

# Innov' aliment

palmes régionales de l'agroalimentaire

Communiqué de presse

23 mars 2012

## Mes cuillères gourmandes, Fruity Ice et Butterfly's Smooth lauréats de la 15<sup>e</sup> édition du concours Innov'Aliment 2012

Le concours Innov'Aliment, créé par le Syndicat Mixte du Technopole Alimentec et organisé par le Centre Européen d'Entreprises et d'Innovation, a récompensé le 22 mars sur le Technopole Alimentec de Bourg en Bresse l'équipe « Mes cuillères gourmandes » dans la catégorie Bac+3 et l'équipe « Fruity Ice » dans la catégorie Bac+2. L'équipe « Butterfly's Smooth » a été récompensée par le prix spécial du jury.

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 à les rapprocher des entreprises souhaitant renforcer leur capacité d'innovation.

Parmi les 10 dossiers présentés, le jury, présidé par Dominique Bigot, directeur d'usine chez Marie, a remis :

**le Trophée Innov'Aliment dans la catégorie Bac +3** à l'équipe de Licence Professionnelle Développement de projets, création de produits et d'entreprises en agroalimentaire de Bourg-en-Bresse (01) composée de Camille Delhome, Mathilde Cozenot, Laura Galmiche, Stacy Goncalves, Anouk Teppaz pour leur projet « **Mes cuillères gourmandes** », **kit de cuillères de biscuit à garnir de mousse aux saveurs exotiques (kumquat, banane, noix de coco) ou de préparation aux fruits régionaux (pêche de vigne, abricot, marron)**.

L'équipe « Mes cuillères gourmandes » a travaillé en collaboration avec des étudiants en formation Génie du conditionnement et emballage de l'Université de Chambéry.

Le jury a récompensé « **Mes cuillères gourmandes** » pour son originalité, sa qualité et son concept développé jusque dans l'emballage.

**le Trophée Innov'Aliment dans la catégorie Bac +2** à l'équipe de BTS Sciences et Technologies des Aliments 2<sup>e</sup> année du CFP Moirans (38) composée de Bruno Chanteloup, Eugénie Carcy, Emilie Durand, Eglantine Evrard, Axelle Gallot pour leur projet « **Fruity Ice** », **glaçon aromatisé contenant un fruit à l'intérieur**.

Le jury a récompensé « **Fruity Ice** » pour son originalité et son potentiel de développement.

**Le prix spécial du jury** a été remis à l'équipe de BTS Sciences et Technologies des Aliments 2<sup>e</sup> année à l'ENILV de la Roche-sur-Foron (74) composée de Alisson Imbert et Aurélien Dellier pour leur projet « **Butterfly's Smooth** », **smoothie au serum de beurre et aux fruits et/ou légumes frais mixés**.

Rhône Alpes Région

Les lauréats du concours Innov'Aliment 2012 bénéficieront d'un appui du SMTA Service CEEI de Bourg en Bresse qui les accompagnera dans la valorisation de leur produit auprès des entreprises agroalimentaires de la région, en vue de le développer à terme éventuellement à l'échelle industrielle.

#### **10 équipes ont participé au concours Innov'Aliment 2012 :**

- 3 équipes de l'I.U.T.A – département de génie biologique – de Bourg en Bresse (01)
- 2 équipes du L.E.G.T.A « Les Sardières » - Bourg en Bresse (01)
- 3 équipes de l'ENILV – Ecole des Industries du Lait et des Viandes – La Roche sur Foron (74)
- 2 équipes du CFP Rhône-Alpes – Moirans (38)

#### **Innov'Aliment au Québec !**

Le concours acquiert pour cette quinzième édition une dimension internationale avec la candidature de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de Saint-Hyacinthe au Canada.

Parmi les trois groupes d'étudiants ayant conçu leur projet selon le même cahier des charges qu'en France, l'équipe « **Barbichette** » a été récompensée pour leur projet de saucisson fermenté et séché à base de viande de chevreau.

Les lauréats québécois sont intervenus en duplex lors de la remise des prix d'Innov'Aliment à Bourg-en-Bresse.

Après ce premier pas, l'ambition à plus long terme est d' « exporter » Innov'Aliment à d'autres pays, avec pour objectif de favoriser la diffusion internationale des innovations agroalimentaires et de permettre aux étudiants de suivre des stages chez des industriels à l'étranger.

« Saint-Hyacinthe Technopole tient à féliciter le CEEI-ALIMENTEC (France) organisateur du Concours INNOV'ALIMENT © qui souligne les 15 ans d'existence de cet événement qui contribue à créer des liens entre des étudiants et des professionnels de l'industrie de la transformation alimentaire. Amener les jeunes à se surpasser et à devenir des vecteurs d'excellence dans leur domaine contribuera à coup sûr au développement d'un secteur alimentaire innovant et performant. Nous sommes par ailleurs très heureux de bénéficier de l'expertise de nos collaborateurs français, ce qui, pour la première fois cette année, nous a permis de tenir, en sol québécois, notre propre Concours Innov'Aliment. Un merci chaleureux et bonne continuité à tous », a déclaré monsieur Mario De Tilly, directeur général de Saint-Hyacinthe Technopole.

#### **A propos du SMTA – service CEEI**

Service du Syndicat mixte du technopôle Alimentec, le CEEI de Bourg-en-Bresse intervient auprès des industries agroalimentaires, des équipementiers et des fabricants d'emballages.

Il accompagne les projets innovants, diffuse de l'information sur les nouvelles technologies, propose des formations, met en place et pilote des actions collectives et participe à l'animation à l'échelle régionale de la filière agroalimentaire.

## Accompagner les projets innovants

Le CEEI Alimentec aide les entreprises dans la mise au point de leurs produits et process, réalise des diagnostics techniques, conduit des essais, apporte son soutien technique aux créateurs d'entreprises. Il les met également en relation avec un réseau d'experts et de fournisseurs.

## Organiser des opérations collectives

Le CEEI Alimentec propose aux entreprises de travailler ensemble sur un thème donné en mettant à leur disposition un ensemble de ressources et d'expertises et en favorisant les partages d'expérience. Ainsi, le CEEI Alimentec a conduit une opération collective à destination des industriels et des équipementiers avec pour objectif de prévenir les troubles musculo-squelettiques.

Il porte par ailleurs une initiative similaire pour favoriser la mise en place d'une démarche d'éco-conception dans les PME agroalimentaires. 6 entreprises participent à cette opération.

## Animer la filière agroalimentaire à l'échelle régionale

Dans le cadre du Contrat de Développement Durable Rhône-Alpes, un plan d'actions en faveur de l'industrie agroalimentaire a été mis en place afin de développer, structurer et animer l'ensemble de la filière.

L'enjeu est d'aider les rapprochements entre entreprises de la filière en fédérant et mobilisant les industriels et acteurs agroalimentaires autour de problématiques prioritaires, pour :

- maintenir et contribuer au développement des entreprises sur le territoire
- favoriser leur accès aux dispositifs et aides existants
- permettre l'émergence d'actions et d'une dynamique collective à l'échelle du territoire

## Former

Le CEEI Alimentec anime régulièrement des sessions de formation destinées aux entreprises du secteur portant sur des sujets techniques ou liés aux pratiques managériales :

Parmi les différentes thématiques abordées, la négociation commerciale, la politique commerciale des créateurs d'entreprises, formulation et additifs, conception hygiénique des équipements, ...

## Informer sur les nouvelles technologies

Le CEEI-Alimentec organise un mardi par mois une conférence dédiée aux IAA, équipementiers et fabricants d'emballages de la filière agroalimentaire. Un expert intervient sur une thématique réglementaire, technique, marketing, commerciale... en binôme avec un témoignage d'entreprise. Vecteur d'échanges, ces conférences participent à l'animation de la filière agroalimentaire et s'inscrivent dans le cadre du plan d'animation et de développement des IAA—Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ain—Syndicat Mixte du Technopôle Alimentec.

Par ailleurs, les « matinées techno » traitent des innovations produit, process ou emballage pour la filière agroalimentaire. A titre d'exemple, un équipementier ayant développé un nouveau process en lien avec une technologie émergente peut le présenter dans le cadre d'une matinée technologique puis proposer une démonstration dans le centre d'essais. Des rendez-vous d'affaires sont organisés avec les industriels intéressés par la technologie pour réaliser des tests sur leurs produits.

Le CEEI Alimentec a été labellisé en 2004 et renouvelé en 2011, par l'Union européenne via le réseau EBN – European Business Innovation Center Network-.

## Contact presse Agence Géraldine Musnier

Isabelle Larçon : 04 78 91 19 75

[isabelle@agencegeraldinemusnier.com](mailto:isabelle@agencegeraldinemusnier.com)

