

## **Croq<sup>9</sup>Infos**

La lettre de l'ENSAIA I Université de Lorraine

I Juillet 2017 I N°85

#### **AGENDA**

11-13 juillet : 16ème Congrès de la Société Française de Génie des Procédés - Centre Prouvé

13 juillet : Repas de fin d'année - La Bouzule
24 juillet-16 août : Fermeture estivale de l'école

22 août : Pré-rentrée des Admis sur titres et des 1A, 2A IPA

4 septembre : Rentrée des 2A Agro et IA

6 septembre : Rentrée des 1A18 septembre : Rentrée des 3A

28 octobre : Cérémonie de remise des Diplômes - Centre Prouvé

#### ChicoDej' remporte le prix Innovation Nutrition

Le jury d'Ecotrophelia France 2017 présidé par Dominique Loiseau, Présidente du Groupe Bernard Loiseau a décerné au biscuit petit déjeuner à base de chicorée des étudiants de l'ENSAIA et de l'UHA le prix Innovation Nutrition, prix doté de 2000 euros. L'originalité de la chicorée riche en fibres, avec la générosité du beurre et les bénéfices des protéines de ce biscuit sablé a séduit le jury. La qualité de la présentation des étudiants n'est pas non plus étrangère à cette récompense.



Etudiants : Lucile BALLONGUE, Rachel CABANES, Emilie COLLU, Emilia DUDOGNON Laurena MASBERNAT pour l'ENSAIA - Reda EL OUAJIH, Mélanie GUILBERT, Fetta HAMDANI, Marceline KLEIN pour l'UHA Tuteurs : Jordane JASNIEWSKI, Christelle MATHE pour l'ENSAIA - Laurent GRIMAL, Sibylle FARINE pour l'UHA ChicoDéj' est développé en partenariat avec le groupe Système U

Sélectionnées pour la finale du Prix Fruits et Légumes décerné par INTERFEL, association interprofessionnelle des Fruits et des Légumes Frais, les marinades Epices & Tout n'ont pas remporté ce trophée destiné à relancer l'offre dans la filière Fruits et Légumes. Cela n'ôte en rien la qualité de leur prestation tout au long de la compétition. Etudiants: Mahaa BOUJBEL, Camille FARINET, Géraldine GUILLAUD, Lisa KARST, Elise LABORIE, Madeleine LAURIOZ, Saada NASSAR, Maryem REZKI pour l'ENSAIA - Jéremy BOEHRER, Elodie ROGIE pour l'UHA Tuteurs: Catherine VIROT HUMEAU, Lionel MUNIGLIA pour l'ENSAIA - Laurent GRIMAL, Sibylle FARINE pour l'UHA

Tuteurs : Catherine VIROT HUMEAU, Lionel MUNIGLIA pour l'ENSAIA - Laurent GRIMAL, Sibylle FARINE pour l'UHA Epices & Tout est un produit développé en partenariat avec la société CFRÉ (PME régionale) et AGRIA Grand Est.

Bravo à tous les élèves et à leurs encadrants

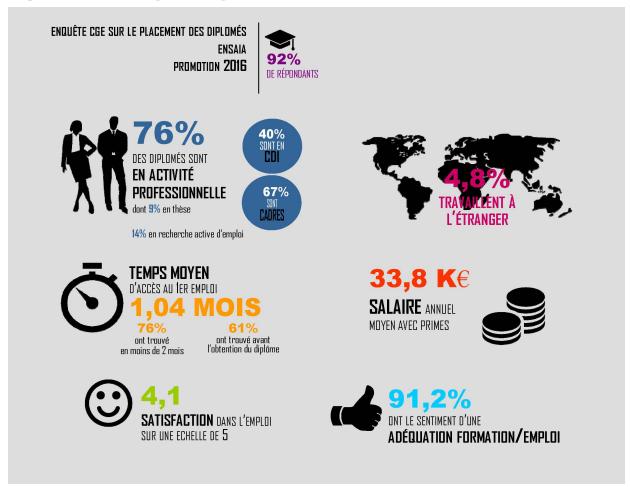
- Voir l'album Photos
- Le palmarès complet

Ecotrophelia a fait la Une de la presse régionale avec un supplément spécial de La Provence dans lequel on trouve le portrait de Marie Estorges, Promo 2014, qui avait concouru pour Ecotrophelia avec Les boulettes de paulettes, prix coup de cœur des étudiants . <u>Lire +</u>

La success story de Carréléon continue

Les tablettes de légumes, double médaillé d'Or Ecotrophelia France et Europe 2016 remporte un nouveau Prix . Elle sont lauréates de la catégorie « Mieux manger » du concours Lance toi et Crée ton truc initié par Carrefour

#### **Enquête CGE: principaux indicateurs**



Retrouvez également les secteurs et fonctions occupés pour l'ensemble de la promotion et par filières :

► <a href="http://ensaia.univ-lorraine.fr/fr/content/insertion-des-ingenieurs">http://ensaia.univ-lorraine.fr/fr/content/insertion-des-ingenieurs</a>

#### La force de frappe de l'ENSAIA

L'ENSAIA, représentée par son directeur, le pôle Recherche-Développement de l'école et ses 5 laboratoires, a rencontré les représentants de la Chambre Régionale d'Agriculture du Grand-Est (CRAGE) pour explorer les possibilités de partenariat entre les deux structures. En effet, l'ENSAIA est la seule Ecole d'Ingénieur dans le domaine de l'agro-alimentaire de la région Grand-Est. Dans un premier temps Guido Rychen a présenté l'école, son organisation et ses laboratoires. Dans la même logique, Philippe Voinson, directeur de la CRAGE, a précisé le rôle et les missions de sa structure et en particulier les changements en cours



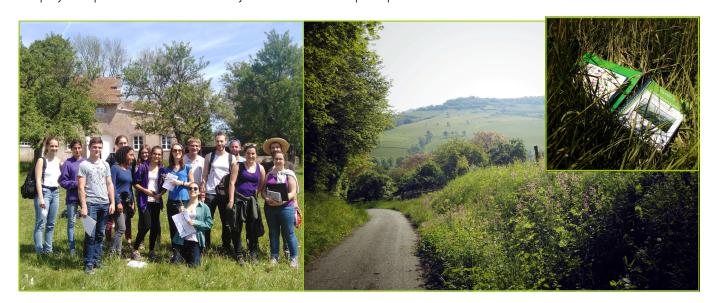
consécutifs à la réforme territoriale qui voit les Chambres Régionales d'Agriculture d'Alsace, de Lorraine et de Champagne-Ardennes fusionner. Durant toute cette journée, 5 thématiques ont été abordées : agronomie et territoire, sécuriser les systèmes de production, méthanisation et valorisation des digestats, procédés associés à la valorisation de la biomasse, innovations et fonctionnalités alimentaires. Pour chacun de ces thèmes, l'ENSAIA, via les représentants de ses laboratoires et de son pôle R&D, a décrit ses axes de recherche et développement et la CRAGE a quant à elle présenté ses activités. En charge du travail de synthèse, Richard Cherrier, adjoint au directeur de la CRAGE, a noté de nombreux partenariats possibles sur l'ensemble des thématiques abordées. Philippe Voinson et Benoit Brunsart, chef du pôle Recherche Développement Innovation de la CRAGE, ont insisté sur l'importance des échanges entre la recherche académique et la sphère du développement agricole et se sont félicités de la qualité des échanges. Cette journée est un point de départ qui permettra de rendre lisible les collaborations déjà en cours entre les deux établissements mais aussi de structurer les futurs partenariats.

#### La biodiversité et les paysages de la Colline de Sion à la loupe

Nadia Michel

Comme chaque année depuis 2011, les élèves de la pré-spé DEFI ont participé au projet "Biodiversité" de la Colline de Sion, du 22 au 24 mai, encadrés par Nadia Michel, Bernard Amiaud et Colin Van Reeth, en partenariat avec le Conseil Départemental 54. Ce projet consiste en un inventaire floristique de la flore herbacée des vergers de la Colline de Sion. Les années précédentes, les élèves ont réalisé une cartographie de l'occupation du sol de la zone d'étude, ainsi que des enquêtes de pratiques agricoles, et ont édité, en 2015 un guide floristique des 100 espèces les plus rencontrées dans les vergers échantillonnés. Les 9 élèves de DEFI ont été rejoints cette année par les 6 élèves de la pré-spé ADT, et ont mené ce projet conjointement au projet "sol" de la pré-spé SGE.

Le séjour s'est conclu par une journée de randonnée thématique sur l'histoire des paysages organisée par Agnès Fournier, avec Guillaume Echevarria et Claire Fournet (CD54) et une visite de la <u>Cité des Paysages</u>. Ce projet de plusieurs années fera l'objet d'une restitution publique courant 2018.





### Les sols du jardin des 1000 fleurs décryptés

Apolline Auclerc

Eux aussi s'intéressent à la biodiversité et en particulier à celle des sols du jardin des 1000 fleurs de Laxou. Des étudiants (dont Marco Bonnetti actuellement en 2A SGE ici sur la photo) dans le cadre d'un projet pro encadré l'an dernier par Apolline Auclerc avaient travaillé à la réalisation de panneaux pédagogiques décrivant la biodiversité du sol dans différents habitats du jardin . Ces panneaux

sont désormais implantés sur le site qui a été inauguré la semaine dernière. Les 22 et 23 juin, 250 enfants des quatre écoles de Laxou sont partis à la découverte de ces panneaux disséminés dans le jardin. ▶ <u>Lire l'article</u>



#### **Chez Berni**

L'ENSAIA avait accueilli la première réunion de travail du projet Charcutale, saucisse constituée uniquement de matières premières végétales que mettent au point Agria, Aerial, l'EPL Agro de Meuse et l'ENSAIA avec la participation des spécialisations Formulation alimentaire et MAPI.

La seconde réunion s'est tenue cette fois sur le site du partenaire industriel, la charcuterie Berni. Les MAPI y ont présenté l'étude de marché qu'ils ont brillamment menée dans le cadre de leurs projets de Spécialisation.

#### **Projets Pro: le cru 2017**

Le traditionnel et annuel colloque de restitution des projets professionnels de 1ère année s'est tenu =en début de mois. Au programme de cette année :

- Ferme Urbaine / tuteur : Christophe Schwartz
- Emulsions alimentaires et cosmétiques / tuteur : Florentin Michaux
- Hygiène alimentaire en primaire / tuteurs : Anne-Marie Révol,
   Frédéric Borges
- Permaculture / tuteurs : Claire Colas, Yves Le Roux
- Houblon en Hydroponie / tuteur : Séverine Piutti
- Econick / tuteur : Guillaume Echevarria
   Biodiversité des sols / tuteur : Apolline Auclerc
- Semences industrielles / tuteur : Catherine Astier
- Innovation Filière Horticole / tuteur : Michel Fick
- Label Commerce Equitable / tuteur : Geoffroy Séré
- Microorganismes au quotidien / tuteurs : Anne-Marie Révol, Frédéric Borges
- Odeurs, couleurs et formes / tuteur : Muriel Jacquot
- Diagnostic Environnemental des fermes / tuteurs : Catherine Sirguey, Pierre Leglize

Les posters sont en ligne



#### Lutte contre les invasives 2<sup>ème</sup> rencontre

« Synergie Plantes Invasives Grand Est », consortium associant l'ENSAIA, Noremat, l'Association des Amis de la Chèvre de Lorraine, les villes de Laxou et Vandoeuvre, organisera son prochain colloque les 4 et 5 octobre 2017. Le préprogramme est en ligne sur le site internet de SPIGEst et les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes. ▶ https://spigestinvasives.com/



# « Lipid & Brain » Le Libio organise l'édition 2017 de ce congrès international de référence

Michel Linder

Du 8 au 11 octobre prochain, le LIBio organisera les journées « Lipids & brain » 2017 à la faculté de Médecine voisine. Cette conférence internationale proposée depuis 2007 par la Société Française pour l'Etude des Lipides (SFEL) avec la participation de plusieurs associations scientifiques européennes est le rendez -vous de référence des chercheurs de renommée internationale qui y présentent les dernières découvertes en recherches fondamentale et appliquée sur le métabolisme des acides gras au niveau du système nerveux central, de la rétine, des pathologies associées, mais aussi au cours du développement et du vieillissement. L'édition nancéienne sera consacrée à la thématique «Lipides et maladie d'Alzheimer» en présence notamment du Professeur Bruno DUBOIS de l'Hôpital la Pitié Salpêtrière, spécialiste de cette maladie, qui introduira le sujet du congrès international. Uniques en Europe, ces journées permettent également de récompenser certains chercheurs en leur décernant la médaille « CHEVREUL », pour leur contribution au développement de la science et de l'industrie des lipides. La médaille française CHEVREUL 2017 sera décernée au professeur Stephen CUNNANE de l'Université Sherbrooke (Canada).

Plus de 200 spécialistes, médecins, nutritionnistes, scientifiques, venus du monde entier sont attendus.

► Le site des journées 2017



#### A l'honneur

- <u>Michel Fick</u>, ancien directeur de l'ENSAIA, a été élu vice-président "Partenariats socio-économiques et développement territorial" de l'Université de Lorraine.
- Anne Brugnera, Promotion 1993, a fait son entrée à l'assemblée nationale comme députée LREM de la 4ème circonscription de Lyon.
- France Télé Outremer consacre un <u>reportage</u> à la production de métaux à partir de plantes. Un journaliste a suivi ces scientifiques venus de Nancy et des 4 coins du monde réunis lors d'une conférence internationale écologie des Serpentines à l'université de Tirana.
- Le Commerce équitable : le conseil d'école donne son feu vert à la candidature de l'ENSAIA pour l'obtention du Label « Ecoles et Universités équitables »
- Extraction : Biolie lance un ingrédient amaigrissant Lire +
- Les nouveaux membres du BEE (Bureau des Étudiants Étrangers) ont été désignés pour 2017-2018. Il s'agit de Aude AGUZOU: présidente (Agro), Marine DE SAINT DENIS: vice-présidente (Agro), Alix MATHIAS Alix: secrétaire (IA). En étroite collaboration avec le Bureau des Relations Internationales de l'école, le BEE aura comme mission, durant la prochaine année universitaire, d'accompagner les étudiants étrangers à travers leurs différentes démarches (accueil en gare de Nancy, accompagnement dans les résidences du CROUS, installation, démarches administratives, suivi...).. Chaque étudiant étranger se verra attribuer un parrain/ une marraine de l'école pour l'accompagner durant toute l'année universitaire.
- Elle avait remporté la 2ème place des Inter'Agros de Nancy, la prestation des Pompoms de l'Ecole est désormais visible <u>en ligne</u>. Epoustouflant
- Les admissibles sont choyés. L'école et les élèves leur consacrent une <u>page facebook</u>, un <u>site dédié</u> et un <u>livret</u> <u>d'accueil</u>

#### Les nouveaux visages des 24H de Stan

Nous vous présentons le nouveau CEOM des 24H de Stan 2018 :

Présidente : Héloise Maquigon
 Vice-présidente : Léa Dubois
 Trésorière : Romane Contamine

 Secrétaire : Grégoire Béchu
 Com' Association : Marie-Camille Mathieu.

Com' Tombola : Florine Chrétien.

 Com' Espo'Art : Léna Jégo et Soline Schetelat.

 Com' Inter-écoles : Mélanie Bascon et Juliette Mauclert.

 Com' Sécurité : Clément Donat, Florine Grelard-noel, Baptiste Legrand et Mélanie Rivet.

 Com' Logistique : Pauline Andrade, Adrien Gellenoncourt et Claire Dubos.



- Com' Restauration : Victoria Tricon, Justine Forest et Justine Mauclert.
- Com' Boisson: Fabien Lesage et Julien Clouzet.
- Com' Animation : Caroline Urwald, Lisa Bouveresse et Salomé Matiakh.
- Com' Communication : Adèle Sahu, Matthieu Schahl et Myriam Planque.
- Com' Sponsors : Férièle Belkaïous et Maurane Pagniez.
- Com' Développement Viable et Equitable (DVE) : Laurine Bedue et Léa Husson.



La nouvelle équipe vous dévoile le thème retenu pour cette 25ème édition des 24H :

■ « PLUS VITE QUE LA MUSIQUE » voir la <u>vidéo</u>

La page facebook des 24H de Stan 2018