

Innov' aliment

palmes régionales de l'agroalimentaire

18 MARS 2010

ENILV DE LA ROCHE SUR FORON

Un événement organisé par le CEEI de Bourg en Bresse - Technopole Alimentec

Dossier de presse

Mars 2010

**Contact presse Agence Géraldine Musnier
Géraldine Musnier & Isabelle Larçon
04 78 91 19 75 – 06 72 68 27 21
geraldine@agencegeraldinemusnier.com
isabelle@agencegeraldinemusnier.com**

Sommaire

I. Innov'Aliment : encourager l'innovation agroalimentaire auprès des étudiants

- Principe : la présentation d'un projet complet de produit innovant
- Rapprocher étudiants et entreprises
- Innov'Aliment 2010
- Le jury 2010
- Les établissements représentés
- Les projets
- DP3 - Découverte professionnelle en classe de troisième
- L'ENIL V – La Roche sur Foron
- Historique : les lauréats 2009 et leurs projets

II. Le CEEI de Bourg en Bresse (Syndicat Mixte du Technopole Alimentec) : détecter, accompagner et soutenir l'innovation agroalimentaire en Rhône Alpes

- Le CEEI, un pôle régional de référence en matière de soutien à l'innovation agroalimentaire
- Un « talent pool » mis à disposition des entreprises
- L'animation d'un réseau en faveur de l'innovation
- Une offre d'ingénierie de la formation à destination des industriels
- Une structure labellisée à l'échelle européenne et partenaire de nombreux réseaux.

Annexe

- La filière agroalimentaire en Rhône-Alpes et les métiers
- Le programme détaillé de la journée Innov'Aliment

I. Innov'Aliment : encourager l'innovation agroalimentaire auprès des étudiants

Créé par le Syndicat Mixte du Technopole Alimentec et organisé par le CEEI - Centre Européen d'Entreprise et d'Innovation - de Bourg en Bresse, Innov'Aliment récompense chaque année des projets de création de produits ou de concepts innovants présentés par des étudiants de la filière agroalimentaire en Rhône-Alpes, devant un jury de professionnels.

Ce concours valorise la créativité et l'implication de ces étudiants dans un travail d'équipe.

❖ Principe : la présentation d'un projet complet de produits innovants

Le concours se déroule en 2 phases :

Dans un premier temps, les étudiants remettent au jury un dossier technique explicatif incluant une présentation de l'équipe et une présentation du projet comportant :

- une approche produit (description du produit alimentaire) : nom commercial, composition, famille de produit
- le processus de production : procédés de fabrication, conditionnement, conservation
- une description de l'innovation qui en est à l'origine : caractère innovant lié au produit lui-même, à sa composition, sa formulation, sa recette...
- une présentation des procédés et techniques utilisés, du conditionnement, du mode et de la durée de conservation, de son mode d'utilisation par le consommateur;
- un projet de communication : étiquette, publicité, slogan, emballage
- une approche économique : prix de revient du produit à la sortie de l'outil de production, prix de vente.

Le 18 mars, chaque équipe présente son projet en 30 minutes.

Ces 2 étapes sont évaluées par le jury, sur la base de barèmes prenant en compte tour à tour la qualité du produit, son caractère innovant, le projet de communication et son efficacité, l'approche marché - commerciale, l'approche économique, ainsi que la qualité de la présentation, le management de l'équipe et la gestion du temps.

❖ Rapprocher étudiants et entreprises

Innov'Aliment offre le moyen de sensibiliser les étudiants à la notion d'innovation dès l'apprentissage, qu'ils suivent leur cursus au sein d'un lycée agricole, d'une université ou dans une école d'ingénieurs.

Ce concours favorise concrètement le rapprochement entre les filières de formation et les entreprises :

- Il permet aux étudiants de découvrir au cours de la préparation de leur projet les différents métiers proposés dans l'agroalimentaire, de faire face aux contraintes liées à la création et à la fabrication d'un nouveau produit, et de connaître les process industriels mis en œuvre.
- C'est une occasion pour les entreprises de mieux connaître les Centres de Formation et leurs étudiants.
- Les industriels identifient dans les projets présentés des innovations potentielles qu'ils pourront éventuellement être susceptibles de développer.

3 prix sont remis aux lauréats. Le CEEI de Bourg en Bresse valorisera les projets primés auprès des entreprises et accompagnera les équipes jusqu'à l'industrialisation de leur produit.

Pour la troisième année consécutive, le trophée Innov'Aliment a été conçu par des étudiants du lycée Léonard de Vinci de Villefontaine, dans la filière Arts Appliqués Design, "Mention Complémentaire Maquettes et Prototypes".

❖ **Innov'Aliment 2010**

L'édition 2010 d'Innov'Aliment se déroule le 18 mars à L'ENILV – La Roche sur Foron.

10 équipes d'étudiants dévoileront leur projet à un jury constitué de managers et de dirigeants d'entreprises du secteur, d'acteurs reconnus du monde de la gastronomie, de représentants des institutions qui décernera les récompenses.

▪ **Le jury 2010**

Président :

Lionel ROBERT, Directeur commercial MDD et B to B groupe FRUITE

Membres :

Patricia FLOCHON, Journaliste, AIN AGRICOLE

Joris FAVRE, Responsable de production, Fromagerie CHABERT

Guy BUTTIN, Responsable de production, LAITERIE DES HAUTS DE SAVOIE

Richard MORAINVILLE, Responsable qualité, LES DEUX MARMOTTES

Hélène SALAVILLE, Adjointe au Délégué Régional, INPI

Franck MARCHAND, Directeur d'usine, LAITERIE DE LA BRESSE

Dominique BIGOT, Directeur d'usine, MARIE FRAIS

Marie-Thérèse DRATZ, Responsable R&D, ROUTIN 1883

Emmanuelle NOGARETTO, Responsable Apprentissage, Groupe CASINO

▪ **Les établissements représentés**

Les établissements représentés sont :

- L'I.U.T.A. -département de génie biologique- de Bourg en Bresse (01) dont le but est de former en 2 ans des techniciens supérieurs à destination des industries agro-alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques.

- Le L.E.G.T.A. « Les Sardières » – Bourg en Bresse (01) qui offre une formation BTSA sciences et technologies des aliments, option aliments et processus technologiques.
- L'ENILV –Ecole Nationale de l'Industrie du Lait et des Viandes– La Roche sur Foron (74) offre des formations professionnelles par la voie scolaire ou l'apprentissage
- Le CFP Rhône-Alpes – Moirans (38) qui propose un diplôme de BTSA sciences et technologies des aliments, option aliments et processus technologiques en 2 ans.

Les projets

Crousti'Clot

Pizza fraîche qui conserve son croustillant après un passage aux micro-ondes

Carole Baret
 Elina Botte
 Amandine Bournissien
 Guillaume Loulou
 Dephine Saulnier
 Florian Second

BTSA IAA par Apprentissage au CFP Rhône-Alpes – Moirans

Revitali-tea

Boisson froide à base de thé et ginseng

Nicolas Derbey
 Lucie Neumeyer
 Gaspard Philis
 Prescilla Picart
 Quentin Rameaux
 Maud Veyret

BTSA IAA 2^{ème} année au LEGTA des Sardières (Bourg en Bresse)

La p'tite cruche

Dessert lacté agrémenté d'une cruche à la praline

Lucie Breem
 Caroline Jay
 Elodie Pallanchard
 Noémie Sublet

BTSA STA et TC à l'ENILV de la Roche sur Foron

Apéri'truite

Saucisses de truites assaisonnées

Alexis Christin
 Adrien D'angela
 Mélody Giroux
 Alexia Goy
 Audrey Piroud
 Kévin Serraille

BTS Industrie Agroalimentaire – Les Sardières (Bourg en Bresse)

Les Petits Brioch'Ain
Brioche individuelles salées et fourrées

Nina Besson
Laurianne Guibert
Ophélie Le Guen
Othilie Sainsard

Licence Pro Développement de Projets, Création de Produits et d'Entreprise en agroalimentaire
IUTA génie biologique – (Bourg en Bresse)

Les Fleurs d'Eden
Bonbons aux huiles essentielles de lavande et de confiture de pétales de roses

Coralie Cecile
Jean Monnier
Marion Primat
Marlène Rodrigue

IUTA génie biologique (Bourg en Bresse)

Coc'Délice
Macarons salés aux légumes

Bertrand Brevet
Amélie Marteau
Lauriane Nicoley
Lucie Sudan
Constance Teyssier
Alison Vincent

Licence Pro Développement de projets, création de produits et d'entreprises en agroalimentaire
IUTA –département de génie biologique– (Bourg en Bresse)

Trio Exotique
Pâtes fraîches sucrées

Nasira Benkaci
Charline Dorard
Romain Gaillard
Céline Lande
Mahamat Oyetounde
Alice Ravet

Licence Pro Développement de projets, création de produits et d'entreprises en agroalimentaire
IUTA –département de génie biologique– (Bourg en Bresse)

Les Petits Chanvrés
Bouchées aux graines de chanvre et de riz

Mickaël Glouannec
Anne-Charlotte Goitre
Aurélyne Mathias
Amaury Murset
Sylvestre Ortiz
Jérémy Sales

BTS Industries Agro-alimentaire au LEGTA des Sardières – Bourg en Bresse

Sushi' fruty
Dessert à base de riz au cœur de fruits

Cécilia Doffin
Amy Ferrari
Benjamin Lochet
Stéphane Moulon
Tatiana Rimbault
Marianne Thomas

Licence Pro Développement de projets, création de produits et d'entreprises en agroalimentaire
IUTA génie biologique (Bourg en Bresse)

▪ **Découverte professionnelle en classe de troisième**

Dans le cadre de la découverte professionnelle en classe de troisième, huit élèves du collège de l'Huppe, à Montrevel-en-Bresse, accompagnés de leur professeur Michel DEGUIN ont appréhendé les métiers de l'agroalimentaire, via deux équipes : Apéri'fruité et Sushi'fruty.

Plus largement, c'est toute une classe de 30 élèves qui sera présente le 18 mars à l'ENILV afin d'observer le déroulement du concours et soutenir les équipes.

Cette action de découverte professionnelle s'inscrit à la suite d'un travail pédagogique de découverte des métiers : visite du site Alimentec : C.N.R.S. ; C.T.C.P.A. –Centre technique de la conservation des produits agricoles-, les Maisons du goût ; et analyse sensorielle de produits mis au point par les étudiants.

Le dispositif « D.P. 3 » -Découverte professionnelle en classe de troisième- a pour objectif d'immerger des élèves de troisième dans le monde professionnel en leur faisant découvrir des métiers, des formations et les diplômes qui y mènent.

Regroupés à partir de plusieurs classes et encadrés par une équipe éducative pluridisciplinaire (enseignants, documentaliste, conseiller principal d'éducation, conseiller d'orientation psychologue, etc.) les élèves vont découvrir des métiers et différentes formes d'organisation du travail par la recherche et l'analyse de documents, la rencontre avec des professionnels, l'observation du monde du travail et la réalisation de synthèses et compte rendu de visites.

❖ **L'ENILV de la Roche sur Foron**

L'Ecole Nationale de l'Industrie du Lait et des Viandes est un établissement public qui propose différentes formations (BTSA, CAPA, CS, Licences Professionnelles...) destinées aux lycéens, aux étudiants post-bac ou aux adultes ayant le statut de demandeurs d'emploi, salariés, indépendants ou chefs d'entreprise.

Une plateforme technologique performante

Mise à la disposition des élèves, stagiaires, enseignants et formateurs, la plateforme technologique est un support fondamental de l'apprentissage technique et pratique. Constituée d'un ensemble de laboratoires et d'une halle de technologie multi-produits, la plateforme technologique permet :

- d'apprendre les techniques de fabrication et d'analyse des produits alimentaires
- d'intégrer les impératifs d'approvisionnement quotidien, de fabrication des matières premières périssables, de sécurité sanitaire et d'hygiène
- d'adopter un comportement adapté en situation professionnelle : développer les attitudes d'entraide, de raisonnement, etc.

La formation sur la plateforme technologique se répartit en 3 temps :

- la phase de travaux pratiques qui se décline en sessions de matinées consécutives pour acquérir les bases de la pratique dans la fabrication ou lors des analyses
- les séquences pluridisciplinaires pendant lesquelles sont abordées des thèmes transversaux
- le mini-stage d'une durée d'une à quatre semaines afin de développer l'autonomie et d'approfondir les connaissances théoriques et pratiques de l'apprenant.

Parallèlement à ses laboratoires dédiés respectivement à la microbiologie pour autocontrôles, à l'évaluation sensorielle et la chimie, l'école dispose d'une entreprise de transformation alimentaire (fromages, beurre, jambons, saucissons) pour permettre aux étudiants de conduire progressivement des fabrications ou des contrôles qualité de façon plus autonome.

Les produits fabriqués à l'ENILV se trouvent en vente libre-service et en vente traditionnelle.

❖ **Historique : les lauréats 2009 et leurs projets**

▪ **Les concurrents**

13 équipes étudiantes provenant de :

- L'I.U.T.A. –département de génie biologique- de Bourg en Bresse (01)
- Le L.E.G.T.A. « Les Sardières » – Bourg en Bresse (01)
- L'E.P.L Lyon - Saint-Genis Laval (69)

▪ **Les projets présentés**

Innov'Aliment 2009 a été remporté par une équipe en DUT Génie Bio à l'IUT A de Bourg en Bresse pour **Sa'Croustille**, des samossas aux grillons.

Les autres projets :

- Quenelles aux légumes et fruits confits
- Les perles de Saint-Jean : quenelles fourrées
- VG Snack : saucisses végétales
- Magélice : fromage fondu
- La confi'tille : pâte à tartiner à base de lentilles
- K'nel fruits : panade à base de semoule de blé dur aux fruits
- Del'ice : billes de sorbet semi-enrobées de chocolat
- Easy Tile : préparation pour tuiles salées prêtes à l'emploi
- Plaisirs d'Antan : purée de légumes oubliés
- Rubidéllice : bonbon aromatisé au citron et fourré à la pâte de cassis enrichie en vitamine C
- Nuage Fruité : fromage blanc sur coulis de fruits
- Trésor Caché : rondelle de pomme séchée enrobée de chocolat

II Le CEEI de Bourg en Bresse : détecter, accompagner et soutenir l'innovation agro alimentaire en Rhône Alpes

L'organisation d'Innov'Aliment et l'accompagnement des lauréats s'inscrivent en parfaite cohérence avec la vocation du CEEI de Bourg en Bresse.

La mission du Centre Européen d'Entreprises et d'Innovation est de soutenir à l'échelle régionale la création et le développement de l'innovation dans le secteur agroalimentaire.

❖ Le CEEI, un pôle régional de référence en matière de soutien à l'innovation agroalimentaire

Service du Syndicat Mixte du Technopole Alimentec, le CEEI de Bourg en Bresse a été créé en 2003 pour accompagner les porteurs de projet et PME agroalimentaires dans leur développement stratégique et technologique, en leur apportant une assistance technique dans la mise au point d'un nouveau produit ou d'un nouveau process. Il est cofinancé par le Conseil Général de l'Ain, l'Agglo de Bourg en Bresse et la Région Rhône - Alpes.

▪ Un « talent pool » mis à disposition des entreprises

Le CEEI soutient les entreprises dans l'élaboration de leur business plan, les accompagne dans la réalisation de leur étude de marché et les met en relation avec son réseau d'experts qui réunit des professionnels du secteur dans tous les domaines d'expertise requis : scientifique, technique, juridique, administratif, commercial, marketing, communication, ...

L'équipe du CEEI et ses partenaires apportent leur conseil et leur assistance pour :

- l'élaboration des produits et des emballages,
- la recherche d'équipements et la conception des lignes de fabrication,
- la recherche de localisation et la conception des bâtiments,
- la mise en place des procédures d'hygiène et le suivi de la sécurité alimentaire,
- la conduite d'essais au sein de la halle technologique du technopole Alimentec

Parallèlement, le CEEI préconise des plans de formation adaptés aux besoins des futurs créateurs d'entreprise.

Le CEEI s'attache à évaluer régulièrement l'évolution des entreprises nouvellement créées. Il poursuit sa mission d'accompagnement afin de pouvoir répondre à de nouveaux besoins apparaissant dans le cadre de leur développement.

▪ L'animation d'un réseau en faveur de l'innovation

Le CEEI organise régulièrement des rendez-vous de sensibilisation à l'innovation et crée des opportunités de rencontres et d'échanges entre les différents acteurs locaux concernés : Innov'Aliment, les Mardis de l'agroalimentaire, auxquels ont déjà participé plus de 1000 industriels depuis 6 ans...

Le CEEI participe à des manifestations telles qu'Ain Formation Métiers, le Mondial des Métiers.

▪ Une offre en ingénierie de la formation

En se positionnant en interface entre les industriels et les organismes de formation, le CEEI conseille et accompagne les entreprises dans la définition et la mise en œuvre de leurs plans de formation.

- **Une structure labellisée à l'échelle européenne et partenaire de nombreux réseaux.**

En 2006, une évaluation du CEEI a permis de lui attribuer à nouveau le label européen European Bic's Network.

Cette labellisation atteste de la progression constante de la qualité et du nombre de prestations proposées par le CEEI depuis sa création en 2003.

Le CEEI a noué à l'échelle régionale de multiples partenariats dans les domaines de l'enseignement supérieur et de la recherche, avec les principaux réseaux de l'innovation, les structures de conseil, les aménageurs, les organismes publics et les collectivités territoriales.

Il est initiateur ou partenaire actif de nombreux réseaux régionaux et européens, qui favorisent l'échange de bonnes pratiques et renforcent le potentiel de développement des projets innovants. Le CEEI est ainsi membre des réseaux industriels Equip Agro et Groupe Plasturgie.

Dans le domaine de l'innovation et du soutien à la création d'entreprises, il est impliqué dans le jeune réseau des CEEI de Rhône Alpes et il est naturellement membre du RETIS.

Au niveau international, le CEEI de Bourg en Bresse adhère au réseau B2 Europe Rhône Alpes, qui soutient le développement des entreprises innovantes au niveau européen, ainsi qu'à Entreprise Rhône Alpes International, une association de promotion internationale de l'économie régionale.

Le CEEI de Bourg en Bresse a également exprimé la volonté de mettre en réseau les différents CEEI européens se consacrant partiellement ou totalement à des projets dans le domaine de l'agro alimentaire, afin de pouvoir renforcer les échanges de savoir-faire et de bonnes pratiques.

❖ La filière agroalimentaire en Rhône-Alpes

La filière agroalimentaire se structure en 8 familles, organisées en fonction des produits fabriqués ou transformés :

- Industrie de la viande : abattage du bétail, de la volaille, charcuterie, conserverie
- Industrie laitière : fabrication du lait, du beurre, du yaourt, du fromage, du lait en poudre ou concentré, des glaces, « crackage » du lait pour l'industrie alimentaire
- Fabrication de produits alimentaires élaborés : fruits, légumes, poissons, plats cuisinés, confiture
- Fabrication de produits à base de céréales : farine, pain, pâtisseries industrielles, biscuits, biscottes...
- Fabrication d'huiles, de corps gras et de margarine
- Fabrication de produits alimentaires divers : chocolat, confiserie, épices, vinaigre, cafés et thés conditionnés, sauces préparées, aliments pour bébés...
- Industrie sucrière
- Fabrication de boissons et d'alcools : vins, eaux de vie, apéritifs, distillation d'alcool...

Les industries agroalimentaires offrent diverses opportunités d'emploi dans des secteurs tels que :

- le commerce et la vente
- les métiers de la maintenance des équipements de commande de systèmes industriels
- les fonctions transversales
- la commercialisation et le marketing
- la qualité
- la production
- les métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement
- les métiers des industries des procédés
- la R&D
- l'achat, la logistique

Quatre filières dominent le paysage agroalimentaire rhônalpin :

- l'industrie de la viande
- l'industrie des boissons
- l'industrie laitière
- les autres industries alimentaires (pain, pâtisseries fraîches, biscotterie, biscuiterie, fabrication de condiments et d'assaisonnement, diététiques...)

Chiffres clés de la filière agroalimentaire en Rhône-Alpes :

- **45 000 salariés** (soit 10% des emplois industriels en Rhône-Alpes)
- **1^{ère} région française** en nombre de salariés
- **4^e région française** en terme de chiffre d'affaires (8,6 milliards d'€)
- **5 000 établissements**
- **1500 entreprises** dont environ plus de 400 de plus de 20 salariés

❖ Ordre de passage des équipes le jeudi 18 mars 2010

1 09 h 30 – 10 h 00	B.T.S Apprentissage Sciences et Technologies ENIL V La Roche sur Foron	La P'tite Cruche Dessert lacté agrémenté d'une cruche pralinée
2 10 h 00 – 10 h 30	Licence Professionnelle Développement de Projets, Création de Produits et d'Entreprises Agroalimentaire I.U.T A département génie biologique Bourg en Bresse	Les Petits Brioch'ain Brioches individuelles salées et fourrées
3 10 h 30 – 11 h 00	B.T.S IAA Les Sardières Bourg en Bresse	Revitali-tea Boisson froide à base de thé et de ginseng
<i>11 h 00 – 11 h 30</i>	<i>Pause café</i>	
4 11 h 30 – 12 h 00	Licence Professionnelle Développement de Projets, Création de Produits et d'Entreprises Agroalimentaire I.U.T A département génie biologique Bourg en Bresse	Sushi Fruty Dessert à base de riz au cœur de fruits
5 12 h 00 – 12 h 30	Licence Professionnelle Développement de Projets, Création de Produits et d'Entreprises Agroalimentaire I.U.T A département génie biologique Bourg en Bresse	Coc'Délice Macarons salés aux légumes
<i>12 h 30 – 14 h 00</i>	<i>Pause déjeuner</i>	
6 14 h 00 – 14 h 30	I.U.T A département génie biologique Bourg en Bresse	Les Fleurs d'Eden Bonbons aux huiles essentielles de lavande et de confiture de pétales de roses
7 14 h 30 – 15 h 00	B.T.S IAA Les Sardières Bourg en Bresse	Aperi'truite Saucisses de truites assaisonnées
8 15 h 00 – 15 h 30	B.T.S.A Industries Agro-alimentaires CFP Moirans	Crousti'Clot Pizza fraîche qui conserve son croustillant après un passage aux micro-ondes
<i>15 h 30 – 16 h 00</i>	<i>Pause</i>	
9 16 h 00 – 16 h 30	Licence Professionnelle Développement de Projets, Création de Produits et d'Entreprises Agroalimentaire I.U.T A département génie biologique Bourg en Bresse	Trio Exotique Pâtes fraîches sucrées
10 16 h 30 – 17 h 00	B.T.S IAA Les Sardières Bourg en Bresse	Les Petits Chanvrés Bouchées aux graines de chanvre et de riz
17 h 00 – 17 h 30	Délibérations du jury	
17 h 30 – 18 h 00	Remise des prix	
18 h 00	Cocktail	