

AGENDA

- 15 avril : Clôture des inscriptions EcoTrophelia 2016
- 5-8 mai : InterAgros - Bordeaux
- 28 et 29 mai : 24H de Stan - Place Carrière - Nancy

16H pour 6 ans



Une journée et demie très dense les 17 et 18 mars dernier avec la venue de la mission de la CTI pour l'audit de l'ENSAIA en vue du renouvellement de son habilitation pour, on le souhaite, 6 années.

Membres du comité de direction, représentants du conseil, des étudiants, des enseignants, des directeurs de laboratoires, des responsables de start-up, de l'administration, ainsi que les partenaires industriels étaient mobilisés pour présenter l'organisation, les missions et activités de l'école.

En complément des entretiens et des rencontres, une dégustation de produits EcoTrophelia (Yaourt à la betterave, Gréneo) et les visites des locaux et de la Ferme de la Bouzule étaient également inscrites dans un programme serré et minuté. La mission d'audit, présidée par Jeanne Duvallat, Grenoble INP et composée de François Hascoet, membre de la CTI, Alfred Marquis, expert international CTI et Olivier Dufaure, étudiant à Agro Campus Ouest, a apprécié la forte mobilisation des personnels de l'ENSAIA à l'occasion de cette visite, témoignant « du dynamisme et de l'unité de l'école ».

La mission a également souligné l'esprit « sympathique » et « chaleureux » qui s'est dégagé des entretiens avec « des

personnes qui semblent heureuses de travailler là ». Des points d'amélioration restent bien sûr à discuter à l'instar de la Césure, toujours et encore. La délégation a enfin tenu à adresser ses remerciements pour la qualité de l'accueil sous un magnifique soleil que nous avons même « réussi à faire venir »... Verdict final courant juin.

Manager un site industriel agroalimentaire

L'ENSAIA crée un 4^{ème} diplôme d'université. Intitulés « Management général d'un site industriel agroalimentaire », cette formation qualifiante s'adresse aux cadres et ingénieurs du secteur agroalimentaire et en particulier à ceux des petites et moyennes entreprises.

D'une durée de 208 heures, la formation a pour objectifs de doter les futurs directeurs d'unité de production de connaissances techniques spécifiques aux produits alimentaires et de compétences autant managériales, juridiques qu'en amélioration continue.

Le secteur agroalimentaire est le 1er secteur industriel français. Quelle que soit la taille des usines agroalimentaires, la formation des directeurs de ces sites de transformation est cruciale. [+ d'infos](#)



Abeilles : mission accomplie

[Cyril Feidt](#)

Belle soirée ce 10 mars au Muséum-Aquarium de Nancy où se tenait la conférence-débat sur le déclin des abeilles avec Cyril Feidt et les 2^{èmes} années Agronomie. C'est un public très diversifié, composé notamment d'agriculteurs, apiculteurs professionnels et amateurs, de scientifiques et d'étudiants, qui est venu écouter la restitution des travaux des élèves-ingénieurs. Les présentations, ont été menées tambour battant par les étudiantes qui n'ont pas reculé non plus à prendre en main le débat qui a suivi leur conférence. [La vidéo](#)



Maladies et ravageurs : synthèse des outils de diagnostic

Le GEVES (Groupe d'Etude et de contrôle des Variétés Et des Semences), en lien avec le RFSV (Réseau Français pour la Santé du Végétal) a commandité auprès d'un groupe d'élèves-ingénieurs de l'ENSAIA un projet d'enquête ayant pour but de réaliser une synthèse de l'ensemble des outils de diagnostic et de détection des bio-agresseurs (champignons pathogènes, bactéries, virus, mycoplasmes, ravageurs), présents sur le territoire français.

Ce projet a été mené par des étudiants* de la Spécialisation Protection des Cultures d'[Emile Benizri](#). Il a abouti à la création de 18 fiches descriptives de ces outils dont l'ambition est de décrire les nombreuses techniques employées, leurs principaux usages, les protocoles à suivre pour les prélèvements et leurs différents avantages en termes de coûts et de délai d'obtention des résultats. En effet, le diagnostic et la détection des agents pathogènes et

ravageurs présents sur les cultures peuvent être difficiles. Idéalement, il faudrait être en mesure d'identifier, avant le développement des symptômes, la nature et la quantité des pathogènes présents. A cette fin, des travaux sont en cours pour développer, à terme, des outils de diagnostic moléculaire utilisables au champ par l'agriculteur. Cependant, il existe d'ores et déjà un grand nombre d'outils, parmi lesquels il n'est pas toujours aisé de s'y retrouver. Tous les outils ne délivrent pas les mêmes informations, qu'elles soient qualitatives ou quantitatives, ce qui influe directement sur l'interprétation des résultats.

Il apparaissait ainsi nécessaire d'avoir accès à un descriptif clair de ces outils en fonction de l'information recherchée, afin d'orienter le choix de l'utilisateur, qu'il soit agriculteur, technicien de coopérative, ingénieur d'institut ou chercheur, vers la meilleure solution de détection ou de diagnostic.

Mission accomplie par les élèves de la Spécialisation Protection des Cultures : ces fiches sont accessibles sur le site du RFSV [à cette adresse](#). Un article faisant suite à ce travail est également à paraître dans le numéro du mois d'Avril de la revue Perspectives Agricoles.

**Elèves-ingénieurs de la 3^{ème} année Spécialisation Protection des Cultures ayant participé au projet : Clémence Maillot, Cloé Frican, Agathe Dutt, Noémie Darloy, Gaétan Murard.*



Les projets EcoTrophelia sous l'oeil d'un expert

Depuis un an, Laurent Cosnefroy, Professeur en Sciences de l'Education à l'Institut Français de l'Education Ecole normale supérieure de Lyon accompagne les élèves et tuteurs de l'ENSAIA dans les projets EcoTrophelia. Membre du jury d'attribution des programmes IDEFI (Initiative d'Excellence en Formations Innovantes), il évalue notamment nos pratiques pédagogiques dans le cadre de l'Apprentissage Par Projets (APP) des 3^{èmes} années Formulation Alimentaire. Au cours de cette année, il a passé 3 journées avec les élèves et leur tuteurs et a assisté à plusieurs réunions de travail sur les projets. Ses interventions ont permis de dégager les atouts et points forts des démarches engagées, de suggérer des points d'amélioration pouvant concerner par exemple l'animation de groupe, la gestion des conflits, la planification ou encore le respect des échéances.



Sa dernière journée dans nos murs s'est déroulée ce 21 mars avec plusieurs rencontres, les élèves seuls, les tuteurs seuls puis les élèves avec leurs tuteurs et accompagnants, Lionel Muniglia, Catherine Humeau, Jordane Jasniewski, Christelle Mathe, Marie Maison et Elise Bourcier. Cette dernière journée de débriefing était particulièrement importante car la sélection des projets autorisés à concourir pour Ecotrophelia 2016 approche. Elle est fixée au 15 avril et la pression de sélection s'annonce particulièrement forte. 2 projets de l'ENSAIA seront encore candidats cette année.

Asphyxie à haute température : le destin des renouées

[Yves Le Roux](#)

Avec de nombreux partenaires, l'ENSAIA est engagée depuis 3 ans dans une stratégie de lutte contre la Renouée du Japon, plante invasive en développement en Lorraine. L'Ecopâturage, comme moyen de lutte, va se poursuivre à Laxou avec l'Association des Amis de la Chèvre de Lorraine. La restauration écologique, la fauche répétée associée à un ensilage de la Renouée pour la méthanisation continuent également cette année. Pour renforcer encore cet arsenal, une 4^{ème} stratégie est mise en œuvre à Belleville au sud de Pont-à-Mousson ainsi qu'à Vandoeuvre Pour leur projet professionnel de 1^{ère} année, des étudiants vont en effet tester le bâchage d'une zone envahie par la Renouée. Sous la chaleur de l'épaisse bâche et privée d'air, la plante devrait être éliminée en 2 ou 3 ans. C'est en tout cas ce qu'ont pu constater les étudiants en Alsace où cette technique a fait ses preuves. Parallèlement au bâchage, un suivi des réserves de rhizomes va être réalisé sur les différents sites expérimentaux en collaboration avec Bernard Amiaux de la Faculté des Sciences dans le cadre d'un stage de M1.



Ces multiples projets de lutte contre la Renouée invasive engagent de nombreux partenaires : la Fondation de France, le conseil départemental 54, la DREAL, financeurs du projet, et également Floraine, Les amis de la Chèvre de Lorraine, Noremat ainsi que les villes de Laxou, Vandoeuvre, Belleville et St Nicolas de Port.



Direction Valence

[Joël Scher](#)



Les élèves de la spécialisation PROLAQ et les étudiants du Master 2 Industrie Laitière ont passé une semaine en mars à Valence en Espagne. Accompagnés par Joël Scher, les étudiants ont bénéficié de 2 visites : l'une à l'Université Polytechnique de Valence avec présentation des formations et des laboratoires de recherche et la seconde chez Danone avec beaucoup de questions des étudiants sur le process et ... les perspectives d'emplois. La visite a été suivie d'une dégustation de la gamme de produits.

Un beau voyage de fin d'étude pour cette « très bonne promo » et qui s'est déroulé dans une ambiance « exceptionnelle ».

Transparence viande s'est arrêtée en finale

Sélectionné pour la finale du concours étudiant de la coopération agricole, le projet Filière Transparence Viande porté par Grégoire, Mélanie, Adèle et Roman, 3^{èmes} années, n'est pas monté sur le podium de sa catégorie au Salon de l'agriculture. Prônant une filière transparente, respectueuse de l'environnement et du bien-être animal, au service à la fois d'une profession en difficulté et de consommateurs de plus en plus déboussolés par ce qu'ils entendent dans les médias, leur projet était aussi ambitieux que pertinent. Le jury composé de professionnels et présidé par le président de Services Coop de France lui a néanmoins préféré un projet de coopérative de mangues au Mali présenté par des étudiants d'Istom Cergy. Nos élèves ne sont cependant pas déçus. L'aventure était belle et ils ont reçu de nombreux retours positifs.



A la découverte des industries alimentaires et de l'agronomie en Lorraine

Association étudiante pour promouvoir et organiser des échanges entre étudiants ingénieurs en Agronomie et Industries Alimentaires, l'IAAS est présidée au sein de l'école par Laura Buchy, 2A Agro. Chaque année, cette association organise une semaine d'échanges avec des étudiants de l'agroalimentaire issus de différents pays. Au cours du mois de Mars, une trentaine d'étudiants en provenance de Pologne, de Slovénie, de Grèce, d'Espagne mais aussi de France était accueillie à l'ENSAIA. Les étudiants ont bénéficié d'un riche programme de découverte des industries alimentaires et de l'agronomie en Lorraine avec le bluet, la distillation et les glaces à la ferme. la Madeleine de Commercy, le chocolatier Batt, la confiserie Stanislas et des Hautes Vosges, l'apiculture, le perlé de mirabelle. sans oublier la ferme de la Bouzule les laboratoires de l'école et le tourisme à Nancy et à Strasbourg. L'association remercie l'ensemble des personnes qui ont contribué au succès de cette semaine particulièrement appréciée par nos visiteurs.



personnes qui ont contribué au succès de cette

Aux commandes

des 24H de Stan

Les 24H de Stan c'est le mois prochain, plus exactement les 27 et 28 mai. Toujours aussi attendue, cette manifestation emblématique de la vie étudiante en Lorraine aura cette année un caractère particulier. Les 24H créées et organisées par les élèves de l'ENSAIA depuis 1966 fêteront leur 50 ans. Dans la lignée de leurs aînés, le CEOM (Comité Etudiant d'Organisation des manifestations de l'ENSAIA) est depuis des mois dans les starting blocks pour préparer l'évènement. (Photo 1 - d à g) Valentine PIERSON, Présidente, Maxime MAGNERON, Vice-président, Julie LENO, Trésorière, Romane MALYON-DELAGE Secrétaire, qui composent le bureau pourront compter sur une équipe de 30 élèves de l'école mobilisés dans 11 commissions. Mais c'est bien évidemment toute l'ENSAIA qui sera en appui dans les semaines à venir.. © photos Céline Lesot



des Inter'Agros 2017

Grande manifestation sportive les Inter'agros sont également un rendez-vous attendu de toutes les écoles d'agronomie de France. Cette année c'est Bordeaux qui accueillera l'évènement du 5 au 8 mai prochain. Mais en 2017 ce sera au tour des élèves de l'ENSAIA d'organiser ces 4 jours de challenges sportifs (et festifs) auxquels participeront quelque 2000 étudiants. Aux commandes, un nouveau bureau composé de Solenne FAUL GODEC (Présidente), Emmanuelle VIREY (Secrétaire), Julie LE DU (Vice-présidente) et Anais LAFFITTE (Trésorière). (g à d). La dernière édition nancéienne s'était déroulée en 2011.



Les Fermiers d'ici sur la route

« Les fermiers d'ici », le projet de Food Truck de produits issus de l'agriculture biologique et locale porté par Franck Magot, 4A, est devenu réalité. Le camion aménagé et entièrement relooké sillonne désormais notre région pour proposer ses produits du terroir local.

Pour le retrouver n'hésitez pas à consulter sa [page facebook](#) ou [son site internet](#).



Valve Travelers Lorraine

A l'initiative des occupants de la résidence ADLINP, dont plusieurs élèves de l'ENSAIA, l'association VALVE a été créée afin notamment de réparer de vieux vélos destinés à la déchetterie. De cette idée est né aussi Valve Travelers Lorraine, un raid à vélo de Nancy à Metz et de Metz à Nancy que les élèves proposent les 30 avril et 1er mai prochains. Opération estampillée Développement Durable (des vélos recyclés pouvant être prêtés), caritative (au profit de l'association les Blouses Roses), le raid vise également à faire se rencontrer les étudiants de l'Université de Lorraine au delà des écoles d'ingénieurs. Des animations (fanfare, pompom, théâtre...) sont également prévues aux départs et arrivées pour promouvoir l'opération auprès du grand public. [L'Est Républicain en parle](#)



Opération K-fet durable

Après des décennies de bons et loyaux services, la K-fet, symbole s'il en est de la vie étudiante de l'école, a besoin de travaux d'entretien. Des étudiants de 1^{ère} année y travaillent dans le cadre de leur Projet Pro avec pour objectif une rénovation complète et durable. Dans ce cadre, ils viennent de relancer une campagne de collecte de fonds. Pour présenter la démarche, un site web est en ligne et est associé à une cagnotte. Tout le monde peut participer, tous les montants sont admis et le paiement est bien sûr sécurisé. [Le site](#)
En retour, les donateurs auront leur nom estampillé dans ce haut lieu de la vie saïenne.



A l'honneur

■ Claire Pascaretti, 2A, qui, avec ses coéquipières, a décroché une 3^{ème} place de natation synchronisée lors des Championnats de France universitaires.

■ Les étudiants de 2 et 3 A (pré-spé et spé DEFI) sont dans La France Agricole qui consacre l'un de ses articles au Plan paysage mené sur les Côtes de Meuse et visant à conserver l'identité paysagère de ce territoire. Pendant 2 ans les étudiants supervisés par Yves Le Roux, ont mené un travail d'identification des enjeux économiques et professionnels de la filière fruits et de la perception par les habitants de son impact sur l'environnement. [Lire l'article \[pdf\]](#)

■ Le colloque sur le Biocontrôle organisé par les étudiants des spécialisations Biotech et Protec en février dernier a bénéficié de larges retombées presse. Consulter ici [la revue de presse](#) et également la [page dédiée](#) du site de l'ENSAIA pour accéder aux résumés des présentations, à la synthèse du colloque et aux interviews vidéos et diaporamas des intervenants.



Myrissi, un nez électronique au service du packaging de luxe, un article paru dans Traces Ecrites News, panorama en ligne de l'actualité économique du Grand-Est. [Lire l'article](#)

SoScience, startup en Innovation et Recherche Responsable, organise le 12 avril à Paris « The Future of Food », conférence sur l'innovation responsable dans l'industrie agroalimentaire. Y interviendront Mark Post (première viande in vitro), Olivier Maurel (Danone), et Mathilde Radek (R&D Nutriset), Promo ENSAIA 2008. [+ d'infos](#)

