

PRESENTATION GENERALE :

L'Ensaia est la composante « biologique » de l'Inpl. Elle délivre un diplôme d'ingénieur sous forme de deux spécialités : agronomie et industries alimentaires.

Son origine, la fusion de 3 Ecoles ancestrales (brasserie, laiterie, agronomie), fait qu'elle a toujours su conserver des liens privilégiés avec ses secteurs économiques de prédilection.

Au fil des ans, l'Ensaia a par ailleurs développé des compétences avérées dans le domaine de l'environnement au sens de sa connexion avec l'agriculture et le monde industriel.

La recherche qui y est menée aborde l'étude de systèmes biologiques complexes autour d'entités telles que sol, végétal, animal, micro-organismes, molécules fonctionnelles. La reconnaissance de ses laboratoires par l'INRA et le CNRS est un gage de performance internationale.

OBJECTIFS DE FORMATION

Pour garantir une formation d'ingénieur de qualité, l'Ensaia se doit :

- d'assurer une formation de base en sciences biologiques, en sciences de l'ingénieur et en sciences de gestion, économiques et sociales
- de garantir un niveau d'excellence dans au moins deux langues vivantes
- de favoriser le travail de groupe et les initiatives individuelles
- de réussir l'intégration des élèves dans la vie professionnelle

La différenciation des spécialités se fait par un poids plus important laissé aux sciences de l'ingénieur dans la spécialité « industries alimentaires » et aux sciences agronomiques (triptyque : sol, plante animal) dans la spécialité « agronomie ».

UNE APPROCHE DES CONTENUS PEDAGOGIQUES

Trois stages obligatoires dont un à l'étranger ponctuent une formation équilibrée en cours de type magistral, en TD-TP et en pédagogie sous forme de projets collectifs ou individuels.

Après 4 semestres d'enseignement généraliste, l'élève intègre une spécialisation parmi 10 possibles :

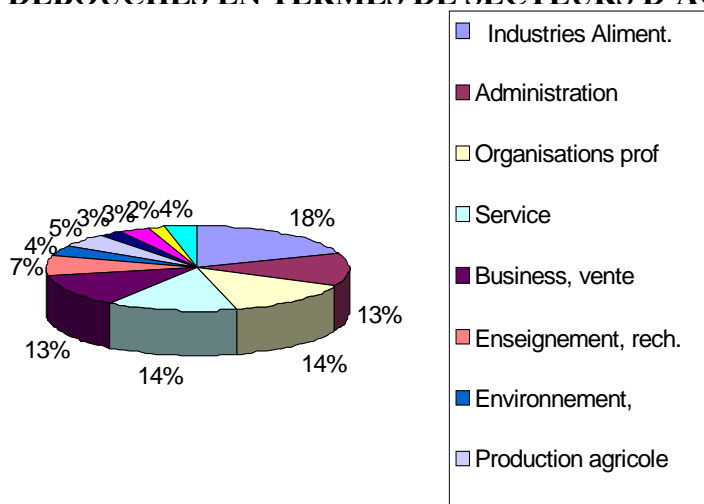
- Agriculture et milieu rural
- Développement durable et filières agricoles
- Protection des cultures
- Sciences et Génie de l'Environnement
- Biotechnologies
- Gestion des Activités Innovantes – Nutrition
- Formulation – Développement Industriel
- Produits Laitiers Qualité
- Sciences et Technologies de l'Emballage Alimentaire
- Management de la Supply Chain Alimentaire

La complémentarité entre écoles de l'INPL ouvre la possibilité d'intégrer une spécialisation transversale à l'Ensaia, l'Ensg, l'Ensgsi et l'Ensic : « Sciences et Techniques de l'Environnement ».

LES MODALITES D'ADMISSION :

Filières	Places offertes en 2008 en 1 ^{ère} année
Classes préparatoires BCPST	100
Concours B (L2 ou L3)	12
Concours C (BTS+prépa)	4
Concours C2	8
CPP	16

LES DEBOUCHES EN TERMES DE SECTEURS D'ACTIVITE



Les principales fonctions des ingénieurs en sortie de l'Ecole sont : le conseil, la R&D, la qualité, la production, le commercial, la logistique.

LA RECHERCHE ET LES RELATIONS INDUSTRIELLES

Cinq laboratoires sont abrités par l'Ecole et accueillent les enseignants-chercheurs et le personnel administratif et technique qui y est associé :

- Laboratoire Sols et Environnement
- Laboratoire Agronomie et Environnement
- Unité de Recherche sur l'Animal et la Fonctionnalité des Produits Animaux
- Laboratoire d'Ingénierie Biomoléculaire
- Groupe de Génie des Procédés Biotechnologiques et Alimentaires du Laboratoire des Sciences du Génie Chimique
- LIPIDOMIX : Génomique fonctionnelle du métabolisme lipidique.

L'Ecole entretient des relations privilégiées avec les grands acteurs des secteurs agronomique, agro-industriels et environnementaux

COORDONNEES DE L'ECOLE

Ensaia

2 avenue de la Forêt de Haye BP 172 54505 VANDOEUVRE CEDEX – 03 83 59 59 59

www.ensaia.inpl-nancy.fr

Contact : Emeline IHRY, chargée de communication : emeline.ihry@ensaia.inpl-nancy.fr