

# RELATIONS PARTENARIALES L'alliance gagnante



**RECRUTEZ**  
nos étudiants  
**FORMEZ**  
vos collaborateurs  
**BÉNÉFICIEZ**  
de notre réseau à l'international  
**INNOVEZ**  
avec nos élèves et nos laboratoires

# FOCUS SUR L'ENSAIA

- 570 élèves-ingénieurs
- 150 diplômés par an
- 70 enseignants-chercheurs et enseignants
- 4500 diplômés en activité

## FORMATION

- Un cursus en 3 ans
- 3 filières
  - Agronomie
  - Industries Alimentaires
  - Production Agroalimentaire (apprentissage)
- 11 spécialisations de 3<sup>ème</sup> année
  - Sciences et Génie de l'Environnement (SGE)
  - Agriculture et Développement des Territoires (ADT)
  - Développement Durable des Filières agricoles (DEFI)
  - Protection des Cultures (PROTEC)
  - Biotechnologies (BIOTECH)
  - Formulation Alimentaire (FA)
  - Produits Laitiers et Qualité (PROLAQ)
  - Packaging et Conditionnement (PACK)
  - Développement Industriel (DI)
  - Management de la Supply Chain et des Activités Logistiques (MSCAL)
  - Management des Activités, des Projets et de l'Innovation (MAPI)
- 5 Masters
  - Industries Laitières
  - Conditionnement des Aliments et Emballage
  - Aliment, Nutrition, Cosmétique
  - Biotechnologie industrielle
- 4 Diplômes d'Université
  - Management général d'un site industriel agroalimentaire
  - Analyse stratégique des systèmes polyculture-élevage
  - Mise en œuvre d'une unité de méthanisation
  - Bioprocess Engineering Online (en anglais)
  - Performance en Industrie Laitière

## RECHERCHE, INNOVATION & PLATEFORMES

- 5 laboratoires de recherche labellisés,
- 10 start-up créées
- 2 chaires industrielles : Énergies et Territoire, Bio4Solutions
- 3 labellisations Investissements d'Avenir
  - Initiative d'Excellence en Formations Innovantes HILL
  - Labex Ressources 21
  - SATT Grand-Est
- Centre R&D La Bouzule, Plateforme de méthanisation, Formu Lab., laboratoire d'analyse sensorielle, Phytotrons, Groupement d'Intérêt Scientifique sur les Friches Industrielles, plateforme Biodisponibilité Bioactivités, plateforme Bioraffinerie, Plateau d'Analyse Structurale et Métabolomique...

## RESEAU INTERNATIONAL

- Un réseau de 40 universités partenaires dans le monde
- Semestres de mobilité à l'international
- 1 Master international « Conservation des Aliments et Emballage» (avec U.C. Dublin, U.P. Valencia)
- 1 Master en anglais Biorefinery Engineering of Wood and AgroResources (BioWARE)

# UN PARTENARIAT NATUREL

**L**es relations avec l'Entreprise sont les fondements de la spécificité des écoles d'ingénieurs dans le paysage universitaire national. Forte d'une histoire séculaire qui trouve ses racines dans l'agronomie, l'industrie laitière et la brasserie, l'ENSAIA fait de l'entreprise un partenaire central de ses missions de formation et recherche. Ces relations de confiance et de proximité se traduisent par des cursus pédagogiques étroitement liés aux besoins des entreprises et par des programmes de recherche s'inscrivant dans les processus de valorisation. Attentive aux mutations et aux évolutions industrielles et économiques, l'école s'attache à proposer des réponses nouvelles aux exigences de recrutement, de formation tout au long de la vie, d'innovation et d'ouverture sur le monde.

# RECRUTEZ NOS ÉTUDIANTS EN STAGE

## AU COURS DE SES 3 ANNÉES DE FORMATION L'ÉLÈVE-INGÉNIEUR ENSAIA EFFECTUE AU MOINS 3 STAGES

>1<sup>ère</sup> ANNÉE : Stage ouvrier en entreprise (juillet ou août) ou Stage en exploitation (2 semaines en avril, 4 semaines en été)

- un stage dans une entreprise agricole ou d'industrie alimentaire
- un stage d'exécution : travail d'ouvrier en production, observation et analyse du fonctionnement de l'entreprise. Au cours de la 1<sup>ère</sup> année des enseignements spécifiques, des visites d'entreprises et des stages de courte durée permettent aux étudiants de s'y préparer

> 2<sup>ème</sup> ANNÉE : Stage d'ouverture aux langues et cultures étrangères (3 mois de début juin à mi-septembre)

- 3 mois minimum dans un pays de langue étrangère
- activité professionnelle à temps plein (pas d'exigence particulière concernant le thème)

> 3<sup>ème</sup> ANNÉE : Stage de fin d'études (6 mois de mars/avril à septembre).


Ce stage permet aux étudiants en année de spécialisation, soit de :

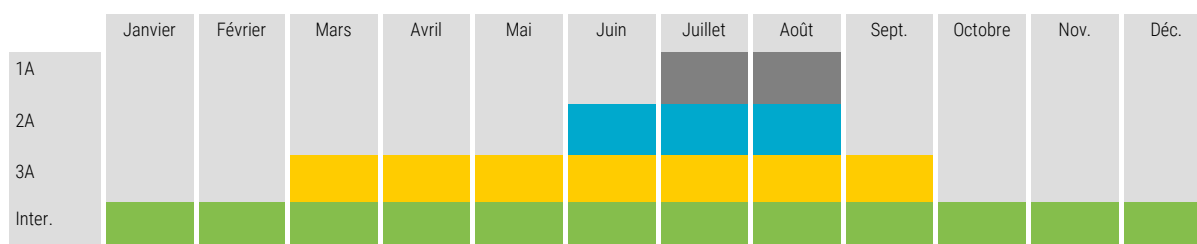
- s'initier à la recherche dans un centre de recherche public ou privé
- réaliser une étude au sein d'une entreprise ou d'un organisme professionnel

Le stage s'achève par la soutenance du mémoire de fin d'études.

> PARCOURS À L'INTERNATIONAL : 2 périodes de 5 à 6 mois

Parcours optionnels dont le thème est défini entre l'étudiant et l'école. (Possibilité de réaliser une partie en France)

>> [WWW.ENSAIA.UNIV-LORRAINE.FR/CONTENT/RECRUTEMENT](http://WWW.ENSAIA.UNIV-LORRAINE.FR/CONTENT/RECRUTEMENT)  
Dépôt des offres sur  [JOBTEASER.COM](http://JOBTEASER.COM)



## ENSAIA AVENIR FORUM ENTREPRISES

Un moment unique, sur une journée et en un seul lieu pour permettre aux entreprises de présenter leurs métiers et d'établir des contacts personnalisés avec l'ensemble des étudiants des filières Agronomie et Industries Alimentaires.

Stands pour échanger avec les étudiants et présenter son entreprise, tables-rondes métiers, entretiens de recrutement pour stages et emplois sont au programme de la journée.

Le forum se déroule au Centre Prouvé de Nancy, en centre ville, à quelques mètres de la Gare SNCF.

Réservation en ligne

>> [WWW.ENSAIA.UNIV-LORRAINE.FR/CONTENT/FORUM-ENTREPRISES](http://WWW.ENSAIA.UNIV-LORRAINE.FR/CONTENT/FORUM-ENTREPRISES)



# FORMEZ VOS COLLABORATEURS

## FORMATION PAR ALTERNANCE

### • APPRENTISSAGE

L'ENSAIA propose par la voie de l'apprentissage :

> **DIPLÔME INGÉNIEUR ENSAIA - PRODUCTION AGROALIMENTAIRE**  
La formation vise à former des ingénieurs de production, maîtrisant les aspects d'amélioration continue, de développement durable et de management d'équipe dans les industries de production alimentaire, PME et grands groupes.

> **MASTER 2 - INDUSTRIES LAITIÈRES et QUALITÉ**

La formation vise à former des cadres spécialisés dans le domaine du Lait (production, logistique, R&D...) et dans le domaine de la Qualité (tous secteurs alimentaires). Le cursus se déroule sur 1 année correspondant à la dernière année de la formation Ingénieur ENSAIA, spécialisation PROLAQ et du Master 2 Industries Laitières et Qualité.

> **MASTER 2 - CONSERVATION DES ALIMENTS & EMBALLAGES**

La formation a pour objectif de former les étudiants de M2 à la conservation des aliments, aux sciences et technologies de l'emballage et du conditionnement

### • CONTRATS DE PROFESSIONNALISATION

L'ENSAIA permet de suivre dans certains cas la dernière année du cursus Ingénieur en contrat de professionnalisation.

## FORMATION CONTINUE

Tous les diplômes de l'ENSAIA sont accessibles en formation continue. L'école a également créé des diplômes spécifiques répondant aux mutations et évolutions des secteurs d'activités.

### • DIPLÔMES D'UNIVERSITÉ

> **ANALYSE STRATÉGIQUE DES SYSTÈMES POLY-CULTURE-ÉLEVAGE**

La montée en qualification des organismes professionnels agricoles est un enjeu majeur de la filière. Ce diplôme répond à la demande de la profession agricole pour mieux appréhender les mutations du secteur lorrain en particulier et plus généralement du Grand-Est.

> **MISE EN OEUVRE D'UNE UNITÉ DE MÉTHANISATION**

Dans le contexte de la transition énergétique, la méthanisation, procédé de production d'énergie renouvelable par la valorisation des déchets agricoles, est replacée sur le devant de la scène. Le diplôme vise ainsi à proposer une formation adaptée au contexte des territoires et aux acteurs de la filière en répondant aux besoins de mise à jour et d'acquisition de compétences.

> **MANAGEMENT GÉNÉRAL D'UN SITE INDUSTRIEL AGROALIMENTAIRE**

Une formation unique en France destinée à amener les compétences recherchées aux futurs directeurs d'unités de production du premier secteur industriel français. Le diplôme valide une formation de 208 heures abordant les technologies, le management, les aspects juridiques et les méthodes d'amélioration continue.

> **BIOPROCESS ENGINEERING ONLINE**

Une offre de formation en ligne, en français et anglais, composée de 6 modules pouvant être pris séparément, ou dans leur ensemble pour l'apprentissage de la méthodologie de l'ingénierie des bioprocédés pour l'agroalimentaire, la pharmacie, la chimie et l'environnement.

> **PERFORMANCE EN INDUSTRIES LAITIÈRES**

Ce cursus de formation, en partenariat avec IESIEL, les ENIL de Franche-Comté et AgroParisTech, vise à apporter les connaissances, compétences et les outils nécessaires à la prise de responsabilité dans le management des entreprises laitières et dans leur performance industrielle.



>> [WWW.ENSAIA.UNIV-LORRAINE.FR/CONTENT/FORMATION](http://WWW.ENSAIA.UNIV-LORRAINE.FR/CONTENT/FORMATION)

# BÉNÉFICIEZ DE NOTRE RECRUTEMENT INTERNATIONAL

L'ENSAIA mène une politique active de collaborations et de partenariats à l'international pour :

- > favoriser la mobilité internationale des élèves-ingénieurs
- > intensifier l'admission d'étudiants étrangers dans les formations de l'Ecole
- > promouvoir et piloter l'accueil des étudiants en échange

L'école vous propose ainsi un vivier mondial d'élèves et étudiants avec un profil international, originaires d'un pays ciblé ou détenteurs d'expériences dans un pays donné.

## **n+i : UN RÉSEAU DE RECRUTEMENT MONDIAL**

L'ENSAIA fait partie du Réseau « n+i », consortium de plus de 50 Grandes Ecoles d'Ingénieurs françaises. Le réseau s'adresse aux étudiants ou jeunes ingénieurs de tous les continents ayant une formation minimum de Bachelor et souhaitant obtenir un Diplôme d'Ingénieur français. Ces étudiants, après une formation de mise à niveau de français, suivent les cursus pédagogiques de l'ENSAIA.

## **40 UNIVERSITÉS PARTENAIRES**

L'ENSAIA a également construit son propre réseau de partenaires permettant des mobilités étudiantes entrantes et sortantes. L'internationalisation des profils des élèves est une plus-value incontestable tant pour les futurs ingénieurs que pour les entreprises les accueillant et les recrutant. L'ENSAIA a ainsi des relations privilégiées en :

- > Europe avec le programme Erasmus
- > Amérique du Nord (Québec)
- > Amérique du Sud avec en particulier le Brésil, l'Argentine, le Mexique et la Colombie
- > En Afrique avec notamment le Maghreb grâce à la création de doubles diplômes

## **DOUBLES DIPLÔMES**

L'ENSAIA propose des doubles diplômes avec :

- > l' Université Cadi Ayyad, Faculté des Sciences et Techniques de Marrakech,
- > l'Ecole Polytechnique d'Agadir
- > l'Université Libre de Tunis, Département Génie Agro-alimentaire et Biologique
- > l'Université du Québec à Chicoutimi (UQAC)
- > Cranfield University en Angleterre

Les étudiants recrutés reçoivent notre diplôme d'ingénieur et le diplôme de leur université d'origine.



# INNOVEZ AVEC NOS LABORATOIRES

L'ENSAIA abrite 5 laboratoires de recherche labélisés Université de Lorraine, CNRS, INRA. Dotés d'équipements scientifiques et de plateformes technologiques de pointe, les laboratoires, les enseignants-chercheurs, chercheurs, doctorants et ingénieurs sont en liens étroits et constants avec le monde socio-économique dans le cadre de travaux de recherche appliquée et à finalité industrielle.

La recherche à l'ENSAIA couvre l'ensemble de la filière agro-alimentaire. Elle comprend des activités relevant des Sciences de la Vie et des Sciences de l'Ingénieur appliquées :

- > aux productions végétales et animales, de la cellule à l'organisme (populations, agro-systèmes)
- > à l'aliment, de l'ingrédient à l'aliment conditionné
- > aux biotechnologies, des gènes aux produits
- > à l'environnement, des polluants aux traitements

## PROPOSEZ UN PROJET DE RECHERCHE



>> CONTACTS

- > Laboratoire Sols et Environnement (LSE)  
UMR 1120 UNIVERSITÉ DE LORRAINE – INRA  
Directeur : christophe.schwartz@univ-lorraine.fr
- > Laboratoire Agronomie et Environnement (LAE)  
UMR 1121 UNIVERSITÉ DE LORRAINE – INRA  
Directeur : christophe.robin@univ-lorraine.fr
- > Unité de Recherche Animal et Fonctionnalités des Produits Animaux (URAFPA)  
USC 12340 UNIVERSITÉ DE LORRAINE – INRA  
Directeur : pascal.fontaine@univ-lorraine.fr
- > Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules (LIBio)  
EA 4367 UNIVERSITÉ DE LORRAINE  
Directrice : anne-marie.revol@univ-lorraine.fr
- > Laboratoire Réactions et Génie des Procédés (LRGP)  
UMR 7274 UNIVERSITÉ DE LORRAINE – CNRS  
Equipe Bioprocédés Biomolécules  
Responsable : stephane.delaunay@univ-lorraine.fr

### DES CHAIRES INDUSTRIELLES

**Energies et Territoire** : dans le domaine de la transition énergétique et des énergies renouvelables  
>> Stephane.Pacaud@univ-lorraine.fr

**Bio4Solutions** : des biosolutions pour la transition agroécologique de l'Agriculture  
>> Alain.Hehn@univ-lorraine.fr

### DES PLATEFORMES TECHNOLOGIQUES

Centre R&D La Bouzule et sa plateforme de Méthanisation  
Plateforme Phytotronique  
Plateau d'Analyse Structurale et Métabolomique  
Plateforme Biodisponibilité-Bioactivités  
Plateforme Bioraffinerie

>> [ENSAIA-CONTACT@UNIV-LORRAINE.FR](mailto:ENSAIA-CONTACT@UNIV-LORRAINE.FR)

### ÉCOLE DE L'INNOVATION

10 start-up sont issues des laboratoires de l'ENSAIA dans les domaines de la chimie verte, des biotechnologies, de l'innovation alimentaire, des sols, du développement durable ou encore de la biologie moléculaire.  
Des compétences et des savoir-faire à haute valeur ajoutée pour innover et gagner en compétitivité.

>> [WWW.ENSAIA.UNIV-LORRAINE.FR/CONTENT/RECHERCHE](http://WWW.ENSAIA.UNIV-LORRAINE.FR/CONTENT/RECHERCHE)

# INNOVEZ AVEC NOS ÉTUDIANTS ET ENCOURAGEZ LEUR GOÛT D'ENTREPRENDRE

## PROJETS

### ECOTROPHELIA, CONCOURS DE RÉFÉRENCE DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

Chaque année, la spécialisation Formulation Alimentaire de l'ENSAIA participe à ECOTROPHELIA, concours national et européen d'innovation alimentaire. Les étudiants travaillent l'ensemble des domaines nécessaires au développement d'un produit (marketing, formulation, packaging, qualité, procédé industriel, business plan...).

### CARRÉLÉON, DOUBLE MÉDAILLÉ D'OR

Aide culinaire de légumes sous forme de tablette, CarréLéon a été conçu par les étudiants de Formulation Alimentaire. À EcoTrophelia 2016 CarréLéon a remporté les trophées d'Or des compétitions française et européenne. CarréLéon est aujourd'hui commercialisé sous la marque Carrés Futés.

En 2015, les élèves de l'école avaient également remporté l'Or français et le Bronze européen avec Grénéo, muesli de légumineuses. Grénéo est aujourd'hui commercialisés sous la marque Pleniday.



>> [WWW.ENSAIA.UNIV-LORRAINE.FR/CONTENT/ECOTROPHELIA](http://WWW.ENSAIA.UNIV-LORRAINE.FR/CONTENT/ECOTROPHELIA)

### PROJETS ENTREPRENDRE

Les élèves-ingénieurs de l'ENSAIA sont formés à l'entrepreneuriat. Cette orientation stratégique de l'école se trouve renforcée par les mutations de nos économies. Entreprendre, c'est la création d'entreprise mais aussi le développement de produits, de services, des organisations de demain dans les entreprises existantes. Dès la 2<sup>ème</sup> année, tous les étudiants sont amenés à travailler sur un projet entrepreneurial pendant un semestre et à le confronter à des professionnels.

Pour les étudiants qui souhaitent aller plus loin, l'école a développé une spécialisation à part entière «Management des Activités, des Projets et de l'Innovation» (MAPI). Chaque année, une quinzaine d'étudiants prend cette orientation.

## PROPOSEZ UN PROJET

Tous les élèves-ingénieurs de l'ENSAIA, quelque soit leur année d'études, travaillent en méthode projet pour répondre à une VRAIE question émanant de l'entreprise. Ce sont les :

- > PROJETS PRO en 1<sup>ère</sup> année | sujet à proposer avant septembre
- > PROJETS de PRE-SPECIALISATION en 2<sup>ème</sup> année | sujet à proposer avant février
- > PROJETS de SPECIALISATION en 3<sup>ème</sup> année | sujet à proposer avant juillet

P.2 : voir les 11 spécialisations proposées par l'ENSAIA

>> CONTACTS DES RESPONSABLES DE SPECIALISATION  
[ENSAIA-SPECIALISATION@UNIV-LORRAINE.FR](mailto:ENSAIA-SPECIALISATION@UNIV-LORRAINE.FR)



## EMAA

« Etudes et Missions en Agronomie et Agroalimentaire de Nancy », c'est l'Entreprise étudiante de l'ENSAIA. Cette association est entièrement gérée et animée par les élèves-ingénieurs de l'école. Vous avez besoin d'études d'impact, de faisabilité technique ou économique, en agronomie ou en agro-alimentaire, EMAA

Nancy est là pour vous.

500 élèves-ingénieurs dynamiques, compétents, motivés, sont prêts à s'investir pour vous. Forts d'un enseignement universitaire de qualité, ils sauront répondre à vos attentes.

>> [HTTPS://EMAA-NANCY.WIXSITE.COM/EMAA-NANCY](https://EMAA-NANCY.WIXSITE.COM/EMAA-NANCY)

## ÉVÈNEMENTS

### > « 48 HEURES POUR FAIRE ÉMERGER DES IDÉES »™

Le dispositif propose à des étudiants d'écoles d'ingénieurs françaises de travailler pendant deux jours sur des questions industrielles. Il s'agit de mettre en œuvre des connaissances et des savoir-faire sur l'innovation industrielle, présentés au cours de séminaires introductifs, pour produire des idées de nouveaux produits, les mettre en forme et convaincre un comité d'acteurs économiques de leur intérêt. À l'ENSAIA, il s'adresse à une dizaine d'élèves de 2<sup>ème</sup> année qui ont ainsi la chance de pouvoir collaborer avec d'autres étudiants au sein de groupes de travail pluridisciplinaires.

### > 1 JOUR/1 ENTREPRENEUR

Afin de familiariser l'élève-ingénieur avec son futur statut d'encadrant, cette démarche consiste à permettre à quelques élèves d'intégrer une entreprise en suivant dans leur quotidien des cadres dirigeants. Il s'agit également d'inciter l'élève-ingénieur à développer des activités économiques en création ou reprise d'entreprises ou tout simplement lui donner le goût d'entreprendre dans les structures qui l'accueilleront au cours de sa vie professionnelle.



## SEMAINE DE L'ENTREPRENEURIAT

Durant toute une semaine, les étudiants de 2<sup>ème</sup> année de l'école, filières Agronomie et Industries alimentaires, travaillent en groupe sur un projet de création d'entreprise selon la méthode IDéO créée et mise en œuvre au sein de l'école. Cette méthode qui s'inscrit en amont dans la construction et la définition du projet permet aux porteurs de concevoir un scénario et d'en évaluer la cohérence. Quelque soit le contexte, ou le niveau de connaissance, la pédagogie utilisée se fonde sur les notions d'idée et d'opportunité permettant le passage à l'opportunité entrepreneuriale via l'élaboration de scénarios.

>> [ENSAIA-DIRECTION@UNIV-LORRAINE.FR](mailto:ENSAIA-DIRECTION@UNIV-LORRAINE.FR)

# TAXE D'APPRENTISSAGE

## UN SOUTIEN ESSENTIEL POUR L'ÉCOLE ET SES ÉTUDIANTS UN INVESTISSEMENT POUR VOTRE ENTREPRISE

### EN CHOISSANT DE VERSER VOTRE TAXE D'APPRENTISSAGE À L'ENSAIA :

- > Vous accompagnez l'école dans son développement
  - > Vous contribuez à améliorer les conditions de formation de nos élèves-ingénieurs et étudiants
  - > Vous participez à des projets pédagogiques et scientifiques ambitieux et innovants
  - > Vous soutenez des programmes de formation en prise directe avec les besoins de votre entreprise
- La taxe d'apprentissage représente 15% de nos ressources.

La « Loi Avenir professionnel » modifie pour 2020 les modalités de collecte de la taxe d'apprentissage. L'ENSAIA reste bénéficiaire de la taxe d'apprentissage .

### COMMENT VERSER LA TAXE D'APPRENTISSAGE À L'ENSAIA ?

- via un versement direct à l'ENSAIA

Dans ce cas, votre versement sera réalisé directement auprès de l'ENSAIA-Université de Lorraine, établissement de rattachement de l'école :

- > Virement bancaire : Agent Comptable de l'Université de Lorraine, Compte bancaire : Trésorerie Générale de Meurthe et Moselle à Nancy N° 10071/54000/00001013555
- > Chèque : Agence Comptable de l'Université de Lorraine, 91 avenue de la Libération – BP 32142 – 54021 NANCY CEDEX

- via la cotisation URSSAF / France Compétences

Le code UAI de l'Université de Lorraine est 0542493S.

Il est essentiel de préciser au moment du versement que vous attribuez votre taxe d'apprentissage à l'ENSAIA

**L'ENSAIA et ses étudiants remercient  
toutes les entreprises ainsi que les organismes  
qui ont choisi de contribuer au développement de l'école.**



Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires  
2 avenue de la Forêt de Haye  
BP 20163  
54505 Vandoeuvre-lès-Nancy Cedex

[ensaia-contact@univ-lorraine.fr](mailto:ensaia-contact@univ-lorraine.fr)  
[www.ensaia.univ-lorraine.fr](http://www.ensaia.univ-lorraine.fr)



UNIVERSITÉ  
DE LORRAINE

LORRAINE INP  
vos talents se lèvent à l'Est