

# CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine  
● N°107 ● Janvier-Février 2020

## AGENDA

- 10-14 février : Projet Territoire des DEFI et ADT, Ardèche
- 22 février-1er mars : Salon de l'Agriculture, Paris
- 23-26 février : Salon du Fromage et des Produits Laitiers, Présentation de nos formations, Paris
- 7 mars : Portes-ouvertes du CPP Nancy
- 3-10 mars : Voyage d'études des DI, Athènes
- 8-14 mars : Voyage d'études des PROLAQ, Budapest
- 24 mars : Comité de pilotage du Campus Brabois-Ingénierie
- 30 mars : Accueil d'une délégation du Kyushu Institute of Technology (Japon) dans le cadre du projet Impact "biomolécules".



## Bio4Solutions est lancée

[Alain Hehn](#)

En cette année internationale de la santé des végétaux, la Chaire Bio4Solutions, destinée à accompagner la transition agroécologique de l'agriculture, a été officiellement lancée lors d'une conférence de Presse mi janvier à l'ENSAIA. Portée par Alain Hehn, la Chaire est dédiée à la mise en œuvre de nouvelles solutions pour réduire le recours aux intrants de synthèse et leurs impacts. Elle comporte deux volets, l'un pédagogique pour accompagner les professionnels dans la mise en œuvre de biosolutions et renforcer la formation des élèves ingénieurs de l'école voire des étudiants de l'Université de Lorraine, le second lié à la Recherche et Développement de nouveaux produits de biocontrôle, biostimulation et de biofertilisation.

La conférence de Presse a été ouverte par Guido Rychen qui s'est félicité de l'inscription de la chaire dans la démarche stratégique de l'école visant à développer une agriculture éco-responsable pour une alimentation saine et durable et également des fortes interactions Formation/

Recherche qu'elle va générer. Le Président de l'Université de Lorraine, Pierre Mutzenhardt, a quant à lui souligné ce « continuum entre la Recherche des laboratoires et les solutions concrètes qui seront apportées à la Société ». Il existe effectivement de la part des professionnels du secteur de fortes attentes. Dominique Jacques, Agriculteur en Moselle, à l'instar de 70% des agriculteurs en France, a exprimé le besoin d'être informé, accompagné et formé à l'utilisation de produits de biosolutions performants et efficaces qualitativement et quantitativement car « il ne pourra pas y avoir une agriculture durable sans intérêt économique ».

Soutenue par le groupe LORCA, coopérative agricole majeure de la région Grand Est, l'entreprise BASF, leader mondial de la chimie et du biocontrôle en France, la Biotech Plant Advanced Technologies (PAT) et Agrauxine, entreprise française spécialisée dans les biosolutions et filiale du groupe Lesaffre, Bio4Solutions est de l'avis des mécènes un accélérateur d'innovation et de progrès.

Pour Alexandre Raguét, Directeur général de LORCA, la chaire va accroître leurs compétences pour accompagner au mieux les agriculteurs. Pour Jean-Marc Petat, Directeur Agriculture durable de BASF France-Division Agro, ces investissements dans la R&D et dans la formation vont accélérer la transition agroécologique. Pour Frédérique Bourgaud, Directeur Recherche et Innovation de PAT, même si la Recherche scientifique et la R&D s'inscrivent dans le temps long, la mise en commun d'une « intelligence collective et partagée » va ouvrir la voie et faciliter la découverte de nouvelles solutions.

« Que du Bonheur » en a conclu François Werner, Vice-Président de la Région Grand-Est pour qui ce croisement entre les filières économiques et scientifiques de la 2ème région agricole de France participe à l'engagement stratégique de la Région dans la Bioéconomie. Et la Région sera bel et bien présente pour « faciliter les rapprochements et amplifier les collaborations ».

La Chaire, créée le 14 janvier 2020 pour une durée de 4 ans, est dotée de 281 000 euros par an. Elle accueillera sa première promotion en formation continue en septembre.



Lire + : [Dossier presse](#)

Voir + : [Vidéos témoignages](#) des acteurs de Bio4Solutions

## L'Argent pour Roll&Go

Les étudiants PACK-CAE, Natasa RADOVANOVIC, Mohamed DIARE, Faiuzi CHAHI, Linda IKHLEF et Amir AGSOUS, sous la houlette de Elmira Arab TEHRANY-KAHN, Cyril KAHN, Murielle JACQUOT et Annette FREIDINGER, ont remporté la 2ème place du Concours Emballé 5.0 ce mercredi 5 février.

En ré-inventant l'emballage des serviettes hygiéniques avec Roll&Go, un rouleau éco-responsable et avec une belle prestation orale lors des auditions, ils ont conquis le jury avec leur projet à la fois simple, utile car au service de tous et de la planète .

5 milliards de serviettes périodiques et leurs emballages en plastique sont jetés dans le monde chaque année. Partant de ce constat, les étudiants ont travaillé à la conception d'un nouvel emballage réduisant cet impact environnemental néfaste pour la planète. S'inspirant de leur quotidien, ils ont eu l'idée d'un packaging à l'image des rouleaux de papier toilette. Les serviettes sont ainsi présentées, prédécoupées et en rouleau, évitant de ce fait le recours aux pochettes plastiques emballant individuellement les protections et permettant à chacune d'en découper la longueur voulue.

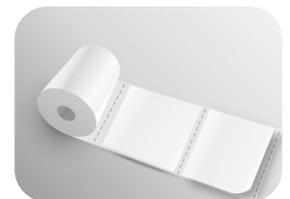
Si Roll&Go a un impact environnemental évident, il présente également d'autres atouts, autant économiques que sociaux.

Nécessitant moins d'emballage, il permettrait de réduire drastiquement les coûts de production et de proposer au final un produit moins cher et accessible à tous les budgets.

Dans le monde, on dénombre, en effet, 500 millions de personnes vivant dans la précarité menstruelle, générant notamment le décrochage scolaire. De plus, Roll&Go, Nana, briserait le tabou de l'achat des serviettes hygiéniques par des hommes. Ressemblant à un paquet d'essuie tout, il lèverait toute gêne ou réticence.

Organisé par le CNE (Conseil National de l'Emballage), le concours distingue depuis 10 ans des pistes d'innovations proposées par les étudiants, à la fois pertinentes pour le consommateur, porteuses de sens pour le bien commun et pour la préservation de l'environnement et exemplaires en termes d'éco-conception des produits emballés.

Pour cette édition 2020, 70 dossiers avaient été déposés par 14 écoles. 6 équipes avaient atteint la finale qui a mis à l'honneur [3 lauréats](#).



## Les Protec chez Bayer

[Emile Benizri](#)

C'est aux portes de Lyon, sur le site de La Dargoire, que les 12 élèves de la Spécialisation Protection des Cultures ont été accueilli pour visiter le Centre de Recherche de Bayer CropScience, le leader des solutions pour la santé du végétal. Une rare opportunité qui résulte d'un partenariat entre l'Ensaia et Bayer, depuis près de 30 ans.

La journée a débuté par des échanges au sein de la plateforme d'open innovation, le LifeHub-Lyon, un tout nouvel espace dédié à l'innovation ouverte et au dialogue au service de la Science, qui accueille régulièrement les parties prenantes (agriculteurs, politiques, grand public...) et divers partenaires (entreprises, académiques et universitaires).

La matinée s'est poursuivie par la visite des laboratoires avec un focus sur les solutions alternatives aux produits phytopharmaceutiques que développe Bayer. L'objectif est de contribuer à la transformation de l'agriculture au bénéfice des agriculteurs, des consommateurs et de l'environnement. En effet, depuis plusieurs années, Bayer s'investit dans le développement de solutions de biocontrôle en proposant déjà une gamme bien fournie de produits alternatifs, mais aussi en acquérant des entités expertes dans le domaine.

Les Protec ont eu ensuite l'opportunité de visiter le tout nouveau laboratoire d'analyse de résidus, inauguré en septembre dernier, qui est dédié à la sécurité alimentaire. Aliments crus, ayant poussé dans des champs qui ont été traités avec des produits de protection des cultures par le passé, aliments transformés d'une quelconque façon (cuits, pelés, etc.), produits issus d'animaux nourris avec des aliments traités : tout est testé afin de garantir la sécurité alimentaire, sur la base de 10 ans de tests et d'évaluations de sécurité chez Bayer. Les données sont ensuite soumises aux autorités, qui à leur tour passent jusqu'à 2 ans à les examiner et à réaliser leur propre évaluation de sécurité, avant de donner leur feu vert au produit.

La journée s'est terminée par le Speed dating des métiers : une façon conviviale et originale de découvrir les multiples métiers accessibles aux futurs ingénieurs au sein d'un tel grand groupe. En conclusion, une belle opportunité, pour les élèves-ingénieurs de la Spécialisation Protec, pour démarrer 2020, « l'année internationale de la Santé des végétaux »



# Projet BUILD Workshop à Barcelone

Goeffroy Séré, Christophe Schwartz

Après plusieurs mois de travail préparatoire, ce fût le coup de feu pour le projet Erasmus+ BUILD. Outre les 10 étudiants ENSAIA, 10 étudiants de la Vienna University of Economics and Business et 10 étudiants de l'Institute for Advanced Architecture de Barcelone, accompagnés de leurs formateurs, se sont retrouvés dans les locaux d'I AAC pour le premier atelier rassemblant l'ensemble des partenaires.

L'objectif de cet évènement est de créer des liens interdisciplinaires entre ingénierie du vivant, architecture et entrepreneuriat afin de développer des solutions basées sur la nature pour rendre nos villes plus durables. L'atelier a permis à aux étudiants de travailler ensemble pour innover autour de concepts de rupture, en allant depuis la conception jusqu'à l'analyse du marché. En soutien, des partenaires de start-ups innovantes (Plant-e, EcoNick) et des incubateurs facilitateurs (Green Innovation, City Facilitators, BloxHub, Ersilia) ont apporté leurs expériences et expertises aux étudiants-entrepreneurs. A l'issue de l'atelier, 5 concepts extrêmement prometteurs ont émergé. Les étudiants vont continuer à travailler ensemble sur leurs projets jusqu'à juin.

La dernière étape sera, pour le meilleur projet, un accompagnement dédié en septembre par l'incubateur City Facilitators à Copenhague afin de le connecter avec des investisseurs et des partenaires potentiels pour lancer une start-up prête à faire face aux enjeux environnementaux de la ville de demain.



# Au pays des 1000 fromages

Joël Scher

Emploi du temps chargé pour les élèves de la spécialisation PROLAQ (Produits laitiers et Qualité). Un premier round avec une immersion gourmande dans l'univers fromager avec analyse sensorielle de fromages AOP en provenance de toutes les régions de France suivie d'un TP de fabrication de St Paulin. Puis 2 autres rounds cette fois ci à Poligny dans le Jura et à Mamirolle dans le Doubs pour une formation en technologie laitière. Au programme dans les ENIL : fabrications de pâtes fraîches, milles et pressée dans le Jura et découverte des secrets de la pâte filée, en l'occurrence la Mozzarella , dans le Doubs. A peine rentrés, ils étaient au Salon des Vins et fromages de pont à Mousson pour y présenter leurs produits, yaourts, beurre, St Paulin, et témoigner de leur savoir-faire.



# La 1<sup>ère</sup> promotion du Master GLOQUAL à l'ENSAIA

Nous avons accueilli la première promotion Master Global Quality in European Livestock Production. 8 étudiants étaient dans nos murs pour suivre le module « Sécuriser les systèmes d'élevage » dont les cours, en lien avec les travaux de recherche de l'équipe MRCA (Micropolluants et Résidus dans la chaîne alimentaire) de l'URAFPA", sont dispensés, en anglais par Agnès Fournier, Stefan Jurjanz, Guido Rychen, Cyril Feidt, Claire Collas et Matthieu Delannoy.

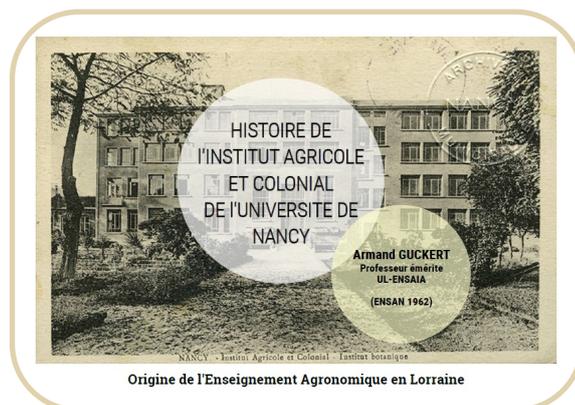
Le Master GLOQUAL est co-accrédité par VetAgro Sup et l'Université Clermont Auvergne et est organisé en partenariat avec l'ENSAIA, l'INRA et Bordeaux Sciences Agro.



# Histoire de l'Institut Agricole et Colonial de l'Université de Nancy

Armand Guckert

Hormis quelques rares personnes, l'existence de l'Institut Agricole et Colonial de Nancy s'est largement estompée dans la mémoire collective et très peu d'archives sont disponibles. C'est donc au prix d'une véritable enquête, qu'Armand Guckert, ENSAN 1962, Professeur émérite de l'Université de Lorraine, a pu retracer la création, à partir de 1901, de l'Institut, le resituer dans le contexte agronomique et universitaire de l'époque et rappeler son rôle de centre de formation et de recherche ayant abouti à la création de l'ENSAN en 1953, puis de l'ENSAIA en 1970-71. Le résultat de ses recherches a été publié dans un opuscule en [téléchargement ici](#).



## A l'Honneur

- A qui se fier pour une alimentation de qualité ? : zoom sur le lait bio. Voir ou revoir l'émission « Tout compte fait » diffusée sur France 2 avec la participation de Cyril Feidt, Claire Soligot et Pamela Hartmeyer ENSAIA-URAFPA. [Le replay](#)
- Symples étoffe sa gamme de boissons bio et locales avec la sortie du premier soda détox, sans sucre ajouté et 100% naturel. En prévente et à découvrir [ici](#)
- Dans le cadre d'une convention cadre entre la DRAAF et l'Université de Lorraine, l'ENSAIA et la DRAAF, représentée par sa directrice Anne Bossy, créent une passerelle expérimentale pour intégrer au sein de l'école des étudiants de BTS de très bons niveaux.
- A l'invitation de l'Interprofession laitière, Joël Scher, Professeur ENSAIA, représentera l'école au Salon de l'Agriculture pour une opération de promotion des formations aux métiers de la transformation laitière.
- La dynamique des start-up issues de l'ENSAIA : L'Institut Européen des Antioxydant était à Las Vegas au plus grand salon technologique du monde, Myrissi a intégré la maison des start-up du groupe LVMH, Plant Advanced Technologies a signé un partenariat avec Clariant.
- Emmanuel Rondags, enseignant-chercheur de l'école, a accueilli Yahia Chabane, actuellement Responsable Bière artisanale du Goupe Boortmalt pour la France, l'Espagne et l'Italie. Cet « ancien » de l'école, promotion 2009, animait dans nos murs une réunion technique pour les futurs microbrasseurs en Argentine et Australie.
- Le projet de création d'une filière Ortie en Italie a été déposé dans le cadre du dispositif européen H2020. Il rassemble les instances locales italiennes et les agriculteurs de la coopérative Ortika et fait appel à l'expertise de l'ENSAIA (diagnostic des terres agricoles et formation à la culture d'ortie), du CETELOR (suivi des étapes de défrayage) et de l'EHP de Roville aux Chênes (accompagnement de la production de plans)
- L'Amphi Maillard, le second amphithéâtre dont dispose l'ENSAIA a été entièrement rénové. Nouveau mobilier, équipement audiovisuel et de visioconférence, tablette tactile, 3 écrans, il peut accueillir 91 personnes.



## SAVE THE DATE

La 26<sup>ème</sup> édition des 24H de Stan organisée par les élèves de l'école se déroulera les **16 et 17 mai 2020** sur le thème de « La tête dans les nuages »

Les 24H de Stan sont l'évènement emblématique de la vie étudiante en région. Elles rassemblent à chaque édition quelque 4000 étudiants compétiteurs et plus de 40 000 spectateurs.

<https://24hdestan.fr/2020/>

