

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
 • N°137 • Mai 2023

AGENDA

- 6 Juin : Colloque Projet Pro
- 7-8 Juin : L'ENSAIA au Forum des talents // EXPOBIOGAZ
- 12 Juin : Journée technique de la Chaire Agrométhà à la ferme de la Bouzule
- 16 au 18 Juin : L'ENSAIA à la Ferme de Stan, Place Carnot, Nancy
- 28 au 30 Juin : ECOTROPHELIA Rennes 2023
- 29 Juin : Séminaire de l'école
- 30 Juin : Conseil d'école
- 13 Juillet : Déjeuner de fin d'année, La Bouzule



Les acteurs de la FoodTech Grand-Est à Nancy

[Lionel Muniglia](#)

Comment l'innovation peut-elle permettre de répondre aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation saine et durable ? Comment développer des axes stratégiques de qualité dans l'agroalimentaire ? Comment promouvoir et valoriser les solutions innovantes dans le domaine agroalimentaire, aux échelles régionale et nationale ? La 3ème édition des Food Innovation Days organisés par l'ENSAIA, l'Incubateur Lorrain, Agria et Grand Nancy Innovation s'est tenue les 23 et 24 mai dans les Salons de l'Hôtel de Ville et au Palais du Gouvernement. Au programme : de ces journées ouvertes par le Ministre de l'Agriculture qui est intervenu en visio : des échanges, témoignages, rencontres BtoB et retours d'expériences d'entreprises de la foodtech et d'acteurs de l'innovation alimentaire .



Sélectionnés pour ECOTROPHELIA 2023

Les 3 produits présentés par les élèves de Formulation alimentaire et leurs partenaires ont été sélectionnés par le Jury et seront donc en lice pour la 24^{ème} édition des Trophées étudiants de l'éco-innovation alimentaire. Après le succès des éditions 2021 & 2022 à Nancy, les épreuves finales du concours ECOTROPHELIA France se dérouleront cette année à Rennes du 28 au 30 Juin.

Présentation des projets :

- **L'Athlétique** : une pizza pour répondre aux besoins nutritionnels des sportifs tout en restant un plat gourmand et convivial. L'Athlétique est composée d'une pâte fine et croustillante ainsi que d'une sauce aux lentilles corail et au curry afin d'apporter un goût original. À celle-ci s'ajoute du blanc de poulet mariné au gingembre et au citron. Pour apporter de la mâche et une source de fibres, nous utilisons des graines de courge. L'ajout d'un râpé de courgettes apporte du goût et de la couleur. Un mélange gourmand et fondant de mozzarella et de feta est réparti. La sauce aux petits-pois et à la menthe amène de la fraîcheur. La pizza est riche en protéines, réduite en AGS et en sel et possède un Nutri-Score A la démarquant des autres pizzas du marché. Ces informations se retrouvent dans le QR code présent sur le packaging. L'Athlétique vise une cible inhabituellement touchée par ce type de produit de "fast food". Elle permet aux sportifs d'avoir un apport calorique et nutritionnel suffisants, contribuant à ses objectifs sportifs.
- **LA PAIR'O Magique** : 1er apéritif équilibré sous forme d'un plateau de jeu pour enfants Il s'agit une alternative ludique aux biscuits apéritifs actuels. En reprenant le concept du Memory®, notre produit emmène les enfants entre 3 et 8 ans dans un univers enchanteur. 4 saveurs composent ces biscuits croquants : Ail, Herbes de Provence, Tomate-Origan et Olive. 50 % moins salés que la moyenne, sans additifs et sans sucres ajoutés, c'est presque de la magie ! Dès qu'une paire d'un même pictogramme magique est trouvée, l'enfant peut manger un à un, ou en superposant les 2 biscuits, pour découvrir des mélanges de saveurs. LA PAIR'O Magique s'adresse non seulement aux parents et proches de parents qui souhaitent offrir des snacks aux valeurs nutritionnelles intéressantes sans culpabiliser, mais aussi aux enfants pour qui l'apéritif semble ne jamais se terminer. LA PAIR'O Magique peut se jouer seul ou à 2, entre enfants ou avec un adulte. Retrouvez notre produit au rayon apéritif dans votre magasin de proximité, au prix de 2,69 € la boîte de 65 g.
- **Ma'Croc** : Emietté de maquereau français et de patate douce enrobé d'une panure à base de Coco de Paimpol A ce jour, il existe très peu de poissons panés à base de poissons gras sur le marché : on trouve uniquement du saumon pané de Norvège ayant un fort impact environnemental. Valocéan vous propose un poisson pané français et éco-responsable : Ma'Croc. Il permet à vos enfants de se régaler tout en leur apportant des oméga-3, l'un des enjeux majeurs du PNNS 4. Constitué de maquereau Pavillon France, patate douce française BIO et Coco de Paimpol AOP, ce produit à 94 % français valorise des filières locales de qualité. Ma'Croc est naturellement « riche en oméga-3 » car aucune huile de poisson n'est rajoutée pour obtenir cette allégation, contrairement à certains concurrents. Il est Nutri-Score A et source de fibres grâce à une panure originale à base de haricot coco. Ma'Croc est un produit surgelé, à réchauffer au four ou à la poêle et à déguster avec l'accompagnement de votre choix



Les 19 projets retenus pour le concours 2023 portent haut les enjeux de la transition alimentaire avec comme tendances majeures :

- le moindre impact environnemental
- la réduction des coûts énergétiques
- le souci du prix juste et abordable
- une exigence maximale en termes de qualité nutritionnelle, encore plus nombreux cette année sont les produits qui affichent un Nutriscore A
- la prise en compte de la diversité des régimes alimentaires.

En savoir plus sur les produits sélectionnés : <https://fr.ecotrophelia.org/en/les-projets-2023>

IAN 2023

Mission accomplie pour l'équipe d'organisation des Inter'Agros Nancy 2023 qui aura rassemblé sous un beau ciel lorrain quelque 3000 étudiants venus de toute la France. Avant un bilan plus détaillé, les rencontres se sont bien déroulées dans une ambiance festive et bon enfant. Les équipes étaient bien engagées sur les terrains sportifs mais mis à part quelques contacts rugueux au niveau d'un match de rugby, absolument rien n'est à signaler.



EMAA Nancy passe Junior-Entreprise

[Carla Iacono Di Cacito](#)

Avec le soutien de l'ENSAIA, Tristan Sohn, Président d'EMAA Nancy, accompagné des Vice-Présidentes Interne et Externe, Julie Marty et Elia Genty ont assisté au Congrès National d'Été 2023. Cet événement, organisé par la Confédération Nationale des Junior-Entreprises (CNJE), a réuni 1100 Junior-Entrepreneurs dont 100 Junior-Créations, Junior-Initiatives et Junior-Entreprises de France, du 12 au 14 mai dernier dans le village Le Rouret en Ardèche.

Lors de ce congrès, s'est tenue une Assemblée Générale des Présidents, à laquelle Tristan et Julie ont participé, et durant laquelle Tristan présenta EMAA Nancy pour son passage de marque Junior-Entreprise. En parallèle, Elia et Julie ont suivi différentes formations : « Marketing et Communication en Junior », « Comment monter un projet de A à Z ? », et « Comment rendre un partenariat entre Juniors pérenne ? » pour Elia et deux formations autour de l'établissement d'une stratégie RSE et de l'organisation d'un événement RSE pour Julie.

Après cela, ils ont eu l'occasion de rencontrer les partenaires de la CNJE lors d'un forum et d'assister à la remise des prix. Ils étaient également conviés au gala du CNE aux côtés des Juniors du regroupement des Junior-Entreprises de Lorraine.

Au terme de ce CNE, l'ensemble des Présidents a voté favorablement au passage de marque Junior-Entreprise. Ainsi, nous sommes fiers de vous annoncer que EMAA Nancy évolue et vient d'être labellisée Junior-Entreprise par la CNJE. Ce passage de marque fait suite à un audit conseil en mars, ainsi qu'à l'engagement de tous les mandats depuis sa réintégration dans le mouvement, il y a 4 ans. Nous tenions à remercier la Confédération Nationale des Junior-Entreprises pour leurs conseils, leur encadrement et leur partage ainsi que nos partenaires, l'ENSAIA, la Compagnie des Fromages&RichesMonts et ANAENSAIA pour leur soutien. EMAA Nancy remercie également Clarisse GARDETTE qui nous a suivis depuis nos débuts et pour tous ses conseils mais aussi l'ENSEM Conseil pour son parrainage et le regroupement JEL, qui rassemble les Junior-Entreprises de Lorraine, pour son soutien. Ce passage de marque est une belle récompense pour l'ancien et le nouveau mandat qui ont passé l'audit ensemble.



EMAA Nancy

A la Bouzule : essai sur le Maïs et première sortie des vaches

Alexandre Laflotte

- En partenariat avec Pioneer du Groupe Corteva, des essais densité de semis sur maïs sont mis en place au Centre R&D Bouzule. La densité de semis courante (100 000 graines / ha) est comparée à une densité réduite de 25%. L'objectif de cet essai est de montrer dans quelle mesure les pieds de maïs compensent la baisse de densité de semis en terme de tonnage par ha en maïs ensilage mais également en terme de teneur en amidon. L'essai est réalisé sur deux zones distinctes, l'une à fort potentiel, l'autre à potentiel limité, ainsi que sur 10 variétés différentes. Résultats en fin d'été lors de l'ensilage !

Première sortie des vaches laitières en pâture entre les lignes de panneaux photovoltaïques. Ce concept de panneaux verticaux et bifaciaux a pour avantage de produire de l'énergie sans consommer de terre agricole, contribuant ainsi au maintien des prairies permanentes. L'installation permettra également l'étude du comportement animal bovin vis à vis de la présence de ces nouvelles structures mais aussi l'impact des panneaux, en particulier l'ombrage apporté et la cassure des vents dominants (en hiver comme en été) sur le développement de la biomasse de la prairie.



Un prix honorifique remis au Professeur Jean-Louis Morel en Chine

Gérard Simonin

Lors d'une cérémonie à Canton, Jean-Louis Morel, professeur émérite à l'Université de Lorraine et ancien enseignant de l'ENSAIA,, a reçu le « prix de l'amitié du Guangdong », la plus grande province chinoise. La collaboration depuis une vingtaine d'années entre les chercheurs du Laboratoire Sols et Environnement (UMR UL-INRAE) avec l'Ecole des sciences et de l'ingénierie de l'environnement de l'Université Sun Yat-sen (Canton) a permis en effet, outre de nombreux échanges, des avancées scientifiques et appliquées remarquables dans le domaine de la science des sols et de la remédiation des sols pollués.

Des relations amicales et des relations de confiance ont en effet pu être développées tout au long de ces années, et ont permis d'avancer et de formaliser la coopération. Elle s'est matérialisée par la création du Laboratoire international associé ECOLAND entre les deux pays, qui va être reconduit en 2023.

« C'est un prix qui me touche car il met en perspective l'importance du travail accompli en collaboration depuis une vingtaine d'années », précise Jean-Louis Morel. « Les problématiques scientifiques sont similaires entre les deux pays ainsi que les approches pour les étudier : on s'attache à la dynamique des pollutions, au fonctionnement des sols, aux relations sols-plantes-microorganismes, à la problématique de la biodiversité des sols, et aussi aux stratégies de remédiation fondée sur la nature ».

Les résultats et les perspectives placent la collaboration au cœur des stratégies des deux pays, avec un engagement commun pour les questions du climat, de la biodiversité, de la restauration des terres. Une collaboration évoquée lors du déplacement du Président Macron en Chine et sa visite à l'université Sun Yat-sen à Canton, une université avec qui la France entretient des relations scientifiques depuis très longtemps.



À EUROCOSMOS

Abel Masson

Des étudiants de l'ENSAIA ont participé à une simulation d'un triangle institutionnel européen dans le cadre de l'évènement EUROCOSMOS 2023 organisé par Science Po Nancy et par l'association « Jeunes Européens Nancy ».

Les étudiants ont joué le rôle de ministres ou de députés au sein de différentes commissions (Energie et Frontières européennes) afin de créer une directive. Ce fut une expérience très riche et une grande découverte ! Un évènement à ne pas louper pour tout ceux intéressés par l'Europe, ses rouages et ceux qui aiment tout simplement l'éloquence.

[Alumni] Une distillerie Bio en Val d'Azun



Ors-na-Bruma, est une ferme-distillerie montée par Sylvain Delord (promo 1996) avec sa femme Jana à Aucun dans les Hautes-Pyrénées. Ils y cultivent en agroécologie un verger et des plantes aromatiques et médicinales. Ils ont pour projet de transformer la grange présente sur la ferme en une véritable distillerie avec un atelier de séchage pour les plantes et une boutique à la ferme pour commercialiser hydrolats, liqueurs et digestifs. Les premières productions d'hydrolats sont arrivées ainsi qu'une liqueur de Verveine, une liqueur de Menthe et un Patis et la gamme sera étendue grâce à la nouvelle distillerie. Les travaux ont démarré en début d'année et devraient se terminer au cours de l'été.

Pour découvrir et soutenir leur projet : <http://miimosa.com/fr/projects/une-distillerie-bio-en-val-d-azun-hautes-pyrenees?l=fr>



En Bref

- A l'initiative de l'alliance Agreenium un webinaire sur les métiers accessibles après une école d'agro ou vétérinaire a été organisé à destination des élèves de BCPST qui préparent actuellement les concours. Une première réussie avec environ 500 connexions et plusieurs classes de lycées connectées et également beaucoup de questions et de réactions sur le chat. Au nom de l'ENSAIA, merci à Véronique Esvan (Promo 2001) Chef de projet environnement chez Biol conseils et à Margaux Rusalen (Promo 2021), ingénieure R&D chez Tomojo pour leur participation et leur témoignage.
- Conférences sur la Politique Agricole Commune : l'école a accueilli Hervé Guyomard, économiste INRAE et expert pour la commission européenne pour une intervention devant les élèves et de nombreux enseignants sur le thème de « Nouvelle PAC et environnement » et Isabelle MUQUET de la DRAAF Grand Est sur le thème Nouvelle PAC et incidence sur le Grand Est.
- Des étudiants de l'ENSAIA pour leur projet professionnel ont lancé une vaste campagne d'affichage sur le campus pour expliquer le tri sélectif des déchets et le tri des déchets organiques. au sein des 3 composts répartis dans l'école.
- CEOM, EMAA, clubs cosmeto, cheval, nature, verger, théâtre, fromage, BDE, BSA, BDS, pompoms... les associations et clubs de l'école faisaient leur festival. L'esplanade du campus a été particulièrement haute en couleurs et animée avec de nombreuses activités ludiques.



RAPPORT
D'ACTIVITÉ
2022



Le Rapport d'activité de l'école pour 2022 est paru . Il est

- [À télécharger \[PDF\]](#)
- [À feuilleter](#)
- [À commander](#)



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'AGRONOMIE ET DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES | 2023

Directeur de la publication : [Guido Rychen](#) Rédaction : [Service Communication](#)

2 avenue de la Forêt de Haye - BP 20163 - 54 505 Vandoeuvre-lès-Nancy

ensaia-contact@univ-lorraine.fr | www.ensaia.univ-lorraine.fr | [Facebook](#) | [Twitter](#) | [LinkedIn](#) | [Instagram](#)