

# CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine  
• N°127 • Avril 2022

## AGENDA

- 5 mai : Accueil des représentants de St Michel
- 8-11 mai : accueil de la délégation béninoise du programme Biovalor
- 10-11 mai : formation SODIAAL – DU Management général d'un site industriel agroalimentaire
- 20 mai : Accueil des représentants de St Hubert

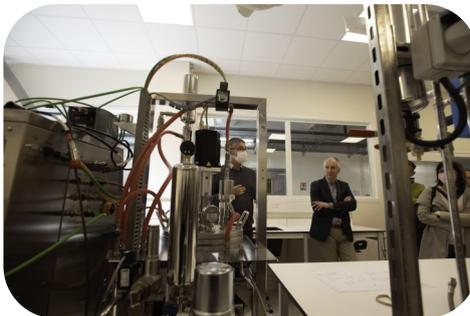


## La Halle de Technologies inaugurée

14000 m<sup>2</sup>, 2 ans de travaux, 3 millions d'euros investis par l'Université de Lorraine; la nouvelle Halle de technologies pour l'alimentation et les biotechnologies a été officiellement inaugurée par Guido Rychen et le Président de l'Université de Lorraine, Pierre Mutzenhardt, mercredi dernier en présence de nombreux personnels, membres du Conseil d'école, représentants de l'université et partenaires.

Micro-laiterie, génie alimentaire, analyse sensorielle, génie des procédés, bioréacteurs, bioraffinerie, caractérisation physico-chimique des aliments composent la plateforme qui dote l'école d'un outil de premier plan pour la Formation de ses étudiants, la Recherche et la R&D des laboratoires, ainsi que pour le transfert vers les entreprises.

- [Lire l'article de l'Est Républicain](#) + [Visionner la Galerie Photos](#)
- [Lire l'article de La Semaine](#)
- [Lire l'article du Journal des entreprises](#)



# Ecopâturage urbain pour lutter contre la Renouée au Cimetière du Sud

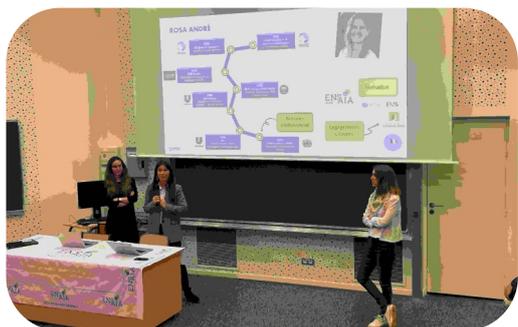
Le 6 avril a été officiellement inauguré le projet éco-pâturage au cimetière du Sud de la Ville de Nancy. Ce projet, à l'initiative de la mairie de Nancy, permet de valoriser les Chèvres de Lorraine, race caprine locale, tout en respectant la loi zéro phyto qui concerne désormais l'ensemble des espaces publics. Ainsi, un cheptel de cinq caprins est arrivé mercredi, et sera présent jusqu'en octobre pour paître sur des parcelles clôturées. Leur appétit devrait permettre de contrer l'expansion de la Renouée du Japon, qui sévit particulièrement sur cette partie du cimetière. Le caractère invasif de cette plante, qui empêche le développement d'autres espèces végétales, représente en effet une menace pour le lieu et les services publics qu'il rend. Ce travail a été mené par un groupe d'élèves de l'ENSAIA du projet professionnel 2021, Guillemette JEANNETEAU, Inès ROUSSET, Léna GARRONE et Laura KRZYWKOWSKI, encadrées par Stefan Jurjanz, et a été réalisé à la demande de Loïc Delagneau chef du service Biodiversité urbaine, Sensibilisation et Eco-participation. Les enjeux auxquels il leur a fallu répondre ont concerné le bien-être animal, le risque de toxicité d'un site dédié au pâturage mais aussi l'aspect de communication auprès des riverains, ce lieu étant peu commun pour ce type de projets. [Lire l'article de l'Est républicain](#) [Lire l'article d'Ici C Nancy](#)



# Danone ouvre les 1<sup>ères</sup> Rencontres Métiers

Initiées par Frantz Fournier, les rencontres métiers ont pour objectifs de sensibiliser les élèves à la diversité des métiers qui leur seront ouverts à la fin de leur cursus et de découvrir les entreprises de nos secteurs de recrutement. C'est Danone qui a étreigné, avec succès, cette nouvelle formule. Nous avons eu le plaisir d'accueillir 4 « anciennes » de l'école aujourd'hui en poste dans le groupe.

Margot MANCEAU (2021, FA), Ingénieure Produit R&I, Dessert & Plant-based ; Myriam CHARPENTIER (2018, IPA), Cheffe d'équipe de production ; Margaux HORAIST (2017), Chef de production au Support Conditionnement ; Rosa ANDRE (promo 1994, Export Montpellier), Directrice QSE. Après une présentation de Danone, de ses métiers Ingénieurs et des procédures de recrutements du groupe aux 2A des pré-spé FA, MAPI, DI, MSCAL, MAPI, PROLAQ en amphi Cuénot, les élèves ont pu échanger directement avec les intervenantes en petits groupes thématiques portant sur la R&D, la Production, la Qualité. Des discussions directes, concrètes, certainement facilitées par le statut d'« anciennes » de l'école qui auront démontré aux élèves que la formation Ingénieur ENSAIA donne accès à une large palette de métiers et à des carrières en rien tubulaires.



# Hackathon : 1<sup>ère</sup> édition

Les 1<sup>ères</sup> Années avaient expérimenté les Travaux pratiques dédiés à la transformation alimentaire issus de la refonte du programme de formation. C'était au tour des 2<sup>èmes</sup> années de mettre en pratique la rénovation du S8 avec la tenue du premier Hackathon inscrit au programme. Il s'agissait pour les élèves des deux filières, IA et Agro, répartis en 10 groupes, de mobiliser leurs connaissances, de travailler en équipe et de partager leurs compétences dans une ambiance ludique pour répondre à l'une des 6 questions qui leur étaient posées :

- Dans 10 ans, comment proposer une alimentation de qualité, bon marché en GMS ?
- Dans 10 ans, quelles solutions innovantes pour proposer une alimentation durable (bonne/équilibrée/abordable) en restauration collective ?
- Quelles fermes urbaines low-tech dans 10 ans ?
- Quels produits à hautes valeurs ajoutées à partir d'extraits de Houblon ?
- Dans 10 ans, quelles chaines alimentaires innovantes pour les personnes âgées à domicile ?
- Dans 10 ans, quels contenants innovants et éco-responsables pour les produits cosmétiques ?

## Questions à Benoit Roussel, enseignant-chercheur,

Les 2<sup>èmes</sup> années (filières IA et Agro mixées) ont mis en pratique la rénovation du S8 avec la tenue du premier Hackathon ENSAIA

« Mais, le Hackathon ENSAIA, qu'est-ce que c'est ? » Le hackathon est avant tout un moyen pédagogique d'apprentissage par l'action. Fort de 20 ans d'expérience en pédagogie et actions en entreprises, notre équipe de 4 animateurs de compétences complémentaires (Monica Lebezvoet, Nadine Stoeltzlen, Ali Kattan et Benoit Roussel) a proposé d'apprendre la méthode (soit la démarche et les outils) de la créativité collective en relevant les défis suivant : Générer collectivement le plus d'idées nouvelles en un temps limité... En résumé : 110 étudiants/ 10 groupes/ 4 thèmes (de 6 sujets)/ 3 jours. 6 minutes pour convaincre sur 3 de vos IDs

« Sur quelles questions ont-ils travaillé ? » Rien de mieux pour créer un « engagement » (comme lors d'un projet professionnel) que de travailler sur les « vrais sujets ». Nous avons donc échangé avec des responsables des Spécialisations de l'ENSAIA ainsi qu'avec une start-up, pour formuler des sujets sur lesquels ils souhaiteraient avancer.

Les résultats : Durant ce « marathon des idées nouvelles », 365 FICHES IDs ont été rédigées par les étudiants et 30 PERCEPTS (Scénettes pour faire PERcevoir les conCEPTS) de présentations finales. Mais bien plus que ces nombres, c'est la méthode de créativité collective qu'ils ont vécue et intégrée/incarnée. C'est une compétence qu'ils pourront valoriser dans leur vie professionnelle car étonnamment encore trop peu utilisée. La créativité collective n'étant pas la finalité d'un processus d'innovation mais une étape, ces idées seront réutilisées pour des projets en Pré-Spés.

« C'est quoi au juste la Créativité Collective ? » C'est une des méthodes d'innovation permettant de résoudre un problème, de trouver de nouvelles idées de produits/ services/ organisation, de réfléchir différemment sur des solutions techniques, sur une stratégie, sur un nom de produit... Elle permet de générer de meilleures idées et en plus grande quantité qu'une recherche individuelle. En créativité 1+1=3. Elle est efficace et permet d'économiser du temps et des ressources. Par sa mise en oeuvre positive et dynamique, elle fédère les équipes et entraîne une meilleure communication dans l'entreprise/ l'organisation.

En fait, le temps de la séance, le mode d'animation du groupe est d'adopter les « attitudes suivantes : 1- « Penser positif ! » = Saisir les 10% de positifs dans les informations que je reçois... plutôt que de focaliser sur les 90% de négatif, 2- « Voir différemment » = changer ses points de vue en explorant des domaines qui n'ont aucun lien avec le problème... pour susciter des « analogies / transferts » et par conséquent des idées nouvelles, 3- « Se lâcher ! » = accepter de laisser de côté temporairement les raisonnements analytiques. C'est pour certains, la posture la plus difficile à prendre !

« Comment se déroule une séance de créativité collective ? » C'est une session de travail dont la durée est fixée et au cours de laquelle un groupe se laisse guider par un animateur avec des méthodes précises, définies en amont. Elle se déroule en 4 temps. Tout d'abord, le temps d'analyse du sujet a pour vocation de définir le périmètre de compréhension/ appropriation du sujet initial par le groupe. La phase créative qui suit a pour but de faire générer par le groupe un grand nombre de nouvelles idées. Il se compose de 2 temps : un temps de divergence durant lequel l'animateur éloigne les participants du sujet et du cadre du quotidien de travail. Puis, un temps de convergence qui consiste en une « application » des propositions précédentes au sujet initial. Le dernier temps est consacré à la formalisation/description des idées sélectionnées pour les « amener vers le concret ». La clé d'une séance de créativité réussie réside dans la capacité à s'écarter du sujet pour finalement mieux revenir vers des solutions novatrices. Les murs de l'école ont traduit la richesse des propositions dont la restitution s'est déroulée en amphi.



## Les ProLaQ au pays de la Féta.

Les élèves de ProLaQ ont réalisé leur voyage d'étude traditionnel en Grèce au pays de la Féta du 13 au 19 Mars. Découverte des technologies fromagères locales suivies de dégustations étaient au programme. Ils ont également pu profiter de leur séjour pour visiter l'Université d'Athènes ainsi qu'une ferme bio du groupe Sarantis Estate (<https://www.sarantisestate.gr/en/the-farm/to-polyagroktima-gi-mas>). Ce voyage a été également source de retrouvailles d'une promotion riche en apprentis (18 sur 19) mais où la COVID n'a pas permis toutefois les manifestations festives habituelles.



## Le Clean Label en question

Dans le cadre des projets professionnels de première année, un groupe de 7 étudiantes ( Marie Bertin, Charlotte Benich, Hugoline Favreau, Elisa Girotti, Clarisse Golemiec, Oceane Gomarín, Mélanie Laurent ) travaillant sur le Clean Label s'est rendu sur le site de Colin Ingrédients à Mittelhausen dans le département 67. Elles étaient accompagnées de leurs tuteurs : Christelle Mathe, Romain Schmitt, Lou Dumas et Lionel Muniglia, ainsi que par 3 étudiants de 3ème année "Formulation Alimentaire" : Yan Brunet, Clément Saint-Martin et Amélie Bachet. L'entreprise agroalimentaire est spécialisée dans 3 domaines de recherches et d'études : arômes et colorants, matières premières végétales, mixtes et ingrédients technologiques. Astrid Sesmat, directrice R&D, les a accueillis dès leur arrivée sur le site. Les étudiants ont pu échanger sur le Clean Label et le fonctionnement de l'entreprise. Les discussions ont été suivies d'un jeu de piste autour de la découverte des épices et de leur dégustation au sein de la cuisine d'applications. Toute l'équipe a ensuite été accueillie au restaurant de l'entreprise pour déguster la cuisine du chef Kévin, avant d'entamer une visite du laboratoire de formulation de l'entreprise.



## Aventures Saiennes

A l'initiative du bureau de l'humanitaire de l'ENSAIA, Radio Campus Lorraine a lancé une nouvelle émission « Aventures Saiennes », un podcast qui permet aux étudiants de 3ème année à l'ENSAIA de raconter leur expérience en mobilité internationale (césure, semestre à l'étranger ...), en insistant sur les aspects sociaux et environnementaux.



C'est Chloé du Babaôsol, en spécialisation Agriculture et Développement des Territoires, qui a inauguré la série en partageant ses retours de césure. Elle était en effet partie 6 mois en Erasmus à Prague puis a réalisé des Workaway en Suède, en Islande et en Espagne avec pour projet de découvrir l'Europe.

[Ecouter le Podcast](#)



Louise Lenot, en spécialisation Science et Génie de l'Environnement à l'ENSAIA, nous raconte sa césure avancée. Elle a fait 6 mois de stage dans l'agriculture urbaine à Paris, elle est partie au Costa Rica pendant 3 mois dans un centre de réhabilitation pour animaux sauvages et a fini par un road trip. Son projet : découvrir la biodiversité de l'Amérique centrale, des tropiques

[Ecouter le Podcast](#)

