

AGENDA

4 avril : Conseil d'Ecole

5 avril : Agriculture et Zones humides : un désert affectif ? Conférence-Débat, Muséum-Aquarium de Nancy-19h

16 avril : Dépôt des dossiers EcoTrophelia 2018

20 avril : accueil à l'ENSAIA du Président Directeur Général de l'INRA, Philippe Mauguin

23-25 avril : Functional Ecology Conference - AgroParisTech Nancy

26 avril : Concours B - Amphi Cuénot

17 mai : AgroEcologie Tour - La Bouzule

10-13 mai : Inter'Agros - Paris

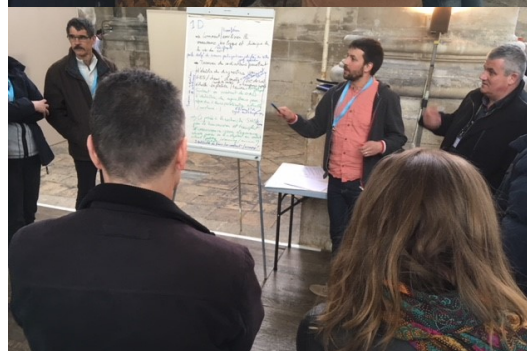
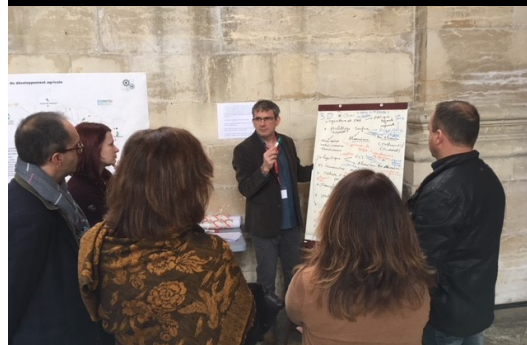
26-27 mai : 25ème édition des 24H de Stan - Place Carrière de Nancy

Assises de la RDI en Agriculture : Acte II

[Yves Le Roux](#)

Dans le magnifique cadre de l'abbaye des Prémontrés s'est déroulée fin mars la deuxième journée des Assises de la Recherche du Développement et de l'Innovation (RDI) en Agriculture afin de proposer une feuille de route commune pour les années à venir.

Pilotées par la Chambre d'Agriculture du Grand-Est, l'INRA, le Conseil Régional, l'ACTA et l'ENSAIA (G.uido Rychen, Alexandre Laflotte, Yves Le Roux), ces assises ont réuni plus de 150 personnes issues des secteurs économique, associatif, recherche publique et privé, collectivités. 4 thématiques clé pour le territoire du Grand-Est ont été identifiées : les systèmes de production agricoles innovants ou en rupture, agriculture-environnement (sol/eau/air, biodiversité et paysage, adaptations au changement climatique), bioéconomie et valorisation de l'économie circulaire, la place du numérique en agriculture. Après l'intervention de 4 grands témoins dont le témoignage remarqué de Dominique Potier, Député de Meurthe et Moselle, qui a porté la question de l'agro-écologie aux Etats Généraux de l'Alimentation, des ateliers participatifs ont été organisés afin d'identifier les menaces et opportunités pour l'agriculture du Grand Est ainsi que le rôle de la RDI à court et moyen terme sur les 4 thématiques évoquées. Les World Café ont permis une participation active de l'ensemble des personnes et une synthèse de ces ateliers a été présentées en fin de journée (merci à Alexandre Laflotte, Yves Le Roux et Sylvain Plantureux pour leur participation à l'animation de ces World Café). Une des conclusions majeures de cette journée a été la nécessité de la mise en réseau de l'ensemble des acteurs pour mieux se connaître mais aussi pour identifier l'ensemble des compétences présentes sur ce grand territoire qu'est le Grand-Est. Cette mise en réseau pourrait être permise par la création d'une plate-forme collaborative, portée au sein du projet AGROVALOR présenté par Guido Rychen en conclusion de cette journée. Reste maintenant à écrire la feuille de route...



La Mangue du Sénégal : l'expertise du LIBio au service d'une filière économique

[Joël Scher](#)

Joël Scher, Professeur ENSAIA-LIBio, était la semaine passée à 100km au sud de Dakar pour un projet d'économie circulaire autour de la mangue. L'usine est actuellement en cours de construction et a commencé en 2017 sa première commercialisation de Mangues fraîches sur Rungis, il s'agit de Mangues "bio" de très haute qualité. La production va passer à 20 tonnes par jour dès le début de la période qui va de mai à septembre environ, toujours en frais par avion pour le haut de gamme et en bateau pour une gamme intermédiaire. La récolte est gérée par un tissu associatif local. L'extension de l'usine consiste en la mise en place d'un pilote de séchage pour obtenir de la poudre de mangues avec une technologie développée dans le cadre du programme "Extrapole" géré au LIBio. Le procédé mis en place permet de déshydrater à basse température la mangue pour garder toutes les propriétés nutritionnelles du produit. L'usine va employer environ 100 personnes sur la période de production et va faire vivre à terme près de 4000 personnes. Cette première réalisation est financée entièrement par le privé et un rendez-vous avec un conseiller du Président de la Côte d'Ivoire a permis d'envisager la construction de 33 sites de production dans le pays. Toute la partie recherche et valorisation sera développée au LIBio dans le cadre de projets d'étudiants et de thèses.



Un projet d'économie circulaire qui prévoit avec les déchets de la mangue de valoriser les noyaux pour faire de l'huile à destination de la cosmétique et avec les peaux de faire un élevage de mouches (en cage). Les larves de mouches nourriront des poissons (tilapia) dont l'eau ira irriguer les manguiers.



Une mission non sans danger. où l'on peut croiser au détour d'un chemin cette vipère Heurtante très venimeuse

Balade autour du Brénon : une vallée sculptée par le temps

[Agnès Fournier](#)

Les ADT ont achevé leur dernier projet de spécialisation par une restitution à la mairie d'Ognéville, en présence d'élus, d'habitants du village et de randonneurs. L'objectif du projet était de mettre en valeur Ognéville et la vallée du Brénon. Les ADT ont utilisé la méthode d'interprétation des patrimoines qui permet de dégager un fil conducteur suite à une étape de diagnostic des patrimoines naturels et culturels. Les étudiants ont alors imaginé des étapes au cours d'un sentier passant dans la vallée



mettant en scène les principaux éléments de leur diagnostic, autour du thème central suivant : « Balade autour du Brénon : découvrons une vallée sculptée par le temps ! » et les étapes envisagées prennent pour titre : Il était une fois dans la vallée, Ognéville, une identité renforcée à travers les siècles, la sculpture de la vallée : un travail d'équipe, ces traces qui ont du sens, la cascade : témoin d'un paysage sculpté par l'eau, une mosaïque d'essences et des sens, un passé enfoui qui refait surface, les coulisses d'un village lorrain. Il est prévu que ce travail soit le point de départ de la réalisation de ce sentier, qui nécessite encore quelques aménagements (notamment des travaux de débroussaillage) et qui donnera lieu dans les mois à venir à une inauguration... à laquelle le groupe d'étudiants est déjà cordialement invité !



Tour d'entreprises pour les Biotech

[Stéphane Delaunay](#)

la spécialisation Biotechnologies s'est déplacée en région lilloise, à Cappelle-en-Pévèle pour visiter la société Florimond Desprez, spécialisée dans l'obtention de variétés (betterave à sucre, céréales et pommes de terre essentiellement) et de production de semences. Après avoir présenté sa société, Mr Bruno DESPREZ, un des 2 présidents, a exposé avec passion les derniers résultats obtenus dans le cadre du projet AKER dont l'objectif est d'améliorer la compétitivité de la filière française de production de sucre de betterave.

Après une soirée à Lille ayant permis la découverte de quelques spécialités culinaires du Nord de la France, la spécialisation a rejoint Vitry-sur-Seine en région parisienne pour y découvrir l'activité de développement de procédés et de production de molécules thérapeutiques par l'intermédiaire de cultures de cellules animales au sein de la société SANOFI.



Biotech et Bruno Desprez, devant le plus ancien laboratoire d'amélioration de semences du monde



La spécialisation devant l'accueil du site de Vitry-Sur-Seine de SANOFI

Plus belle la ville !

[Geoffroy Séré](#)



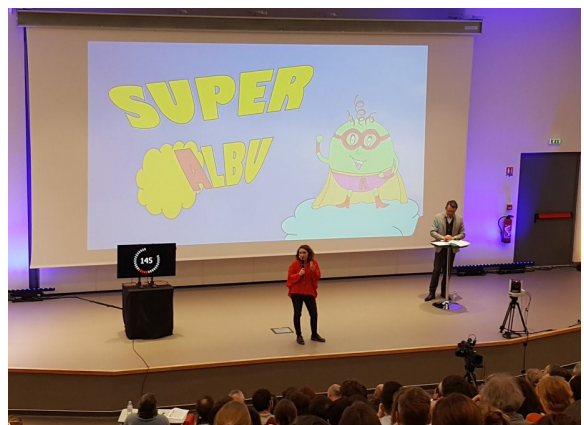
Les 3A SGE se sont rendus à l'antenne marseillaise de l'Ecole du Paysage Versailles-Marseille pour une semaine de workshop du 19 au 23 février. Pour cette 4ème édition, le travail en commun entre agronomes et paysagistes a porté sur le réaménagement de l'emblématique Friche de la Belle de Mai. Cette ancienne manufacture de tabac qui se trouve à l'interface entre le dynamique quartier St Charles et celui de la Belle de mai (l'un des plus pauvres d'Europe) a effectué une première reconversion en devenant un pôle culturel dans les années 90. A travers des visites de terrain, des interactions avec les acteurs sur site et du travail en atelier, les étudiants ont préparé leurs projets. Imprégnées de la nécessité d'imaginer la ville durable et résiliente

de demain, les présentations effectuées à l'issue de la semaine ont traité de questions d'agriculture urbaine, de continuités écologiques et d'intégration sociale

Sophie Beaubier en Argent à MT180

Sophie Beaubier, Promo 2016, doctorante au LRGP remporte le second prix du jury de la finale régionale de Ma thèse en 180 secondes. Elle a conquis le jury par sa présentation de son sujet de thèse qui, sous la direction de Romain Kapel et de Irina Ioannou, porte sur l'« Amélioration de la digestibilité et développement des fonctionnalités des albumines de colza par procédé de protéolyse enzymatique ». Les protéines végétales en super Héros avaient également conquis les lycéens qui lui avaient décerné quelques heures plus tôt leur Prix. La vidéo de la soirée avec l'intervention de Sophie à 32' et celle de Claire Claire Defaix, Promo 2015 à 53' est [à voir ici](#).

A suivre aussi : Paolo CUCCI, Promo 2016, en thèse à l'Université de Clermont Ferrand (Institut Pascal) est sélectionné pour la 1/2 finale nationale de #MT180. qui se déroulera du 5 au 7 avril.



Naissance du Verger de Brabois

[Le Verger de Brabois](#)

Mi mars, premiers coups de bêche avec les étudiants du projet Pro et de l'association « Le Verger de Brabois » secondé par Alexandre Laflotte pour planter les arbres du Verger de Brabois, le nouveau verger collaboratif du campus. Pommiers (Gravenstein, Winter banana et Grand Alexandre), poiriers (Duchesse d'Angoulême, Doyenné du Comice et Conférenc), cerisiers (Hatif de burlat et Napoléon), pruniers (Reine Claude de Bavy), mirabelliers, framboisiers (fallgold) et cassis (Géant de boskoop) sont désormais en place. Âgés de 2-3 ans, les fruitiers et ne devraient commencer à produire que d'ici 2 ans ou 1 an pour les arbustes. En attendant, l'association en prend soin et a participé à sa première formation pour apprendre les subtilités de la taille. Les adhérents ont pu découvrir le monde pour le moins complexe des techniques de taille des fruitiers où les jupes sont des branches productives sous l'horizontale de faible vigueur, les charpentières, des branches maîtresses dont le nombre diffère bien évidemment selon l'espèce, les sous-mères, des branches juste en dessous des charpentières...

Même s'il reste beaucoup à apprendre, on sait désormais qu'il convient de couper toutes les branches qui se croisent et qui sont en concurrence avec les charpentières, qu'il faut épointer à 60 ou 80 cm selon l'espèce, que les coupes doivent toujours se faire sur un bourgeon extérieur et qu'elle doivent être en biais pour empêcher l'eau de stagner, que le centre de l'arbre doit être dégager pour laisser passer la lumière... Du grand art !

La prochaine formation est prévue en juin et portera cette fois sur l'observation des maladies et des ravageurs.



En direct de Madison

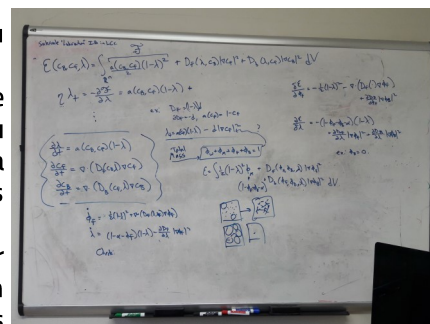
[Faustine Gomand](#)

Faustine Gomand, doctorante LUE (Lorraine Université d'Excellence) étudie les interactions entre bactéries lactiques et matrices laitières au sein du LIBio (Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules) sous la direction de Claire Gaiani et Frédéric Borges. Lauréate de la bourse Fulbright 2017-18, elle effectue actuellement sa 2e année de thèse au sein du laboratoire de mathématiques appliquées de l'Université du Wisconsin-Madison auprès du Professeur Saverio Spagnolie afin de prédire et reproduire au travers de simulations numériques et graphiques des tendances observées expérimentalement au LIBio.

Arrivée en janvier, ces deux premiers mois lui ont permis d'amorcer un dialogue pluridisciplinaire entre la vision mathématique de modélisation du comportement bactérien lors de la structuration d'aliments complexes, et la vision expérimentale du comportement sous contraintes physiques de ces aliments, étudié en parallèle au LIBio.

Après avoir réalisé un état de l'art des modèles existants permettant de simuler le processus de gélification laitier, Faustine travaille à présent à développer son propre modèle qui a pour but la visualisation en 3D de la répartition des bactéries au cours du temps lors de la structuration des fromages.

Son séjour américain, propice aux découvertes, semble lui être profitable tant d'un point de vue professionnel que personnel, le campus étant riche en activités étudiantes et bénéficiant d'un environnement naturel très appréciable, notamment lors de promenades hivernales.



Sorti de presse

Panorama des actions et réalisations en 2017, le rapport d'activité de l'école vient de sortir. Il balaye l'ensemble des secteurs d'intervention de l'école : Formation, Insertion professionnelle des diplômés, Relations internationales et partenariales, Recherche et Développement, Vie étudiante, Bilan financier et détaille les résultats obtenus tout en mettant en valeur des faits spécifiques à l'année écoulée.

Il présente également les objectifs et les perspectives pour les années à venir.

[Télécharger le Rapport d'Activité 2017](#)



ENSAIA

2017

RAPPORT D'ACTIVITÉ



A l'honneur

- Jean-Marc Petat, Directeur Agriculture durable et Communication, Parrain de la promotion 2016 et Dominique Jonville, Responsable Filières céréales et Agronomie de BASF étaient dans nos murs pour de renouveler le partenariat officiel entre le groupe et l'ENSAIA initié il y a 3 ans et qui se matérialise notamment par des projets expérimentaux, des colloques et conférences ainsi que par des interventions pédagogiques.
- L'Agromine ou comment produire du métal à partir des plantes : un reportage diffusé sur France 5 dans l'émission « Silence ça pousse » le 23 mars dernier. [C'est à \(re\) voir à partir de 23' environ](#).
- Les futurs directeurs d'usine de la coopérative Sodiaal étaient en formation à l'ENSAIA dans le cadre du DU Sodiaal. Un diplôme d'université sur mesure co-construit par l'école dont bénéficie cette 3ème promotion.
- Le Directeur d'Agreenium Claude Bernhard était l'hôte de l'école mi-mars pour présenter les actions de l'Institut devant la quarantaine d'étudiants agronomes internationaux invités par l'association IAAS.
- A Güeter, ce yaourt régional produit en circuits courts est fabriqué dans une usine du Groupe Eurial Ultra Frais dont le directeur est Marc Grandjean, officiellement ingénieur de l'ENSAIA par la voie de la VAE depuis la fin février
- Les étudiants de la spécialisation Management des Activités, des Projets et de l'Innovation sont arrivés au pied du podium, à la 4ème place, du Concours U'Cosmetic avec « Paradoxe », un masque de nuit en format roll'on dans lequel l'utilisateur fait infuser un mélange de plantes bio avec de l'eau et une base en poudre composée d'éléments d'origine naturelle (aloe vera, algues, huile de noyau d'abricot, extrait de cassis). Le roll'on en plastique biosourcé est réutilisable tandis que les plantes infusées peuvent être jetées au composte. Par la transparence de sa composition, sa personnalisation et le côté ludique de son utilisation, « Paradoxe » a été remarqué et salué par les visiteurs.
- 10ème start-up issue de l'ENSAIA, C&DAC est une jeune pousse créée par Elise Bourcier, jusqu'à présent chargée de mission EcoTrophelia au sein de l'école. C&DAC, Conseil et Développement Agro-Culinaire, est une société de recherche, développement et innovation alimentaire. Elle développe les aliments de demain et accompagne les professionnels de l'alimentation. Récompensée par le prix des internautes lors des trophées Les ailes de Cristal, C&DAC collabore avec l'école sur le projet Charcutale (développement d'une gamme de charcuterie végétale pour la société Berni) et organisera la prochaine édition du Hackathon Ecotrophelia qui se déroulera au SIAL de Paris en 2018.
- En prévision des 24H de Stan 2018 et des nombreuses compétitions sportives à venir, la mascotte de l'école fait peau neuve. Il ne restera plus qu'à teindre l'écharpe aux couleurs du BDE, en vert et violet bien évidemment.





AGRICULTURE ET ZONES HUMIDES UN DESERT AFFECTIF ?

JEUDI 5 AVRIL > 19H00

MUSEUM-AQUARIUM DE NANCY

ENTRÉE LIBRE

CONFÉRENCE-DÉBAT

Proposée par Cyril Feidt, Professeur ENSAIA,
& les élèves-ingénieurs de 2^{ème} année Agronomie

**métropole
GrandNancy**

 **UNIVERSITÉ
DE LORRAINE**

 **MUSEUM-AQUARIUM
DE NANCY**

 **ensaia**

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'AGRONOMIE ET DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES | 2018 |

Directeur de la publication: [Guido Rychen](#) Rédaction : [Claire Bergerot](#)
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](#)