

## AGENDA

- 1-5 juin « Développement Durable et Agriculture » sur les site et réseaux de l'ENSAIA
- 3 juin : Projection-débat «L'adieu au Steak» avec Cyril Feidt et le Goethe-Institut – Muséum-Aquarium 18h30
- 5 juin : Biodiversité des sols : usine de vie ! par Apolline Auclerc Salle Louis PERGAUD - Laxou village 20h00
- 11 juin : Rencontre régionale : Gestion intégrée des Renouées invasives – Laxou [site en ligne](#)

## Claire Gaiani, membre de l'IUF

[Claire Gaiani](#)

Maître de Conférences à l'ENSAIA et effectuant sa recherche au sein du Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules ([LIBio](#)), [Claire GAUZELIN GAIANI](#) intègre, à compter de la rentrée 2015 et pour une durée de 5 ans, l'Institut Universitaire de France ([IUF](#)) qui a pour mission de favoriser le développement de la recherche de haut niveau dans les universités et de renforcer l'interdisciplinarité.

Chaque année, des enseignants-chercheurs sont nommés membres de l'IUF, après examen de leur candidature par un jury international, qui apprécie la qualité de leur travail scientifique et de leur projet de recherche.

Les travaux de recherche de Claire GAUZELIN GAIANI concernent l'Encapsulation de molécules bioactives à des fins alimentaires et les Poudres et matrices laitières, de leur conception à leur fonctionnalité, afin d'élaborer des systèmes alimentaires plus sains permettant d'améliorer la santé. L'une des solutions serait en effet de structurer des poudres laitières permettant une meilleure stabilisation et disponibilité de composés bioactifs (vitamines, enzymes...) et/ou de bactéries (probiotiques). Le design de poudres laitières a déjà prouvé par le passé son efficacité pour préserver les bactéries lors du procédé de fabrication et la conservation de l'aliment ainsi qu'un contrôle de leur libération dans le tractus gastro intestinal. Toutefois, la façon dont la bactérie interagit avec les composants laitiers n'a jamais été élucidée et permettrait d'améliorer les taux d'encapsulation ou de survie. Son projet est donc axé sur le développement de poudres modèles permettant de relier procédé et localisation de la bactérie dans la matrice laitière (allant d'une échelle nano-, micro à macro) et leur fonctionnalité.

Cette prestigieuse nomination intervient alors que Claire GAUZELIN GAIANI est actuellement en mobilité au sein de l'Université du Queensland (Brisbane, Australie) grâce à une bourse Européenne qui lui a été décernée pour le Projet Milk Pepper par la Commission européenne dans le cadre des actions Marie Curie du 7ème PCRD.

Elle témoigne une nouvelle fois de la qualité et de l'intérêt de ses travaux et du dynamisme de la Lorraine sur la scène internationale dans le domaine de l'agroalimentaire.



# Développement Durable : 3<sup>ème</sup> édition connectée

[Geoffroy Séré](#)

La Semaine Européenne du Développement Durable se déroulera cette année du 30 mai au 5 juin. L'édition 2015 proposée par l'ENSAIA a pour thème « Développement Durable et Agriculture ». Du 1er au 5 juin, les élèves-Ingénieurs de 1<sup>ère</sup> année resitueront les travaux qu'ils ont menés au cours d'un semestre, non plus comme sur des stands comme les années passées, mais sous forme d'infographies et de vidéos qui seront mises sur le site web et les réseaux de l'école.

12 thématiques y seront représentées :

- Durabilité des pratiques et émergence de nouveaux modèles agricoles : Avenir de l'élevage ovin, Alternatives à la viande, Pérennité de la pisciculture.
- Agriculture urbaine : Fermes verticales, Elevage urbain.
- Réponses au changements globaux : Diversité génétique, Agriculture dans l'Himalaya.
- Approche sociale de l'agriculture : Néo-agriculteurs, Agrotourisme, Consommation locale.
- Rapports producteurs / consommateurs : Impact environnemental du Nutella, Le consommateur face à l'industrie alimentaire.

A voir au fil de la semaine du 1er au 5 juin sur une [page dédiée du site internet](#) de l'école et sur ses pages [Facebook](#), [Twitter](#) et [Linkedin](#)



## Pour une gestion intégrée des plantes invasives

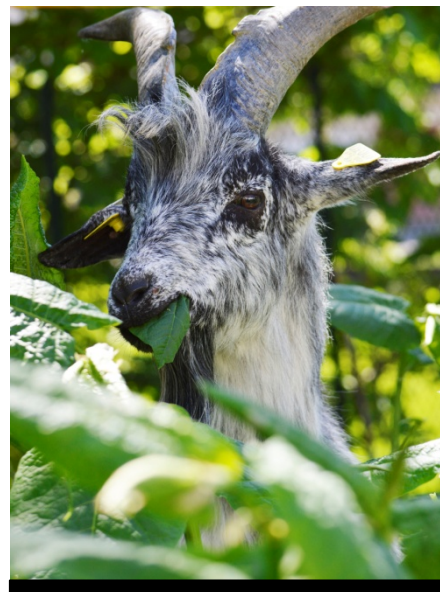
[Sylvain Lerch](#)

Depuis 5 ans, la Ville de Laxou teste plusieurs protocoles expérimentaux de lutte contre les plantes invasives et en particulier les renouées du Japon. C'est désormais une démarche reconnue en collaboration avec l'ENSAIA et de nombreux partenaires (Floraine, Association des Amis de la Chèvre de Lorraine, Norematt, CG 54, DGER lorraine). Un des points d'orgue se déroulera jeudi 11 juin avec la Rencontre régionale « Pour une gestion intégrée des renouées invasives ». Cette journée d'échanges mettra notamment en valeur 3 projets importants avec l'ENSAIA et ses étudiants :

- La restauration écologique avec la reconquête des terrains traités, via une analyse des sols en laboratoire et des préconisations de plantation répondant à un double objectif : concurrencer la renouée ET concevoir un aménagement paysager sur 2 parcelles, rue de la Forêt.
- un partenariat avec l'entreprise NOREMAT permettant de tester une nouvelle machine de fauche, d'aspiration et de broyage de la plante puis, une fois la matière récupérée, de mesurer le pouvoir de méthanisation de la plante. Les expérimentations de fauchage ont lieu sur un site proche du magasin Auchan.
- L'éco-pâturage en partenariat avec l'Association des Amis de la Chèvre de Lorraine" consiste à faire brouter 2 boucs de la race des chèvres lorraines sur une parcelle clôturée jouxtant les locaux de l'association REALISE à Laxou. "Jafar" et "Jacky" sont désormais chargés de brouter et piétiner les plants de Renouée sakhaline dans l'espoir de ralentir leur croissance et d'épuiser les rhizomes. Le programme complet de la journée du 11 juin est en ligne sur le site de la Rencontre :

<https://renouees2015.wordpress.com>

[Lire l'article de l'Est Républicain](#)



# Projets pro 2015

Vendredi 29 mai, les élèves de 1ères année restituaient avec séances posters et soutenances leurs [travaux de projets professionnels](#). 17 thématiques étaient au programme.

- Sols urbains : terres inconnues ? Tuteur Christophe Schwartz
- Diagnostic environnemental de ferme. Tuteurs Pierre Leglize, Catherine Sirguey
- Viabilité Hivernale et évaluation de l'impact du sel de Déneigement sur les sols : Influence de l'infrastructure des fosses de Plantation. Tuteurs Pierre Leglize, Catherine Sirguey
- Analyse de la gestion des biodéchets à l'échelle du Grand Nancy. Tuteur Apolline Auclerc
- Jardins partagés dans le Grand Nancy. Tuteur Alice Michelot
- Modèles agricoles et Economie Sociale et Solidaire. Tuteurs Catherine Astier, André Marchand
- Participation au développement d'une start-up d'expertise sur les antioxydants. Tuteur Florentin Michaux
- L'utilisation de l'amaranthe dans les barres nutritives. Tuteur Juan Morua-Ramirez
- Mise en place d'une épicerie à la Résidence L-Inp. Tuteurs Michel Fick, Eric Begel
- Construction d'un parc animalier pédagogique dans une maison de retraite. Tuteurs Guido Rychen, Marc Genay
- Poulailier dans un EHPAD. Tuteur Michel Fick
- Distribution de smoothies dans les collèges du département : Philippe Baguet
- La Main à la Pâte. Tuteurs Philippe Leclere, Audrey Borr
- Hygiène & Alimentation : Tuteurs Frédéric Borges, Anne-Marie Revol
- Microorganismes & Alimentation. Tuteurs Frédéric Borges, Anne-Marie Revol
- Lutte contre les plantes invasives : la méthanisation. Tuteurs Yves Le Roux, Stéphane Pacaud
- Eco-pâturage et lutte contre l'invasion en Renouées asiatiques en zone urbaine. Tuteurs Sylvain Lerch, Stefan Jurjanz



## Méthanisation : la formation s'ouvre sur la Grande Région

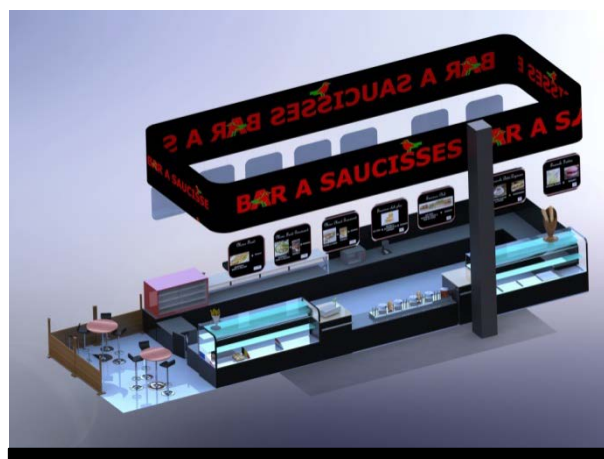
[Stéphane Pacaud](#)

Dans le cadre du Programme Interreg Ecobiogaz, l'ENSAIA a organisé et accueilli 2 journées de formation les 11 et 12 mai pour une cinquantaine d'étudiants belges et luxembourgeois de l'ULg (Campus d'Arion, Belgique), allemands de l'IZES (Institut pour les systèmes énergétiques du futur) et de l'ENSAIA. [Au programme](#) : visites d'installations de biométhanisation (fermes de la Bouzule et de Pierreville), conférences autour de thèmes comme le rôle du digestat dans le cycle agronomique, la valorisation énergétique du biogaz... Les formations étaient animées par des intervenants de la Grande Région : Stéphane Pacaud, Yves Le Roux, Benjamin Ravard pour l'ENSAIA, Benoît Toussaint, coordinateur d'Ecobiogaz, Philippe Delfosse du Centre Gabriel Lippmann du Luxembourg, Jérôme Guennen du Centre de recherche agronomique de Belgique, Katharina Laub d'IZES en Allemagne et Philippe André de l'Université d'Arion. C'est une nouvelle impulsion qui vient d'être donnée à l'offre de formation sur la méthanisation désormais ouverte sur l'espace transfrontalier.



## Médaille d'argent au challenge AUCHAN 2015

Laura Gesler, Marion Hoffer, Lucile Gimines, Florianne Mas et Sofiane Soufi, Spé PACK se sont classés 2ème du Challenge Auchan 2015 lors de la finale de la région Grand Est. 5 écoles de la région (ESC Clermont, ISARA Lyon, EM Grenoble, ESC Troyes Clermont Ferrand) avaient à présenter un projet répondant à une demande émanant d'un magasin partenaire. Pour l'équipe de l'ENSAIA encadrée par [Muriel Jacquot](#), il s'agissait de redynamiser le stand snacking d'Auchan Mont St Martin localisé non loin de Longwy. Leur proposition fut aussi inattendue qu'originale : un Bar à saucisses ! Les étudiants sont en effet partis de la situation géographique du magasin situé non loin des frontières belges et luxembourgeoises. La saucisse est effectivement un produit consommé par les 3 pays dans leur déclinaison territoriale : saucisse de Strasbourg pour la France, Fricadelle pour la Belgique, Mettwurst pour le Luxembourg. Produit simple, aux qualités nutritionnelles réelles mais sous-estimées, la saucisse est le produit central de leur offre qu'ils déclinent en plusieurs menus aux couleurs des 3 pays. Les étudiants ont poussé leur réflexion jusqu'à repenser entièrement la configuration et la présentation du stand avec un relooking total à la fois raffiné et convivial. Leur concept a séduit le jury composé de François DUCROCQ, Directeur Adjoint de Auchan Semécourt, Bruno RECEVEUR, Chargé de mission RH et de Marie-Edith PELLETIER, Responsable Recrutement.



## ECOTROPHELIA 2015

[Lionel Muniglia](#) [Marie Maison](#)

**Séminaire IDEFI ECOTROPHELIA "Partenariat industriel, entrepreneurial et innovation alimentaire" - 19 mai Paris**

Pour sa troisième édition, le séminaire IDEFI ECOTROPHELIA s'est concentré sur les problématiques de partenariats industriels et d'entrepreneuriat dans le cadre du concours ECOTROPHELIA. La diversité des interventions a permis de présenter des informations essentielles pour mieux appréhender ces parcours et de connaître les outils existants pour faciliter les différentes démarches souvent fastidieuses. Les tables rondes ont été l'occasion de recueillir les



les témoignages des différentes parties prenantes (académiques et professionnelles) en ce qui concerne les avantages et difficultés pour innover en alimentaire.

Industriels et distributeurs ont montré leur volonté de se rapprocher des écoles pour établir des partenariats, véritable opportunité proposée par le concours ECOTROPHELIA.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter [Lionel Muniglia](#) et [Marie Maison](#), coordinateurs IDEFI ECOTROPHELIA au sein de l'ENSAIA pour l'UL.



# ECOTROPHELIA [suite]

## Comité de présélection du concours

Le comité de présélection du concours ECOTROPHELIA 2015 s'est tenu à Paris le 20 mai pour choisir les projets qui participeront aux épreuves finales à Avignon du 29 juin au 3 juillet. La très bonne qualité des dossiers présentés a été soulignée par l'ensemble des experts. Les [deux projets](#) présentés par les élèves de la spécialisation "Formulation Alimentaire" de l'ENSAIA, font partie des 18 finalistes ! Toutes nos félicitations à l'ensemble des étudiants de FA pour ces succès qui récompensent leur investissement tout au long de l'année. Rendez-vous à Avignon pour la suite des aventures et pour dévoiler les 2 produits. Rendez-vous également à Milan. Suite au concours, 2 élèves de chaque équipe sélectionnée pour la finale iront en effet présenter leurs produits innovants à l'exposition universelle de Milan dont le thème est "Nourrir la planète, énergie pour la vie". Ils seront reçus au Pavillon France pour y présenter leurs projets dans le cadre d'une grande manifestation sur les aliments du futur.

## VALORCO

### Réunion d'avancement annuelle

[Eric Olmos](#)

Le 28 mai dernier, au siège social d'ArcelorMittal de St Denis en région parisienne se tenait la réunion d'avancement du projet VALORCO. Ce projet, coordonné par ArcelorMittal, financé à hauteur de 17 millions d'euros (dont 8 millions au titre de l'Etat et 9 millions au titre d'ArcelorMittal) a pour objectif la valorisation et la réduction des émissions de CO<sub>2</sub> de la sidérurgie. Accompagné par l'ADEME dans le cadre du programme Energies décarbonées des Investissements d'Avenir, VALORCO mobilise un consortium de 13 partenaires : ArcelorMittal, le CNRS, l'Université Lyon 1, Air Liquide, IFP, IDEEL, Groupe Linde, ICS, Innovation concept, Bio Base Europe, l'Institut Jean Lamour de Nancy et le Laboratoire Réactions et Génie des Procédés. Le projet comporte 3 volets d'investigation pour réduire à la source les quantités de CO<sub>2</sub> avec des alternatives aux procédés de production carbonés et/ou la valorisation des émissions de CO<sub>2</sub>. Le LRGP explore plus précisément les technologies de séparation / purification des gaz, la carbonatation minérale et la valorisation du CO<sub>2</sub> par voie thermochimique. L'équipe BIOPROMO (Michel Fick, Eric Olmos, Stéphane Delaunay, Fabrice Blanchard) en lien avec Stéphane Pacaud et Aline Lebranchu, doctorante ainsi que Nouceiba Adouani, porte pour sa part



l'axe « Captation de CO<sub>2</sub> par intensification de la méthanisation ». En effet, lors du procédé de fabrication du coke, un des composants essentiels de l'acier, les cokeries dégagent des gaz contenant du CO<sub>2</sub> et de l'hydrogène. L'idée serait alors d'utiliser une partie de ces gaz non valorisés pour intensifier la production de biogaz. Ce serait une réponse au double défi posé par le projet : valoriser le CO<sub>2</sub> tout en réduisant son impact environnemental via la diminution des rejets dans l'atmosphère.

Le projet VALORCO sélectionnera les technologies les plus prometteuses qui apporteront des solutions techniques économiquement viables afin de permettre à la sidérurgie européenne de répondre aux standards environnementaux de l'Europe.

La phase de recherche fondamentale est programmée jusqu'en 2017. Suivront alors les phases de développement industriel avec la construction d'un pilote et la conception d'un démonstrateur commercial dédié à la technologie sélectionnée.



## PAT signe avec BASF

Plant Advanced Technologies et le Conseil Régional de Lorraine ont signé une convention de partenariat avec BASF dans le cadre du consortium BIOPROLOR (BIOactifs PROduits en LORraine ) qui vise à créer une filière industrielle de nouveaux principes actifs issus des végétaux. Après la cosmétologie, le leader mondial de la Chimie engage ainsi 2 autres de ses entités : BASF France et BASF Agricultural Products Europe pour développer en partenariat avec PAT des biopesticides à partir de ses plantes à traire. La signature officielle de la convention s'est déroulée le 28 mai avec également une conférence de presse et une visite des serres sous l'égide de [Frédéric Bourgaud](#).



## Myrissi relooke la Crème de Mirabelle

Changement total de packaging pour la crème de Mirabelle de Clair de Lorraine. La société meusienne a confié à Myrissi l'évolution de l'étiquette apposée sur les bouteilles. Alors que le produit en lui-même reste identique, la transformation de la perception est nette. Du quelque peu lourd et sirupeux, on passe à une perception de légèreté et de délicat parfum de mirabelle. C'est la magie du procédé mis au point par l'entreprise de [Muriel Jacquot](#) qui permet de définir le profil chromatique d'une odeur et inversement de créer des odeurs à partir des valeurs d'une marque. Ce contrat avec Clair de Lorraine inaugure une longue suite de collaborations avec d'autres entreprises où figurent aux côtés des industries de la cosmétique, de l'agroalimentaire, de l'hôtellerie de luxe, les grands noms de la parfumerie. A suivre...



# Inter'Agros

Le cru 2015 n'est peut-être pas aussi bon que l'an passé mais il était difficile de faire mieux que la 1<sup>ère</sup> place obtenue en 2014. L'ENSAIA se classe en effet 4<sup>ème</sup> aux Inter'Agros de Toulouse avec cependant des résultats à saluer comme la 1<sup>ère</sup> place remportée par les basketteurs de l'école et le résultat « historique » des Pompoms qui ont enfin réussi après des années de lutte acharnée à devancer leurs concurrentes toulousaines pour décrocher cette médaille d'or si attendue. Le Prix de l'ambiance a curieusement échappé au élèves de l'école alors que l'on entendait qu'eux sur les terrains. Mais de l'avis de tous et des équipes d'organisation en particulier le bel état d'esprit des équipes de l'ENSAIA aurait mérité une récompense.



[A voir](#) : le show des pompoms (filles et garçons) de l'ENSAIA qui leur a valu la 1<sup>ère</sup> place aux Inter'Agros 2015

## Le nouveau BDE 2015

- Président : Ronan Léonard
- Vice-président : Jonathan Johns
- Trésorière : Laetitia Billes
- Vice-trésorier : Hadrien Chereau
- Secrétaire : Bénédicte Bonnet
- Com' externe : Lucas Wecxsteen
- Responsables Son : Léa Delsaut, Matthieu Darde
- Responsable Bar : Tom Godard
- Responsable asso : Lucie Achard De La Vente
- BDA : Théo Pinguet-Poquet, Juliette Trinh
- BDS : Rémi Marivin, Adrien Vasquez, Coline Grandjacques
- Kfet : Pauline Hermann, Jason Peyre, Iris Lang, Agathe Moysan



## A l'honneur

▪ Les dirigeants de PAT, Jean-Paul Fèvre, Régis Brun et [Frédéric Bourgaud](#), ont présenté leurs technologies innovantes pendant une visite des serres de production à Carlos Moedas, Commissaire européen en charge de la Recherche, de l'Innovation et de la Science, en visite en Lorraine et accompagné de Nadine Morano, Députée européenne et d'une délégation régionale et européenne.

▪ [Michel Etcheberrigaray](#), Directeur industriel de l'Usine Saint-Hubert et membre du Conseil de l'école, a été élu à l'unanimité président de l'AIAL Lorraine (Association des Industries Agro-alimentaires Lorraines)

▪ L'exposition du Muséum Aquarium de Nancy « [Ces animaux qu'on mange](#) » en partenariat avec l'ENSAIA a obtenu le label « Exposition d'intérêt national » décerné par le Ministère de la Culture et de la Communication.

▪ La césure sera à la prochaine rentrée universitaire considérée comme une « suspension de son cycle universitaire mais en aucune façon comme une rupture ». C'est ce qu'a [annoncé](#) le 6 mai le Président de la République lors d'une rencontre avec des jeunes au Conseil économique, social et environnemental. C'est une bonne nouvelle pour l'ENSAIA qui, en dépit des réticences extérieures, a toujours défendu la césure comme un temps privilégié de découverte et d'enrichissement personnel, professionnel et culturel.



## Les machines sonores de Frédéric Le Junter

La Kfet de l'école a raisonné inhabituellement ces derniers temps.. Le bricoleur Frédéric Le Junter était notre invité pour un concert atypique. Il présentait ses machines sonores faites de bric et de broc (balles de ping pong, bouchons de liège, pièces de téléphone et de magnétophone,...) sur lesquelles il compose une musique amplifiée et aléatoire. Ce fut un moment à la croisée de la musique, des arts plastiques et du spectacle pour les élèves et les personnels de l'école venus assister à cette première.



Le prochain Forum ENSAIA – Entreprises se tiendra  
du 21 au 25 septembre 2015

<http://ensaia.univ-lorraine.fr/fr/content/forum-entreprises>