

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
• N°154 • Février 2025

AGENDA

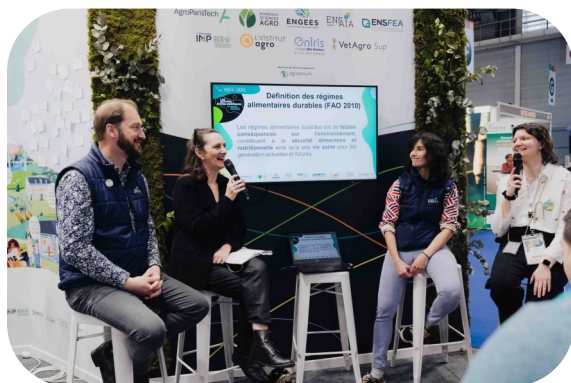
- 7 Mars : Conseil d'Ecole
- 10 au 15 Mars : Semaine de la Solidarité organisée par le Bureau de l'Humanitaire
- 1er et 2 Avril : Elections Instances Université de Lorraine



Au Salon de l'Agriculture

Mélanie Laurent

Pour la troisième année consécutive l'ENSAIA est présente au Salon International de l'Agriculture sous la bannière des Grandes écoles publiques pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement, avec AgroParisTech, L'Institut Agro, Bordeaux Sciences Agro, ENGEES, L'Agro de Toulouse-ENSAT, ENSFEA, Oniris, VetAgroBio, VetAgroSup (Hall 4 - Stand D041). Un riche programme d'animations y était proposé par les enseignants-chercheurs et les étudiants avec des tables rondes sur l'innovation alimentaire, la Bioéconomie, l'Intelligence artificielle au service de l'agroalimentaire, le lancement d'Avenir Agro, projet retenu dans le cadre du dispositif « Compétences et Métiers d'Avenir », des serious games ou encore des témoignages d'Ingénieur Agro. Encore une belle édition cette année qui a également permis de retrouver beaucoup de nos Alumni.



Nouveau Directeur opérationnel de la Ferme de La Bouzule

Guillaume Henry

Guillaume Henry est le nouveau directeur opérationnel de la Ferme de La Bouzule, ferme expérimentale de l'ENSAIA. Il succède à Alexandre Laflotte qui retourne dans sa Meuse natale pour y développer une exploitation laitière avec transformation de lait de jersiaises.

Guillaume Henry est Ingénieur ENSIC (promotion 2016) et est titulaire d'un Master MEPP. Il a réalisé son Doctorat au sein du LRGP sur le thème "Dimensionnement et étude expérimentale d'un vaporiseur à milli-canaux". Il a été recruté comme Ingénieur de Recherche sur la Plateforme de méthanisation de La Bouzule en mai 2021 dont il a pris la direction en août 2022, succédant à Stéphane Pacaud. Dans ses nouvelles fonctions, il a pour mission première la coordination des 4 ateliers de la ferme : chèvre, bovin lait, bovin allaitant. Dans une approche agroécologique, il gèrera la mise en œuvre de pratiques culturales innovantes sur les 155 hectares de terres où sont cultivés blé, orge et maïs. Il s'agira en particulier d'essais et d'expérimentations sur les rotations culturales longues, les cultures intermédiaires à vocation énergétique, la protection de la biodiversité et les interactions entre l'arbre et la culture au sein du dispositif d'agroforesterie, un dispositif unique en France. Parallèlement il assurera la conduite, en lien avec la Direction du Patrimoine immobilier de l'Université de Lorraine, le plan de rénovation des bâtiments et des ateliers de production. La Ferme de La Bouzule, engagée dans la transition agroénergétique, poursuivra sous sa direction son développement via la plateforme de méthanisation et son parc de panneaux photovoltaïques visant à faire de La Bouzule un modèle de durabilité et d'autonomie énergétiques.

Outil pédagogique pour la formation des élèves-Ingénieurs ENSAIA et laboratoire à ciel ouvert par l'expérimentation de nouvelles techniques d'élevage et de culture, Guillaume Henry travaillera en étroite collaboration avec les enseignants de l'école et les différents laboratoires hébergés, en particulier, le Laboratoire Sols et Environnement (LSE), le Laboratoire Animal et Agrosystèmes (L2A), le Laboratoire Agronomie et Environnement (LAE) et le Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules (Lbio) afin d'accomplir les nombreux projets de recherche tant régionaux, nationaux ou internationaux mis en œuvre et à venir au sein de La Bouzule, Centre de Recherche, de Développement et d'Innovation. La Bouzule étant également en forte connexion avec les acteurs du monde agricole (coopératives, chambre d'agriculture, machiniste, distributeurs...), Guillaume Henry aura à animer ce réseau partenarial.

Enfin, la dimension Ressources Humaines sera au cœur de ses missions, 15 personnels travaillent au quotidien sur la ferme et ses différents ateliers. Pour remplir ses missions, Guillaume Henry sera épaulé par la Direction de l'école et des experts scientifiques à la fois internes et externes afin de conforter le positionnement de La Bouzule comme modèle de ferme durable fondée sur le renouvelable, l'autonomie alimentaire et énergétique, et le respect de la biodiversité.



Zoom sur La Bouzule

L'ENSAIA est l'une des rares écoles d'Ingénieurs en Agronomie à posséder une ferme expérimentale :

- Un domaine de plus de 230 ha de terres cultivées et prairies, dont un dispositif agroforestier de 5 ha
- 75 vaches laitières Prim'Holstein, Normande et Simmental en stabulation libre et 25 vaches allaitantes Charolaises,
- 110 chèvres laitières Alpines Chamoisées avec transformation en fromages de chèvre
- Une unité industrielle de méthanisation produisant 300 000 kwh électrique et autant en chaleur, des pilotes et un laboratoire d'analyse
- Un parc de 170 panneaux photovoltaïques d'une puissance de 79 kWc produisant jusqu'à 70 000 kWh d'électricité renouvelable

Palmarès des écoles d'Ingénieur de l'Etudiant

Après le Figaro, l'Usine Nouvelle, c'est au tour de l'Etudiant de mettre en ligne son palmarès des écoles d'Ingénieur. 170 écoles sont classées cette année.

Dans le secteur Agro, l'ENSAIA se positionne à la 4ème place après AgroParisTech, l'Institut Agro Montpellier, l'Institut Agro Rennes et avant toutes les autres écoles publiques et privées du secteur. L'ENSAIA gagne 1 place au classement des écoles d'Agro tous statuts confondus et conforte sa 4ème place des écoles d'Agro publiques. Ce palmarès est établi en fonction des critères suivants : Recherche et excellence académique, International, Ouverture sociale et RSE, Professionnalisation et emploi. [Le classement et sa méthodologie](#)



Portes Ouvertes : fréquentation encore en hausse

Mélanie Laurent

Plus de 350 personnes sont venues à l'ENSAIA samedi 1er février pour cette 3ème édition des Portes Ouvertes. Un bilan plus que satisfaisant avec une progression du nombre de visiteurs accueillis. Ils étaient 290 l'an passé et 220 en 2023.

Le public accueilli a été comme l'année dernière diversifié, entre élèves de prépa, étudiants, lycéens et... collégiens. Néanmoins on a pu constater une très forte mobilisation de Terminales et d'étudiants en BUT. Autre particularité cette année, nos visiteurs n'ont pas hésité à faire le déplacement en provenance du Loiret, de Reims, Dijon, Paris...

Ce fut une belle journée, animée et riche en échanges entre présentation de l'école, stands d'information, visites, et animations étudiantes.

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.



Les BCPST de Poincaré à l'ENSAIA

Mélanie Laurent, Clotilde Bessaquet

Nous avons accueilli 80 élèves des classes préparatoires BCPST du Lycée Henri Poincaré de Nancy.

Après une présentation de l'école et de visites de nos locaux (Phytotrons et Halle de Technologies), les élèves se sont prêtés à un serious game qui avait pour but de leur faire découvrir les métiers d'ingénieurs au sein de l'industrie alimentaire.

Les fondations de ce jeu avaient été créées à l'origine lors d'un gamathon par une équipe d'enseignants. Les élèves de la Pré-spécialisation MAPI (Management des Activités, des Projets et de l'Innovation) l'ont repris, modifié et en ont adapté le design. Le jeu dans sa nouvelle forme a ensuite été testé par l'ensemble des 1ères années de l'école avant leur choix de filière. Le prochain objectif serait qu'une spécialisation de l'ENSAIA reprennent ce projet pour créer un deuxième jeu dans le même style mais sur les métiers d'ingénieurs en Agronomie.



Premier Parcours Supply Chain en Alsace : du champ au distributeur

Auguste Rakotondranaivo, Nancie Mahefanirina

Les étudiants de la spécialisation MSCAL (Management de la Supply Chain et des Activités Logistiques), accompagnés d'Auguste Rakotondranaivo et Nancie Mahefanirina, ont réalisé un séjour pédagogique de trois jours en Alsace.

Cette immersion sur le terrain s'inscrit dans le cadre du nouveau module de formation « Parcours Supply Chain : du champ au distributeur », visant à offrir une vision concrète et globale de la Supply Chain en agronomie et agroalimentaire.

• Jour 1 : COLIN Ingrédients – Mittelhausen

Le parcours a débuté chez COLIN Ingrédients, une PME familiale en pleine expansion, spécialisée dans les épices et ingrédients pour l'agroalimentaire, la restauration et les particuliers.

L'entreprise dispose de champs de cultures, qui complètent l'approvisionnement assuré par ses multiples fournisseurs. Caroline Gillig, Responsable Production et Logistique, a accueilli le groupe pour une visite du site, suivie d'échanges interactifs sur les métiers de la Supply Chain, les défis du secteur et les qualités humaines requises dans un environnement en constante évolution.



• Jour 2 : CORTEVA AGRISCIENCE – Drusenheim

Le lendemain, direction CORTEVA AGRISCIENCE, spécialiste des semences et de la protection des cultures.

Le groupe a été accueilli par Vincent Chevalier, Responsable de l'équipe Projet Supply Chain EMEA (Europe, Moyen-Orient et Afrique). La matinée a été consacrée à une visite du site afin de découvrir l'unité de conditionnement, le stockage en flux tendu, le service Recherche & Développement et les innovations.

Après un déjeuner convivial, l'après-midi a été marqué par des interventions pédagogiques. Christophe Ravier, Directeur Supply Chain EMEA, a présenté l'entreprise ainsi que les grands défis de la logistique internationale. Plusieurs intervenants, dont deux anciens de l'ENSAIA (Victoria Tricon, 2019 et Caroline Perchet, 2014), ont partagé leur parcours, leur quotidien et les qualités requises pour exercer leurs métiers respectifs : achats, approvisionnements, planification, production, packaging, amélioration et responsable Supply chain.



Jour 3 : STEF Logistique – Reichstett

Le parcours s'est achevé chez STEF, spécialiste de la logistique sous température dirigée. Le groupe a été accueilli par le directeur de la filiale (Philippe Babelot), le directeur et les responsables opérationnels du site en lien avec Stéphane Lefebvre, ancien de l'ENSAIA (1998) et Directeur Sécurité Sanitaire du groupe STEF.

La visite a permis de découvrir la gestion de la réception et des stockages, la préparation et l'expédition des commandes, le fonctionnement d'une ligne de conditionnement, les techniques de congélation et les innovations logistiques. Après un déjeuner chaleureux, l'après-midi a été consacré à des interventions clés : « Innovations » avec Damien Théodorou, Directeur de projets innovation Groupe, « Sécurité sanitaire des aliments » avec Stéphane Lefebvre et « Management de l'énergie » avec Anne Ringuet, Responsable de la Performance du groupe.



Ce premier Parcours Supply Chain a été une véritable réussite, combinant visites d'entreprises, rencontres avec des professionnels et découvertes culinaires alsaciennes. Une aventure intense, enrichissante et inoubliable ! Les étudiants ont ainsi pu mieux appréhender l'importance des métiers de la Supply Chain et se projeter dans leurs futures carrières. Un grand merci à nos trois partenaires pour leur accueil, leur contribution à la formation et leur engagement dans la poursuite des collaborations avec l'ENSAIA.

A l'Honneur

- Sous la Coordination de Mohamed Ghouli, vient de paraître un ouvrage « Bioreactor Implementation in the Agro-Food Industries » avec la participation de plusieurs enseignants de l'école : Jean-Marc Engasser, Céline Loubière et Eric Olmos. [Présentation ici](#)
- A l'initiative de la cellule EDI-VSS de l'ENSAIA, un théâtre forum destiné aux personnels s'est tenu en Amphi Cuénot sur les thèmes du sexisme ordinaire et des risques psycho-sociaux dans le cadre professionnel. Animée par l'association co-théâtre, cette représentation s'est déroulée sous forme de saynètes suivies de séance de débrief et de décryptage.
- Avec Potibon, alternative végétale au beurre et à la margarine, Lise Aubry, Formulation alimentaire promotion 2021, fait partie des 10 lauréats du Prix Grand-Est Jeunes Talents. Une nouvelle récompense pour cette lauréate du concours « 101 femmes de Matignon » et de la bourse Shine.
- « Les convictions vertes de Clémence Lefort » : cette élève de la spécialisation Agricultures et Développement des territoires était à l'honneur d'un supplément spécial consacré aux formations environnementales paru dans l'Est Républicain, Républicain Lorrain et Vosges Matin.
- L'Association IAAS France et IAAS Europe, a accueilli à l'ENSAIA des étudiants internationaux qui ont pu découvrir l'école et l'INRAE à Champenoux, avec une présentation des recherches en agroécologie, ainsi que de l'IFBM pour découvrir les techniques de brassage. Les participants ont également exploré Nancy, visitant le musée des Beaux-Arts, l'aquarium, la place Saint-Epvre et le parc de la Pépinière. Tous ont pu partager des repas traditionnels Français tels que la quiche lorraine et Turques avec un helvétien et des yaglamas, ajoutant une touche conviviale et culturelle à l'événement.

