



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 2017



Improving food & health



LOUIS PASTEUR



l'innovation continue
Franche-Comté

Résultats

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

Trophées parrainés par Hervé THIS (INRA)

Toutes nos félicitations aux participants de la **12^{ème} édition des Trophées de l'Innovation Louis Pasteur** qui s'est tenue le mardi 16 mai 2017, à la salle des fêtes de Poligny (Jura), pour la remarquable qualité de leur travail et de leur présentation!

15 projets innovants ont été présentés par des étudiants de 8 établissements d'enseignement (Avignon, Bourg en Bresse, Colmar, Corbie, Mamirole, Montbrison, Plombières les Dijon, Poligny). 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) – Lucie HUAULT (ARIATT) – Solange BUCHIN (INRA) —
Thibaut DELTEIL (ENILBIO-R&D) – Aurélie MALCUIT (La Fourniture Laitière).

Après évaluation et dégustation de l'ensemble des produits, quatre d'entre eux ont été distingués : *voir pages suivantes*.

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. Merci à tous les participants pour leur enthousiasme et professionnalisme. 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

Panel des produits 2017



Lauréats et Jury 2017



1^{er} PRIX : Une journée à Paris avec Hervé THIS

Hervé This, scientifique, physico chimiste à l'INRA de Paris, concepteur de la notion de « cuisine moléculaire » (entre autre...), est le parrain des trophées Pasteur depuis la création du concours. Il accueillera les lauréats dans son laboratoire parisien, échangera avec eux sur leur projet, gagnant de l'édition 2017.

BOMB'FUSION :

Descriptif :

Sphère de fruits et légumes naturellement sucrée avec du miel et du sirop d'agave. Ce produit a pour objectif de simplifier l'utilisation des tisanes. Présenté en coffret de 6 sphères (parfums au choix : exemple carotte-orange-sauge), il suffit de placer une sphère dans une tasse d'eau bien chaude, de remuer quelques instants et votre boisson est prête ! Aucun emballage à jeter, aucune trace d'eau sur la table, une rapidité d'utilisation, un plein de saveurs naturelles et savoureuses.

Caractère innovant :

Infusion d'une sphère fruitée, sans sachet, sans déchet aux saveurs originales

Les étudiants :

Elise BOELY
Elise BOUCHERY
Sébastien BENITIER
Florian THIBAUD
Constance REGNIER

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



2ème PRIX : 500€

BEANIES

Descriptif :

Gâteau moelleux au chocolat, composé de haricots rouges et d'avocat en remplacement de la farine et du beurre. Son goût chocolaté et sa composition vous permettront de conjuguer plaisir gustatif et bienfaits nutritionnels.

Caractère innovant : Sa formulation.

Les étudiants :

Laura RICHARD
Tanguy MARCOT
Amélia HOFF
Alexis DELAGE

Licence Marketing et Agrosciences
Faculté 68000 COLMAR



3ème PRIX : 300€

Le Spécial Végétal

Descriptif :

Menu Fast-Food : Boisson citronnée/salade de lentilles/Burger Végétal

Caractère innovant : Sa formulation.

Les étudiants :

Maurena ATTAL
Marie CHARLET
Cédric DUMESNIL

BTS Sciences et Techniques des Aliments

Lycée d'enseignement agricole privé Ste Colette 80800 CORBIE



PRIX coup de cœur des étudiants : 100€

PERLINE

Descriptif :

Fromage frais obtenu à partir de fromage blanc. Il contient des perles renfermant de l'huile de colza, de l'huile essentielle de romarin, de l'arôme naturel de basilic. Ces composants sont encapsulés dans de l'alginate de sodium et les perles sont colorées avec une substance naturelle. La gamme présentée au concours est à l'ail des ours et ciboulette.

2 allégations nutritionnelles : « Sources Oméga3 » et Teneur réduite en sel »

Caractère innovant : L'encapsulation de l'huile de colza et autres composants sous forme de perles.

Les étudiants :

Camille ULRICH
Maxime ISNER
Sophie THENOZ
Magalie POIRIEUX

Licence Marketing et Agrosciences
Faculté 68000 COLMAR

