

## AGENDA

- 15 novembre : Journée de la Mobilité
- 20 novembre : Elections partielles Conseil d'Ecole
- 23 novembre : Conseil d'Ecole
- 29 novembre : Colloque Perséphone - ULg, campus d'Arlon
- 29 novembre-1er décembre : 48H pour faire émerger des Idées

## Félicitations aux nouveaux Ingénieurs ENSAIA



Le 27 octobre dernier, l'ENSAIA mettait à l'honneur ses nouveaux diplômés lors de sa cérémonie annuelle de remise des diplômes. Guido Rychen, Directeur de l'école, et les responsables de spécialisation ont remis le diplôme d'Ingénieur ENSAIA aux 202 élèves de la promotion 2018. La cérémonie qui a rassemblé 850 personnes, famille et amis des diplômés, enseignants et personnels de l'école, s'est déroulée en présence de Philippe Baguet, Président du Conseil de l'école, et de la Mairaine de la promotion, Claudine Lamblin, Responsable Innovation et Qualité chez Alsa Unilever.





# Pluie de récompenses au Hackaton EcoTrophelia

Le SIAL de Paris, rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire, accueillait la 2ème édition du FOOD HACKATHON – ECOTROPHELIA, que l'école avait organisé l'an passé ([Lire l'article](#)). Ce concours mobilise pendant 48 heures des étudiants et jeunes diplômés de formations complémentaires. Leur challenge ? Proposer en 48 heures des idées nouvelles et des solutions concrètes pour répondre à trois problématiques exposées par les interprofessions partenaires de l'évènement (INTERBEV, INTERFEL et France Filière Pêche) sur les enjeux de l'alimentation de demain. Bravo Bravo à nos 4 étudiantes de formulation Alimentaire, Margot ABDELLI,, Cécile PREUX, Elodie TRINH, et Margot GLAZ, qui ont remporté avec leur équipe 5 des 9 prix décernés. Le palmarès complet et la vidéo de la remise des Prix au SIAL sont en ligne [ici](#).



# L'ENSAIA en force à Agrimax

Rendez-vous incontournable pour l'école, Agrimax Grand-Est est le 3ème grand rendez-vous national de l'élevage. Toutes les 1ères années s'y sont rendues pour y passer une journée de découverte.

Les vaches de la Bouzule y étaient également représentées et les enseignants de l'école y animaient des tables-rondes, portant notamment sur la question des protéines dans la Région Grand-Est.

Le salon fut également l'occasion à 7 générations d'Ingénieurs ENSAIA de se retrouver.



Entourant la promotion actuelle, de g à d : 1ère Maéva Guillier (promo 2017), Chambre Régionale d'Agriculture Grand-Est, 4ième Frédéric Pierlot (promo 1998), Chambre Régionale d'Agriculture Grand-Est, François-Xavier Schott (Promo 2011) Chambre Régionale d'Agriculture Grand-Est, Mathias Sexe (promo 1989), EMC2, 10ème Natael Lelech (promo 2005), Chambre Régionale d'Agriculture Grand-Est et le preneur de la photo, Yves Le Roux, (promo 1992), Professeur ENSAIA. .





# Rencontres AgroValor : 1ère édition

Emanation du réseau AGROVALOR, les Rencontres AGROVALOR, proposées par l'ENSAIA, se sont tenues, pour leur première édition, le 26 octobre dernier au Centre Prouvé de Nancy. Le thème de la journée portait sur l'une des thématiques phare du programme AGROVALOR « la sécurité des aliments : comment la recherche peut-elle servir les filières ». L'actualité récente a mis en évidence comment une filière peut être déstabilisée dès lors que la sécurité sanitaire des aliments n'est plus garantie. La journée avait pour objectif de présenter les développements scientifiques les plus récents et d'offrir une opportunité d'échanges entre professionnels et enseignants-chercheurs et chercheurs du secteur. Ouvertes par Pierre Mutzenhardt, Président de l'Université de Lorraine et Guido Rychen, Directeur de l'ENSAIA, les Rencontres ont abordé :

La Maîtrise du risque chimique d'origine environnementale dans les produits carnés - Pr. Cyril Feidt, ENSAIA-URAFPA (Université de Lorraine, INRA)

La Biopréservation des produits laitiers face aux bactéries pathogènes - Pr. Anne-Marie Revol-Junelles, ENSAIA-LIBio (Université de Lorraine)

La Bioprotection de l'orge et du malt vis à vis des mycotoxines - Alexandre Laflotte, ENSAIA, Dir. Centre R&D La Bouzule, Dr. Emmanuel Rondags, ENSAIA-LRGP (Université de Lorraine, CNRS).

[En savoir plus sur [AgroValor](#) ]



## Retour sur ENSAIA AVENIR

La 3ème édition du Forum Entreprises de l'école s'est déroulée le 25 octobre dernier : une journée de rencontres et d'échanges entre les tous les élèves de l'ENSAIA et les entreprises avec au programme entretiens de recrutements pour les stages et les alternances, conférences et tables rondes, ateliers CV, Lettre de motivation, speed dating et atelier photo.CV. [\[Lire+\]](#)

Merci pour leur participation à : Auchan, Axérial, Basf, Bayer, Chambre d'agriculture Grand-Est, Colecosol, Crédit Mutuel, Cristal Union, Danone, Est-Horticole, Fair[e], Florette, Fromagerie de Bénestroff, Fromagerie Hutin, Gebo, Grdf, Isagri, Kerry, Lactalis, Mars, Pomona, Refresco, Savencia, Sodial, St Michel, Symples, Unilever



# A l'Honneur

- Félicitation à Justine Guérin (Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécule, école doctorale RP2E) qui a reçu le Prix de thèse décerné par l'Université de Lorraine (pour ses travaux sur l' « Influence de l'ajout d'ingrédients fonctionnels laitiers sur l'encapsulation de L. rhamnosus GG », sous la direction de Claire Gaiani et de Joël Scher, professeurs ENSAIA).
- Le projet HILL (Hybrid-Innovative-Learning-LAB), hybridation de concepts pédagogiques au service des formations initiales et continues de la filière alimentaire a été officiellement lancé fin septembre. L'ENSAIA fait partie de ce consortium qui regroupe 13 établissements d'enseignement supérieur et 9 organismes professionnels. Nous reviendrons plus largement sur HILL dans un prochain numéro.
- La 122ème Assemblée générale de l'ANAENSAIA, association des anciens de l'école, s'est tenue du 12 au 14 octobre à Verdun, lieu hautement symbolique en cette année de centenaire. Félicitations au nouveau Bureau et à son président Adrien Lacroix (Promo 2013).
- Les Incroyables Grillages, grillades végétales de l'entreprise BERNI, développées en collaboration avec les élèves de Formulation alimentaire et les Dragées de Verdun de l'entreprise Braquier qui ont également fait l'objet d'un projet de spécialisation des élèves de Formulation Alimentaire ont respectivement reçu le 1er et 3 prix d'Inoval 2018, concours de l'innovation agroalimentaire du Grand-Est.
- Frédéric Chabot, Directeur industriel Europe chez Lactalis Nestlé Produits frais a présenté aux 1ères années, dans le cadre du module découverte des enjeux de l'agroalimentaire, les métiers sur lesquels les futurs ingénieurs pourront postuler à la sortie de leur cursus. La promotion a pu bénéficier d'un buffet offert par la joint venture particulièrement apprécié.
- Les élèves de la spécialisation DEFI ont, lors de sorties terrain, pu rencontrer plusieurs porteurs de projets innovants dans lesquels ils vont être impliqués : production de basilic bio en pot ou en hydroponie à partir de la fertilisation d'un digestat de méthanisation, enjeux pour l'agriculture du territoire : entre aléas climatiques, filières en difficulté et transition vers un modèle agricole plus résilient et moins consommateur d'intrants.
- L'école et l'URAFPA (Unité de Recherche Animal et Fonctionnalités des Produits animaux) accueillent pour 3 ans Farida Amutova, étudiante de Al-Farabi Kazakh National University pour une thèse en co-tutelle sur la séquestration des polluants organiques persistants dans la chaîne Sol-Ruminant-Lait.
- Le partenariat Perséphone « Intégration de la filière Biogaz dans la nouvelle Bioéconomie » va présenter les premières avancées des différentes actions le 29 novembre prochain à l'Université de Liège. Méthanation et raffinage du Digestat, impact du digestat en substitution des engrais chimiques sur les sols et la qualité de l'eau, production d'algues avec une fraction de digestat épuré sont au programme.

---

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris ces dernières semaines la disparition brutale de Bernard Amiaux, Maître de conférences à l'ENSAIA pendant 11 années et de Lorelei Arbeille, Ingénieure ENSAIA de la promotion 2016.

L'ensemble de l'ENSAIA s'associe aux témoignages de ceux qui, au sein de l'école, les ont bien connus.

[Lire l'hommage](#) du Laboratoire d'Agronomie et Environnement à Bernard Amiaux

[Lire l'hommage](#) de Emile Benizri et de Sophie Slezack, responsables de la spécialisation Protection des Cultures, à Lorelei Arbeille