

## AGENDA

- 18-19 mai : Méchoui des élèves à La Bouzule
- 30 mai-2juin : Inter'Agro Montpellier
- 21-22 juin : Séminaire scientifique en hommage à Bernard AMIAUD - Inscription avant le 25 mai sur [ce site](#)
- 24 juin : Conseil d'École
- 25-27 juin : Ecotrophelia France 2019

## En lice pour EcoTrophelia 2019

[Lou Dumas](#)

Les 4 projets déposés par les élèves de la Spécialisation Formulation Alimentaire ont, cette année encore, été retenus pour concourir à l'édition 2019 du concours d'Innovation alimentaire EcoTrophelia. Cette année s'annonce de nouveau être un excellent cru avec ces quatre projets innovants que nous pouvons enfin vous dévoiler.

- **Les Ephémérides** sont des gâteaux type "Napolitain", conçus spécialement pour répondre aux besoins nutritionnels de la saison. Ces gourmandises sont facilement transportables et allient plaisir et qualité nutritionnelle élevée.
- **Insoupçonné** propose un gressin enrobé d'une soupe déshydratée. Le principe ? Versez de l'eau bouillante dans une tasse, plongez-y un stick d'Insoupçonné et mélangez délicatement. C'est prêt ! Nous vous mettons au défi de faire la différence avec une soupe maison .



- **Reflakes** pousse l'audace en proposant d'introduire de la viande au petit déjeuner. De petites pépites mêlant céréales classiques et viande séchée sortiront ainsi de votre paquet de céréales du matin. A déguster seules ou mélangées avec du fromage blanc.
- **85%** enfin revisite la consommation des fruits chauds. Il s'agit d'un palet composé d'un mélange de fruits (85%) et de farines végétales (15%), sans sucres ajoutés. A déguster une fois revenu quelques minutes à la poêle pour un dessert très gourmand, sain et original.



La compétition s'ouvrira à Avignon le 25 juin et le palmarès sera proclamé le 27 juin.



# Mission aux Antilles

## Appel d'offres Sargassum de l'ANR et collaborations entre l'ENSAIA et le département Ingénieur de l'Université des Antilles

Un collectif nancéien (Stéphane Pacaud, Matthieu Delannoy et Guido Rychen) s'est déplacé aux Antilles entre le 28 avril et le 4 mai pour travailler avec les équipes de recherche de l'Université des Antilles (UA), de l'INRA et les entreprises locales sur la question de la valorisation des sargasses. Ces algues dont on connaît peu de choses envahissent régulièrement les rivages martiniquais et guadeloupéens.



### Deux projets ANR en construction

L'expertise « méthanisation » de Stéphane Pacaud, Directeur de la Plateforme de Méthanisation de La Bouzule, a été sollicitée pour proposer un projet de valorisation des sargasses. Il s'agira de définir les procédés de méthanisation de la sargasse au niveau de la plateforme de méthanisation de la Bouzule (chemostats) et de participer au développement d'équipements pilotes sur le site INRA à Petit Bourg en Guadeloupe. Ce premier projet ANR qui doit être soumis pour le 1er juin implique aussi bien l'INRA, des industriels de la collecte et du stockage des sargasses que l'équipe nancéienne.

Le deuxième projet ANR s'inscrit dans le prolongement du projet INSSICCA porté par l'UR AFPA. Il consiste à fabriquer et caractériser des biochars et charbons actifs à partir de sargasses, à tester leurs capacités de séquestration de la chlordécone dans les sols antillais pollués et à démontrer leurs effets positifs dans le cadre du programme antillais Jafa (Jardins Familiaux) en lien avec les ARS de Martinique et de Guadeloupe. Ce projet ANR impliquera des chercheurs de plusieurs laboratoires de l'UA, l'INRA, l'URAFPA, des industriels locaux de la collecte et de la pyrolyse des sargasses, ainsi que l'ARS-IREPS pour l'amendement de jardins familiaux (photo du groupe de travail ci-dessous) Les deux projets comporteront une évaluation économique réalisée par les économistes du laboratoire CREDDI de l'UA en vue d'un potentiel développement industriel.

### L'étude de la création d'une filière « Valorisation des ressources agricoles » au sein du département ingénieur de l'UA

A ce jour, il n'existe pas de formation Bac + 5 dans le domaine de l'agriculture ou de l'agroalimentaire aux Antilles alors que ces DOM sont de grandes régions agricoles françaises. Pour palier ce manquement, les responsables de l'UA (agronomie et sciences des aliments) les représentants de l'INRA et le directeur de l'ENSAIA se sont retrouvés pour réfléchir à l'opportunité de créer une filière « valorisation des ressources agricoles » au sein du département ingénieur de l'UA. L'idée générale est de co-construire ensemble cette filière. Au cours de l'année 2019, les complémentarités entre UA, INRA et UL-ENSAIA seront examinées.



Une partie de l'équipe sur le site de l'Université des Antilles au Gosier (photo de gauche) et à la distillerie Bonne – Mère à Ste Rose (unité de méthanisation de vinasses)



Travail de réflexion inter-acteurs dans les locaux de l'Université des Antilles



## À Almaty, au Kazakhstan

Dans le cadre du projet ERASMUS+ obtenu en 2018 entre l'ENSAIA et la Kazakh National University (KazNU) Stefan Jurjanz et Cyril Feidt se sont rendus début avril à Almaty, principale ville et ancienne capitale du Kazakhstan.

Afin de renforcer les collaborations scientifiques, ils ont pu rencontrer de nombreux responsables de KazNU et de sa Faculté de Biologie et Biotechnologie mais également de l'Institut de recherche

en génétique et cytologie et de la société Antigen. Cette société a différentes branches d'activité, dont la production de vaccins pour les animaux, le diagnostic pour prévenir les maladies animales, la production de solutions nutritives et la production de ferments pour la fabrication de lait fermenté de chamelle et de jument. Le Kazakhstan est un grand pays d'élevage, confronté pour diverses raisons historiques à des sources de pollution variées (radionucléides du polygone nucléaire soviétique, métaux lourds des combinats métallurgiques, pesticides organochlorés en lien avec la production de coton ou les pratiques vétérinaires et hydrocarbures de l'extraction pétrolière). Stefan Jurjanz et Cyril Feidt y retrouvaient là les thématiques de prédilection de l'URAFPA et de son équipe « Micropolluants et résidus dans la chaîne alimentaire » ( MRCA). Actuellement 3 doctorants kazakhs y sont supervisés par ses membres, dont Farida Amutova inscrite à l'école doctorale SIRENA. Outre leurs nombreuses rencontres, Stefan Jurjanz et Cyril Feidt sont également intervenus devant les étudiants et enseignants-chercheurs de KazNU sous forme de conférences et ont présenté l'offre de 4 masters dispensés sur Nancy afin de renforcer l'attractivité de l'école.

Initiée en 2007 par Stefan Jurjanz, la collaboration avec le Kazakhstan se traduit par de nombreux et fructueux échanges, par des projets scientifiques et par l'accueil d'étudiants et de doctorants. L'envoi de césuriens pourrait encore renforcer cette relation.

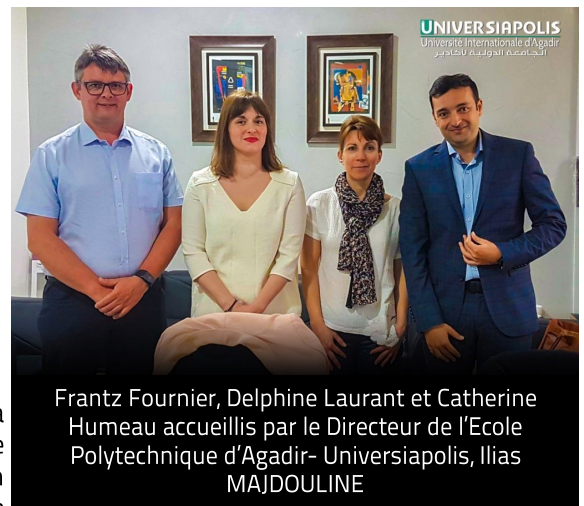


## En mission au Maroc

Début Mai, Catherine Humeau, Frantz Fournier et Delphine Laurant se sont rendus au Maroc afin d'effectuer 2 sessions de recrutements à la FST Marrakech (Université Cadi Ayyad) et à l'Ecole Polytechnique d'Agadir (Universiapolis –Université Internationale d'Agadir) dans le cadre des accords de double diplôme.

11 étudiants ont ainsi été auditionnés et 4 étudiants devraient normalement intégrer l'école dès la rentrée de septembre en 2ème année.

Par ailleurs, des réunions ont été organisées afin de faire le bilan de la coopération en cours et dans l'optique de mener conjointement de nouveaux projets de formation et de recherche. Ainsi, le montage d'un projet européen - facilitant la mise en place de nouvelles filières à la FST Marrakech- est actuellement en cours de réflexion.



Frantz Fournier, Delphine Laurant et Catherine Humeau accueillis par le Directeur de l'Ecole Polytechnique d'Agadir- Universiapolis, Ilias MAJDOULINE

## Renforcement de notre coopération avec le Brésil

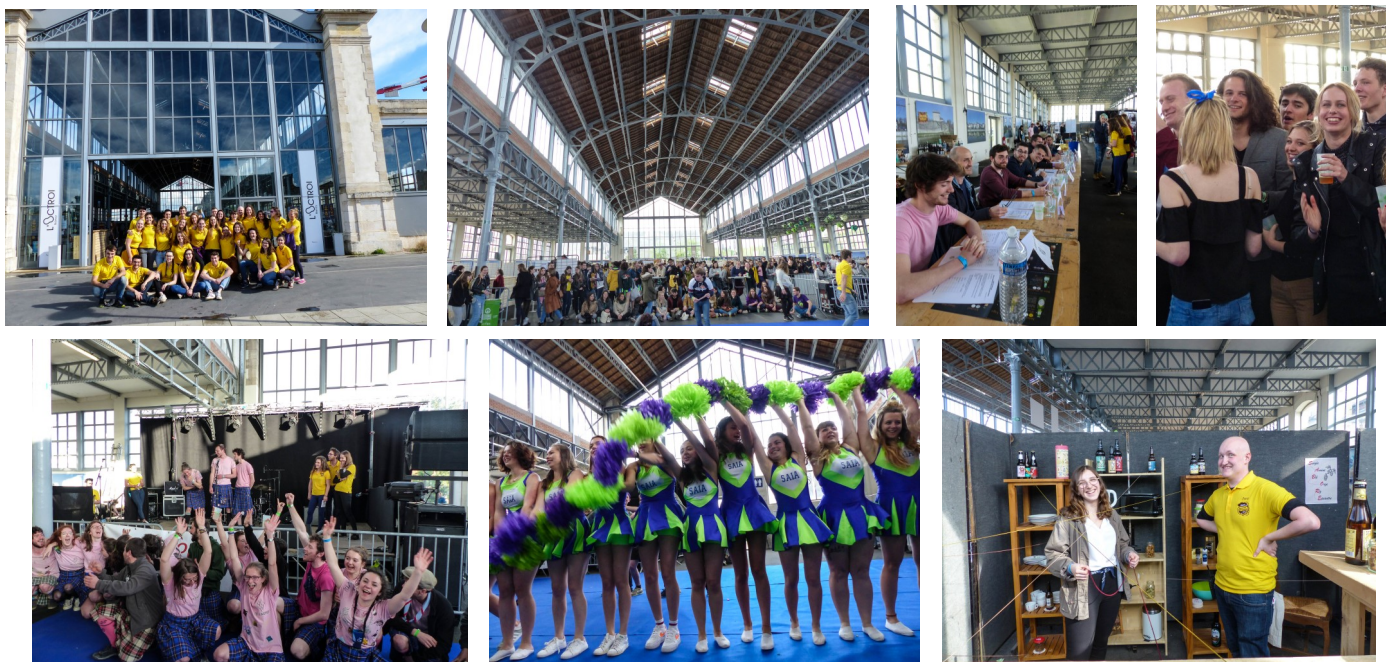
L'Ensaia a accueilli les 6 et 7 mai dernier, Paulo Henrique de l'Université Fédérale de Viçosa.

Un collègue international de longue date puisque l'école collabore avec cette université depuis plus de 20 ans. Différentes rencontres ont été organisées dans le but de développer la coopération déjà existante. De nouvelles actions devraient ainsi être menées : ouverture des échanges avec le département d'agronomie à l'UFV, montage d'un nouveau projet Brafagri, mise en place d'activités de recherches communes et de cours partagés et à distance en anglais. Actuellement l'école accueille 4 étudiants brésiliens de l'UFV, 3 en échanges et 1 en double diplôme.



# La Rencontre des Brasseurs : pari gagné

Le CEOM étrennait une nouvelle formule pour cette 13<sup>ème</sup> édition de la Rencontre des Brasseurs avec un nouveau lieu, de nouveaux horaires, de nouvelles animations.... Mission plus qu'accomplie. C'est dans le magnifique cadre de la Grande Halle de l'Octroi que s'est déroulée la Rencontre. Le public a largement répondu présent dans toute sa diversité : jeunes et moins jeunes, familles, étudiants, amateurs de bières... Le programme concocté par le comité d'organisation était riche et varié : dégustations, rencontres avec les brasseurs de la région, concerts, jeux, exposition et concours photo, et des temps forts comme l'Escape Game où il fallait retrouver la recette de « La blanche d'Emile », le concours inter-écoles de Brassage qu'a remporté la FIF à qui l'on pourrait également décerner le prix de l'ambiance, le concours pompom avec l'EEIGM en tête... Cette RDB 2019 fut un vrai succès et fait renaitre cet évènement emblématique de la vie de l'école. Félicitations au CEOM et à tous les élèves pour leur sens des responsabilités et leur engagement. [L'album photo](#)



**Franc succès également pour la 1<sup>ère</sup> édition du ART IS NOT OVER à la MJC Pichon. Le spectacle des clubs Théâtre, Fanfare et Hip Hop a fait salle comble. Des prestations magnifiques et une soirée appréciée de tous.**

(© photos : Emmanuelle Schifano )



# Miron ZLATIN, célèbre ancien de l'ENSAIA

Sylvain Plantureux

Marie LAUNAY, Ingénieur de Recherches à l'INRA d'Avignon a soutenu son HDR à l'Université de Lorraine le mois dernier. Elle témoigne de sa motivation de choisir Nancy comme ville de soutenance. « C'est en hommage à [Miron Zlatin](#), que j'ai décidé de soutenir mon HDR à l'Université de Lorraine. Miron Zlatin est né à Orcha (Russie) en 1904, et sortit diplômé en 1927 de l'Institut colonial et agricole de Nancy" qui deviendra l'Ecole nationale supérieure d'agronomie de Nancy" (ENSA) en 1948. L'école de Nancy était alors la seule école d'agronomie en France accueillant des étudiants étrangers. Durant la guerre, il fonda avec son épouse Sabine la « Colonie des enfants réfugiés de l'Hérault » à Izieu (01). La colonie fut raflée par la Gestapo de Lyon le 6 avril 1944. Miron Zlatin fut déporté et fusillé le 31 juillet 1944. Sabine Zlatin absente le jour de la rafle, témoigna au procès de Klaus Barbie en juin 1987. Au début des années 90, alors que j'entamais des études d'agronomie, elle me parla avec admiration de son mari, ingénieur agronome, et de son oeuvre. » D'après Zlatin S., 1992. Mémoires de la « Dame d'Izieu ». Collection Témoins, Gallimard. 162p. D'après Pintel, S., [http://www.convoi73.org/temoignages/025\\_miron\\_zlatin/](http://www.convoi73.org/temoignages/025_miron_zlatin/)



## En Bref

■ Lors du lancement de la Quinzaine du Commerce équitable, l'ENSAIA, à l'initiative d'élèves d'un groupe de Projet professionnel, a accueilli Jimmy Larico, jeune directeur de coopérative et producteur de café équitable au Pérou. Sa conférence et les échanges qui ont suivi se sont terminés devant un buffet de produits équitables.

■ Biolie exporte sa technologie d'extraction enzymatique au Canada [lire +](#)

■ Myrissi, la start-up qui a inventé le marketing sensoriel [lire +](#)

■ Le plateau d'Analyse Structurale et Métabolomique de l'école mais aussi la plateforme expérimentale en Aquaculture et le Gisfi font partie des 10 premières infrastructures de Recherche a recevoir le Label StAR-LUE (Structure d'Appui à la Recherche de Lorraine Université d'Excellence).

■ Après un joli parcours en championnat universitaire académique de Rugby, l'équipe fille s'est malheureusement inclinées face aux redoutables STAPS en finale. Bravo à elles pour leur performance et maintenant direction Montpellier pour défendre les couleurs de l'école aux Inter'Agro.

■ Le Rapport d'Activité 2018 est paru. Panorama des actions engagées par l'école en termes de Formation, d'Insertion professionnelle, de Relations internationales et partenariales, de Recherche et Développement, d'Innovation, de Vie étudiante... ce bilan de l'année écoulée dévoile également la stratégie de l'école pour les périodes à venir. Il est téléchargeable [en version électronique ici](#)

■ L'ENSAIA, qui a vu naître le projet, va abriter le conservatoire des races locales du Grand Est. Stefan Jurjanz et Evelyne Daho (3A DEFI) ont oeuvré à la création de cette structure régionale de conservation de notre patrimoine animal. [Lire sur France 3 Lorraine](#)

■ 10 ans de certification ISO 9001 au LIBio [Lire +](#)

■ PAT est à la 6ème place du Top 10 des déposants de Brevets, élaboré par l'INPI pour le Grand Est. [Lire +](#)

■ Félicitations aux élèves de 2A agro pour l'animation de la conférence-débat sur la Banane équitable qui s'est déroulée en présence de nombreux représentants des milieux associatifs conquis par la qualité de la prestation.

■ L'ENSAIA était en force sur la Foire de Paris avec la Brasserie Parisis fondée par un ancien de l'école (Eric Esnault - Promo 1990) et avec les Carrés Futés de Camille Bloch (Promo 2016)

■ Les ProLaQ et les MILQ ont réalisé un voyage d'étude en Sicile au pays de la mozzarella et des bufflonnes. Les visites des 2 fromageries de Agira et Taomine ainsi que la distillerie de Giarre ont permis d'être au plus près des fabrications avec des dégustations de produits locaux d'excellente qualité.

