

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

Résultats 2012

Les trophées de l'innovation Louis Pasteur



Avec le soutien de



CHR HANSEN

Improving food & health



Résultats

Trophées de
l'innovation
Louis Pasteur - ISBA
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 aujourd'hui indispensable des 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) a organisé en partenariat avec l'Académie des Sciences, la Maison Louis Pasteur (Arbois), l'INRA et Hervé THIS, **les 7^{ème} Trophées de l'Innovation Louis Pasteur.**

Ces trophées étaient ouverts à tous les étudiants constitués en équipes et inscrits dans un établissement d'enseignement. Ce concours consistait, pour chaque équipe, à présenter un produit alimentaire répondant aux spécifications du cahier des charges selon les trois consignes suivantes :

- **être innovant** de par sa technologie ou sa composition.
- **être conforme** à la réglementation spécifique à l'alimentation humaine en vigueur.
- **être transférable** à une échelle industrielle.

Ce mardi 15 mai 2012, le jury professionnel composé de 6 personnalités (voir ci-dessous) a évalué la qualité des présentations et des produits dans les locaux de la Maison de la Vache Qui Rit à Lons le Saunier.

Puis en fin d'après-midi, la remise des prix a eu lieu en présence de M. Patrick Bontemps, Vice-président de la région Franche-Comté.

Les critères pris en compte dans l'évaluation des produits étaient les suivants :

- structure du dossier technique : 20% de la note finale
- clarté de la présentation orale : 20% de la note finale
- qualité organoleptique des produits : 20% de la note finale
- caractère novateur des produits : 40% de la note finale

Le concours était doté de 5 prix d'un montant total de 2 700 € et un livre d'Hervé THIS a été remis à chaque étudiant ayant participé au concours.

- o 1^{er} prix de 1 000 € : **FIT EAT**, produit santé pour sportifs et autres actifs, barre énergétique légumes et céréales en conditionnement individuel – présenté par Nolwenn Barbier et Daniel Imbs, étudiants en Licence agronomie et agroalimentaire de l'UFR PEPS de COLMAR
- o 2^{ème} prix de 700 € : **CAROT CHOC**, dessert glacé, cône miniature en gaufrette nappé de chocolat à l'intérieur et fourré à la confiture de carotte et à la crème glacée de carotte – présenté par Chloé Meurgue, Marie Lang, Rima Ghazi et Eloise Borhoven, étudiants en BTS STA de l'ENILBIO de Poligny.
- o 3^{ème} prix de 500 € : **CROUSTI GALETTE**, produit croustillant à base de sarrasin pour l'apéritif – présenté par Sonia Pigeault et Céline Raud, étudiants en Master Pro Innovations IAA à Quimper.
- o 4^{ème} prix de 300 € : **BIERE BLONDE AU BISCUIT SPECULOOS**, bière blonde aromatisée au biscuit « Speculoos » à base de cannelle – présenté par Bastien Cannelle, Mickael Colin, Tim Guenin et Jérémy Meister, étudiants en BTS STA de l'ENILBIO de Poligny.
- o 5^{ème} prix de 200 € : **CHOCOLEG'S**, cubes de légume enrobé d'une fine couche de chocolat noir (70% cacao) saupoudrés d'épices (carotte, poivron, radis) - présenté par Bénédicte Locatelli, Kévin Reyes, Vincent Bouguet et Mathieu Fayard, étudiants en licence à l'Université de Haute Alsace de Colmar.

Par ailleurs, le Vice-président du Conseil Régional de Franche-Comté, Patrick Bontemps, a attribué un prix spécial au nom du Conseil Régional au projet **LE PONTISAPIN**. Ce projet était présenté par Julie Froissard, Gaetan Dromard, Thierry Blonde et Nicolas Deswelle. Il s'agit d'une pâte molle stabilisée en forme de sapin aromatisée à la liqueur de sapin, verte à l'intérieur et blanche en surface. Les 4 étudiants en BTS STA de l'ENIL de Mamirolle passeront une journée à Paris, le 02 juillet 2012, en compagnie du parrain du concours : Hervé THIS le célèbre chimiste de l'INRA à l'origine de la Gastronomie moléculaire, auteur de nombreuses publications scientifiques et d'ouvrages sur le sujet.

Pour mémoire, ci-dessous les dossiers retenus non primés :

Cœur de Bière : bonbon au chocolat fourré à la gelée de bière - **Colorissolette** : duo de pommes de terre sous forme de cubes - **Gevau Yurt**, yaourt à boire comprenant le mélange de 3 laits d'origines différentes - **Méli Mélo Apéro**, biscuit en forme de bâtonnet en pâte brisée enrobé avec du fromage fondu - **Mill bénéf**, yaourt à la sève de bouleau aromatisé à la violette **Les Pastrys** : assortiment de pâtisseries traditionnelles salées pour l'apéro - **Plat'zza**, pizza mixte, côté salé, côté sucré - **Tresse Mix** : tresse alimentaire mixte à base de pain, de fromage fondu et de légume.

Trophées Louis Pasteur réalisés en partenariat avec :

TRIBALLAT RIANS - BEL - SEB - CHR HANSEN – ANFOPEIL (Association Nationale pour la Formation et le Perfectionnement des Personnels en Industrie Laitière et Agro-alimentaire) - VITAGORA® (pôle de compétitivité Bourgogne-France-Comté)

Les membres du jury :

Marion PIQUET et Jean Paul POIGNAND (CHR Hansen) – Jérôme de QUILLACQ (Rians) – Jean Paul GAULIER (BEL) – Lucie ADISSON (SEB) – M. Eric BEUVIER (INRA) – Agathe PENANT (VITAGORA)

Organisateurs :

Martine LANTHOINETTE (martine.lanthoinnette@educagri.fr) – Jean François POMMERT (jean-francois.pommert@educagri.fr)

Les photos de ces produits sont disponibles sur demande.

