

# CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA | Université de Lorraine  
L'Hebdo | N°683 | 27 Avril 2026

## AGENDA

- 28 Avril : Revue de Direction Indicateurs et Objectifs
- 29 Avril : Ecrits du Concours Licence, ENSAIA
- 2-9 Mai : Mission Biovalor au Bénin
- 12 Mai : Scrutin pour le renouvellement du collège des Usagers
- 23-24 Mai : 24H de Stan
- 11 Juin : Assemblée générale des personnels administratifs et techniques
- 10 Juillet : Repas de fin d'année universitaire à La Bouzule
- 15 Juillet : Conseil d'Ecole, "La Divine Fromagerie", Haute Marne



## Près de 500 000 € de la Région Grand Est pour la chaire FragranceSyn

[chair-fragrancesyn@univ-lorraine.fr](mailto:chair-fragrancesyn@univ-lorraine.fr)

La Région Grand Est apporte un soutien déterminant à la chaire industrielle FragranceSyn, portée par Muriel Jacquot en lui accordant une subvention de 499 050 euros afin de soutenir le développement de ses activités de recherche et d'innovation.

Ce soutien témoigne de la reconnaissance de la qualité scientifique du projet ainsi que de son ancrage territorial. Il permettra de renforcer les collaborations entre les partenaires académiques et industriels engagés dans la chaire, et d'accélérer les travaux menés autour de l'innovation dans le domaine des fragrances et des expériences sensorielles.



**FragranceSyn.**

Mise en place le 1er juillet 2025 pour une durée de cinq ans au sein de ENSAIA et du laboratoire LIBio, la chaire FragranceSyn explore la manière dont les parfums influencent nos états émotionnels lorsque plusieurs sens sont mobilisés simultanément. Le nom FragranceSyn résume l'ambition scientifique du projet :

- Syn pour Synergie, en combinant plusieurs disciplines pour décrypter et prédire la perception sensorielle ;
- Syn pour Synesthésie, car une odeur peut être associée à une couleur, une texture ou une ambiance dans notre cerveau ;
- Syn pour Syntonie, lorsque parfum, mémoire et environnement entrent en résonance pour créer une expérience harmonieuse.

La chaire étudie ainsi une idée simple mais transformatrice : un parfum n'est pas seulement un produit cosmétique. Dans certaines conditions, il peut devenir un outil de bien-être émotionnel et relationnel, un levier de réconfort, de lien social ou de qualité de vie. FragranceSyn développera des expériences immersives inédites, des modèles d'IA explicables et des méthodes scientifiques capables de prédire l'impact émotionnel des fragrances. Les travaux s'appuient sur une approche pluridisciplinaire mêlant physico-chimie, neurosciences, sensorialité et intelligence artificielle. Ce programme s'inscrit pleinement dans les enjeux contemporains de santé, d'inclusion et d'éco-innovation.

Le projet associe plusieurs partenaires scientifiques, dont le Loria, le laboratoire INTERPSY et la Maison des sciences sociales et des humanités Lorraine, ainsi que des partenaires industriels comme Givaudan et l'Institut Européen des Antioxydants.

Dotée d'un budget total de 3,051 millions d'euros, la chaire est financée par Givaudan, l'Université de Lorraine, la Métropole du Grand Nancy et la Région Grand Est. Par ce soutien conséquent, la Région réaffirme son engagement en faveur de la recherche partenariale, de l'innovation et du développement économique du territoire.

# La formation IPA accréditée jusqu'en 2028

À l'issue de son audit, la Commission des titres d'ingénieur (CTI) a rendu un avis favorable concernant la formation d'Ingénieur en Production agroalimentaire. La formation est ainsi accréditée pour la durée maximale, jusqu'à l'année universitaire 2027-2028. Dans ses conclusions, la CTI formule néanmoins plusieurs recommandations pour accompagner la dynamique de progrès de l'établissement. Pour l'école, il s'agit notamment de poursuivre la mise en place du système de management de la qualité, avec des indicateurs et un suivi renforcé, de mobiliser davantage le conseil de perfectionnement pour traiter des enjeux du secteur – comme l'intelligence artificielle ou l'image des métiers auprès des jeunes – et de continuer à structurer la démarche compétences avec l'ensemble des parties prenantes. Concernant plus spécifiquement le diplôme d'Ingénieur Production agroalimentaire en apprentissage (FISA), la commission recommande de veiller à ce que les missions de fin d'études confiées aux apprentis correspondent pleinement au niveau d'un ingénieur débutant. Elle invite également l'école à renforcer la communication et la diversification du recrutement afin d'atteindre l'objectif de 18 apprentis par promotion. Ce rapport, très positif, souligne la qualité globale du fonctionnement de l'école et des formations proposées. Il reflète les efforts collectifs engagés ces dernières années pour renforcer les dispositifs pédagogiques, l'organisation et les liens avec le monde professionnel.



L'Avis et le Rapport de Mission d'Audit Définitif sont consultables sur l'Intranet « CTI Accréditation 2025 ».

## 45 étudiants de BCPST en visite à l'ENSAIA

[Marie-Amélie Bally](#)

Le 17 avril, ENSAIA a accueilli 45 étudiants de classes préparatoires BCPST du Lycée parisien Jean-Baptiste Say pour une matinée de découverte de l'école et des métiers de l'ingénieur en agronomie et en agroalimentaire.

La visite a débuté par une présentation de l'école par Frantz Fournier qui a suscité de nombreuses questions de la part des étudiants. Curieux et attentifs, ils ont manifesté un fort intérêt pour les formations et les débouchés proposés par l'ENSAIA.

Les étudiants ont ensuite participé à deux ateliers en demi-groupes. Le premier, « Orienthé moi », leur a permis de découvrir de manière ludique la diversité des métiers de l'agroalimentaire. Le second s'appuyait sur les vidéos d'Apolline Auclerc consacrées à la vie des « intraterrestres », offrant un aperçu original des deux grandes filières de l'école.

La matinée s'est poursuivie par une visite des installations de l'école, notamment l'amphi Cuenot, les phytotrons, la salle de TP de génie des procédés, la microlaiterie, le Foodlab et la salle d'analyse sensorielle.

Très réceptifs et intéressés tout au long de la visite, les étudiants ont confié qu'ils connaissaient encore peu le métier d'ingénieur agronome avant leur venue. Cette immersion à l'ENSAIA leur a permis de mieux comprendre les domaines d'activité et les perspectives offertes par ces formations.



## En Bref

- Joffrey Pernot, Agriculteur-jardinier urbain non professionnel, fondateur de Racines Carrées proposera début mai une vente à l'ENSAIA de plants issus de leur culture dans les serres. Cette vente sera couplée à une vente de fromages de La Bouzule.
- Le 20 mai, la Communauté de communes Seille Grand-Couronné organise un forum des métiers agricoles sur le site de la Bouzule. Au programme : stands thématiques et rencontres avec des professionnels. La matinée sera dédiée aux collégiens, l'après-midi ouverte au public.
- Il était une fois, balade gourmande : Véronique Salone accompagnée d'Amandine Didelot, proposeront une balade contée dans le cadre de l'exposition "Chemical kitchen" au Féru des Sciences. Une promenade à la fois gourmande et poétique. Dimanche 3 mai, [réservation nécessaire](#)
- Félicitations à Lucie Caron, thèse LSE 2025, qui obtient un prix de thèse de la Société Nationale d'Horticulture de France pour ses travaux sur le développement de l'ingénierie pédofaunistique pour réhabiliter les sols urbains dégradés.

