

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
● N°120 ● Mai 2021

AGENDA

- 2-4 Juin : Séminaire international
- 11 Juin : colloque Projets Pro 2021
- 19-24 Juin : Food Innovation Days - Nancy
- 22-24 Juin : concours Ecotrophelia - Nancy

ECOTROPHELIA : les 3 projets de l'ENSAIA sélectionnés

Lionel Muniglia, Lou Dumas

Carton plein pour les élèves de la spécialisation Formulation alimentaire. Les 3 projets qu'ils ont présentés ont été sélectionnés pour participer à la 22ème édition du concours d'innovation alimentaire, une édition particulière, organisée par l'ENSAIA à Nancy, et qui mobilisera cette année 23 établissements d'enseignement supérieur français et 22 innovations alimentaires, un record dans l'histoire de la compétition. Découverte des produits made in ENSAIA

DuoCalés, créés par les Barr'oudeurs : DuoCalés est un repas nomade équilibré gourmand et pratique sous forme de deux barres, idéal pour les personnes en manque de temps à l'heure du déjeuner. Il se compose de trois textures différentes pour un plaisir unique : le croquant d'une partie à base de céréales, la fraîcheur d'un cœur onctueux de légumes et légumineuses, le tout surplombé par le moelleux d'un financier revisité. DuoCalés est disponible sous trois versions : potimarron-châtaigne-herbes de Provence, tomate-carotte-basilic et une version mixte contenant une barre des deux recettes. Il est Nutri-score A, sans additif, source de fibres et contient tous les nutriments nécessaires pour un repas sur le pouce. De quoi être rassasié tout en respectant sa santé !



Butternot : Grâce à Butternot, l'alternative aux beurres et margarines naturellement sans matière grasse, plus besoin de choisir entre une part de gâteau ou votre silhouette de rêve. Vos tartines et préparations sont jusqu'à 42 % moins caloriques et toujours aussi délicieuses. Avec sa saveur subtilement beurrée et sa texture fondante, Butternot est parfait pour être tartiné sur une belle tranche de pain frais ou être incorporé dans vos pâtes à gâteaux, cookies, crêpes, etc. C'est un produit entièrement végétal avec 80 % de légumes d'origine française, l'allégation riche en fibres, et surtout le Nutri-score A. Butternot est sans allergène, convient aux régimes vegans et respecte l'environnement avec son Eco-score A.



Les Acrobats créés par les Audacieux : Les Audacieux sont persuadés que l'alimentation de demain doit être saine et durable. En créant Les Acrobats, ils valorisent les coproduits de la filière viande et pain de mie : une préparation moelleuse à base de 40 % d'abats de bœuf (cœur, foie, rognon) assaisonnés avec des aromates, mélangée à de la pomme de terre, une purée de légume et des épices différentes selon les recettes. Cette préparation est enrobée d'une panure croustillante composée de chapelure faite de croûtes de pain de mie, de graines de lin et de sésame, de farine de blé et d'eau. Les abats apportent à notre produit d'excellents nutriments qui font des Acrobats un produit de Nutri-Score A ! Au four ou à la poêle, c'est 10 minutes pour les réchauffer sans ajout de matière grasse !



Le Rapport d'Activité 2020 est paru

Tout au long de cette année si particulière, les acteurs de l'école ont été, en dépit des contraintes liées à la situation sanitaire, à l'origine d'une multitude d'actions et de projets qui expriment de manière concrète les talents qui font la richesse de l'école. Le Rapport d'Activité pour l'année 2020 présente une vitrine et un panorama des actions engagées par l'ENSAIA en termes de Formation, d'Insertion professionnelle, de Relations internationales et partenariales, de Recherche et Développement, d'Innovation, de Vie étudiante... Le rapport est [à télécharger](#), [à feuilleter](#) ou [à commander](#)



Grand Nancy, terre de pollinisateurs

Alice Michelot-Antalik

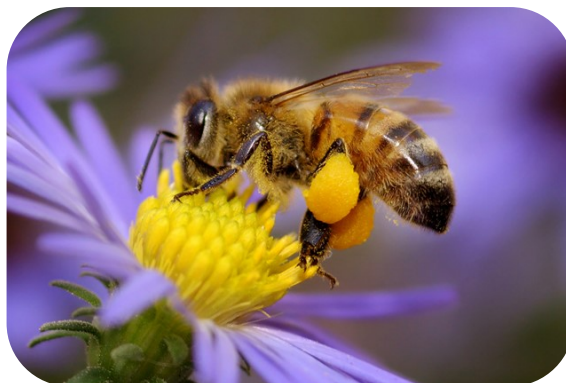
Une équipe du LAE a obtenu un financement de 120 000 euros suite à l'appel à projet Trame verte et bleue sur la biodiversité, initié par la Région Grand Est, les agences de l'eau et la DREAL Grand Est. Ce projet coordonné par Alice Michelot-Antalik, avec également Nadia Michel, a pour objectif d'améliorer la gestion et le choix des espaces fleuris au sein de la métropole pour conserver les pollinisateurs sauvages. S'inscrivant dans la volonté d'aménager les villes pour garantir la survie des pollinisateurs, la Métropole du Grand Nancy s'est impliquée dans ce projet en mettant à disposition des chercheurs une douzaine de sites urbains (parcs, pelouses, jardins). L'objectif scientifique est tout d'abord de connaître davantage la biodiversité des pollinisateurs et des plantes dans les habitats urbains de la métropole. Ces études permettront d'identifier les aménagements les plus adaptés au maintien des pollinisateurs et les fleurs ornementales ou sauvages résistantes à la sécheresse notamment lors des canicules estivales. Ensuite, ce projet envisage de produire un guide de sensibilisation et de bonnes pratiques à destination des gestionnaires des parcs urbains comme par exemple l'usage de la fauche différenciée qui optimise les fleurs pour nourrir les pollinisateurs. Le projet prévoit enfin des actions à destination des citoyens pour les sensibiliser au rôle fondamental de ces insectes dans notre quotidien.

Dans les médias :

[Les espaces verts urbains, nouveau refuge des pollinisateurs](#)

[Les insectes pollinisateurs trouvent refuge](#)

[Nancy, cadre d'une étude sur la disparition des insectes pollinisateurs](#)



Les Protec : à leur pelle, loupe et piège à insectes pour réaliser un diagnostic agronomique

Emile Benizri

Les élèves de la Pré-Spécialisation Protection des Cultures viennent de réaliser le diagnostic agronomique de parcelles mises en place sur la plateforme expérimentale de la ferme Ecole de l'ALPA à Haroué, gérée par la Chambre Régionale d'Agriculture du Grand Est. L'objectif du dispositif expérimental, suivi depuis 2018 et jusqu'en 2024, est notamment d'évaluer des systèmes de culture innovants et économes en intrants phytosanitaires. Les systèmes mis en place sont un système en Protection Intégrée des Cultures (PIC), un système en Agriculture de Conservation des sols, sans glyphosate (AC) et un système (Zéro produit phytosanitaire (OPPP)). Plusieurs ateliers ont été organisés. Le premier avait pour objectif d'estimer la fréquence et l'intensité des maladies foliaires présentes sur blé, selon un protocole d'échantillonnage normé. Le second atelier concernait les adventices. Il s'agissait de réaliser un état des lieux des adventices présentes, leur stade de développement, afin d'estimer le taux d'infestation. Les élèves ont également effectué des « tests bêche » afin de dénombrer le nombre de lombrics présents et également un profil de sol pour chaque système cultural. Enfin, ils ont également mis en place quelques bassines-piège à insectes. Cette journée, entrecoupée d'un pique-nique convivial, a permis aux élèves de cerner, sur la base d'observations complémentaires, l'impact de pratiques différentes (PIC, AC, OPPP) sur des bioagresseurs, agents pathogènes, ravageurs et adventices mais aussi sur la structure du sol. Ainsi, cette approche de terrain intégrée, couplée avec une analyse des itinéraires culturaux propres à chaque système, donnera prochainement lieu à une restitution orale organisée par les élèves. Une belle façon pour nos élèves d'appréhender une analyse multicritère de différents systèmes culturels.



La Fresque du Climat pour tous élèves de 1ère année

Geoffroy Séré

Pour la première fois, l'ENSAIA propose aux 126 étudiant(e)s de 1ère année, spécialisé(e)s en Industrie Agroalimentaire et en Agronomie, l'atelier La Fresque du Climat (<https://fresqueduclimat.org/>). Cet atelier participatif leur permet d'appréhender les causes et les conséquences du changement climatique. Il est à souligner que cette forme d'enseignement rend particulièrement actif les apprenants et favorise les échanges et interactions avec les enseignants.

Au-delà, des échanges nourris approfondissent les réflexions de nos élèves-ingénieur(e)s sur leurs futures contributions à ces enjeux, notamment dans les domaines de l'agriculture, de l'environnement, des biotechnologies et de l'alimentation. Ainsi, des questions autour des engagements politiques, du green-washing et de la stratégie RSE des grands groupes ont pu être discutées.

Ces ateliers sont animés par Apolline Auclerc et Geoffroy Séré, avec le précieux soutien d'Adrien Lacroix, ingénieur ENSAIA Promo 2013 et actuel président de l'ANAENSAIA, qui contribue ainsi à la sensibilisation et la formation de nos élèves-ingénieurs.



Des 24H de Stan inédites

Cela ne ressemblait pas, bien évidemment, aux 24 de Stan « normales » mais le Comité Etudiant d'Organisation des Manifestations de l'école a réussi son pari : perpétuer la tradition de cette grande fête étudiante dans le contexte contraint de la pandémie de COVID. 100% en ligne, ces 24H de Stan particulières ont rassemblé 16 écoles les 21 et 22 mai.

Concerts, jeux, quiz, eGames, exposition artistique, Radio Campus en live étaient au programme.

Bravo à toute l'équipe d'organisation pour cette performance.

Félicitations également à l'EEIGM grand gagnant de cette édition inédite.

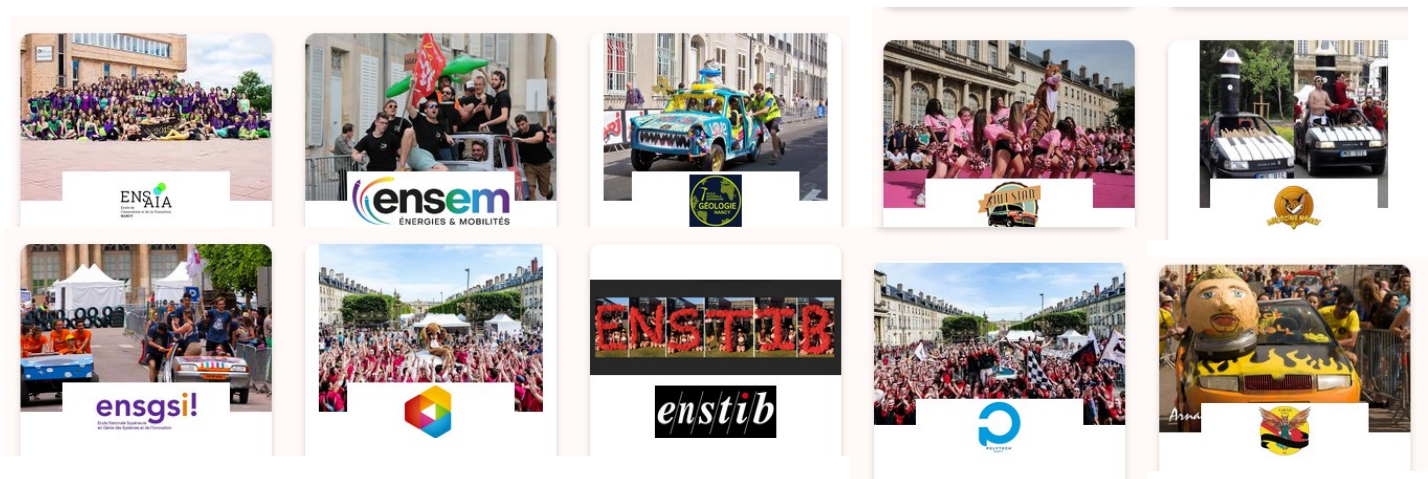
Rendez-vous en 2022 pour le grand retour des 24H sur le terrain, sous la houlette du nouveau bureau d'organisation récemment élu :

Président : Benoît Talbourdet ,

Vice-Présidente : Lucie Potin ,

Trésorier : Valentin Mrugalla,

Secrétaire : Camille Rimbaud



L'ENSAIA arrive à Paris

Dès la rentrée de septembre, l'ENSAIA et l'IFRIA, Centre de Formation par Apprentissage en Agroalimentaire de la région Ile de France, se rapprochent pour proposer la formation d'Ingénieur en Production Agroalimentaire (IPA) en région parisienne. Cette initiative vise à élargir le champ d'actions de l'ENSAIA autour de la région Ile de France, tout en conservant le rayonnement régional Grand Est, au sens élargi, de la formation IPA. Cette filière créée en 2014 monte d'année en année en puissance avec un bon niveau des élèves et un très bon placement en entreprise (accès à l'emploi en 15 jours, 40 k€ de salaire moyen).

Le recrutement, le programme, le rythme d'alternance, l'évaluation, le suivi et la diplômation des IPA restent pilotés par l'école. Toutefois, la coopération avec l'IFRIA va impacter l'organisation et la planification des enseignements. Emmanuel Rondags prend en charge le pilotage cette nouvelle version de la formation IPA pour accompagner ces changements.

En Bref

- Des élèves de 1ères année ont en charge dans le cadre de leur projet professionnel d'embellir le campus de l'école. Ils ont mis en place des bandes fleuries, un mirabellier pour symboliser les 50 ans de l'école. A terme, vont être installés : des hôtels à insectes, 3 arches en bois décorées de plantes grimpantes sur le chemin de l'école, des câbles sur lesquels du houblon se développera.
- La 10ème édition du Salon [Expobiogaz](#) se tiendra à Metz les 1er et 2 septembre prochain. Rendez-vous de référence en France traitant de l'ensemble des solutions pour la production et la valorisation du gaz renouvelable, cette édition se déroulera sur un salon physique couplé à une plateforme en ligne. L'ENSAIA sera présente au FORUM DES TALENTS, l'espace emploi/formation créé et organisé par EXPOBIOGAZ et BIOGAZ VALLÉE® en partenariat avec Emploi-Environnement et Actu-Environnement pour y présenter son offre de formation et rencontrer prospects et partenaires.
- Avec sa production de ravioles, Anne Choné-Morellato (DEFI 2013) dynamise la filière biologique en achetant les produits locaux, issus de l'élevage laitier et du maraîchage. [A lire ici](#)
- Franck Magot (ADT 2015) et les Fermiers d'Ici s'associent avec Dynamo Location pour livrer des repas bio, locaux et zéro déchet là vélo. [A lire ici](#)
- Vincent Heurtel (SGE 2020-PEEL) remporte le Trophée Mc6 avec son projet Worm Generation qui consiste à utiliser des vers de farine pour biodégrader des ressources plastiques et coproduits alimentaires dans des fermes verticales afin de les valoriser en de nouvelles ressources à valeurs ajoutées. [Lire +](#)
- Des élèves de l'ENSAIA ont proposé et animé des jeux sur le développement durable et le commerce équitable aux CM2 de l'école du Chamois lors du marché bio et local de la Ville de Vandoeuvre. [Lire +](#)



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'AGRONOMIE ET DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES | 2021

Directeur de la publication: [Guido Rycken](#) Rédaction : [Service Communication](#)

2 avenue de la Forêt de Haye - BP 20163 - 54 505 Vandoeuvre-lès-Nancy

ensaia-contact@univ-lorraine.fr | www.ensaia.univ-lorraine.fr | [Facebook](#) | [Twitter](#) | [LinkedIn](#)