

AGENDA

- 5 mai : Elections du nouveau CEOM (Comité Etudiant d'Organisation des Manifestations de l'ENSAIA)
- 6-7 mai : Nature en Fête - Parc Ste Marie
- 13-28 mai : Quinzaine du Commerce Equitable
- 15 mai : Visite de la plateforme de méthanisation de La Bouzule par la Maison pour la Science en Lorraine
- 18 mai : Réunion du comité de présélection des projets EcoTrophelia 2017
- 20 mai : A la Rencontre des Brasseurs // Concours de Brassage - ENSAIA
- 25-28 mai : Inter'Agros de Nancy
- 31 mai : Journée R&D avec la Chambre Régionale d'Agriculture Grand-Est-Haroué

Journée Recherche-Innovation-Développement avec les acteurs de l'enseignement agricole du Grand-Est

A l'invitation de la DRAAF, c'est une centaine de responsables des lycées d'enseignement public agricole et de leurs structures expérimentales (exploitation, installations agro-alimentaires) dans le Grand-Est qui a été accueillie par l'Ecole ce 27 avril pour une journée d'échanges entre l'enseignement technique et l'enseignement supérieur représenté par l'ENSAIA, AgroParisTech Nancy et l'ENGEEES sur les thème de l'innovation, de la recherche et du développement.

La première partie de la journée fut consacrée à la présentation des structures avec la présentation du concours annuel d'innovation alimentaire piloté par Stéphane Désobry qui est une traduction du lien entre l'enseignement technique et le supérieur puisqu'il associe des élèves-ingénieurs de l'école et des élèves de BTS pour concevoir des produits alimentaires innovants (Nutralor). La fin de matinée et l'après-midi se sont déroulés en ateliers thématiques co-animés par l'ENSAIA et la DRAAF et qui ont porté sur les innovations dans les domaines de l'agroalimentaire, l'eau, la forêt, les exploitations agricoles et les systèmes de culture. L'objectif de la rencontre était de resserrer les liens entre les structures expérimentales des lycées agricoles du Grand-Est et l'ENSAIA, afin de faire émerger des pistes de collaborations, très attendues par l'enseignement technique agricole, sur des sujets en lien par exemple avec l'utilisation des exploitations comme supports d'expérimentations, l'accueil d'étudiants, des réponses à appel à projet, des partenariats...

Cette première étape fut réussie. A suivre donc.



A la Rencontre des Brasseurs

Tous les 2 ans, en alternance avec les 24H de Stan, les étudiants de l'école organisent un temps fort dédié à la Bière. Malgré leur mobilisation entière dans les préparatifs des Inter'Agros de Nancy, mais pour ne pas rompre avec cette tradition qui perdure depuis 1995, les élèves proposeront le 20 mai une Rencontre des Brasseurs sur le campus de Brabois durant l'après-midi du samedi avec au programme

14H-18H : Dégustations de bière, Découverte du brassage, Bière Pong

14H30 : Shows Pompom et Fanfare

15H00 : Conférence « L'histoire de la Brasserie » Benoît Taveneaux, Président du Musée Français de la Brasserie

16H30 : Conférence « Microbrasserie et techniques de brassage » Stéphane Pacaud, Fondateur des Brasseurs de La Brie

17H00 : Remise des prix du concours de brassage inter'écoles

9 équipes issues des écoles d'Ingénieurs de Nancy on en effet brassé dans la halle de l'école, sous l'œil avisé du Club Brasseur, leur propre bière. Un jury départagera les meilleures créations le 20 mai.



C'est parti pour OPTIMALT



C'était la réunion de lancement officiel ce lundi 24 avril dans nos locaux du projet OPTIMALT. Labellisé Unité Mixte de Technologie, le projet est porté par le LRGP, le LIBio, le domaine expérimental de La Bouzule et l'IFBM, afin de développer des moyens innovants d'aide à la production de malt de bonne qualité sanitaire et fonctionnelle. ([voir Croq'Infos N° 354](#))

La culture du Houblon s'adapte aux microbrasseries

Dans le cadre d'un Projet professionnel de 1ère année commandité par les Brasseurs de France et encadré par Séverine Piutti avec l'aide d'Alexandre Laflotte, on expérimente actuellement dans les phytotrons de l'école la culture de Houblon en hydroponie, c'est-à-dire hors sol en utilisant des perfusions de solutions nutritives à base d'eau et un substrat inerte et stérile. Cette méthode de culture associée à la chaleur et à la lumière dégagées dans le phytotron permet une croissance contrôlée et rapide de la plante ainsi qu'à terme la production des cônes de Houblon, ces fleurs femelles arrivées à maturité qui servent à la fabrication de la bière. Ce projet avait également associé l'école d'horticulture de Roville qui avait fait préalablement pousser les racines de Houblon en aéroponie, autre modèle de culture hors sol mais sans substrat afin de maximiser les apports d'oxygène.

Ces techniques de culture ont pour avantages de favoriser une croissance accélérée du Houblon, ne nécessitent pas d'infrastructures onéreuses, demandent peu d'espace et sont particulièrement adaptées à une petite production. Un modèle qui conviendrait de fait tout particulièrement aux microbrasseurs.





Innovation alimentaire version Grand-Est

[Michel Fick](#)

L'Ensaia, Agria, Aerial, l'EPL Agro de Meuse accompagnent la charcuterie industrielle Berni

dans la formulation de saucisses uniquement constituées de matières premières végétales. Le projet intitulé Charcutale est subventionné par le programme d'investissement d'avenir PIA2. Les élèves des pré-spécialisations Formulation Alimentaire et Management des Activités, des Projets et de l'Innovation participent activement à ce projet. L'Ensaia est en charge de l'étude de marché et de la formulation de ces saucisses d'un nouveau type. La première réunion de travail avec l'ensemble des partenaires s'est tenue dans en avril dans nos locaux. .

Les Formulations alimentaires sur le terrain

Dans le cadre des projets de pré-spécialisation Formulation Alimentaire, les étudiants développent des produits alimentaires innovants en partenariat avec des entreprises. Cette année, les partenaires sont Berni, Braquier (Dragées de Verdun), Jus de Fruits d'Alsace et AGRIA Grand Est. Ces collaborations sont l'occasion pour les étudiants d'aller visiter les sites de fabrication. La semaine dernière, les élèves se sont donc rendus à Verdun pour visiter les usines Berni et Braquier, et à Sarre-Union pour visiter l'impressionnant site de la société Jus de Fruits d'Alsace.



L'ENSAIA en route vers le Commerce Équitable

Dans le cadre de leur projet professionnel sur le Commerce équitable, encadré par Geoffroy Séré, les étudiants ont proposé des livraisons de paniers de produits équitables issus du magasin Artisans du monde et pour certains issus de l'agriculture biologique. Les paniers vont être disponibles et seront livrés la semaine du 15 mai.

L'équipe est également partie prenante de la Quinzaine du Commerce Equitable (13 au 28 mai) avec à l'ENSAIA :

Lundi 15 mai - 12h-14h : Stand de sensibilisation autour du chocolat avec dégustation et vente chocolats et café équitable.

Mardi 16 mai - 12h-14h : Projection/débat « The True Cost » .

Vendredi 19 mai - 12h-14h : Stand de sensibilisation autour du café avec dégustation et vente de chocolats et café équitable.



Agriculture : ADT décortique les propositions des candidats à la présidentielle

Les élèves de la spécialisation ADT ont réalisé une étude comparative des propositions pour l'Agriculture des 11 candidats qui étaient en lice au 1ère tour de l'élections présidentielle. 4 grands thèmes, Commerce extérieur, commerce intérieur, qualité de vie et environnement, affinés en 14 sous-thèmes, ont été scrutés à la loupe avec pour chacun un avis émis par les élèves.

[Téléchargez le bilan de leur analyse](#)



A l'honneur

Myrissi, la start-up de marketing sensoriel est identifiée comme l'un des potentiel de la métropole du Grand-Nancy incarnant « l'innovation générée par l'excellence de la recherche nancéienne. » ([Lire l'article](#))

Vitisphère, site d'informations pour les professionnels de la vigne et de l'œnologie, consacre également un bel [article](#) à la start-up en mettant en avant le super pouvoir des couleurs dans les stratégies marketing

Last but not least, Myrissi va également donner envie aux personnes non-voyantes ou malvoyantes de visiter un musée en leur permettant de découvrir une œuvre à partir de sa signature olfactive. ([Lire l'article](#))

Biolie, start-up de la Chimie verte se distingue à Londres en remportant le Prix « Green Ingredient » pour Greentense, son actif anti vergeture à base de salade.

La jeune entreprise est également dans la presse pour ses procédés verts d'extraction des principes actifs des micro-algues et de la spiruline en particulier ([Lire l'article](#))

Le DU Mise en œuvre d'une Unité de Méthanisation est en bonne place dans l'étude du CEREQ parue sur la filière Méthanisation. [A lire en pages 39 et 40](#).

Jean-Louis Morel, Christophe Schwartz et Geoffroy Séré, enseignants-chercheurs de l'école, font partie du [comité scientifique](#) du colloque Remédiation fonctionnelle des sites et des sols pollués (21 & 22 juin 2017, Cité des entreprises de santé et de biotechnologies, Biocitech Romainville-Grand Paris).

Le site Méthanisation du Domaine de la Bouzule a reçu la visite de la Communication de l'Institut des sciences de l'ingénierie et des systèmes du CNRS ainsi que des étudiants du Master de la Faculté des Sciences pour des calculs bilan sur le cogénérateur



L'équipe fille de Volley se qualifie pour la finale du Championnat académique. le 4 mai à 20h au gymnase des Aiguillettes contre Nancy-Centre.



L'équipe d'organisation des Inter'Agros-Nancy (25 au 28 mai) entre dans la dernière ligne droite des préparatifs;