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 2018

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

Résultats

La 13e **édition des Trophées de l'Innovation Louis Pasteur** s'est tenue le **jeudi 17 mai 2018** dans la galerie du **conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté** à Dijon.

Les **13 équipes** sélectionnées ont présenté leurs **projets** avec **professionnalisme**, **créativité** et **implication**. Nous les félicitons pour la **remarquable qualité de leur travail et de leur présentation**.

13 projets innovants ont été présentés par des étudiants de 8 établissements d'enseignement :

- Lycée Pétrarque / Avignon
- IUT Lyon1 / Bourg en Bresse Lyon
- LEGTA des Sardières / Bourg en Bresse
- Université Haute Alsace / Colmar
- ENIL / Mamirolle
- CFA Précieux / Montbrison
- ENILBIO / Poligny
- ENIL / Saint Lô Thère

Chaque membre du jury professionnel a échangé avec chacun des groupes et a évalué la qualité de la présentation orale et du stand, la qualité sensorielle du produit ainsi que son caractère innovant (formulation, technologie, profil nutritionnel, packaging, utilisation…).

La composition du jury était la suivante :

Président du jury :

Thierry BERRARD, directeur atelier technologique-service R&D ENILBIO Poligny

Membres du jury :

Camille BARBIER / Anfopeil
Jean Paul POSSEME / Chr Hansen
Aurélie MALCUIT / Yannick Wagner - La Fourniture Laitière
Laurent HOUDMON /- Fromagerie BEL
Anne CAZOR / Scinnov
Mathilde GAGEAT / Symrise
Elodie DA SILVA / VITAGORA
et
Francine CHOPARD / conseillère régionale déléguée à l'Université

Après évaluation et dégustation de l'ensemble des produits, cinq d'entre eux ont été distingués : *voir les fiches annexes.*

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. De plus, nous avons eu la chance d'être accueillis dans les locaux du conseil régional de Bourgogne Franche Comté et la remise des prix s'est déroulée dans la salle des séances, lieu prestigieux de l'assemblée régionale.

L'équipe organisatrice remercie tous les participants pour leur enthousiasme et leur professionnalisme :

- Les personnels du conseil régional de Bourgogne Franche Comté,
- Les équipes étudiantes, leurs enseignants et leurs établissements,
- Les membres du Jury.

C'est avec impatience que nous attendrons le prochain cru de jeunes talents.

Les photos de ce concours sont disponibles sur demande

Isabelle Cuvillier - assistante– isabelle.cuvillier@educagri.fr
Thierry Berrard – directeur atelier technologique-service R&D - thierry.berrard@educagri.fr
ENILBIO Poligny

Lauréats et Jury 2018

1er PRIX : 1 000€

BLOOM MY MIND :

Descriptif :

Boisson rafraîchissante sans alcool et sans sucre ajouté basée sur le principe d'infusion.
Gamme gazéifiée et non gazéifiée
Déclinaison en 3 saveurs : épicée, provençale, florale

Caractère innovant :

Infusion pure sans additif ni sucre.

Projet reconnu par le jury comme une innovation complète tant au niveau technique que marketing et commercialisation.

Les étudiants :

Laure BERNARDIE
Clément DIJOUD

Licence Professionnelle Développement de projets, Innovations Alimentaires
IUT Lyon1 Site de 01000 Bourg en Bresse

Remise du 1e prix : avec Mme Chopard et M. Berrard

Le stand avec M. Wagner, jury

2ème PRIX : 500€

Moment Soup

Descriptif :

Soupe concentrée, conditionnée en portion individuelle, contenant 75% de légumes, conservée à 4°C, à diluer avec 150 mL d'eau bouillante pour obtenir une soupe instantanément.

Caractère innovant : Sa formulation, son mode de conservation et d'utilisation.

Les étudiants :

Alicia ROSE
Anne-Sophie DADOLLE
Rivan IDIR
Victor FAURE

BTSA technico commercial 1ère année
CFA Précieux Montbrison 42600 PRECIEUX

Remise du 2e prix : avec M. POSSEME et M. BERRARD

Le stand avec M. POSSEME, jury

3ème PRIX : 300€

QUERCUS

Descriptif :

Alcool à 20° alcooliques, à base de pommes, glands et sirop de caramel.

Caractère innovant :

Sa formulation : utilisation du gland de chêne comme ingrédient principal

Les étudiants :

Elise DUPONT
Romane HOLTZINGER
Elisa LISTRE
Emilien PERROUSSET

Licence Marketing et Agrosciences
Faculté 68000 COLMAR

Remise du 3e prix : avec M. HOUDMON et M. BERRARD

Le stand avec Mme DA SILVA, jury

3ème PRIX ex aequo: 300€

LEGUMES BARRES

Descriptif :

Bonbons mous type Carambar®, à base de légumes (carottes, betteraves, petits pois) sans colorant ni conservateur.

Caractère innovant :

Sa formulation : confiserie aux légumes

Les étudiants :

Romain CONRAUD
Amandine YAHYAOUY
Amandine RAVEAU

BTSA sciences et techniques alimentaires 2ème année
ENILBIO 39800 POLIGNY

Remise du 3e prix ex aequo : avec Mme CAZOR et M. BERRARD

Le stand avec M. BERRARD, jury

PRIX coup de cœur des étudiants : 100€

VÉGÉ'DRÊCHES

Descriptif :
Boisson végétale aromatisée au chocolat, à base de drêches de brasserie.

Caractère innovant : valorisation de coproduits de brasserie.

Les étudiants :
Etienne MARECHAL
Marion FROEHLY
Laurine GALLAND

Licence pro Recherches et Analyses Alimentaires
ENILBIO 39800 POLIGNY

Remise du coup de cœur des étudiants: avec Mme DA SYLVA et M. BERRARD

Le stand