

A photograph of two young people, a woman with curly brown hair and glasses in the foreground, and a man with glasses behind her, both wearing white lab coats and smiling. They are in a laboratory setting with a chalkboard in the background containing some handwritten notes. The woman is holding a dark glass bottle with a metal clasp on the cap.

Devenir Ingénieur·e ENSAIA

Agronomie
Industries alimentaires
Production agroalimentaire

The logo for ENSAIA is a white circle containing the text 'ENSAIA' in a bold, black, sans-serif font. The 'S' is partially obscured by two overlapping circles, one blue and one green. Below the main text, there is smaller text: 'École de l'Innovation et de la Transition NANCY'.

ENSAIA

École de
l'Innovation et de la Transition
NANCY





Bienvenue
à l'ENSAIA

Ecole de l'Innovation et de la Transition

L'ENSAIA forme chaque année près de 160 ingénieurs destinés à être des acteurs majeurs des secteurs de l'agriculture, de l'environnement, des biotechnologies et des industries alimentaires.

Ces ingénieurs contribuent significativement à mettre en œuvre les priorités de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt :

- assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique ;
- développer des filières de production et de transformation alliant performance économique, sociale, notamment à travers un haut niveau de protection sociale, environnementale et sanitaire, capables de relever le double défi de la compétitivité et de la transition écologique, dans un contexte de compétition internationale.

La compétence de nos équipes pédagogiques et le haut niveau de la recherche de nos laboratoires assurent aux étudiants une qualité de formation reconnue par l'ensemble des entreprises et structures dans lesquelles s'épanouissent nos anciens élèves.

La politique pédagogique de l'ENSAIA se définit par une volonté forte de former des ingénieurs citoyens, compétents et responsables. Le tronc commun de 1^{ère} année, les formations dans les filières « Agronomie », « Industries Alimentaires », « Production Agroalimentaire », le nombre important de spécialisations, les possibilités de mobilité à l'international, les stages, les nombreux projets de groupe... permettent d'atteindre cet objectif.

L'Ecole appuie l'organisation de manifestations étudiantes de grande ampleur : à titre d'exemple, les 24h de Stan, dont l'organisation est confiée exclusivement aux élèves de l'ENSAIA, accueillent, à Nancy, plus de 50 000 personnes pour un budget de 100 000 €.

Entre TGV Est et Place Stanislas, vous trouverez à l'ENSAIA les moyens de vous accomplir tant sur les plans professionnels que personnels pour aborder sereinement les défis majeurs de demain.

Guido RYCHEN
Directeur de l'ENSAIA



Que signifie ENSAIA ?



ENS

Ecole Nationale Supérieure

C'est le terme qui désigne les **grandes écoles d'ingénieur publiques** en France. Ces écoles sont accréditées par la Commission des Titres d'Ingénieur pour délivrer les diplômes d'ingénieur de niveau bac+5.

Le terme « ingénieur » désigne un diplôme plutôt qu'un métier. L'ingénieur est capable de mobiliser ses connaissances et compétences techniques et scientifiques ainsi que des compétences de gestion de projets.

Il peut analyser une situation et des données, identifier les ressources et freins, formuler des problématiques, construire un plan d'actions, et mener une équipe pour répondre aux objectifs fixés...

Ce diplôme ouvre ainsi à une grande diversité de métiers ! En réalité, c'est au fur et à mesure des études et des années d'expériences professionnelles que chacun est capable d'affiner sa vision du mot « ingénieur » et de la vivre pleinement.

AIA

Agronomie & Industries Alimentaires

Ce sont les thématiques principales et historiques enseignées à l'école. L'ENSAIA est d'ailleurs la 1ère école à avoir associé les disciplines liées à l'agronomie et aux industries alimentaires.

Elles correspondent à l'étude de l'alimentation sur toute la chaîne, du champ à l'assiette, de la production à leur distribution !

Elles sont donc reliées et indissociables.

L'école délivre 3 diplômes d'Ingénieur :

- Ingénieur agronome
- Ingénieur des industries alimentaires
- Ingénieur production agroalimentaire (diplôme par apprentissage, c'est-à-dire en alternance entre des périodes d'école et des périodes en entreprise)





**L'Innovation
pour
les Transitions
agroécologique
agroalimentaire
agroénergétique**

Quels **domaines** sont étudiés à l'ENSAIA ?

L'Agronomie

C'est l'amont de la chaîne. L'Agronomie est au cœur des interactions de l'homme avec son environnement, pour la production de biens alimentaires ou non alimentaires. C'est une discipline qui s'appuie sur les sciences du sol, végétales et animales. Plus précisément, cela correspond à l'étude des relations entre les plantes cultivées, du fonctionnement et de la fertilité des

territoires... du climat et des techniques de culture, des animaux et des techniques d'élevage, de l'aménagement des territoires...

Les Industries alimentaires

C'est l'aval de la chaîne. Ce sont les entreprises qui participent à la transformation, à l'élaboration, au conditionnement et à la distribution des produits d'origine essentiellement agricole pour la consommation alimentaire humaine ou animale. Historiquement, l'ENSAIA est proche des industries laitières et brassicoles présentes dans la région, la bière et les produits laitiers y restent ainsi des produits d'études privilégiés.

En plus des 2 thématiques « historiques », l'Environnement et les Biotechnologies sont enseignées aux élèves et étudiées dans les laboratoires de recherche de l'école, en lien avec l'agroalimentaire.

L'Environnement

C'est le milieu dans lequel un organisme fonctionne, incluant l'air, l'eau, la terre, les ressources naturelles, la flore, la faune, les êtres humains et leurs interrelations. Ce concept permet notamment de désigner les systèmes vivants qui nous entourent, pour que la vie puisse se perpétuer de manière optimale, pour que les ressources naturelles puissent être préservées et se renouveler.

Les Biotechnologies

Elle désigne l'ensemble des activités qui mettent en œuvre le vivant ou des produits issus du vivant.

Les Biotechnologies associent la biologie et des techniques de microbiologie, biochimie, biophysique, génétique, biologie moléculaire ou encore informatique... appliquées à l'agriculture, l'alimentation, la santé ou encore la cosmétologie.

Quelles missions pour les Ingénieurs ENSAIA ?

Les évolutions agricoles et dans le secteur de l'agroalimentaire ont permis de garantir la disponibilité et la qualité des produits agricoles et ainsi assurer la sécurité alimentaire. Cependant, ces activités ont des impacts notamment sur l'environnement. Il convient donc de re-construire et pérenniser des systèmes agricoles et alimentaires soutenables.

Ecole de l'Innovation et de la Transition, l'ENSAIA a pour ambition de former des ingénieurs œuvrant pour la production d'une alimentation sûre, de qualité, en quantité suffisante, produite dans des conditions durables sur les plans économique, social et environnemental. C'est pourquoi les élèves ingénieurs agronomes et agroalimentaires étudient ces sujets et développent une vision systémique.

Ces nouvelles générations d'ingénieurs seront capables de développer des filières de production et de transformation répondant aux enjeux de transitions : agroécologique, agroalimentaire, agroénergétique.

Quelles actions face aux enjeux actuels ?

En plus de former les ingénieurs agro de demain, l'ENSAIA est impliquée, dans son fonctionnement et dans les laboratoires de Recherche qu'elle héberge, sur les thématiques de transitions écologique et sociale.

Actions collectives : L'ENSAIA s'implique elle-même dans ces démarches en mettant en place une démarche qualité ; en ayant créé une commission pour le développement durable composée de personnels, enseignants et étudiants ; en soutenant les associations étudiantes à l'origine de projets de sensibilisation et d'actions sur les thématiques environnementales, d'égalité-diversité-inclusion et de lutte

contre les discriminations ; en ayant intégré un référent Développement durable au sein de son comité de direction; en proposant des projets aux élèves sur le bilan carbone de l'ENSAIA...

Actions et moyens de

Recherche : l'ENSAIA est une école d'ingénieur, mais pas que ! Le lien entre Enseignement et Recherche est très marqué. L'école héberge 5 laboratoires de Recherche labélisés INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et CNRS (Centre national de la recherche scientifique). Ces laboratoires travaillent sur des thématiques innovantes pour

contribuer aux transitions. L'ENSAIA dispose aussi de plateformes technologiques telles que le Centre de Recherche et Développement de La Bouzule, les Phytotrons, une halle de technologies alimentaires et biotechnologiques, un plateau d'analyse structurale et métabolomique...

Les enseignants-chercheurs exercent leurs travaux de Recherche dans ces laboratoires et enseignent en parallèle aux élèves.

De nombreuses start-up sont également issues de l'école, créées directement au sein des laboratoires.

+ d'infos sur la Recherche : <https://ensaia.univ-lorraine.fr/fr/content/recherche>





Avant l'ENSAIA

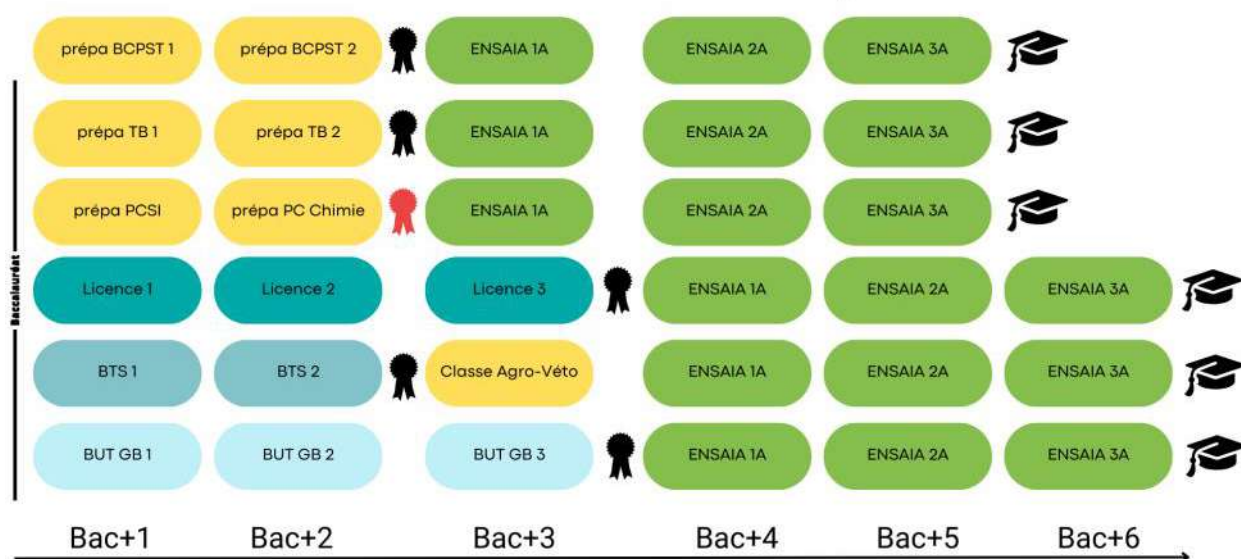
Comment intégrer l'ENSAIA ?

[Hors apprentissage]

On peut intégrer l'ENSAIA à partir d'un bac +2 scientifique. La Biologie étant la discipline scientifique commune aux thématiques étudiées à l'école, les élèves viennent pour la plupart de formation intégrant de la Biologie, mais pas que..

Entrée sur concours

+ d'infos sur les concours : <https://www.concours-agro-veto.net>, <https://www.concours-commun-inp.fr/fr/index.html>



Entrée sur dossier



+ d'infos : <https://ensaia.univ-lorraine.fr/fr/content/admission-ingenieur>

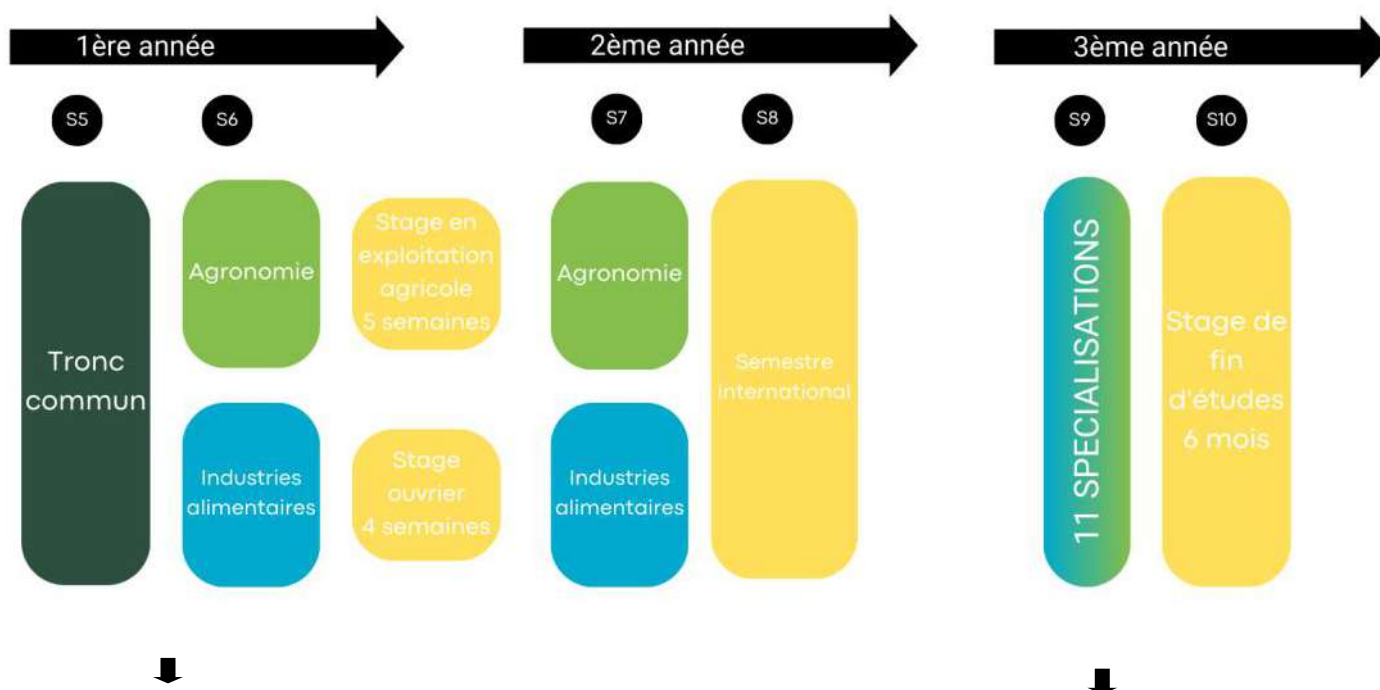
Prépa BCPST = Biologie Chimie Physique Sciences de la Terre
Prépa TB = Technologie Biologie
Prépa INP = Prépa des Instituts Nationaux Polytechniques
(www.la-prepa-des-inp.fr)

BUT GB = Bachelor Universitaire de Technologies Génie Biologique
BTS = Brevet de Technicien Supérieur ou BTSA = Brevet de Technicien Supérieur Agricole

Pendant l'ENSAIA

Tout savoir sur le déroulement des formations pour les diplômés Ingénieur agronome et Ingénieur des industries alimentaires

Comment se déroule **le parcours** à l'ENSAIA ?



Choix de sa filière après un semestre de cours communs
Agronomie et Industries alimentaires

Année de la spécialisation en choisissant parmi les 11 spécialités proposées
(Voir pages 19 à 21)

Possibilité de faire sa 3A en alternance, en Master double diplôme ou en export dans une autre école d'Agro ou une école partenaire

3 stages dans le cursus

Les stages peuvent être réalisés en entreprises, dans des laboratoires de recherche publics ou privés, dans des start-up, associations... Les stages sont obligatoirement rémunérés lorsqu'ils sont d'une durée minimale de 8 semaines.

- Stage en 1A de découverte des milieux professionnels (entreprises, exploitation agricole...) : 1 mois et demi
- Stage à l'international ou semestre international : les 6 mois du semestre 8
- Stage en 3A, tremplin vers l'insertion professionnelle et la validation de son cursus Ingénieur : 6 mois

Des Masters en double diplôme

Il est possible de suivre des masters en parallèle des études à l'ENSAIA permettant de valider un double diplôme : à la fois le diplôme d'Ingénieur et le diplôme de Master 2.

Par exemple : Master Economie, Master Administration des Entreprises, Master Industries Laitières et Qualité, Master Aliment Nutrition Cosmétique, Master Conservation des aliments et emballages, Master Bioprocédés, Master Agronomie Environnement Territoires Paysage Forêt, Master Management de la Chaîne Logistique...

Il est aussi possible de valider un double diplôme avec une université partenaire à l'international : par exemple le diplôme de cosmétologie à l'Université de Chicoutimi au Québec.

Et l'alternance ?

L'alternance est un mode de formation où l'élève alterne entre des périodes de cours à l'école, et des périodes de travail en entreprise.

A l'ENSAIA, il y a plusieurs possibilités de faire de l'alternance :

- Faire les 3 ans de cycle ingénieur en alternance, sous contrat d'apprentissage : c'est la filière Ingénieur en Production Agroalimentaire (détails pages 16 et 17)
- Faire 1 an en alternance lors de la dernière année du cycle ingénieur, l'année qu'on appelle la Spécialisation.



Et les **cours** ?

Les cours permettent une orientation progressive tout en permettant l'acquisition de connaissances et compétences transversales.

Pour tout le monde :

- Sciences biologiques : biochimie, microbiologie, biotechnologies, écologie
- Enjeux des filières agroalimentaires
- Initiation aux ateliers de productions agroalimentaires
- Ateliers de transformations des matières agricoles (en bière, beurre et margarine, yaourts !)
- Outils statistiques et informatiques
- Et aussi : langues vivantes, sport , conférences et séminaires internationaux, sciences de gestion économiques et sociales, organisation du travail, visites d'entreprises, projets...

Côté Agronomie :

- Sciences agronomiques : fonctionnement et fertilité des sols, écophysiologie et génétique végétales et animales
- Gestion des Agrosystèmes et durabilité des systèmes de production
- Qualité de l'environnement et des produits agricoles
- Connaissance du secteur agricole et de ses structures d'appui...

Côté Industries Alimentaires :

- Sciences des aliments : thermodynamique et chimie des aliments, nutrition
- Sciences biologiques et applications : microbiologie, biochimie, biotechnologies
- Génie des procédés agroalimentaires et biotechnologiques
- Connaissance du secteur agroalimentaire ...

Les cours alternent entre cours magistraux, séances de travaux dirigés, travaux pratiques, sorties terrain, visites d'entreprise, gestion de projets, gestion



de projets commandités... Cela permet une transition progressive du monde universitaire vers le monde professionnel.

Et aussi...

Tout au long de l'année ont lieu de nombreux événements, que ce soit pour compléter ses connaissances et son esprit critique, pour se rapprocher du monde professionnel, pour représenter l'école. Les élèves participent et s'investissent ainsi dans le quotidien de l'école :

Journée Portes Ouvertes, Forum entreprises, Journée des anciens, Salon des Grandes Ecoles, Salon de l'Agriculture...

Qui **enseigne** ?

En plus de l'équipe de 60 enseignants-chercheurs de l'ENSAIA, des intervenants extérieurs s'impliquent régulièrement tout au long du cursus.

Il s'agit de professionnels, experts, représentants des structures du monde agricole et agroalimentaire, ce qui permet de partager les problématiques réelles et concrètes aux élèves, tout en découvrant des acteurs de ces filières.

Où ont lieu les cours ?

- Les amphis : pour les cours magistraux et conférences
- Les salles de TP : pour pratiquer
- La Bouzule : ferme expérimentale de l'école permettant de réaliser de la R&D pour une agriculture nouvelle et durable, misant sur l'autonomie, la biodiversité, le renouvelable et l'équitable
- La Halle de Technologies : pour formuler des produits alimentaires, faire du fromage, réaliser des analyses sensorielles...
- Les Phytotrons : pour étudier les végétaux dans toutes les conditions
- Les salles de cours : pour faire les TD et les ateliers



Plateforme phytotronique



TD Fresque du Climat



Salle informatique



Amphithéâtre



Halle Génie des Procédés



Ferme de la Bouzule



Chèvrerie de la Bouzule



Micro-laiterie et Génie alimentaire



Salle de cours de spécialisation



Laboratoire d'analyse de La Bouzule



Salle de TP de transformation technologique



Salle d'analyse sensorielle



Salle de TP de Microbiologie



Sorte terrain



Plateforme d'Agroforesterie de La Bouzule



Concours et Challenges



Visite d'entreprise



Forum Entreprises



Colloque Projets professionnels



Salons



Voyage d'études

Focus IPA

La filière apprentissage en 3 ans
pour devenir
Ingénieur Production Agroalimentaire
(IPA)

C'est quoi l'apprentissage ?

Une formation en apprentissage permet sur 3 années de cursus d'ingénieur, d'alterner entre :

- Les périodes de cours à l'école pour acquérir connaissances et compétences scientifiques techniques et managériales
- Les périodes de pratique en entreprise sur les missions et projets confiés par l'entreprise avec des responsabilités croissantes au fur et à mesure du cursus

C'est un (super) moyen de s'immerger dans le monde professionnel. En plus, l'apprenti bénéficie du double statut salarié et étudiant. Il est notamment rémunéré tout au long des 3 années de formation.

+ d'infos : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918>

Quels rôles a l'Ingénieur Production Agroalimentaire ?

Ces ingénieurs sont amenés à gérer et améliorer des unités de production dans le domaine agroalimentaire avec une sensibilité à la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise. Ils animent et

coordonnent un processus de fabrication et/ou de conditionnement de produits agroalimentaires.

Ce sont des postes au cœur du terrain et en lien avec toutes les équipes et services d'une entreprise agroalimentaire. Et ce dans tous les domaines : laiterie, fromagerie, brasserie, malterie, biscuiterie...

Comment intégrer la filiale apprentissage de l'ENSAIA ?

Concours apprentissage

+ d'infos : <https://www.concours-agro-veto.net>
(Concours apprentissage)

Quels sont les cours en IPA ?

Sciences biologiques et sciences des aliments, génie des procédés agroalimentaires, qualité, production-maintenance, amélioration continue, responsabilité environnementale et sociétale de l'entreprise...

Et aussi : langues vivantes, sport (escalade, musculation...), conférences et séminaires internationaux, organisation du travail, projets...



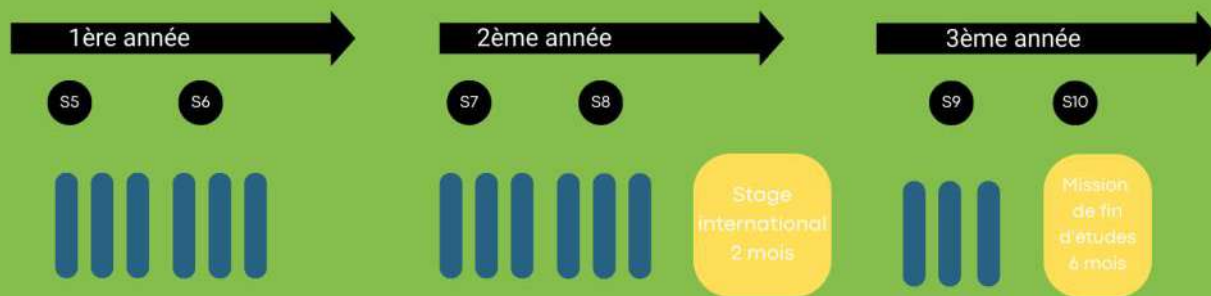
Comment se déroule le cursus IPA ?

Les apprentis alternent les périodes de cours à l'ENSAIA et les périodes de travail en entreprise sur les 3 années de formation avec un rythme de 3 semaines/3 semaines. Un stage doit être réalisé à l'international en contexte non francophone pour pratiquer ses langues étrangères et découvrir une culture.

En tout, l'apprenti passe 53 semaines à l'école et 96 semaines en entreprise + 8 semaines de stage international.

Le cursus se termine par une mission de fin d'études de 6 mois : Elle est déterminée par l'entreprise sur des problématiques d'organisation de la production abordant aussi bien des dimensions scientifiques et techniques que managériales.

Cette mission permet de valider le diplôme d'Ingénieur.



Quels sont les débouchés ?

En début de parcours professionnel, les débouchés sont orientés en production dans les entreprises agroalimentaires et peuvent également concerner les services supports à la production comme l'amélioration continue, la supply chain, la qualité... Les postes sont variés et peuvent souvent comporter des compétences managériales.

Et l'insertion professionnelle ?

Enquête CGE 2023
6 mois après l'obtention du Diplôme Ingénieur ENSAIA—Promotion 2022

Immédiat

Durée moyenne de recherche du 1er emploi

38 K€

Salaire annuel moyen

100%

De cadres

100

Taux net d'emploi



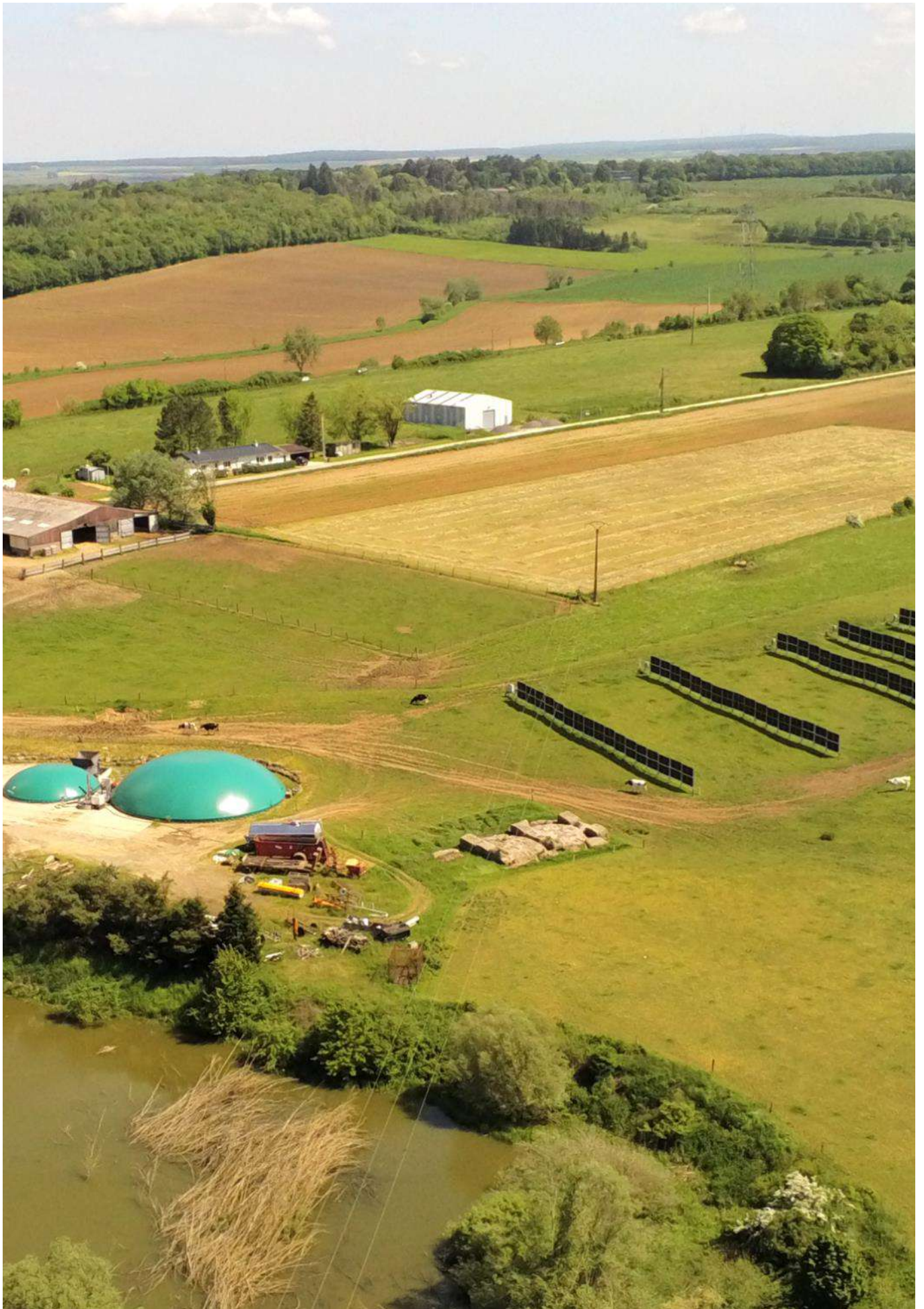
Elise MARTIN Ingénieure IPA promotion 2021

Avant l'ENSAIA : 1 an PACES (ex PASS) + 1 an IUT Génie Biologique Agroalimentaire

Pendant l'ENSAIA : Apprentie-ingénieure production et amélioration continue chez Malteries Soufflet (Nogent-sur-Seine, Canteleu) et mission de fin d'étude pour le démarrage d'une nouvelle usine en Ethiopie

1^{er} job après diplôme ENSAIA : Responsable d'exploitation d'une nouvelle usine Malteries Soufflet en Ethiopie. Missions : management d'usine et équipe de 35 personnes, liens avec les différents services et clients, dans un contexte international. +38k€/an.

« La formation IPA m'a permis de me plonger rapidement dans le monde de l'entreprise et m'a donné 3 ans pour essayer de comprendre mes erreurs et apprendre de ces dernières pour être compétente et prête pour le monde de l'entreprise en sortie d'école. »



Quelles sont les spécialisations proposées ?

La spécialisation permet d'orienter son parcours en fin de cursus ingénieur, c'est la période d'expertise. En 3^{ème} année il est possible de réaliser :

- Une alternance 3^{ème} année : la spécialisation peut être réalisée en alternance entre période de cours à l'école et période en entreprise et cela facilite l'insertion professionnelle
- Un double diplôme : c'est également possible de valider un Master en parallèle et ainsi obtenir un double diplôme.

+ d'infos : https://ensaia.univ-lorraine.fr/telechargements/specialisations_ensaia.pdf

Filière Agronomie

PROTECTION DES CULTURES

C'est la spécialisation 100% végétale de l'école, qui prépare les futurs ingénieurs aux nouveaux enjeux de la protection des plantes cultivées, dans une perspective de durabilité de l'agriculture, de l'échelle de la cellule à la parcelle.



DEVELOPPEMENT DURABLE DES FILIERES AGRICOLES

Cette spé aborde tous les mécanismes autour des filières agricoles, végétales et animales, et leurs enjeux: énergie, bien-être animal, pollutions d'origine agricoles... Elle forme ainsi des ingénieurs maîtrisant une culture agronomique générale pour répondre aux besoins de qualité et de sécurité des produits agricoles.



AGRICULTURES & DEVELOPPEMENT DES TERRITOIRES

Cette spé a pour objectif d'initier à une réflexion approfondie sur les mutations de l'agriculture et de l'espace rural, en prenant en compte les enjeux des différents acteurs des territoires et leurs interactions, à l'échelle d'un territoire à celle d'un pays.



Filière Industries alimentaires

FORMULATION ALIMENTAIRE

L'objectif est de former, par la pratique, des ingénieurs de Recherche et Développement pour améliorer et/ou mettre au point de nouveaux produits alimentaires adaptés, au marché, aux consommateurs, aux contraintes de qualité, de sécurité alimentaires, réglementaires et aux enjeux actuels en terme d'écoconception.



PACKAGING

La spé a pour objectif d'apporter des connaissances et des compétences techniques et organisationnelles concernant les processus de conditionnement, le marketing et le développement de nouveaux packaging, dans un contexte réglementaire évoluant vers des pratiques plus vertueuses de l'environnement, avec notamment l'interdiction du plastique.



PRODUITS LAITIERS ET QUALITE

Cette spécialisation explore le management de la Qualité, ses outils ses méthodes et ses normes, dans le monde de l'industrie, en prenant l'exemple de l'étude systémique de la filière laitière, filière historique de l'ENSAIA.



DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL

L'objectif est de former des ingénieurs de Recherche et Développement et de production, dotés de compétences managériales, pour améliorer, mettre au point, conduire de nouveaux procédés industriels, adaptés aux contraintes économiques, réglementaires et environnementales.



Spécialisations pour les 2 filières

MANAGEMENT de la SUPPLY CHAIN & des ACTIVITES LOGISTIQUES

La spé aborde les outils et méthodes de la logistique et de la supply chain pour manager et optimiser les flux de matériel, de personnes, d'informations, et la coordination entre les services et avec les fournisseurs et clients d'une entreprise. Elle ouvre les portes vers tous les secteurs d'activités.



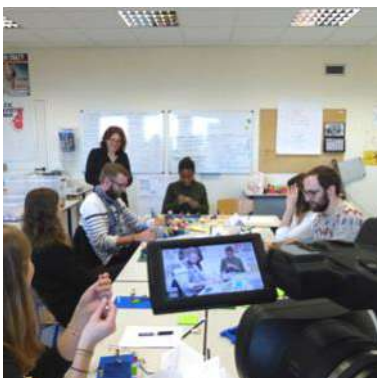
BIOTECHNOLOGIES

La spé vise à préparer aux différents métiers (R&D, production de biomolécules, consulting, propriété intellectuelle...) des secteurs des bioprocédés, pharmaceutiques, cosmétique, des semences/amélioration des plantes pour des applications non alimentaires.



MANAGEMENT DES ACTIVITES DES PROJETS & DE L'INNOVATION

Axée sur la créativité et les méthodes de gestion de projet, elle forme des ingénieurs avec une vision globale et transversale du pilotage de l'innovation, en favorisant la participation active des étudiants dans la construction de leur formation et dans les projets. Elle ouvre les portes en management de projets et d'équipes.



SCIENCES ET GENIE DE L'ENVIRONNEMENT

Cette spé a pour ambition de développer les compétences scientifiques et techniques pour la gestion de systèmes environnementaux complexes, sur un large éventail de domaines d'intervention comme le sol, l'eau, l'air, les milieux urbains,-pollués-naturels, la gestion des déchets...





Quelles sont les opportunités de **mobilité internationale** à l'ENSAIA ?

La mobilité à l'international est plus que recommandée, elle est, comme dans toutes les écoles d'ingénieurs publiques françaises, obligatoire pour un minimum de 4 mois.

100% des ingénieurs ENSAIA ont une expérience de mobilité à l'international.

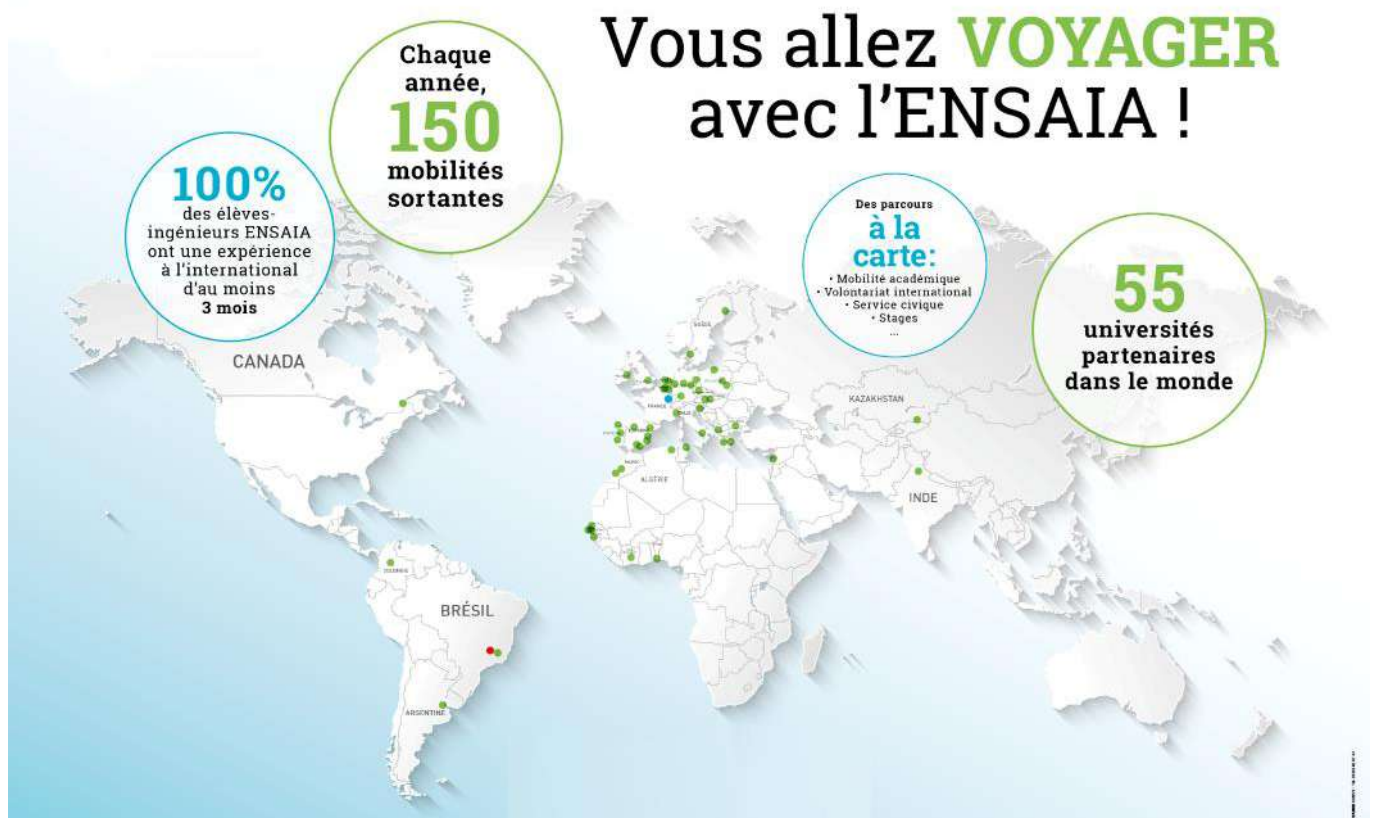
C'est l'occasion de découvrir de nouvelles cultures et de pratiquer les langues étrangères, une expérience unique et inédite ! Il y a plein de possibilités et durées différentes pour partir à l'étranger pendant le cursus ingénieur :

- Pour étudier : 1 ou 2 ou 3 semestres dans une université partenaire : c'est notamment permis par les partenariats ERASMUS et avec d'autres universités partenaires à travers le monde
- Pour faire un stage : de 3 à 6 mois de stage dans une entreprise, un laboratoire, une ONG...

Ces mobilités sont accompagnées par l'école pour les dossiers d'inscriptions, demandes de bourses, validation de diplômes de langues étrangères...

A savoir :
l'ENSAIA accueille aussi des étudiants internationaux pour des semestres d'études, des stages au sein des laboratoires de Recherche, des thèses de doctorat...

L'occasion de rencontrer au sein de l'ENSAIA une diversité d'expériences d'étudiants internationaux.



Nos pépites
de
l'Innovation
alimentaire



CONCOURS D'INNOVATION ALIMENTAIRE
ECOTROPHELIA
PALMARÈS DES ÉLÈVES DE L'ENSAIA

- 6 Trophées d'Or France et Europe
- 1 Trophée d'Argent Europe
- 7 Trophées de Bronze France et Europe
- 16 Prix thématiques (Innovation Nutrition-Santé, Coup de cœur, Fruits et Légumes, Produits de la Pêche, Innovation Légumineuses)

Après l'ENSAIA ?

Que fait-on avec un **diplôme** d'Ingénieur ENSAIA ?

Les débouchés des écoles d'ingénieurs en « agro » sont très variés. La diversité des sujets étudiés et la polyvalence des compétences acquises permettent de s'adapter à tout type d'environnement professionnel.

Les débouchés sont très divers selon :

- **Le secteur d'activité** : la majorité des ingénieurs travaillent évidemment dans les domaines de l'agroalimentaire, mais aussi des biotechnologies, de l'environnement, de la pharmaceutique, de la banque, de la cosmétique...
- **Le type d'employeur** : start-up, entreprises privées, fonction publique d'état, fonction publique territoriale, multinationales, PME, associations & ONG ou encore l'entrepreneuriat.
- **Le type de poste** et les missions confiées .

L'**entrepreneuriat**, c'est possible ?

Oui ! En tant qu'étudiant, il est tout à fait possible de développer un projet entrepreneurial, cela est notamment soutenu par l'ENSAIA, la Junior Entreprise EMAA Nancy, et les infrastructures de l'Université de Lorraine dédiée comme le Pôle Etudiant Entrepreneur de Lorraine.

Et l'**insertion** ?

Enquête CGE 2023
6 mois après l'obtention du Diplôme Ingénieur ENSAIA –
Promotion 2022

0,45 mois

Durée moyenne de recherche du 1er
emploi

35,4 K€

Salaire annuel moyen

75%

De cadres

88%

Taux net d'emploi

Ingénieurs entrepreneurs



Florent Hellé et Théo Jespas, Promotion 2018 Management des Activités, des Produits et de l'Innovation, ont créé SYMPLES une gamme de boissons innovantes et biologiques composées exclusivement de produits 100% naturels



Camille Bloch, Promotion 2016 Formulation alimentaire, a créé Carréleon. Son entreprise commercialise des tablettes de légumes et de fruits sous la marque Carrés Futés



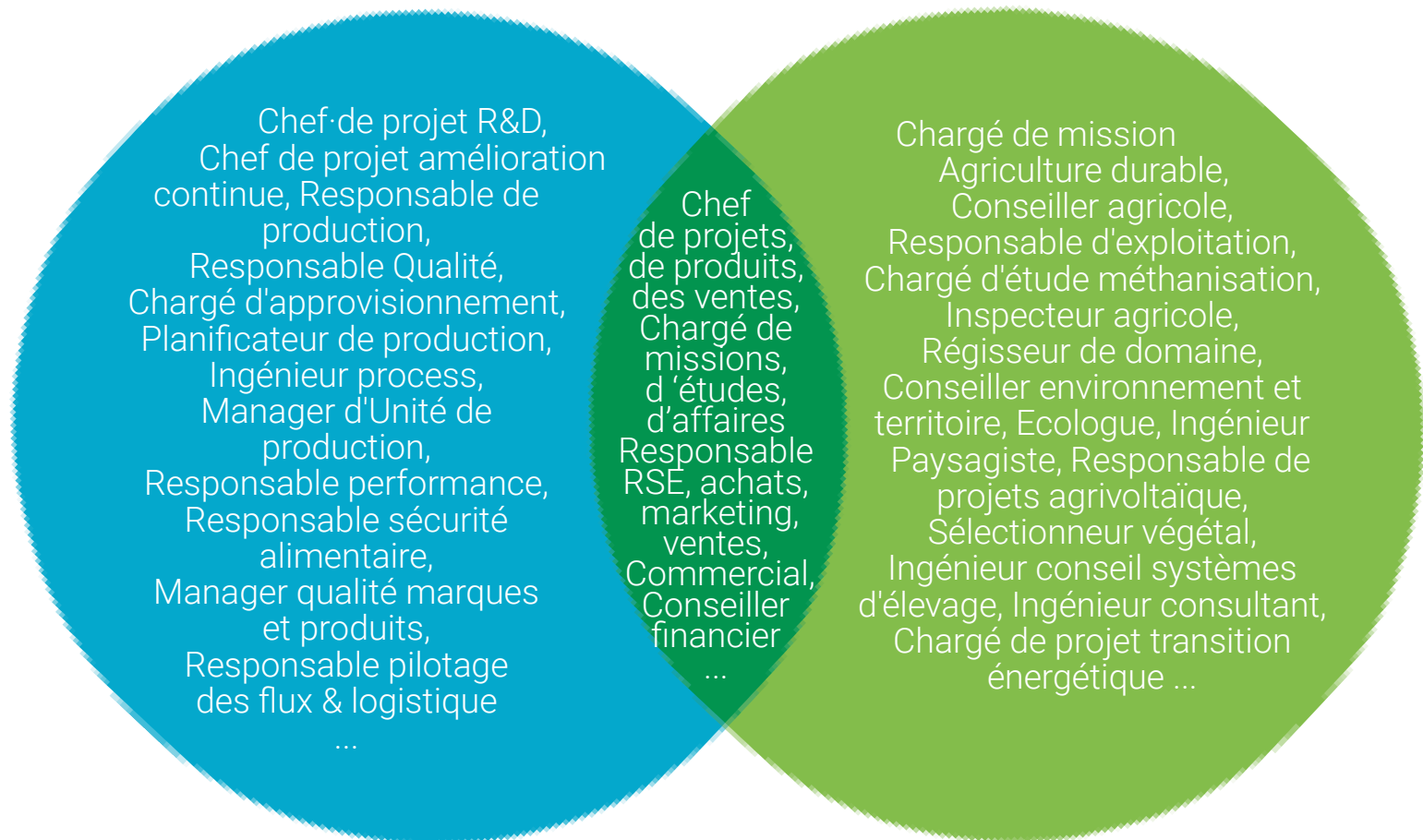
Vincent Heurtel, Promotion 2020 Sciences et Génie de l'Environnement, a créé Worm Génération, un concept de fermes d'insectes circulaires, locales et sociales pour biodégrader des déchets alimentaires par des vers de farine

Quels **métiers** pour les Ingénieurs ENSAIA ?

L'AnaENSAIA est l'association des anciens élèves de l'ENSAIA. C'est une porte d'entrée dans la vie active, le partage entre générations, le contact avec sa promotion.

+ d'infos : www.anaensaia.org

Les débouchés sont très larges !
Voici quelques exemples...





En bref

Les ingénieurs ENSAIA ont un important rôle à jouer dans le monde professionnel et pour la société.

Les ingénieurs agro se basent sur de solides connaissances scientifiques et compétences techniques, en ayant une vision systémique de l'environnement.

Grâce à cela, ils proposent et mettent en œuvre des solutions durables et adaptées à des problématiques complexes, dans les domaines de l'agroalimentaire, de l'environnement, des biotechnologies.

Le rôle des ingé agro est crucial pour mener les nécessaires transitions agroécologique et sociale, pour la souveraineté, l'accessibilité et l'impact environnemental de l'alimentation.

**L'ENSAIA, une grande école d'agro,
et aussi une école à vivre...
Retournez la plaquette pour découvrir
(un petit bout de) la vie étudiante !**



EN
SAVOIR



Nous contacter

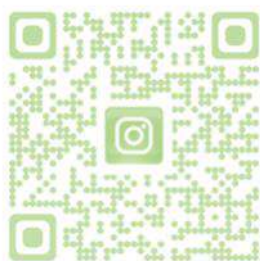
Infos générales

ENSAIA
Tel : 03 72 74 40 00
ensaia-contact@univ-lorraine.fr

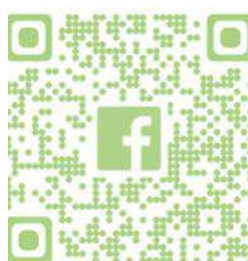
Infos pour les futurs étudiants

ENSAIA
Chloé Bolcato, Ingénieure chargée de promotion
Tel : 03 72 74 40 90
chloe.bolcato@univ-lorraine.fr

Nous suivre



@ensaia_nancy



@ensaia.54



@ENSAIA



@ENSAIA



@ensaianancy

www.ensaia.univ-lorraine.fr





Être élève-Ingénieur·e
à l'ENSAIA

ENSAIA

École de
l'Innovation et de la Transition
NANCY

Bienvenue
à l'ENSAIA

Le mot
du
Bureau Des
Elèves

En tant que représentantes du Bureau Des Étudiants (BDE) cette année, nous souhaitons vous donner un aperçu de la vie étudiante de l'ENSAIA.

En effet, la vie étudiante occupe une bonne partie du temps des élèves, et il y en a pour tous les goûts !

Que vous soyez intéressés par l'humanitaire, le domaine artistique, culinaire ou bien sportif, vous trouverez la ou les assos qui sont faites pour vous ! L'ENSAIA contient un cheptel d'une trentaine d'associations gérées par les étudiants tout au long de l'année.

Notre principal objectif au BDE est évidemment d'animer au mieux les 3 années passées à l'ENSAIA, avec de nombreux événements et activités tout au long de l'année. Et cela, en favorisant la meilleure intégration possible de chaque élève au sein de la famille des Saiennes et Saiens, et en garantissant leur sécurité.

Vous pourrez vous amuser durant les Kfets du mercredi soir, le fameux week-end d'intégration ou encore le méchoui... Mais on garde un peu de surprises pour la suite !

A l'ENSAIA, c'est une ambiance familiale et chaleureuse qui vous attend, où chacun trouve sa place !

Jeanne Villemin et Sirine Guiot
Présidentes du BDE 2023-2024







La vie étudiante à l'ENSAIA

Ecole à vivre, l'ENSAIA se caractérise par une vie étudiante omniprésente dans le quotidien. L'esprit collectif et d'entraide permet également d'assurer l'intégration de tous au sein de l'école. L'école encourage l'engagement, l'esprit d'initiative et le sens des responsabilités de ses élèves. Les nombreux clubs, associations animent ainsi la vie à l'école et sur le territoire.

Où se **nourrir** au quotidien ?

Plusieurs solutions pour se restaurer :

- Dans l'école : cafétéria Crous + cafétéria des étudiants
- A 5min à pied : restaurant universitaire Crous dans la fac de médecine
- boulangeries + commerces à proximité

Quelles **aides** sont proposées ?

Les aides proposées aux étudiants



Nancy c'est cool ?

Avec 50 000 étudiants, de nombreuses facultés et écoles, Nancy est une ville étudiante et dynamique. En plus d'être une ville abordable et universitaire, c'est une ville reliée à Paris (1h35 en TGV) et à l'Europe.

Nancy est aussi une ville d'art et de culture, avec un patrimoine architectural remarquable (dont la fameuse « Place Stan ») orienté Art Nouveau et une programmation événementielle riche, entre festivals de musique, Jardin éphémère, Livre sur la Place, spectacles

sons et lumières, fête de la Saint-Nicolas...

Où se **loger** ?

Il y a plusieurs possibilités pour se loger. En général les élèves de 1^{ère} année logent dans les résidences étudiantes à proximité de l'école, puis en 2^{ème} et 3^{ème} année, ils partagent des colocations en centre-ville.

+ d'infos : <https://la-rez.com/>

- Les Clairières
- Résidence L'Escurial Campus Santé-Brabois
- CROUS

Quels sont les **frais d'inscription** à l'ENSAIA pour un.e élève ingénieur.e ?

- Non boursier :
776€ / an
+ 100€ / an pour la CVEC
= 876€/an
- Boursier ou en contrat d'alternance :
87,5€
+ 0€/an pour la CVEC
= 87,5€ / an

+ **d'infos** : CVEC <https://cvec.etudiant.gouv.fr>

Quels sont les **avantages** de l'Université de Lorraine ?

L'ENSAIA fait partie de l'Université de Lorraine, l'une des plus grandes universités de France avec plus de 60000 étudiants. Cela permet aux élèves de bénéficier des avantages de l'université : mêmes statuts et démarches administratives pour les bourses, accès au Crous pour le logement et la restauration, à toutes les infrastructures sportives (gymnases, piscines, terrains, mur d'escalade...), aux Bibliothèques Universitaires, au Service Santé étudiante et Assistance sociale, aux ressources numériques...

+ **d'infos** : <https://www.univ-lorraine.fr/bienvenue-a-luniversite-de-lorraine/>



Les traditions à l'ENSAIA ?



La vie en vert et violet !

Chaque école d'ingénieur agro de France est représentée par des couleurs et une mascotte. A l'ENSAIA, nos couleurs sont... le vert et le violet !

Alors, a priori le choix de votre future école ne se jouera peut-être pas sur ce choix audacieux d'association de couleurs... Cela dit, on vous assure qu'une fois à l'ENSAIA, on porte fièrement ces couleurs, si si !

Côté animal totem, vous croiserez peut-être des pingouins sur la banquise de Nancy... N'ayez crainte, ce sont des animaux très sociables !

Le BDE, clubs & assos

Avec une trentaine de clubs et assos, les élèves de l'ENSAIA sont moteurs d'une vie étudiante et associative riche et dense ! Le BDE, Bureau des Elèves, fédère les élèves et les activités de la vie étudiante, en faisant le lien avec toutes les assos et clubs de l'école, il y en a pour tous les goûts : sport, nourriture, culture, nature, junior-entreprise...

RDV au forum des assos en début d'année scolaire pour les découvrir et s'engager !

+ d'infos : <https://ensaia.univ-lorraine.fr/fr/content/vie-associative>

Les immanquables 24h de Stan !

C'est une course de chars d'une durée de 24h, en plein centre-ville de Nancy ! L'événement rassemble tous les 2 ans 40000 visiteurs autour de cette course inédite, de concerts, d'animations... Et c'est entièrement organisé par les élèves de l'ENSAIA ! Organisation, logistique, sécurité, programme d'animations... Tout cela est coordonné par une asso étudiante de l'école, en lien avec la Ville de Nancy, la Métropole du Grand Nancy, la Préfecture de Meurthe-et-Moselle, l'Université de Lorraine, la MGEL et de nombreux partenaires.

Les soirées kfet du mercredi

On se donne RDV tous les mercredis soirs pour un moment festif à l'école où on peut profiter de 2 ambiances musicales, et des copains en tenues vertes et violettes. Chaque semaine un

nouveau thème est choisi, et laisse place à la créativité de celles et ceux qui aiment de déguiser : c'est la kfet !

Et puis... Ce n'est pas tout ! Il y a tant d'activités, de traditions, d'événements... à découvrir à l'école : l'ENSAIA, une école à vivre !

Pour en savoir plus : plein d'infos concoctées par le BDE :

QR code

Cahier de vacances SAIA



