

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
• N°153 • Janvier 2025

AGENDA

- 30 Janvier : 2èmes épreuves du Concours d'Eloquence, Amphi Cuénot, 18H
- 1er Février : Journée Portes Ouvertes ENSAIA, 10h-17h
- 6 Février : Séminaire, 14h, Amphi Maillard
- 7 Février : Gala de l'ENSAIA, Pont-à-Mousson
- 22 Février : Salon de l'Agriculture, Paris
- 7 Mars : Conseil d'Ecole



Sur la podium du palmarès des Ecoles d'Ingénieurs de l'Usine nouvelle

Après le Figaro, et en attendant celui de l'Etudiant à venir dans quelques jours, c'est au tour de l'Usine Nouvelle de faire paraître son classement des écoles d'Ingénieur basé sur les données certifiées de la CTI et de la CDEFI. Ce palmarès 2025 positionne l'école à la 3ème place des Ecoles d'Agro :

- 1er: Institut Agro Rennes
- 2ème : AgroParisTech
- 3ème : ENSAIA
- 4ème : ENSAT
- 5ème : ONIRIS
- 6ème : Institut Agro Montpellier
- 7ème : Institut Agro Dijon

Ce classement repose sur l'évaluation de l'insertion professionnelle, la proximité avec les entreprises, la Recherche et l'International. A noter que l'ENSAIA est à la 1ère place des écoles d'Agro, quelque soit le statut, pour le critère International.

[Le classement et sa méthodologie](#)

Vers une collaboration renforcée avec St Hubert

ENSAIA Partenariat

Sous la houlette de Jérôme Stein, Directeur Industriel et d'Olivier Lesourd Kontolios, Directeur des Ressources Humaines, nous avons accueilli une délégation de l'entreprise St Hubert afin d'évoquer les perspectives d'une collaboration renforcée entre l'école et cette entreprise, leader des corps gras végétaux qui produit chaque année quelque 29 millions de tonnes de margarines avec une barquette vendue toutes les 3 secondes en France.

St Hubert est déjà connue de nos élèves. Depuis la création du Module Ateliers de Transformation, une visite de l'usine de Ludres est systématiquement proposée aux 1ères années en complément des séances de travaux pratiques. De même, les élèves des spécialisations FA et MSCAL, mais aussi des stagiaires et alternants ont été accueillis sur le site. Côté Recherche, 2 thèses ont été menées au LIBio en lien avec St Hubert. Actuellement engagée dans une dynamique d'investissement pour rendre ses process plus vertueux pour l'Environnement et monter en capacité de production et de diversification de ses produits, St Hubert a également pour stratégie d'établir quelques partenariats « Ecole » privilégiés. L'ENSAIA en fait partie. Aussi, tant l'école que l'entreprise seraient favorables à la mise en place d'un accord cadre pour officialiser ce partenariat qui pourrait se décliner en collaborations autour de projets étudiants, en stages et alternances, en visites, et en événements de recrutement... La rencontre fut particulièrement appréciée par la délégation de St Hubert. L'entreprise s'est dite ravie de ce nouveau tournant dans sa collaboration avec l'école et a à cœur de proposer aux élèves des opportunités pour de nouvelles expériences pratiques afin de renforcer leurs compétences et leur préparation au monde professionnel.



Une Première : la Fresque du biogaz à l'ENSAIA

Yves Le Roux

Une vingtaine d'étudiants de 3ème année de la spécialisation Développement Durable des Filières Agricoles (DEFI) ont suivi la fresque du Biogaz animée par Yves Le Roux. Par groupe de 5 à 7, plus de 3 heures 30 d'échanges intenses, de nombreux questionnements, une compréhension des ordres de grandeurs... Basée sur les principes de la fresque du climat, la fresque du biogaz confrontent les participants aux différents enjeux de la méthanisation. On y parle énergie, impact du réchauffement climatique sur l'agriculture, intrants de la méthanisation, modèles de méthanisation, cogénération, injection, jeu des acteurs. Cette fresque permet de faire un point objectif sur les atouts/limites de la méthanisation. Avec un mot indispensable pour boucler l'ensemble : une véritable SOBRIETE. Un excellent outil pour comprendre la complexité du sujet du biogaz.



La Bouzule dans la Transition

Alexandre Laflotte

Depuis plus de 11 ans Alexandre Laflotte porte le flambeau de la transition agroécologique et agroénergétique à la Ferme de La Bouzule : Développement des ENR (agrivoltaïque, méthanisation), autonomie protéique pour l'alimentation des ruminants, agroforesterie, maintien des prairies permanentes, développement des circuits courts pour les fromages de chèvres produits sur la ferme sont les leviers mis en œuvre pour une agriculture plus résiliente au service du territoire. Accompagnées par les équipes de La Bouzule et les enseignants-chercheurs de l'ENSAIA, ces évolutions s'inscrivent dans une réflexion collective depuis plus d'une dizaine d'années qui ont débouché sur :

- Mise en œuvre de l'unité de méthanisation et du laboratoire associé
- Installation des Panneaux AgriPV
- Travail sur l'autonomie protéique et sans OGM des troupeaux ruminants
- Vente en totalité de nos fromages sous marque propre
- Dispositif de recherche unique en France en Agroforesterie

Un joli parcours, de beaux développements pour les années à venir qui se feront sans Alexandre qui va retourner d'ici quelques mois dans sa Meuse natale pour développer une exploitation laitière avec transformation de lait de jersiaises.



5 jours à Angers pour les Protec : 150% de belles découvertes

Emile Benizri

C'est durant une semaine complète, en région angevine, que les 22 élèves de la Spécialisation Protection des Cultures sont partis en voyage d'études à la découverte de nombreuses structures et laboratoires de recherche. Ce voyage a aussi été l'occasion de rencontrer de nombreux anciens, issus de la Spé Protec, qui aujourd'hui y exercent.

Lundi : après 9h de bus, nous voilà (enfin) arrivés au gîte « Le moulin de la Bastide ». Chacun trouve ses marques et les élèves passent rapidement en cuisine pour nous offrir un dîner « des régions » : chacun a amené une spécialité de sa région d'origine.

Mardi, nous débutons par la visite de Cérience, qui sélectionne, produit et commercialise des semences en France et dans de nombreux pays sur les 5 continents. Cette entreprise propose également des biosolutions, appliquées aux semences, afin d'améliorer et sécuriser les rendements des cultures. Nous profitons d'une belle intervention sur la sélection de plantes fourragères.

Nous poursuivons par la visite de Limagrain. Freddy Pierrard (promotion 2007), responsable Technologies de semences chez Limagrain Europe, est là pour nous accueillir. La visite de la coopérative a permis de cerner tout le cheminement des semences de maïs, de l'arrivée des bennes, en période de récolte, jusqu'à l'ensilage.

Mercredi : nous voilà partis pour la visite du Geves (Groupe d'Étude et de contrôle des Variétés Et des Semences) dont l'expertise concerne l'évaluation des nouvelles variétés, l'analyse et le contrôle des semences des espèces cultivées. Après une présentation globale des différentes missions du Geves, les élèves ont pu visiter les laboratoires, mais aussi observer différents agents pathogènes affectant les semences.

Jeudi est dédié au Salon Agricole le Sival. C'est l'unique salon en France à proposer une offre complète en matériels et services pour les productions végétales spécialisées : arboriculture, cultures légumières, viticulture, horticulture, plantes médicinales et aromatiques, ... Nos élèves ont pu y croiser d'anciens Protec : Inès Taurou (promo 2013) qui dirige INCérès (fournisseur de biosolutions), Benoît Talbourdet (promo 2024) engagé chez INCérès, Claire Ménard (promo 2024) qui travaille à la Fnams, Lucie Matt-Thomassin (promo 2024) de la Chambre d'agriculture de la Meuse (conseillère arbo) et Yann Guepet (promo 2017) ingénieur arbo à l'AREFE. Que de bons souvenirs à partager !

Vendredi a été consacré à la visite de Dalival, une pépinière fruitière, spécialisée dans le développement variétal et la multiplication de plants fruitiers. C'est Florian Guidat (promotion 2015) qui nous a accueillis. La sélection variétale est un long processus qui allie résistance aux maladies mais aussi qualité gustative des fruits. Après la visite des vergers, les étudiants se sont prêtés au jeu de la dégustation de pommes qui seront éventuellement commercialisées d'ici quelques années ! La Pink Lady est toujours autant appréciée.

Au final : un voyage d'études intense, mêlant moments de convivialité, échanges informels, discussions avec des anciens... une façon de se connaître « autrement » et d'imaginer tous les possibles dans le domaine de la sélection variétale et semencier.

150% de belles découvertes.



Le podium du concours AGROVALOR

Stéphane Desobry

C'était la 10ème édition du Concours AGROVALOR. L'ENSAIA proposait cette année encore ce challenge d'innovation alimentaire ouvert aux Lycées agricoles du Grand-Est. 8 équipes d'élèves qui avaient été encadrées par des étudiants du Master Conditionnement des Aliments et Emballages (CAE) ont présenté leur produit. Le palmarès :

- 1er prix : Ravigno - EPL Agro Bar-le-Duc

« Ces raviolis à l'agneau sont une invitation à un voyage culinaire alliant tradition et créativité. Chaque bouchée révèle le caractère authentique et délicat de l'agneau, sublimé par une pâte savoureuse et un équilibre des saveurs. Un repas parfait pour consommer des aliments locaux, de qualité et avec un Nustriscore B. »

- 2e prix : Cricket Hash - EPL Agro Bar-le-Duc

« Cricket Hash est un hachis Parmentier dans lequel la viande de bœuf est remplacée par du crickets. Ce produit innovant est conçu pour répondre aux défis liés à l'alimentation durable et à la nutrition. Basé sur l'utilisation de protéines de crickets, il offre une alternative saine, écologique et riche en nutriments, adaptée à un public soucieux de son impact écologique et de son bien-être. »

- 3e prix : Tartin'Riz - Epl Agro Pixérécourt

« Tartinade végétale à base de riz, enrichie de poivron et de persil, sans matières grasses ajoutées, et sans lactose., ce produit vise à répondre aux attentes des consommateurs en quête d'alternatives saines et savoureuses, tout en respectant les contraintes alimentaires spécifiques. Notre tartinade se distingue par ses qualités nutritionnelles, et offrent une option gourmande pour les moments de convivialité, tout en s'adaptant aux besoins des personnes suivant des régimes particuliers. »



A l'Honneur

- La Junior entreprise de l'école, EMAA Nancy, était à Paris avec les Junior-entreprises de Lorraine. Au programme : visite du Ministère de l'Économie et des Finances, visite du siège de la présidence de la CNJE, et pour clore la journée une visite passionnante du Sénat.
- L'association étudiante « Les Pieds dans le Plat » remporte un Grand Prix & le Prix Coup de Cœur du Jury lors de la 5^{ème} édition de l'appel à projets innovants "Cultiver l'équité : j'agis pour une alimentation responsable et équitable" lancé par Max Havelaar France et FAIRe un monde équitable, qui valorise des initiatives étudiantes promouvant une alimentation responsable et équitable. L'association a pour projet de créer un évènement unique et convivial pour explorer les secrets de l'alimentation, du champ à l'assiette avec pour thématiques principales agriculture, alimentation durable et mieux manger. L'évènement se tiendra le samedi 8 mars 2024, à L'Octroi à Nancy. lespiedsdansleplat54@gmail.com
- Les 2^{èmes} années (Agronomie et Industries alimentaires) se sont rendues au marché de Rungis dans le cadre du module de Frédéric Pierlot « De l'AMAP à Chicago : mise en marché des produits ».
- L'ENSAIA participe à l'édition 2025 de l'opération « Un jour à l'Université ». Elle propose aux lycéens de Première et de Terminale de visiter l'école et d'assister à des cours magistraux :
 - mardi 11/02 de 13h45 à 17h : science du sol, fertilité
 - mercredi 12/02 de 7h45 à 11h : Physico-chimie des aliments
 - jeudi 13/02 de 9h à 12h15 : sciences animales : physiologie digestive et alimentation
- Apolline Auclerc, co-responsable de la spécialisation Sciences et Génie de l'Environnement, a relancé ses ateliers de médiation animale avec cette année 3 chiens, dont Zelda, petite chienne noire au statut de « Chien visiteur de l'Université », une alliée du mieux-être offrant réconfort et soutien. C'était la thématique de cet atelier consacré au mieux-être étudiant à l'ENSAIA.





Portes ouvertes

Journée

SAMEDI 1^{er} FÉVRIER DE 10H À 17H

2 avenue de la forêt de Haye
VANDŒUVRE-LÈS-NANCY

#JPOENSAIA www.ensaia.univ-lorraine.fr ensaia-contact@univ-lorraine.fr

f in ig yt x



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

Directeur de la publication : [Guido Rychen](#) Rédaction : [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](#) | [Twitter](#) | [LinkedIn](#) | [Instagram](#)