ENSAIA
École de
l'Innovation et de la Transition
NANCY

une agriculture éco-responsable pour une alimentation saine et durable

Agronomie
Industries alimentaires
Production agroalimentaire

INGÉNIEUR

L'ENSAIA,
une école historique née de
la fusion de 3 écoles
centenaires : l'École de
Brasserie, l'École de
Laiterie et l'École
d'Agronomie de Nancy

BIENVENUE À L'ENSAIA

Au cœur d'une métropole dynamique et chaleureuse, baignée par le siècle des lumières, l'ENSAIA forme chaque année près de 160 ingénieurs destinés à être des acteurs majeurs des secteurs de l'agriculture, de l'environnement, des biotechnologies et des industries alimentaires.
Ces ingénieurs contribuent significativement à mettre en œuvre les priorités de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (Loi n°2014-1170, 13 octobre 2014) rappelées ci-dessous :

- assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique ;
- développer des filières de production et de transformation alliant performance économique, sociale, notamment à travers un haut niveau de protection sociale, environnementale et sanitaire, capables de relever le double défi de la compétitivité et de la transition écologique, dans un contexte de compétition internationale.

La compétence de nos équipes pédagogiques et le haut niveau de la recherche de nos laboratoires assurent à l'étudiant une qualité de formation reconnue par l'ensemble des entreprises et structures dans lesquelles s'épanouissent nos anciens élèves.

La politique pédagogique de l'ENSAIA se définit par une volonté forte de former des ingénieurs citoyens, compétents et responsables. Le tronc commun de 1ère année, les formations dans les filières « Agronomie », « Industries Alimentaires », « Production Agroalimentaire », le nombre important de spécialisations, les possibilités de mobilité à l'international, les stages obligatoires, l'apprentissage d'une langue vivante au choix en plus de l'anglais considéré comme une langue de travail, les nombreux projets de groupe... permettent d'atteindre cet objectif.

La direction facilite la prise de responsabilité par une aide à l'organisation de manifestations étudiantes de grande ampleur : à titre d'exemple, les 24h de Stan, dont l'organisation est confiée exclusivement aux élèves de l'ENSAIA, accueillent, à Nancy, plus de 50 000 personnes pour un budget de 100 000 €.

Entre TGV Est et Place Stanislas, vous trouverez à l'ENSAIA les moyens de vous accomplir tant sur les plans professionnels que personnels pour aborder sereinement les défis majeurs de demain.

Bienvenue à l'ENSAIA pour découvrir, partager, entreprendre et ainsi vous créer de nouveaux horizons !

Guido RYCHEN
Directeur de l'ENSAIA

L'ENSAIA est l'une des 6 ENSA
(École Nationale Supérieure d'Agronomie)
de France et la première à
avoir proposé un Diplôme
d'Ingénieur en Industries
Alimentaires

CarréLéon par les élèves de la spécialisation Formulation Alimentaire
Double trophée d'Or EcoTrophelia France et Europe 2016 et commercialisé aujourd'hui sous la marque « Carrés Futés »
© Photos : Cédric Delestrade/ACM-Studio/Avignon

CONSTRUIRE SON PARCOURS

L'ENSAIA est une Grande École qui dépend du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche. Elle est la 1ère école à avoir associé les disciplines liées à l'agronomie et aux industries alimentaires pour assurer une formation de qualité aux Ingénieurs des secteurs agricoles, alimentaires, de l'environnement et des biotechnologies.

UNE ORIENTATION PROGRESSIVE...

3 FILIÈRES

Le cursus Ingénieur ENSAIA se déroule sur 3 ans et propose 3 filières : Agronomie, Industries Alimentaires, Production Agroalimentaire.
Le choix de la filière s'effectue en 1ère année après 1 semestre de découverte des enjeux et des métiers de l'Ingénieur.
La formation « Production Agroalimentaire » se déroule par apprentissage.

AGRONOMIE

- Sciences biologiques et Applications (sciences animales, sciences végétales, microbiologie)
- Sciences Agronomiques (production animale, production végétale)
- Fonctionnement et Gestion des Sols
- Gestion des Agrosystèmes et Durabilité
- Qualité de l'Environnement et des Produits agricoles
- Sciences de Gestion, Economiques et Sociales (économie agricole, gestion de projet, management, droit du travail, …)
- Outils statistiques et numériques pour l'Agronomie
- Génie des Procédés agronomiques
- Connaissance du secteur agricole et de ses structures d'appui
- Enseignements et Projets pluridisciplinaires
- 2 Langues vivantes

INDUSTRIES ALIMENTAIRES

- Sciences biologiques et Applications (microbiologie, biochimie, biotechnologie)
- Thermodynamique et Chimie Physique des aliments
- Génie des Procédés agroalimentaires et biotechnologiques
- Informatique industrielle et appliquée (programmation, régulation, automatique)
- Mathématiques appliquées (Méthodes numériques, statistiques, GPAO, CPAO, optimisation,…)
- Sciences de Gestion, Économiques et Sociales (économie, gestion de projet, management, droit du travail, intelligence économique, …)
- Connaissance du secteur industriel
- Enseignements pluridisciplinaires
- 2 Langues vivantes

PRODUCTION AGROALIMENTAIRE (PAR APPRENTISSAGE)

- Sciences biologiques et Sciences des aliments (microbiologie, chimie des aliments)
- Génie des Procédés agroalimentaires
- Informatique industrielle et appliquée (programmation, régulation, automatique)
- Management de la Qualité (ISO 22000, HACCP,…)
- Gestion de Production-Maintenance
- Développement personnel
- Amélioration continue des performances industrielles
- Management des Hommes
- Responsabilité environnementale et sociétale de l'entreprise
- Anglais

12 SPÉCIALISATIONS

En 3ème année, le choix d'un spécialisation permet de construire son parcours et d'acquérir des savoirs et savoir-faire spécifiques.

FILIÈRE AGRONOMIE

- Agricultures et Développement des Territoires
- Développement Durable des filières agricoles ★
- Protection des Cultures ★

★spécialisation en alternance

FILIÈRE INDUSTRIES ALIMENTAIRES

- Formulation Alimentaire
- Produits laitiers et Qualité ★
- Packaging et Conditionnement ★
- Développement Industriel ★

possible

FILIÈRE AGRONOMIE OU INDUSTRIES ALIMENTAIRES

- Biotechnologies
- Biorefinery Engineering of Wood and Agroressources (en Anglais)
- Management de la Supply Chain et des Activités logistiques ★
- Management des Activités, des Projets et de l'Innovation ★
- Sciences et Génie de l'Environnement (en Anglais) ★

ET TRANSVERSALE

Parallèlement à leur spécialisation, les étudiants peuvent suivre l'un des masters suivants :

- Aliment-Nutrition-Cosmétique, Conservation des Aliments et Emballages, Industries laitières et Qualité
- Bioprocédés
- Interactions Plante-Environnement, Ecosystèmes agricoles et forestiers
- Administration des Entreprises, Entrepreneuriat, Economie de la firme et des marchés

L'école propose également des diplômes spécifiques (Diplômes d'Université, Pharma +). Le Doctorat se déroule au sein de l'école doctorale « Ressources Procédés Produits Environnement » de l'Université de Lorraine.

ECOTROPHELIA Nancy
Les élèves de l'ENSAIA remportent le Trophée d'Or, le Prix Coup de Cœur du public et le Prix Fruits et Légumes du concours d'innovation alimentaire ECOTROPHELIA avec Butternot, alternative végétale aux beurres et margarines

IMMERSION GARANTIE

3 stages sont au programme du cursus, représentant 1/4 de la formation :

- 1ère année : 6 semaines (stage ouvrier)
- 2ème année : 13 semaines (stage à l'international)
- 3ème année : 6 mois (stage de fin d'études)

Parallèlement et en complément des stages, l'école propose tout au long du cursus des liens constants avec le monde de l'entreprise.
Forum Entreprises, visites de terrain, conférences, projets professionnels dès la 1ère année, contrats de professionnalisation en 3ème année… autant de possibilités pour une immersion professionnelle progressive.
La culture entrepreneuriale est également encouragée et favorisée au travers de séances de création, de projets, de challenges, concours et compétitions à visée professionnelle.

0,5 MOIS
Durée moyenne de recherche du 1er emploi

31,5 K€
Salaire annuel moyen

67%
de cadres

ANAENSAIA

Association des anciens élèves de l'ENSAIA :
une porte d'entrée dans la vie active,
le partage entre générations,
le contact avec sa promotion.

OUVERTURE SANS FRONTIÈRE

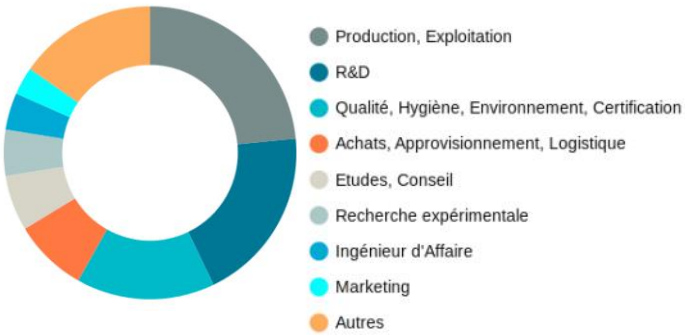
La mobilité internationale est un élément majeur dans la formation des ingénieurs de l'ENSAIA.
L'école mène des programmes d'échanges avec une quarantaine d'universités étrangères réparties dans vingt pays. Parallèlement aux partenariats habituels en Europe et en Amérique du Nord, l'école a également tissé des liens privilégiés avec de nombreux partenaires en Amérique latine (Brésil, Argentine, Paraguay, Mexique,) permettant ainsi aux étudiants des découvertes uniques ou inédites. Les contacts de l'école, des laboratoires et des anciens de l'ENSAIA en Asie et en Océanie donnent également accès à de nombreuses expériences enrichissantes.

Dans le cursus de formation, tous les élèves de 2ème année doivent effectuer un stage d'au moins 3 mois dans un pays non francophone. L'école offre également à ses étudiants la possibilité de passer des semestres à l'étranger et de suivre un Programme International spécifique. Pour découvrir toutes les facettes de la mobilité internationale dans une université, en entreprise ou encore dans une ONG, les élèves peuvent, à leur initiative, partir une année en césure.

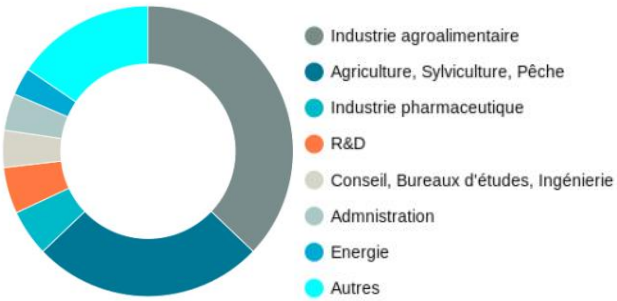
L'école encourage par ailleurs la pratique des langues étrangères en imposant, en plus de l'anglais, une seconde langue vivante.

INSERTION RÉUSSIE

Les Ingénieurs ENSAIA sont aptes à remplir des fonctions techniques et économiques de haut niveau dans les secteurs de l'agriculture, de l'agroindustrie, des industries alimentaires, des biotechnologiques, de l'environnement, des énergies et dans l'ensemble des activités qui leur sont liées.



FONCTION EXERCÉE AU 1er EMPLOI



SECTEUR ÉCONOMIQUE DU 1er EMPLOI

Mobilité internationale : 100% des élèves-ingénieurs de l'ENSAIA passent au moins 3 mois à l'étranger au cours de leur cursus, soit dans une entreprise, une université, une ONG...

République de Guinée
Parc National du Haut Niger
Centre de Conservation pour Chimpanzés
Guinée
© M. MARC

L' école de l'Innovation
avec
5 laboratoires de recherche
en Ingénierie du Vivant
dont sont issues
10 start-up

L'INGÉNIERIE DU VIVANT DU LABO À LA START-UP

L'école abrite 5 laboratoires de recherche labellisés. Son expertise est reconnue dans 3 grands domaines de compétences :

- Agronomie-Environnement-Territoire
- Bioprocédés et Biomolécules
- Aliments : conception et fonctionnalités

LABORATOIRE SOLS ET ENVIRONNEMENT

UMR 1120 UNIVERSITÉ DE LORRAINE– INRA

Les recherches du LSE se placent dans un contexte d'anthropisation croissante des sols, conséquence de l'expansion des infrastructures urbaines, industrielles et de transport, ainsi que de l'intensification de l'agriculture. Le laboratoire s'attache à comprendre et à maîtriser la dynamique des polluants des sols.

LABORATOIRE AGRONOMIE ET ENVIRONNEMENT

UMR 1121 UNIVERSITÉ DE LORRAINE - INRA

Les axes de recherche de l'unité concernent, d'une part, la durabilité des systèmes agricoles avec le développement d'indicateurs agri-environnementaux et l'étude des interactions agriculture/biodiversité, et d'autre part, le métabolisme des plantes impliqué dans les processus de défense et d'adaptation aux stress environnementaux.

UNITÉ DE RECHERCHE ANIMAL ET FONCTIONNALITÉS DES PRODUITS ANIMAUX

USC 340 UNIVERSITÉ DE LORRAINE - INRA

Le laboratoire est organisé en 4 équipes de recherche :
L'équipe Domestication en aquaculture continentale développe une approche générique pour appréhender de manière rationnelle le processus de domestication en aquaculture. L'équipe Micropolluants & résidus dans la chaîne alimentaire cherche à prédire la biodisponibilité des contaminants organiques et leurs effets biologiques. L'équipe Protéolyse & biofonctionnalités des protéines et des peptides développe les connaissances relatives à la production de peptides bioactifs dans les produits laitiers, et la compréhension du mode d'action de ces peptides. L'équipe Biodisponibilité et Fonctionnalités des Lipides Alimentaires se focalise sur les mécanismes qui affectent la biodisponibilité des lipides alimentaires et qui participent aux dysfonctionnements métaboliques et cellulaires associés lors du vieillissement.

LABORATOIRE D'INGÉNIERIE DES BIOMOLÉCULES

EA 4367 UNIVERSITÉ DE LORRAINE

Le LIBio centre ses activités sur l'assemblage, la structuration et la vectorisation de biomolécules d'intérêt pour l'obtention de nouvelles architectures moléculaires à destination des secteurs de l'agro-alimentaire, la nutraceutique, la pharmacologie et la cosmétologie.

LABORATOIRE RÉACTIONS ET GÉNIE DES PROCÉDÉS

UMR 7274 UNIVERSITÉ DE LORRAINE - CNRS

Le laboratoire a pour objectif scientifique général l'étude des procédés pris dans leur globalité et leur complexité. L'ENSAIA accueille l'équipe Bioprocédés-Biomolécules dont les activités relèvent du Génie des Bioprocédés appliqué aux domaines de la santé, de l'alimentation et de l'environnement.

PÉPINIÈRE DE START-UP

10 START-UP DIRECTEMENT ISSUES DES LABORATOIRES

- PLANT ADVANCED TECHNOLOGIES : production d'extraits de plantes destinés aux établissements pharmaceutiques et cosmétiques.
- MYRISSI : une technologie brevetée permettant d'établir une synergie entre perceptions olfactives et visuelles pour un marketing et une communication plurisensoriels.
- BIOLIE : une expertise dans le domaine de l'extraction naturelle de principes actifs issus de matières premières végétales.
- MICROHUMUS : conseil et analyse des composts, des sols et des produits organo-minéraux.
- ECOTA : cabinet conseil en Responsabilité Sociale d'Entreprise et Développement Durable.
- SYNAGING : société de Biotechnologies spécialisée dans les études de neuroprotection.
- GENIALIS : société spécialisée dans l'ingénierie en innovation alimentaire.
- L'INSTITUT EUROPÉEN DES ANTIOXYDANTS : une plateforme unique en Europe pour évaluer le pouvoir antioxydant des produits naturels et des préparations cosmétiques, alimentaires, nutraceutiques et pharmaceutiques.
- ECONICK : une société de biotechnologies végétales produisant des métaux écoresponsables à partir de plantes.
- SOL&CO : des experts pour l'étude, la préservation et l'optimisation des caractéristiques agronomiques (physiques, chimiques et biologiques) des sols.

L'école de la Transition : le domaine expérimental de « La Bouzule », un centre de R&D pour une agriculture nouvelle et durable misant sur l'autonomie, la biodiversité, le renouvelable et l'équitable

RESSOURCES GRANDEUR NATURE

Au carrefour de la formation et de la recherche, l'école s'est dotée d'un pôle de ressources utilisé pour la pédagogie et la recherche appliquée ou à finalité industrielle.

LE CENTRE R&D « LA BOUZULE »

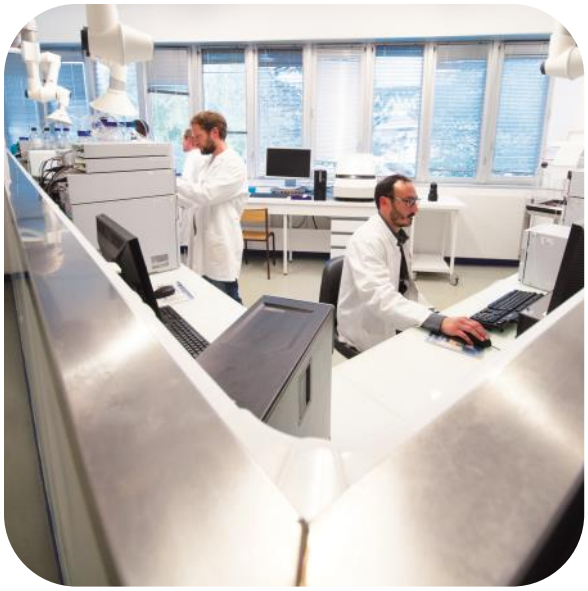
LA FERME DURABLE DE DEMAIN

Propriété de l'ENSAIA depuis les années 60, La Bouzule est une exploitation laitière bovine et caprine s'étendant sur un domaine de 155 hectares de cultures et de prairies. Elle possède sa propre fromagerie et commercialise une gamme de fromages de chèvre fermiers.
Exploitation de type polyculture-élevage, La Bouzule dessine les contours de la ferme de demain par l'expérimentation et la mise en œuvre de nouvelles techniques et pratiques de culture et d'élevage durables. Ouvrant la voie à un nouveau modèle agronomique, fondé sur le renouvelable, l'équitable, l'autonomie et le respect de la biodiversité, le centre s'inscrit également dans la politique de transition énergétique avec sa plateforme de méthanisation.

HALLE DE TECHNOLOGIES

POUR L'ALIMENTATION ET LES BIOTECHNOLOGIES

Destinée à la formation des élèves-ingénieurs de l'ENSAIA, aux activités de Recherche et de R&D des laboratoires ainsi qu'aux prestations de services et de transfert vers les entreprises partenaires, la Halle s'étend sur 14 000 m2 et comporte 7 espaces : Micro-laiterie, Génie alimentaire, Analyse sensorielle, Génie des procédés, Bioréacteurs, Bioraffinerie, Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules avec des appareils scientifiques dédiés à la caractérisation physico-chimique des aliments.



Le centre R&D « La Bouzule » produit et commercialise ses propres fromages de chèvre

GROUPEMENT D'INTÉRÊT SCIENTIFIQUE SUR LES FRICHES INDUSTRIELLES

LES SOLS DÉGRADÉS REPRENNENT VIE

Ce consortium de laboratoires lorrains travaille à la requalification durable des sites dégradés et pollués par les activités industrielles passées. Il dispose d'une station expérimentale in situ pour l'expérimentation et l'étude des sols, plus particulièrement les sols contaminés, dégradés ou abandonnés.

PLATEAU D'ANALYSE STRUCTURALE ET MÉTABOLOMIQUE

POOL D'ÉQUIPEMENTS REMARQUABLES

La plateforme met à disposition des outils dédiés à l'analyse des biomolécules, tout en intégrant des solutions pour la préparation et la purification des échantillons. Une large gamme de biomolécules d'origines diverses (végétale, animale, microbienne) peut ainsi y être étudiée.

Phytotrons pour faire croître les plantes dans un environnement climatique contrôlé, Plateforme biodisponibilité-bioactivités pour tester le transfert et les effets de molécules d'intérêt, Plateforme bioraffinerie dédiée à la séparation des biomolécules et mélanges complexes complètent cette offre de ressources technologiques.

L'ENSAIA a été la première école en France à être labellisée « Ecole-Université équitable » Les thèmes du commerce équitable sont intégrés dans la formation des élèves, dans la vie de l'école et dans les activités de son centre R&D

DÉVELOPPEMENT DURABLE SOCLE & MOTEUR

L'ENSAIA mobilise ses compétences et ses ressources face aux enjeux du développement durable. C'est une approche intégrée, constante et multiforme que met en œuvre l'école pour faire de la durabilité le socle de son identité et le moteur de son développement.

Les thématiques de durabilité trouvent leurs expressions concrètes tant dans le domaine de l'enseignement que dans celui de la recherche/valorisation et dans le quotidien au travers d'actions de sensibilisation régulières des élèves et personnels de l'école.

De nombreuses spécialisations de 3ème année se centrent sur la thématique du Développement Durable à l'instar de « Développement Durable des Filières Agricoles », « Sciences et Génie de l'Environnement ».
Chaque enseignant intègre également des notions de durabilité dans la formation des ingénieurs.

En Recherche, l'environnement est au cœur des problématiques de plusieurs laboratoires de l'école. Ils s'intéressent à l'ensemble de la chaine, allant des polluants aux traitements, tout en intégrant des travaux pour une approche raisonnée de la production, garantissant l'autonomie énergétique et alimentaire des territoires sans compromettre l'avenir.

La plateforme de Méthanisation du centre R&D « La Bouzule » : des équipements et des savoir-faire uniques en France

Enfin, la ferme de La Bouzule, centre de Recherche & Développement interne de l'école, incarne la vitrine de la démarche. La ferme est au cœur d'un projet ambitieux qui vise à améliorer la durabilité de l'agriculture en matière d'élevage et de culture. Elle est également l'un des sites pionniers en matière de méthanisation.
Sa plateforme de méthanisation est un dispositif unique en France. Elle comprend une unité industrielle, un pilote continu, un pilote de méthanation, des chemostats et un laboratoire d'analyse. Elle assure l'autosuffisance énergétique du site et participe à la mise en œuvre de nombreux programmes de R&D, de modules de formations et d'un Diplôme d'Université « Mise en œuvre d'une unité de méthanisation ».

Désormais race reconnue grâce à des élèves et enseignants de l'école, la Chèvre de Lorraine est engagée dans les programmes de lutte contre les plantes invasives

CHAIRES

- **Bio4Solutions : accompagner la transition agroécologique de l'Agriculture** (LORCA, BASF, Plant Advanced Technologies, Agrauxine)
Une Chaire dédiée à la mise en œuvre de biosolutions (biocontrôle, biostimulations, biofertilisation) pour réduire le recours aux intrants de synthèse et apporter des réponses concrètes aux problématiques de terrain des agriculteurs et des acteurs de la distribution agricole.

- **Agrométha : accompagner et favoriser le développement de la filière Méthanisation en région** (GRDF, DEKALB, BAYER, AGRIKOMP, CTBM)
Une Chaire pour consolider et pérenniser les liens entre les acteurs de la Recherche et les Industriels, permettre une meilleure visibilité des acteurs de la filière et structurer les réflexions et les travaux. Elle s'articule autour de de quatre thématiques :
- La Recherche et l'Innovation autour des procédés, de l'agronomie et des polluants entrant dans la chaine alimentaire.
- La R&D autour de problématiques spécifiques : méthanisation voie sèche, méthanation biologique, valorisation agronomique des digestats...
- Le transfert des connaissances en formation et continue.

Les 24H de Stan : la plus grande fête étudiante du Grand-Est inventée et organisée par les élèves de l'ENSAIA

UNE ÉCOLE À VIVRE

Facteur essentiel pour l'école, la vie étudiante est omniprésente dans le quotidien. Bureau des Élèves, Bureau des Sports, Bureau des Arts en sont les principaux acteurs, appuyés par de multiples clubs et associations. Cette dynamique est encouragée par l'ENSAIA car elle traduit, conforte et amplifie le sens de l'initiative, la créativité et la responsabilisation de ses futurs ingénieurs.

30 clubs et associations
pour une vie étudiante haute en couleurs

24H DE STAN
RENCONTRE DES BRASSEURS…
LE *MADE IN ENSAIA*

Les « 24H de Stan » sont nées en 1966 de l'imagination d'élèves agronomes. Cette course de chars qui s'affrontent durant 24 heures autour de la Place Carrière de Nancy rassemble aujourd'hui plus de trente équipes issues d'écoles, de facultés et d'instituts et accueille quelque 40 000 spectateurs le temps d'un week-end.
Entièrement organisées par les élèves de l'école, les « 24H de Stan » sont l'évènement étudiant le plus important de France.

En alternance avec les 24H qui ont lieu tous les deux ans, se déroule « La Rencontre des Brasseurs ». Là encore les étudiants en sont les organisateurs et mobilisent les brasseurs de la région et de ses environs pour faire découvrir la bière, ses variétés, ses techniques de fabrication au grand public durant un week-end .

ATTENTION, TALENTS !

Imagination, ingéniosité, esprit de compétition, les élèves n'en manquent pas au vu du programme d'animations et d'activités qu'ils concoctent chaque année : week-end d'intégration, guerre des gangs, galas, soirées, méchoui, concours photos, tournois sportifs rythment la vie des étudiants mais aussi de l'école toute entière.

Autre temps fort de l'agenda universitaire : les Inter'Agros, une compétition sportive et des défis en tout genre réunissant tous les ans les écoles d'agronomie, du bois, de géologie et vétérinaires de France. Les étudiants de l'ENSAIA avec leur fanfare Saia's Band et les clubs supporters et Pompoms s'y distinguent systématiquement tant par leurs performances sportives que par l'esprit d'équipe qu'ils insufflent.

LE GOÛT D'ENTREPRENDRE

Durant les trois années de formation, l'accent est mis sur l'initiative personnelle et la créativité. Ce qui se traduit par une vie associative dense et des projets pédagogiques innovants visant le développement de compétences entrepreneuriales. Les étudiants sont encouragés à s'investir dans les associations, à mener des projets humanitaires, à participer à de nombreux challenges.
La mobilité à l'étranger leur permet également de concevoir un véritable projet mis en œuvre aux 4 coins du monde.
La dimension humanitaire et internationale est également très présente dans les associations de l'école. Le goût d'entreprendre est particulièrement incarné par la junior entreprise EMAA (Etudes et Missions en Agronomie et Agroalimentaire de Nancy).et par le CEOM (Comité Etudiant d'Organisation des Manifestations)

- Le BDE réunit le Bureau des Elèves, le Bureau des Arts, le Bureau des Sports et la Kfet (lieu de vie des étudiants). Il comprend 20 membres élus et est renouvelé chaque année.

- Les Clubs : Œnologie, Fromage, Charcuterie, Bières, Brasseurs, Inside Photography, Pompom, Planète durable, Nature, Oiseau, Fanfare, Percussions, Théâtre, Chorale, SupSup (supporters), Cosméto, Cheval, SAIA'Map, Humanitaire, A haute Voix, Musique… plus d'une trentaine de clubs vivent au sein de l'école.

- Les Associations : CEOM, Comité Etudiant d'Organisation des Manifestations, EMAA Junior entreprise, ISF-Ingénieurs Sans Frontières, BEE-Bureau des Etudiants Etrangers, BEST-Board of European Students of Technology, 3D'Tour autour d'une réflexion sur le développement durable, APN-Association humanitaire, IAAS-International Association of Students in Agricultural and Related Sciences.

Avantages ENSAIA :
à quelques mètres de l'école, 250 studios réservés à ses étudiants, des arrêts Tram à 2 mn, restaurant universitaire et complexe sportif à 500 mètres, restauration et bibliothèque sur le campus

NANCY VILLE ETUDIANTE

Nancy est très fréquemment sur le podium des villes les plus agréables à vivre. Pour les étudiants, elle est d'ailleurs souvent citée en tête de nombreux classements.

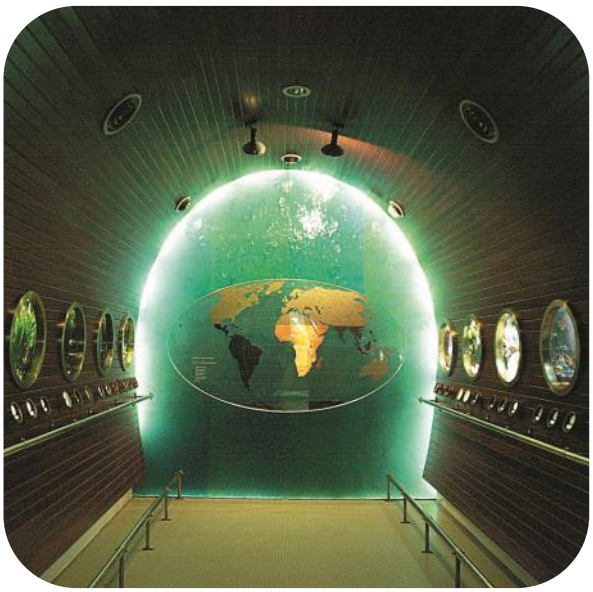
VILLE ÉTUDIANTE

Avec plus de 50 000 étudiants, Nancy est la 2ème ville de France par la densité de sa population étudiante. Cette forte présence n'est pas étrangère à la réputation de la ville que beaucoup disent dynamique, festive, vivante et agréable à vivre.
Nancy en Lorraine, c'est également la plus forte concentration d'écoles d'ingénieurs. 11 écoles sont regroupées au sein de Lorraine INP de l'Université de Lorraine.

VILLE ABORDABLE ET UNIVERSITAIRE

Pour le logement, pour les loisirs ou encore la restauration, Nancy est une ville abordable et ne connait pas les exagérations de certaines grandes villes en France. Ville universitaire, elle dispose également de nombreuses infrastructures de vie :

- 7 restaurants universitaires, dont un à 500 mètres de l'école.
- 9 résidences universitaires avec 4 500 logements. A quelques minutes de l'ENSAIA, la résidence INP réserve également ses 250 studios aux étudiants de l'école et de ses voisines (ENSEM et ENSG).



- 4 complexes sportifs, dont celui de Brabois à proximité de l'ENSAIA qui abrite le plus grand mur d'escalade de France.
- Les bibliothèques, les services sociaux, de santé, de culture et de vie étudiante de l'Université de Lorraine et les prestations du CROUS complètent ce panorama.

VILLE RELIÉE

Paris est à 1h30 par le TGV et Strasbourg à 1 heure. À 20 minutes de la ville se trouve un aéroport pour toutes les destinations. Nancy, c'est également une ville de Lorraine, région transfrontalière avec le Luxembourg, la Belgique et l'Allemagne. Intra-muros, le réseau STAN, Tram et Bus, permet des déplacements facilités. L'ENSAIA, desservie par la ligne 1 du TRAM, est à 15 mn du centre ville. A noter également un maillage dense de la ville par les stations Vélo Stan utilisables 24h/24 et 7j/7.

VILLE D'ART ET DE CULTURE

La Place Stanislas, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, est bien sûr la pépite de Nancy. Mais la ville regorge aussi d'autres trésors à l'image de la vieille ville et de l'héritage du mouvement artistique « Ecole de Nancy ». Musées, Opéra national, Nancy-Jazz Pulsation ou encore Le Livre sur la Place sont aussi quelques-uns des incontournables nancéiens.

NANCY C'EST AUSSI :

- 239 hectares d'espaces verts, 11 parcs et la forêt aux portes de la ville
- Une large gamme de restaurants
- Des salles de spectacles
- Un CHRU et la présence des organismes de recherche publique
- Un centre des congrès au cœur de la ville
- Un centre ville animé et des quartiers typés
- Des grands rendez-vous populaires tout au long de l'année allant de la traditionnelle St Nicolas aux sons et lumières estivaux et aux jardins éphémères automnaux.

ADMISSIONS

EN 1ère ANNÉE

● ACCÈS DÈS LE BAC

Préparation sur 2 ans, commune aux Écoles des INP de Grenoble, Nancy et Toulouse.
L'admission se fait sur dossier scolaire. Les candidats retenus sont convoqués à un entretien. Les admissions sont prononcées courant juillet après prise en compte des résultats obtenus au baccalauréat.
Inscription sur www.admission-postbac.fr
Secrétariat Prépa LINP - Rue du Doyen Roubault, BP 30164- 54505 VANDOEUVRE Cedex I Tel : +33 (0)3 72 74 42 00

● ACCÈS AVEC UN BAC+2

Concours A
- Option BCPST : ouvert aux étudiants des classes préparatoires Biologie, Chimie, Physique et Sciences de la Terre
- Option TB : ouvert aux étudiants des classes préparatoires Technologie et Biologie.

Concours B : ouvert aux étudiants titulaires d'une Licence 3 scientifique
Concours C : ouvert aux titulaires de BTSA, certains BTS ou BUT
Concours C2 : ouvert aux titulaires de certains BUT. A présenter l'année de l'obtention du diplôme.

Inscription et informations concours A, B, C, C2
Service des concours agronomiques et vétérinaires (SCAV) - AgroParisTech
16 rue C. Bernard - 75231 PARIS Cedex O5
contact@concours-agro-veto.net I www.concours-agro-veto.net
Tel : 01 44 08 16 29 I Fax : 01 44 08 18 51

EN 2ème ANNÉE

● ADMISSION SUR TITRE

L'admission sur titre en 2ème année s'adresse aux étudiants ayant validé un niveau Master 1 ou équivalent ou aux titulaires d'un diplôme BAC+2 avec expérience professionnelle de 2 1/2 ans.

Les dossiers de candidature sont à demander ou à télécharger à partir du 1er mars et à envoyer ou déposer impérativement avant le 1er mai à : ENSAIA - Service Scolarité, 2 av. de la Forêt de Haye BP 20163 - 54505 VANDOEUVRE -lès-NANCY Cedex I Tel : +33 (0)3 72 74 40 00 I www.ensaia.univ-lorraine.fr

Après examen des dossiers, les étudiants retenus pour l'oral sont convoqués pour un entretien avec un jury. L'admission est prononcée à l'issue de ces entretiens, sous réserve de l'obtention de la 1ère année de Master à la session de juin. Avant leur entrée en 2ème année à l'ENSAIA, les admis doivent réaliser un stage ouvrier de 4 à 6 semaines en exploitation agricole ou en industrie alimentaire selon leur filière de recrutement. Les admis sur titre en 2ème année doivent impérativement effectuer leur 3ème année à l'ENSAIA.

INGÉNIEUR PRODUCTION AGROALIMENTAIRE [APPRENTISSAGE]

Condition d'âge : être âgé de moins de 30 ans au moment de son recrutement. L'admission définitive est conditionnée par l'obtention des diplômes pré-requis et par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise.

● 1ÈRE ANNÉE

Concours national ouvert aux étudiants titulaires ou en préparation d'un DUT notamment de Biologie appliquée (agro-alimentaire, génie biologique), de Génie chimique (option bioprocédés), d'autres spécialités étant aussi éligibles, aux titulaires d'un BTS/BTSA , aux titulaires d'une Licence Professionnelle.
Inscription : www.concours-agro-veto.net

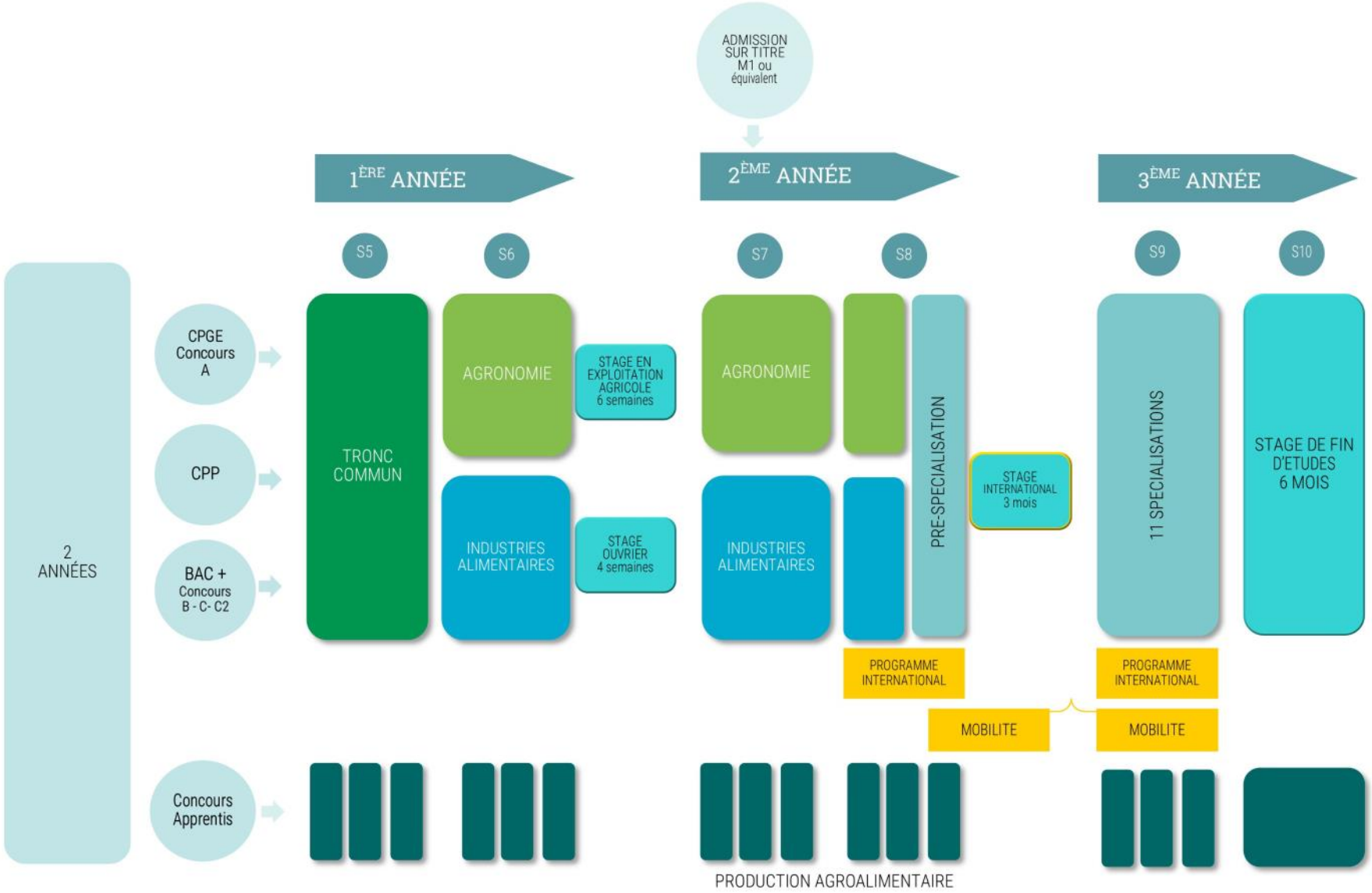
● 2ÈME ANNÉE

L'admission s'adresse aux étudiants ayant validé leur 1ère année à l'ENSAIA en formation initiale, aux titulaires de Master 1 dans des secteurs disciplinaires proches de l'agroalimentaire.
Phase d'admissibilité sur dossier et phase d'admission avec audition du candidat par un jury composé d'enseignants de l'ENSAIA et de représentants industriels

ACCÈS PAR LE BIAIS DE LA VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE (VAE)

Les dossiers sont à retirer auprès du Service Formation Tout au Long de la Vie de l'Université de Lorraine - Campus Aiguillettes - Bâtiment ESA - 54600 Villers-lès-Nancy I formationcontinue-contact@univ-lorraine.fr I www.fc.univ-lorraine.fr

PARCOURS DE FORMATION



ENSAIA
École de
l'Innovation et de la Transition
NANCY

École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires
2 avenue de la Forêt de Haye - BP 20163
54 505 VANDOEUVRE-LES-NANCY Cedex
France
Tel : 33 (0)3 72 74 40 00

ensaia-contact@univ-lorraine.fr

www.ensaia.univ-lorraine.fr

ENSAIA I 2022 I Crédits Photos : ENSAIA, A. Hérail, L. Phialy, Ville de Nancy, Icon made by Freepik from www.flaticon.com I Reprographie Université de Lorraine