

ISBA de Franche-Comté

Trophées de l'Innovation
Louis Pasteur
BP 49
39800 Poligny Cedex
Tél. 03 84 73 76 76
Fax 03 84 37 07 28
Internet : www.enil.fr

LOUIS PASTEUR



l'innovation continue
Franche-Comté

Communiqué de presse

Avril 2012

Les trophées de l'innovation Louis Pasteur



Avec le soutien de



DANISCO

First you add knowledge..



CHR HANSEN

Improving food & health



INSTITUT DE FRANCE
Académie des sciences





Les Trophées de l'Innovation Louis Pasteur

Communiqué de presse

Trophées parrainés par Hervé THIS (INRA)

ISBA de Franche-Comté

Trophées de l'Innovation
Louis Pasteur
BP 49
39800 Poligny Cedex
Tél. 03 84 73 76 76
Fax 03 84 37 07 28
Internet : www.enil.fr

L'innovation est une composante indispensable aux métiers de l'agroalimentaire. Aussi pour promouvoir cette démarche auprès des étudiants, l'ISBA (Institut des Sciences, des Biotechnologies et de l'Agroalimentaire de Franche-Comté) fédérant les ENIL de Poligny et de Mamirolle, organise pour la sixième année consécutive et en partenariat avec l'Académie des Sciences et l'INRA, les Trophées de l'Innovation Louis Pasteur.

Ces trophées sont organisés dans le cadre du pôle régional Franc-comtois de la fondation Science & Culture alimentaires (Académie des sciences).

Les membres du jury technique se sont réunis lundi 02 avril 2012 pour évaluer la recevabilité des différents dossiers de candidature.

Le jury technique était composé de 3 membres désignés par le comité organisateur :
2 membres représentants des établissements d'enseignement et 1 membre du monde professionnel.

Après délibération, les membres du jury technique ont validé 14 dossiers :

- Mill bénéf : Yaourt à la sève de bouleau, aromatisé au sirop de violette
- La Colorissolette : Duo de variété de pomme de terre, chair violette et chair jaune
- Gevau Yurt : Yaourt à boire aux 3 laits
- Chocoleg's : Cube de légumes enrobé d'une fine couche de chocolat noir saupoudré d'épice
- Fit'eat : Barre de légumes, énergétique, pauvre en lipides et riche en fibres
- Carot Choc : Cône miniature en gaufrette nappé de chocolat à l'intérieur
- Crousti Galette : Croustillant à base de sarrasin pour l'apéritif
- Méli mélo de l'apéro : Bâtonnet enrobé au 3/4 d'un nappage salé
- Les Pastrys : Assortiment de pâtisseries traditionnelles salées pour l'apéritif
- Plat'zza : Pizza individuelle avec un côté salé et un côté sucré
- Le Pontisapin : Fromage à pâte molle aromatisé à la liqueur de sapin, croûte fleurie blanche, pâte verte
- Tresse Mix : Tresse composée de trois brins (pain huile olive, fromage pate filée et saucisse de légumes)
- Bière blonde au biscuit Spéculos : Bière blonde artisanale non filtrée au biscuit Spéculos
- Cœur de bière : Bonbon à la bière

Le jury professionnel se réunira le **mardi 15 mai 2012, à 15h00, à la Maison de la Vache qui Rit – Lons le Saunier**. Au cours de cette rencontre, les étudiants présenteront leur produit au jury.
La remise des prix aura lieu à 18h00.

Contacts : Martine Lanthoinnette – martine.lanthoinnette@educagri.fr
Jean François Pommert – jean-francois.pommert@educagri.fr

