

AGENDA

- 23 février-3 mars : Salon de l'Agriculture - Paris
- 9 mars : Journée Portes-Ouvertes du CPP Nancy
- 20 mars : Accueil des classes Prépa Lycée Henri Poincaré

ZOOM sur HILL, un projet d'envergure pour l'Innovation alimentaire

[Lionel Muniglia](#)

HILL, Hybrid-Innovative-Learning-LAB, a pour objectif de transformer en profondeur les cursus d'enseignements supérieurs de la filière alimentaire pour répondre aux besoins cruciaux de formation notamment à l'innovation pour la compétitivité du secteur. L'ENSAIA est co-conceptrice de ce projet qui figure parmi les 12 lauréats classés A+ de l'appel à projets « Nouveaux Cursus à l'Université » du Programme Investissements d'Avenir 3.



Un modèle inédit d'apprentissage

Hill repose sur une hybridation forte de concepts, d'outils et de démarche pour développer une offre innovante de formation et un modèle inédit d'apprentissage. Il associe :

- l'enseignement transmissif et les apprentissages actifs par projet et par problème
- les connaissances disciplinaires et les compétences opérationnelles
- la conduite de projets en situation réelle et en réalité virtuelle
- une pédagogie hybride entre présentiel, tutoriel et ressources accessibles à distance ;

Les parcours sont individualisés, flexibles, adaptés et adaptables aux apprenants et à leurs diversités par le biais d'un contrat d'apprenance qui les accompagne dans leur progression. Ce contrat d'apprenance intelligent sera mis en place via un outil numérique itératif qui analysera les pratiques d'apprentissage individuelles pour s'adapter à l'apprenant et lui proposer des scénarios en adéquation avec ses objectifs professionnels.

Une pédagogie 3.0

Pour accompagner les étudiants et les formateurs dans le processus d'apprentissage, HILL propose un dispositif inédit d'outils spécifiques aux projets d'éco-innovation alimentaire. Hybridant expériences réelles et simulées, multipliant les situations d'études, de problèmes ou de simulations industrielle, l'Hybrid-LAB regroupe :

- Un Learning-LAB, laboratoire d'apprentissage innovant au service des besoins de formation et fondé sur la scénarisation des processus d'apprentissage et possibilités offertes par les technologies numériques ;
- Un Fab-LAB, premier réseau français de moyens technologiques des partenaires du projet ;
- Un Virtual-LAB, laboratoire numérique en réseau, regroupant les outils numériques partagés et notamment des simulateurs, dispositif original et performant d'apprentissage.

Une implication forte des entreprises

Spécifique dans son domaine mais transversale dans les métiers du secteur de l'alimentaire, HILL structure la formation de l'ensemble de la filière (conception, passage à l'industrialisation, pilotage). La participation des entreprises du secteur et des organisations professionnelles en charge de la formation continue auprès d'elles permet ainsi de développer une offre de formation en adéquation avec les besoins du domaine tout en favorisant l'insertion professionnelle des étudiants.

Echelonné sur 10 ans (2018-2027), HILL succède à l'IDEFI ÉcoTrophelia (2012-2018), Réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire, devenu une référence en Europe. Doté d'une enveloppe globale de 6 606 000 euros, HILL associe 13 établissements d'Enseignement supérieur : AgroParisTech, EBi, ESIX, Agro Campus Ouest, ONIRIS, ENSCBP, Sup Agro Montpellier, ESIROI, Polytech Montpellier, ISARA Lyon, Agro Sup Dijon, Université de Haute Alsace, ENSAIA et 9 partenaires : OPCALIM, Coop des Boulangers, Coop de France, ANIA, CCI Vaucluse, IFRIA, Agreeonium, Campus des Métiers et des Qualifications.

L'ENSAIA renouvelle son partenariat avec BASF

[Emile Benizri](#), [Alain Hehn](#), [Sophie Slezack](#)

Le renouvellement de la convention de partenariat entre l'ENSAIA et BASF France Division Agro, 3ème leader en France de produits de protection des cultures, a été signé en début d'année pour une durée de 3 ans.

Les systèmes de production actuels, hérités de la phase de modernisation agricole, doivent évoluer pour répondre aux défis de demain. C'est ainsi que les deux entités partagent des enjeux environnementaux et sanitaires communs. Ce nouveau partenariat donnera lieu à la poursuite, mais aussi à l'instauration, de nouvelles actions concrètes de la part de BASF France Division Agro :

- présentation, aux étudiants de 1ère année, de la façon dont BASF contribue aux enjeux sociétaux ainsi qu'une présentation, auprès des élèves de 2ème et 3ème année, des métiers du domaine de la protection des plantes,

- participation de BASF, comme depuis de nombreuses années, au Forum Entreprises ; un lieu d'échanges avec des anciens diplômés, qui sera l'occasion de mettre en place des contrats d'alternance et/ou de trouver un stage, voire d'accéder à des offres d'emploi,

- proposition aux élèves de 3ème année d'enquêtes de grande envergure auprès d'agriculteurs, de projets expérimentaux ainsi qu'une mise en situation au travers d'une journée de simulation d'entretiens d'embauche,

- BASF poursuivra son action pédagogique par de nombreuses conférences animées par des experts - souvent anciens élèves-ingénieurs de l'Ecole - sur des thématiques d'actualité (qualité sanitaire et mycotoxines, filière céréale, réglementation et homologation des solutions de protection des cultures, biodiversité...),

- ce nouveau partenariat sera aussi l'occasion d'engager une réflexion autour de la construction et l'évaluation d'itinéraires cultureux, basés sur l'agro-écologie et s'appuyant sur des solutions, en particulier, de biocontrôle, avec la mise en place d'expérimentations sur le domaine de la Bouzule.

Les deux entités souhaitent, par ailleurs, clairement afficher un partenariat sur les enjeux « biocontrôle et biomolécules ».

Cette convention de partenariat souligne ainsi l'engagement de BASF France Division Agro à contribuer à la formation de nos élèves-ingénieurs agronomes de demain, ceci dans un contexte de durabilité de l'agriculture et de complète rénovation des relations économiques entre les acteurs des filières agricoles.



CIVE, vers un changement de statut ?

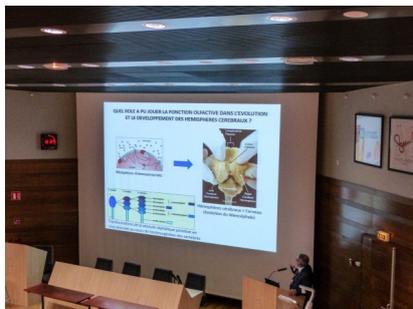
La ferme expérimentale de la Bouzule, accueillait un atelier organisé par Arvalis (Institut du Végétal), Grdf (distributeur de gaz) et la Chambre Régionale d'Agriculture du Grand-Est sur le rôle des Cultures Intermédiaires à Vocation Energétique (CIVE). Implantées et récoltées entre deux cultures principales dans une rotation culturale et bénéficiant d'un pouvoir méthanogène supérieur à celui des effluents d'élevage, les Cultures Intermédiaires à Vocation Energétique, telles que le seigle, l'orge, le maïs, le tournesol, le sorgho...sont une source d'approvisionnement des méthaniseurs. L'objectif est d'obtenir 3 cultures principales en deux ans, 2 dédiées à l'alimentation humaine ou animale, la troisième pour alimenter le méthaniseur, répondant ainsi au manque d'intrants dans les unités de méthanisation mais aussi de conflit potentiel entre culture énergétique et culture alimentaire. Ainsi les CIVE, ne doivent plus être considérées comme de simples intercultures ou des cultures dérobées mais comme de vraies cultures avec des itinéraires techniques complexes, qui, par ailleurs, interrogent quant à la pertinence de leur appellation, ces cultures n'ayant plus grand-chose à voir avec des cultures intermédiaires. Outre la production d'énergie, elles assurent également d'autres fonctions. Elles améliorent par exemple le maintien du carbone organique dans les sols et apportent de nombreux autres externalités agronomiques et écologiques.

Définition réglementaire d'une CIVE, questionnement sur les CIVE d'été et d'hiver, présentation des programmes de recherche d'Arvalis, détermination de choix de cultures, itinéraires techniques...étaient au programme de cette journée qui a rassemblé 35 personnes dont de nombreux exploitants du Grand Est qui ont apporté leur témoignage sur les essais qu'ils ont déjà réalisés.



Des odeurs plein la tête

Mission remplie pour Muriel Jacquot, à l'initiative de la 1ère édition des journées scientifiques de l'odorat. Ouvertes par la Vice-doyenne de la Faculté de Médecine, le Vice-président Recherche du CHRU de Nancy et par le directeur de l'école, Guido Rychen, les journées se sont déroulées en 2 phases avec un colloque réunissant chercheurs et experts venus de toute la France, puis une rencontre exceptionnelle avec le grand public dans les Grands Salons de l'Hôtel de ville de Nancy intitulée « Je sens donc je suis ». 4 conférences étaient proposées sur le métier de parfumeur, l'anosmie ou encore faut-il sentir bon pour séduire. Cette première manifestation dédiée à l'Odorat à Nancy étaient portées et soutenues par Myrissi, le Laboratoire IADI, le CIC-IT, l'ENSAIA, le CHRU, l'Université de Lorraine et la Ville de Nancy.



EcoTrophelia 2019 : cru prometteur encore en vue

[Lou Dumas](#)

Les 20 étudiants de Formation Alimentaire se sont rendus chez leurs collègues Colmariens pour une soutenance de mi-parcours concernant les projets Ecotrophélie. Cette année, ce sont quatre projets qui sont en préparation en collaboration avec l'Université de Haute Alsace (Colmar), l'IAE de Metz, et l'école de design (ENSAD) de Nancy. Ces projets, tous aussi prometteurs les uns que les autres, sont en bonne voie. Le jury pluridisciplinaire, composé des professeurs des différentes écoles, a été convaincu du potentiel de chacun qui s'illustre aussi bien par son originalité que son goût prometteur et son esthétique attrayant. A présent, courage aux étudiants pour la dernière ligne droite, le rapport devant être finalisé fin mars avant le départ en stage. Bien que les projets soient à ce stade toujours confidentiels, on vous laisse ces quelques mots pour faire fonctionner votre imagination... Fruits - Saisons - Soupe - Viande. Vous en saurez plus d'ici quelques semaines !



A fleur de houblon

La Rencontre des Brasseurs fait son retour cette année pour une 13ème édition qui se déroulera en avril prochain dans un nouveau cadre, celui de la Halle de l'Octroi, 47 Boulevard d'Austrasie à Nancy. Le thème choisi par le Comité Etudiant d'Organisation des manifestations ENSAIA est « A fleur de Houblon » avec au programme : rencontre avec des brasseurs locaux et dégustations, stand de boissons innovantes sans alcool, concerts, concours de brassage amateur, exposition photo, show pompoms...

Du Vendredi 26/04 de 17H à 00H au Samedi 27/04 de 11H à 00H

Tarifs : 3€ la journée ou 5 € les 2 jours.

Optimisation du houblonnage en microbrasserie

Une journée technique et de formation à l'ENSAIA proposée par l'IFBM

Les 29 et 30 mars, se tiendra également à Nancy la seconde édition du Salon du Brasseur. Ce salon professionnel et technique destiné aux brasseurs professionnels et amateurs rassemble plus de 1000 brasseurs français et fournisseurs de matières premières et de matériel du secteur. A l'occasion de ce salon, l'IFBM organise le 28 mars une journée spéciale de formation à destination des brasseurs et brasseuses. La journée se déroulera à l'ENSAIA avec au programme, chimie du houblon, variétés, utilisation en microbrasserie, équipements, impact de la levure... ±

[d'infos](#)

En bref

- La finale de la 7ème édition du **concours FABELOR** s'est déroulée à l'EPL de Bar-Le-Duc. Les étudiants de 2ème année en BTS sciences et technologies des aliments des quatre établissements publics agricoles du Grand-Est ont présenté un produit alimentaire qu'ils ont développé avec un encadrement des élèves de l'ENSAIA. Ce concours de l'innovation s'inscrit dans le cadre du pôle de compétence FABELOR, et est soutenu par le ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Il est organisé par l'ENSAIA et les 4 formations de BTS agro-alimentaires régionaux. Le lauréat 2019 est MaddyLuz (Pixérécourt), une madeleine à la luzerne. Zoom de l'Est Républicain sur les réalisations meusiennes : [Lire l'article \[PDF\]](#)
- **Biolie** a 7 ans ! Spécialisée dans l'extraction enzymatique d'ingrédients naturels d'origine végétale, la start-up créée à l'ENSAIA développe, produit et commercialise des ingrédients innovants pour les industries agroalimentaire, nutraceutique et cosmétique. En 7 ans, l'entreprise a étudié plus de 250 plantes, déposé 6 brevets, développé 25 ingrédients catalogue et étendu son réseau de distribution dans plus de 25 pays. Et en 2019 Biolie fait encore la Une de la presse régionale : « Maigrir avec le sapin de la place Stan de Nancy », c'est ce que permettrait le cocktail de molécules qu'elle a réussi à extraire des aiguilles du conifère et qui empêcherait l'assimilation des graisses lors de la digestion. [A lire ici](#)
- **Nancy en transition** : Laurent Hénart, Maire de Nancy et Pierre Mutzenhardt, Président de l'Université de Lorraine, ont présenté la feuille de route à suivre pour que Nancy devienne une ville écologique à l'horizon 2030. Cette feuille de route est l'aboutissement d'une large concertation à laquelle ont participé plusieurs membres de l'ENSAIA : [A lire ici](#)
- L'URAFPA accueille **Ainiasa Akindykova**, Doctorante de l'Université Kaznu Al-farabi, Faculté de Biologie et Biotechnologies dans le cadre de ses travaux sur la méthode de séquestration de contaminants environnementaux pour réduire l'exposition des animaux producteurs de denrées alimentaires. Dans ses bagages en provenance du Kazakhstan, elle a emporté du lait de jument et de chamelle, espèces très courantes dans son pays, dont elle extrait des peptides pour la chélation de métaux lourds.
- Gestion de crise, analyses sensorielles, et dégustations de fromages AOP étaient au menu des élèves de la **Spécialisation Produits Laitiers et Qualité** avec les interventions d'Emmanuel Malo, Directeur Qualité Monde Lactalis, et de Jean-Bernard Millière, professeur émérite.
- **Muriel Jacquot et Myrissi** étaient à Las Vegas au Consumer Electronics Show. La start-up nancéienne, issue des laboratoires de l'école était l'une des 15 entreprises du Grand Est à participer à ce grand salon de la High Tech, pour y présenter E-COs TECHNOLOGIES, le premier traducteur sensoriel intelligent dédié au développement de produits odorants et aromatiques.
- Une **semaine verte et sociale** était une initiative de l'association étudiante de l'école « Planète Durable » et d'ingénieurs sans Frontières, avec la participation du responsable HSDD du BDE, du comité durable de l'école et de l'association Zéro Déchet Nancy pour sensibiliser les élèves aux enjeux du Développement durable au travers d'animations vivantes et ludiques.
- « Comment décrire l'hétérogénéité des sols urbains et de leur biodiversité ? » : les contributions d'**Apolline Auclerc**, enseignante de l'école, dans [Biodiversité](#), un ouvrage de la Fondation pour la Recherche sur la Biodiversité.
- **Le Verger de Brabois**, verger collaboratif du campus s'étoffe avec la plantation de nouveaux arbres. On retrouvera à côté des plantations de l'an passé, pommiers, poirier, myrtilier, prunier quetsche et aronia.
- **11 bonnes raisons d'intégrer l'ENSAIA**, un dépliant déclinant les 11 spécialisations de l'école appuyées par 11 témoignages d'« anciens » de l'école a été diffusé dans toutes les classes de BCPST, de CPP et d'IUT Biologie.

TAXE D'APPRENTISSAGE 2019

Accompagnez les élèves-ingénieurs de l'ENSAIA à relever les défis
d'une agronomie éco-responsable
pour une alimentation saine et durable



Accompagnez les élèves de l'ENSAIA à relever les défis d'une agronomie éco-responsable pour une alimentation saine et durable [Toutes les informations ici](#)