

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
 ● N°148 ● Juin 2024

AGENDA

- 2 Juillet : Accueil des enseignants de l'UPA (Union des professeurs des classes préparatoires aux grandes écoles agronomiques, biologiques, géologiques et vétérinaires)
- 9 Juillet : Assemblée générale des personnels administratifs et techniques de l'ENSAIA
- 12 Juillet : Déjeuner de fin d'année, La Bouzule
- 27 juillet-18 Août : Fermeture estivale
- 19 septembre : Conseil d'École
- 20 septembre : Séminaire de rentrée



1 Podium et 3 Prix à Ecotrophelia 2024

Lionel Muniglia, Lou dumas

Les élèves de l'ENSAIA et leurs partenaires (UHA, ENSAD et IAE Metz) remportent cette année encore 4 distinctions au Concours d'Innovation Alimentaire ECOTROPHELIA qui fête sa 25^{ème} édition. Les produits conçus, toujours plus ancrés dans l'innovation et les transitions, ont su convaincre les professionnels des jurys.

Les Mirés, pâtes fraîches farcies à la viande de sanglier déclinées en deux saveurs, « Forêt » : noisette, bolet et ail des ours, et "Verger" avec de la mirabelle et de la châtaigne et note de menthe remportent le Trophée de Bronze (1500 euros) ainsi que le Prix « Nos étudiants ont du cran » (700 euros) qui récompense une prise de risque et une innovation de rupture, sortant des sentiers battus. Ce prix a été décerné par le CARNOT AGRIFOOD TRANSITION. Les Mirés représentent la toute première alternative à 97 % française mettant en avant le terroir du Grand-Est. Vidéo de présentation : <https://t.co/uKJKj7RPew>

Soupes Madame, soupes croquantes, rassiantes et nomades remportent le Prix des transitions alimentaires décerné par un public composé des professionnels des Journées Aliments & Santé de La Rochelle (500 euros et un jour d'accompagnement technologique). Ce prix récompense le projet qui répond le mieux à trois exigences indispensables aujourd'hui : Contribuer à l'amélioration de l'impact de l'alimentation sur la santé, Contribuer au respect de l'environnement, Accompagner les consommateurs pour des choix alimentaires durables et répondre aux enjeux sociétaux de l'alimentation. Soupes Madame a également reçu le Prix Coup de cœur des étudiants, mon produit en 120 secondes. Vidéo de présentation : <https://t.co/6h75FciTQd>

À noter également que Sardi'Ouji, bouchées apéritives à base de sardine et légumineuses, en trois saveurs, pour un apéritif Nutri-Score A se classe parmi les 5 finalistes du prix « Alimentation durable » pour sa conception respectueuse de l'environnement.

Enfin, Déli'gumes n'a pas démerité avec ses confiseries Déli'Veggies, l'alternative plus équilibrée aux confiseries du marché, riches en fibres, allégées en sucre et confectionnées à partir de légumes biologiques et français, très appréciées.

Un grand bravo aux équipes, aux élèves et encadrants pour ce beau palmarès, cette année encore. L'ECOTROPHELIA d'Or a été décerné à ONIRIS pour Les Nao', gâteaux contre la dénutrition et pour une salivation favorisée.



Business challenge du Pharma Licencing Club de France : 1^{ère} édition

Frédéric Bourgaud

Mathis Bernard, élève de la Pré-spé BIOTECH, a remporté avec son équipe, la 1^{ère} place de cette première édition du Business Challenge proposé, à l'initiative de Stéphane Altaba (Promo 1987), par le Pharma Licencing Club de France (PLFC) en partenariat avec l'ENSAIA, Paris Saclay Cancer Cluster, Coulter Partners et Leaman Life Sciences. L'objectif du Challenge est de faire connaître à des étudiants issus de cursus différents (Biotechnologies, Commerce, Pharmacie, Droit...) la fonction Business-Développement dans ses différentes dimensions (Finance, Marketing...), tisser des liens entre les étudiants et les industries de Pharmacologie et de Biotechnologies et peut-être créer des vocations et préparer son début de carrière.

3 équipes d'étudiants étaient en compétition. Chacune d'entre elles représentait une société intéressée par une collaboration avec une entreprise pharmaceutique du nom de PharmaBest autour de son produit dénommé pour l'occasion PancreBest. Le but du jeu était de travailler sur un contrat de Licence du produit et de présenter une proposition devant un jury de professionnels (SANOFI, Olympe pharma, Leaman Life Sciences, Health and Tech solutions, Strad Healthcare, MACK Avocats et ENSAIA en la personne de Frédéric Bourgaud) incarnant le comité exécutif de PharmaBest.

Mathis et son équipe bénéficieront d'un coaching personnalisé pour la suite de leur formation et leur entrée dans la vie active et tous les participants au Challenge sont d'ores et déjà invités à l'ENSAIA et plus particulièrement à la Bouzule pour une journée découverte dédiée aux biotechnologies environnementales et aux questions majeures du monde agricole.



Les pré-spés FA-DEFI en conférence : une première vraiment réussie

Yves Le Roux, Lionel Muniglia

Ce mardi 28 mai, les pré-spés FA (Formulation Alimentaire, pré-spé IA) et DEFI (Développement Durable des Filières Agricoles, pré-spé Agro) ont organisé en soirée, une conférence intitulée « Transition et innovation : quelles réponses aux enjeux actuels pour la filière agro-alimentaire ? ». Ouverte à tous les personnels, enseignants, étudiants, cette conférence finalise un travail inter-spés de quelques semaines et c'est une petite centaine d'auditeurs et d'intervenants étudiants qui se sont retrouvés (et quelques-uns en distanciel), on a pu noter aussi une présence de quelques étudiants de l'ENSEM très contents de l'ouverture scientifique et des informations très riches transmises à cette occasion.

Plusieurs temps ont rythmé cette conférence. Une présentation des enjeux environnementaux et sociaux actuels (climat, limites planétaires, précarité...) ainsi que les feuilles de route européennes et nationales pour (tenter de) répondre à ces enjeux dans la filière agro-alimentaire : Green Deal, SNBC, EGalim, Ecophyto... 3 thèmes ont ensuite été développés via des « cas d'école » sur les actions en cours et à venir

- Décarbonation en amont et aval de la filière : Bovaer, inhibiteur de nitrification, décarbonation de l'industrie sucrière ;
- Phytosanitaires et additifs alimentaires : le sirop de glucose et ses usages, le glyphosate ;
- Partage de la valeur ajoutée : contrat tripartite, C'est qui le Patron @...

Une dernière partie sur la multiplication des démarches de communication : Eco-Score, Planet-Score, Nutri-Score, les SIQO et la RSE. Une intervention de haute qualité et dense, qui s'est conclue par de nombreuses questions du public. Il est à noter que les élèves de FA ont présenté les démarches Agro et les DEFI les démarches IA, challenge difficile mais réussi !

Et comme toute bonne soirée, un pot convivial a permis de poursuivre les échanges. A l'année prochaine (ou avant ???) !



Une formation sur le thème des Bioréacteurs

[Frantz Fournier](#)

Dans le cadre de son partenariat avec l'Université Cadi Ayyad de Marrakech, l'ENSAIA a accueilli du 15 au 24 mai, Safa MGHAZLI, maître de conférences de la FST- Gueliz pour une formation de formateur sur le thème des bioréacteurs. Au programme de cette formation :

- Participation à des Cours Magistraux (Brasserie) et à des Travaux Pratiques (Bioréacteur, Génie des procédés), en présence d'élèves de l'ENSAIA (IA, IPA),
- Rencontres avec des enseignants-chercheurs en charge des modules centrés sur la mise en œuvre des bioréacteurs (cinétique et réacteur, fermentation, transfert d'oxygène, distribution de temps de séjour, modélisation des bioréacteurs...),
- Etude bibliographique sur les applications des bioréacteurs,
- Visite d'installations expérimentales opérant des bioréacteurs : production de biohydrogène, extraction enzymatique.

Safa Mghazli doit maintenant mettre en place un module "Bioréacteurs" dans la formation d'Ingénieur en Sécurité Alimentaire (ISA) avec laquelle nous avons un programme de double diplôme.



Les Protec en avant-première chez Damier Vert

[Emile Benizri](#), [Alexis Durand](#)

Début Juin ont eu lieu les journées de découverte de la plateforme d'essais des coopératives lorraines, Damier Vert. Les quatre coopératives lorraines ont fait découvrir à leurs adhérents la toute nouvelle plateforme d'essais à Sillegny, en Moselle.

C'est en avant-première que les élèves de la Pré-Spécialisation Protec ont été accueillis par Constance Richard (Responsable Agronomie et Innovation) et Morgane Pospiech (Directrice productions végétales) de la Coopérative Lorca, pour découvrir cette plateforme.

Différents essais, représentant 330 modalités étudiées réparties en plus de 1300 micro-parcelles, sont implantés sur les 41 ha de la plateforme.

Les étudiants ont pu appréhender comment ces essais sont mis en place et l'importance de la rigueur scientifique qu'il convient d'y apporter, afin de pouvoir exploiter statistiquement les résultats à venir.

En outre, cette visite a permis aux élèves de concrétiser beaucoup de choses vues en théorie, mais aussi de percevoir les problèmes auxquels les agriculteurs sont confrontés, comme la gestion des vulpins qui envahissent les blés à des taux records, mais aussi la menace cette année de la fusariose due à *Microdochium nivale* du fait d'un printemps humide et frais, sans oublier la septoriose qui explose.

Différentes solutions existantes ou à venir leur ont été présentées. Parmi elles, des solutions de biocontrôle, de nouveaux fongicides encore à l'essai, sans oublier le levier variétal.

Une belle après-midi, riche d'enseignements et de mises en pratique pour les 22 élèves de la pré-spé Protec !



Aux Assises de la R&D

[Yves Le Roux](#)

Les 3èmes Assises de la Recherche Développement en Grand-Est organisées notamment par la Chambre régionale d'Agriculture Grand Est se sont tenues le en Maillardier sur le thème « Agriculture et dérèglement climatique » avec au programme : Agriculture et dérèglement climatique, Agriculture bas carbone, Gestion de l'eau, Fertilité des sols, Elevage durable, Bioéconomie, Energies durables : méthanisation, agrivoltaïque, Nouvelles filières ...

Une journée où les constats ont été posés et des solutions esquissées. L'ENSAIA y était en force avec la participation de Yves Le Roux, Frédéric Pierlot, Alexandre Laflotte et avec plus de 60 étudiants des spécialisations ADT, PROTEC et DEF.

Les élèves y ont également animé des ateliers et en ont fait la synthèse.



Les Projets Pro 2024

Aboutissement de plusieurs mois de travail, la journée de restitution des projets professionnels est un marqueur de la formation des 1ères années. Cette année, 13 projets ont été présentés par les étudiants lors de soutenances et d'une exposition de posters :

- La Fresque du numérique
- Labellisation de la Quiche lorraine,
- Les semences paysannes
- Revalorisation des coteaux du village de Malleloy
- Cartographie et Gestion de la Renouée du Japon
- Objectif 100% tri, T
- Projet VEGE PEGGHY,
- Aquaponie
- Jeu sérieux autour des sols
- Valorisation d'effluents urbain par la production d'ortie
- Le lait in vitro
- Ferme urbaine Ranch d'insectes
- Fermentations alimentaires
- Revalorisation des biodéchets et emballages d'une usine produisant des légumes prêts à l'emploi
- Patriarcat et souveraineté alimentaire
-



Notoriété des Vins de Lorraine : les étudiants ont mené l'enquête

[Yves Le Roux](#)

Les élèves des Pré-spé ADT et DEFI ont présenté les résultats de l'enquête qu'ils ont conduite sur la notoriété des vins de Lorraine pour le compte de Terroirs Grand Est. L'enquête a été menée auprès de 228 cavistes, restaurateurs, sommeliers et professionnels du tourisme en Lorraine. AOC Côtes de Toul, AOC Moselle et IGP Côtes de Meuse ont une bonne notoriété auprès des cibles, pourtant plus de la moitié n'en proposent pas dans leur gamme. Cette étude pose les bases pour adapter la stratégie de communication des vins de Lorraine. ([France 3 Lorraine en parle ici](#)) La présentation fut bien sûr conclue par une dégustation.



CIVEs : essais à la Bouzule

[Alexandre Laflotte](#)

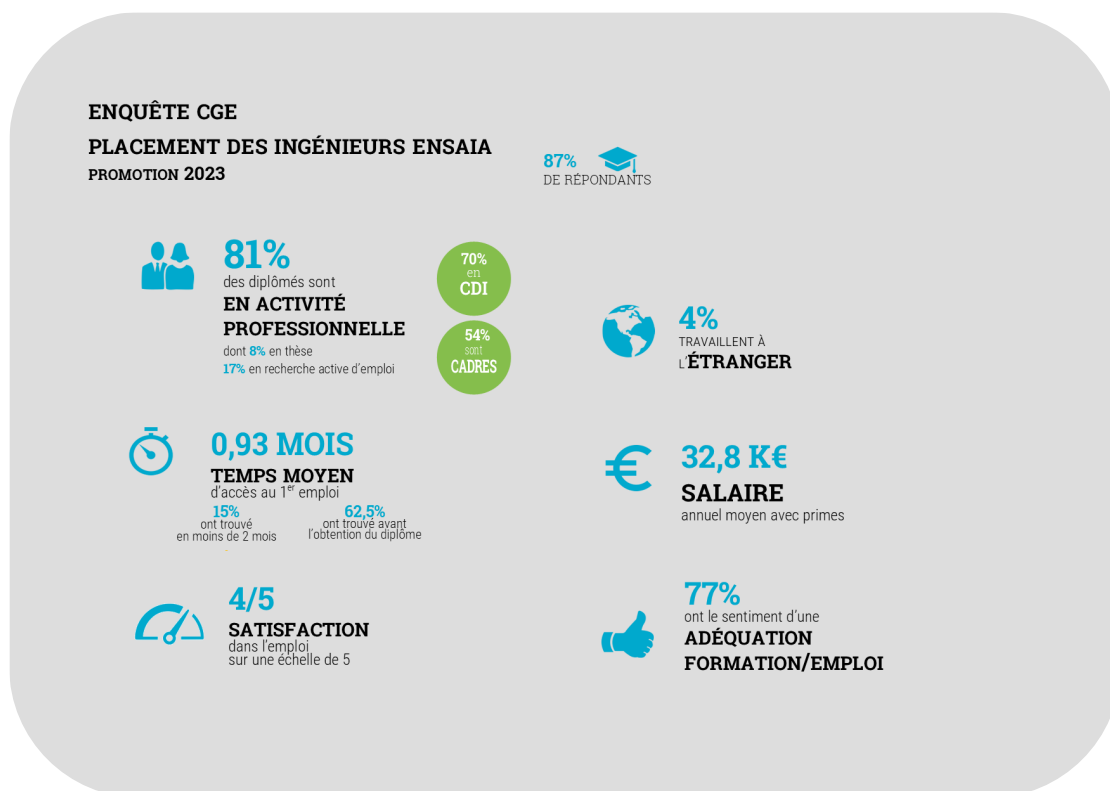
Les CIVEs (Cultures Intermédiaires à Vocation Énergétique) font de plus en plus partie des itinéraires techniques agricoles. Différentes réflexions sont menées à l'ENSAIA pour les cultiver de manière durable et garantir les services écosystémiques qu'elles rendent (couverture des sols, stockage carbone...) Leur conservation par ensilage entre la récolte et leur utilisation en méthanisation est fondamentale afin de maintenir un pouvoir méthanogène élevé. A la Bouzule, des essais ont été réalisés en collaboration avec la Chaire Agrometha et Corteva sur les inoculants de conservation. Les enjeux sont de caractériser les impacts de ces inoculants sur la matière ensilée avec comme effets attendus :

- acidification rapide du silo
- conservation améliorée du front d'attaque
- pouvoir méthanogène amélioré
- réduction de la viscosité des digestats.

L'ensilage a été réalisé dans un boudin au regard des volumes mobilisés. Cette méthode, déjà éprouvée, a été une découverte pour les équipes et a montré son efficacité !



L'insertion professionnelle de la promotion 2023



A l'Honneur

- Claire GAIANI est lauréate de l'Institut Universitaire de France (IUF) membre Sénior au titre de la Chaire Innovation. Professeur à l'ENSAIA, elle effectue sa recherche au sein du Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules (LIBio). Ses travaux de recherche se concentrent sur la valorisation d'agroressources et de déchets provenant de leurs transformations afin de développer des ingrédients durables, sains et à haute valeur ajoutée.
- Après 5 années à la Présidence du centre INRAE Grand-Est, Meriem Fournier cédait la place à Christophe Schwartz, Professeur ENSAIA et ancien directeur du Laboratoire Sols et Environnement lors d'une cérémonie à l'Arboretum d'Amance.
- « Depuis quatre ans, je planifie les 13 millions de repas qui seront servis lors des Jeux Olympiques », Grégoire Béchu, Promo 2020, [A lire dans les Echos Start](#)
- La véritable Success Story de CarréLéon devenu « Carrés Futés » avec Camille Bloch, Promo 2016 : [A voir ici](#)
- La Junior Entreprise EMAA Nancy remporte une distinction lors de la cérémonie des Alériens, un événement organisé par Grand Nancy Innovation et les Junior-Entreprises de Lorraine pour célébrer l'entrepreneuriat. Leur Alérien récompense leur partenariat emblématique avec la société Compagnie des Fromages & RichesMonts - Groupe SAVENCIA représentée à l'occasion par Sylvie SCHNEIDER et Françoise HERIPRET
- Gariguettes, cure de plantes pour femmes enceintes, cofondée par Livia Réa (Promo 2015 Formulation Alimentaire), a remporté le prix coup de coeur du concours INOVAL organisé par AGRIA Grand-Est
- Le nouveau Bureau des Etudiants Etrangers est en place pour 2024-2025. Il est composé de : Présidente : Clara RAMEZ, Vice-Président : Mamadou YEO, Trésorière : Valentine DARIET, Secrétaire : Anaïs RABOUILLE, Respo Event: Myriam AKORA. Travaillant en étroite collaboration avec la Commission Internationale, la mission du BEE est d'accueillir les étudiants étrangers de l'école, faciliter leur intégration et organiser des événements (culturels, touristiques, festifs) tout au long de l'année. Chaque étudiant(e) international(e) a ainsi la possibilité d'être parrainé(e) durant sa mobilité à l'ENSAIA.

