

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
● N°145 ● Mars 2024

AGENDA

- 2 Avril : Journée Bien-Etre au travail
- 3 avril : CLHSCT
- 5 avril : COMOP Bouzule
- 9 avril : Elections des usagers au Conseil d'Ecole
- 16 avril : Food Innovation Days 2024



U'Cosmetics : prix Coup de cœur pour Ostreall

Lionel Muniglia

Ostreall est un masque exfoliant visage sous forme de billes à texture évolutive. Son caractère novateur repose sur la fusion des attentes des consommateurs en un seul produit. Inspiré directement de l'huître perlière, Ostreall allie praticité, naturalité et sensorialité. Formulé à partir d'actifs biomimétiques marins, Ostreall simplifie la routine skincare en réduisant le nombre de produits cosmétiques à utiliser. Par ailleurs, l'origine naturelle de 98 % de ses ingrédients et l'intégration de coproduits et d'ingrédients upcyclés contribuent à limiter l'impact du produit sur l'environnement. Sa texture innovante évolutive qui passe de bille solide, à gel puis à un lait fluide libérant des microparticules de coquille d'huître exfoliantes et son packaging issu de matériaux biosourcés donne vie à l'huître perlière pour clore l'univers produit et attiser la curiosité du consommateur.

Ostreall a été conçu par 3 élèves, 3ème année Formulation alimentaire, Laura ALEXANDRE-ALEXIS, Laura CASTAGNETTI et Axelle MERCIER.

Elles ont présenté le produit au concours d'innovation cosmétique, U'Cosmetics, qui avait pour thème « Cosmétique & environnement marin ».

Sélectionnées pour la finale, elles ont remporté le Prix Coup de coeur du Public.



Le Grand Prix en Sciences Luxembourg – Lorraine décerné à Claire Gaiani

Claire Gaiani



Ce Prix a été décerné ce 13 mars par la Section des Sciences de l'Institut du grand-ducal (Luxembourg) et l'Académie Lorraine des Sciences (France). Il distingue une collaboration scientifique entre le Dr. Christos Soukoulis (Luxembourg Institute of Science and Technology - LIST) et le Pr. Claire GAIANI (LIBio, ENSAIA/ Université de Lorraine). Ce Grand Prix en Sciences a été remis aux lauréats dans le cadre d'une séance académique publique à l'Auditorium Cité de la ville du Luxembourg en présence de Lucien Hoffmann (Président de la Section des Sciences, Institut grand-ducal Luxembourg), Marie-Claude Marx (Luxembourg National Research Fund), Jens Kreisel (recteur de l'Université du Luxembourg), Helene Boulanger (Présidente de l'Université de Lorraine), Jean-Dominique de Korwin (Président de l'Académie Lorraine des Sciences), Mathieu Klein (Président de la Métropole du Grand Nancy) et Son Excellence Claire Lignières-Counathe (Ambassadrice de France au Luxembourg).

L'avenir de la filière laitière du Nord-Est à l'ENSAIA

Jennifer Burgain, Joël Scher, Yves Le Roux



ENSAIA, a accueilli l'Assemblée générale du CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) Bourgogne, Franche-Comté, Grand-Est, île de France. Plusieurs interventions de qualité ont rythmé la séance. Dominique Cwikula, Directrice du développement durable du CNIEL, a présenté la démarche France Terre de Lait, une démarche de progrès multicritère pour l'ensemble des acteurs de la filière laitière. Béatrice Moreau Vice-présidente à l'Agriculture de la Région Grand Est a développé le plan « Ambition Eleveurs » pour un élevage compétitif et durable en Grand-Est basé sur une approche systémique de l'exploitation

agricole au service de la sécurité alimentaire. Margot Duval du BTPL (Bureau Technique de Promotion Laitière) a exposé la démarche de la ferme laitière Bas-Carbone. Mathilde Dauvin de La Coopération Agricole Grand Est nous a montré les intérêts de la démarche RSE pour les entreprises agroalimentaires. Les élèves de PROLAQ et DEFI ont participé aux travaux. Nina Doutre et Andréa Gobillard (spécialisation DEFI), Fabien Vinsonneau et Anice Achiche (spécialisation PROLAQ) ont notamment partagé leur vision quant aux transitions nécessaires actuelles et à venir de la filière laitière et le besoin pour cette filière de porter ces valeurs dans leur management interne pour être attractif pour les jeunes diplômés.

L'Athlétique au menu

Lionel Muniglia

La pizza L'Athlétique formulée par les 3ème années de la Spécialisation Formulation alimentaire (promo 2023) et présentée au concours ECOTROPHELIA de Rennes, est désormais commercialisée par la franchise "La pizza de Nico". L'Athlétique est une pizza riche en protéines, réduite en AGS et en sel et possède un Nutri-Score A la démarquant des autres pizzas du marché. Développée notamment pour les Sportifs, leur fournissant un apport calorique et nutritionnel suffisants, elle cible aussi des consommateurs peu habitués à ce type de produit généralement trop Fast Food. C'est une satisfaction pour le travail accompli et une reconnaissance de la qualité du projet des élèves.



Les DI et BioIN partent en stage

Latifa Chebil

Les 10 élèves ingénieurs de la spécialisation « Développement Industriel » et les 4 étudiants M2 du Master bioprocédés (BioIN) de l'ENSAIA viennent d'achever leur dernier semestre à l'école par les soutenances de projets.

Un tour d'horizon sur cette année à l'ENSAIA : une année riche en enseignements orientés vers les métiers de la production et la recherche et développement dans les domaines alimentaire et non alimentaire. Des projets académiques et industriels en lien avec la transition énergétique, environnementale, sociétale et numérique. Des visites très enrichissantes de différents sites de production et de recherche permettant de mettre en évidence les démarches entreprises pour une industrie résiliente, durable et centrée humain. Merci à : Yann Wederich (Bel), Julie Anthoni et Bertrand Douzamy (ARD-Groupe VIVESCIA), Dana Ayas (Unilever), Veuve Clicquot, BISCUITS FOSSIER, Thomas Bourcellier et Sylvie SCHNEIDER (Compagnie des Fromages & RichesMonts - Groupe SAVENCIA), Coralie CARDOSOT et Cécile Shaykhian (Vegafruits) de nous avoir accueillis et fait découvrir les différentes facettes du milieu professionnel.

Les objectifs de formation de la spécialisation DI ont évolué ces derniers temps et s'intéressent à (mieux) maîtriser les procédés de transformation, améliorer les performances industrielle, environnementale, sociétale et économique et assurer la transition numérique pour la mise en place de l'industrie 5.0.

Un grand merci aux équipes pédagogique et administrative qui nous ont accompagnés dans nos missions.



Le monde agricole face au défi du changement climatique

Emile Benizri

La spécialisation PROTEC collabore depuis de nombreuses années avec la coopérative LORCA. Cette année, une étude a porté sur le rôle des micro-organismes du sol lors d'une sécheresse. L'étude a montré que l'apport d'un amendement organique (compost, fumier, etc.) sur le blé permet d'améliorer sa croissance et sa tolérance au manque d'eau. L'apport de matière organique est essentiel car il apporte les nutriments pour la culture mais aussi pour les micro-organismes du sol. L'agriculture de demain passera par des analyses croisées sous des conditions différentes pour apporter des conseils ciblés et de bon sens, et non aller vers de grandes généralités dans un monde qui change de plus en plus rapidement. Le projet ENSAIA/LORCA continue en 2024-2025 sur cette thématique en alliant impact variétal et rendement.



Les ProLaQ et les MILQ au Portugal

Joël Scher

Les étudiants ProLaQ et MILQ accompagnés de Joël Scher ont passé 5 jours au Portugal et plus particulièrement à Lisbonne du 11 au 15 mars 2024 afin de terminer le cursus pédagogique de cette dernière année par quelques visites d'entreprises.

La première journée fut consacrée à la visite de cette superbe ville avec dégustation des produits locaux et plus particulièrement le beignet de Morue au fromage Serra Da Estrela, un duo qui rassemble deux produits traditionnels dans une spécialité locale unique. Les 2 autres journées pleines ont permis de visiter la fromagerie « Simoes » qui est une petite fromagerie traditionnelle Portugaise avec la fabrication notamment du « Queijo De Azeitão », une AOP faite à partir du lait de Brebis et dont la coagulation se fait à partir de décoction de fleurs de chardons séchées (une idée pour un fromage lorrain ?). La seconde visite était l'Usine Heineken proche de Lisbonne qui est probablement l'une des plus grandes brasseries du Portugal. Les étudiants ont été ravis de ce voyage avec des visites et discussions avec les professionnels très riches, le tout avec un beau soleil et une excellente ambiance.



A la découverte du Groupe COLIN

Astrid Sesmat

Les 3èmes années Formation alimentaire étaient en visite chez COLIN, spécialiste des ingrédients et des bases culinaires pour les professionnels. Accueillis par Astrid Sesmat, Directrice R&D du Groupe et ancienne étudiante de l'ENSAIA, ils ont pu découvrir l'entreprise avec une visite d'usine et plus particulièrement une visite du laboratoire R&D. La collection des 1000 épices du Groupe leur a été présentée à travers un jeu de piste suivi d'une dégustation animée par les chefs d'applications Marc et Loïc. Après un repas pris au restaurant d'application, ce fut un temps d'échanges autour des projets ECOTRPHÉLIA qui seront présentés au concours 2024. A la suite de cette visite appréciée de tous, chaque groupe a pu choisir et repartir avec des épices, plantes aromatiques, graines, champignons ou autres matières premières végétales pour leurs projets en cours de développement. Ce fut en tous cas pour Astrid Sesmat « *un plaisir de recevoir les étudiants et les enseignants de l'ENSAIA, investis, curieux, dynamiques et positifs* »



Lactalis-Ingrédients : un challenge RSE pour les 1ères Années

Frantz Fournier

Un groupe de 14 élèves de 1ère année Industries Alimentaires s'est rendu le 7 mars chez Lactalis-Ingrédients près de Verdun pour participer à un mini-Challenge sur la RSE dans l'industrie.

Il s'agissait de s'interroger sur 3 thèmes présentés lors d'une intervention de Rima Hamou (PROLAQ 2020) à l'ENSAIA un mois plus tôt :

- Comment minimiser la consommation d'énergie dans une usine du groupe à Montayral, notamment pour deux types d'installation (production de vapeur et production de froid),
- Comment organiser le planning d'un service de 4 opératrices en respectant les attentes réglementaires, économiques et sociales,
- Comment promouvoir la RSE auprès des salariés du groupe à travers une vidéo de 2-3 minutes.

Les élèves répartis en 3 groupes ont présenté la synthèse de leurs réflexions devant un jury composé de 4 représentants de Lactalis (le Responsable Industrialisation Europe, la Responsable des Relations Ecoles, une Ingénieure Production, la Responsable RH de l'usine) et de 2 enseignants de l'ENSAIA (Jérémy Petit et Frantz Fournier).

Tous les participants ont ensuite pu visiter l'usine de production de poudre de lactosérum ainsi que [la plus grande centrale solaire thermique de France](#), construite pour contribuer à la production annuelle d'eau chaude dans l'usine. Tous les groupes se sont activement prêtés au jeu et les présentations ont toutes répondu aux attentes du challenge.

Les participants ont reçu un panier de produits issus du groupe Lactalis et de la /joint-venture/ Lactalis-Nestlé-Produits-Frais. Les lauréats ont été récompensés par un stage d'un mois garanti dans une des usines Lactalis de leur choix en France avec une gratification de 1000 €. [Voir la vidéo du Groupe lauréat du Challenge](#)

A travers cette expérience, les élèves ont pu découvrir des dimensions concrètes de la RSE dans un groupe industriel. Ils sont aussi prêts à faire le lien entre leurs futurs cours de thermodynamique, de séchage de poudre, de bilan énergétique... et leurs applications industrielles concrètes.



Lauréate du concours « 101 Femmes Entrepreneures »



Lise Aubry (FA 2022) a fait partie des 101 lauréates du concours "101 Femmes Entrepreneures". Ce concours, lancé par le Ministère délégué chargé de l'Égalité femmes/hommes et de la Lutte contre les discriminations sous le haut patronage de Matignon et organisé par Bpifrance, vise à valoriser et encourager l'entrepreneuriat des femmes sur l'ensemble du territoire français. Elle a été reçue par le Premier Ministre Gabriel Attal, en présence de la Ministre Aurore Bergé, la Ministre Olivia Gregoire lors d'une cérémonie qui s'est tenue à Matignon le 8 mars dernier. Suite au succès de Butternot lors du concours Ecotrophelia 2022, Lise a créé son entreprise Potibon qui fabrique cette alternative aux beurre et margarine sans matière grasse, à base de légumineuses.

Table ronde RSE

Carla Denis

Elia Genty, Vice-Présidente Externe, Elody Vocanson, Responsable Performance et RSE, et Maxime Clech, Chargé Event de EMAA Nancy ont organisé une Table Ronde sur la thématique de la RSE, la Responsabilité Sociétale des Entreprises. La RSE est un domaine d'avenir et offre de nombreuses perspectives professionnelles notamment en agronomie, en agroalimentaire, en environnement. Au cours de cette Table Ronde, Elody a commencé par définir la RSE, ses enjeux actuels et son développement au sein des entreprises mais également les objectifs et actions mises en place au sein de notre Junior-Entreprise. Puis, les quatre intervenantes aux profils, parcours et domaines d'activités différents : Sylvie SCHNEIDER, Directrice RSE de la Compagnie des Fromages & RichesMonts, Camille FRACCARO, Fondatrice des Bocaux de Camille, Elise Hauter, Chargée de Mission RSE chez Numalliance et enfin Solène Dhote, Consultante en stratégies durables à Utopies, sont venues témoigner de leurs expériences professionnelles en RSE.



A l'Honneur

- Frédéric Bourgaud, Professeur ENSAIA, représentera l'Université de Lorraine-ENSAIA au conseil scientifique opérationnel de l'agence de programme nationale Agriculture et alimentation durables, forêts et ressources naturelles. [En savoir +](#)
- Le palmarès 2024 des meilleures vidéos tournées dans le cadre des Projets R&D 2024 sélectionnées par les étudiants est en ligne. Retrouvez à la 1ère place « Rôle du microbiome endophyte de graines sur la germination, la croissance et l'accumulation », en deuxième position : « Récolte de l'ortie : vers une valorisation de la feuille et la tige » et à la 3ème place ex-aequo « Dégradation de la Chlordécone par la Méthanisation », « Comment nourrir les plantes autrement ? » [A voir ici](#)
- L'ENSAIA est classée 6ème meilleure école d'ingénieurs en Biologie dans le dernier classement du [Figaro Etudiant](#) aux côtés de l'ENSAT et de l'Institut Agro Dijon. Les Grandes écoles publiques occupent largement le top 10 du palmarès ce qui souligne l'excellence académique de leurs formations.
- Bravo aux finalistes du concours d'éloquence 2024. Le palmarès : 1 : Nina Doutre, 2 : Ambre Rollot, 3 : Flore Javelle, 4 : Erwann Laurent, 5 : Charlotte Bollet, 6 : Marylis Grosz.
- Le reportage sur les soupes en brique, en partie tourné à l'ENSAIA, a été diffusé dans le 12H45 de M6 mercredi 13 mars. [A voir ou revoir sur 6play](#)
- La plateforme de Méthanisation a accueilli le Professeur Shrinivas Metan et le Professeur Chetan V Papade du N. K. Orchid College Of Engineering and Technology de Solapur en Inde pour une découverte des initiatives agroénergétiques à La Bouzule.
- Les 3èmes Assises de la RDI de la Chambre Régionale d'Agriculture auront lieu le 24 mai à Nancy sur le thème : Agriculture et dérèglement climatique : l'innovation, un levier pour la planification écologique. [Découvrez l'avant programme](#)
- L'ENSAIA a brillé lors du semi-marathon du Grand Nancy qui s'est déroulé Dimanche dernier. Louis Matte (3A DEFI) est arrivé 1er Français et s'est classé à la 7ème place du palmarès général avec un temps record de 1h05. Ce sont aussi pas moins de 14 élèves de l'école qui ont cette année participé à la course :

LES RÉSULTATS DES SAIENS

AU SEMI-MARATHON

de la métropole du Grand Nancy

7	MATTE Louis	01:05:23
207	MARTIN Romain	01:22:41
363	HEURTAULT Mathis	01:28:12
385	SAUZE Romain	01:28:54
1087	RAGOT Guillaume	01:41:27
1412	IACONO DI CACITO Carla	01:45:47
1606	NICOLEY Emilie	01:48:17
2060	CLECH Maxime	01:54:13
2552	HIRN PATAUD Noah	02:00:40
2582	BONNEEL Violette	02:00:54
2837	KROLIKOWSKI Rebecca	02:04:58
3007	DHE Ombelline	02:08:24
3303	BAUDOIN Magéna	02:15:28
3601	WIEL Milan	02:34:54

ENCORE BRAVO !!!



AVANT PREMIERE
L'affiche officielle des 24H de Stan 2024

Le CEOM de l'ENSAIA présente la 28ème édition des

24H* DE STAN

Aux Pays des Merveilles

RDV LE

18&19 MAI 2024

PLACE DE LA CARRIÈRE & PARC DE LA PÉPINÈRE

COURSE DE CHARS

SHOW POMPOM

CONCERTS

ANIMATIONS



métropole GrandNancy
ville de Nancy

les Crous

ENSAIA
École de l'Innovation et de la Transition
NANCY

UNIVERSITÉ DE LORRAINE

CEOM
ENSAIA

Décibels

NRJ
NANCY 107.1
HIT MUSIC ONLY !

*avec l'aimable autorisation de l'Automobile Club de l'Ouest, titulaire de la marque des 24H