

Communiqué de presse

25 mars 2016

Concours Innov'Aliment Palmarès de la 19ème édition

Le concours Innov'Aliment, créé par le Syndicat Mixte du Technopole Alimentec et organisé par NOVALIM-ALIMENTEC a récompensé le 24 mars au Lycée du Valentin de Bourg Les Valence, le projet « Prote'Green » dans la catégorie Bac+3, le projet « Buchette Gourmande » dans la catégorie Bac+2 ainsi que le projet « Douceurs d'Algues » dans la catégorie prix spécial du jury. Chaque équipe s'est vue remettre une dotation de 300 euros.

Innov'Aliment, dont l'objectif est de distinguer des étudiants de la filière agroalimentaire pour leur créativité et leur implication en équipe dans le processus d'élaboration d'un nouveau produit, constitue un moyen concret de sensibiliser les étudiants à l'innovation et de les rapprocher des entreprises souhaitant renforcer leur capacité d'innovation.

Parmi les 10 dossiers présentés dans le cadre de cette édition :

Le Trophée Innov'Aliment dans la catégorie Bac +3 a été décerné à Bérénice AUBERT, Laurie MARCELLIN, Léo MURATORI, Etienne CAPELLI, Johana ANGELE, Marie MARTY et Cécile PIOLLET en formation licence professionnelle développement de projets et création de produits en agroalimentaire de l'IUT Claude Bernard Lyon 1 et DUT Packaging, emballage et conditionnement de l'IUT de Chambéry.

Le jury récompense ainsi leur projet « **Prote'Green** » **Collation pour sportif à base de farine d'insectes et nappé de chocolat noir à la spiruline** reconnu par les professionnels comme une innovation en phase avec les tendances du marché.

Ludivine BERRUYER, responsable de l'atelier produits élaborés chez SAVIEL, a remis le **Trophée Innov'Aliment dans la catégorie Bac +2** à Laurine ESCOFFIER, Claire GENIN, Alexandra HEPP, Lauriane ABEL et Dorian GAUDENECHÉ en formation BTS Sciences et technologies des aliments au LEGTA LE VALENTIN pour leur projet « **BUCHETTE GOURMANDE** » **Charcuterie constituée de viande de porc, de chou rouge et de fromage de chèvre**. Le jury salue la haute qualité du projet permettant d'envisager une commercialisation rapide.

Le prix spécial du jury a été remis par **Romain SOCRATE de l'entreprise VALRHONA et président du jury** à Amandine GUILLEMOT, Mathilde BOTTON, Albane ROUGIER, Anaïs FARCY et Marie HERBIN en formation DUT génie biologique à l'Université Claude Bernard Lyon 1 pour leur projet « **DOUCEURS d'ALGUES** » macarons sucrés-salés à base de spiruline.

De plus un jury composé de 23 jeunes du Collège Gérard GAUD à Bourg Les Valences était invité à participer à Innov'Aliment. Ceux-ci ont également récompensé le projet **Buchette Gourmande** pour la qualité gustative du produit.

Les lauréats du concours Innov'Aliment 2016 bénéficieront d'un appui du SMTA-Service NOVALIM qui les accompagnera dans la valorisation de leur produit auprès des entreprises agroalimentaires de la région, en vue d'un éventuel développement industriel.

Le jury de professionnels était composé de

- Romain SOCRATE – Recherche et Développement –VALRHONA et président du jury
- Jean-Yves ROBERT – Directeur de site – ALTHO
- Arnaud CARRE – Directeur de site – DELIFRANCE
- Ludivine BERRUYER – Responsable atelier produits élaborés – SAVIEL
- Vincent BOGIRAUD – Resp de site – SAINT JEAN
- Bernard KIEFFER – Resp méthodes & process – NUTRITION et SANTE
- Myriam VERT – Responsable Qualité –DOUCEURS DE JACQUEMARD
- Christophe LEDOUX – Directeur et rédacteur en chef – AGRICULTURE DROMOISE

Contact presse : Syndicat Mixte du Technopole Alimentec

Julie LACROIX-RAVANAT
04.74.45.52.15 ou 06.33.26.34.50
jlrvanat@alimentec.com