

Avignon

Ils inventent les saveurs de demain

Les étudiants de l'Isema ont présenté les produits innovants qu'ils ont imaginés cette année, lors de la 27^e édition du Grand Jury nouveaux produits, qui s'est déroulée jeudi, dans leur école, au cœur d'Agroparc.

Rivalisant chaque année d'imagination, les étudiants en 2^e année de l'Isema (Bac + 4) imaginent des produits alimentaires précurseurs pour le Grand Jury nouveaux produits. La 27^e édition de ce concours interne, s'est déroulée jeudi 11 avril, sur le campus de l'Isema (Ecole supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité). Lors de cette matinée de présentation et de dégustation, plus de 90 professionnels sont venus découvrir les produits innovants conçus et réalisés par les 24 étudiants, répartis en six équipes de quatre.

Bons techniciens et bons commerciaux, les jeunes ont présenté leurs créations avec un savoir-faire épatant. Leurs produits surfent sur les marchés du snacking, de l'apéritif, de la nutrition, avec toujours une vraie prise en compte du bien-être, du vegan, de l'environnement (produits naturels, sains et locaux), des concepts de distribution, mais aussi du développement durable avec des packagings recyclables ou des aliments "upcyclés". Peut-être dégustera-t-on demain leurs Mo'Fit, des mochis nutritifs pour sportifs (1^{er}), leurs

Chupéros, des churros salés pour l'apéritif (2^e), leur Confiserie Bauge, pâte à base de carotte aux saveurs des sept péchés capitaux (3^e), leur Croq la prot, une barre protéinée salée pour sportifs (4^e), leur Calm'omille (5^e), une barre de fruits crue déstressante, ou leurs Pop'eat, des bouchées apéritives jambon mozza ou chèvre miel et leurs bâtonnets aromatisés (6^e).

● Huit mois de travail

« Le Grand Jury, c'est l'apprentissage dans l'action, avec la création de produits alimentaires originaux, l'aboutissement de huit mois de travail, consacrés à l'étude globale d'un projet : recette culinaire, concept marketing, étude de marché, process industriel et schéma de fabrication, plan de financement, packaging, commercialisation. Nos étudiants ont tout fait, avec l'aide d'entreprises du territoire, d'écoles et de partenaires. Cette manifestation vient couronner leurs efforts. Mais c'est aussi un show, où il faut savoir présenter son produit, convaincre et séduire le jury de professionnels des secteurs de l'agroalimentaire et de la naturalité, qui évaluent la prestation scénique, la pertinence de l'innovation et sa qualité gustative. Il n'y a pas mieux pour les préparer au monde professionnel », conclut Jean-Brice Hernu, administrateur du groupe Isara-Isema.

● M.F.A

Retrouvez le diaporama sur le site www.ledauphine.com



Les 24 étudiants en 2^e année de l'Isema ont présenté, jeudi 11 avril, les produits précurseurs qu'ils ont imaginés pour renouveler l'alimentation de demain. Photo Isema

Les Chupéros à la deuxième place



Laurie Calani, Léléo Dupenloux, Mathis Lascaux et Erwann Parc ont imaginé les Chupéros made in Provence.

Laurie Calani, Léléo Dupenloux, Mathis Lascaux et Erwann Parc ont imaginé les Chupéros made in Provence, des mini-churros salés à base de patate douce, fromage de chèvre et herbes de Provence, pour faire pétiller ses apéros. « Nous avons créé un produit gourmand, à réchauffer au four et à déguster croquant, pour partager des moments conviviaux. Nous avons aussi joué la carte du local : les six ingrédients utilisés pour la recette sont de la région. »

Mo'Fit, les mochis des sportifs, vainqueurs



Lucas Deligne, Mélissa Poulet, Amélie Perrotin et Enzo Webber ont imaginé les Mo'Fit, les mochis des sportifs.

« On est très content. Le travail fourni a payé. On a tous donné le meilleur et les retours ont été très positifs », se réjouit Lucas Deligne. Avec Mélissa Poulet, Amélie Perrotin et Enzo Webber, ils ont imaginé des mochis, cette pâtisserie japonaise, petite boule, composée d'une enveloppe de riz gluant et d'un cœur à base de pâte de haricot sucrée, dans une version pour les sportifs. « Nos mochis sains et gourmands vont par paire : un mochi énergétique à déguster avant la séance de sport, à base de datte, framboise et banane, et un mochi protéiné, après séance, au chocolat et beurre de cacahuètes. »

Troisième place pour la confiserie Bauge



Avec la confiserie Bauge de Leilah Ballo, Thibault Arnaudo, Gabriel Bouvet et Simon Mauge, les sept péchés capitaux ne le sont plus ! Ils lancent la confiserie sucrée écoresponsable, à base de carotte, saveurs piment pour la colère, cannelle pour la gourmandise, orange pour l'avarice, curry pour l'envie, citron pour l'orgueil, gingembre pour la luxure et zeste de citron pour la paresse.