

# CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine  
 • N°167 • Mai 2026

## AGENDA

- 11 Juin : Assemblée générale des personnels administratifs et techniques
- 12 Juin : Colloque Projets professionnels
- 6 Juillet : Inauguration de la salle multisensorielle immersive de la chaire FragranceSyn
- 15 Juillet : Conseil d'École, "La Divine Fromagerie", Haute Marne



## BIOVALOR, Clap de fin et perspectives

[Delphine Laurant](#)

Une délégation de l'ENSAIA composée de Guido RYCHEN, Adélaïde VENTOSA-RENAUD, Stefan JURJANZ, Alexandre OLRV, Laurent MICLO (IUT Nancy Brabois) et Delphine LAURANT s'est rendue au Bénin du 4 au 8 mai dernier dans le cadre des dernières rencontres du projet ANR PEA BIOVALOR dont l'objectif était de renforcer la démarche compétences et de la culture entrepreneuriale dans la formation supérieure agronomique dans une perspective d'améliorer l'insertion professionnelle et le développement de la bioéconomie au Bénin. Doté d'un financement de 3.180.000 € ce projet a regroupé les 3 établissements d'enseignement supérieur suivants : la Faculté des Sciences Agronomiques de l'Université d'Abomey Calavi, l'Université de Lorraine (ENSAIA, IUT) et l'Institut Agro Montpellier.

Comme dernier acte du projet initié en 2021, un séminaire final était organisé afin de faire le bilan avec l'ensemble des acteurs impliqués. Au programme un bilan global et exhaustif sur les grandes réalisations et défis relevés : mise en place de la démarche compétences à la Faculté des Sciences Agronomiques de l'Université d'Abomey Calavi (UAC), réforme des curricula, promotion de la culture entrepreneuriale et de l'esprit d'innovation, création d'un pôle d'entrepreneuriat agricole, 43 mobilités de niveau Licence et Master et 8 thèses en co-tutelle. Par ailleurs, l'intervention de plusieurs panels de discussion ont permis de recueillir des données très pertinentes et précises sur la plus-value des coopérations internationales en formation et recherche, l'insertion des étudiants, l'internationalisation des formations et leur accréditation et le développement d'une recherche d'excellence en Afrique.

De plus, ce séminaire final était également l'occasion de faire dialoguer ensemble les filières agricoles (avec la présence des interprofessions Ananas, Anacarde, Sistré, Riz, Karité), le monde académique (avec le recteur de l'UAC et de nombreux enseignants de l'UAC) et le monde politique et diplomatique (avec les représentants des Ministères béninois de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, l'Attaché de coopération scientifique de l'Ambassade de France et les représentants de Campus France et du CIRAD).

La fin de BIOVALOR ne marque pas la fin d'une collaboration mais pose les fondements d'une coopération pérenne entre les institutions françaises et béninoises et leur souhait de continuer à développer conjointement des formations de qualité. Un projet de déposer dès 2027 un projet Européen Erasmus Capacity Building est à l'ouvrage, projet qui permettrait l'évaluation et l'accréditation à l'international des formations agronomiques au Bénin par le Hcéres. A suivre dès les 7 et 8 juillet 2026 lors du séminaire Erasmus Capacity Building qui se tiendra à l'ENSAIA



# ECOTROPHELIA 2026 : l'ENSAIA seule école avec 3 projets sélectionnés

Du 16 au 18 juin 2026, la ville de La Rochelle accueillera la 27<sup>ème</sup> édition du concours ECOTROPHELIA France 2026, rendez-vous incontournable de l'éco-innovation alimentaire étudiante.

Parmi les 17 projets en compétition cette année, les trois projets portés par l'ENSAIA et ses partenaires ont été retenus pour participer au concours. Une belle performance qui fait de l'ENSAIA la seule école représentée par trois équipes finalistes. Cette sélection met en lumière la créativité, l'engagement et l'expertise des étudiants autour des enjeux alimentaires de demain avec comme tendances : valorisation des coproduits et des ressources sous-exploitées, gourmandise et nutrition., réinvention des packagings et des formats pour réduire l'impact environnemental, procédés de transformation devenus un moteur d'innovation à part entière.

Les 3 projets sélectionnés :



**Cél'Est** : du champ au plateau, Cél'Est est un pain riche en protéines et en fibres qui valorise les ressources locales du Grand Est tout en les rendant accessibles au plus grand nombre. Ce produit s'inscrit dans une démarche de valorisation des filières régionales et de développement d'une alimentation plus durable.



**Lyov** innove avec le premier kéfir de lait fruité à croquer, lyophilisé et enrobé de chocolat. À la fois gourmand et nutritif, ce produit original revisite les usages du kéfir dans un format nomade et innovant.



**Zavo** est une boisson lactée à l'avocat pensée pour accompagner les matinées avec une proposition gourmande et nutritive. Ce projet répond aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de praticité, de plaisir et d'équilibre alimentaire.

Bravo aux élèves et à leurs encadrants pour cette première belle réussite, cap désormais sur La Rochelle

# Des étudiants au cœur d'un projet d'aquaponie innovant

Jordane Jasniewski

Dans le cadre du projet professionnel, un système d'aquaponie a été étudié par un groupe d'étudiants. Ce projet avait débuté l'an passé. Le système avait déjà été conçu et installé par un groupe d'élèves. Il était alors constitué de six grands bacs, de bulleurs et d'une pompe permettant la circulation de l'eau entre chaque bac. Le système a donc d'abord été analysé et pris en main, avant que des améliorations ne soient recherchées afin d'optimiser son fonctionnement.

L'aquaponie est un système dans lequel l'aquaculture (élevage de poissons) est associée à l'hydroponie (culture de plantes sans terre). Les déchets produits par les poissons sont transformés par des bactéries en nutriments assimilables par les plantes. L'eau est ensuite filtrée par ces dernières avant d'être renvoyée dans l'aquarium.



Avant toute mise en route, une étude précise du fonctionnement du système a été réalisée: le rôle des poissons, celui des plantes, mais aussi l'importance des bactéries et des paramètres de l'eau ont été étudiés. Les espèces à intégrer ont ensuite été sélectionnées. Concernant les plantes, des salades ont d'abord été choisies, puis des herbes aromatiques ainsi que d'autres cultures, comme les fraisières, ont été ajoutées. Pour les poissons, des poissons rouges ont été retenus, car ils sont adaptés à ce type d'environnement.

Un point essentiel du travail réalisé a consisté à vérifier que toutes les espèces puissent cohabiter dans de bonnes conditions. Pour cela, différents paramètres de l'eau, comme le pH, la température ou encore les taux de nitrates, ont été surveillés. Ces éléments sont encore régulièrement mesurés à l'aide de tests spécifiques. Une fois ces vérifications effectuées, le système a pu être mis en marche.

Depuis, l'évolution du système est principalement observée et analysée. Les interactions entre les poissons et les plantes, la croissance des cultures, mais aussi l'apparition éventuelle d'algues susceptibles de perturber l'équilibre du milieu, sont surveillées. Ce projet a permis la mise en place d'une technique agricole innovante



# Retour sur le Forum des métiers agricoles

Organisé par la Communauté de communes Seille et Grand Couronné à la Bouzule, ce forum fut une journée riche en découvertes et en partages. Avec au programme :

- Le matin, accueil des classes de collèges. Les élèves sont venus à la rencontre des professionnels sur les stands pour découvrir l'univers agricole de leur département et la grande diversité de ses métiers.
- L'après-midi, ouverture au grand public. Les visiteurs ont pu explorer un parcours découverte complet : machinisme, pépinière, horticulture, grandes cultures, élevage, énergie... sans oublier un pôle dédié à l'orientation et à l'emploi.

Un journée destinée à



## Un nouvel ingénieur à la Plateforme Méthanisation

Guillaume Henry

Charly Lember a été recruté depuis la mi-avril en temps qu'ingénieur d'étude sur le projet PEI (Partenariat Européen pour l'Innovation) GECO2 qui propose une vision d'un groupe d'experts sur les enjeux scientifiques, techniques et économiques autour de la structuration de la filière du CO<sub>2</sub> biogénique. Ce projet regroupe 7 partenaires reconnus de la filière méthanisation : l'ATEE, l'AMGE, GRDF, Biogaz vallée, KEON, MD CO<sub>2</sub> et l'ENSAIA.

Charly est un ingénieur diplômé de l'école INP-ENSIACET avec une spécialisation en biotechnologie et son stage de fin d'études chez un constructeur de méthaniseur en Belgique. Son rôle dans le projet sera de répondre aux questions scientifiques qui se posent autour de ce nouveau CO<sub>2</sub> biogénique et de ces valorisations possibles sur le marché existant. En particulier, les questions autour des qualités de CO<sub>2</sub> sont fondamentales notamment pour un usage alimentaire de ce dernier. Il sera également actif sur un autre projet de recherche qui visera à caractériser les molécules traces des CO<sub>2</sub> biogéniques issus des unités de méthanisation et faire des corrélations entre présence de ces molécules et intrants valorisés.

Enfin, il continuera sa formation autour de la méthanisation et de la R&D en participant aux activités de la Plateforme Méthanisation.

Bienvenue à Charly !



Le projet GECO<sub>2</sub> vise à développer et structurer la filière du CO<sub>2</sub> biogénique issu de la méthanisation, une alternative durable au CO<sub>2</sub> d'origine fossile utilisé dans des secteurs comme l'agroalimentaire, l'agriculture ou la chimie. Soutenu par la région Grand Est et le FEADER pour la période 2024-2027, ce programme cherche à organiser une filière nationale autour de la valorisation du CO<sub>2</sub> dans une logique d'économie circulaire.

Sur trois ans, les travaux porteront notamment sur la structuration de la chaîne de valeur, la qualité et la durabilité du CO<sub>2</sub> biogénique, ainsi que sur la gouvernance de cette nouvelle filière stratégique pour la transition énergétique.

## Ça caille à Bertimoutiers !

[Véronique Salone](#)

Et non, il ne faisait pas froid ce 28 avril... mais il y avait bien des cailles ! Dans le cadre de notre partenariat avec « La Caille des Vosges », les étudiants de la pré-spé FA ont découvert un élevage impressionnant. Bien que familial, il ne compte pas moins de 550 000 cailles, avec environ 45 000 œufs ramassés chaque jour. Sur place, nous avons découvert les différentes étapes de l'élevage dans des bâtiments en constante évolution : certains très modernes, d'autres en cours de rénovation, dans une logique de renouvellement permanent. L'élevage investit dans l'innovation, comme une chaîne d'œufs cuits durs et des équipements durables tels que des panneaux solaires. Les petits poussins au sol étaient vraiment trop mignons !

Une belle interaction entre les étudiants et la directrice autour des enjeux sous-jacents à ce type d'exploitation : investissement, innovation, bien-être animal... Personne n'a fait l'autruche ! Une visite concrète et enrichissante... Article rédigé à la plume de caille, bien entendu !



## Le Rapport d'Activité 2025

Il revient sur les temps forts de l'année 2025 : formation et insertion des diplômés, partenariats internationaux et industriels, recherche et innovation, ainsi que les initiatives qui font vivre l'école au quotidien. Découvrez également les actions menées autour du développement durable, des EDI-VSS, de la vie étudiante et des projets portés par la communauté ENSAIA.

[A feuilleter](#) ou [à télécharger](#)

## La Promo 77 dans les Hauts de France

[Sylvie Chopard](#)

Du 4 au 7 mai, 3 anciens élèves de la promo 77 (Monique Lechien, Benoit Lafitte et Paul Godefroy) ont réuni 31 camarades à Lens pour une découverte des richesses des Hauts de France. Ils ont ainsi relevé le défi lancé par les "Gentils Organisateurs" précédents : Alain Bonnel et Gérard Chinal à Avignon en 2007, Huguette Meyer-Caron, Francis Bonnel et Gérard Pesch en Sologne en 2017, Hervé et Sylvie Chartron-Chopard à Morteau en 2022, Jean-Claude Ferrando et Gilles Moulounguet à Pau en 2024. Plus disponibles maintenant retraités, ils augmentent la fréquence des retrouvailles avec toujours le même dynamisme. C'est donc enthousiastes qu'ils ont grimpé sur un terril, se sont instruits sur l'histoire de la mine, des champs de bataille de l'Artois, ont visité le Musée le Louvre Lens, l'anneau de la mémoire à Notre Dame de Lorette, les places, les boves et le beffroi d'Arras, et la brasserie Castelain sans oublier naturellement de déguster la gastronomie locale. Les futures retrouvailles sont déjà en gestation !



## L'ENSAIA aux IAR

[Olga Pozniakova](#)

Le week-end du 16 Mai ont eu lieu les Inter Agro à Rennes. Le tournoi sportif a rassemblé plus de 2 500 étudiants de 15 écoles différentes, principalement des écoles d'agro, mais également celles du concours G2E et du réseau Polytech.

L'ENSAIA a remporté le prix supporter et s'est classée 5ème au classement général.



# Les 24H de Stan 2026 enflamment la place Carrière

Les 24H de Stan faisaient leur retour ce week-end sous un soleil de plomb. Bravo à l'EEIGM, vainqueur pour la 6ème fois et félicitations au CEOM pour l'organisation de cet évènement qui a rassemblé des milliers d'étudiants et de visiteurs. Extraits en images.

