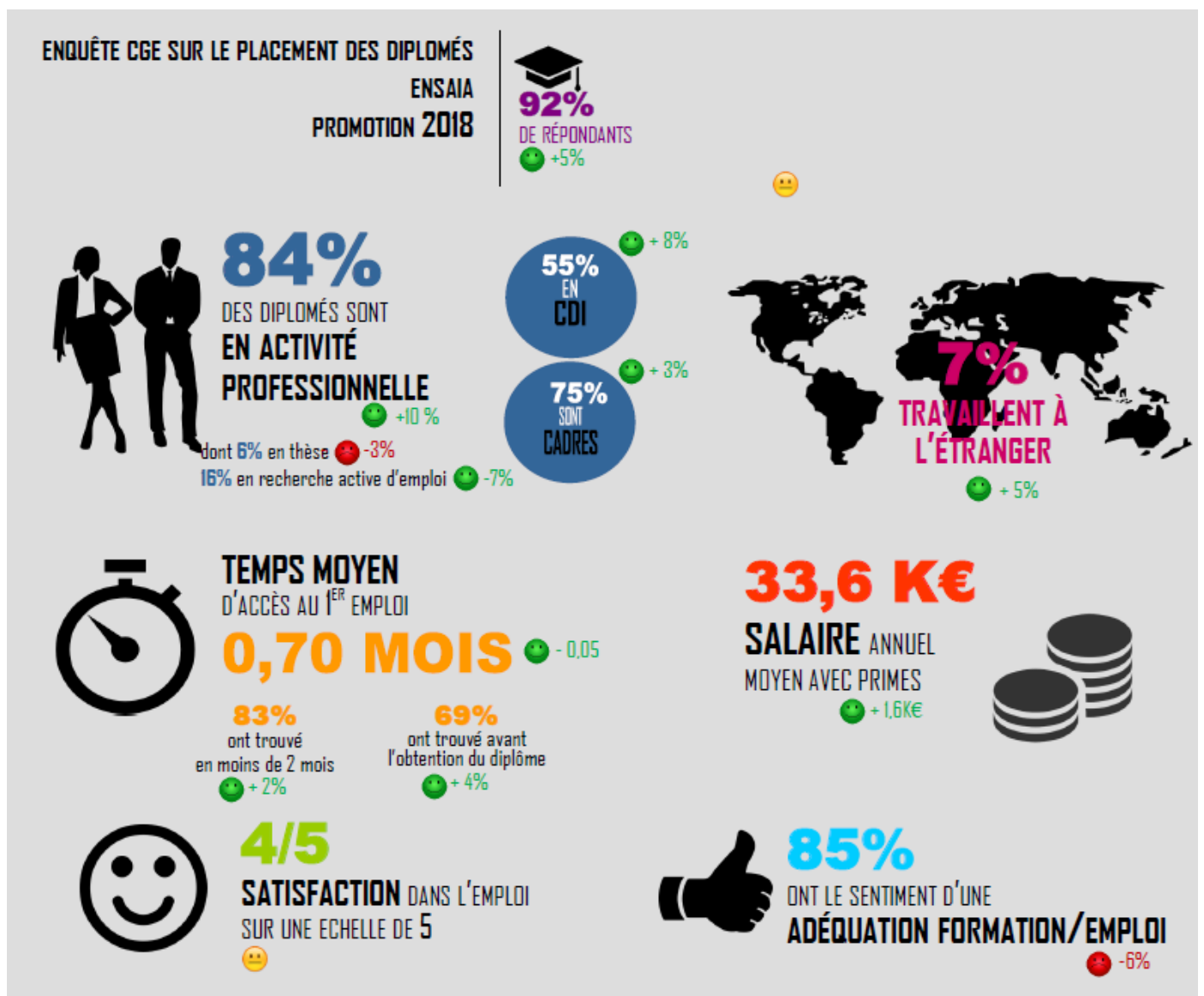


AGENDA

- 21-22 juin : Séminaire scientifique en hommage à Bernard AMIAUD
- 24 juin : Conseil d'École
- 25-27 juin : Ecotrophelia France 2019
- 26 Juillet- 19 Août : Fermeture estivale

Enquête de la Conférence des Grandes Ecoles : principaux indicateurs



La sélection EcoTrophelia 2019

20 produits seront en lice pour la 20ème édition du concours d'Innovation alimentaires. C'est une offre plurielle et très diversifiée qui caractérise le millésime 2019. [[Présentation des produits](#)]

- 75% des projets sont à base de légumes et/ou des légumineuses
- 60% des projets contiennent des céréales
- 60% des projets intègrent des fruits frais et/ou à coque
- Une majorité de projets (75%) cible un profil de consommateurs
- 30% s'adressent plus largement aux familles.
- Un nouvel équilibre entre les produits frais (45% des projets) et de conservation (55%) se dégage.

Cette année, des textures sophistiquées ont nécessité des process de grande technicité, plusieurs recettes ont été élaborées avec des associations de saveurs complexes dans l'esprit de la cuisine gastronomique. (85%) Les projets révèlent également des aliments peu ou pas connus des circuits de distribution alimentaires ainsi que des produits à la présentation inattendue (Insoupçonnée). La viande et le poisson sont présents là où on ne les attend pas (Re'Flakes). Enfin la Santé & naturalité (Ephéméride) est toujours au rendez-vous et l'éco conception est au cœur des projets. Les [4 produits présentés par l'école](#) s'inscrivent largement dans ces tendances.



Valorisation des Sargasses : 2 projets ANR déposés

Suite à la mission de Guido Rychen, Matthieu Delannoy et Stéphane Pacaud aux Antilles en mai dernier, 2 projets ANR viennent d'être déposés pour valoriser les Sargasses, algues envahissant les rivages antillais, provoquant des problèmes sanitaires pour la population et impactant les activités touristiques des îles. Présentation.



Valorisation des sargasses par pyrolyse et application dans le cadre de la sécurité alimentaire

Ce projet de recherche est porté par les laboratoires de l'Université des Antilles (Covachimm2e, Ecofob, Creddi, Large), l'Inra de Guadeloupe, l'UR AFPA-ENSAIA, la société NST ainsi que l'Agence Régionale de Santé de Fort de France. Il a pour objectif de valoriser les sargasses par la production de biochars (BC) et de charbons actifs (AC). Les BC/AC produits seront caractérisés et testés quant à leur capacité à séquestrer les pesticides organochlorés (CLD, DDE, Dieldrine, HCH) présents dans les sols antillais contaminés. Le ou les meilleurs BC/AC seront produits en masse pour amender des parcelles agricoles contaminées et sécuriser les produits issus de ces parcelles. Le projet est structuré autour de 4 sous projets (WP) complémentaires. Le premier sous projet (WP1) concerne la collecte, la caractérisation et décontamination des sargasses, ainsi que la production de BC/AC d'abord à l'échelle du laboratoire puis à l'échelle industrielle (à la suite des travaux WP2) via le procédé de micro-ondes solaires (SMO® solar process) qui permet la production de plusieurs tonnes de BC/AC via l'énergie solaire. Les travaux envisagés dans le WP2 ont pour objectif de sélectionner via des approches in vitro et in vivo le ou les BC/CA les plus à même de séquestrer les pesticides organochlorés du sol. La stratégie consiste à amender les sols contaminés d'andosol, de nitisol et de ferralsol par des BC/AC à raison de 2% (en masse) afin de favoriser le processus de séquestration et de limiter les transferts aux légumes ou aux produits animaux issus de ces parcelles. Dans le WP3, des jardins contaminés (programme JAJA) seront amendés par les BC/AC sélectionnés précédemment (WP1, WP2). Un nombre équivalent de parcelles non amendées serviront de parcelles témoins. L'objectif est de mettre en évidence une absence de transfert des résidus de pesticides vers les légumes ou les oeufs issus des parcelles traitées. L'innocuité des sargasses et des BC / AC produits sera évaluée à chaque phase du projet. Le dernier WP (WP4) aura pour objectif d'évaluer les coûts et impacts territoriaux de la chaîne de collecte, de la production de BC/AC et les pratiques d'amendement de parcelles agricoles contaminées.



Valorisation agricole des sargasses et production d'énergie

LENSAIA et ses laboratoires travaillent depuis plus de 10 ans sur le développement d'une filière de méthanisation agro-écologique à base d'agro-ressources. Le traitement des Sargasses via la méthanisation doit permettre de produire à la fois de l'énergie et des fertilisants minéraux et amendements organiques. Le caractère aléatoire des arrivages imposera une co-valorisation des Sargasses avec des bioressources territoriales pérennes. Le projet propose ainsi de mettre en action tous les acteurs d'une filière de traitement des Sargasses, de la collecte à la production d'énergie et la valorisation des digestats comme amendements et fertilisants. Pour l'ensemble de la filière, il sera nécessaire de prendre en compte la présence de métaux lourds spécifiques aux Sargasses.

Dans un premier temps le projet qualifiera les différentes voies de traitement des sargasses par une Analyse de Cycle de Vie multicritère (ACV) : compostage, incinération, méthanisation. Ensuite, le projet délimitera les zones de collecte de Sargasses, définira les procédés de conservation stabilisés des algues récoltées sous deux formes, séchées et ensilées, dans des conditions sanitaires contrôlées. Dans un troisième temps le projet déterminera les conditions optimales de méthanisation de diverses formulations (Sargasses/bioressources territoriales pérennes). Les digestats seront caractérisés par leurs propriétés agronomiques et leurs innocuités sanitaires, en particulier les métaux lourds. A l'issue de ces travaux, des scénarios de biotransformation des Sargasses couplés à des bioressources territoriales seront proposés. La valorisation du biogaz sous forme électrique et/ou bioGNV sera discutée avec les acteurs locaux.

L'ENSAIA comme vous ne l'avez jamais vue

L'École dans son écrin de verdure, au cœur d'un environnement marqué par la présence de nombreux acteurs de la Recherche nationale : cette photo, prise par Drone, est extraite du tournage d'un film de promotion de l'ENSAIA à l'international que pilote un groupe de Projet Pro (Eliana Banh, Baptiste Chambrey, Marjolaine Claret, Alexandra Faure, Jean-Christian Hartemann, Elisa Heib, Eva Mametz, Gabrielle Gauthier) avec la société Welcomni. Tuteurs : Frantz Fournier et Delphine Laurant.



Du côté des Pré-spé

Les pré-spé DEFI à l'Agro-Ecologie Tour

[Yves Le Roux](#), [Alexandre Laflotte](#)

Pour faire suite à l'Agro-Ecologie Tour organisé à la Bouzule l'an passé, les étudiants de la pré-spécialisation DEFI (DEveloppement durable des Filières agricoles), accompagnés par Alexandre Laflotte et Yves Le Roux, se sont rendus mi-mai au Lycée Agricole d'Obernai pour le 4ème Agro-Ecologie Tour. Cette année, la thématique était « Les Systèmes Alimentaires Durables » et de multiples animations, jeux et conférences ont été proposés. Quasiment tous les lycées agricoles du Grand-Est étaient présents et plus de 700 lycéens, étudiants se sont retrouvés pour cette finale régionale dans le magnifique lycée agricole d'Obernai. Les étudiants de l'ENSAIA ont animé toute la journée l'Escape Game pédagogique sur la loi EGALIM. Intitulé « EniGm'Alim » ce jeu a permis de traiter la loi EGALIM de manière ludique et pédagogique. 5 thèmes ont été abordés : acteurs dans la filière agro-alimentaire, bien-être animal, Phytosanitaire, partage de la valeur ajoutée dans la filière et qualité des produits. Environ 25 équipes de 6 à 10 jeunes ont pu jouer sous la haute autorité des maîtres du jeu ENSAIA. Superbe journée avec un « buffet déjeunatoire » exceptionnel composé par toutes les spécialités des lycées agricoles du Grand-Est (charcuterie, légumes transformés, champagne, bière...), les fromages de la Bouzule étant en très bonne place dans ce repas pantagruélique...



Les pré-spé DI aux commandes

[Latifa Chebil](#)

Les élèves de la pré-spé DI (Développement Industriel) ont bénéficié d'une journée complète de formation animée par le Service Départemental d'Incendie et de Secours de la Meuse (SDIS 55) dont l'objectif était de les préparer à gérer un événement sur un site industriel. Analyse de risque, fonctionnement d'un poste de commandement opérationnel, gestion de crise, déroulé d'un exercice étaient au programme.



Projets PRO 2019

Les premières années ont soutenu leur soutenance de projet professionnel. Un exercice traditionnel qui consiste à apporter des réponses à une problématique réelle de l'entreprise et du monde socio-économique. De la culture du houblon à la mise au point d'un procédé accéléré de vieillissement de Rhum en passant par la phytoextraction ou encore les jardins partagés en permaculture, 15 thématiques ont été couvertes par les élèves. [Le cru 2019 des projets pro](#)



#SEDD 2019

[Geoffroy Séré](#),
[Clément Crenier](#)

Les premières années avaient également planché pour la 7ème édition de la Semaine Européenne du Développement Durable. Le thème choisi cette année était l'« Égalité entre les sexes ».

Ils ont décliné l'objectif n°5 du Développement Durable de l'ONU " sous forme essentiellement de vidéos à [retrouver ici](#) .



A l'honneur

- L'ENSAIA a accueilli dans ses murs Igor SLOBODNIK, Ambassadeur de Slovaquie en France afin d'opérer de nouveaux rapprochements en termes de formation et de recherche avec des partenaires académiques slovaques dont l'Université agricole de Nitra et l'Université technologique de Kosice.
- Le consortium du projet Lorraine Université d'Excellence IMPACT biomolécules que porte Stéphane Desobry, Professeur ENSAIA organise du 23 au 25 Octobre 2019, à Palma de Majorque sa conférence internationale « Biomolécules: Research & Development, Markets and Acceptability ». Conçue comme un lieu d'échange sur les biomolécules, leur acceptabilité par la société, leurs applications, et les tendances du marché, la conférence couvrira tous les sujets associés à la valorisation des biomolécules ([le programme complet](#)). Financé à hauteur de 6M€ par le grand emprunt dans le cadre des « investissements d'avenir » et l'industrie, IMPACT Biomolécules développe une recherche fédérative et finalisée associant 17 laboratoires de recherche et des entreprises nationales et internationales. Les Biomolécules seront également à l'honneur de la 2ème édition des Rencontres AgroValor qui se dérouleront le 29 novembre prochain au Centre Prouvé de Nancy avec pour thème « Les biomolécules pour l'alimentation, la cosmétique et la santé ».
- ENSAIA AVENIR est sur LinkedIn. Lancée par l'équipe organisatrice (MAPI) du Forum Entreprises de l'école, cette page est incontournable pour se tenir informés des actualités de ce rendez-vous majeur entre les élèves et les entreprises des secteurs de l'agroalimentaire, de l'agriculture, des biotechnologies, de l'Environnement, de la grande distribution... Le forum se tiendra le 22 octobre prochain au Centre Prouvé. <https://www.linkedin.com/company/forum-ensaia-avenir/>
- Le traditionnel Méchoui des élèves est le premier « gros dossier » à mettre en œuvre par le nouveau BDE. Objectif atteint : plus de 200 élèves étaient rassemblés à La Bouzule à la mi-mai. L'ambiance y a été bien évidemment festive et l'important dispositif de sécurité mis en place par le Bureau a permis à tous de passer une soirée qui restera dans les mémoires.

IAM : les podiums

L'ENSAIA s'est classée 5ème au palmarès général des Inter'Agro de Montpellier (Rennes 1er, APT 1 second, Dijon 3ème, Montpellier 4ème). Bravo pour les 13 podiums :

- Pompoms : 3ème place derrière APT et l'ENSAT
- Foot F : 2ème place
- Basket F : 2ème place
- Rugby F : 3ème place
- Athlétisme : 1ère place au 200m F, 2ème place au 100m F et M, 2ème place au saut en longueur F, 1ère place au saut en longueur M
- Natation : 3ème place au 100m nage libre M
- Tennis F : 3ème place
- Judo M : 3ème place

Rennes remettra son titre en jeu à domicile pour les Inter'Agro 2020



[La Vidéo du Show pompom](#)