

## AGENDA

- 12-14 octobre : 122ème Assemblée Générale de l'Anaensaia - Verdun
- 21-25 octobre : SIAL et Food Hackathon - Paris
- 24-26 octobre : Agrimax - Metz Expo
- 25 octobre : Forum ENSAIA AVENIR - Centre Prouvé
- 26 octobre : Rencontres AgroValor : Sécuriser les aliments, la recherche au service des filières Viande, Lait et Brassicole - Centre Prouvé
- 27 octobre : Cérémonie de remise des diplômes.

## Rentrée nouvelle formule, pari gagné

Les élèves de la Filière Ingénieur de Production agroalimentaire par apprentissage avaient inauguré cette rentrée 2018 dès le 21 Août. Les 2ème années ont suivi début septembre pour accueillir la nouvelle promotion entrante qui expérimentait cette année un programme dense destiné à sensibiliser et mobiliser les futurs ingénieurs sur les thématiques et les enjeux de l'agroalimentaire dès leur arrivée. C'est Dominique Potier, Député du Toulouais très investi sur ces sujets, qui a introduit la journée avec une conférence riche et éclairante portant notamment sur l'importance de l'humanisme, de la régulation, du partage, le rôle de la puissance publique ([la Vidéo de son intervention](#)). L'école a également fait appel à Franck Magot (Promo 2015) afin qu'il témoigne de son expérience d'ingénieur entrepreneur qui s'inscrit dans une démarche effective et éthique. Un buffet réalisé par « Les Fermiers d'Ici », l'entreprise qu'il a créée, a été offert aux 1ère année. L'après-midi fut consacrée à des world cafés pour favoriser le dialogue et le partage de connaissances et d'idées autour de 4 thématiques : Agriculture, Biodiversité, Alimentation, Biotechnologies. Les ateliers ont donné le lieu à une restitution particulièrement vivante le lendemain matin.



**Dominique Potier** @PotierDominique · 5 sept.  
Heureux d'être l'invité de la #reentrée2018 @ENSAIA Matinée d'échange avec la nouvelle promo des futurs ingénieurs/ agronomie et industrie alimentaire Pour nourrir la terre, une génération Pisani ? 🌱 #EGAlim @Univ\_Lorraine @Grand\_Nancy @regiongrandest @Departement54 @ChambAgri54



Les étudiants internationaux ont également eu droit à un accueil privilégié sous la forme d'un « Welcome meeting ». Une rencontre conviviale entre nos étudiants en provenance du Brésil, du Maroc, d'Algérie, de Côte d'Ivoire et le Bureau des Etudiants Etrangers (BEE) qui les parraine tout au long de leur séjour.

Enfin les 3èmes années ont fermé la marche. L'école était au complet.



# A la découverte de la Bouzule

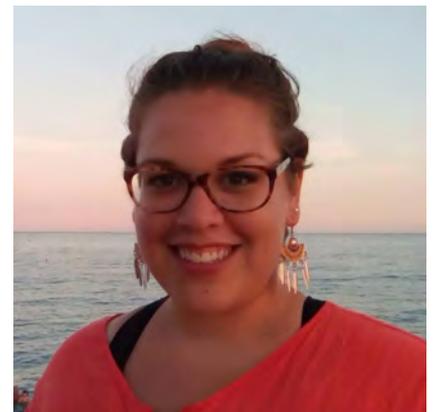
[Yves Le Roux](#), [Alexandre Laflotte](#)

Chaque année, les 1<sup>ères</sup> années passent une journée pleine à la ferme expérimentale de l'école. Haut lieu du méchoui étudiant de fin d'année, la Bouzule est avant tout un lieu dédié à la pédagogie, à la production agricole et agro-alimentaire et à la recherche-développement. L'objectif de ces journées est de permettre aux étudiants d'aborder concrètement les enjeux identifiés lors de l'intervention de Dominique Potier, des world-café et des différentes conférences organisées actuellement à l'École. De la méthanisation à la protection des sols, du bien-être animal à la reconquête de la valeur ajoutée, des nouvelles filières végétales à un modèle agricole plus résilient, ces journées sont l'occasion de faire réfléchir les étudiants et de les mobiliser pour la suite de leur cursus ENSAIA.



## L'Assommoir, version Léa Lorin

Accompagnée par le PEEL depuis 2017, Léa Lorin (4A Management des Activités, des Projets et de l'Innovation), a le projet de créer un Brewpub, c'est-à-dire un bar-micro-brasserie où les consommateurs pourront découvrir en direct les techniques de brassage. Ce concept, très développé au Québec, commence à arriver en France et Léa souhaite le décliner à Nancy. A horizon 2019, L'Assommoir, le nom qu'elle va donner à son entreprise, devrait ouvrir dans le quartier d'Haussonville à proximité d'Artem. Son projet s'inscrit dans une démarche éco-responsable et de développement durable avec valorisation de co-produits (Drêches et Houblon), approvisionnement en circuits courts et en produits de commerce équitable Nord-Nord, et système de consignes pour réutiliser les bouteilles en verre.... Dans le cadre du PEEL, elle a bénéficié de conseils et de mises en relation pour préciser les aspects comptables et financiers de son projet. Au sein de la spécialisation MAPI, elle a mené son étude de marché avec pour conclusion un marché non saturé en raison d'une augmentation certes de l'offre mais aussi de la demande. Prochaine étape la phase R&D pour la formulation de ses bières, « ce produit magique fabriqué à partir de seulement 4 ingrédients mais qui décline en centaine de saveurs ». Un beau projet et une belle trajectoire pour cette champenoise décidée à rester à Nancy pour faire partager sa passion de la bière qui aura pris naissance à l'ENSAIA grâce notamment au club Brasseur et à la Rencontre des Brasseurs.



**A la Rencontre des Brasseurs** fait son retour en 2019 pour une 13<sup>ème</sup> édition et ce sera les **27 et 28 avril prochain**. La RDB 2019 est d'ores et déjà sur les réseaux.

A suivre sur [Facebook](#), [Twitter](#), [Instagram](#)

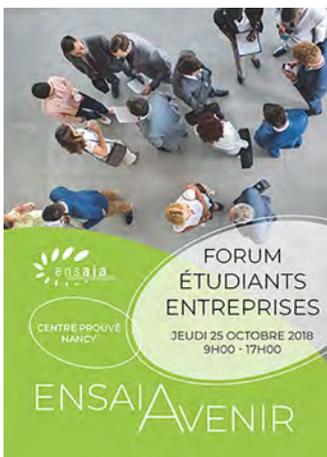


## Inoui devient Symples

Florent Hellé et Théo Jespas n'ont pas ménagé leur peine ces derniers mois. Les fondateurs d'Inoui ont officiellement lancé leur gamme de boissons sous le nom de Symples. Cette nouvelle identité entend traduire l'essence même de leurs produits qui sont des infusions de simples médecines sans ajout d'additif chimique, ni de colorant ou conservateur. En grec "Sym" désigne également l'idée d'ensemble, de réunion en adéquation avec la marque communautaire et les valeurs qu'ils souhaitent défendre. C'est également un nouveau packaging qui a été créé pour accompagner cette nouvelle identité.

Dès aujourd'hui, vous pouvez retrouver Symples chez leurs premiers distributeurs à Nancy et à Strasbourg et bientôt dans tout le Grand Est.

► [L'aventure d'Inoui devenue Symples](#)



## ENSAIA AVENIR se prépare

Le 25 octobre prochain, l'école organise son Forum entreprise annuel au Centre Prouvé de Nancy.

Au programme : Stand d'entreprises pour le recrutement de stagiaires, alternants et futurs collaborateurs, Tables Rondes et TDex sur les métiers et les enjeux de l'agroalimentaire, Ateliers CV, Lettre de motivation et speed dating ainsi que studio photo CV. Nous accueillerons Auchan, Bayer, Basf, Danone, Axérial, Unilever, Heineken, Isagri, Sodial, Lactalis, Florette, Cristal Union, Refresco, Fromagerie Hutin, St Michel, Gebo, Savencia, Mars, Pomona

► <https://ensaiia.univ-lorraine.fr/fr/content/forum-entreprises>

## AUCHAN veut renforcer sa collaboration avec l'ENSAIA

Conduite par Patrick Peysson, Responsable des relations Écoles et Alternance, une délégation du groupe AUCHAN était dans nos murs en fin d'été.

Objet de la rencontre : renforcer la collaboration existant entre l'école et le troisième distributeur français, que ce soit au travers de recrutement de stagiaires, de projets ou de participation aux différents concours et challenges organisés par le groupe. Étaient impliqués dans les échanges, les responsables des spécialisations Management de la Supply Chain et des Activités Logistiques, Management des Activités, des Projets et de l'Innovation, Produits laitiers et Qualité, Packaging, Sciences et génie de l'Environnement, Agricultures et Développement des Territoires, Développement durable des Filières agricoles. Nous retrouverons AUCHAN lors du Forum Entreprises de l'école.



## Vie associative

**32** c'est le nombre de clubs et d'associations animés par les élèves de l'école. Ils faisaient eux aussi leur rentrée . Des incontournables CEOM et Gala, aux historiques clubs Bière, Brasseurs, Fromages et Fanfare, en passant par les très sollicités SUP SUP et POM POM, sans oublier les plus nouveaux, Pingouin herbivore, Verger de Brabois, Brabzik, Planète durable ou encore les plus sportifs (Foot, Basket, Hand, Volley, Rugby), c'est l'embarras du choix pour une vie étudiante et associative dense (Citons encore les clubs Bivouac, Théâtre, Chorale, Pâtisserie, Nature, Danse orientale, Cosméto, Rock, Japon, Charcuterie, Œnologie et les associations ISF, IAAS, Saiamap, EMAA...) A peine les présentations faites aux nouveaux entrants, les Clubs étaient sur le terrain

Planet Durable a participé au World Clean Up Day de Nancy. Plus de 60 élèves étaient au rendez-vous pour participer à cette action citoyenne de ramassage des déchets. En 2 heures, sur 2,5 kms, 5500 litres de déchets ont été ramassés .

Le Verger de Brabois, association qui a transformé une parcelle à l'abandon du Campus en un verger collaboratif et collectif avec pommiers, mirabelliers, poiriers et framboisiers, va se lancer dans l'apiculture. Quant à Ingénieur Sans Frontière, ils ont fait le plein à leur première réunion et ont devant eux un riche programme : Festival AlimenTerre du 10 au 26 octobre, concours de solidarité inter campus The Rise en novembre, conférence sur le thème "Comment consommer mieux (durablement/équitablement) en tant qu'étudiants", vente de produits du commerce équitable, maraude, rencontre avec des agriculteurs pour échanger sur les enjeux et difficultés au quotidien et mini débats entre midi et deux sur divers sujets : être un consommateur aujourd'hui, égalité Hommes-Femmes et Femmes-Hommes, la place de l'ingénieur citoyen ....



## Les vaches de La Bouzule à l'honneur

Lors de la dernière édition du concours de la race charolaise lors de Stan Élevage à Lunéville, le troupeau du centre R&D la Bouzule - copropriété du centre d'insémination Gènes Diffusion - a une nouvelle fois brillé par ses résultats en obtenant deux 1ers prix pour Némie et Hélice et un 2ème prix pour Électrolyse !

L'IUT Nancy-Brabois reconduit sa participation au TNLA avec 4 étudiants qui concourront à l'édition 2019 du Trophée National des Lycées Agricoles lors du Salon de l'agriculture des 27 février au 3 mars. Cette année encore, c'est à La Bouzule qu'il vont choisir la vache qu'ils présenteront lors du concours.



## A l'honneur

- Départ en retraite pour Jean-louis Morel, Professeur de l'ENSAIA et créateur du Laboratoire Sol et Environnement. Une retraite très active car Il est Professeur émérite de l'Université de Lorraine et dorénavant conseiller de la Direction de l'école pour les dynamiques à venir.
- L'agroalimentaire du Grand –Est a son guichet unique à travers Spher'alim qui regroupe Agria Grand-Est, l'ENSAIA, l'IUT Nancy-Brabois, et les EPL de Meurthe et Moselle et de Meuse. Spher'alim est à découvrir en [vidéo ici](#)
- Après Carrefour, c'est au tour de Leclerc de distribuer les Carrés Futés de CarréLéon, ces tablettes de légumes conçues par les élèves de Formulation Alimentaire de l'école, double trophée d'Or d'Ecotrophelia France et Europe 2016 et aujourd'hui jeune entreprise créée par Camille Bloch (Promo 2016)
- Silence ça pousse », l'émission de France 5 a consacré un reportage sur l'Ortie dans son édition de début septembre avec notamment un tournage à la Bouzule et l'interview d'Alexandre Laflotte pour le Projet NewFibres ou la multivalorisations de l'Ortie.
- Les 2 projets de l'école lauréats à EcoTrophelia 2018 sont nommés dans le [Top 5 de Culture Nutrition](#), média en ligne sur les tendances nutrition. Il s'agit de Lumineuse, qui « *bouleverse les codes du dessert en associant des légumineuses à des parfums plus classiques* » (Prix Nutrition Innovation EcoTrophelia 2018) et de Cossébon, le rapé de végétal qui permet de manger des légumes « sans même s'en rendre compte ». (Trophée de Bronze et Prix Coup de cœur des étudiants EcoTrophelia 2018).
- Nos hôtes paraguayennes ont été accueillies par Guillaume Echevarria , Professeur ENSAIA, pour un projet centré sur la durabilité de la filière de valorisation de fruits (fraise et mangue) au Paraguay.
- La 122ème assemblée générale de l'ANAENSAIA, l'association des anciens de l'école, se déroulera les 12, 13 et 14 octobre à Verdun au Centre Mondial de la Paix., tout un symbole en cette année du centenaire de l'armistice.



# RENCONTRES

# AGRO VALOR

## Sécuriser les aliments

La recherche au service des filières  
Viande, Lait et Brassicole

**Vendredi 26 octobre 2018**

Centre Prouvé de Nancy

INSCRIPTION & PROGRAMME  
<https://agrovalor2018.event.univ-lorraine.fr>

