futur domaine d'activité est au cœur de leur questionnement. Pourrais-tu leur apporter des éléments de réflexion en nous éclairant sur tes envies à la sortie de l'école VS ton parcours actuel ?

Franchement à l'époque je me suis plutôt dirigée vers ce que j'aimais, le développement de produits, les essais cuisine ..., plutôt que vers un métier en particulier. Il faut se rassurer, c'est normal de ne pas avoir son chemin tout tracé en tête quand on est à l'école ! En sortant de l'ENSAIA, j'ai eu l'impression d'enchaîner des expériences sans voir le lien logique entre elles, mais avec le recul tout prend du sens. J'ai déjà fait un volontariat européen puis j'ai travaillé en R&D Nestlé (en babyfood). J'ai ensuite travaillé plusieurs années en tant qu'auditrice pour Ecocert, un organisme de certification bio. C'était super enrichissant et je n'aurais jamais pu imaginer faire ce métier lorsque j'étais encore à l'école. Le lien logique avec mon aventure entrepreneuriale actuelle, c'est mon emploi chez Réseau Entreprendre Lorraine : je suis sortie un peu de l'agroalimentaire, et j'accompagnais des porteurs de projets dans le lancement de leurs entreprises et la recherche de financement.

En quoi consiste aujourd'hui ton projet et pourquoi te lances-tu dans la création d'entreprise et sur cette thématique ?

À l'origine de cette aventure, on a fait le constat que nos amies proches étaient parfois complètement perdues ou désemparées pendant leur grossesse face aux différents symptômes qu'elles rencontrent (nausées, remontées acides, insomnies...). Impossible de prendre des médicaments et compliqué de démêler le vrai du faux quant aux solutions naturelles qui existent. Pour nous c'était une évidence ! J'ai remis ma casquette d'ingénieure agroalimentaire et on a voulu revenir aux bienfaits naturels des plantes pour accompagner toutes les futures et jeunes mamans et leur apporter de la sérénité dans cette période incroyable qu'est la grossesse. Pendant un an, avec l'aide de médecins, pharmaciens, phytothérapeutes et en s'appuyant sur notre communauté et une grande phase de tests, on a développé des cures de plantes. Trois cures mensuelles adaptées à chaque trimestre de la grossesse et une adaptée au post-partum, à recevoir chaque mois avec des accessoires dans une box adaptée à son mois de grossesse. Au delà des formules nos cures de plantes elle respectent nos convictions et celles de notre communauté : elles sont éco-conçues en France, assemblées dans un ESAT de notre région, avec des plantes en vrac bio et françaises ! En avril, on se lance par [une campagne de crowdfunding sur Ulule](#) et on a vraiment hâte de faire découvrir nos produits ! •

Que t'a apporté la formation ENSAIA dans ton parcours et dans ton projet actuel ?

J'ai fait la spécialisation « formulation alimentaire » et ma formation résonne au quotidien dans mon travail : gestion de projet, méthodes de développement produit, qualité alimentaire et nutrition. On a peut-être du mal à savoir comment on va mettre tout ça en application quand on est à l'école, mais ça constitue un socle de connaissances solides indispensables ! •

Une question toute autre : quel est ton meilleur souvenir de l'ENSAIA ?

Mon meilleur souvenir c'est la participation au concours EcoTrophéa pendant ma dernière année ! Je faisais partie du projet Prêt Par Moi, une aide culinaire artisanale permettant de réaliser rapidement de nombreux plats chauds. Nous travaillions en partenariat avec la Fromagerie de l'Abbaye de Vergaville et c'était vraiment top d'avoir la dimension « industrialisation » pour s'ancrer dans la réalité. J'avais une équipe hyper soudée, on a vraiment porté ce projet comme notre bébé pendant un an, on s'est professionnalisées et surtout on s'est éclatées !

Et enfin : un conseil à donner aux jeunes saïens ?

Faites-vous confiance et allez vers ce que vous aimez. La vie professionnelle c'est un enchaînement d'opportunités, impossible de tout prévoir à l'avance ! Ma citation du moment : « Trust the process ! »

Concours d'éloquence : la Finale

[Eva Poiraud](#)

Lors de cette finale, les 4 candidats ont eu 10 minutes pour disserter sur un sujet qui leur avait été donné à l'avance. Pour complexifier l'exercice un peu plus, les candidats ont pioché au hasard 2 mots proposés par le public à insérer dans leur discours. Le jury a ensuite posé une question à chacun pour tester leur qualité d'improvisation.

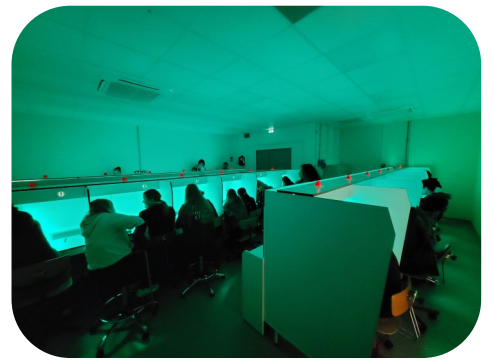
Après une délibération très compliquée, le jury a élu vainqueur Kamilia Clad, étudiante à l'ENSG. Flore Lacomblez et Mélanie Laurent les deux dernières candidates de l'ENSAIA dans le concours ont fini respectivement 2ème et 3ème. Bravo à elles et à tous les candidats pour leurs prestations et à l'année prochaine on l'espère.



Des lycéens lunévillois et danois à l'ENSAIA

Chloé Bolcato

Nous avons accueilli 25 élèves de 1ère scientifique du lycée Bichat de Lunéville accompagnés de 25 élèves correspondants danois. Une introduction en amphithéâtre Maillard a permis de présenter l'ENSAIA, ses thématiques : Agronomie, Industries alimentaires, Environnement, Biotechnologies et les possibilités d'échanges internationaux en école d'ingénieur en France. La séance fut suivie de 2 ateliers pratiques. Le premier, animé par Emmanuel Rondags, était consacré à la filière orge-maltière par afin de présenter la filière du champ à la pinte, et le rôle des levures et des fermentations dans les productions alimentaires. Le second était une introduction à l'analyse sensorielle par Léa Sidot (1A Agro) et Jessica Malki (1A IA) qui a consisté à reconnaître des sirops de citron et de menthe.



A l'Honneur

- Joël Scher, responsable de la spécialisation Produits laitiers et Qualité, a été nommé Président du conseil scientifique de la SSHA : Créée en 1904, la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire et d'Alimentation rationnelle de l'homme (SSHA), est une association à but non lucratif, reconnue d'utilité publique par les plus hautes autorités administratives pour les problèmes d'alimentation et de nutrition. Elle propose aujourd'hui une gamme de services complémentaires dans le domaine de la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique. Selon l'article premier des statuts, la SSHA a pour but : le développement et l'enseignement des sciences appliquées à l'alimentation l'étude et la vulgarisation des meilleures méthodes d'alimentation rationnelle dans toutes les conditions de la vie et à tous les âges
- Frédéric Bourgaud, vice-président de Plant Advanced Technologies, enseignant-chercheur ENSAIA-Laboratoire Agronomie et Environnement, a été élu à l'Académie d'Agriculture, Section Sciences de la Vie. [Lire +](#)
- Sylvie Schneider, Vice-présidente du Conseil de l'Ecole a été nommée Directrice RSE de la Compagnie des fromages et RichesMonts.
- Le nouveau BDE est élu avec à sa tête Jeanne Villemin, Présidente (à droite), et Sirine Guiot, Vice-présidente (à gauche). Le nouveau bureau élèves pour l'année 2023-2024 est composé de 23 étudiants répartis en 8 pôles : Présidence, Communication, Trésorerie, Bureau des Sports, Kfet, Bureau des Arts, Ambiance, Développement social et environnemental
- Le mois dernier, 5 étudiants se sont rendus sur le campus étudiants international à Paris afin de rencontrer d'autres étudiants des écoles d'agronomie de France. Cette rencontre avait pour objectif d'échanger sur leurs formations, s'inscrivant ainsi directement dans le projet « Évolution de la Formation » de l'ENSAIA, sous l'égide de la Commission pour le Développement Durable (CDD)
-

