

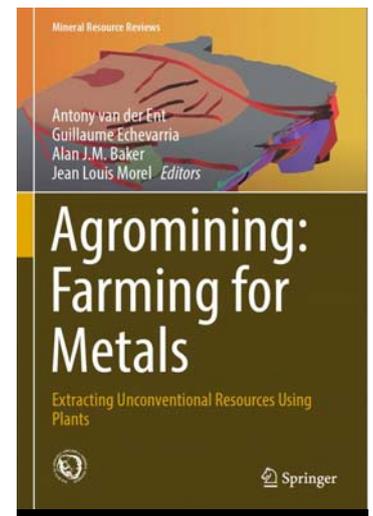
## AGENDA

- 8 février : Finale du Challenge Emballé 5.0 - Paris
- 10 février : portes-ouvertes du CPP Nancy
- 14 février : accueil des classes BCPST du Lycée Henri Poincaré
- 15 février : Assises de la Recherche, du Développement et de l'Innovation en Agriculture - Pont A Mousson
- 19 février : Séminaire de l'ENSAIA - 10h15 en salle Gallé.
- 24 février-4 mars : Salon de l'Agriculture - Paris

## Agromine, 1ère synthèse mondiale

[Guillaume Echevarria](#), [Jean Louis Morel](#)

La nouvelle était tombée peu de temps avant les vacances de Noël : *"Agromining : Farming for Metals – Extracting unconventional resources using plants"* est paru chez Springer. Cet ouvrage entièrement édité par le Laboratoire Sols et Environnement, Guillaume Echevarria, Jean-Louis Morel, Antony Van der Ent, Alan JM Baker, est la première synthèse mondiale sur l'Agromine, agrosystème pour produire du métal à partir des plantes. Le laboratoire a fédéré les collaborations des meilleures équipes mondiales en la matière pour aboutir à ce recueil des dernières connaissances en date sur le sujet et qui ouvre également de larges perspectives. Si l'agromine est en effet approuvée pour le cas du nickel, d'autres ressources encore plus stratégiques (terres rares, métaux précieux...) peuvent être explorées tant au niveau de la recherche fondamentale qu'au niveau des applications commerciales et en partenariat avec l'industrie minière. [En savoir+](#)



## IBIZA, notre ambassadrice au SIA

[Alexandre Laflotte](#)

Le prochain Salon de l'Agriculture se tiendra du 24 février au 4 mars 2018. IBIZA, vache Prim'holstein de 4 ans de la ferme de la Bouzule y sera. Elle accompagnera un groupe de 5 étudiants de Génie Biologique, spécialisation Agronomie à l'IUT de Nancy-Brabois qui participent pour la première fois au Trophée national des lycées agricoles.

Ce concours, qui va au-delà des lycées, a pour but de promouvoir les formations agricoles françaises

et de valoriser le métier d'éleveur bovin.. La compétition requérant la présence d'une vache. (épreuves présentation de l'animal, manipulation d'un bovin), c'est tout naturellement que l'IUT s'est tourné vers l'ENSAIA et son centre de R&D La Bouzule.

Le concours se déroulera sur le ring principal du salon. Ce sera une belle occasion d'afficher l'école et de la présenter aux 600 000 visiteurs encore attendus cette année.



# En force pour EcoTrophelia 2018

[Lionel Muniglia](#)

Ce n'est pas moins de 4 projets qui seront déposés au titre de l'ENSAIA et de ses partenaires en vue d'EcoTrophelia 2018.

A ce stade, les projets sont bien évidemment confidentiels. Nous pouvons toutefois vous révéler que 2 boissons figurent parmi les dossiers qui seront soumis au jury. Il faut remonter à 2001 pour trouver une boisson dans les projets EcoTrophelia/Ensaia. Il s'agissait à l'époque de « Kefir Sucré », boisson fermentée à base d'eau sucrée et d'arômes de figue et citron.

Les élèves de la spécialisation Pack participent également à l'aventure. Leur mission : imaginer en fonction d'un cahier des charges précis emballages des produits qui seront présentés à EcoTrophelia 2018 les emballages des futurs produits qui seront présentés pour le concours. Les Packs devaient en fonction d'un cahier des charges précis proposer deux concepts par produit en précisant les matériaux, les usages, les formats, la forme. Nouveauté cette année; les élèves de École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy ont intégré les groupes de travail pour apporter leurs connaissances sur ces aspects et travailler à l'univers produit qui aura une transcription sur les visuels des emballages. La date limite de dépôt des dossiers est fixée au 16 avril prochain et le jury de présélection rendra son décision le 16 mai.



## Dans les secrets de la fabrication de la Mozzarella

[Joël Scher](#)

Les élèves de PROLAQ (Produits Laitiers et Qualité) et les Masters 2 Industries laitières étaient en formation fromagerie à l'ENIL de Mamirolle pour la production de fromages filés type mozzarella. Un stage d'une semaine qui avait suivi également une autre période dans le Jura à Poligny où la fabrication de tous les types de fromages (pâtes pressées, pâtes cuites, pâtes molles, fromages frais) avait été abordée.



## Le Gypse, une précieuse ressource

[Christelle Mathé](#)

Le Gypse constitue le premier fin dépôt dans les marais salants. Il est nécessaire à la production du plâtre, est utilisé dans l'agriculture et pourrait être un allié de poids pour les industries alimentaires. Dans le cadre d'un projet pro avec le Groupe St Gobain, des étudiants, encadrés par Christelle Mathé, travaillent sur le thème du Gypse (Sulfate de Calcium dihydraté) dans les produits alimentaires, notamment son utilisation pour le pain, le tofu, la bière ou encore l'alimentation animale (Feed). Le Gypse est en effet riche en calcium et peut être un supplément intéressant en cas de déficit. Il serait aussi structurant notamment pour la mie de pain et est un agent coagulant indispensable à la fabrication du tofu. Il permet aussi de clarifier la bière et de relever le goût du houblon. Ce précieux Gypse est utilisé en Agriculture pour désaliniser les sols, contre certaines bactéries néfastes aux plantes, ou encore pour éclaircir les eaux. Dans le domaine médical, il est aussi utile pour la réalisation d'empreintes dentaires ou de substituts osseux. Ses caractéristiques vont ainsi être testées en 1ère année sur des produits de consommation alimentaire, tofu et bière, ainsi qu'en pré-spé sur le pain.



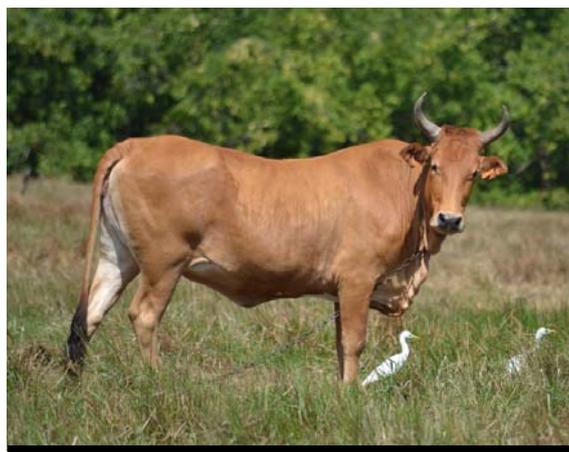
# Colloque CHLORDECONE-SANTE-ENVIRONNEMENT

Les travaux menés par l'URAFPA depuis 2011 sur le transfert de la chlordécone, pesticide utilisé dans les Antilles françaises pour lutter contre le charançon du bananier. l'ont conduit à un niveau d'expertise reconnu par les pairs et les pouvoirs publics. Guido Rychen co-organise le colloque national "CHLORDECONE-SANTE-ENVIRONNEMENT" qui se tiendra les 16&17 octobre 2018 en Martinique.

Depuis 2008, date du démarrage du premier plan Chlordécone, plusieurs actions ont été mises en place pour améliorer les connaissances et apporter une aide à la décision aux acteurs locaux et nationaux. Des travaux de recherche ont été engagés sur le volet santé humaine, et plusieurs projets ont été menés sur le diagnostic de la contamination des milieux terrestres et côtiers, sur l'évaluation des transferts le long de la chaîne alimentaire et sur les solutions pour les différentes filières de la pêche ou de l'agriculture, végétales ou animales et sur les options de dépollution. Ce colloque avec l'appui du Groupe d'Orientation et de Suivi Scientifique (GOSS) du plan national d'action Chlordécone II. dressera un panorama étendu des résultats des actions de recherche menées par les différentes structures de (Inserm, Inra, Cirad, Brgm, IRD, Université des Antilles) dans le cadre des plans Chlordécone I, II et III.

L'équipe « Micropolluants et Résidus dans la Chaîne Alimentaire » sera présente en force et profitera du déplacement pour organiser la deuxième réunion plénière de l'ANR INSSICCA. (INnovative Strategies to establish Safe livestock rearing systems In Chlordecone Contaminated Areas). Ce projet, coordonné par l'URAFPA, vise à développer des stratégies innovantes pour sécuriser les systèmes d'élevage dans les zones contaminées avec une approche modèle développée dans les Antilles et applicable à l'échelle mondiale.

[Le Programme du colloque](#)



## GRAINE, 4 projets pour une 2ème édition

[Stéphane Pacaud](#)

L'appel à projet Graine a été clos le 15 janvier. L'ENSAIA, le Centre R&D La Bouzule et les laboratoires ont été sollicités sur 4 projets :



- HYDRAGDI : Projet sur la valeur agronomique des digestats d'unité de méthanisations agricoles. Le porteur est l'EPL d'Obernai, le Centre R&D intervient sur l'expertise des résultats et le LAE sur la partie prélèvement et analyses des échantillons.
- OptiMethaSeche Projet relié à la création d'une plate-forme de méthanisation voie sèche en Bourgogne. Le porteur est Agrosup Dijon, le Centre R&D Ensaia intervient dans les comités scientifique et pilotage.
- AUGIAS : Projet sur des techniques de phytoremédiations. Le porteur est le LSE, le Centre R&D intervient sur la partie valorisation des cultures "extractives" par voie biologique (méthanisation avec retour au sol des digestats pour contribuer à la reconstruction des sols).
- DIGOXY : Projet sur la définition et la mise en place d'un process transformant l'azote ammoniacal d'un digestat (forme volatile, donc perte dans l'atmosphère) en nitrate (forme plus stable qui peut être ensuite concentré). Le porteur est le Gaec du Grand Parc, Francis Machefer (ancien stagiaire de la 1er promotion du DU Méthanisation), le Centre R&D intervient sur la définition et la mise en oeuvre d'un procédé adapté avec le LRGP.

« Gérer, produire et valoriser les biomasses : une bioéconomie au service de la transition écologique et énergétique » est la thématique de l'appel à projet GRAINE initié par l'ADEME visant à soutenir des projets de recherche pour un développement durable des filières de la bioéconomie. et concerne l'élevage, les cultures, la forêt, les sols, les produits biosourcés, la méthanisation, les valorisations énergétiques de la biomasse... .

Lors de la 1ère édition, L'ENSAIA en partenariat avec Norematt et l'INSA de Lyon avaient plus particulièrement investi la question des traitements des intrants (notamment les intrants fibreux comme le fumier) avant méthanisation.

On saura le 15 mars si les nouveaux projets seront présélectionnés. Dans l'affirmative, les projets définitifs seront à déposer en juin pour une sélection finale en octobre.



# PORTRAITS D' « ANCIENS »

## Sevan Derbedrossian, Ingénieur Qualité Client (Promo 2011)

« Mes chers saïens et saïennes.

Malgré mon rythme et un roulement en 2A digne d'une fac de médecine, il y a eu des gens qui ont accepté de m'embaucher, et on me demande de vous raconter cette belle histoire.

Aujourd'hui je suis Ingénieur qualité clients chez Sealed Air. Pour faire simple, ma société fabrique de l'emballage alimentaire pour les gros de l'industrie (Sodebo, Charal, Bigard, Lactalis, Lindt, parmi d'autres), et quand les clients ont des problèmes et sont très très fâchés, on m'envoie chez eux pour les calmer, investiguer et étudier le problème (qui peut venir de chez nous, chez eux, de la machine, etc) et de proposer une solution en étant l'interlocuteur entre le vendeur, client et nos différentes usines d'Europe. Et quand tout va bien (lol), c'est plutôt visites proactives sur la mise en place de nouveaux projets.

L'ENSAIA m'a quand même beaucoup apporté (oui certes, les soirées de dingue, chopes, le WEI, Interagros, la feldbrau, le fait d'être imbattable au baby...), mais ce que je retiens surtout pour la vie professionnelle c'est la méthode de travail (pas facile d'être efficace quand on est un peu flemmard), la confiance en soi et le réseau. On a un bon bagage technique en sortant de l'école, chose essentielle pour traverser des portes, mais il faut profiter de la vie de l'école, il faut devenir SOCIABLE, c'est ça qui fonctionne sur le terrain et qui te permet de trouver les portes, et c'est ça que l'ENSAIA fait très bien. Parler des IA avec un recruteur qui est un ancien agro, ÇA MARCHE. Trouver du boulot rien qu'avec ton réseau école, ÇA MARCHE.

Je n'ai pas parlé de ma spé car en fait c'est juste une couleur au profil Ingénieur ENSAIA. Quelque soit la spé on arrive à s'orienter vers le métier de son choix. J'ai fait Biotech et je fais du commerce-qualité

Voilà mes petits jeunes. Dispo si vous avez des questions ou si vous voulez tester vos capacités pitoyables au baby. Lots of love. Sevan »



## Emplois et Carrière

L'ANAENSAIA et UNIAGRO étaient face aux 3èmes Années qui sont à l'aube de leur stage et de leur future vie professionnelle. Adhésion à l'association des anciens, services et conseils d'Uniagro pour l'insertion professionnelle était au programme de la session.

De jeunes et moins jeunes « anciens » étaient présents pour apporter leurs témoignages sur leur parcours professionnels et donner des conseils aux futurs ingénieurs que l'on peut résumer ainsi : Exploiter au maximum ses réseaux, profiter de la présence de diplômés que l'on retrouve partout et dans tous les secteurs, mettre à profit une formation généraliste qui ouvre de nombreuses pistes, ce d'autant que l'Ingénieur ENSAIA se caractérise par sa capacité à apprendre vite et à s'adapter.



Merci pour leur participation à :

- Paul-Henri Clauss, (Promo 1982), Consultant, Responsable qualité MPH Distribution
- Jean-Paul Frizon, (Promo 2012), Chargé de mission, Pôle territorial et d'équilibre rural, Cœur de Lorraine
- Florian Silly (Promo 2017), Chargé d'affaires, Crédit Mutuel
- Pascal Lepage (Promo 1980), Président de la Brasserie de la Dieue
- Philippe Baguet (Promo 1983), Président de SAPITA
- Antoine Boulet (Promo 2011), Responsable Planning et Logistique Unilever
- David Barthélemy (Promo 2000), Consultant, Maire et Vice-président de communauté de communes, Gérant de chambres d'Hôte et de gîtes

**La prochaine assemblée générale de l'ANAENSAIA  
se tiendra du 12 au 14 octobre 2018 à Nancy et à Verdun**



# A l'Honneur

- **Fooddate**, une application imaginée par les élèves de la spécialisation Packaging pour réduire le gaspillage alimentaire à la maison est en finale d'Emballé 5.0. Verdict le 8 février.
- **Anne-Marie Revol** est la nouvelle Directrice du LIBio (Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules). Elle succède à Michel Linder et sera épaulée par **Claire Gaiani**, Directrice adjointe.
- **Almagul Baubekova**, Vice-doyenne de la Faculté de Biologie de l'Université Al-Farabi du Kazakhstan était en visite à l'ENSAIA. Mobilité étudiante, comparaison des cursus de formation, projet de recherche avec l'URAFPA ... étaient au programme de son séjour. Elle a été accueillie par Stefan Jurjanz en relation avec Al-Farabi depuis plus d'une dizaine d'années sur les questions notamment de fermentation des produits laitiers et par Frantz Fournier, Directeur des Etudes..
- **Yves Le Roux**, Enseignant-Chercheur, responsable de la Spécialisation Développement des Filières Agricoles (DEFI) est depuis le 12 janvier sociétaire de l'Académie Lorraine des Sciences.
- **Claire Gaiani**, Enseignant-Chercheur, Directrice adjointe du LIBio (Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules) a intégré le Comité éditorial du Journal of Food Engineering.
- **Julien Barbier** (Promo 2012), médaillé d'argent en équipe et médaillé d'or en individuel lors des Championnats du Monde 2016, s'était envolé pour décrocher le nouveau record mondial de vol en altitude en paramoteur. Son record a été homologué par la fédération aéronautique internationale. Une cérémonie officielle se déroulera le 9 février prochain à l'ENSAIA. Son site : <http://www.julienbarbier.com/>
- **Rima Hamou**, (2ème année) a porté haut et fort les couleurs de l'ENSAIA lors des 48H pour faire vivre des idées de l'ENSGSI. Elle a remporté avec son groupe les suffrages du jury à l'issue de leur présentation consacrée à la question de l'ONF portant sur les manières dont la forêt et la ville pourraient tisser des synergies pour mieux relever ensemble les défis du 21ème siècle.
- **Les élèves de la spécialisation Sciences et Génie de l'Environnement** ont vu *Claustra* officiellement inauguré. Ce projet à la frontière entre les arts plastiques, le design et les sciences consistait à fabriquer avec les élèves de l'Ecole de Design de Nancy un micro-environnement abrité dans un sac de culture mobile d'échantillons végétaux. Le prototype conçu était une demande de la Ville de Nancy pour le Parc Ste Marie.
- **Plant Advanced Technologies** : la ferme des plantes à traire, est en bonne et due place dans « Excellence en Meurthe-et-Moselle – Le savoir-faire des entreprises », ouvrage qui met en avant une centaine d'entreprises du territoire de Meurthe-et-Moselle. [Lire ici](#)
- **Les étudiants de l'école** remportent cette année encore le Trophée de l'école la plus représentée lors de la course étudiante de la St Nicolas qui s'est déroulée en décembre. Ils étaient plus de 200 à y participer.
- **Les Brasseurs de Lorraine**, société fondée par Jean-François Drouin et Régis Bouillon (Promo 1992), sont devenus en 15 ans une brasserie de renommée internationale qui fait des émules [Lire +](#)

## Taxe d'apprentissage 2018

La campagne de collecte de la taxe d'apprentissage est lancée. L'ENSAIA est habilitée à percevoir la taxe d'apprentissage : pour

La Partie Hors-Quota, au titre de la Catégorie A et B pour ses formations hors apprentissage : Ingénieur Agronome, Ingénieur des Industries Alimentaires, Masters et Diplômes d'Université.

La Partie Quota et Contribution Supplémentaire à l'Apprentissage (CSA) pour ses formations par apprentissage : Ingénieur Production agroalimentaire, spécialités de Master "Industries laitières", "Conditionnement des Aliments et Emballages"

Cette taxe représente 15% des ressources de l'école. Elle permet d'enrichir notre offre de formation, d'améliorer les conditions d'études de nos élèves, d'investir dans des projets innovants pour former les ingénieurs de demain et d'intensifier la mobilité internationale.

L'ENSAIA et ses étudiants remercient par avance les entreprises et organismes qui choisissent de contribuer au développement de l'école.

[+ d'infos](#)

