

Innov'aliment

palmes régionales de l'agroalimentaire

Communiqué de presse

Bourg-en-Bresse, le 21 février 2012

Innovation agroalimentaire en Rhône-Alpes

La 15^{ème} édition du concours Innov'Aliment se déroulera le jeudi 22 mars 2012 sur le technopole Alimentec de Bourg-en-Bresse (Ain)

Innov'Aliment, organisé par le CEEI-Alimentec – Centre Européen d'Entreprises et d'Innovation de Bourg-en-Bresse-, récompense des étudiants de la filière agroalimentaire en Rhône-Alpes pour leur engagement dans un projet d'innovation de produit commercialisable.

10 groupes suivant des cursus de formation de Bac +2 à Bac + 3 dans 4 établissements de la région - UCB Lyon 1 « Licence Professionnelle développement de projets et création de produits en IAA de Bourg en Bresse (01), L.E.G.T.A. « Les Sardières » – Bourg en Bresse (01), ENILV – Ecole des Industries du Lait et des Viandes – La Roche sur Foron (74), CFP Rhône-Alpes – Moirans (38)- présenteront leur projet à un jury présidé par Dominique Bigot, directeur d'usine chez Marie et composé de professionnels représentatifs de l'ensemble de la filière.

Au fil des années, Innov'Aliment a progressivement adapté ses critères d'exigences à ceux de l'industrie.

Le concours développe par ailleurs les coopérations avec d'autres établissements dans des secteurs connexes (emballage, design).

Il s'ouvre cette année pour la première fois à l'international dans le cadre d'un partenariat avec l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de Saint-Hyacinthe au Canada dont 2 groupes d'étudiants participent à Innov'Aliment.

Un cahier des charges conforme aux attentes des industriels

Lors de la formulation des produits, les étudiants doivent s'assurer de leur qualité nutritionnelle, en veillant notamment à limiter les teneurs en sucre, sel, matières grasses et additifs.

La réduction des impacts environnementaux lors de la conception et du conditionnement du produit doit également être prise en compte, notamment en favorisant l'approvisionnement en matière première d'origine locale, en utilisant des emballages éco-conçus et en réalisant une analyse du cycle de vie du produit.

Dans cette perspective, les organisateurs d'Innov'Aliment invitent par ailleurs les équipes participantes à travailler à partir de produits du terroir originaires de la Région Rhône-Alpes.

Les projets seront évalués par un jury composé de 13 membres issus des secteurs agricole, agroalimentaire, de la gastronomie, de l'emballage et de la grande distribution.

Susciter les coopérations transversales entre établissements

Innov'Aliment est l'occasion pour les étudiants en agroalimentaire de concevoir leur projet en collaboration avec leur pairs notamment dans le domaine de l'emballage. Les groupes de travail coopèrent ainsi avec des élèves de l'IUT Génie du conditionnement et de l'emballage de l'Université de Savoie.

Par ailleurs, les Trophées Innov'Aliment sont à nouveau créés par des élèves en mention complémentaire « maquettes et prototypes » du Pôle supérieur de Design au Lycée audiovisuel Léonard de Vinci de Villefontaine (38). Les Trophées 2012, pourvus d'un tampon permettront également aux lauréats de mentionner officiellement leur distinction dans leur CV.

Enfin, Innov'Aliment constitue comme chaque année l'opportunité de sensibiliser les collégiens de classe de 3ème aux métiers de l'agroalimentaire en les conviant à assister aux travaux pratiques des équipes participant à Innov'Aliment.

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. Les étudiants conçoivent leur projet selon un même cahier des charges et les lauréats québécois interviendront en duplex le 22 mars lors de la journée de présentation des projets à Bourg-en-Bresse.

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

Les Trophées Innov'Aliment seront remis aux lauréats le 22 mars sur le technopôle Alimentec de Bourg-en-Bresse

3 groupes seront récompensés respectivement par le Trophée de la catégorie bac +3, le Trophée de la catégorie bac + 2 et le Prix spécial du jury.

Liste des membres du jury page suivante.

A propos du CEEI de Bourg-en-Bresse

Service du Syndicat mixte du technopôle Alimentec, le CEEI-Alimentec a été créé en 2003. Labellisé en 2004 et renouvelé en 2011, par l'Union européenne via le réseau EBN – European Business Innovation Center Network-, il intervient auprès des industries agroalimentaires, des équipementiers et des fabricants d'emballages. Il accompagne les entreprises dans leurs projets innovants : diagnostics techniques, conduite d'essais, soutien technique aux créateurs d'entreprises, animation de filière et actions collectives, organisation de formations et conduite de projets.

Contact presse Agence Géraldine Musnier 04 78 91 19 75

Géraldine Musnier : geraldine@agencegeraldinemusnier.com

Isabelle Larçon : isabelle@agencegeraldinemusnier.com

Innov'aliment

palmes régionales de l'agroalimentaire

Jury Innov'Aliment 2012

- Dominique BIGOT directeur d'usine chez MARIE, président du jury
- Frédéric PAUGET responsable production chez BARILLA HARRY'S FRANCE
- Frédéric DORE directeur Industriel chez STEMMELLEN
- Catherine COSTA responsable marketing chez CHOCOLAT RICHART
- Cyrille BRUYAS gérant de PACK ADAPT
- Pascal MOUSSET gérant d'EVOLUDIS
- Mathilde PHILIPPON responsable R&D de CAPA TOQUE de France
- Damien LUBREZ exploitant agricole
- Christian ETCHEBAR gérant de DAILY PACK
- Franck MARCHAND directeur industriel de la LAITERIE DE LA BRESSE
- Carlo CASCHETTA responsable IAA au Conseil régional Rhône-Alpes
- Fabien DUBOST directeur chez INTERMARCHE
- Anne-Lise GUENOU responsable qualité chez MOULIN MARION