

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
• N°147 • Mai 2024

AGENDA

- 5 juin : 1er atelier des Food innovation Days 2024
- 5 juin : Finale de Ma Thèse en 180 secondes, Nice
- 6 juin : Business challenge du Pharma Licencing Club de France, Paris
- 18 juin : COS Bioéconomie Grand-Est, ENSAIA
- 18-20 juin : Ecotrophelia, Rennes
- 25 juin : journée « Eau et Industries alimentaires », ENSAIA



24H de Stan : aux pays des merveilles

Malgré quelques épisodes pluvieux, cette 28ème édition des 24H de Stan et son thème ont tenu toutes leurs promesses. Ambiance survoltée, public venu en nombre, riche programme d'animations avec concerts, shows pompom, flashmob... les 24H de Stan 2024 ont été une vraie réussite. Plus que jamais, ce fut durant tout ce week-end, Nancy l'étudiante. Bravo au CEOM de l'ENSAIA et aux étudiants pour l'organisation et félicitations à tous les participants, en premier lieu l'EEIGM qui a remporté cette édition suivie de l'attelage ENSAIA-ENSTIB-FIF et de l'ENIM à la 3ème place.



Toutes les photos : <https://simonpct.fr/events/24h-de-stan-2024>
© nathanael@sn-photographie.fr © simon.pct_
[Revue de Presse de la 28ème édition des 24H de Stan 2024](#)

En lice pour ECOTROPHELIA

Lionel Muniglia, Lou Dumas

22 projets ont été retenus par le comité national de pré-sélection du concours national d'innovation alimentaire ECOTROPHELIA qui se déroulera à Rennes en Juin prochain. Parmi eux les 4 projets présentés par les élèves de Formulation alimentaire de l'école et leurs partenaires :

- **Déliveggies** : de délicieux bonbons aux légumes à destination des enfants de 3 à 12 ans. Ces bonbons inédits et innovants sauront faire plaisir aux enfants, à travers leurs goûts originaux et leur univers produit ludique, et rassurer leurs parents grâce à leur composition simple et transparente. L'introduction des bonbons aux légumes dans le quotidien des enfants permettant ainsi de transformer une activité liée au plaisir, en une opportunité de découvrir et d'apprécier de nouvelles saveurs, favorisant ainsi une alimentation équilibrée et diversifiée.
- **Soupes Madame** : les Soupes Madame, c'est une image moderne de la soupe, c'est un repas rapide, équilibré et pratique. Ce concept nomade, aussi pratique que gourmand, se veut être une alternative équilibrée, remplaçant salades trop légères et sandwichs aux milles et un conservateurs. Nomades et modulables, nos soupes s'adaptent à chacun, se dévorent en un instant ou en prenant son temps et surtout : se démarquent par leur pouvoir rassasiant. Végan et détournant l'usage classique de la légumineuse, cette gamme se veut dans l'air du temps. Défi, tant technologique que gustatif, acheter les Soupes Madame, c'est oser !
- **Sardi'oui** : Sardi'Oui est un assortiment de bouchées apéritives, à base de sardines et légumineuses, déclinées en trois saveurs : "Doux", "Frais" et "Épicé". Sardi'Oui offre un nouveau moyen de consommer de la sardine, se distinguant ainsi des traditionnelles boîtes de conserve et des sardines grillées consommées en période estivale. Cet apéritif gourmand permet d'augmenter la consommation trop faible de légumineuses et de poisson gras des français tout en étant pratique, innovant et en s'inscrivant dans une belle démarche d'éco-conception !
- **Les Mirés** : Les Mirés sont des pâtes fraîches gourmandes farcies au sanglier. Ce produit s'inscrit durablement dans le terroir du Grand-Est car le sanglier est un gibier très chassé mais dont la viande, pourtant bas carbone, est trop peu valorisée. Le produit est disponible en deux déclinaisons : « Forêt » aux saveurs de noisette, de bolet et d'ail des ours, et "Verger" avec de la mirabelle et de la châtaigne, accompagnées d'une note de menthe. Bon appétit !

Découvrez les 22 produits sélectionnés pour cette 25ème édition du concours : <https://fr.ecotrophelia.org/les-22-candidats-ecotrophelia-2024>



Déliveggies



Soupes Madame



Sardi'oui



Les Mirés

Un label pour la Quiche Lorraine ?

Un groupe de projet Pro encadré par Christelle Mathé et Véronique Salone s'est penché durant 6 mois sur la question de la labellisation de la Quiche Lorraine à la demande d'Agria Grand-Est. Les étudiants ont restitué leur travail lors d'une conférence devant des représentants des secteurs professionnels et des défenseurs de la Quiche Lorraine qu'incarne la confrérie éponyme. Des recherches en bibliothèques et aux archives ont permis de montrer que la Quiche Lorraine est une spécialité territoriale apparue au 12ème siècle en Lorraine, sous une forme ancestrale nommée "cogreluche". Il faudra néanmoins attendre le 16ème siècle pour trouver les premières recettes écrites dans les environs de Nancy et Metz. L'évolution de la recette a perduré jusqu'au 18ème. Aujourd'hui consommée bien au-delà du territoire lorrain, on retrouve de nombreuses recettes alternatives allant jusqu'à des quiches dites « lorraines » à la mozzarella... Afin de protéger un savoir faire local, de valoriser et promouvoir un produit et un territoire et perpétuer une tradition, ne serait-il pas temps de protéger la vraie Quiche Lorraine dont la recette est constituée d'une pâte (feuilletée ou brisée), de lardons, crème ou lait toléré, œufs, muscade, poivre et sel. Les étudiants se sont alors penchés sur les labels alimentaires reconnus et officiels en France : AOC, AOP, label Rouge, IGP, Agriculture Biologique, STG ainsi que sur des identifiants à l'instar de « La Lorraine, Notre signature » qui garantit une fabrication ou transformation substantielle sur le territoire et l'utilisation maximale des matières premières issues du terroir lorrain. 2 Labels seraient adaptés au cas de la Quiche Lorraine : l'Indication Géographique Protégée (IGP) qui désigne un produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie et Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) qui désigne un produit résultant d'une recette ou d'un mode de production traditionnels. D'un point de vue économique, l'IGP impliquerait une relocalisation de la production difficilement atteignable. Le Label STG permettrait en revanche de protéger la recette traditionnelle. Il s'agit d'une protection forte mais encore faut-il se mettre d'accord sur la recette. De l'« aveu » même d'opérateurs locaux, leur Quiche Lorraine intègre du fromage, une « hérésie » pour les puristes.

Quoi qu'il en soit les étudiants du projet Pro ont lancé une dynamique. La Quiche Lorraine, tant pour son origine territoriale, sa temporalité respectée et l'authenticité de la recette, est labellisable mais la route est encore longue car il reste à convaincre tous les opérateurs.

Les étudiants du Projet Pro « Labellisation de la Quiche Lorraine » :

Loane Collin, Maud Cussy, Thomas Dodet, Margaux Hazart, Emilie Nicoley, Juliette Pasquet, Thomas Stabmo, Lorient Trognon, Denis Vacher, Lilia Zebidi



Le Conseil du Cheval du Grand Est à l'ENSAIA

[Stefan Jurjanz](#)

Le Conseil du Cheval du Grand Est (CCGE), interlocuteur privilégié de la filière équine auprès des collectivités et regroupant toutes les familles de la filière professionnelle équine, a tenu son Assemblée Générale 2024 à l'ENSAIA. Le choix du site scelle l'implication de l'école dans la restructuration de la filière équine dans notre région. Le Président du CCGE Martial SCHELCHER a remercié l'ENSAIA de son accueil et de son implication. L'après-midi a été animé par la chargée de mission Justine DE MINGUINE (promo 2018) - montrant que l'intégration des aspects équins dans la formation permet un avenir professionnel à certains de nos étudiants. Et l'œil attentif découvrira encore une autre étudiante actuelle de l'école sur la photo de groupe... L'ENSAIA peut aussi être force de proposition au sein de plusieurs projets du CCGE pour l'année en cours. Des thématiques comme la consommation d'eau des structures équestres, la structuration d'une section équine dans le Groupement de Défense Sanitaire (GDS) ou encore la dynamisation de la race locale équine, le Cheval de Trait Ardennais, peuvent parfaitement être un support pour épauler la filière par des groupes d'étudiants travaillant sur ce type de projets. Ainsi nous aurons parfaitement notre place dans la restructuration du Haras régional de Rosières-aux-Salines dans ce qu'on appelle déjà l'Université du Cheval du Grand Est.



Soutenez le développement de l'ENSAIA et la formation de ses élèves-ingénieurs en nous versant votre taxe d'apprentissage sur la plateforme SOLTéA

ENSAIA – UAI 0540109A

Les étudiants en Protection des Cultures (PROTEC) à Terres Innovation

Emile Benizri, Alexis Durand

Terres Innovation est un évènement professionnel situé à Chambry (Aisne). Cette année, le salon a accueilli plus de 200 exposants sur 10 ha dédiés aux innovations, aux expérimentations et aux solutions pour réussir la transition agroécologique de tous les types d'agriculture (grandes cultures, élevage, arboriculture, viticulture, maraîchage, ...). Initié par le groupe CERESIA et soutenu par la région Hauts-de-France, il s'agit, cette année, de la 3ème édition Terres Innovation. L'évènement a été mis en place pour répondre aux 5 enjeux majeurs de la transition agroécologique : l'adaptation au changement climatique, la décarbonation et la réduction des émissions de gaz à effet de serre, la garantie d'une production suffisante et de qualité, la préservation des ressources et de la biodiversité, la diminution de la dépendance aux intrants de synthèse.

Les stands ont pris place autour de 7 ha d'essais agronomiques. Des conférences sur le thème de la transition agroécologique ont également animées la journée. C'est donc le 16 Mai dernier, que les étudiants de la pré-Spécialisation Protection des cultures (PROTEC) ont visité l'évènement, accompagnés de leurs professeurs. Cette journée enrichissante leur a permis de rencontrer des professionnels, d'échanger avec des experts sur des thématiques variées (biocontrôle, biostimulants, variétés culturales, ...). Cette journée a aussi été une belle opportunité, pour ceux en recherche de contrats de professionnalisation, d'établir des contacts avec les entreprises et d'étoffer son carnet d'adresses.

Mais ce salon a aussi été l'occasion de revoir pour les professeurs, et de rencontrer pour les étudiants, plusieurs élèves des précédentes promotions PROTEC de l'ENSAIA (Pierrick Lefrère (1993), Mélanie Franche (2012), Alice Gazin (2016), Lorraine Herrier (2017)), et ainsi découvrir leurs différents parcours professionnels et profiter de leurs conseils.

Malgré un temps maussade et de la boue jusqu'au mollet (bottes impératives !), une belle journée enrichissante, pleine de cohésion !



Les DEFI à l'Assemblée

Lise Cohen

Les étudiants de la pré-spécialisation Développement durable des Filières agricoles (DEFI) sont allés à Paris sur la journée pour visiter l'assemblée nationale. Invités par la députée Manon Meunier, une ancienne Ensaia (promo 2020), ils ont commencé ce 15 mai par une visite des jardins de l'assemblée, puis ils sont allés dans l'hémicycle. Au programme de l'après-midi: questions des députés au premier ministre, présentation du projet de loi d'orientation agricole, puis débat entre les députés sur le premier article de celle-ci, en présence de Marc Fesneau (ministre de l'agriculture). Une loi d'importance majeure puisqu'elle entend répondre à la crise agricole du début d'année. Une journée donc très formatrice notamment sur le fonctionnement de l'assemblée nationale. On remercie à nouveau Manon Meunier pour l'invitation et le temps consacré pour nous faire visiter l'assemblée.



Le rapport d'activité de l'ENSAIA pour 2023 est paru

Ce panorama des actions de l'école en termes de Formations, d'Insertion professionnelle, de Relations internationales et partenariales, de Recherche et Développement, d'Innovation et de Vie de l'école est à [télécharger ici](#) ou à [feuilleter à cette adresse](#)

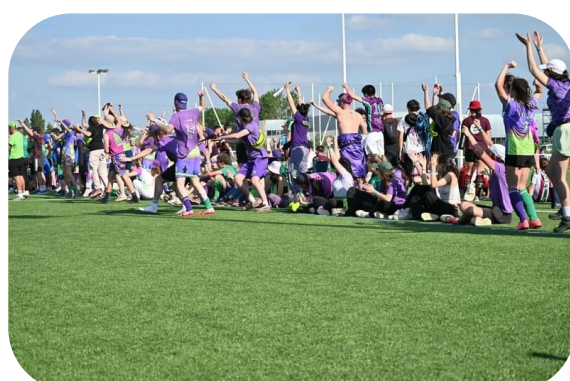
Sur le podium des Inter'Agros 2024

Bureau des Sports

Belle performance des élèves de l'ENSAIA aux Inter'Agros 2024 qui étaient organisés cette année par AgroParisTech. L'ENSAIA se classe à la 3ème place du palmarès derrière Bordeaux Sciences Agro (2ème) et APT (1ère). Les élèves ont en plus remporté le Prix des Supporters en gagnant les épreuves de babyfoot humain, de combat de mascotte et de rap.

Les podiums ENSAIA :

- 1er : Foot masculin et féminin
- 1er : Basket masculin
- 1er : 100 mètres, 1500 mètres et 3000 mètres masculin
- 1er : Longueur masculin
- 1er : Cross
- 1er : Vortex féminin
- 1er : Judo –70kg masculin
- 2ème : volley féminin
- 2ème : Escalade féminin
- 2ème : Judo - 80kg masculin
- 2ème : Judo >80kg féminin
- 2ème : Boxe –80kg masculin
- 3ème : Basket féminin
- 3ème : Cécifoot
- 3ème : 400 mètres masculin



A l'Honneur

- « Énergie : et si on utilisait les bactéries ? Cet étudiant y travaille » : Ludovic Vauthier, Promo 2021, Doctorant au LRGP, en finale de Ma thèse en 180 secondes. . [A lire ici](#)
- Christophe Schwartz, nouveau Président du centre INRAE Grand-Est : [lire le communiqué de presse](#)
- La famille Carrés Futés s'agrandit avec une nouvelle gamme de produits : les premiers bouillons cubes 100% français en versions légumes ou volaille.
- Grégoire Béchu, Promo 2020, Chef de projet Alimentation durable et Planification opérationnelle pour le Comité d'organisation des Jeux Olympiques Paris 2024 a relevé le défi avec ses collègues : l'offre de restauration sera 100% végétarienne pour le grand public pendant les Jeux Olympiques à La Concorde.
- Le Laboratoire Agronomie et Environnement en partenariat avec la ville de Nancy, la métropole du Grand Nancy et le bureau d'études Entomologic propose une exposition Grand Nancy Terre de pollinisateurs au Parc de la Pépinière à Nancy
- La relève est là : les élèves de l'école primaire de Saint-Maurice-Sur-Mortagne étaient dans nos murs pour participer à des ateliers de: découverte de la verrerie de laboratoire et d'analyse sensorielle sur les fromages blancs.



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'AGRONOMIE ET DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES | 2024

Directeur de la publication : [Guido Rychen](#) Rédaction : [Service Communication](#)

2 avenue de la Forêt de Haye – BP 20163 - 54 505 Vandoeuvre-lès-Nancy

ensaia-contact@univ-lorraine.fr | www.ensaia.univ-lorraine.fr | [Facebook](#) | [Twitter](#) | [LinkedIn](#) | [Instagram](#)