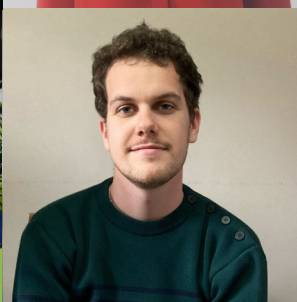
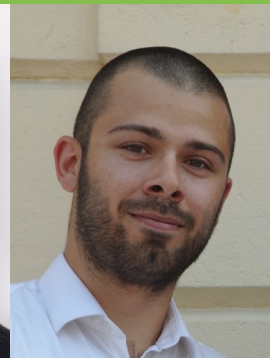


11 bonnes raisons d'intégrer l'ENSAIA



L'Ecole de l'Innovation & de la Transition

Agriculture
Alimentation
Biotechnologies
Environnement

1 semestre de tronc commun en 1^{ère} année

avant de choisir sa filière « Agronomie » ou « Industries alimentaires »

11 spécialisations de 3^{ème} année

Agricultures et Développement des Territoires
Développement durable des Filières agricoles
Biotechnologies
Développement Industriel
Formulation Alimentaire
Management de la Supply Chain et des Activités logistiques
Management des Activités, des Projets et de l'Innovation
Packaging et Conditionnement
Produits laitiers et Qualité
Protection des Cultures
Sciences et Génie de l'Environnement
Nouveau : BIOrefinery engineering of Wood and Agro-REssources (en anglais)

1/4 de la formation sous forme de stages

Stage ouvrier ou en exploitation en 1^{ère} année
Stage international en 2^{ème} année
Stage de fin d'études en 3^{ème} année

Mobilités internationales à la carte

60 universités partenaires dans le monde; programme international, Erasmus, stages, semestres de mobilité...

Des Masters en parallèle de la 3^{ème} année

70% de nos élèves-ingénieurs suivent l'un des 10 masters proposés

La Ferme de la Bouzule

un domaine expérimental et pédagogique grandeur nature : agroalimentaire, agroécologie, agroénergie

Environnement scientifique & technologique de 1^{er} plan

5 laboratoires de recherche labellisés (INRAE, CNRS, Université de Lorraine) au sein de l'école, 2 Chaires industrielles, 10 start-up créées, des plateformes et halles de technologies

Pédagogie active

projets professionnels, projets Recherche & Développement, salons, visites, concours, challenges, world cafés, hackathon, Fresque du climat...

Insertion professionnelle : moins d'1 mois

une large palette de métiers, une forte adéquation Formation/Emploi, Contrats d'alternance en 3^{ème} année, 800 entreprises partenaires

Une vie étudiante dense

24H de Stan, Rencontre des Brasseurs, 30 clubs et associations, Inter'Agro, Méchoui, Gala, Concours d'éloquence ...

L'ENSAIA, une école de Lorraine INP et de l'Université de Lorraine

le plus grand pôle d'écoles d'Ingénieurs de France au sein d'une université de 60 000 étudiants.



Parcours de SAIENS [Extraits]



Nicolas ROUER - Promo 2020
Filière Industries Alimentaires,
Développement Industriel
Responsable Qualité et Performance
Groupe Bel

Je suis Responsable Qualité, Hygiène et Environnement dans l'une des usines du Groupe Bel, spécialisée dans la production de fromage fondu. En plus d'intervenir sur quelques projets ambitieux et passionnants, mes missions vont de la maîtrise de l'impact environnemental du site au déploiement d'outils de performance en passant par l'application de standards du Groupe, sujet sur lequel j'ai travaillé pendant mon stage. L'ENSAIA m'a donné cette envie de trouver des solutions et m'a permis d'avoir confiance en moi. La force de proposition dont je fais preuve est régulièrement soulignée et la rigueur acquise pendant mes études me sert au quotidien. Je tiens à souligner **l'importance des questions environnementales, chères à l'ENSAIA, et qui comptent désormais beaucoup dans la stratégie des grands groupes agroalimentaires. Il est de notre responsabilité de nous en préoccuper et d'inventer ce qui nous permettra de produire de manière durable et responsable.**



Clémentine FROGNEUX - Promo 2016
Filière Agronomie,
Agricultures et Développement des
Territoires
Agent de développement local,
Communauté de communes du Pays du
Saintois

En lien direct avec les élus et les habitants du territoire, j'aide à concevoir et à appliquer la politique de la Communauté de communes en matière d'habitat, d'agriculture, d'environnement et de transition énergétique. Cela se traduit par la rédaction d'un Plan Climat Air Energie Territorial, l'accompagnement des communes dans la gestion des espaces en zéro phyto, le soutien à l'installation d'agriculteurs, à l'aide à la rénovation énergétique... Mes missions sont variées et nécessitent une polyvalence et un goût pour le travail en équipe que j'ai eu l'occasion de développer au cours de ma formation d'ingénieur. Le territoire est plein de ressources et les actions se construisent en s'appuyant sur les dynamiques locales. Ma spécialisation m'a apporté **une bonne vision du maillage des territoires** et m'a préparée à travailler avec les différents acteurs impliqués dans ces thématiques. L'ENSAIA m'a aidée à développer un esprit critique et à placer mes choix dans les **enjeux sociétaux et environnementaux** auxquels nous sommes confrontés. Au-delà de la mise en application de projets, je vois mon travail comme l'opportunité d'agir pour mes convictions et pour une vision partagée du territoire.



Grégoire BECHU - Promo 2020
Filière Agronomie,
Management des Activités, des Projets
et de l'Innovation
Chargé de mission Restauration
durable, Comité d'organisation de Paris
2024

Afin de proposer un nouveau modèle de Jeux, Paris 2024 a souhaité construire un service de restauration durable pour les 13 millions de repas servis. Ma première mission a été d'organiser une consultation durant 18 mois rassemblant 120 acteurs de l'écosystème alimentaire pour s'aligner autour d'engagements ambitieux et atteignables pour une alimentation plus locale, plus végétale et plus responsable. A l'approche de l'évènement, je suis maintenant dans une phase opérationnelle pour mettre en œuvre les engagements pris et proposer une expérience unique pendant les Jeux. **Ma formation m'a donné de nombreuses clefs pour comprendre les enjeux d'une alimentation plus durable mais aussi gérer différents programmes en gardant toujours une forte adaptabilité.**



Mitra KIANI - Promo 2017
Filière Industries Alimentaires,
Packaging
Chef de Projet Développement Produits,
Hennessy (Groupe LVMH)

Mes missions : gestion et pilotage de projets, coordination avec tous les services opérationnels (qualité, achat, production, méthodes, etc.), élaboration des plannings, de la qualité et des coûts attendus. Développement des produits à partir des briefs marketing, élaboration du cahier des charges, la garantie de la faisabilité du projet, l'établissement des spécifications techniques, etc... Mon métier demande un bon sens de l'organisation du fait de la multiplicité des projets et du nombre d'intervenants interagissant avec mon service. De plus, il est nécessaire de bien communiquer pour relayer les informations à tous les services avec lesquels mon équipe interagit. La formation Packaging et Conditionnement m'a permis par mes connaissances des processus de conditionnement d'un point de vue technique et organisationnel, le marketing et le développement de nouveaux packaging, la gestion de projet ainsi que la participation à plusieurs concours nationaux en innovation, créativité et marketing, **d'évoluer rapidement d'un poste de Chef de projet développement Packaging au sein du groupe LVMH en cosmétique, chez Givenchy, après une 3^{ème} année en alternance chez Hermès Parfums pour atteindre le poste actuel de Chef de Projet Développement produits chez Hennessy** (marque de spiritueux de luxe).





Lucie JUBAULT – Promo 2019
Filière Industries Alimentaires,
Management de la Supply Chain et
des Activités Logistiques
Green logistics and transport options
analyst

Mon rôle consiste à faciliter le déploiement de la stratégie environnementale dans les départements Global Supply Chain et Procurement d'UCB Pharma en Belgique. Il s'agit de s'assurer que dans n'importe quelle nouvelle solution logistique adoptée par l'entreprise, les aspects « Green » soient autant pris en compte que les contraintes classiques telles que : température de transport, condition de stockage, délais, coûts, niveau de stock, etc. **A l'ENSAIA, j'ai découvert la supply chain dans son entièreté : de l'achat/approvisionnement des matières en passant par le stockage, la production, pour terminer par la distribution chez les clients.** Les possibilités de césure et d'alternance offertes par l'école m'ont ensuite permis de renforcer mes compétences « terrain », en particulier la gestion et coordination de projets, qui sont indispensables pour évoluer dans n'importe quel type de secteur, alimentaire ou non.



Caroline SION – Promo 2016
Filière Agronomie,
Biotechnologies
Chef de Projet StemInov

Je suis ingénieure agronome spécialisée dans les biotechnologies de l'ENSAIA et j'ai débuté en tant qu'ingénieure de recherche dans une start-up travaillant sur l'impression 3D de peau. J'ai ensuite réalisé une thèse au Laboratoire Réactions et Génie des Procédés sur la production de cellules souches en bioréacteur. Grâce à la complémentarité de mon doctorat et de mon diplôme d'ingénieur j'appréhende mon métier avec **polyvalence mais aussi expertise.** J'ai récemment intégré une start-up en tant que chef de projet et mon métier consiste à mettre en place et équiper le laboratoire, diriger des études scientifiques avec une équipe dédiée, et réaliser une veille technologique afin d'être à la page des dernières innovations. Notre formation générale à l'ENSAIA, les enseignements de spécialisation et les nombreux projets de groupe m'ont apporté en particulier un **sens de l'organisation, une ouverture d'esprit et une adaptabilité** qui me permettent de m'épanouir dans mon métier aujourd'hui.



Stéphanie ZABA - Promo 2011
Filière Agronomie,
Sciences et Génie de l'Environnement
Chef de projets en aménagement urbain
et développement durable, société 2EI,
Groupe Veolia

Fonctionnant comme une structure de bureau d'étude, le travail de chef de projet en aménagement urbain et développement durable consiste à accompagner les maîtrises d'ouvrage dans la mise en œuvre de la stratégie de développement durable dans le cadre d'aménagement de quartier. Cela consiste à accompagner les architectes et urbanistes dès la conception pour soutenir la mise en œuvre de solutions environnementales favorables à la préservation des ressources dans le cadre du projet.

Par ailleurs, en tant que partie intégrante de la Direction Innovation et Marchés du Groupe, une autre partie de mon activité consiste à promouvoir des solutions innovantes en faveur de l'environnement et de l'accompagnement social, de "pousser" des innovations et de les expérimenter sur le territoire pour en valider leur pertinence. A titre d'exemple, je travaille tout particulièrement à la mise en œuvre de projets d'agriculture urbaine et à la mise en œuvre de pilote de rafraîchissement urbain utilisant des ressources alternatives à l'eau potable.

Mon parcours à l'ENSAIA m'a permis d'approfondir mes connaissances dans la gestion des services environnementaux, me permettant de proposer des solutions toujours plus favorables à la préservation des ressources dans nos villes. La force complémentaire dans mon poste actuelle est mes connaissances en gestion des sols et en maîtrise des pollutions qui deviennent de plus en plus au cœur de nos problématiques d'aménagement urbain.

L'approche de la gestion de projet et l'ouverture d'esprit promue au sein de l'ENSAIA sont les garants d'une très bonne intégration dans le milieu professionnel.



Pierre DEROO – Promo 2021
Filière Agronomie,
Protection des Cultures
Ingénieur en Protection Intégrée des
Cultures, Spécialiste des maladies de la
pomme de terre
ARVALIS – Institut du végétal

J'ai pour mission d'éclairer les agriculteurs et conseillers sur la protection de la pomme de terre vis-à-vis des maladies. Avec une équipe d'ingénieurs et techniciens, nous expérimentons les moyens de lutte existants ou en développement dans une approche intégrée, en minimisant l'impact sur l'environnement et la santé. Nous travaillons aussi bien à l'aide de produits phytosanitaires que de biocontrôle et biosolutions, OAD et outils de modélisation, levier variétal et mesures prophylactiques. Je suis aussi en relation avec les acteurs de la filière car beaucoup de leviers d'action nécessitent des changements structureaux.

Le travail d'ingénieur Arvalis est très complet, allant de la veille bibliographique et la rédaction des protocoles à la valorisation des résultats (articles, conférences, vulgarisation...).

L'ENSAIA m'a apporté rigueur scientifique, travail d'équipe, ouverture d'esprit et de synthèse.



Anthony RODRIGUES - Promo 2022
Graduate Program chez RESAN -
J'achète Fermier
Charline VIEL - Promo 2022, Chargée
d'achat et d'approvisionnement -
NOUS anti-gaspi
Filière Industries Alimentaires
Formulation alimentaire

Spécialisés en R&D mais pas que ... l'ENSAIA et les nombreux projets auxquels nous avons pu participer, comme ECOTROPHELIA, nous ont permis de **développer des profils multi-compétences : de solides bases scientifiques accompagnées de soft skills. Soucieux d'œuvrer en faveur du développement durable, nous mettons nos profils atypiques au service d'entreprises à impact.**

Anthony : Je réalise un Graduate Program dans une startup qui re-localise la transformation à la ferme, afin de mieux rémunérer les agriculteurs. Actuellement responsable développement commercial, ma mission consiste à vendre les yaourts produits par les fermiers, démarcher de nouveaux clients (GMS et RHF) et consolider les relations avec ceux déjà existants sont mes actions quotidiennes.

Charline : En tant que chargée d'achat et d'approvisionnement, je mobilise mes compétences analytiques au quotidien pour lutter contre le gaspillage alimentaire. De la négociation des invendus auprès des industriels/producteurs à la gestion de la logistique avale vers les magasins du réseau, je dois garantir le bon approvisionnement des rayons dont je suis responsable, et l'affiner en permanence.



Sandie BOUDET - Promo 2015
Filière Agronomie,
Développement durable des Filières
agricoles
Chef de projet filières durables,
service Achat Qualité Logistique
Environnement, Mc Donald's France

Après avoir été Chargée de mission à l'Institut de l'Elevage où j'assurais l'animation nationale de la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage, je suis aujourd'hui Chef de projets filières durables chez Mc Donald's France. Mon travail consiste principalement à faire le bilan de l'ensemble des avancées réalisées par les fournisseurs de nos principales filières agricoles (blé, bœuf, poulet, pomme de terre et salade) dans le cadre de notre stratégie agro-écologique et de co-construire puis piloter la prochaine feuille de route jusqu'en 2030. J'ai aussi élargi mon champ d'action car mon poste comporte également un volet nutrition : je suis en charge de la gestion et du suivi de la stratégie d'amélioration des valeurs nutritionnelles et des allergènes de l'ensemble de nos produits. L'avantage de ma formation est d'avoir suivi des enseignements qui ne segmentaient pas les productions animales et végétales. L'approche filière qui est l'entrée prise par la spécialisation est essentielle dans mon travail. **C'est l'intervention d'experts dans le cadre de ma formation qui m'a permis d'occuper les fonctions dans lesquelles je m'épanouis aujourd'hui.**



Romain ATZORI - Promo 2018
Filière Industries Alimentaires,
Produits laitiers et Qualité
Adjoint responsable qualité, Schreiber
Foods

J'ai choisi d'effectuer ma dernière année à l'ENSAIA **en apprentissage dans un grand groupe laitier international** car j'ai tout de suite vu ce que l'association des cours de la spécialisation ProLaQ avec une mise en situation en entreprise pouvait apporter. J'ai été embauché à la fin de mon apprentissage en tant qu'adjoint responsable qualité dans notre nouvelle unité de production de produits laitiers ultra-frais opérationnelle depuis en avril 2019. J'ai l'occasion tous les jours de mettre à profit les connaissances acquises lors de ma spécialisation pour mener à bien mes missions : création du plan HACCP et des documents associés, travail avec les autorités pour l'obtention de l'agrément sanitaire et formations au personnel.

Un lien étroit avec les entreprises qui se traduit par une très bonne insertion professionnelle

TEMPS MOYEN
D'ACCÈS AU 1^{ER} EMPLOI
0,55 MOIS



80%
DES DIPLÔMÉS
EN ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE
6 MOIS APRÈS LEUR DIPLÔME

€ SALAIRE ANNUEL
MOYEN AVEC PRIMES
31,5 K€

50%
en CDI

67%
Cadres

4/5
SATISFACTION
DANS L'EMPLOI SUR UNE ÉCHELLE
DE 5



100%
ONT LE SENTIMENT D'UNE
ADÉQUATION FORMATION/
EMPLOI

École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires

2 avenue de la Forêt de Haye
BP 20163
54 505 VANDOEUVRE-LES-NANCY Cedex
Tel : 03 72 74 40 00

www.ensaia.univ-lorraine.fr
ensaia-contact@univ-lorraine.fr



L'ENSAIA 1^{ère} école en France labellisée

