

## AGENDA

- 18 décembre : Ventre directe de fromages de chèvre de la Bouzule – ENSAIA
- 5-18 janvier : formation pratique dans les ENIL de Poligny et Mamirolle pour la SPE PROLAQ
- 30 janvier : gala ENSAIA – Pont-à-Mousson
- 2-4 février : Cours d'ouverture Lorraine INP
- 7 mars : Portes Ouvertes du CPP
- 4 et 5 avril : A la Rencontre des Brasseurs – Parc de la Pépinière de Nancy



Très belles fêtes de fin d'année

## Cérémonie de remise des diplômes

Le Centre Prouvé flambant neuf a accueilli le 25 octobre la cérémonie de remise de diplômes aux 155 nouveaux ingénieurs ENSAIA. Une belle cérémonie, conviviale et rythmée, conduite par Michel Fick et Guido Rychen en maître de cérémonie, en présence de Philippe Leclerc, Vice-Président du Groupe SIDEL et parrain de la Promotion, de Yves Granjon, Directeur du Collégium Lorraine INP et de quelque 600 convives, diplômés, familles, et personnels de l'école. [+ de photos](#)



# Lactalis parraine l'ENSAIA

Le 1<sup>er</sup> groupe laitier et fromager mondial a entièrement restructuré des partenariats avec l'Enseignement supérieur en recentrant ses relations sur seulement 9 écoles au lieu d'une soixantaine jusqu'alors. L'ENSAIA fait partie des heureux élus. Une convention a été officiellement signée le 14 novembre entre Michel Fick et le représentant de Lactalis, Emmanuel Mallo, ancien diplômé de la promotion 1984, actuel Directeur Qualité Monde du groupe. Les 2A IA ont bénéficié d'une présentation de la conception de la qualité au sein de Lactalis au cours d'un échange de 2h aussi rythmé qu'intéressant. Emmanuel Mallo sera le parrain de la future promotion 2015.



## Le groupe Lactalis

- 1<sup>er</sup> groupe laitier et fromager mondial
- 1<sup>er</sup> fromager français
- 2<sup>ème</sup> groupe agroalimentaire français
- 1<sup>er</sup> collecteur de lait européen (14,6 milliards de litres)
- Production : fromages (34%), lait de consommation (24%), Ingrédients laitiers et poudre (13%), Ultra frais (12%), Beurre et Crème (10%)
- 61 000 collaborateurs dans 70 pays
- Présent dans 148 pays
- 200 unités industrielles dans 37 pays
- Portefeuille de marques : Président, Lactel, Bridel, Société, Le Petit, Rouy, Lou Perac, Celia, Galbani, Rondelet...



## Concours Voie Apprentissage

Le Ministère de l'Agriculture et celui de l'Enseignement supérieur ouvrent un Concours Voie Apprentissage recrutant sur la Banque Agro-Vêto. Ce concours concerne le cursus Ingénieur de Production Agroalimentaire de l'ENSAIA et certaines filières d'Agrocampus Ouest, AgroParisTech, Bordeaux Sciences Agro, ENSAT, VetAgro Sup Clermont-Ferrand, Oniris. Il concerne les étudiants et diplômés BTS, BTSA, DUT et Licence professionnelle. Les inscriptions seront ouvertes sur le site [agro-veto.net](http://agro-veto.net) dès janvier. Les phases d'admissibilité et d'admission sont planifiées en février et en avril.



# L'Agricultrice de l'année

Après reçu le trophée 2014 de l'Economie Sociale et Solidaire du Conseil Général de Meurthe et Moselle il y a quelques jours, Sonia RIGOT, promotion DEFI 2001, vient d'être lauréate du concours régional "Femmes en agriculture" organisée par la préfecture de région. Installée en association depuis 2007 à la Ferme du Porc qui Dore dans le Lunévillois, elle y élève des vaches Salers et des porcs gascons, deux races rustiques choisies pour la qualité de leur viande et leurs comportements non calibrés pour la production industrielle. La Ferme du Porc qui Dore repose sur un modèle d'élevage extensif, ne recherchant pas la maximisation de la productivité, faisant appel aux ressources naturellement présentes se souciant du bien-être animal et s'attachant à la qualité des produits. Les cochons naissent et sont élevés à la ferme pendant au moins 1 an. Ils vivent en plein air et ont pour abris des cabanes en forme de yourte. L'alimentation à base de céréales et protéagineux est autoproduite. Elle est complétée à la belle saison par une activité de pâturage et à l'automne par les écarts de tri des fruits issus des arbres régulièrement replantés. La transformation se fait sur site et la distribution est en circuit court avec des AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), sur des marchés de producteurs à Nancy et Lunéville et dans le magasin "les Terroirs de Stanislas" au lycée agricole de Pixérécourt afin d'établir un lien direct avec le consommateur final. C'est ce type de production écoresponsable, respectant l'environnement, préservant les ressources naturelles et la biodiversité qui est ainsi salué par les institutions du département. A voir : [Film de présentation](#) de la Ferme du Porc qui Dore réalisé par le Conseil général.



Photo : (c) Arnaud Martin / cg54

## Méthanisation : formation transfrontalière

Début décembre, quasiment à l'aube, [Stéphane Pacaud](#), [Yves Le Roux](#) et les 11 élèves du Projet Professionnel consacré à la valorisation des plantes invasives par la méthanisation prenaient le départ pour Arlon en Belgique. Le campus de l'Université de Liège accueillait en effet un première : une formation transfrontalière sur la Méthanisation. Ce module, ouvert à tous les étudiants des filières Energies-Environnement de la Grande Région (Lorraine, Luxembourg, Sarre et Rhénanie-Palatinat en Allemagne, Wallonie), s'inscrit dans le cadre du projet EcoBiogaz, programme de recherche Interreg auquel participe l'ENSAIA. Le programme de la formation a fait intervenir les représentants de chaque région : Benoit Toussaint de l'asbl Au pays de l'Attart (Belgique), Stéphane Pacaud pour l'ENSAIA, Philippe Delfosse pour le centre de recherche Gabriel Lippman (Luxembourg), Fabien Claude et Gilles Adam pour l'Université de Liège et Katarina Laub pour l'Institut IZES (Allemagne)

Cette première était un test préfigurant la formalisation d'un formation dédiée à la méthanisation et transcendant les frontières.



### Projet EcoBiogaz

Programme opérationnel de coopération transfrontalière Interreg IVA, le projet a pour objectifs d'améliorer la rentabilité de la bio méthanisation par une meilleure valorisation des sous-produits tout en visant également un meilleur bilan Carbone énergétique et écologique. Doté de 2 210 647 € de financement, le projet, d'une durée de 4 ans (2012-2015), associe 10 partenaires français, allemands, luxembourgeois et belges dont des stations de biométhanisation, des communautés de communes et des établissements d'enseignement supérieur.



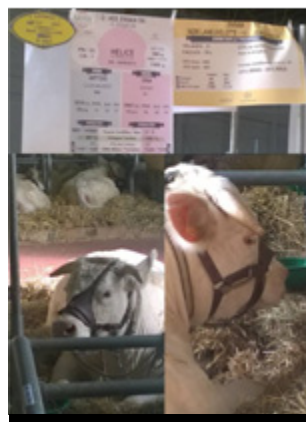
## SIAL 2014

Les étudiants de 2ème année Industries alimentaires ainsi que des 3A (CAE, PACK, DI, EI, MSCAL, FA et ProLaQ) ont fait le déplacement fin octobre à Paris pour le SIAL, le plus grand salon de l'innovation agroalimentaire au Monde. Ils étaient encadrés par Jordane Jasniewski, Catherine Humeau, Mohamed Ghouli, Joël Scheret Florentin Michaux.



## Agrimax : 3ème édition

Les 1ères années se sont rendus à Agrimax dont la 3ème édition se tenait au Parc des expositions de Metz en novembre. Ils étaient encadrés par Yves Le Roux. L'ENS/IA y tenait également un stand animé par Stéphane Pacaud. L'Association des Amis de la Chèvre de Lorraine représentée par Stefan Jurjanz et Adeline Marion était également de la partie.



### Concours Race Charolaise

1er Prix agricole à  
Agrimax pour Hélice,  
une vache de la  
Bouzule



# Sol contre tous ou Sol pour tous ?

La spé Sciences et Génie de l'Environnement à l'évènement Sol contre tous à Caen

«Qu'est ce que le sol ? C'est là où je marche » Voici la réponse simpliste d'un étudiant géologue avant l'évènement. Sol contre tous est une démonstration que non le sol ce n'est pas que ça et qu'il est temps de changer notre vision ! «Retourné, planté, cultivé, piétiné, pollué et épuisé même parfois...le sol est là sous nos pieds, à la base de nombreuses fonctions que nous utilisons tous les jours. Mais que savons-nous exactement des sols ? Pourvoyeur de services essentiels aux écosystèmes, la prise de conscience que le sol est une ressource limitée est pourtant récente. »Une rencontre exceptionnelle sur le sol a été organisée en octobre à Caen par l'IRD2. Près de 400 participants (agriculteurs, urbanistes, élus, associations, chercheurs, étudiants) se sont retrouvés autour de tables rondes pour échanger sous différents angles (géographie, agriculture, économie, droit, pédologie) de notre connaissance et de notre rapport au sol mais aussi des problématiques actuelles qui lui sont rattachées. Et elles sont nombreuses ! Certes, le sol on ne le voit pas, mais pourtant c'est une interface essentielle à la vie, aujourd'hui menacée par l'artificialisation des territoires, l'épuisement de ses ressources et par la pollution. A l'aube de l'année internationale des sols en 2015, il est plus que nécessaire de mettre en avant cet écosystème passionnant et de trouver des solutions pour gérer de manière plus intégrée nos territoires. Plus d'infos sur : <http://www.ird2.org/problematique/sols-contre-tous/>  
[Marianne Caron](#)

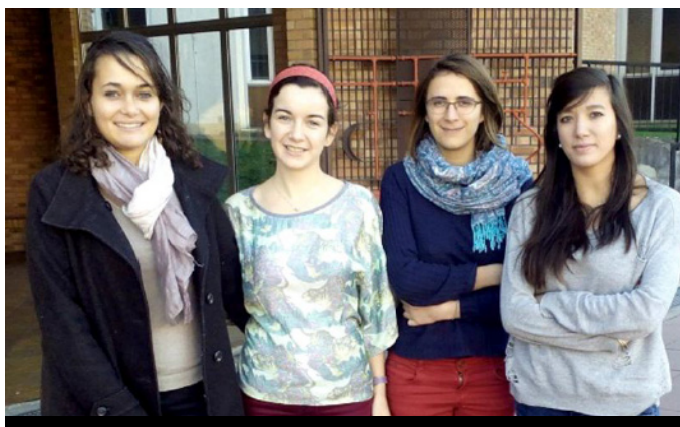


Marine Marc, Eloise Mason, Chloé Santin, Lola Nardelli, Léa Ramoelintsalama, Cédrine Chaudet et Marianne Caron, accompagnées par Geoffroy Séré avec la participation de Jean Louis Morel qui a présenté les travaux du GISFI (Groupement d'Intérêt Scientifique sur les Friches Industrielles).

## Dans la presse

France 3 (national) a consacré son émission Midi en France du 21 novembre à La Chèvre de Lorraine. [A voir en replay](#)

Le Républicain Lorrain parle des élèves-Ingénieurs de la Spécialisation Sciences et Génie de l'Environnement et de l'enquête qu'elles mènent auprès des riverains de l'ancienne cokerie d'Homécourt pour le compte du Gisfi. [Lire l'article](#) [pdf]



# Entreprises à l'honneur

Récompenses en série pour [Plant Advanced Technologies](#) (PAT) et [Biolie](#), deux entreprises issues des laboratoires de l'ENSAIA.

- PAT se classe dans les 3 palmarès du Groupe Deloitte (FAST50 région et national, FAST 500) basés la croissance du CA des sociétés. Avec un taux de croissance du chiffre d'affaires de 1 157% entre 2009 et 2013, PAT est récompensée par 2 prix sur la Région Grand Est : 2ème Prix et 1er Prix des sociétés cotées. Au niveau national, elle se classe 31ème, 2nde du secteur Biotechnologies/Sciences de la Vie et 3ème des sociétés cotées. Au niveau du continent EMEA (Europe, Middle East, Africa), PAT se classe 143ème société et 8ème du secteur Biotech/Sciences de la Vie.
- Biolie reçoit quant à elle le Prix de l'Innovation décerné par la Société Industrielle de l'Est.
- Enfin, les 2 entreprises sont les lauréates des Talents 2014 décernés par l'INPI Lorraine. Cette distinction récompense les entreprises PME-PMI qui innovent et inscrivent la propriété industrielle dans leur stratégie de développement et dans leurs projets de croissance.

## Biolie signe avec Naturex

La start-up a conclu un partenariat avec le groupe Naturex, leader mondial des ingrédients naturels de spécialités d'origine végétale. Il s'agit de développer une nouvelle méthode d'extraction de l'huile permettant d'augmenter le rendement et d'en améliorer la stabilité. Avec un cocktail enzymatique spécifique, l'extraction permet de séparer trois phases qui peuvent être utilisées dans différentes industries. Cette technologie innovante réduit les déchets grâce à la valorisation des co-produits.

Naturex, dont le siège social est basé à Avignon, emploie plus de 1 600 personnes et possède 16 sites industriels en Europe, au Maroc, aux États-Unis, au Brésil, et en Australie.



## Que diriez-vous d'une Raclette ... aux Légumes ?

Les élèves de la Spécialisation « Innovation & Entrepreneuriat » travaillent à un projet de commercialisation d'un nouveau fromage à raclette à base de légumes. Le concept : une fine couche de purée de légumes (déclinée en plusieurs saveurs) insérée entre deux tranches de fromage. Le produit nommé alors FondiVert et développé à l'ENSAIA avait reçu le Trophée de bronze à Ecotrophéa 2011. Il s'agit maintenant pour les étudiants d'envisager une mise sur le marché via une entreprise intéressée par le concept. Pour les aider dans leur démarche merci de prendre 2 ou 3 minutes pour répondre à un [sondage en ligne](#) qui leur permettra de préciser davantage le potentiel du projet.

## L'ENSAIA sur LinkedIn

Considéré comme le leader des réseaux sociaux professionnels, LinkedIn compte actuellement 200 millions de membres dans le monde. L'ENSAIA est désormais sur le réseau avec sa [page](#) école. Un espace dédié pour connecter l'école, les étudiants et les anciens élèves entre eux, pour permettre aux candidats de trouver des informations, pour communiquer avec les étudiants ou les anciens. C'est également un bon aperçu des différents débouchés grâce aux statistiques sur les diplômés (le lieu où ils travaillent, leur entreprise et leur filière).



## Champions toutes catégories

1<sup>er</sup> titre de champion académique en Rugby, 1<sup>ère</sup> place au Volley féminin, excellente 6<sup>ème</sup> place au record de l'heure d'aviron indoor, podium de la Course de la St Nicolas/championnat académique... les élèves de l'ENSAIA et le BDS portent haut les couleurs de l'école dans les compétitions sportives. On les attendait aussi à l'autre course de la St Nicolas, celle réservée aux étudiants. Ils étaient bien là et en nombre, plus de 150 sur les 900 participants. Ils ont répondu sportivement avec une 2<sup>ème</sup> place à la course garçon et d'une manière bien à eux mais désormais traditionnelle lors de ce challenge : 1<sup>er</sup> prix de la composante la plus représentée, 1<sup>er</sup> prix de l'ambiance et 1<sup>er</sup> prix de fanfare (indispensable bien évidemment pour toute course de la St Nicolas qui se respecte) ...



## Césure

Une expo photos et une matinée d'échange proposées par les élèves de retour de Césure aux 2<sup>èmes</sup> années, potentiels candidats à cette année spéciale passée à l'étranger. Aventure humaine, enrichissement personnel, expérience professionnelle et découverte culturelle étaient au cœur des témoignages.



## [Save the Date]

## A la Rencontre des Brasseurs - 20 ans

Avec les 24H de Stan, « A La rencontre des Brasseurs » fait partie des manifestations créées et organisées par les élèves-Ingénieurs de l'ENSAIA. Nées en 1995, A la Rencontre des Brasseurs (anciennement « A la découverte de la bière ») fêtera en 2015 sa vingtième année. La date est d'ores et déjà fixée, ce sera les 4 et 5 avril prochain au Parc de la Pépinière de Nancy sur le thème « la bière sous toutes ses couleurs ». Le nouveau CEOM (Comité d'Organisation des manifestations ENSAIA) prépare un programme à la hauteur de l'événement. Le [site dédié](#) est déjà en ligne et les [vœux de l'école](#) pour la nouvelle année seront à l'effigie de la rencontre.