

Avignon : les étudiants en agroalimentaire les plus créatifs récompensés.

À l'occasion de son 20ème anniversaire,

Publié le lundi 22 avril 2013

Catégories Côte d'Azur & Provence, Gastronomie, Voyages...

l'Iséma a accueilli le mois dernier plus de 400 cents personnes lors d'une grande manifestation. En premier lieu, il s'agissait d'évaluer les nouveaux produits proposés par les étudiants de la dernière promotion. Cette année, huit produits ont concouru et quatre primés.



- l'équipe gagnante : Créa fruit -

Catherine Chavrier, Directrice Export de la société Charles Faraud et marraine d'année de l'Iséma a félicité les étudiants pour leur créativité et leur professionnalisme et les a encouragés pour leur future carrière dans la filière agroalimentaire, une filière qui résiste particulièrement bien à la crise.

« Créa Fruit », une feuille 100% fruits déshydratés a reçu le 1er prix et le prix spécial B to B (business to business) qui récompense les produits destinés aux professionnels.

« Crousti'Leg », un croustillant de pomme de terre au cœur de légumes, pané aux céréales, destiné aux enfants a reçu le second prix, suivi par « P'tit Chup ! », une sauce froide sucrée et acidulée aux légumes. Le 4ème prix a été décerné à « ChocoMouv' », une pâte à tartiner au chocolat, protéinée grâce au lupin, à

destination des sportifs amateurs.

Étaient également en compétition : Sud'in Crock, biscuits apéritifs salés aux pépites surprises ; Crudi'Kit, un kit apéritif à base de salade et de préparation fromagère ; Trésor Perlé, un dessert frais façon pana cotta et son coulis perlé ; C'Verrines, un sorbet à la rhubarbe avec son kit saveurs. Les lauréats ont reçu des prix remis par le Crédit Agricole Alpes Provence et la Confédération du Commerce Interentreprises (CGI).

La manifestation se poursuit par la remise des diplômes aux 39 étudiants de la 20ème promotion, par Bernard Piton (Président de l'Iséma), François Mariani et Jean Baligand, respectivement présidents de la CCI de Vaucluse et de l'Isara, école d'ingénieur partenaire de l'Iséma. Diplômes qui viennent clôturer 3 années d'études et qui permet à leurs détenteurs d'entrer rapidement sur le marché du travail (l'école affiche cette année encore un excellent taux de placement de ces diplômés à savoir 97% 6 mois après leur sortie de l'école).

François Sarano, docteur en Océanographie, membre de l'équipe Cousteau, conseiller technique de Jacques Perrin sur le film Océans il venu témoigner de quelques unes de ses expériences de... terrain. Il a captivé les étudiants et professionnels de l'assistance en les amenant à réfléchir à leurs priorités, à l'importance du travail en équipe et à sa gestion, fondamentaux pour une école de management.



Cet événement dégagé beaucoup d'énergie et donna une image positive et rassurante d'une jeunesse joyeuse, entreprenante, résolument tournée vers l'avenir (photo ci-dessus...), accompagnée par des adultes qui ont contribué à les préparer aux échéances à venir.

- [ISEMA](#) - Institut Supérieur de Management Agroalimentaire -

Avignon - Vaucluse - tel. 04 27 85 86 87