

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
• N°164 • Février 2026

AGENDA

- 20 Février : Gala de l'école, Pont à Mousson
- 21 Février-1er Mars : Salon de l'Agriculture, Paris
- 17-19 Mars : Journées JRI, Centre Prouvé
- 19 Mars : Concours U'Cosmetics, Guingamp
- 26 Mars : Séminaire ENSAIA, 14h00, Amphi Maillard
- 1er Avril : Conseil d'Ecole, 10h-12h et Conseil de Perfectionnement, 14h-16h

Aéroboc, le bocal plus facile à ouvrir

Emilie Nicoley, Hortense Barriac, Elisa Pataud.

Ouvrir un bocal peut sembler anodin. Pourtant, pour beaucoup et plus particulièrement pour les seniors, ce geste du quotidien représente une véritable difficulté. C'est de ce constat qu'est né Aéroboc, un projet d'emballage innovant pensé pour faciliter l'ouverture des bocaux imaginé et conçu par 3 élèves de PACK : Emilie Nicoley, Hortense Barriac et Elisa Pataud.

Afin de comprendre les besoins réels des utilisateurs, l'équipe a mené un sondage auprès de seniors de leur entourage. Les résultats ont mis en lumière une problématique majeure : le manque de force et la difficulté à briser le vide d'air lors de l'ouverture d'un bocal. Cette difficulté dépasse cependant le public senior. Plus de 82 % des consommateurs déclarent avoir du mal à ouvrir un bocal neuf, et le problème de l'ouverture a été cité par 33 % des personnes interrogées. Selon une étude scientifique, 86 % des personnes affirment même devoir utiliser des outils extérieurs pour réussir à ouvrir un bocal. Les élèves ont alors imaginé une solution simple inspirée du quotidien : un nouveau type de couvercle qui combine le couvercle d'un bocal et le système de languette de la cannette. Le fonctionnement est volontairement simple : en soulevant la languette, l'utilisateur libère le vide d'air à l'intérieur du bocal. Une fois la pression relâchée, le couvercle se dévisse facilement, sans effort et sans autre outil. Le projet a été sélectionné parmi les six finalistes du concours EMBALLE 5.0 réunissant 41 projets. Le 6 février, l'équipe a présenté Aéroboc lors de la Paris Packaging Week devant un public de professionnels du secteur. À l'issue d'un pitch de six minutes et d'un vote du public, le projet s'est classé deuxième. Au-delà de l'innovation technique, Aéroboc s'inscrit dans une démarche à la fois ergonomique et écoresponsable avec le verre et l'aluminium, matériaux recyclables, et apporte une réponse à des enjeux d'autonomie, de sécurité et de durabilité.



ReGen en finale du concours U'Cosmetics

Marion Ayache, Laura Wozniak, Clémence Pensec

Marion, Laura et Clémence (Formulation Alimentaire) accompagnées d'Aziyadé et Mathilde (ENSAD) sont sélectionnées pour la finale du concours U'Cosmetics, un événement qui allie un concours étudiants et un colloque professionnel et qui s'articulera, pour sa 17ème édition, autour de la thématique : « Cosmétique well-aging ».

Leur innovation ? Un gel gingival hydratant et apaisant, issu de pastilles naturelles à 95 %, appliqué avec un pinceau rechargeable doux et éco-responsable. Une solution pensée pour prendre soin des gencives à tout âge, alliant prévention, confort et engagement environnemental

La finale du concours se déroulera à Guingamp le 19 mars prochain. 10 projets seront en compétition.

- [Découvrez ReGen en vidéo](#)
- [Voir aussi tous les projets sélectionnés pour la finale](#)



Un public informé et engagé à la JPO

Marie-Amélie Bally

Le 7 février, l'ENSAIA a organisé la 4ème édition de sa journée portes ouvertes. Si l'affluence a été un peu inférieure par rapport aux éditions précédentes, la qualité du public présent a largement compensé. Les visiteurs n'étaient en effet pas venus par hasard : très renseignés, ils ont posé des questions précises et ciblées sur les formations et les parcours proposés par l'école.

Cette édition s'est également distinguée par la forte présence d'élèves de terminale pour anticiper leur orientation et affiner leurs choix d'études. Leur intérêt marqué pour la prépa des INP témoigne d'une réflexion menée en amont. La filière IPA a également suscité beaucoup d'intérêt.

Le programme, dense et structuré, a alterné stands d'information, visites, animations étudiantes et présentation en amphithéâtre. Une organisation bien rodée qui confirme le bon fonctionnement de cette journée devenue un rendez-vous incontournable pour l'ENSAIA. Tous nos remerciements aux animateurs de cette journée



La Région Grand Est en visite à la Bouzule

L'ENSAIA et plusieurs sites scientifiques et technologiques lorrains ont accueilli des personnalités de la Région Grand Est dans le cadre d'une visite officielle organisée sur une dizaine de jours à travers le territoire. Cette initiative avait pour objectifs de mieux comprendre les enjeux locaux, d'échanger avec les acteurs du territoire, d'appréhender les défis et opportunités propres à la Lorraine, et de renforcer l'action de la Région pour accompagner les projets et les besoins des habitants.

La matinée, organisée en présence de la présidente de l'Université de Lorraine, a débuté à la ferme de la Bouzule. Les visiteurs ont pu découvrir des travaux de recherche et développement autour de la méthanisation, de la méthanation et des matériaux biosourcés, illustrant l'engagement de l'école et de ses partenaires en faveur de la transition énergétique et de l'innovation agricole.

Un temps d'échange a également été consacré au projet InSilicow, présenté par Olivier Martin, chercheur à l'INRAE. Ce programme innovant vise à modéliser et optimiser les systèmes d'élevage bovin grâce à des outils numériques avancés, afin d'améliorer leur performance et leur durabilité. L'ENSAIA et son centre de R&D sont pleinement impliqués dans ce projet structurant.

Enfin, cette visite a constitué une séquence importante dans le contexte du projet PACTE Compétences – Ferme du Futur

Le projet PACTE Compétences – Ferme du Futur a en effet pour objectif de faire de La Bouzule un lieu d'innovation, de formation et d'expérimentation autour de l'agriculture de demain. Il s'inscrit dans une démarche de digitalisation et de robotisation des systèmes de production agricole, afin de répondre aux enjeux de durabilité énergétique, environnementale et sociale du territoire du Grand Est. Ce projet qui associe également Telecom Nancy et Polytech Nancy s'articule autour de trois grands axes : le pilotage numérique de la ferme, les technologies liées à l'énergie (géothermie, agrivoltaïsme, stockage d'énergie) et celles liées à l'élevage (robotisation, modélisation, données) et vise à faire de la ferme de la Bouzule un modèle d'agriculture durable, attractif pour les nouvelles générations et reproductible à plus grande échelle.



L'agriculture urbaine en Lorraine

Léa Coudière

Dans le cadre de notre formation en SGE, nous avons eu l'opportunité de participer à un projet professionnel sur la valorisation de l'agriculture urbaine en Lorraine. Ce projet a été mandaté par Marie Fiers de l'Association Française de l'Agriculture Urbaine (AFAUP) et a été tutoré par Apolline Auclerc. En plus d'avoir recensé les structures d'agriculture urbaine en Lorraine et rédigé un état des lieux de cette filière, l'un de nos objectifs était de co-organiser avec l'association Lortie une rencontre territoriale des agriculteurs et jardiniers du Grand Est.

Cette journée a permis de regrouper différents acteurs de l'agriculture urbaine : membres d'associations, agents de la métropole, agents municipaux, élus locaux, étudiants, professeurs et chercheurs.

L'évènement s'est déroulé en trois temps. Il a commencé par un tour de table permettant aux participants de se présenter eux et leur structure et d'échanger sur leurs difficultés et motivations. Ensuite, nous avons organisé un débat sous forme de jeu de rôle dans lequel chacun interprétait un acteur de l'agriculture urbaine. Ce débat a permis de réfléchir aux freins et bénéfices de l'installation d'un projet d'agriculture urbaine. Pour finir, la journée s'est terminée par la visite de deux jardins : le "Lopin de Léo" à Maxéville et "Les Jardins Citoyens" à Laxou.

Bilan positif pour cette journée qui a permis à tous d'échanger et de se rencontrer. Pour notre part, cette journée nous a permis de concrétiser notre projet, de participer à des actions de terrain et nous rendre compte des problématiques sous-jacentes à la mise en place de ce type de projet. Nous espérons que cet évènement est le premier d'une longue série.

Aurélié Arozarena, Léa Coudière, Clara Domont, Jade Goac, Aude Lesage, Rebecca Krolkowski

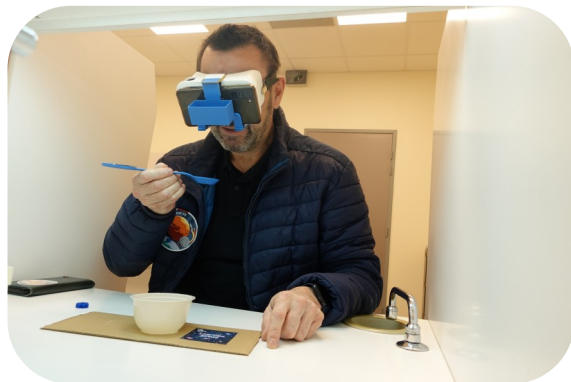


Alimentation augmentée : en route pour le CNES

Muriel Jacquot

À l'initiative de Muriel Jacquot, des expérimentations sont menées à l'ENSAIA pour explorer la perception des aliments en réalité augmentée dans le cadre d'un partenariat avec le CNES, Innovons à 360° et l'entreprise Givaudan.

Le protocole a été présenté Jeudi dernier à Thierry Varlet, co-fondateur de Innovons 360° et associé au projet Spaceship FR du CNES, en présence des élèves de Polytech Nancy et de Télécom Nancy qui participent à l'expérimentation. Le feu vert est donné. Muriel Jacquot et toute l'équipe se rendront à Toulouse le 24 février pour présenter officiellement leurs travaux au CNES.



Les SGE chez Noremat

Les élèves de SGE se sont rendus chez Noremat, entreprise spécialisée dans la maintenance des accotements routiers, l'entretien du paysage et la valorisation des déchets verts. Ils ont pu découvrir les filières et métiers de l'entreprise, en particulier celui d'accoroutiste, et les aspects environnementaux, pratiques durables d'entretien, gestion des écosystèmes..., présentés par Mitra Tehranchi, alumna de l'ENSAIA, Promo 2015, référente sur ces thématiques. Cette visite s'inscrit dans un partenariat de longue date avec la spécialisation SGE. 8 promotions sont en effet déjà venues chez Noremat.



De retour à l'ENSAIA pour parler de décarbonation

Presque 6 ans après son dernier cours en tant qu'élève, Héloïse Maquignon (MAPI, promo 2020), Consultante RSE en freelance, était de retour à l'ENSAIA pour une journée avec les vingt étudiants de SGE. À l'invitation d'Apolline Auclerc. Au programme : une introduction à la gestion de projets de décarbonation, via notamment l'évaluation des émissions de GES d'une organisation. Une journée riche pendant laquelle les étudiants se sont essayés à divers exercices pratiques en lien avec les référentiels de calcul existant. Une municipalité, une coopérative laitière, un laboratoire de recherche, le plus grand événement étudiant du Grand Est : toutes ces organisations (fictives) sont ressorties avec des pistes d'action pour améliorer leur impact.



Kayadrop sur le podium du concours « Maillot Jaune »

Stéphane Kittaviny, Tafath Kadri

L'équipe de Kayadrop avec Stéphane Kittaviny (PACK 2025) et Tafath Kadri (PACK 2025) a remporté le 2ème prix du concours Maillot Jaune des Étudiants, organisé par A.S.O. - Amaury Sport Organisation et LCL sur la thématique « entreprendre et innover dans le vélo ».

Ce concours a été l'occasion de présenter KayaDrop, ces billes d'énergie encapsulée, devant des professionnels du cyclisme et de l'entrepreneuriat. Cette reconnaissance est un véritable accélérateur pour la suite du projet. Les nombreux retours, conseils et marques de soutien reçus motivent les 2 étudiants entrepreneurs à continuer de développer et d'améliorer KayaDrop.

Cette édition 2026 du concours, c'est : 165 étudiants, 40 groupes, 17 écoles représentées, 5 finalistes venus pitcher.



Une journée d'immersion à l'ENSAIA

Marie-Amélie Bally

L'ENSAIA a eu le plaisir d'accueillir près de 140 élèves issus de classes préparatoires. Entre présentations, ateliers thématiques et visites des installations, ces temps forts ont permis aux élèves de mieux se projeter dans leur futur parcours d'ingénieur.

Le matin, nous avons reçu près de 80 élèves de BCPST1 de la prépa Poincaré de Nancy pour une présentation conjointe organisée avec l'ENSG et l'ENSTIB. La matinée a débuté par une présentation de chaque école. Pour l'ENSAIA, c'est Frantz Fournier qui a introduit l'établissement en détaillant l'ensemble des cursus proposés ainsi que les nombreux débouchés accessibles à l'issue de la formation.

Les étudiants ont ensuite été répartis en trois groupes afin de participer à des ateliers tournants organisés par chacune des écoles :

- À l'ENSG : une table ronde consacrée aux enjeux des matériaux géologiques.
- À l'ENSTIB : une table ronde dédiée aux enjeux liés aux utilisations du bois.
- À l'ENSAIA : un jeu pédagogique intitulé « Orienthé moi », animé par les enseignants Véronique Salone et Lionel Muniglia. Cet atelier interactif a permis aux élèves de découvrir la diversité des métiers des industries alimentaires, leurs enjeux actuels ainsi que les interactions entre les différents secteurs.

Après la pause méridienne, les élèves ont pu visiter les écoles. À l'ENSAIA, nous leur avons fait découvrir une salle de travaux pratiques de biologie, les phytotrons, ainsi que la Halle technologique comprenant la salle de TP Génie des Procédés, le Formulab, le pôle cosmétique et la salle d'analyse sensorielle.

Les élèves se sont dits impressionnés par la taille de l'école et par la richesse des enseignements proposés. Beaucoup se projetaient déjà à l'ENSAIA et ont posé de nombreuses questions, notamment sur l'accessibilité aux manipulations. Ils ont été rassurés d'apprendre qu'à l'ENSAIA les travaux pratiques et les expérimentations occupent une place centrale dans la formation.

La journée s'est poursuivie de 18h30 à 19h30 avec l'accueil d'environ 60 élèves de la prépa des INP. Frantz Fournier leur a présenté à nouveau l'école, ses formations et ses perspectives professionnelles. La visite des installations a ensuite permis de mettre en lumière les équipements pédagogiques et technologiques de l'ENSAIA. Là encore, les réactions ont été très enthousiastes : les élèves se sont montrés particulièrement impressionnés par la qualité et la diversité des infrastructures dédiées aux exercices pratiques.



En Bref

- Le Mensuel Éco Grand Est met en lumière celles et ceux qui font l'enseignement supérieur au fil de portraits. Le Mensuel à consacré une pleine page à Guido Rychen dans sa dernière édition. [A lire ici](#)
- « À La Bouzule, plus de méthane et moins d'énergie perdue » [C'est à lire dans « le Paysan Lorrain »](#)
- Le classement des écoles d'Ingénieur de l'Étudiant est paru. L'ENSAIA se classe 5ème du palmarès des écoles d'Agro dont le podium est composé d'APT, Montpellier et Rennes. <https://www.letudiant.fr/classements/classement-des-ecoles-d-ingenieurs.html>
- Sylvain Milla, Professeur à la Faculté des Sciences de Nancy, est le nouveau Directeur du L2A. Nous vous le présenterons plus en détails dans le prochain Croq'Infos.
- Clap de Fin pour les Tablettes Futées (ex CarréLéon). Elles ont marqué le début d'une grande aventure (18 saveurs, plus d'1 million de tablettes vendues depuis 2018) mais les fortes hausses du coût du beurre de cacao n'ont plus permis une production viable. ☹ Bonne nouvelle néanmoins les bouillons français et futés restent disponibles....et d'autres nouveautés sont d'ores et déjà annoncées
- La 11ème édition du concours d'innovation Agrovalor, organisée le 15 Janvier à l'ENSAIA, a rassemblé les quatre classes de BTS BioQualim de la Région Grand Est (Bar-le-Duc, Nancy, Châlons-en-Champagne et Colmar). 11 projets y étaient présentés.
- La 29ème édition des 24H de Stan qui fêteront cette année leurs 60 ans se déroulera en Mai prochain sur le thème des « Civilisations légendaires ». 22 chars seront sur la ligne de départ, et à noter cette année une nouvelle bière, une bière à la bergamote fabriquée par la Commission Boissons du CEOM, sera proposée.

