

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
• N°162 • Décembre 2025

AGENDA

- 22 décembre-4 janvier : Fermeture de l'école pour les congés de Noël
- 12 Janvier : Restitution des Projets Recherche & Développement
- 7 février : Journée Portes Ouvertes



Réenchanter l'alimentation grâce à la réalité augmentée : une expérimentation innovante à l'ENSAIA

Muriel Jacquot

À l'initiative de Muriel Jacquot, des expérimentations inédites sont actuellement conduites à l'ENSAIA pour explorer la perception des aliments en réalité augmentée. Ce projet ambitieux s'inscrit dans un partenariat avec le CNES, Innovons à 360° et l'entreprise Givaudan, spécialiste mondial des arômes.

Dans une station spatiale, les astronautes subissent de profondes transformations physiologiques et physiques. La microgravité provoque une redistribution des fluides corporels, une congestion nasale, des perturbations sensorielles et des modifications de l'odorat et du goût. Ces altérations amplifiées par un environnement lui aussi dégradé ont un impact direct sur la perception et le plaisir alimentaire. Dès lors, une question s'impose : comment réenchanter l'alimentation dans un contexte où les sens sont perturbés ?

Pour tenter d'y répondre, l'équipe de l'ENSAIA mène une exploration originale de l'influence des stimuli visuels et olfactifs sur les émotions et la perception gustative. L'expérience repose sur l'utilisation de lunettes de réalité augmentée capables de modifier en temps réel l'apparence des aliments, associées à un diffuseur d'arômes synchronisé avec les variations visuelles affichées. Les analyses sensorielles sont menées à partir d'un produit simple et neutre : le riz, choisi pour sa capacité à mettre en évidence les variations perceptives induites par les stimuli. Les premiers résultats sont significatifs : la combinaison entre réalité augmentée et modulations olfactives reconfigure la perception sensorielle des participants, ouvrant de nouvelles perspectives pour l'alimentation du futur.

Au-delà du contexte spatial, les applications potentielles sur terre sont nombreuses. Cette technologie pourrait notamment bénéficier aux personnes souffrant de troubles de l'odorat ou du goût, à celles suivant un régime alimentaire, à des publics en perte d'appétit ou encore pour améliorer l'appétence de certains aliments.

Le test sera présenté aux représentants de Innovons 360°, en janvier prochain. Si le projet obtient le feu vert, Muriel Jacquot et l'équipe qui associe également Télécom Nancy et Polytech Nancy partiront à Toulouse pour présenter officiellement leurs travaux au CNES. Une étape décisive pour cette innovation qui pourrait bien transformer notre manière de percevoir et de vivre l'alimentation, sur terre comme dans l'espace.



Les élèves de la spécialité PACK reviennent du PACKATHON avec un prix

Fleuranne Grignet

Les 4 et 5 décembre, nos étudiants ont participé au Packathon à Dole, un hackathon dédié à l'innovation dans le packaging, imaginé par le GEPIIA. L'objectif : repenser l'emballage autour des défis des 3R – Réduire, Réemployer, Recycler – en réunissant industriels, experts et étudiants.

Au programme : ateliers créatifs, prototypage express, brainstorming et sessions de pitch.

Nos élèves ont pu échanger avec des professionnels aux profils variés, croiser les regards entre générations et confronter leurs idées pour repousser les limites de leur créativité.

Parmi les projets présentés, celui de Muriel Jacquot et Hanane Abderrazak a remporté le prix "Coup de cœur du public" grâce à leur sujet : "Polysensorialité et écoconception" dans lequel l'approche polysensorielle ne se limite plus à un simple atout marketing, mais devient une approche innovante qui enrichit et repense les fonctions de l'emballage.

Un grand bravo à tous les participants : Hortense BARRIAC, Faustine PIOT, Emilie NICOLEY, Reda OUAJIH, Firmine Agossou, Anaïs Rabouille, Hanane Abderrazak et EL BOUZAIID Salah Eddine.

Et merci aux enseignantes qui les ont accompagnés : Annette Freidinger et Muriel Jacquot.

Félicitations à tous pour cette belle réussite et cette expérience inspirante !



PROLAQ et MILQ à la « Chemical Kitchen »

Jennifer Burgain

Les étudiants de 3ème année PROLAQ et du Master MILQ ont représenté fièrement leur formation lors de l'événement grand public Chemical Kitchen, organisé au Féru des Sciences FIN NOVEMBRE 2025.

L'exposition Chemical Kitchen qui se poursuivra jusqu'au 30 août 2026 s'adresse aux adolescents et aux adultes et explore les aspects scientifiques de la cuisine quotidienne. Elle permet de découvrir comment la science transforme nos plats du quotidien en véritables expériences culinaires.

Tout au long du week-end, les élèves de l'école y ont tenu un stand permettant aux visiteurs de découvrir leurs projets et leur expertise.

Au programme : Présentation de la formation PROLAQ / MILQ ainsi que des ambitions du tout nouveau club Ferment'Saia, actuellement en cours de création. Vente de fromages de La Bouzule, accompagnée d'une projection illustrant les activités de production fromagère de la ferme. Mini-jeux et quiz autour de la fermentation, proposés au grand public pour apprendre en s'amusant... avec des goodies à remporter !

Un moment riche en échanges, en découvertes et en initiatives, reflétant pleinement l'engagement des étudiants.



Visite de la fromagerie Marcillat

Jennifer Burgain

Les étudiants de 2ème année ont eu l'opportunité de visiter la fromagerie Marcillat à Corcieux dans les Vosges (groupe Lactalis).

L'accueil réservé aux étudiants a été particulièrement chaleureux, et la visite, très complète, a permis d'aborder l'ensemble des dimensions industrielles : procédés de fabrication fromagère, organisation des ateliers, automatisation et maîtrise de la qualité, emballage, logistique ainsi que le management quotidien d'un site de production.

Cette visite a également été l'occasion d'échanger avec une ancienne étudiante de l'ENSAIA, Chaimaa Bouhafa, actuellement responsable du laboratoire sur le site de Corcieux.



La Chaire AGROMETHA à l'heure du bilan

Yves Le Roux

Ce jeudi 4 décembre, les partenaires de la Chaire Agrométhé se sont retrouvés à la ferme de la Bouzule pour une journée bilan et perspectives : agriKomp France, Corteva AgriscienceAgrosolutions Consulting, GRDF, Coop EMC2 ATEE-CTBM et côté ENSAIA : Guillaume Henry (Directeur de la ferme de la Bouzule et de la plateforme méthanisation), Séverine Piutti (LAE), Stéphane Delaunay (LRGP), Sonia HENRY (LSE) et Yves Le Roux (L2A, porteur de la Chaire Agrométhé).

Une séance très intense de travail le matin, avec une première partie sur « Quelles évolutions récentes dans la filière méthanisation : enjeux et perspectives » qui a permis à chacun d'échanger sur ces questions.

Une deuxième partie de matinée était centrée sur la présentation des travaux et programmes achevés, en cours et à venir, menés avec la Chaire et les laboratoires de l'ENSAIA ainsi que d'autres équipes de recherche :

- Dégradation de la chlordécone par la méthanisation
- La méthanation biologique dans le contexte du Power to Gas agricole
- Antibiorésistance et méthanisation
- Valorisation du CO2 Biogénique issu de méthanisation (GECO2)
- Nouvelles Formations : M2 ENR en alternance (Projet FIBI)
- Activités de communications et vulgarisation de la Chaire
- Un bilan sur les JRI 2024 à Pau et sur les JRI 2026 organisées à Nancy

Et d'autres sujets un peu confidentiels !!! L'après-midi : un échange sur l'avenir de la Chaire et pour finir une visite du site avec en guest star la future vitrine de la ferme qui permettra d'installer l'ensemble des pilotes (méthanation, méthanisation sèche et infiniment mélangée, électrolyseur...) Une journée très enrichissante qui montre la nécessité de partager en transversalité sur l'ensemble des sujets



Du nouveau à l'ANAENSAIA

Adrien Lacroix



Après 7 années de Présidence de l'ANAENSAIA, Adrien Lacroix passe le flambeau à Xavier Riveau, promo 2013 pour la Présidence de l'association des Alumni ENSAIA. Toutes nos félicitations.

Le projet « Biodiversité et gestion des écosystèmes » des ADT, promo 2025, dans « Etudes Normandes »

Agnès Fournier, Claire Collas, Gaspard Conseil

Etudes Normandes revient dans son Hors Série de Décembre 2025 sur un « Atelier Hors les Murs », fruit d'un partenariat expérimental de pédagogie associant l'ENSAIA, spécialisation ADT, et l'ENSA de Nancy organisé par le Parc Naturel régional des Boucles de la Seine normande. L'analyse restitue les résultats de l'atelier : deux immersions de cinq jours des étudiants dans six communes du pays de Caux pour étudier un territoire avec pour objectif de faire du paysage et de la biodiversité des leviers de projets.

L'ENSAIA aux journées des biotechnologies du Lycée Varoquaux.

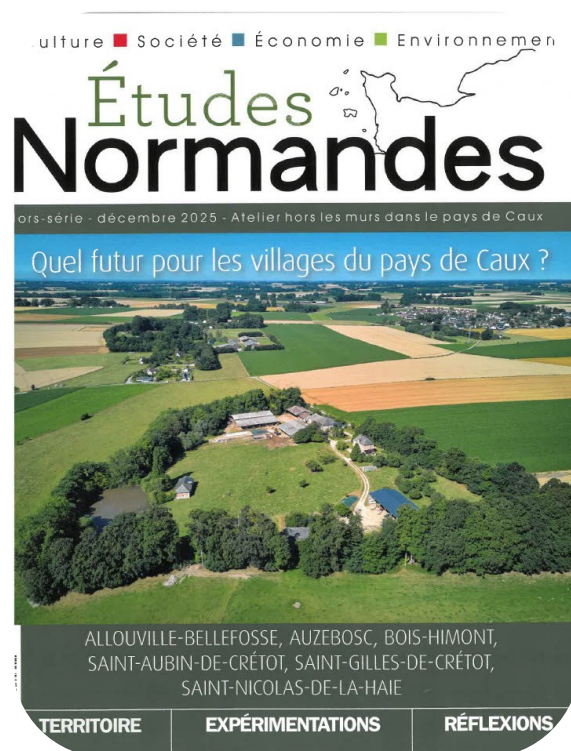
Florentin Michaux

Depuis plusieurs années, l'ENSAIA, au travers de ses laboratoires, participe aux Journées des Biotechnologies organisées par les élèves de Terminale STL Biotechnologies d'Épinal et de Tomblaine, ainsi que par les étudiants du BTS Biotechnologies en Recherche et en Production. L'édition 2025 s'est déroulée sur 2 jours.

Le jeudi 4 décembre, Aurélie Seiler, Florentin Michaux et Ludovic Vauthier ont pris part aux ateliers proposés au lycée Varoquaux. Ils ont notamment participé à un temps d'échange avec les étudiants de BTS autour des différents métiers présents dans les laboratoires de recherche académique (technicien, ingénieur, doctorant, enseignant-chercheur, chercheur, etc.). Ils ont également présenté plusieurs thèmes de recherche actuels menés au sein de l'ENSAIA.

Le vendredi 5 décembre au matin était consacré aux visites des laboratoires, notamment le LIBio avec Aurélie Seiler et le LRGP avec Xavier Framboisier, Ludovic Vauthier et Marine Herzog, ainsi qu'à la découverte des installations pédagogiques de l'ENSAIA.

Tous les participants ont particulièrement apprécié ces moments d'échange, et l'expérience devrait être renouvelée l'année prochaine."



JOYEUSES FÊTES

En cette fin d'année, on rembobine 2025 avec
cette rétrospective

<https://ensaia2025.wordpress.com/>



RETROSPECTIVE 2025

Retour en images

A PROPOS



Belle année 2026



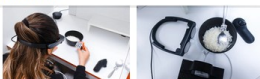
On clôt 2025 avec cette compilation des événements marquants de l'année. Tous nos meilleurs vœux pour 2026 et excellentes fêtes de fin d'année.

9 décembre 2025

Réenchâter l'alimentation grâce à la réalité augmentée



Muriel Jacquot et son équipe mène une exploration originale de l'influence des stimuli visuels et olfactifs sur les émotions et la perception gustative avec l'utilisation de lunettes de réalité augmentée associées à un diffuseur d'arômes synchronisé. Un partenariat avec le CNES, Innovons à 360° et Givaudan.



9 décembre 2025

Les PACK, lauréats du Packathon 2025



Les élèves de la spécialisation Packaging remportent un Prix coup de cœur du Public au Packathon 2025, un hackathon dédié à l'innovation dans le packaging, imaginé par le GEPIA. L'objectif : repenser l'emballage autour des défis des 3R – Réduire, Réemployer, Recycler – en réunissant industriels, experts et étudiants.



6 décembre 2025

La Chaire AGROMETHA à l'heure du bilan



Les partenaires de la Chaire Agrométhéa se sont retrouvés à la Bouzule pour une journée bilan et perspectives : agriKomp France, Corteva Agriscience, Agrosolutions Consulting, GRDF, Coop EMC2 ATEE-CTBM et côté ENSAIA : Guillaume Henry (Directeur de la ferme de la Bouzule), Séverine Piutti (LAE), Stéphane Delaunay (LRGP), Sonia HENRY (LSE) et Yves Le Roux (L2A, porteur de la Chaire Agrométhéa).

4 décembre 2025

Visite de la fromagerie Marcillat



Les étudiants de 2^e année en visite à la fromagerie Marcillat (groupe Lactalis). La visite leur a permis d'aborder l'ensemble des dimensions industrielles : procédés de fabrication fromagère, organisation des ateliers, automatisation et maîtrise de la

En terres cauchoises



Etudes Normandes revient dans son hors série de décembre sur l'Atelier hors les murs des étudiants de ADT en pays de Caux. En complémentarité avec les élèves de l'école d'architecture, ils avaient exploré la richesse de ce territoire avant de poser leur diagnostic et de formuler leurs propositions aux élus.



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'AGRONOMIE ET DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES | 2025

Directeur de la publication : [Guido Rycken](#) Coordination : [Service Communication](#)

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

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