

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
 • N°163 • Janvier 2026

AGENDA

- 7 Février : Journée Portes Ouvertes
- 11-13 Février : participation des PACK au Mondial du Rhum, Paris.
- 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



Au programme de la Journée Portes Ouvertes du 7 Février

Marie-Amélie Bally

JOURNÉE PORTES OUVERTES

Samedi 07 février
9h - 16h

2 Avenue de la Forêt de Haye
 54500 Vandoeuvre-lès-Nancy

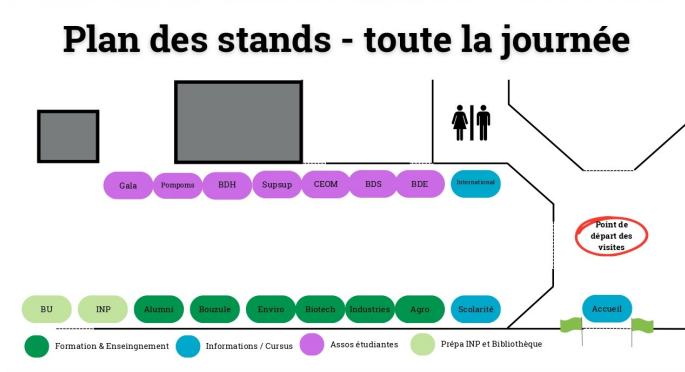
Admissions | Formations en Agronomie, Industries Alimentaires, Environnement et Biotechnologies | Mobilités | Débouchés | Vie étudiante

Pour en savoir + :

Une occasion de découvrir nos filières, et de discuter avec étudiants et enseignants

AU PROGRAMME

<p>9h45 VISITE GUIDÉE 40min Circuit découverte de l'école Par les enseignants et les étudiants</p> <p>10h30 PRÉSENTATION GÉNÉRALE 20min Découverte des métiers, de la formation, et de la vie de l'école + questions/réponses Par le Directeur des Etudes et le BDE</p> <p>11h CONCERT BRAB'ZIK</p> <p>11h45 VISITE GUIDÉE 40min Circuit découverte de l'école Par les enseignants et les étudiants</p>	<p>12h45 SHOW POMPOMS</p> <p>13h45 VISITE GUIDÉE 40min Circuit découverte de l'école Par les enseignants et les étudiants</p> <p>14h30 PRÉSENTATION GÉNÉRALE 20min Découverte des métiers, de la formation, et de la vie de l'école + questions/réponses Par le Directeur des Etudes et le BDE</p> <p>14h45 VISITE GUIDÉE 40min Circuit découverte de l'école Par les enseignants et les étudiants</p>
---	--



ReGen en lice pour le concours U’Cosmetics

Laura Wozniak

Les élèves de FA, Marion, Laura et Clémence, ainsi que 2 étudiante de l’ENSAD, Aziyadé et Mathilde, seront en lice pour le concours d’innovation cosmétique U’Cosmetics qui se tiendra en Bretagne le 19 mars prochain et qui aura pour thème « La cosmétique well-aging ».

Le well-aging promeut une approche naturelle du vieillissement, fondée sur l’acceptation de soi, la prévention et le maintien du confort de vie à tout âge. Manger et sourire sereinement en font partie, pourtant les gencives restent souvent négligées. Cette muqueuse, essentielle au maintien et à la protection des dents, perd avec le temps en élasticité et en fermeté, devenant plus vulnérable aux agressions quotidiennes.

Pour répondre à ce besoin, ReGen propose une solution innovante : un gel gingival hydratant, apaisant et protecteur, à appliquer à l’aide d’un pinceau rechargeable doté de poils souples pour une application douce et respectueuse des gencives. Le gel se forme suite à l’hydratation des pastilles, naturelles à 95%, offrant une texture parfaitement adaptée à la bouche et un confort optimal à chaque utilisation.

Ce concept permet de prendre soin des gencives tout au long de la vie, en contribuant à prévenir les signes de l’âge tout en assurant un confort buccal quotidien.

Notre démarche allie efficacité et responsabilité environnementale : le packaging rechargeable limite les déchets, tandis que la formule éco-responsable privilégie des ingrédients naturels soigneusement sélectionnés. La formule, ainsi que la conception, le design et l’impression du packaging, ont été entièrement pensés et réalisés par l’équipe ReGen



Journées Recherche Innovation Biogaz et Méthanisation (JRI) : Ouverture des inscriptions

Les Journées Recherche Innovation Biogaz et Méthanisation (JRI) feront leur grand retour du 17 au 19 mars 2026 à Nancy (54). Cet événement de référence rassemblera, durant trois jours, l’ensemble des acteurs engagés dans le développement et l’avenir de la filière biogaz et méthanisation. Les JRI 2026 sont organisées par le CTBM de l’ATEE, en partenariat avec l’ENSAIA, avec le concours de la Métropole du Grand Nancy et la participation de GRDF, NaTran R&I (ex RICE) et ENGIE BioZ. Trois jours au cœur des enjeux de la filière. Chercheurs, acteurs économiques, collectivités territoriales et institutions se retrouveront à Nancy pour partager expertises, résultats de recherche et retours d’expérience autour des grands défis scientifiques, techniques, économiques et sociétaux du secteur. Les échanges s’articuleront autour de thématiques structurantes :

- Procédés et valorisation
- Agronomie et environnement
- Économie, société et politiques
- Modèles économiques et financiers
- Planification et compétitions d’usage
- JRI Connect, espace dédié aux interactions et partenariats
- Session posters, valorisant les travaux de recherche

Les inscriptions sont désormais ouvertes : <https://bit.ly/4953I3X>
Programme complet : <https://bit.ly/3YD1JPq>

JRI
2026

atee UNIVERSITÉ DE LORRAINE ENSAIA ctbm métropole Grand Nancy
17 - 19 mars 2026 NANCY

JOURNÉES RECHERCHE INNOVATION

BIOGAZ MÉTHANISATION



BIOVALOR : point d'étape et perspectives

[Delphine Laurent](#)

Dans le cadre du programme PEA BIOVALOR, une délégation composée de Guido RYCHEN, Jordane JASNIEWSKI et Delphine LAURANT s'est rendue au Bénin du 13 au 16 janvier.

L'occasion de faire le point sur les avancées du projet et de rencontrer sur place les différents acteurs impliqués (Université Abomey Calavi, Institut Agro Montpellier, Cirad).

Le projet se terminant en août 2026, le but de cette rencontre était principalement d'envisager la suite de la collaboration à l'issue de la période de financement et d'initier de nouvelles perspectives (réflexion sur la mise en place d'un double diplôme, montage de projets Erasmus +, collaborations de recherche...). Le séminaire de clôture du projet se déroulera début mai 2026 à l'Université Abomey Calavi.



Un escape game pédagogique inspiré de Breaking Bad : une réussite collective

[Laure Budzinski](#)

Les étudiants de 3A IPA ont proposé un escape game pédagogique original inspiré de la célèbre série télévisée Breaking Bad. Ce jeu immersif a su captiver les participants par la richesse de son scénario, une mise en scène soignée et la complexité de ses énigmes.

Mobilisant des thématiques variées telles que la chimie, l'informatique, les cas d'entreprise ou encore la logique, ce dispositif s'inscrit pleinement dans une démarche de pédagogie active. Il permet de sortir du cadre traditionnel des partiels tout en valorisant les compétences et les acquis des élèves. Au-delà des connaissances techniques, les étudiants développent également des compétences transversales essentielles : sens relationnel, écoute, coordination, gestion de groupe et travail collaboratif. Félicitations à l'ensemble des participants ainsi qu'aux étudiants de 3A IPA pour cette belle réussite. Leur investissement, leur créativité et la dynamique collective insufflée lors du montage de cet escape game ont largement contribué au succès de cette initiative pédagogique innovante.



Les élèves de PACK à la rencontre de l'innovation packaging avec l'entreprise MONOQ

[Fleuranne Grignet](#)

Les élèves de PACK ont accueilli l'entreprise MONOQ, spécialisée dans la production de canettes. À cette occasion, Francesco Liberti, Responsable Service Client et Etienne Evrad, Responsable grands comptes internationaux, sont venus présenter les différentes étapes de fabrication des canettes ainsi que les technologies d'impression innovantes qui façonnent aujourd'hui le secteur du packaging.

L'objectif de cette rencontre était de décrypter les enjeux d'un packaging en constante évolution, à la croisée de l'innovation technologique, de la durabilité et des réalités industrielles.

Les échanges ont été rythmés autour de plusieurs thématiques clés :

- Innovation & design : comprendre comment la technologie NOMOQ repousse les limites de la personnalisation des canettes.
- Économie circulaire : expliquer pourquoi la canette constitue un allié majeur de la transition écologique.
- Réalité du terrain : partager le quotidien de l'industrie et les coulisses du monde professionnel.

Ce temps fort a donné lieu à des échanges riches et stimulants, portés par une génération d'étudiants consciente des enjeux de demain.



Les MSCAL en immersion au domaine Hubert Reyser

Les élèves de la spécialisation MSCAL, sous la houlette de Auguste Rakotondranaivo et Nancie Mahefanirinase sont récemment rendus au domaine Hubert Reyser pour une visite placée sous le signe de la découverte professionnelle et du partage d'expériences. Référence viticole en Alsace, le domaine Hubert Reyser est reconnu pour son savoir-faire familial, son ancrage territorial fort et son exigence de qualité, de la conduite de la vigne jusqu'à la commercialisation de ses vins.

Au cœur des échanges, les métiers et les enjeux logistiques de la production à la distribution, liés à l'activité viticole ont été largement abordés. La découverte s'est poursuivie au sein du domaine viticole avec une immersion complète : balade dans les vignes pour appréhender le travail au plus près du terroir, visite des espaces de stockage et de vinification, et échanges autour des méthodes de conservation et de gestion des stocks. Un moment à la fois convivial et authentique, .

La visite s'est conclue par une dégustation de plusieurs cépages emblématiques, illustrant concrètement le chemin parcouru « de la vigne jusqu'au verre » et mettant en lumière la richesse et la diversité du savoir-faire du domaine Hubert Reyser.



KayaDrop en route pour la start-up

Étudiants à l'ENSAIA en Master Nutrition et Sciences des Aliments, spécialisation Packaging, Tafath Kadri et Stéphane Kittaviny ont su transformer une idée innovante en un véritable projet entrepreneurial. Finalistes nationaux du concours Ecotrophelia France 2025 et lauréats du prix Forum Est-Horizon 2025, ils ont choisi de poursuivre l'aventure en développant KayaDrop, avec l'ambition de créer leur propre start-up.

KayaDrop propose une nouvelle approche de la nutrition sportive grâce à des billes à base de purées de fruits, naturelles, prêtes à consommer et sans déchets unitaires. Pensée comme une alternative aux gels énergétiques traditionnels, cette innovation allie performance, goût et praticité pour répondre aux besoins des sportifs.

Tafath Kadri et Stéphane Kittaviny seront accompagnés par l'Incubateur lorrain pour leur projet de création.

© Incubateur Lorrain



Regards croisés sur l'avenir de l'agronomie et de l'agroalimentaire

[Chloe Lefebvre](#)

L'ENSAIA a eu la chance de recevoir les groupes Vegafruits, Lactalis, Fairefrance, Vivescia et Bel, autour de tables rondes à destination des étudiants des cursus Agronomie et Industries Alimentaires.

Chaque table ronde reprenait une problématique associée au secteur du monde agricole : "Les protéines végétales, la prochaine révolution de notre agriculture et de nos assiettes ?" ou agro-alimentaire : "Les défis et opportunités de l'industrie agroalimentaire face aux attentes des consommateurs et aux enjeux de durabilité" afin de permettre aux étudiants de se questionner sur les enjeux sociaux, économiques et environnementaux dans ces secteurs d'activité. Ce moment, axé sur l'échange et le partage d'expériences, a permis aux étudiants d'étendre leur réseau et d'appréhender de façon plus concrète le monde professionnel de demain.

La journée s'est poursuivie avec un buffet présentant les produits de chaque groupe et permettant une discussion plus ample entre intervenants et étudiants dans une ambiance chaleureuse et conviviale. L'occasion aussi, d'en apprendre plus sur les perspectives de carrière et les expériences professionnelles de chaque intervenant.

Un grand merci à tous les professionnels pour leur temps, leurs interventions pertinentes et leur esprit de partage, ainsi qu'à Bader BENAABLA et Lisa DACHARD, intervenants engagés par EMAA Nancy pour l'organisation de ce forum. Les étudiants ont passé une journée riche en enseignements et en apprentissages tout en affinant leur vision du monde professionnel.

L'engouement et la motivation à la fois des étudiants mais également des professionnels intervenus durant cette journée, encouragent l'ENSAIA à réitérer l'expérience dans les années à venir.

Aux Assises de l'Agriculture de Moselle

Yves Le Roux

Face au dérèglement climatique et à la fragilisation des filières agricoles en Moselle, la Chambre d'Agriculture 57 a relancé ses assises de l'Agriculture. Déjà en 2008, un travail avait été confié à Yves Le Roux pour poser un diagnostic et définir une trajectoire pour l'agriculture. En partenariat avec le Conseil Départemental de la Moselle, Stéphane Ermann, Président de la Chambre d'Agriculture de Moselle a souhaité de nouveau confier à Yves Le Roux et Lise Cohen jeune Ingénieure ENSAIA, ce travail d'analyse qui offre un regard factuel et unique sur deux décennies. Avec une première présentation des enjeux identifiés et des principales évolutions des filières mosellanes, ont été abordés : décapitalisation, prairies permanentes, marché de la viande du lait et des céréales, méthanisation, décarbonation... [Lire l'article](#)



A l'honneur

- L'Usine Nouvelle a fait paraître son classement des écoles d'Ingénieur basé sur les données certifiées de la CTI et de la CDEFI. L'ENSAIA se positionne à la 2ème place ex-aequo des écoles d'Agro, Agroalimentaire, tout statut, et à la 2ème place des écoles publiques, soit 1 place de mieux que l'an passé. <https://www.usinenouvelle.com/comparatif-des-ecoles-d-ingenieurs/>
- Rebecca KROLIKOWSKI, 3A SGE, était dans l'Est Républicain ainsi que dans les titres du Groupe EBRA à l'occasion de la sortie d'un supplément spécial consacré à l'orientation Post-Bac. Elle y témoigne de son parcours et de ses nombreux projets. [Lire l'article en page 16](#), [Voir la Vidéo](#)
- Le 13 janvier dernier, les étudiants de la spécialisation Biotechnologies ont eu l'occasion de découvrir les sites et les activités d'Aexplora et de Sartorius à Pompey. Un grand merci à Laurence Pegon (Aexplora), à Cyrille Jeanroy (Sartorius) et à leurs collègues pour leur disponibilité.
- « Connaitre et évaluer la biodiversité des sols, guide opérationnel pour les milieux urbains" : Apolline Auclerc et Christophe Schwartz ont contribué à la rédaction de ce guide qui illustre les enjeux de la prise en compte de la biodiversité des sols urbains. Les résultats présentés dans ce travail s'appuient en grande partie sur ceux du programme ANR BISES qui vise à approfondir la connaissance de l'écologie des communautés d'organismes des sols urbains. [A lire ici](#)
- Yves Le Roux est intervenu à la séance publique de l'Académie de l'Agriculture à Paris sur les compétitions d'usage de la biomasse en méthanisation. [Voir la Vidéo de la séance](#) (passage à 1H28min30 – 1H56)
- 2ème édition du Café culturel : un moment convivial qui a réuni de nombreux étudiants, en collaboration avec SAIA Custo. Les étudiants avaient dans leurs assiettes des beignets, de l'alloco, des cookies, ainsi que des boissons à base de bissap et de baobab.

