

# CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine  
• N°116 • Décembre 2020

- 4 décembre : COPIL Campus Brabois-Ingénierie , 10 h-12 h
- 8 décembre : Intervention de Lactalis auprès des 1A (A distance)
- 8 décembre : AG de l'ANAENSAIA en ligne
- 14 décembre : Réunion Crédits Pédagogiques Complémentaires, 10 h-12 h (cette réunion concerne les responsables d'enseignements et de spécialisation)
- 21 décembre au 3 janvier : fermeture de l'école pour les congés de Noël



## Officiel : ECOTROPHELIA à Nancy en 2021

Lionel Muniglia



L'ENSAIA a été sélectionnée pour organiser l'édition 2021 du concours national d'innovation alimentaire ECOTROPHELIA qui se déroulera du 22 au 24 Juin au Palais du Gouvernement, Place Carrière.

Rendez-vous majeur de l'industrie agroalimentaire et de l'enseignement supérieur français, ECOTROPHELIA a pour objectif d'encourager la création et l'éco-innovation alimentaire par des équipes d'étudiants de formations supérieures, de promouvoir l'entrepreneuriat et de renforcer la compétitivité des entreprises agroalimentaires.

Créé en 2000 en France, ECOTROPHELIA, a impulsé une solide culture de l'innovation chez les futurs ingénieurs et cadres de l'agroalimentaire, facteur de dynamisme et de compétitivité de ce secteur majeur de l'économie française. Préfigurant les tendances et les évolutions de l'alimentation du futur, le concours associe les fédérations de l'alimentation, l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), le Fonds français pour l'Alimentation, et les filières interprofessionnelles :

- Interfel (Interprofession des Fruits et Légumes frais)
- INTERBEV (Interprofession de l'Élevage et des Viandes)
- France Filière Pêche (Interprofession de la Pêche maritime)
- Terres Univia (Interprofession des huiles et protéines végétales)
- ALIM 50+ et le CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière)

qui y trouvent un vivier d'idées nouvelles pour répondre aux enjeux de l'alimentation de demain et aux problématiques industrielles. Décliné à l'échelle européenne depuis 2011, devenu référence européenne des pédagogies d'excellence en matière d'innovation alimentaire, le concours a permis la création de plus de 750 produits alimentaires.

D'année en année, il attire un nombre croissant d'étudiants et de projets. En 2020, ECOTROPHELIA a enregistré une participation record. 19 établissements de l'enseignement supérieur français étaient représentés et 20 innovations alimentaires élaborées par 150 étudiants étaient en lice pour la compétition.

Organisé depuis l'origine à Avignon, ECOTROPHELIA se déroulait au Palais des Papes et offrait un palmarès de 9 prix pour une dotation de 20 000 euros.

C'est désormais à l'ENSAIA et à Nancy d'accueillir la 22ème édition de ces Trophées étudiants de l'Innovation alimentaire.

Le calendrier :

- 12 avril : Dépôt des dossiers de candidatures
- 1er Juin : Présélection des dossiers
- 22-23 Juin : Jury Technique
- 24 Juin : Jury National et proclamation des résultats

# Confinement : nouvelles modalités d'enseignement

Une AG s'est tenue, en présence de représentants du BDE, des responsables de services d'enseignement 1ère et 2ème année, des responsables de spécialisation, de la scolarité, et des membres du CODIR ce 25 novembre afin d'adapter les enseignements dans la situation actuelle de confinement. Les élèves, notamment les 2A qui sont en distanciel depuis le 1er confinement, rencontrent effectivement des difficultés liées à une lassitude des cours en visio menant à des formes d'épuisements et à des baisses de moral compréhensibles. La non présence sur site complique par ailleurs fortement la formation en mode projet. Côté enseignants, les enseignements à distance même dotés de matériels performants sont parfois également difficiles. Aussi, il a été décidé pour les semaines à venir :

- De raccourcir la durée des cours magistraux à 1,5 heure d'enseignement effectif, avec des possibilités d'échanges avec les enseignants pendant la dernière demi-heure ou pour accorder un temps de pause aux élèves.
  - D'éviter les cours magistraux sur la période 16h15 - 18h15 et les remplacer par des enseignements plus interactifs et d'éviter également de cumuler des enseignements sur les plages 12h15-14h00.
  - De réaliser les cours sous forme de TP en présentiel dès que cela est possible.
  - De coordonner les rendus de projet afin d'éviter de demander aux élèves plusieurs rapports sur une même période restreinte.
- Ces adaptations seront en vigueur pour les semaines à venir, en décembre et en janvier.

## Même à distance, la vie étudiante s'organise

Margaux Puvilland, Présidente du BDE

Depuis le début du confinement, Le BDE a mis en place un discord de l'ENSAIA, une plateforme de type skype où l'on peut mieux gérer des conversations par promo, par club, par activités... C'est une sorte de grand facebook privé intra école qui permet d'échanger. Via ce discord, des challenges sont lancés aux 3 promos actuelles . Le BDS fait des live sport en direct d'environ 45 min, le BDA organise chaque semaine des concours de déguisements sur un thème, le pôle Kfet publie des vidéos de recettes, le pôle son propose des lives son lors desquels il mixe en direct... A chaque défi est associé un canal de discussion, où tous les élèves peuvent échanger, discuter, envoyer leurs photos...

La plateforme leur permet également de jouer à des jeux en ligne ensemble, tout en communiquant avec l'audio et la caméra. Mais son utilité première étant surtout de garder un lien avec les 1A, qui sont plutôt réceptifs aux défis proposés !



Un live du BDS

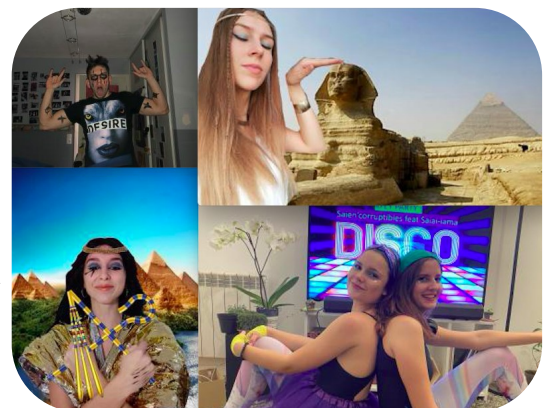


La Kfet et ses recettes



Live mix du Pôle Son

Les Challenges déguisement du BDA



# La Chaire AgroMéthà enregistre son 1<sup>er</sup> Mécène

GRDF est le 1er mécène de la Chaire AgroMéthà à avoir été officiellement enregistré par la Fondation NIT de l'Université de Lorraine. L'accord de mécénat en date du 4 novembre a été signé par l'ensemble des parties, Université de Lorraine, GRDF, Fondation NIT et ENSAIA. Pour contribuer aux travaux scientifiques de la Chaire, l'entreprise s'est engagée à verser la somme de 150 000 euros sur une période de 3 ans. D'autres mécènes (Dekalb, EMC2, Vivescia, Vo Solutions, Agricarbon, BioEntech, Corteva, Norske Skog, Agrokomp) sont attendus. Mais d'ores et déjà la Chaire dont les porteurs sont Stéphane Pacaud et Yves Le Roux, entre sa phase opérationnelle.

## Alumni for the planet

Initié par une vingtaine d'« anciens » émanant de plusieurs établissements d'enseignement supérieur, « Alumni for the planet » a pour objectif de mobiliser massivement les diplômés de l'enseignement supérieur français sur les enjeux du climat et de l'environnement et les aider à agir. Les alumni occupant effectivement des postes à responsabilités dans les entreprises et les organisations publiques, leurs engagements et leurs actions ont donc un impact majeur pour faire face aux défis climatiques et environnementaux. Cette initiative parrainée par Valerie Masson-Delmotte, Paléoclimatologue, co-présidente du Groupe n°1 du GIEC, Yann Arthus-Bertrand Photographe, fondateur de GoodPlanet et Pascal Demurger, Directeur général de la MAIF, vise à diffuser des idées d'actions concrètes et de bonnes pratiques, à référencer les réseaux de personnes ressources et à faciliter les initiatives professionnelles, mais aussi locales et personnelles.

L'ENSAIA via ses « anciens » est signataire du réseau. <https://alumnifortheplanet.org/>



## Séminaire AgroPaysage 2020 : le cahier de session

Agnès Fournier

Depuis quelques années, les métiers de la conception, dont les paysagistes et les architectes, présentent un intérêt grandissant pour l'espace rural et pour l'agriculture. Parallèlement, les agronomes prennent conscience de la multifonctionnalité de l'agriculture (production agricole, gestion de l'environnement, développement des territoires...) et de l'impact sur l'aménagement spatial que leur métier a toujours eu. Une expertise interdisciplinaire reste donc à construire afin de concevoir des projets d'aménagement intégrant spatialement les différentes fonctions de l'agriculture ainsi que ses évolutions agro-écologiques.

Aussi, depuis 2012, le Centre Ecodéveloppement de Villarceaux (CEV) offre à des étudiants agronomes, paysagistes et architectes, une opportunité de travailler en équipe interdisciplinaire en se saisissant d'un sujet transversal afin de développer un dialogue entre les métiers. Le séminaire AgroPaysage a porté cette année sur « Détour/retour sur terre, 7 propositions pour concilier l'agriculture et l'éco-construction sur le territoire du Vexin français » et a rassemblé les 17 élèves de la spécialisation ADT, 14 étudiants et 12 paysagistes de l'Ecole Nationale Supérieure du Paysage ainsi que, pour la première fois, 3 élèves-architectes de l'Ecole d'Architecture de Nancy. Le cahier de session du séminaire, recueil des projets menés, vient de paraître. [Il est à feuilleter ici.](#)



## BIOVALOR, l'ANR valide la pré-proposition du projet

Porté par l'Université de Lorraine (ENSAIA, IUT-NB) avec le soutien de Montpellier-SupAgro et du CIRAD, BIOVALOR est un projet destiné à développer significativement la bioéconomie au Bénin au travers notamment des formations proposées à l'Université Abomey Calavi (UAC) à Cotonou au Bénin. Ce projet, coordonné par Guido Rychen et l'ENSAIA, soumis à l'appel à projets PEA (Partenariats avec l'enseignement supérieur africain) de l'ANR, s'insère pleinement dans la stratégie internationale 2019-2024 de la France en termes de sécurité alimentaire, nutrition et d'agriculture durable. La pré-proposition du projet vient d'être sélectionnée par le Comité de pilotage de l'agence.



# Fabrication de St Paulin : TP collector

Joël Scher

Cette promotion des élèves de PROLAQ et du Master MILK est la dernière à réaliser le TP annuel de fabrication de St Paulin dans la H3. L'an prochain, l'atelier se déroulera à La Bouzule dans le cadre du programme de rénovation de la H3 et du pôle laitier du centre de R&D. Ce sont en tout cas près de 60 ans de bons et loyaux services pour la cuve achetée et installée vers 1962 dans les locaux de l'Ecole de laiterie, rue Ste Catherine.



*Se déroulant sur plusieurs jours, ce TP aborde toutes la phase de fabrication de cette pâte pressée non cuite : préparation du lait, caillage, tranchage, mise en moule, pressage, mise en saumure, mise sous film de paraffine et affinage.*

## Carréléon et Symples étoffent leur gamme

- Les fameuses tablettes de légumes, **Carrés Futés**, se déclinent depuis peu dans une version fruitée à pâtisser. Composés de fruits, de beurre de cacao et d'un peu d'huiles essentielles et d'arômes naturels, les carrés fruités proposent 3 versions : Fraise/Framboise, Mangue/Passion, Citron/Mandarine/Pomme.
- **Symples** réédite, en édition limitée, sa potion hivernale, une infusion de menthe-bergamote et de feuille de framboisier, mélangée à du cassis et de la pomme. La start-up a également lancé une opération de livraison à domicile.



*Pour un dernier coup d'œil à 2020 : la rétrospective en images de l'année*  
<https://ensaia2020.wordpress.com/>



*Bonnes vacances et Bonnes Fêtes de fin d'année*

