

CROQ'INFOS

La lettre de l'ENSAIA • Université de Lorraine
• N°151 • Novembre 2024

AGENDA

- 4 Décembre : Course étudiante de la St Nicolas
- 9-14 Décembre : Inter Pea Biovalor, Bénin
- 16 Janvier : Commission de la Vie étudiante
- 1er Février : Journée Portes Ouvertes
- 22 Février : Salon de l'Agriculture, Paris



Une belle et intense cérémonie de remise des Diplômes

Mi Novembre au Centre Prouvé de Nancy s'est déroulée la Cérémonie de remise des Diplômes à la promotion 2024. Spontanée, gaie, en rythme, cette cérémonie fut particulièrement marquée par un discours profond et exemplaire de la part des élèves de l'association ex 3A que nous vous proposons de (re)découvrir [ici](#). Si les élèves avaient choisi la mise en parallèle avec « Le petit Prince » pour évoquer leur relation au monde du Vivant, Guido Rychen a quant à lui choisi l'image du « Rugby à 7 », sport de combat et de stratégie où chaque individualité contribue à un collectif pour trouver des solutions et atteindre l'objectif. Il a invité la nouvelle promotion à cultiver ce collectif, cet esprit de famille si caractéristique de l'ENSAIA pour trouver des solutions aux grands défis qui se posent au monde de l'agroalimentaire. Jean Richert, Vice-président du Conseil d'école a également insisté sur cette cohésion et ce collectif. En rejoignant cette « belle famille » des Ingénieurs ENSAIA, il a appelé la nouvelle promotion à prendre toute sa place dans la société. Merci à tous les volontaires, étudiants, enseignants, personnels, qui ont œuvré à la réussite de cette journée qui avait débuté par une matinée d'accueil des familles, venues en nombre, avec une présentation de l'école suivie des visites de la halle de technologies, des phytotrons et de la Bouzule.



Retour sur la Journée des Diplômés

EMAA Nancy

Une vingtaine de diplômés de l'ENSAIA étaient de retour pour venir partager avec les 3 promotions leur parcours d'élève-ingénieur puis d'ingénieur et répondre aux questions sur leur choix de carrière, leurs activités, leurs conditions de travail, les enjeux sur lesquels ils travaillent.

Cette journée permet aux 1ères et 2ème années de prendre connaissance du large panel des métiers accessibles avec un diplôme d'ingénieur ENSAIA et d'affiner les choix de filière pour les 1A, les vœux de spécialisation pour les 2A et les perspectives professionnelles pour les 3A.

Merci aux alumni pour ces échanges et témoignages ainsi que pour les conseils donnés lors de cette journée qu'ont tout particulièrement plébiscitée les 2èmes et 3èmes années.

Prochaine étape au programme d'EMAA Nancy : la Semaine Carrière prévue début décembre afin de préparer les élèves à la rédaction d'un CV, à la création d'un réseau LinkedIn et au déroulement des entretiens de recrutement.



Le projet ITSAFE à l'ENSAIA

Michel Linder

Dans le cadre d'un programme européen FOODRETEC, nous avons accueilli du 13 au 15 novembre 11 personnes d'un consortium d'un projet intitulé « Farming edible insects as sustainable animal-source production and packaging systems: novel technologies from improved food and public acceptance ».

Nos hôtes étaient en provenance de :

- Department of Animal Physiology and Developmental Biology, Faculty of Biology, Adam Mickiewicz University, Poznań (Pologne)
- University FH JOANNEUM Graz Alte Poststrasse (Autriche)
- University of Rennes, UMR CNRS 6553 EcoBio, Rennes (France)
- Ynsect BioTech Innovation Evry (France)



L'objectif était de faire le point sur les avancées des recherches menées dans tous les laboratoires sur la valorisation des larves d'insectes (*Tenebrio molitor*) notamment la compréhension des phénomènes d'hydratation lors de la croissance des larves, la valorisation des fractions lipidiques et protéiques par des procédés d'extraction verts et l'acceptabilité par le consommateur de produits alimentaires formulés à base de protéines et/ou de lipides issus de cette ressource.

Retour sur la visite de l'usine St Hubert à Ludres

Nancie Mahefanirina

Fin Octobre, les spécialisations FA (Formulation Alimentaire) et MSCAL (Management de la Supply Chain et des Activités Logistiques), accompagnés d'enseignants (Lionel Muniglia, Cyril Kahn, Nancie Mahefanirina) et de la responsable partenariats (Ruba Hassan), ont visité l'usine St Hubert à Ludres.

Ils ont été accueillis par M. Stein, Directeur Industriel, ainsi que par l'équipe des ressources humaines, composée de M. Lesourd Kontolios (Directeur), Mme Dussapt (Responsable) et Mme Lamirand (Assistante). L'après-midi a débuté par un accueil chaleureux autour d'un café et de petits gâteaux préparés avec leurs produits, suivi d'un mot d'accueil de l'équipe de St Hubert.

Ensuite, le groupe s'est scindé en deux : d'un côté, les étudiants ont été pris en charge par M. Stein, qui leur a présenté l'entreprise avant d'effectuer une visite détaillée de l'usine, offrant une immersion dans les étapes du processus de production et de la Supply Chain. Ils ont observé les méthodes de fabrication, les techniques de contrôle qualité et l'organisation des lignes de production, tout en posant de nombreuses questions.

De l'autre côté, les enseignants ont échangé avec l'équipe des ressources humaines, qui a présenté un tout nouveau livret d'accueil des collaborateurs, résumant l'organisation et les valeurs de l'entreprise, en phase avec l'esprit de l'ENSAIA. Une présentation de l'école ainsi que des différentes spécialisations a également été faite par les enseignants, suivie d'un temps d'échange sur les attentes de St Hubert.

Cette rencontre a permis d'identifier des pistes concrètes pour renforcer nos collaborations avec une volonté de St Hubert de se lier privilégiement à quelques écoles dont l'ENSAIA et une demande de formaliser ce partenariat. Plusieurs spécialisations ont semblé intéresser M. Lesourd et Mme Dussapt pour des postes en local (dont IPA, DI, R&D) ou à Paris (plus large avec possibilité d'une coloration managériale).

La visite s'est conclue par des photos souvenirs, marquant cet échange positif. Pour prolonger l'expérience St Hubert, des barquettes de Secrets du Chef et l'Original ont été généreusement offertes.

Un grand merci à l'équipe de St Hubert pour cet après-midi instructif et pour les opportunités de collaboration à venir



Les élèves de l'ENSAIA au salon Cosmetic 360

Lionel Muniglia

Mi octobre, cinq étudiantes de la spécialisation Formulation Alimentaire de l'ENSAIA, Elisa Girotti, Clarisse Golemiec, Sarah Denet, Léa Bakhos et Eloïse Defaye, ont assisté à la 10ème édition du salon Cosmetic 360 qui se tenait au Carrousel du Louvre à Paris. Cet événement mondial leur a permis de rencontrer de nombreuses entreprises françaises et internationales, toutes spécialisées dans le secteur des cosmétiques. Elles y ont puisé de l'inspiration et découvert les innovations de l'année, une source précieuse d'idées pour le concours U'Cosmetics auquel elles participeront en mars prochain."

La 16ème édition de ce concours d'innovation cosmétique aura pour thème « L'homme et la cosmétique ? » et permettra de découvrir les créations des étudiants, les tendances marché ainsi que les évolutions des habitudes de consommation et d'utilisation des produits de beauté.

L'an passé, sur la thématique « Cosmétique & Environnement marin », les élèves de FA s'étaient hissées en finale et avaient remporté le Prix Coup de cœur du Public avec Ostreall, un masque exfoliant visage sous forme de billes à texture évolutive, formulé à partir d'actifs biomimétiques marins.



A la rencontre des nouveaux enseignants-chercheurs

Ils ont fait leur rentrée en tant que nouvel ATER ou Maître de conférence à l'ENSAIA cette année. L'équipe de Direction a souhaité les rencontrer pour faire le point sur leurs premiers mois passés au sein de l'école et leur présenter également l'actualité et les principales perspectives de développement de l'ENSAIA. Nous réitérons nos souhaits de bienvenue à :

- Camille Gay, ATER, doctorante en 4ème année au LAE, elle travaille sur la modélisation des pollinisateurs en paysage agricole
- Inass ZAYANI, ATER, elle a soutenu sa thèse en 2023 au Maroc et s'intéresse au LSE à la fertilisation des sols
- Gaspard Conseil, ATER, Doctorant en 4ème année au L2A sur la thématique « Impact des pesticides sur la faune aquatique en étang »
- Jean-Daniel Masson, Maître de Conférences, Service Elevage et Territoire. Il enseigne en 1A et 2A ainsi qu'à la Prépa des INP. Il effectue sa Recherche au L2A sur la Chlordécone.



En Bref

Dans les médias :

- Yves Le Roux a participé à l'émission « Dimanche en politique - Grand Est » de France 3 qui avait pour thème « Energies vertes : les enjeux pour demain ! ». Faire du Grand Est une région verte, c'est l'objectif fixé, avec 1/3 d'énergies renouvelables supplémentaires d'ici 2030 et presque 3 fois plus en 2050. Le défi est énorme. Alors, comment faire ? En doublant le nombre d'éoliennes, de centrales photovoltaïques, d'unités de méthanisation ? Ou encore en prélevant davantage de bois en forêt pour alimenter les chaufferies ? Le débat a également fait intervenir François Werner (VP à la Transition écologique et énergétique Région Grand-Est), Christophe Reif (Directeur Régional Délégué Grand-Est de l'ADEME) et Quentin Gastineau (Représentant Syndicat des Energies Renouvelables). [Emission diffusée le 3 novembre à voir ou revoir ici](#)
- Les huiles alimentaires sont-elles toxiques ? Lionel Muniglia était sur le plateau du JT de France 3. [A voir ou revoir ici](#) (19/20 du 19 novembre à partir de 09'18")
- « Cette entrepreneuse veut nous convaincre de beurrer nos tartines à la courge » : Les Echos sont revenus sur l'aventure de Lise Aubry (Formulation Alimentaire, promo 2021) et de sa marque Potibon. [A lire ici](#)
- Transition écologique et sociale : l'ENSAIA gagne 9 places dans le classement ChangeNOW- Les Echos. L'ENSAIA est classée 17ème au palmarès. 32 écoles d'ingénieurs et 28 écoles de commerce avaient répondu cette année à l'enquête. [Le classement complet](#)
- Challenge « Ma petite Planète » : 7 équipes de l'école ont participé, dénombant pas moins de 75 participants. Ce challenge consistait à accomplir un maximum de défis en lien avec le développement durable sur une période de 3 semaines. Prendre des douches en moins de 4 minutes, faire une clean walk en famille, rédiger un "courrier du cœur" pour une personne âgée isolée... Bravo aux élèves des spécialisations Agriculture et Développement des Territoires, Formulation alimentaire et à l'équipe administrative de l'école qui montent sur le podium.
- La traditionnelle journée de la Mobilité s'est tenue ce mois-ci. Les 3A y proposaient leur retour d'expériences aux 2A et 1A. Quelles démarches administratives accomplir ? Partir en Erasmus, en 3A PI, en volontariat, en césure, Comment se déroulent les stages en Laboratoires et en start-Up... autant de conseils pratiques pour préparer d'ores et déjà sa mobilité.
- A l'initiative de l'Association 3A, une opération vide dressing s'est déroulée dans la nouvelle KFet réouverte en début de semaine après des semaines de travaux.



Journée de la Mobilité



Opération Vide Dressing

