

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
• N°158 • Juin 2025

AGENDA

- 1er Juillet : Atelier Fresque de l'alimentation pour les personnels , 13h-17h
- 7 Juillet : Séance plénière du Conseil d'Ecole, 10h15
- 11 Juillet : Repas annuel à la Bouzule



Saucéane, Prix Innovation Produit de la pêche française à ECOTROPHELIA 2025

Au concours national ECOTROPHELIA, les élèves de Formulation alimentaire remportent le prix Innovation Produit de la pêche française remis par France Filière Pêche avec Saucéane, une gamme de sauces prêtes à l'emploi à base de hareng et de merlan issus de la pêche française et durable, de Nutri-score A, riches en oméga-3 et en protéines.

Félicitations également à l'équipe des élèves de PACK qui, pour une première participation, s'est hissée en finale avec KayaDrop, l'énergie encapsulée pensée pour les sportifs.

Le palmarès complet :

- Ecotrophelia France Or Encore Mieux de ISARA-LyonAvignon. Une alternative anti-gaspi aux raviolis farcis fabriqués avec de la farine de baquettes précuites gaspillées et la farce est composée de pesto de carottes, parmesan, ricotta et mozzarella. Le lauréat représentera la France au concours ECOTROPHELIA Europe qui se déroulera à Anuga Cologne en octobre 2025
- Ecotrophelia France Argent : Les Kojiteurs de SupBiotech
- Ecotrophelia France Bronze : Faba' Pop de ESA
- Prix Sciences et Technologies : Les Kojiteurs de SupBiotech
- Prix Innovation Produit de la pêche française : Saucéane de ENSAIA
- Prix Innovation légumineuses : Faba' Pop de ESA
- Prix Innovation Fruits et légumes : Le Cordon Mieux de Oniris vetagrobio Nantes
- Prix Alimentation durable : Encore MIEUX ! de ISARA-Lyon Avignon
- Prix Innovation Nutrition : Sensoria Gourmet de Ensmac
- Prix Nos étudiant.e.s ont du cran : Tasty'Paille de l'ESIROI
- Prix Entrepreneuriat : Castamel de AgroParisTech
- Prix Coup de cœur du public : Sensoria Gourmet de Ensmac
- Prix Coup de cœur des étudiants : DailySpi de Ensmac



Colloque Projet Pro : le cru 2025

Les projets professionnels permettent aux élèves de 1ère Année de se confronter aux outils et aux méthodes de gestion de projet et d'apporter des réponses à une "vraie" question émanant d'un secteur socio-économique. Débutés dès le mois de janvier, les projets ont été restitués lors du traditionnel colloque. Beaucoup de thèmes nouveaux cette année liés aux domaines d'expertise de l'école ainsi qu'à son fonctionnement.

- Crise alimentaire (Tuteur Catherine Astier)
- Sensibilisation EDI par le jeu (Tuteur Apolline Auclerc)
- Gestion de la Flore des rues (Tuteurs Yves Le Roux, Camille Gay)
- 25 ans d'innovation alimentaire (Tuteurs Lionel Muniglia, Lou Dumas)
- Les plastiques ne sont pas sympathiques (Tuteurs Isabelle Chevalot, Lionel Muniglia)
- Recette maîtrisée, bière équilibrée (Tuteurs Adeline Mériaux, Bruno Ebel, Emmanuel Rondags)
- Ferme de demain (Tuteurs Pierre Leglize, Inass Zayani)
- Grains de Kéfir (Tuteur Adeline Mériaux)
- Ouvrons nos horizons (Tuteur Muriel Jacquot)
- Elevages familiaux de poules (tuteur Stephan Jurjanz)
- Fresque de l'élevage (Tuteurs Lou Dumas, Yves Le Roux)
- Aquaponie (Tuteurs Pierre Leglyse, Jordane Jasniewski)
- Menu à la carte (Lionel Muniglia)
- Probiotiques gummies (Tuteur Jennifer Burgain)
- 100% ANAENSAIA (Tuteur Mélanie Laurent)

Beau succès pour l'inauguration de la Salle 1, désormais point de rendez-vous et d'échanges dédié à l'International et identifié par une mascotte. Le groupe de projet Pro « Ouvrons nos horizons » y proposera dorénavant une fois par mois des cafés culturels pour faire découvrir les spécificités liées à un pays ou une région. Pour ancrer davantage la dimension internationale de l'école, la signalétique est désormais traduite en anglais, un mur de Bienvenue traduit dans de nombreuses langues est apposé dans la



Le LIBio fête ses 40 ans

Le Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules a célébré comme il se doit sa 40ème décennie. Cette journée anniversaire a rassemblé enseignants-chercheurs actuels et plus anciens, doctorants et personnels. La matinée fut très (trop) courte pour retracer 40 ans d'histoire, un exercice introduit par Joël Hardy, ancien Directeur de l'ENSAIA et Président de l'INPL, qui fut aussi, durant 20 ans, le fondateur et le Directeur du LIBio alors appelé Laboratoire de Physicochimie et Génie alimentaires. Cette journée conviviale a été animée également par des visites du laboratoire, des quiz et un escape game. Marqueur de la journée également, le laboratoire mettait à l'honneur 3 de ses anciens directeurs, Joël Scher, Michel Linder et Anne-Marie Revol-Junelles, qui partent ou viennent de partir pour une retraite bien méritée.



Une visite en avant-première de la plateforme Damier Vert pour les Protec

Emile Benizri, Alexis Durand

Développer la recherche agronomique, créer des références locales, tels sont les objectifs de Damier Vert, une plateforme d'expérimentations unique en Lorraine. Depuis juillet 1994, les coopératives lorraines (CAL, EMC2, GPB, LORCA) ont fédéré leurs services agronomiques, autour de ce même projet, pour créer un véritable lieu d'échanges, d'expériences, de partage de méthodes, de savoir-faire et d'innovations.

Ce sont donc les 4 et 5 juin que la plateforme d'essais a accueilli les adhérents des quatre coopératives lorraines à Bouvron, en Meurthe et Moselle. C'est en avant-première que les élèves de la Pré-Spécialisation Protec ont été accueillis lundi 2 juin par Claude Chalon (Responsable du Service Agronomique de la CAL) accompagné de Sébastien Guiot, agronome, pour découvrir cette plateforme.

Les étudiants ont pu appréhender comment ces essais sont mis en place et l'importance de la rigueur scientifique qu'il convient d'y apporter, afin de pouvoir exploiter statistiquement les résultats à venir.

En outre, cette visite a permis aux élèves de concrétiser beaucoup d'éléments vus en théorie, mais aussi de percevoir les problèmes auxquels les agriculteurs sont confrontés, comme la gestion des adventices, la résistance d'agents pathogènes à certains fongicides.

Différentes solutions existantes ou à venir leur ont été présentées. Parmi elles, le levier génétique, avec les choix variétaux, est fondamental, mais c'est bien la multiplicité des leviers qu'il convient d'envisager. Plusieurs essais portent ainsi sur le décalage de la date de semis, la réduction de la densité de semis, la gestion de la fertilisation azotée et phosphatée, des solutions de biocontrôle, l'efficacité de nouveaux fongicides.

Une belle après-midi, riche d'enseignements et de mises en pratique pour les 16 élèves de la pré-spé Protec !



Les MSCAL chez STEF

Mélanie Laurent

Les étudiants en pré-spé MSCAL, accompagnés de Mélanie Laurent, se sont rendus chez STEF à Atton. Accueillis par Florence MARINGER, Directrice de filiale et José PUGLIESE, Responsable d'exploitation du site, ils ont pu visiter les installations du leader européen de la logistique alimentaire sous température dirigée, notamment l'Espace frais qui fournit les enseignes Carrefour et l'Espace surgelés. La visite a également permis des échanges entre les responsables de STEF et les élèves concernant les profils et les perspectives de carrière dans l'entreprise.



De la ferme à l'assiette, qui profite vraiment de la valeur ajoutée ?

Tutorés par Yves Le Roux et Lionnel Muniglia, les étudiants de FA et de DEFI ont animé à l'ENSAIA une conférence autour des enjeux du partage de la valeur ajoutée dans les filières agricoles et agro-alimentaires. Plusieurs sujets ont été abordés :

- Agriculteurs et industriels : qui décide ?
- Les circuits de vente : quand le choix du circuit décide du partage de la valeur ajoutée
- Le pouvoir d'achat : quand le budget dicte le menu
- Marketing, labels et malbouffe : les dessous de nos choix alimentaires
- Des démarches alternatives de répartition de la valeur ajoutée

Pour cette conférence, ils ont également innové sur la forme avec une entrée théâtrale et une sortie en rap.



Les ADT à la rencontre de l'équipe du site de la Vigotte : une approche particulière de l'aménagement du territoire

Fin mai, nous, ADT-rex*, avons eu la chance de nous rendre une journée entière dans les Vosges et de partir à la découverte du tiers-lieu de la Vigotte. C'est devant une superbe vue qu'Antoine et Chloé nous ont accueillis et nous ont présenté l'histoire et les objectifs de ce lieu. Ancienne ferme du XVIIIème siècle, puis exploitation forestière, puis lieu touristique très prisé, la Vigotte est aujourd'hui un hameau expérimental abritant un laboratoire vivant. Au sein de ses nombreuses zones d'expérimentation, la Vigotte tente retrouver ses fonctions productives d'antan, adaptées au contexte d'aujourd'hui. Ressource en eau, énergies renouvelables, fibres pour le textile et la construction, les objectifs nous ont été détaillés à travers des animations ludiques et stimulantes.

Le bon fonctionnement du tiers-lieu repose sur une pluralité d'acteurs investis : géographes, ingénieurs environnementaux, formateurs, locaux, habitants du hameau... Une multi-disciplinarité qu'il est indispensable d'appréhender en spé "Agricultures et Développement des Territoires"!

Cette journée sous le soleil vosgien nous a permis de mieux comprendre les enjeux d'une telle volonté de respecter l'environnement qui nous est si précieux.

Nous vous conseillons fortement le détour, ce lieu est paisible et nous avons eu plaisir de nous y balader et de le découvrir au cours de cette journée.

* la promo 2025-2026 ADT a choisi pour animal totem : le T-Rex...



Immersion au coeur du recyclage chez Paprec Dieulouard

Dans le cadre de leur formation, les élèves de la spécialisation Packaging et Conditionnement ont eu l'opportunité de visiter le site de Dieulouard du groupe PAPREC GROUP, acteur incontournable du recyclage en France.

Cette visite a permis aux étudiants de :

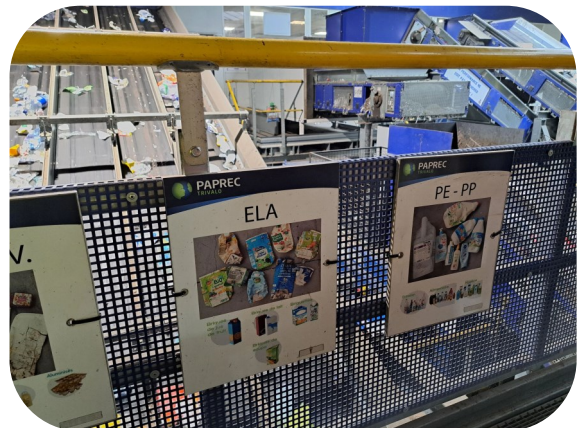
- Découvrir les processus industriels de tri et de valorisation des déchets d'emballages,
- Comprendre les enjeux concrets autour de l'économie circulaire,
- Échanger avec des experts engagés dans la transition écologique,
- Faire le lien entre théorie et pratique, entre la salle de classe et le terrain.

Une particularité marquante : 95% des déchets triés sur ce site sont d'origine alimentaire. Un fait qui donne tout son sens à cette visite dans une formation habituellement centrée sur les usines de production agroalimentaire.

Les élèves ont ainsi pris conscience du rôle clé qu'ils auront à jouer dans la conception d'emballages plus durables, pensés non seulement pour les consommateurs, mais aussi pour faciliter le travail des centres de tri.

Voici quelques bonnes pratiques retenues :

Ne pas imbriquer les emballages entre eux, même s'ils sont du même matériau (ex. : pots de yaourt et opercule, boîtes de conserve et couvercles). Toujours lire les consignes de tri présentes sur l'emballage. En cas de doute, privilégier la poubelle grise plutôt que de risquer de contaminer une filière de recyclage. Les appareils électroniques et les piles doivent être déposés en déchetterie ou en point de collecte, jamais dans les poubelles classiques. Cette visite a renforcé la conviction des élèves : l'avenir du packaging repose sur l'innovation durable, la conscience environnementale et une collaboration étroite entre tous les maillons de la chaîne.



25 ans d'audace alimentaire

Lionel Muniglia

A l'occasion des Food Innovation Days qui se sont déroulés en Juin à Nancy et qui ont rassemblé quelque 200 personnes (étudiants, professionnels, enseignants, Incubateur lorrain, Agria-Grand-Est, représentants des collectivités territoriales...) a été projeté en avant-première le film réalisé suite au projet pro « 25 d'innovations alimentaires à l'ENSAIA ». Ce film a pu voir le jour grâce au travail des élèves (et de toute une équipe !) et aussi grâce au financement de l'école. C'est Agathe DIDELOT (1A du groupe projet pro) qui a pu présenter le film lors de la soirée de l'innovation des FID.

[Le film est à voir ici](#)

L'ENSAIA était également à l'honneur de la matinée des Food Innovation Days avec les interventions de Florent Helle et Yves Le Roux. Florent Helle, promotion 2018, est le cofondateur des boissons Symples, ces dorénavant incontournables Infusions glacées bio, de plantes françaises, faibles en sucre et 100% naturelles. Il a apporté son témoignage d'auto-entrepreneur lors de la table ronde « Les success stories alimentaires : quelle est la recette ? »

Yves Le Roux est intervenu quant à lui lors de la table ronde « Le rôle du collectif : tous différents et pourtant nous concrétisons nos idées ensemble ».



A l'Honneur

- « Parole à nos 1A » : merci à Vivianne, Mattéo et Albane, 3 élèves de première année, de s'être prêtés au jeu d'une interview filmée à destination des futurs candidats. Ils y témoignent de leur parcours, des raisons qui les ont conduits à choisir l'ENSAIA. Ils donnent également leur avis après un an passé au sein de l'école et expliquent leur choix de filière sans oublier de prodiguer conseils et encouragements à ceux qui sont en train de passer les concours. Les vidéos ont été diffusées sur [nos réseaux sociaux](#) :

- Les élèves de la pré-spé BIOTECH étaient aux manettes de l'organisation de la Journée Nationale de Bioproduction de biomédicaments qui s'est tenue en Juin. Des stands animés par des professionnels, des visites du LRGP, des salles de culture et de la H3 étaient proposés au public et aux étudiants en provenance de la faculté des Sciences et du BTS « Biotechnologie en recherche et production » du Lycée Varoquaux.

- Nancy est à la 10ème place du classement des meilleures villes étudiantes 2025 publié par L'Etudiant. Nancy est recommandée par 84% des étudiants sondés. Elle est particulièrement appréciée pour son cadre de vie, la vie étudiante et le coût de la vie, l'un parmi les plus bas

- InterAgros Montpellier 2025 : les élèves de l'ENSAIA ont fini 5ème au classement général, 5ème au classement PomPoms, 3ème des supporters, 2ème pour le rap, et, le meilleur pour la fin, 1er en foot féminin et en athlétisme.

- Ophrys abeille, Orchis pyramidale, bouc..., depuis quelques semaines, de belles hampes florales se dressent au-dessus de l'herbe du site Brabois Ingénieurs. Cette année, la préservation de ces orchidées a pu être possible grâce à un piquetage adéquat réalisé en amont par des membres du LAE et du LSE. La labellisation récente du site comme « Ecocampus Démonstrateur » (AMI Ecocampus de l'Université de Lorraine) va permettre de mettre en avant les nombreuses actions déjà réalisées : installation de nichoirs oiseaux, de nichoirs à chauves-souris, ou d'hôtel à insectes, végétalisation de la plateforme PEGGHy, mise en place de composteurs sur le site, potagers...

- Yves Le Roux est intervenu au Congrès international Bioeco2 – 2025, consacré à la bioéconomie à travers le prisme des sciences sociales et humaines. Après une brève histoire de la méthanisation en France depuis 25 ans, il a proposé une réflexion sur la transformation des enjeux portés par la méthanisation sur cette période et les évolutions à venir avec les dynamiques très ambitieuses affichées. Il a également annoncé la tenue des prochaines JRI à Nancy en 2026.



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 Vandoeuvre-lès-Nancy

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