

AGENDA

- 4 Juillet : séminaire ENSAIA
- 27 juillet-20 août : fermeture de l'école pour les congés d'été
- 21 août : Rentrée des IPA (Ingénieur Production Agroalimentaire - apprentissage)
- 24-28 septembre : Soutenance des 3èmes années
- 6 septembre : séminaire de rentrée
- 12-14 octobre : 122ème AG de l'ANAENSAIA

Cossébon et Lumineuse au Palmarès d'EcoTrophelia 2018

Les signaux étaient au vert. L'ENSAIA et ses partenaires présentaient pas moins de 4 projets pour nouvelle édition du concours d'innovation alimentaire. Tous avaient été retenus lors de la phase de pré-sélection : Cossébon, rapé 100% végétal, Lumineuse, desserts végétaux aux légumineuses, Sévalia, boisson pétillante à la sève de bouleau, smooov', sticks pour smoothie. A Avignon, tous encore étaient sélectionnés cette fois pour la finale. Le verdict du jury est tombé le 28 juin : Lumineuse remporte le prix Innovation Nutrition et Cossébon, lauréat du Prix Coup de cœur des étudiants, reçoit le Trophée de Bronze. Bravo à tous, étudiants et encadrants, pour ce beaux palmarès.

[Tous les résultats](#)



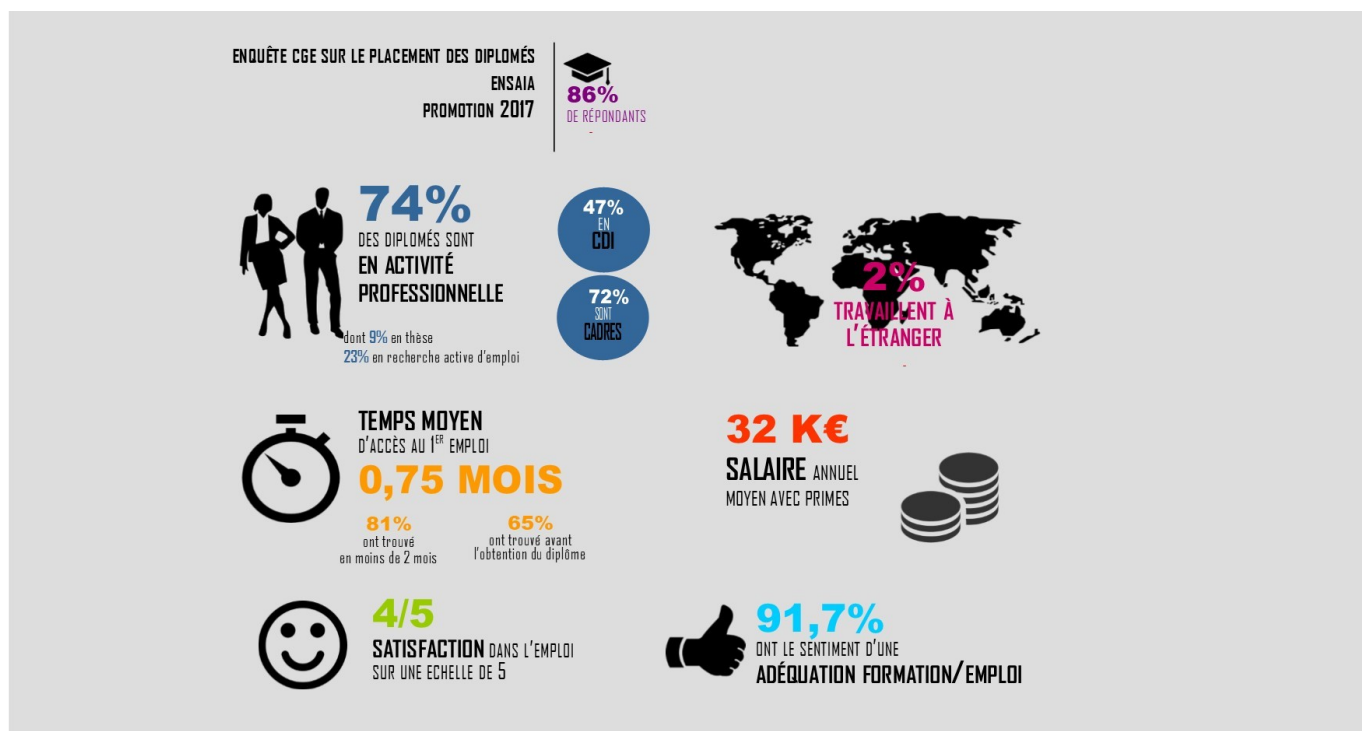
Cossébon : Tuteur : Jordane Jasniewski - Etudiants : Elodie Berg, Juliette Bernard, Kilian Brisset, Mathilde Ghiglione, Romain Jarlier, Laura Rezette, Ludivine Spoor (ENSAIA) / Noémie Blain, Margaux Heinrich (UHA-FMA) / Marine Clair (ENSAD)



Lumineuse : Tutrice : Catherine Humeau - Etudiants : Adeline Karolkowski, Mathilde Lefèvre, Sophie Lorenzini, Cécile Preux, Marina Toalo, Yang Zhao (ENSAIA) / Carol-Ann Gwinner, Julien Poirieux (UHA-FMA) / Nina Defachel, Agathe Revaillet (ENSAD)



Enquête CGE : principaux indicateurs



Projets pro : le cru 2018

16 projets étaient au programme du traditionnel colloque des projets professionnels de 1^{ère} année :

- Le marché de la micro-méthanisation (commanditaire : EMC2)
- Les micro-organismes dans notre quotidien (commanditaire : ASTEP)
- Le verger de brabois : de la friche à un espace valorisé (commanditaire : ENSAIA)
- L'hygiène alimentaire à l'école primaire (commanditaire : ASTEP)
- Les coopératives agricoles : un pari gagnant au nord comme au sud ?
- La mutlivalorisation du houblon (commanditaire : ENSAIA)
- Application du Gyspe dans l'industrie alimentaire (commanditaire : Saint-Gobain)
- Un nouveau service de restauration bio et locale pour les entreprises (commanditaire : Les fermiers d'ici)
- Formulation d'une émulsion naturelle (commanditaire : LIBio)
- ENSAIA équitable : création d'un réseau des acteurs en France et à l'international (commanditaire : ENSAIA)
- Développement d'un procédé de lavage des fosses de plantations contaminées par les sels de déneigement (commanditaire : Métropole du Grand Nancy)
- Le lien odeurs-émotion (commanditaire : Myrissi)
- Diagnostic environnemental de ferme (commanditaire : Terre de liens)
- L'agromines : production d'or, de scandium et de thalium (commanditaire : EcoNick)
- Cryogénéisation sous pression (commanditaire : Généralis)
- Finale de l'Agroécologique tour, spéciale Ecophyto (commanditaire : DRAAF)



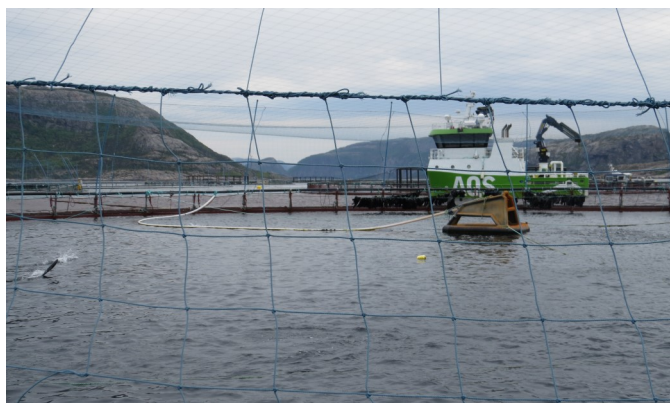
L'analyse des industries alimentaires au programme

Ce module d'enseignement qui fait le parallèle avec celui de l'analyse des exploitations agricoles de la filière Agro concerne les 1ères années Industries alimentaires qui sont amenés à visiter une entreprise agroalimentaire puis à travailler sur l'élaboration d'un diagnostic de la structure à partir d'outils vus en cours. Au programme cette année : Végafruits, Senagral, IFBM et St Hubert qui était représentée lors des soutenances par son directeur industriel, Didier Dubos.



L'Or rose de Norvège

A l'invitation du Norwegian SeaFood Council en tant qu'expert du risque alimentaire, [Cyril Feidt](#) (ENSAIA-URAFPA) a pu découvrir l'élevage de saumon norvégien lors d'un déplacement de deux jours à Trondheim. La première photo montre un bassin d'élevage dans son environnement littoral, au sein duquel s'épanouissent entre 150 et 200 000 saumons. La deuxième permet de voir un saumon en surface et le canon de distribution d'aliment, avec en arrière-plan un bateau de maintenance. Un autre bateau fait office de stockage d'aliment. Cet élevage en plein essor approvisionne l'UE en saumon, majoritairement non transformé, la France étant un important pays importateur pour la consommation mais également pour la transformation. Cet élevage a subi de nombreuses critiques depuis la fin des années 90, avec notamment la consommation de poissons pêchés puis transformés en huile ou en farine pour nourrir les saumons, la présence de contaminants lipophiles dans ce poisson gras, divers impacts environnementaux, l'usage massif de produits vétérinaires.... Ce qui saute aux yeux c'est que la filière très bien structurée et constituée d'entreprises internationales a entendu ces critiques et que notamment pour garantir son accès au marché communautaire a entrepris un remodelage de ses pratiques. L'usage d'antibiotiques s'est effondré, les élevages sont sortis des fjords pour aller sur la frange littorale afin d'éviter la concentration des effluents dans un milieu semi-fermé, des outils ont été développés pour estimer et réduire la fuite génétique vers les populations sauvages, et la base alimentaire a été complètement retravaillée, favorisant les intrants végétaux ou à base de microorganismes, avec un objectif "fish out" / "fish in" inférieur à un ; ces changements alimentaires réduisant la contamination de la chair en polluants, tout en maintenant un taux élevés d'acides gras polyinsaturés. Les techniques de manipulation des poissons ont également été étudiées afin de limiter les stress et la lutte contre les poux de mer aujourd'hui problématiques, est source d'innovation comme l'introduction dans le bassin d'une deuxième espèce de poisson, friand de ces parasites. Il serait illusoire de penser que tous les reproches listés précédemment sont définitivement réglés, mais force est de constater que les acteurs de cette filière sont porteurs d'innovation, à l'écoute des consommateurs européens ; c'est donc à nous de formuler des exigences de qualité, à même de faire progresser les pratiques. Cette filière saumon désignée comme l'or rose norvégien, en référence à l'or noir des années 70 désormais en déclin, abrite peut être déjà en son sein un nouvel or blanc, avec le début de l'élevage du cabillaud (skrei)...



Petite histoire d'un papier pas comme les autres

[Yves Le Roux](#), Mitra Tehranchi (Noremat)

Ceci est bien une feuille de papier mais d'un genre nouveau et unique. Il est fait à partir des tiges des renouées du Japon. L'idée est née d'un curieux concours de circonstances. À 100 lieues de l'ENSAIA, M. Ballereau de la MJC Pichon prépare un mois d'animations sur le Japon pour novembre 2018. Sur Internet, il tombe sur le site de SPIGEST et cherche à en savoir plus sur cette Renouée du Japon. Si elle est invasive en France et mesure plusieurs mètres de hauteur (elle peut dépasser 4,5 mètres), elle est de petite taille dans l'archipel asiatique et ne pose aucun problème grâce à la présence de ravageurs. Il découvre alors les moyens de lutte et les voies de valorisations mises en œuvre par l'association SPIGEST (alimentation animale, méthanisation) et fait le rapprochement avec le Bambou qui, au Japon, est transformé en papier. Il se procure alors des cannes de renouées en France et les envoie au Japon à l'un de ses contacts pour tester un protocole de transformation en papier. Et voici le résultat. Certes il ne s'agit pas d'envisager la création d'une nouvelle filière papetière. En revanche, il peut très bien s'agir d'une nouvelle voie de valorisation de la Renouée. Pour s'en assurer un groupe d'étudiants de 3A DEFI va s'attacher dès la rentrée à analyser les propriétés de la renouée à différents stades de développement. On sait effectivement que la fabrication de papier ne fonctionne pas avec des renouées sèches fortement lignifiées. Il reste donc à connaître quelle qualité de papier peut être obtenue avec des renouées plus ou moins ligneuses.



A l'honneur

- **Guillaume Echevarria**, Professeur ENSAIA-Laboratoire Sols et Environnement est nommé Professeur honoraire de l'Université de Queensland (Bribane-Australie).
- L'ENSAIA participe au comité de « **Nancy en transition écologique** » via Yves Le Roux sur la thématique transition alimentaire, Stéphane Delaunay sur la transition énergétique Stéphane Pacaud sur la Gestion des déchets et Christophe Schwartz sur les thèmes Biodiversité et Urbanisme durable.
- Succès massif pour le financement participatif de Inoui, boissons issues de l'agriculture biologique locale, leurs concepteurs **Florent Helle** et **Théo Jespas (3A MAPI)** ont quasiment doublé leur objectif. Ils ont réussi à collecter 15315 euros sur les 8000 affichés. Leurs frais de R&D sont remboursés.
- **CarréLéon** a ouvert son E-Shop. On peut désormais acheter les tablettes de légumes [en ligne](#).
- La spécialisation **Protection des Cultures** est en vedette dans un numéro spécial de Phytoma, revue de la santé des végétaux. [A lire ici](#)
- La Moselle agricole revient sur **l'AgroEcologie Tour 2018** : [lire l'article](#)
- Optimiser la gestion des unités de méthanisation : zoom sur la plateforme de la Bouzule avec **Stéphane Pacaud** et **Benjamin Ravard**, c'est à lire dans [Bioénergie International](#).
- Jardibiodiv, outil numérique de sciences participatives sur la biodiversité des sols de jardins élaboré par **Apolline Auclerc**, enseignante ENSAIA-Laboratoire Sols et Environnement, était sur [France 3 Lorraine](#).
- Félicitations à **Coline Grandjacques** (3A DEFI) pour son titre de championne de France de Rugby à X qu'elle a remporté avec l'équipe universitaire de Nancy-Metz.
- Ville de Nancy, Métropole du Grand Nancy, forces de l'ordre et partenaires des **24H de Stan** ont salué à l'unanimité le travail et le bilan de l'équipe organisatrice de l'édition 2018. L'ENSAIA a félicité et remercié ses étudiants lors d'un moment convivial. Encore Bravo à tous !

