

AGENDA

- 12-22 avril : Congés de Printemps
- 23 avril : Conférence-débat sur la Banane équitable - Amphi Cuénot - 19h00
- 26 et 27 avril : Rencontre des Brasseurs - Grande Halle de l'Octroi - Nancy

La banane dessert, un fruit comme un autre ?

[Cyril Feidt](#)

Fruit original aux deux bouts, banal dessert de nos tables, fruit-monde de l'équitable Ou symbole d'un monde à bout ?

Les échanges mondialisés de biens et de services ont peu à peu bouleversé notre perception du monde, tissant des fils, tantôt libérateurs, tantôt oppresseurs. La banane dessert ou banane export, inscrite dans cette dynamique est le premier fruit échangé dans le commerce mondial. Elle est de ce fait banalisée, alors que sa présence à faible coût sur nos étals relève de la prestidigitation. Miracle économique pour les pays producteurs, miracle nutritionnel pour les pays consommateurs, clé de voûte du frêt maritime, ou figure outrancière du plantatiocène ?

Dans le cadre de leur module de formation « Contexte et histoire des Systèmes de production agricole », les élèves de l'ENSAIA vous invitent au débat en présence de représentants du monde associatif **Mardi 23 avril à 19H00, Amphi Cuénot.**



LA BANANE DESSERT, UN FRUIT COMME UN AUTRE ?

MARDI 23 AVRIL > 19H00

AMPHI CUÉNOT - ENSAIA

ENTRÉE LIBRE

CONFÉRENCE-DÉBAT

Proposée par Cyril Feidt, Professeur ENSAIA,
& les élèves-ingénieurs de 2^{ème} année Agronomie



La Région Grand-Est choisit l'ENSAIA pour le développement de sa stratégie méthanisation

Associée au cabinet Conseil Tilia, l'ENSAIA avait répondu à un appel d'offre lancé par la Région Grand-Est pour élaborer une stratégie régionale de développement de la méthanisation sur le territoire en s'inscrivant dans la feuille de route stratégique de la Bioéconomie. La candidature a été retenue. L'école aura à formaliser un diagnostic réalisé auprès des acteurs de terrain afin de créer une dynamique commune sur le territoire et d'établir une stratégie conciliant équilibre régional et déploiement harmonieux de la méthanisation compte tenu des enjeux environnementaux, agricoles et économiques. Vendredi dernier, un diagnostic, suite à l'interview des principaux acteurs, soit une quinzaine, de la filière a été présenté par Stéphane Pacaud et Yves Le Roux. Demain, Mardi 9 avril, un premier atelier s'est déroulé à Chalons en Champagne. 250 acteurs y étaient invités pour identifier les enjeux liés au développement de la filière ainsi que les points de blocage et mettre en valeur des leviers pertinents en cohérence avec les besoins du territoire.

**Grand
Est**

- 95 unités en fonctionnement, dont 13 en injection
- 67 projets sont identifiés
- 1^{ère} région française en puissance installée et en nombre d'installation de cogénération
- 80% du territoire est dédié à l'agriculture et à la forêt
- L'Agroalimentaire et l'Agriculture sont le 1^{er} employeur régional



RDB, compte à rebours lancé

La 13ème édition de la Rencontre des Brasseurs se déroulera les 26 et 27 avril dans la Halle de l'Octroi, à proximité de l'Autre Canal. Pour l'occasion, le CEOM, tout de jaune vêtu, a réalisé et diffusé sur les réseaux un teasing [à voir ici](#). Et pour parfaire leurs connaissances du monde et des techniques brassicoles plusieurs de ses membres ont assisté à la journée de formation technique animée à l'ENSAIA par l'IFBM sur le thème de l'optimisation du Houblonnage en Micro-Brasserie. La journée a rassemblé de nombreux brasseurs, microbrasseurs et producteurs.

Le programme de la rencontre des Brasseurs 2019 : <https://ensaia.univ-lorraine.fr/fr/content/la-rencontre-des-brasseurs>

EcoTrophelia : test grandeur nature

[Lou Dumas](#)

Depuis quelques années, le salon Talents et Saveurs de Lorraine constitue une belle opportunité pour les étudiants de la spécialisation Formulation Alimentaires qui y testent les produits qu'ils présenteront dans le cadre du concours d'innovation alimentaire EcoTrophelia. Le grand public a ainsi pu, en avant première, déguster 3 des 4 nouveautés qui seront en lice lors de la compétition. Les retours ont été globalement très positifs et les étudiants sont repartis confiants quant au potentiel de leurs projets. Rappelons que la nature exacte de ces produits doit rester confidentielle jusqu'au dépôt des dossiers, soit le 15 avril. Cependant, nous pouvons déjà vous révéler que les 3 produits présentés sont semblables à une soupe nomade pour le premier, des céréales pour petit-déjeuner très originales pour le second, et de délicieux fruits à poêler pour le troisième. Plus d'infos, très bientôt...



Symples étend sa gamme

Florent Hellé et Théo Jespas (Promo 2018), fondateurs d'Inoui, étaient également présents sur ce salon pour promouvoir Symples, leurs potions 100% naturelles qui associent plantes infusées et jus de fruits. Leurs produits ont remporté un franc succès. Ils ont été littéralement dévalisés.

En avant première, nous vous annonçons qu'ils vont élargir leur gamme avec la sortie prochaine non pas de potions mais d'infusions. Finement pétillantes, elles seront déclinées en 3 versions : l'une au Basilic, la seconde au Cassis et la troisième à la Menthe.

Symples est commercialisé dans tous les magasins bio de Nancy et est également en vente dans le Grand-Est : [les points de vente](#)



3 étudiants en contrat avec la Ville de Vandoeuvre

Dans le cadre des Contrats communaux étudiants mis en place par la ville de Vandoeuvre, 3 1A vont débiter leurs missions à compter du 23 avril prochain. Grégoire Colombain va intégrer l'association Ark en Ciel pour mettre en place un jardin partagé et sensibiliser les habitants sur les déchets. Lisa Kamal va intégrer l'association ATMF pour du soutien scolaire aux élémentaires, collégiens et lycéens. Thomas Salagnat va intégrer le service Personnes Agées de la Ville pour aider une personne à utiliser du matériel informatique. .



La méthanisation fait pousser le Basilic

Le digestat, résidu de la méthanisation des matières organiques, riche en éléments minéraux, peut être utilisé comme fertilisant minéral en remplacement des engrais de synthèse pour les cultures agricoles. Pourrait-il être également une solution nutritive pour des cultures sous serre et en aéroponie ? L'aéroponie est une culture hors sol où les plantes, en l'absence totale de substrat, sont alimentées exclusivement par des pulvérisations au niveau des racines. Les élèves de la spécialisation Développement Durable des Filières Agricoles de l'ENSAIA ont cherché à appliquer cette forme de culture à des plantes aromatiques, en l'occurrence le Basilic, avec le digestat comme unique apport de fertilisation. Cette expérimentation s'est déroulée dans le cadre d'un projet de PEI (Partenariat Européen pour l'Innovation) porté par Sophie Loetscher visant à créer une entreprise de production de basilic sous serre en aéroponie en Champagne-Ardennes.

Inédites à ce jour, les expériences menées depuis septembre visaient à comparer cette culture hors sol à une culture classique et à évaluer l'apport du digestat sur la croissance des plants.

Contenant de l'azote ammoniacal, ce co-produit de la méthanisation pouvait par hypothèse s'avérer néanmoins toxique pour la plante. En le comparant avec une solution d'azote minérale de synthèse utilisée en production conventionnelle, les étudiants ont démontré l'absence de nocivité du digestat pulvérisé sur les racines. Ils ont également mis en évidence que son apport comme

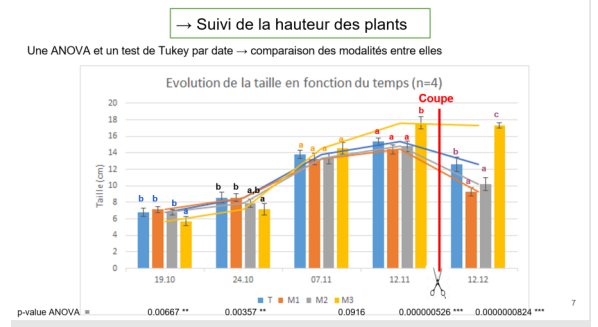
fertilisant unique générerait une croissance de la plante supérieure à celle d'une culture normale laissant ainsi entrevoir un système très intensif en terme de production et dans tous les cas nettement supérieur à celui des cultures plein champ. Outre cette productivité, l'utilisation du digestat qui provient de lisier de porc, de fumier d'élevage et de pulpe de betterave permet une valorisation de ces biodéchets.

Au coeur de la bioéconomie, le projet s'inscrit également dans une démarche d'économie circulaire car si les déchets et co-produits sont valorisés en fertilisant pour la production de plantes, le processus de méthanisation va également générer et produire du biogaz transformable en énergie thermique ou électrique. En outre, la culture en aéroponie, circuit fermé fonctionnant en quasi autonomie, peu consommateur d'eau et de main d'oeuvre, participe à ce cercle vertueux.

Si l'ENSAIA est le partenaire principal pour les phases d'expérimentations, le projet s'inscrit dans une dynamique territoriale entre la Lorraine et la Champagne, fédérant nombre d'acteurs issu de l'enseignement supérieur et du monde socio-économique : Université de Reims Champagne-Ardennes, Est Horticole-Astredhor, Les Herbes Champenoises, AERIAL, SCEA Methabel, Planète légumes, Rittmo.

Encadrement du projet : Yves Le Roux, Alexandre Laflotte

Elèves-Ingénieurs 3ème Année ENSAIA - DEFI : L Dufrene, M Fouin, A Greff, B Legrand, M Rivet



Nouvelle approche pédagogique : un Escape Game pour comprendre la loi

[Yves Le Roux](#)

Après l'agro-écologie Tour 2018, co-organisé par des étudiants de 1ère année en projet pro et qui avait vu plus de 500 apprenants des lycées agricoles du Grand-Est venir à la Bouzule réfléchir et jouer sur la question de l'usage des phytosanitaires, l'année 2019 va voir les étudiants de la pré-spé DEFI participer à une nouvelle version de l'agro-écologie Tour. Sur la thématique « Systèmes alimentaires durables et territoires » les étudiants de l'ENSAIA vont animer le 2 mai au Lycée agricole de Pixérécourt et le 16 mai au Lycée agricole d'Obernai pour la finale régionale un atelier à la fois ludique et pédagogique sur la loi EGALIM promulguée en octobre 2018. Cette loi, issue des États Généraux de l'Alimentation (EGA) poursuit un triple objectif : payer le juste prix aux producteurs pour leur permettre de vivre dignement de leur travail, renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits et favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Dans ce cadre, un escape game pédagogique a été conçu pour appréhender cette loi et en comprendre les principaux éléments. Construit par des enseignants du Lycée agricole de Pixérécourt (Dominique Babut, Claudine Elbisser, Jérôme Joubert et Catherine Jacquot), un représentant de la DRAAF (Fabrice Colson) et un enseignant-chercheur de l'ENSAIA (Yves Le Roux), cet escape game a été testé par les étudiants de la pré-spé DEFI. Au delà de l'aspect ludique, les étudiants devront appréhender tous les détails de cette loi EGALIM afin d'être des maîtres du jeu à la fois cohérents et pédagogues...



Clap de fin sur la semaine internationale

[Delphine Laurant](#)

Pour son édition 2019, le séminaire international à destination des étudiants de 1A et 2A était couplé avec les ateliers intensifs d'anglais, organisés par le service des langues. Pendant 5 jours, nos étudiants ont pu assister à des conférences scientifiques et culturelles en langue étrangère (allemand, espagnol, anglais italien) sur des sujets variés : apiculture, poudres alimentaires, brasserie, développement durable, qualité des sols, plantes hyper-accumulatrices de métaux lourds...etc. Ils ont également assisté à des présentations d'associations étudiantes IAAS, BEE et aux présentations de plusieurs universités partenaires de l'école, très utiles pour ceux qui partiront très prochainement en stage d'ouverture ou en semestre académique à l'étranger. Les après-midi étaient destinés aux ateliers d'anglais et à la préparation du TOIEC pour les 2A. Les intervenants internationaux ont eu l'opportunité de visiter les laboratoires de l'école, échanger avec d'autres enseignants, rencontrer les responsables des relations internationales du Collégium et de l'Université de Lorraine et visiter la ville de Nancy malgré une météo pas toujours clémente...



Concours Apprentissage

Sur un total 585 candidats pour toutes les écoles Agro, 252 candidats étaient inscrits dans le thème Agroalimentaire. Après l'étude des dossiers, la sélection repose sur deux épreuves écrites : analyse et synthèse de documents, anglais. L'ENSAIA a accueilli 83 candidats du Grand Est en mars pour la section « écrits » du concours. 31 candidats potentiels pour l'école restent en lice pour les auditions des 23, 24 et 29 avril prochain face à un jury composé des 5 enseignants impliqués dans la gestion de la filière Ingénieur de Production Agroalimentaire et deux représentantes du CFA de Pixérécourt. L'ENSAIA propose 18 places dans cette filière exclusivement par apprentissage. Les entreprises recrutent la relève de leurs cadres en production. L'an dernier, avec une petite promotion d'une dizaine d'apprentis-ingénieurs, nous recensons environ 6 offres de contrat par apprenti.

Yvan Schaepman, Parrain de la Promotion 2019

Yvan Schaepman parrainera la prochaine promotion des Ingénieurs ENSAIA. Directeur général de Boormalt, filiale malterie du groupe Axérial, cet « Ancien » de l'école (promotion 1997) est aujourd'hui à la tête du 1er malteur mondial suite au rachat tout récent de l'activité Malt de Cargill. Jusqu'à là implanté en Europe (France, Royaume Uni, Irlande, Belgique et Hongrie), Boormalt est désormais présent sur tous les continents avec une production de 3 millions de tonnes. Yvan Schaepman est bien connu de nos étudiants. Il était intervenu lors des deux dernières éditions du Forum ENSAIA AVENIR avec notamment, l'an dernier, une conférence sur « [L'Ingénieur de demain](#) » qui fut particulièrement appréciée. La prochaine Cérémonie de remise des Diplômes aux Ingénieurs ENSAIA se déroulera le 16 novembre prochain au Centre Prouvé de Nancy.



A l'honneur

- Sylvie Schneider, Directrice de la Compagnie des Fromages et Richemonts de Vigneulles-lès-Hattonchâtel, a fait découvrir son entreprise au membres du Conseil de Direction de l'école qui ont pu découvrir toutes les étapes de la fabrication du Brie avec les explications précieuses de deux anciens élèves de l'ENSAIA : Marion Boutrou (Promo 2013) et Thomas Bourcelier (Promo 2008.). Tous deux occupent actuellement des fonctions de responsables de production et d'exploitation. Cette visite a permis d'envisager de nouvelles collaborations possibles entre l'école et cette entreprise qui transforme chaque jour près de 450 000 litres de lait pour une production de plus de 70 tonnes de Brie.
- Jessica Oublié, auteur et scénariste, travaille à l'écriture de *Tropiques toxiques*, une BD documentaire sur le chlordécone. Elle a tenu à rencontrer l'équipe de l'URAFPA à l'ENSAIA dont les travaux de recherche visent à proposer aux éleveurs antillais des stratégies adaptatives afin de produire des aliments sains malgré le contexte de pollution des écosystèmes par le pesticide.
- Gaël Giraud, chef économiste de l'Agence Française de Développement (AFD), et Jean-Christophe Kroll, agroéconomiste et professeur émérite à Agrosup Dijon ont animé une conférence-débat « Pour un développement responsable » Lire l'interview d'Yves Le Roux, l'un des instigateurs de l'évènement, sur [Factuel](#).
- Dans le cadre d'un partenariat entre Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières et l'association Planète durable, un récit retour de mission sur la restauration forestière et son impact sur l'agriculture a été présenté par Justine Damlincourt, agroéconomiste en service civique chez AVSF.
- Aurélia Désigné, 2A (ancienne Présidente de Planète Durable) et Clémence Guignard 2A (Présidente d'Ingénieurs Sans Frontières Nancy) sont en service civique pour le développement durable. Elles sont intervenues dans des classes de collèges pour sensibiliser les élèves au développement durable ainsi qu'à la possibilité de découvrir d'autres cultures et paysages issus de leurs voyages à l'étranger. Toutes deux partent en mai en Nouvelle-Zélande pour la première et aux Etats-Unis pour la seconde, respectivement dans une réserve naturelle et dans un parc national.
- Marie-Agnès FINE, 2A et Présidente de IAAS (International Association of Students in Agricultural and Related Sciences), après avoir reçu à Nancy 6 membres européens de l'association (2 allemands, 2 serbes et 2 slovènes) afin de leur faire découvrir la culture et la gastronomie françaises, s'est rendue au Maroc pour présenter l'ENSAIA à la réunion du Comité exécutif de IAA S.
- BCPST online, projet porté par Florian Riera a reçu le prix COUP DE CŒUR du concours de la fondation Yzico et du PeeL doté d'un montant de 500€. Il se lance dans un nouveau concours « 100 jours pour entreprendre » avec en cas de dépassement des 1000 votes, l'obtention d'un kit d'entrepreneur d'une valeur de 15 000 € à la clé : <http://www.100journspourentreprendre.fr>