

AGENDA

- 7 mars : Portes Ouvertes du CPP
- 27 mars : Election du nouveau BDE
- 4 et 5 avril : A la Rencontre des Brasseurs : la bière sous toutes ses couleurs - Parc de la Pépinière de Nancy
- 7 avril : Peut-on/doit-on encore manger de la viande aujourd'hui ? – 19h – Conférence-Débat au Muséum Aquarium de Nancy proposée par les 2èmes années Agronomie

TOOTH PACK : 1^{er} prix d'Emballé 3.0

[Muriel Jacquot](#)

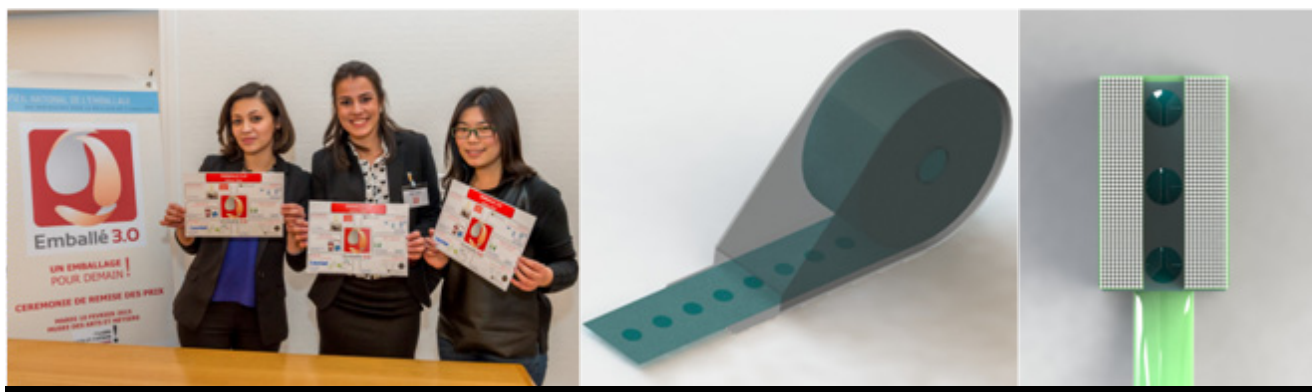
Wenqi Xu, Raquel Alves Soares, 3èmes années de la spécialisation Packaging et Conditionnement , et Naila El Amrani, 2ème année Master Conditionnement des aliments et Emballage ont remporté ce 10 février le 1er prix du Concours Emballé 3.0 pour leur projet Tooth Pack. Organisé par le Centre national de l'Emballage, ce concours a pour objectifs de distinguer des pistes d'innovation à la fois pertinentes pour le consommateur, porteuses de sens et intégrant le développement durable dans le couple produit/emballage. Notre équipe internationale de choc a apporté une réponse particulièrement originale avec un professionnalisme qu'il convient de saluer.

Tooth Pack est en effet un distributeur de pastilles de dentifrice déposées sur un biopolymère hydrosoluble. Il suffit de dérouler ce film, de prélever une bande prédécoupée de pastilles et de l'insérer dans la fente d'une brosse conçue à cet usage. La suite est classique, passage sous l'eau de la brosse, le film se dissout et les pastilles prennent la consistance d'un dentifrice traditionnel.

Économique avec ses pastilles délivrant la juste dose de dentifrice, hygiénique car hermétique, écologique car entièrement recyclable et enfin pratique, nomade voire ludique, les atouts du projet ont séduit à la fois le public et le jury composé des principaux professionnels de l'Emballage (Eco-Emballages, Prodimarques, GEPIIA, Carton ondulé France, Arcelor Mittal, Comexposium, Emballages Magazine...)

Le sérieux des étudiantes, la qualité du dossier et de l'argumentaire, l'originalité de l'idée qui est une vraie innovation de rupture dans un secteur très peu évolutif ont fait l'unanimité. Le petit film projeté lors de la présentation officielle et tourné avec l'aide d'autres étudiants de la promotion (Sofiane Soufi, Lucile Gimenes) a définitivement emballé les pros de l'emballage.

Félicitations aux lauréat(e)s !



Emballé 3.0 2015

- 5 marchés investigués : e-commerce, fast-food, confitures et compotes, confiseries, hygiène
- 65 dossiers présentés
- 150 étudiants participants et 6 finalistes



A la Rencontre des Brasseurs : le concours est lancé

Pour les 20 ans de cette manifestation organisée par les élèves-ingénieurs de l'école en alternance avec les 24h de Stan, le comité d'organisation propose un concours inter-écoles de brassage amateur. Les matières premières sont fournies par l'IFBM et une partie du matériel (cuve de brassage, cuve de filtration, refroidisseur) par l'ENSAIA. Encadrées par le CEOM, les équipes candidates ont à brasser 25 litres de bière blonde selon une recette de base proposée à laquelle il est possible d'ajouter d'autres ingrédients à choisir dans une liste fournie.

L'École des Mines a ouvert la compétition pour un brassage de 8 heures, rejointe par les autres écoles du Collégium Lorraine INP. Un jury de brasseurs professionnels sélectionnera la meilleure bière lors de l'évènement les 4 et 5 avril prochain au Parc de la Pépinière de Nancy.

A la Rencontre des Brasseurs bénéficie du soutien de la Ville de Nancy, du Grand Nancy et de l'Université de Lorraine.



Le CEOM de l'ENSAIA vous donne rendez-vous les 4 et 5 avril 2015 au Parc de la Pépinière de Nancy pour les 20 ans de « A la Rencontre des Brasseurs ». Cette 11^{ème} édition est placée sous le thème de « la Bière sous toutes ses couleurs »
<http://rdb2015.free.fr/>

Ces animaux qu'on mange...

C'est le thème de l'exposition temporaire qui se déroulera au Muséum-Aquarium de Nancy de mars à novembre 2015. L'ENSAIA, au travers notamment de [Cyril Feidt](#), [Yves Le Roux](#) et [Stefan Jurjanz](#), a été sollicitée par l'établissement co-géré par le Grand Nancy et l'Université de Lorraine pour un accompagnement et une expertise scientifique du propos développé dans l'exposition qui abordera des thématiques telles que la nutrition et la santé publique, les types d'élevages et l'abattage, les labels alimentaires, le statut et le bien-être animal, les métiers de l'agriculture...

L'ENSAIA est donc partenaire officiel de l'évènement et les enseignants-chercheurs participent d'ores et déjà à l'écriture de textes pour l'exposition et les magazines qui lui sont associés, à la relecture des éléments réalisés par le musée, à l'enrichissement des thématiques développées dans l'exposition et dans la programmation.

Les 2A Agro contribueront eux aussi au programme de l'exposition dans le cadre de leur module « Contexte et histoire des systèmes de production agricole » qui vient de débuter. Après 8 séances de cours magistraux, ils auront à plancher durant 4 séances de TD sur 7 thématiques liées à la consommation de viande. A l'instar de ce qui avait été réalisé l'an passé sur le retour et l'extension du Loup en France, les meilleurs groupes présenteront les résultats de leur travail lors d'une conférence-débat ouverte au public qui se déroulera le 7 avril prochain à 19h00 au [Muséum-Aquarium](#).



Les ProLaQ aux commandes

[Joël Scher](#)

Un mois de janvier très dense pour les élèves de la spécialisation Produits laitiers et Qualité. Ils ont débuté l'année par 15 jours d'immersion dans les ENIL de Poligny et de Mamirolle pour une mise en pratique des technologies laitières au travers de différents ateliers d'usine : ateliers de fabrication de yaourts, de beurre et de fromages sous toutes leurs formes (pâtes molles, pressées, non cuites et cuites), d'affinage, d'emballage... Une approche complète et une expérience de terrain qui leur a permis de couvrir la totalité de la chaîne de production que complétaient également des cours chaque après-midi. De retour en Lorraine, c'est à Pont-à Mousson que l'on pouvait les retrouver le temps d'un week-end dans le cadre du salon « Vins, Fromages et Produits régionaux ». Ils y tenaient un stand de vente de fromages de la Bouzule et de yaourts dont ils venaient d'achever la fabrication. Objectif : financer leur voyage de fin d'études prévu en mars à Cracovie.



Préparer l'insertion

[Emile Benizri](#)

Depuis plus d'une quinzaine d'années les élèves de la spécialisation Protection des Cultures bénéficient d'une préparation active et soutenue pour réussir leur entrée dans la vie professionnelle. Cette préparation se déroule en deux temps. En septembre/octobre, ils sont coachés par un spécialiste des ressources humaines qui en 2 sessions de 2 jours travaille avec eux sur les CV, les lettres de motivation, la communication interpersonnelle et les met en situation d'entretien d'embauche. Puis un second round est organisé en janvier/février en présence cette fois de managers et de responsables d'entreprises et d'institutions. La journée est dense pour les élèves. Chacun d'eux passe 2 entretiens de recrutement durant 1 heure de tête à tête avec un recruteur potentiel sur la base d'une annonce fictive. 7 « recruteurs » ont répondu présents à l'invitation d'Emile Benizri : Sophie Xardel, Ingénieur Agronome – coopérative LORCA (Promo 1995), Dominique Joinville, Responsable filière – BASG Agro Pôle Céréales, Olivier LELU, Manager – Bayer CropSciences, Jean Richert, Directeur Environnement – Conseil général du territoire de Belfort (Promo 1992), Laure Vallade, Chargée d'études Pollution/pesticides – Agence de l'Eau Rhône-Méditerranée- Corse (Promo 1997), Christophe Klotz, Directeur Agrivair – Nestlé/Vittel, Christophe Robin, Directeur de Recherche – LAE. Des conseils individuels et privés ont été donnés à chaque étudiant et un débriefing général a clos la journée. L'avenir dira si des talents ou de bons candidats potentiels ont pu être repérés lors de cette journée qui fut quoiqu'il en soit particulièrement formatrice pour les élèves de PROTEC.



Les ADT-DEFI au pays du Cantal

Les 29 élèves des spécialisations Agricultures et Développement des Territoires, et Développement Durable des Filières agricole reviennent d'un voyage d'études d'une semaine dans le Cantal. Le travail commandité par la communauté de communes du Pays de Saint-Flour - Margeride a pour objectif de réaliser un diagnostic de la production laitière de la partie Est du département afin de pérenniser les exploitations laitières du territoire.

Dès le premier jour les étudiants ont restitué aux élus de la commission agricole les résultats de travaux menés en amont par 5 élèves en alternance, comprenant une enquête auprès d'une centaine de producteurs laitiers de la zone et des interviews d'acteurs impliqués dans les AOP laitières (Cantal, Fourme d'Ambert et Bleu d'Auvergne). Le reste de la semaine a permis de rencontrer une soixantaine d'acteurs, de l'amont à l'aval de la filière laitière à partir d'un nouveau questionnaire plus ciblé sur les perspectives de développement de leur structure.

Les premiers éléments montrent une bonne notoriété du produit AOP Cantal mais des difficultés d'image liées à des irrégularités de qualité, une hétérogénéité des produits mal comprise par les consommateurs (Cantal, jeune, entre-deux et vieux). Ces éléments, entre autres, génèrent des difficultés à créer une chaîne de valeur permettant de rémunérer les producteurs de manière satisfaisante et de dégager des marges suffisantes pour les autres acteurs de la filière afin d'investir dans les outils de transformation.

D'autre part, l'hétérogénéité physique du territoire, avec à l'Ouest la plaine sanfloraine aux riches sols basaltiques et à l'Est l'âpre Margeride aux sols granitiques, se retrouve dans la structure hétérogène des exploitations et leur potentiel d'évolution.

Les élèves et leurs encadrants (Cyril Feidt, Stefan Jurjanz, Sylvain Lerch, Yves Le Roux, Adeline Marion) doivent maintenant synthétiser les derniers entretiens afin de restituer aux élus et aux acteurs rencontrés le fruit de leur analyse.

[Cyril Feidt](#)



VALORCO : expérimentation sur pilote

Piloté par l'ADEME et financé par AcelorMittal, VALORCO a pour objectif de limiter l'empreinte carbone de la sidérurgie en réduisant à la source les quantités de CO₂ et en valorisant celles qui sont émises.

Dans le cadre de l'un des volets du projet, le LRGP a réceptionné un méthaniseur pilote qu'il va utiliser pour combiner l'hydrogène des gaz de cokerie à du CO₂ afin de produire du méthane. Le miniméthaniseur sera installé dans le laboratoire d'analyse de la plateforme de la Bouzule.

Aline Lebranchu, doctorante, travaille sur ce sujet dans le cadre de la thèse qu'elle effectue actuellement au sein du LRGP.

La Chèvre de Lorraine au Salon de l'Agriculture

Pour la première fois, ce sont deux Chèvres de Lorraine qui sont actuellement au Salon de l'Agriculture à Paris sur le stand de Capgènes. A l'occasion de ce salon, La Poste renouvelle sa collection de timbres mettant en valeur le patrimoine animal régional. Après les chevaux de trait en 2013, les races bovines à petit effectif en 2014, 2015 est l'année des races de chèvres des régions française avec un carnet de 12 timbres. La Chèvre de Lorraine fait partie des heureuses élues aux côtés de la chèvre du Massif central, de la Poitevine, la Provençale, la Pyrénéenne, la Rove, la Créole, la Corse, l'Alpine, l'Angora, la Saanen ou encore la chèvre des Fossés. Le carnet a été tiré à quatre millions d'exemplaires et sera vendu 8,16 euros. Il est disponible en avant-première sur le Salon et sera commercialisé dans tous les bureaux de poste et sur www.laposte.fr/timbres dès le 3 mars.



Taxe d'apprentissage : la campagne 2015

La taxe d'apprentissage est une ressource importante pour l'école. L'an passé près de 230 000 euros ont abondé le budget 2014. La campagne de collecte 2015 vient d'être lancée auprès de quelque 800 entreprises susceptibles de verser cet impôt. Le contexte est toutefois plus tendu cette année compte tenu de la mise en œuvre de la réforme de la taxe d'apprentissage qui vise notamment à renforcer et à sécuriser le financement des centres de formations d'apprentis et à accroître le rôle des conseils régionaux dans la répartition de la taxe sur leur territoire. Les régions vont se voir attribuer 56% du produit total (Quota-formations par apprentissage et Hors Quota-toutes formations) contre 22% de la seule partie Quota jusqu'alors. Cette augmentation de la part gérée par les régions se fait au détriment de la part en libre affectation des entreprises et des formations initiales hors apprentissage. L'ENSAIA est toutefois habilitée à percevoir la taxe pour toutes ses formations. Merci d'activer réseau et relais !

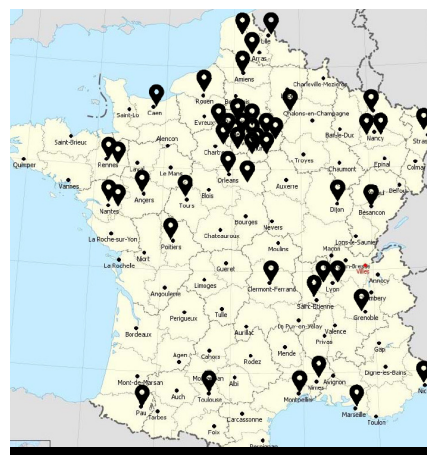
Toutes les infos ici : <http://ensaia.univ-lorraine.fr/fr/content/taxe-apprentissage-2015>



Tour de France des Lycées

Chaque année, dès novembre, les élèves de l'ENSAIA deviennent ambassadeurs de l'école et assurent un quasi Tour de France des lycées organisant des forums à destination des classes prépa. Objectifs de ces rencontres : présenter l'ENSAIA et ses filières de formation aux candidats potentiels des concours.

Cette année, les sollicitations ont encore été nombreuses et les élèves-ingénieurs de l'école, toutes années et filières confondues, se sont naturellement portés volontaires pour animer ces rencontres dans quelque 45 lycées.



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'AGRONOMIE ET DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES - 2015

Directeur de la publication: [Michel FICK](#) Rédaction : [Claire BERGEROT](#)
2 avenue de la Forêt de Haye – TSA 40602 54 518 Vandoeuvre-lès-Nancy
ensaia-contact@univ-lorraine.fr www.ensaia-univ-lorraine.fr
[Facebook](#) | [Twitter](#)