

## AGENDA

- 7 février : Conseil de l'École - Salle Gallé
- 10 février : Les semences paysannes – Conférence  
Amphi Cuénot [horaires à venir]
- 22 février : Portes-Ouvertes – CCP Nancy
- 3 avril : Journée du développement durable – ENSAIA
- 15-18 avril : Ecole Thématique CNRS  
Ingénierie des biosystèmes : de la cellule au bioréacteur -ENSIC



## ECOTROPHELIA

### Référence pour le Concours mondial d'Innovation

C'est écrit noir sur blanc en page 30 du [rapport](#) de la commission Innovation 2030 présidée par Anne Lauvergeon : « Les entreprises agroalimentaires n'innovent pas assez et l'innovation de rupture est encore rare. Il est donc proposé de lancer un concours d'innovations pour susciter des projets ambitieux en matière d'alimentation de demain, à l'image du concours EcoTrophéa. ».

Lundi 2 décembre, François Hollande et Arnaud Montebourg lançaient officiellement ce concours mondial d'innovation sur les bases d'EcoTrophéa afin d'attirer des projets venus de tous pays pour créer à terme des entreprises en France. Une belle reconnaissance pour l'IDEFI (Initiatives D'Excellence en Formations Innovantes) EcoTrophéa, l'un des 6 projets impliquant l'Université de Lorraine et co-porté par l'ENSAIA avec [Lionel Muniglia](#) et [Marie Maison](#).

A noter également que les préconisations d'Anne Lauvergeon en matière d'ambition pour la France et reprises dans le concours mondial concernent 7 secteurs affichés comme stratégiques, dont notamment, la chimie du végétal et les protéines végétales : "De nouveaux produits alimentaires reposant sur des protéines végétales devront être conçus ... Les forces conjuguées de son agriculture, de son industrie agroalimentaire et de sa tradition d'innovation culinaire devraient permettre à la France de disposer d'un important potentiel d'exportation".



Shake'Eat, préparation pour cake présentée par les étudiants de 3A Formulation et sélectionnée à EcoTrophéa 2013 – Partenariat ALSA

Créé en France en 2000, décliné en Europe depuis 2008, EcoTrophéa s'est traduit depuis 2011 par 54 compétitions nationales, des concours dans 18 pays européens, 450 universités et 2500 étudiants européens impliqués, 35 innovations alimentaires sur le marché et 1 Réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire labélisé Investissement d'avenir.



## « Milk PEPPER », lauréat européen

[Claire Gaiani](#)



Le projet Milk PEPPER (Programme FP7 Marie Curie) proposé par Claire GAIANI au titre du LIBIO est sélectionné par la commission européenne dans le cadre des Actions Marie-Curie du 7<sup>ème</sup> PCRD. Seul projet dans le domaine de l'agroalimentaire parmi les 19 lauréats français, 2<sup>ème</sup> projet seulement de l'Université de Lorraine à être récompensé (le précédent était issu de l'Institut Jean Lamour), [Milk PEPPER](#) est axé sur la stabilisation des probiotiques en vue de fournir des poudres laitières améliorées en terme de profil nutritionnel et de stabilité, répondant ainsi à une problématique forte de la part des industriels à la recherche de systèmes alimentaires plus sains. Cette distinction européenne particulièrement compétitive va permettre à Claire GAIANI de rejoindre la prestigieuse université australienne du Queensland et de développer durant un an une collaboration avec le Professeur Bhesh Bhandari. Les compétences ainsi acquises permettront de poursuivre les travaux initiés au LIBIO ces dernières années sur la vectorisation de bactéries probiotiques dans des matrices laitières.

Visant le développement et le transfert des compétences de la recherche, la consolidation et l'élargissement des perspectives professionnelles des chercheurs, et la promotion de l'excellence dans la recherche européenne, les actions Marie Curie sont un éminent label de reconnaissance pour les chercheurs et pour leur laboratoire.

## Plant Advanced Technologies, lauréate du Technology Fast 50 Est

[Frédéric Bourgaud](#)

Le palmarès Deloitte In Extenso Technology Fast 50 distingue chaque année les entreprises technologiques, PME et ETI affichant la plus forte croissance au cours des cinq dernières années. Placée sous le thème « Innover Autrement », la 13<sup>ème</sup> édition région Est a décerné son 1<sup>er</sup> Prix à Plant Advanced Technologies [979% de croissance sur 5 ans]. Société de biotechnologie végétale créée en 2005 et issue des recherches menées au Laboratoire Agronomie et Environnement, [PAT](#) met en œuvre des procédés innovants de production d'actifs à haute valeur ajoutée. Après avoir commercialisé son premier actif en 2012 pour un grand groupe cosmétique du luxe, ce nouvel actif anti-âge est actuellement en cours de lancement mondial. Lauréate également du Prix EnterNext, PAT est arrivée 148<sup>ème</sup> du classement Fast 500 dans la zone EMEA (Europe, Moyen-Orient et Afrique) et en 8<sup>ème</sup> position dans le secteur Biotech. PAT emploie aujourd'hui 25 salariés.



## L'Institut Européen des Antioxydants sur les ondes

Stéphane Désobry et Smail Meziani avaient avec France Bleu Sud Lorraine pour une présentation tout en son de la nouvelle plateforme d'expertise, de conseil et d'analyse située à l'ENSAIA. Une séance interview à l'occasion également de la visite de la Ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche en Lorraine pour un déplacement sur l'innovation. 2 reportages à ré-écouter

[Présentation de l'IEA par Smail Meziani](#)

[Interview de Stéphane Désobry](#)



# La reconquête économique de la Lorraine passe par le Lait

Joël Scher

L'industrie des viandes et l'industrie laitière représentent en Lorraine 53 % des entreprises de 20 salariés et plus. La filière de transformation du lait, en majorité tournée vers la fabrication de fromages, réalise 39 % du CA des Industries agro-alimentaires et la Lorraine est la 2ème région française pour la production de fromages à pâte molle. Ce court panorama justifie que la Filière « lait » ait toute sa place dans le pacte « Lorraine 2014-2016 » pour rendre effectivement la Lorraine agricole et agro-alimentaire plus compétitive, innovante et diversifiée. Il est ainsi programmé la création d'un « cluster lait » dont l'objectif est d'améliorer les process et la compétitivité des industriels, pour les ancrer sur le territoire et faire de la Lorraine un centre de référence de la recherche et de l'enseignement sur l'industrie laitière. Améliorer le transfert de technologies, répondre collectivement aux problématiques des industriels, sensibiliser les élèves aux métiers de l'industrie laitière sont les points étapes de la mise en œuvre de ce cluster qui associe les industriels du secteur, 3 laboratoires, le LIBIO, l'URAFPA, le LRGP (BIOPROMO) et l'ENSAIA.



## Inovana 2013

La nouvelle édition de ce concours lorrain de l'innovation VANAPA ( Valorisation Non Alimentaire des Productions Agricoles) organisé par AGRIA Lorraine aura tenu toutes ses promesses. 4 prix de l'innovation ont été décernés le 25 novembre dernier au Palais des Congrès de Nancy. Le Grand Prix du Jury remis par Christophe Choserot, Vice-président Enseignement supérieur et Recherche du Conseil Régional et Marie-Claude Kosbach (TOTAL) a été attribué aux Chanvriers de l'Est pour leur procédé de défibrage du chanvre permettant la production de co-produits (fibre, chènevrotte et poudre) utiles à la plasturgie, au bâtiment ou au secteur de l'énergie. Le Prix de l'innovation Procédé a été attribué par Agnès Szabo (Pôle de Compétitivité Fibres) à Biolie pour sa technologie d'extraction propre d'huiles et d'actifs végétaux, sans solvant, à base d'eau et d'enzymes. Le Prix de l'Innovation Produit a été décerné à la Papeterie de Raon l'Etape par Véronique Spannagel (INPI) pour d'astucieux emballages de burgers et frites évitant le contact avec les doigts et maintenant la chaleur des aliments, le tout à base de papier recyclé. Enfin le Prix de la valorisation des biodéchets a été remis par Michel Fick au Sydeme pour son unité Méthavalor, véritable modèle d'économie circulaire utilisant les déchets ménagers comme ressources d'énergies renouvelables. Un exemple type de développement durable intégrant le social, l'économie et l'écologie.





## Janvier 2014 : Myrissi arrive sur le marché

[Muriel Jacquot](#)  
[Yelena Maric](#)

Issue des recherches menées au LiBIO, Myrissi va commercialiser en janvier son offre de services de communication sensorielle liant objectivement et universellement les perceptions olfactives et les couleurs. Les corrélations odeurs/couleurs ayant été démontrées à maintes reprises en Europe, en Asie ou au Moyen-Orient, Myrissi va proposer aux entreprises des secteurs cosmétique, alimentaire et de la distribution 2 types de prestations : l'intégration des couleurs au design et au packaging d'un produit selon les odeurs correspondantes et inversement la création, à partir de l'identité visuelle d'une entreprise, de son identité olfactive. Prochaine étape de la success story : la reconnaissance juridique au niveau européen de la marque olfactive.

## Les étudiants de SGE au chevet des jardins familiaux de Montigny-lès-Metz

[Annabelle Richard](#), BA SGE

La spécialisation SGE (Sciences et Génie de l'Environnement] vous présente son grand projet d'étude de l'année 2013-2014. La ville de Montigny-Lès-Metz a fait appel à notre équipe afin de proposer des solutions de requalification du site des anciens jardins familiaux localisé entre l'autoroute A31 et un bras mort de la Moselle. L'activité de jardinage y a été récemment interdite par décision de l'Agence Régionale de Santé. En effet, les résultats d'étude sur les sols des jardins familiaux ont mis en évidence une pollution significative par des métaux tels que le plomb, le zinc, le cuivre ou encore le cobalt. Nous avons donc été missionnés pour réaliser un diagnostic approfondi et proposer des solutions de gestion, essentiellement orientées vers une refonctionnalisation écologique. Pour cela, nous avons mené une étude bibliographique, suivie d'une démarche d'échantillonnage qui nous a permis de développer des observations de terrain. Nous avons joué de la tarière, preuve photographique à l'appui ! Les échantillons prélevés sont actuellement analysés par notre équipe au Laboratoire Sols et Environnement. Nous pourrons ainsi, proposer des voies de gestion pour une réhabilitation des jardins familiaux du Bras Mort. Ces scénarios suivront une logique de conservation de la biodiversité du site en s'inscrivant potentiellement dans un projet de trame verte et bleue. A bientôt pour les conclusions de nos travaux...



[Christophe Schwartz](#), LSE et responsable de la spé SGE, s'est intéressé, dès les années 1990, à la qualité des sols en ville. Il coordonne dans ce cadre un programme de recherche pour acquérir des données d'inventaires afin de connaître précisément les sols urbains, en particulier les sols de jardins, afin d'en dresser une typologie au niveau national.



# La Césure au Conseil général

5 césuriens ENSAIA ont exposé en photos au Conseil général de Meurthe et Moselle les projets réalisés dans le cadre de leur service civique. Julien Barbier y a présenté son expédition en paramoteur qui, au-delà du défi sportif, fut couplée à une étude d'aménagement des territoires au Chili. Gabriel Caucanas a retracé sur son voyage en Argentine où il a étudié les impacts du développement des filières agropastorales sur les différents écosystèmes, et plus particulièrement, les oiseaux. Charlotte Dagueneat a proposé sa vision des Paysans d'ici et d'ailleurs et les initiatives durables en Inde. En Inde toujours, Hugues Debruyne a présenté sur sa mission pour développer la production laitière de très petites exploitations grâce à des techniques modernes et innovantes. Lucie Scheiwiller, quant à elle, a mis en photo le phénomène d'eutrophisation de la Baltique. Gautier Vallance et la gestion de l'eau au Népal étaient également à l'affiche de cette exposition.



## Salon des Grandes Ecoles

La 26e édition du Salon de l'Étudiant et l'Express Grandes Ecoles s'est tenue en décembre à Paris. Sur une durée de 3 jours, du vendredi au dimanche, ce salon est une étape incontournable dans l'orientation et dans le choix d'un établissement. L'ENSAIA y était au sein de l'espace Inter-INP. Nouveauté cette année, elle y était représentée par ses étudiants qui au nombre de 8 ont rempli leur rôle d'ambassadeur de l'école. Merci à Soline Bernelin, Camille Bloch, Pauline Daniel, Mélanie Daffara, Alexandre Clauss, Loic Wicker et Caroline Petit pour leur participation

## Publications

3 ouvrages viennent de sortir avec [Christophe Schmitt](#) en auteur de chapitre : *Pour un changement de paradigme en matière d'accompagnement entrepreneurial*, (Presses de l'Université du Québec) ; *Entrepreneur Profile and Sustainable Innovation Strategy*, (Edward Elgar Publishing) ; *Modelos de acompañamiento a emprendedores en Mexico y Francia*, (Desarrollo tecnologico y empresarial). Des parutions complétées par 2 conférences : Quelle régulation sociale autour du plagiat ? Liban ; Quand savoir entreprendre, c'est savoir concevoir : Utilisation de la méthode IDÉO®, Casablanca.

## Taxe d'apprentissage : la campagne est lancée

[Carmen Fradeira](#)

C'est parti pour l'opération Taxe d'Apprentissage 2014. Cette année, l'ENSAIA est habilitée à percevoir cette taxe au titre du Hors Quota pour ses formations et du Quota pour ses formations par apprentissage. Les fonds collectés constituent un apport essentiel dans le budget de l'école pour amplifier son développement et améliorer les conditions de formation des élèves. Le document à [télécharger ici](#) précise les modalités de versements et dresse un panorama des réalisations qui ont, l'an passé, pu voir le jour grâce aux versements reçus. MERCI d'avance pour tous vos soutiens.



Directeur de la publication: [Michel FICK](#)

Rédaction : [Claire BERGEROT](#)