

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
• N°144 • Février 2024

AGENDA

- 24 Février-3 Mars : Salon International de l'Agriculture
- 7 Mars : Finale du concours d'Eloquence, 17H30, Amphi Cuénot
- 29 Mars : Conseil d'Ecole, 10H00
- 2 Avril : Journée Bien-Etre au travail



Au Salon de l'Agriculture

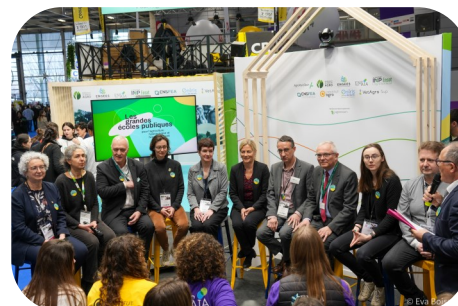
Chloé Bolcato

Pour la deuxième année consécutive l'ENSAIA est présente au Salon International de l'Agriculture 2024 sous la bannière des Grandes écoles publiques pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement, avec Bordeaux Sciences Agro, ENGEES, ENSAT, ENSFEA, Oniris VetAgroBio, VetAgroSup. (Hall 4 - Stand D039)

Heureusement préservé des tensions qui ont entaché l'ouverture du salon, le village des écoles d'agro a pu débiter sa riche programmation autour de nos formations et de nos métiers et favoriser les échanges avec nos étudiants.

Quentin JACOB, 3A Agriculture et Développement des Territoires, a par ailleurs échangé quelques instants avec le Président de la République au sujet du Plan Ecophyto. Prenant exemple sur un projet pédagogique mené dans le Vexin-français où il a pu mesurer les conséquences des modèles agricoles céréaliers avec en particulier une pollution de l'eau aux nitrates nécessitant un traitement de l'eau particulièrement onéreux pour respecter les normes réglementaires, il a insisté sur le positionnement de l'ENSAIA qui défend un modèle agricole résilient d'un point de vue agroécologique et climatique.

Les principaux temps forts du programme du Village des écoles seront retransmis sur la [chaîne youtube d'Agreenium](#).



BIOVALOR : évaluation à mi-parcours

Une délégation de l'ENSAIA, avec à sa tête Guido Rychen, s'est rendue à l'Université université d'Abomey-Calavi (UAC) pour les 2èmes Rencontres BIOVALOR dans un cadre particulier qui était celui de l'évaluation à mi-parcours de ce projet ANR destiné à développer la Bioéconomie au Bénin. Un programme dense a rythmé la semaine : présentation des avancées des groupes de travail, des 8 thèses en co-tutelle, évaluation par les experts de l'ANR avec de bons retours et des recommandations pertinentes, visites des installations , concours d'idéation et inauguration du Pôle Biovalor en présence des Ministres de l'Enseignement supérieur et de l'Agriculture béninois, de l'Ambassadeur de France et de la Présidente de l'Université de Lorraine.

Le PEA BIOVALOR, coordonné pour la France par Guido Rychen avait démarré en janvier 2022 initialement pour une durée de 4 ans, il a été prolongé d'une année et d'un financement supplémentaire.

[Voir l'article sur le site du Gouvernement du Bénin](#)



#JPOENSAIA : fréquentation en hausse

290 personnes sont venues à l'ENSAIA ce samedi pour cette deuxième édition des Portes Ouvertes. Un bilan plus que satisfaisant avec une progression du nombre de visiteurs accueillis sans compter ceux en ligne pour des retransmissions sur Teams . Ils étaient 220 l'an passé. Le public accueilli a été comme l'année dernière diversifié, entre élèves de prépa, étudiants, lycéens et... collégiens.

Ce fut une belle journée, animée, riche en échanges et haute en couleurs entre présentation de l'école, Stands d'information, visites, séances d'analyse sensorielle et dégustation, show pompom... L'ENSAIA remercie tous les volontaires qui ont œuvré à cette réussite : enseignants, personnels administratifs et techniques, étudiants, clubs et associations de l'école, qui ont donné une belle image de notre école.



Des filières alimentaires durables dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial Cergy-Pontoise Vexin-Français

Yves Le Roux

Depuis le mois de janvier, les étudiants ADT-DEFI travaillent sur leur fameux « Projet Territoire ». 20ème du nom, ce projet clôture 3 ans de formation et permet de mobiliser la quasi-totalité des compétences acquises. Cette année, 3 commanditaires pour un même projet : le Parc Naturel Régional du Vexin, le PAT de Cergy Pontoise – Vexin Français et le Centre d'Ecodéveloppement de Villarceaux (CEV) avec le soutien financier de la Fondation pour le Progrès de l'Homme (FPH). L'objectif est de proposer des leviers pour une transition agro-écologique et alimentaire pour le territoire du Vexin dans le contexte du dérèglement climatique. Une partie bibliographique réalisée en janvier a permis une meilleure connaissance du territoire d'étude et de ses enjeux. La semaine de terrain, réalisée entre le 11 et 16 février a été rythmée par une quarantaine d'entretiens en début de semaine, un focus-groupe avec les acteurs du territoire le mercredi soir et une restitution le vendredi matin. Le Vexin, territoire situé au nord-ouest de Paris est bordée au sud par l'agglomération de Cergy-Pontoise, ville nouvelle des années 1960. Giverny, au cœur du Vexin, nous rappelle les paysages messicoles du XIXème siècle aujourd'hui disparus si bien traduits dans les tableaux de Claude Monet. Aujourd'hui ce territoire est une mosaïque atypique : un patrimoine bâti d'exception, des massifs forestiers remarquables et une agriculture très majoritairement céréalière en open-field sur des limons profonds. Très productive, l'agriculture du Vexin voit une grande partie de ses productions quitter le territoire pour une valorisation à l'export, ainsi très peu des productions locales s'orientent vers le bassin de consommation qu'est l'agglomération de Cergy-Pontoise. Ce modèle agricole aujourd'hui très efficient mais dépendant de l'eau, des intrants et de l'énergie, doit se repenser en partie. Des réflexions sur des itinéraires techniques plus résilients avec une diversification et allongement des rotations par l'introduction de légumineuses notamment. Des parcours plein-air de poulets de chair de type label rouge au service de la restauration hors domicile locale ont été envisagés, des cultures pérennes (miscanthus) pour protéger les zones de captage d'eau, le développement d'une filière pain pour (re)faire du lien avec les citoyens...de très nombreuses idées ont été proposées par les étudiants et certaines d'entre-elles ont semble-t-il trouver un écho favorable auprès des acteurs locaux. A noter lors de la restitution finale, la présence de représentant du ministère de la transition écologique qui ont souhaité écouter les étudiants qui ont avec beaucoup de qualité su restituer leurs travaux et animer les débats qui ont suivi. Une belle réussite et merci au CEV (Clément Gestin, Héloïse Boureau) pour leur implication dans le projet et des conditions d'accueil exceptionnelles à la Bergerie de Villarceaux.



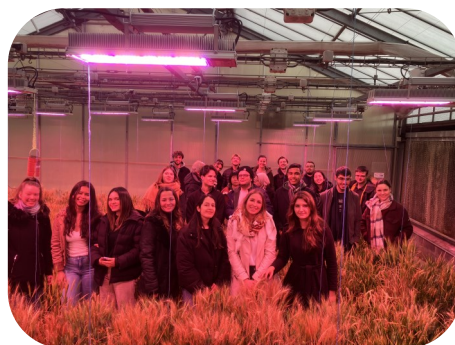
Les Biotech en voyage d'études

Stéphane Delaunay, Alexandre Bouillé

Les 16 et 17 février 2024, les étudiants de la spécialisation Biotechnologies et du Master génie des Procédés et Bioprocédés, orientation Biotechnologies Industrielles se sont rendus dans la Région Hauts-de-France, dans l'agglomération Lilloise, pour visiter des entreprises de pointe dans le domaine du génie des bioprocédés ainsi qu'en sélection et amélioration des plantes.

Un grand merci à la multinationale Florimond Desprez et principalement à son directeur scientifique Bruno Desprez pour son accueil à dimension humaine et passionné sur le site de Cappelle-en-Pévèle. Merci également à Pierre Devaux pour la découverte des laboratoires de biologie moléculaire à haut débit et les serres superbement équipées du groupe. Florimond Desprez est le 11e semencier mondial et 2e Français avec une spécialisation dans le développement de variétés de betteraves, de chicorées, de céréales, mais également de pommes de terre et de légumineuses.

Un grand merci également au responsable scientifique Abdoul Karim KABORE et à toute son équipe de nous avoir reçu dans les locaux de la multinationale DSM-Firmenich, sur le site de Seclin. L'occasion de découvrir les coulisses de la production d'enzymes. Les enzymes produites sur ce site de DSM-Firmenich se retrouvent dans une grande variété d'industries : agro-alimentaire, nutrition animale, teinturerie, pharmaceutique, blanchisserie, textile...



Concrétisation du partenariat avec STEF

Auguste Rakoto

Le 14 février, les étudiants en spécialisation MSCAL, accompagnés de Auguste RAKOTO, Nancie MAHEFANIRINA et Chloé BOLCATO, ont eu l'opportunité de visiter les installations de STEF (leader européen de la logistique alimentaire sous température dirigée), situées à ATTON. Dès 8h, l'accueil a été suivi d'une présentation du groupe (8 pays, 22 000 salariés) et du site par Stéphane LEFEBVRE, Directeur de la sécurité sanitaire des aliments de STEF et ancien de l'ENSAIA, et par Florence MARINGER, Directrice de filiale. Le Responsable technique du site, Gérard KLEIN, a exposé la production de froid. La visite, accompagnée par ce staff et José PUGLIESE, Responsable d'exploitation du site, a permis d'explorer les activités exercées dans des locaux surgelés et frais, mettant en lumière la complexité de l'organisation logistique (réception, stockage, préparation des commandes, expédition) pour répondre aux besoins des industries alimentaires, des distributeurs et des restaurateurs. Quatre interventions successives sur les démarches d'innovation, de conception logistique, de développement durable et de sécurité sanitaire des aliments ont été assurées par Sylvain MADELINI, chef de projet Innovation, Adrien MILANO, Chef de projet - DMG Etudes et Performances, Armelle PERRIER, Directrice développement durable, et Stéphane LEFEBVRE. Le déjeuner et les collations sur place, très appréciés, ont été l'occasion d'échanges informels. Solenne ROSTOUCHER, Responsable des ressources humaines, a été également présente. Cette journée a été saluée pour sa richesse en contenu, la diversité des thèmes abordés, la qualité des intervenants, et l'organisation impeccable. Les retours positifs des étudiants témoignent de l'impact positif de cette expérience sur leur formation. L'entreprise et l'enseignement se rejoignent pour former les futurs acteurs d'une logistique agroalimentaire innovante et durable. Un grand merci à STEF et à la prochaine collaboration.



Les Protec à l'honneur chez Bayer

Emile Benizri

Les 16 élèves de la Spécialisation Protec, accompagnés de leurs enseignants, ont eu l'opportunité de passer deux journées bien pleines au sein de Bayer en région lyonnaise. Durant la première journée, les élèves ont été accueillis au Centre de Recherche Bayer de la Dargoire à Lyon. Ce Centre de Recherche est dédié à la découverte et l'étude de nouvelles molécules et solutions complémentaires (produits de biocontrôle, biostimulants) en protection des cultures. Il abrite les laboratoires dédiés aux nouvelles technologies au sein desquels les objectifs sont le développement de moyens innovants pour aider les plantes à lutter contre les stress biotiques et abiotiques. La démarche suivie consiste aujourd'hui à utiliser l'intelligence artificielle pour trouver de nouvelles cibles chez les bioagresseurs, afin de limiter ces derniers. Ainsi, les 16 Protec ont pu visiter les différents laboratoires, très impressionnants de par leurs équipements de pointe et échanger avec les chimistes et biologistes. Autre point fort de la première journée : le speed-dating des métiers ! Tout en partageant le déjeuner, les étudiants ont pu, à la manière d'un speed-dating, passant de tables en tables, découvrir différents métiers possibles au sein de ce grand groupe : Ingénieur Environnement, Animateur Commercial, Responsable marketing, ... Ils ont aussi eu l'occasion d'échanger avec une personne de la RH et de profiter de riches conseils, car d'ici quelques mois, nos 16 étudiants seront sur le marché du travail. La deuxième journée s'est déroulée à la Station Expérimentale de Chazey d'Azergues, où les nouvelles solutions, mises au point par les chimistes et biologistes, sont testées in situ, en vergers, sur vigne et sur grandes cultures. Les étudiants ont pu cerner la rigueur qu'il convient d'apporter à la mise en place de tout dispositif expérimental en parcelles et échanger longuement sur les possibilités d'embauches et d'évolutions au sein de ce grand groupe. Cette visite s'est terminée par un déjeuner gastronomique offert par nos hôtes du jour, au Clos de Varennes, le Centre de réception et de conférences de Bayer. Un lieu magnifique dans un écrin de verdure : tous se sont régalés ! Deux jours d'immersion complète au sein de ce grand groupe, qui ont permis à nos élèves de découvrir d'une part, les innovations qui demain viendront compléter le panel de leviers envisageables pour protéger les plantes, et d'autre part, la diversité des métiers possibles dans le domaine de la Protection des Cultures.



Les Protec au Centre St Pierre de Bayer



Visite de la Station expérimentale de Chazey



La Spé Protec au complet devant le bâtiment de réception de Bayer à Chazey

La pizza l'Athlétique à la carte des restaurants la "Pizza de Nico"

Lionel Muniglia

La pizza l'Athlétique formulée par les 3A Formulation Alimentaire promo 2023 et présentée au concours ECOTROPHELIA de Rennes, va être commercialisée par la franchise "La pizza de Nico" et est disponible notamment au restaurant du Vélodrome. C'est une satisfaction pour le travail accompli et une reconnaissance de la qualité de ce travail. Pour rappel, l'Athlétique est une pizza riche en protéines, réduite en AGS et en sel et possède un Nutri-Score A la démarquant des autres pizzas du marché. Développée notamment pour les Sportifs, leur fournissant un apport calorique et nutritionnel suffisants, elle cible aussi des consommateurs peu habitués à ce type de produit généralement trop Fast Food.



Terre précieuse

Gérard Simonin

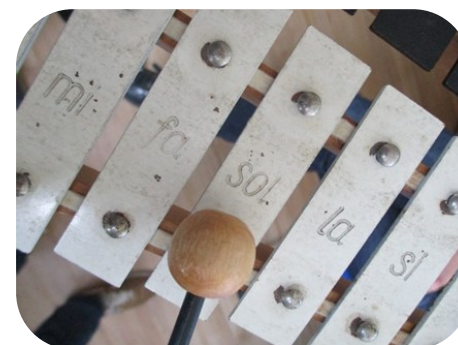
Dans la série « la fresque de... », connaissez-vous la fresque du sol ? Le Laboratoire Sols et Environnement et des étudiants ont pu expérimenter cet outil lors d'une animation collective. L'idée était aussi d'imaginer et de préparer des enseignements futurs. Créée par l'Association française pour l'étude du sol (AFES), la fresque du sol propose de mettre en œuvre les principes de l'intelligence collective autour de la connaissance du sol, de son fonctionnement et de sa protection. Il s'agit d'un jeu sérieux à base de cartes, de discussions et d'échanges, de jeux de rôles. Le groupe organise ainsi sa connaissance concernant les constituants des sols, la pédogénèse et ses facteurs, les services rendus par les sols, les menaces qui pèsent sur eux. Intéressant à faire mais assez spécialisé tout de même : il faut des connaissances sur les sols. Un exercice qui nécessite d'être accompagné. C'est justement ce que proposent les « passeurs » de connaissance que sont Anne Blanchart et Quentin Vincent, de la société Sol & Co. Un bon moment d'animation collective et une après-midi profitable pour les étudiants qui participaient. Un TD adapté à partir de cette fresque sera bientôt proposé aux étudiants 1A agro. <https://fresquedusol.com/>



un outil collaboratif en petit groupe



dans un des groupes, on arrivait à une structuration esthétique en forme de feuille de ginkgo



des « gingl » de sols rythmaient l'exercice, grâce à un métallophone

Session intensive d'anglais : a milestone* pour les 2A

Emilie Colas

La session intensive d'anglais de février a pour but de préparer les deuxièmes années aux interactions professionnelles spécifiques de l'embauche et la promotion jalonnant la carrière d'un employé. La session se fait en anglais, lors de deux ateliers de 3 heures. Dans un premier temps, les promotions d'IA et d'Agro ont suivi un module de « Personal Branding » le matin afin d'affiner leur communication personnelle (orale, écrite et numérique) visant à valoriser leur profil, promouvoir leur image et se démarquer dans le domaine professionnel. Pour ce, ils ont d'abord travaillé à l'analyse de leur qualités professionnelles et personnelles grâce à différents outils d'introspection (mind maps) et d'extrospection (MBTI or Truity test) pour ensuite écrire et améliorer leur « elevator pitch ». Dans un deuxième temps, l'atelier « job interview » leur a permis de se concentrer sur les éléments non-verbaux (body language) mais aussi de cibler les questions pièges d'un entretien (« Can you introduce yourself ? », « What are your weaknesses ?... ») afin d'y apporter des réponses satisfaisantes. L'atelier s'est clos avec une mise en situation d'entretien d'embauche toujours en langue anglaise, avec évaluation personnalisée.

*a milestone : un jalon



Le CEOM de l'ENSAIA prépare l'édition 2024 des 24h de Stan

Pôle Communication CEOM 2024

C'est avec plaisir que le CEOM est heureux de vous faire part de la date de ce week-end en avant première ! La prochaine édition des 24H de Stan se déroulera les 18 et 19 Mai 2024. Le thème de cette 28^{ème} édition : 24H AUX PAYS DES MERVEILLES. Aux manettes de l'évènement étudiant, qui, s'il faut le rappeler, est emblématique de la région : le CEOM de l'ENSAIA (Comité Etudiant d'Organisation des Manifestations).

C'est une équipe soudée et complémentaire forte du Bureau élu en Février 2023 : Pauline Capet Présidente, Gauthier Roger Vice-Président, Felix Parra Trésorier, Mathis Bernard Vice-Trésorier, Charlotte Cavelier Secrétaire, et de 28 membres répartis en 10 pôles : animation, communication, fil rouge, boisson, restauration, interécole, dve, logistique, sécurité, sponsors, qui se prépare depuis 1 an déjà. Ce sont 33 étudiants de deuxième année qui, plein de motivation, remuent ciel et terre pour vous transporter, le temps d'un week-end dans ce monde enchanté. Le programme 2024 devrait s'inscrire dans la lignée des éditions précédentes car on ne change pas une formule gagnante rassemblant près de 4000 étudiants et 40000 spectateurs. Course des chars, concerts par des groupes sélectionnés par des tremplins tout au long de l'année, spectacles et les très attendus Shows Pompom, expositions, village des stands, association fil rouge seront au rendez-vous. Sortez vos agendas car nous vous attendons le week-end du 18 et 19 mai 2024 pour vous transporter avec nous AU PAYS DES MERVEILLES !



A l'honneur

- Nous avons accueilli Christophe Choserot, Vice-président de la métropole du Grand Nancy en charge de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Accompagné de Sébastien Vaudin, Directeur de cabinet adjoint en charge des dossiers métropolitains et ESRI, Stéphane Leymarie, Vice-président Stratégie territoriale et Vie institutionnelle de l'Université de Lorraine et d'Eric Sand, Chargé de mission Animation Territoriale de l'université, il a pu visiter, après une présentation de l'ENSAIA par Guido Rychen, les Phytotrons ainsi que la Halle de Technologies et le Plateau d'Analyse Structurale et Métabolomique.
- Des élèves de la spécialisation Formulation alimentaire sont en lice pour le concours U'cosmetics, 15^{ème} édition d'un concours étudiant d'innovation cosmétique avec un produit skincare : Ostreall, un masque exfoliant visage sous forme de billes à texture évolutive.
- Félicitations à Ludovic Vauthier, Ingénieur ENSAIA 2021, doctorant au LRGP-Biopromo, 1er prix de la finale régionale de Ma Thèse en 180 secondes pour « Les bactéries, une source d'énergie » et à Darina Colcanap, doctorante au LIBio, 2^{ème} prix du jury et prix du public pour « sauvons les fromages »
- Yves Le Roux revient sur le scandale sanitaire de la chlordécone, son histoire, ses conséquences sur les populations (médicales, sociétales et économiques) et présente ses travaux de Recherche pour contribuer à lutter contre le problème que pose la chlordécone encore aujourd'hui aux Antilles. [A voir sur YouTube](#)
- Bravo à Jeanne Le Peiller (Biotech, promo 2018), un membre du Jury de l'émission de M6 « Qui veut être mon associé » investit 500 000€ pour accélérer la mise sur le marché de Beink Dream, son outil graphique combinant IA, art et neurosciences, destiné à tous les acteurs de la R&D et de l'innovation.
- L'association Planète Durable a proposé une projection de film « C'est qui le patron » avec la venue de deux intervenants travaillant dans la démarche. L'association a également co-organisé une conférence avec l'eurodéputé et agriculteur Benoît Biteau sur les sujets de la PAC (Politique Agricole Commune), de la crise actuelle au sein du monde agricole, l'élevage et l'agriculture biologique.
- Devenir Ingénieur(e) ENSAIA : une nouvelle brochure éditée par l'école vient de sortir. Ciblante les candidats, elle est utilisée notamment dans le cadre des opérations Portes Ouvertes et dans les différents Forums et Salons. [A télécharger](#) ou [à feuilleter](#).
- A l'occasion des Portes Ouvertes, l'ENSAIA a diffusé une série de vidéos de présentation de l'école réalisées dans le cadre d'un projet professionnel par des étudiantes de 1^{ère} année. Retrouvez tous les épisodes sur la chaîne YouTube de l'ENSAIA—[Play Liste](#) [« L'ENSAIA se présente »](#)
- Une page à suivre : toutes les photos des grands événements de l'ENSAIA sont sur la [page Facebook du club photos de l'école](#). Sont notamment parus les albums photos du Gala 2024 et de la dernière cérémonie de remise des diplômes. Le club photo a également tourné une vidéo de la RDD 2023 à voir ici : <https://www.youtube.com/watch?v=TOAuQjhLFOQ>



ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'AGRONOMIE ET DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES | 2024

Directeur de la publication : [Guido Rychen](#) Rédaction : [Service Communication](#)

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

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