



ISBA de Franche-Comté
Trophées de l'Innovation
Louis Pasteur
BP 70049
39800 Poligny Cedex
Tél. 03 84 73 76 76
Fax 03 84 37 07 28
Internet : www.enil.fr

Les trophées de l'innovation Louis Pasteur

Communiqué de presse

Résultats 2016

CHR HANSEN

Improving food & health

*La Fourniture
Laitière*

ANFOPEL



LOUIS PASTEUR



l'innovation continue
Franche-Comté

région **BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ**



INSTITUT DE FRANCE
Académie des sciences



Votre réponse à l'innovation et au développement



L'innovation continue
Franche-Comté

ISBA de Franche-Comté

Les Trophées de l'Innovation Louis Pasteur 2016

Résultats

Trophées parrainés par Hervé THIS (INRA)

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

Toutes nos félicitations aux participants de la **11ème édition des Trophées de l'Innovation Louis Pasteur** qui s'est tenue le mercredi 11 mai 2016, au Manège de BRACK à DOLE (Jura), pour la remarquable qualité de leur travail et de leur présentation!

14 projets innovants ont été présentés par des étudiants de 8 établissements d'enseignement (Avignon, Bourg en Bresse, Bourg lès Valence, Colmar, Plombières les Dijon, Poligny, Quimper). Chaque membre du jury professionnel a échangé avec chacun des groupes et a évalué la qualité de la présentation orale, la qualité sensorielle du produit ainsi que son caractère innovant. La composition du jury était la suivante : Hélène CHRAPECKI (VITAGORA) – Bertrand HENRIOT (Fromageries ARNAUD) – Eric BEUVIER (INRA) — Mathieu CALLOL (ENIL) – Yannick WAGNER et Aurélie MALCUIT (La Fourniture Laitière) – Jean Paul POIGNAND (CHR Hansen).

Après évaluation et dégustation de l'ensemble des produits, cinq d'entre eux ont été distingués : voir page suivante.

Comme chaque année depuis sa création, cet événement s'est déroulé dans une ambiance très conviviale et chacun a pu découvrir les différents produits exposés de façon originale et colorée. Dynamisme et sérieux se sont conjugués pour ravir et étonner nos papilles gustatives. C'est donc avec impatience que nous attendrons le prochain cru de jeunes talents.

Les photos de ce concours sont disponibles sur demande.

Isabelle Cuvillier – isabelle.cuvillier@educagri.fr
Thierry Berrard – thierry.berrard@educagri.fr

ENILBIO Poligny et ENIL Mamirolle



			Présenté par	Etablissement	Ville
1 ^{er} prix 1 000€	Thé Pas Cap	Gamme de trois sauces tartinables à l'infusion de thé (condiment salé)	Noémie DESANLIS, Cassandra FERAUD, Florian PIERROU, Thomas PIGNAL.	IUT LYON1	Bourg en Bresse
2 ^{ème} prix 750€	Croqui'Life	Meringue à garnir parfum chocolat (dessert)	Elodie NASSOY, Hélorie TUAL	Ecole supérieure d'ingénieur en AA de Bretagne	Quimper
3 ^{ème} prix 500€	Tarti Fruity	Matière Grasse Laitière mélangée avec des morceaux de fruits (pâte à tartiner)	Jonathan AUGUSTE, Paul GIROUX, Tanguy TUPINIER, Manon PERRARD	LEGTA Félix KIR	Plombières les Dijon
Prix des étudiants 200€	POP'N FRUIT	Pop corn avec enrobage aux fruits agrémenté de sucre pétillant (confiserie)	Cécile LECOMTE, Antoine MAS, Tristan ROCHE, Fanny VILLEMIN	Université de Haute Alsace	Colmar
Prix Spécial Hervé THIS (journée à Paris à l'Académie des sciences avec Hervé THIS)	La Mousse Lactée	Bière ambrée de perméat de lactosérum doux (boisson alcoolisée)	Pierre BAUDOZ, Mathilde BRELOT, Noémie LEGROS	ENILBIO	Poligny