

AGENDA

- 4 octobre : 10^{ème} journée internationale de la prairie ► [+ d'infos](#)
- 15 octobre : AG Anaensaia - Strasbourg
- 16 et 17 octobre : EcoTrophelia Europe au SIAL de Paris
- 18 octobre : Séminaire international IDEFI EcoTrophelia
- 22 octobre : Cérémonie de remise des diplômes - 16H00 - Centre Prouvé
- 27 au 29 octobre : Salon AGRIMAX - Metz Expo
- 9 novembre : ENSAIA Avenir - 9H00 - Centre Prouvé

Entre désespoir et espérance

Voici arrivée ma dernière rentrée en tant que directeur de l'Ecole !
Dix ans ajoutés aux huit années de direction des études, cela fait un bon bout de vie passé au service de l'Ecole avec des réussites et des échecs comme tout un chacun dans sa vie professionnelle.

Dans quel état d'esprit aborder cette dernière rentrée ?

J'ai repris le titre du mot que j'ai rédigé pour la plaquette de l'Assemblée Générale des Anciens de l'Ensaia : entre désespoir et espérance.

L'été a été rude pour nos consciences : ce massacre de Nice et ce meurtre de Saint Etienne de Rouvray nous ont conduits à cette forme de désespoir sur les folles capacités de l'Homme a généré de la barbarie.

Et puis la vie continue : notre Ecole a vu débarquer dès le 7 septembre une nouvelle promotion pleine d'énergie et d'incertitudes, et comme le disait Nicolas Boileau :

« Hâtez vous lentement, et sans perdre courage
Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage
Polissez-le sans cesse et le repolissez
Ajoutez quelquefois et souvent effacez. »

Et malgré les traces de ce désespoir ambiant, nous allons accueillir ces nouveaux étudiants, les former, les orienter, râler parfois devant leur comportement, s'enthousiasmer souvent devant leurs réussites : bref leur montrer que nous avons quelques raisons d'espérer dans un monde meilleur car nous avons foi dans leur avenir.
Bonne rentrée à toutes et à tous.

[Michel Fick](#)



Rentrée(s) : rétrospective



Les vacances n'étaient plus à l'ordre du jour à l'ENSAIA dès le 22 août. C'était la rentrée pour beaucoup et notamment pour les 13 admis sur titre entrant en 2ème année, les 14 élèves apprentis de la 1ère année de la filière Production agroalimentaire et leurs enseignants. Puis le 29 août ce fut au tour des 2èmes années du cursus apprentissage de reprendre le chemin du campus en attendant le gros des effectifs avec la rentrée des 2èmes et 1ère années. Les 3èmes années ont bouclé mi-septembre.

■ ■ ■



Le vendredi 2 septembre s'est tenu le "welcome morning" des étudiants étrangers, une matinée d'accueil à destination des nouveaux arrivants (en provenance du Brésil, du Maroc, d'Allemagne, d'Algérie, d'Italie d'Espagne) intégrant l'Ensaia en mobilité d'échange ou diplômante. Découverte du campus, vie étudiante avec le BEE (Bureau des Étudiants Étrangers) ont permis aux nouveau entrants de faire leurs premiers pas à l'ENSAIA après avoir été épaulé pendant l'été par un parrain issu de l'école.

■ ■ ■



La nouvelle promotion des élèves-ingénieurs a quant à elle fait sa rentrée le 8 septembre. L'école a accueilli cette année 128 nouveaux élèves-ingénieurs selon un programme désormais bien établi. Présentation de l'école avec Michel Fick en présence du Directeur du collégium L-INP, Yves Granjon, puis séquences plus informelles sous l'égide du BDE entouré de toutes les 2èmes et 3èmes années. La journée de rentrée s'est poursuivie par de multiples de jeux, par un rallye dans Nancy et s'est achevée par un pique-nique sur le plateau de Brabois.



Bien loin de Vandoeuvre, les 93 césuriens sont arrivés à bon port comme l'indique la traditionnelle carte qu'ils ont mise en ligne à [cette adresse](#)

Soutenances du Master CAE

[Stephane Désobry](#)

Félicitations à Elodie Albert, Karine Delion, Amélie Ohresser et Solène Roumagnac qui ont brillamment soutenu leur master international Conservation des aliments et emballage. Cette formation qui s'appuie sur un cursus universitaire se déroulant dans 3 universités européennes, l'ENSAIA-UL, l'University College Dublin et l'Université de Valencia, a pour objectif de former des managers de l'agroalimentaire de haut niveau et maîtrisant 3 langues : Français, Anglais et Espagnol. Leur soutenance s'est tenue devant les représentants des 3 établissements partenaires et fut trilingue comme l'exige le diplôme.



La DRAAF à l'ENSAIA

150 personnels de la DRAAF du Grand-Est étaient à l'ENSAIA jeudi dernier. Venus d'Alsace, de Lorraine et de Champagne-Ardenne, ils ont été accueillis par Michel Fick pour une présentation de l'école puis ont bénéficié d'un programme de visites des laboratoires (LRGP, LAE et LIBio) et de l'IFBM.

Merci à Isabelle Chevalot, Anne-Marie Révol, Michel Linder et Sylvain Plantureux pour leur contribution.



Une journée à La Bouzule

Immersion des 1ères années durant une journée à la ferme dans le cadre du module « Initiation aux Ateliers de Production agricole » afin d'appréhender les enjeux des filières agricoles et alimentaires. Après un cours introductif sur les enjeux actuels dispensé par Yves Le Roux et un accueil par Alexandre Laflotte qui leur a expliqué le double rôle, à la fois pédagogique et de recherche, du domaine, expérimental de l'école, les élèves en demie promotion se sont répartis en 4 ateliers animés par les enseignants :

- Energie, agriculture et Méthanisation
- Production laitière et production de viande
- Sol et environnement
- Grandes cultures et environnement, agroforesterie

Ce fut des journées denses mais un temps privilégié pour affiner leur réflexion sur leur choix de filière et également un moment idéal où toutes les questions sont bonnes à poser.

2H00 de bilan, discussion ont clôturé le module.

► Reportage photo de ces ateliers bientôt en ligne



Créativité au menu des FA

Les 3A Formulation alimentaire ont commencé l'année par trois jours de séminaire.

Au programme : créativité et team building.

Cinq étudiants en Masters Agrosociétés et Marketing de l'UHA (Université de Haute Alsace) de Colmar se sont joints à nos 12 enseignantes et travailleront avec elles cette année avec pour objectifs ECOTROPHÉLIA 2017 à Avignon... et l'obtention d'un 3ème titre consécutif ?



CarréLéon, les tablettes de légumes imaginées et mises au point par les élèves de Formulation alimentaire, EcoTrophelia d'Or France 2016, sera en lice pour la compétition Europe qui aura lieu au Salon International de l'Alimentation le 17 octobre à Paris. Leur passage devant le jury est programmé dans la matinée. Objectif décrocher cette année encore une distinction européenne. On retrouvera aussi CarréLéon sur le stand de Sopexa au SIAL. Cette agence de marketing agroalimentaire a choisi les tablettes de légumes et les lauréats d'EcoTrophelia 2016 pour incarner l'innovation alimentaire.

Le clin d'œil du magazine Capital : « [Future graine de patron](#) » avec l'équipe de CarréLéon, représentée par son chef de projet, Soline Berthelin



Lauréate de la Bourse Fil 2016

Le Comité de décision de la Bourse FIL (Fédération Internationale Laitière) a attribué la Bourse FIL France 2016 à [Justine Guérin](#) actuellement en 3ème année de thèse au LIBio. Cette bourse va lui permettre de participer au sommet mondial de la FIL qui se tiendra en Rotterdam du 16 au 19 octobre prochain et d'y présenter son travail sur l'« Influence de l'ajout d'ingrédients fonctionnels laitiers sur l'encapsulation d'une bactérie probiotique, *L. rhamnosus* GG », thèse qu'elle mène sous la direction de Claire GAIANI et la co-direction de Joël Scher.

INSSICCA sélectionné par l'ANR

La nouvelle était tombée juste avant le début des congés estivaux. Le projet INSSICCA (INnovative Strategies to establish Safe livestock rearing systems In Chlordecone Contaminated Areas) coordonné par l'URAFPA a été [sélectionné par l'ANR](#) et fait ainsi partie des 16 projets retenus dans la catégorie "Projet de Recherche Collaborative", défi "Sécurité Alimentaire et Défi Démographique". Porté par [Guido Rychen](#) et doté de 580 K€ sur 4 ans, le projet vise à développer des stratégies innovantes pour sécuriser les systèmes d'élevage dans les zones contaminées par la chlordécone. Une approche modèle applicable dans les zones contaminées à l'échelle mondiale a été développée dans les Antilles.



Méthanisation : Dekalb et Lorca en appellent à l'ENSAIA

A l'invitation d'un groupe d'agriculteurs et du semencier Dekalb, [Stéphane Pacaud](#), [Benjamin Ravard](#) ont présenté leurs travaux sur les cultures énergétiques (cultures spécialement produites pour alimenter un digesteur). Sollicités par Dekalb, [Yves Le Roux](#), Stéphane Pacaud et Benjamin Ravard ont en effet travaillé durant plusieurs mois sur les pouvoirs méthanogènes des cultures et ont également accompagné la mise en service de l'unité de méthanisation acquise par ces d'agriculteurs de Moselle en partenariat avec la coopérative agricole LORCA. Prélèvements et mesures d'indicateurs biologiques ont été réalisés et la mise en régime de l'unité dotée d'un cogénérateur de 800 KW électriques et construite par la société lorraine Eclair s'est correctement déroulée avec un bon équilibre entre la ration et la production de Biogaz. En moins de 3 mois, l'unité est parvenue à son régime de fonctionnement optimal. Le suivi biologique d'une unité de méthanisation, la production de biogaz, les performances des cultures Dekalb étaient au programme des ateliers d'information et de formation qu'ils ont animés à l'intention des personnels du semencier et de la coopérative du Grand-Est.

Création de la start-up ECONICK

« L'objectif d'ECONICK est de valoriser les métaux issus de ressources secondaires par « agromine » : les métaux sont extraits des sols à l'aide de plantes hyperaccumulatrices, celles-ci sont traitées par hydrométallurgie pour produire des composés de valeurs.

Les premiers produits cibles sont des sels et oxyde de nickel.

Cette création est le fruit des recherches menées au Laboratoire Sols et Environnement et au Laboratoire Réactions et Génie des Procédés, particulièrement dans le cadre du GISFI et du LabEx Ressources 21.

Les chercheurs concernés sont les Pr E. Benizri, G. Echevarria et J.L Morel du LSE, Dr B. Laubie et moi-même du LRGP, ainsi que Dr F. Ferrari (ex LRGP) et Dr A. van der Ent (post-doc financé par le LabEx Ressources 21).

Le président est M. R. Echevarria. Le siège de l'entreprise est au LRGP (site Grandville).

Ce projet a bénéficié de l'accompagnement de l'Incubateur Lorrain, de la Satt Grand Est et d'une étude de marché offerte par CEA Tech.

Nous sommes très heureux d'avoir pu mener à bien ce projet et remercions vivement les services de l'Université de Lorraine, du CNRS, de l'INRA, les laboratoires et toutes les structures qui nous ont aidés et soutenus financièrement.

Cette création se situe dans le cadre des recherches menées au GISFI et particulièrement dans celui des projets LORVER et AGROMINE. Nous remercions toutes les personnes impliquées »

[Marie-Odile Simonnot](#)

Jardins de Vie, Jardins de Ville

[Apolline Auclerc](#)

Les « Jardins de Vie, Jardins de Ville » à Jarville-la-Malgrange, sont une manifestation proposée par le Grand Nancy ouverte à tous. Le Laboratoire Sols et Environnement avec des étudiantes de la spécialisation Sciences et Génie de l'Environnement y ont proposé des animations sur « les sols au service du jardinier et de la vie ». Ateliers autour de la phytoremédiation, cabinet de curiosité, reconstitution de sol en version réduite à partir de divers éléments (compost, gravier, sable, feuilles d'arbres, vers de terre, cloportes, raygrass et haricot) et jeu sur les services écosystémiques rendus par les sols en milieu urbain étaient au programme.



Les fromages de la Bouzule sur le plus grand plateau du monde

C'est la Chine qui détenait jusqu'à présent le record avec un plateau de 489 fromages. Les Frères Marchand, fromagers et restaurateurs nancéiens, ont relevé le défi en présentant lors du week-end de la gastronomie à Nancy un plateau de 2124 pièces représentant quelque 720 variétés de fromages. Le nouveau record du monde a été homologué. L'ENSAIA a contribué à sa manière à la performance. Les fromages de la Bouzule étaient alignés sur le plateau de 80 mètres.



En bref

- M. Jean-Marc PETAT, Directeur Développement Durable, BASF France (Promo 88) sera le parrain des prochains diplômés 2016. 164 élèves-ingénieurs recevront leur diplôme le 22 octobre prochain au Centre Prouvé de Nancy
- Julien Barbier, Promo 2012 est vice-champion du monde de paramoteur. Lire la Une de [l'Est Républicain](#)
- 32 : c'est le nombre de clubs et d'associations animés par les élèves de l'Ecole. Tous étaient présents lors de la journée des associations qui s'est tenue dans la foulée de la rentrée.
- AGRIA et l'ENSAIA ont proposé une journée-atelier sur la valorisation du lactosérum, axe stratégique pour l'équilibre économique et environnemental d'une fromagerie.
- 3 anciens de l'ENSAIA, Benoît Levasseur (promo 2007), Emmanuel Latgé, Guillaume Pacilly (Promo 2008) créateurs de My Library-Online, plateforme d'échanges entre lecteurs et libraires indépendants, ont témoigné de leur expérience de création d'entreprise sur le Net devant les élèves de l'école.
- Le laboratoire de la Bouzule qui accueille déjà toute l'analytique liée à la méthanisation poursuit son développement avec l'installation d'un fermenteur de 100 litres, de hotte et paillasses en perspective des manipulations qui seront mises en œuvre dans le cadre du projet ARCELOR conduit par le LRGP.
- Jean-Louis Morel (Laboratoire Sols et Environnement) et Frédéric Bourgaud (Laboratoire Agronomie et Environnement) ont animé un brunch consacré à la gestion durable des ressources naturelles, atelier qui s'est déroulé dans le cadre du lancement de Lorraine Université d'Excellence (ISITE)
- Le pastrami du Morvan, préparation de viande de bœuf, sera bientôt en rayon grâce à un étudiant de l'ENSAIA, Thomas Monetti (Promo 2016 / FA) qui a mis au point la recette lors de son stage de fin d'études. ► [Lire l'article](#)
- France 3 Lorraine diffusera le samedi 8 octobre dans ses JT de 12h et 19h un reportage sur le projet Newfibre mené par l'ENSAIA et le CETELOR. ► [En savoir + sur Newfibre](#)

