

## Les étudiants de l'Isema au top de leur forme !

à la une, [Événement](#) — Par [Julie Martin](#) le 20 mai 2016 13 h 51 min



Pour leurs présentation, les étudiants n'hésitent pas à accentuer le côté humoristique ! © Photo JM

« Une journée dédiée à l'innovation, alliant pratique et théorie, mais aussi travail de groupe et exercice de présentation » a souligné Jean Brice Hernu, le nouveau président de l'Isema, également nouveau directeur de Pomona TerreAzur. L'occasion aussi pour les nombreux professionnels présents et appelés à juger les prestations, de faire le point sur les tendances de l'innovation, mais aussi de faire du sourcing pour leurs futures embauches ou d'imaginer de nouveaux produits dans leurs gammes ou dans leurs linéaires car industriels et représentants de la distribution répondent présents !



Comme chaque année, les étudiants ont eu à cœur de réaliser une présentation dynamique et humoristique de leurs produits complétée bien entendu par une dégustation indispensable pour juger de la qualité finale du projet. Cette année le produit gagnant est un mélange d'algue rouge dulse et d'avocat, avec une pointe de citron. Ce mélange rend accessible les algues, pas toujours faciles à consommer tel quel, et utilise à fort bon escient la texture crémeuse de l'avocat pour en faire un mélange à tartiner très agréable en bouche.



“Ti Noë“ peut également être utilisé pour accommoder des poissons. Une vraie réussite et une vraie innovation ! Parmi les autres produits avec une belle mise en avant des fruits et légumes, citons les “Vedji“, des petites billes apéritives composé à 90 % de légumes et épices, gélifiées pour être piquées avec un petit bâtonnet apéritif. Enfin, deux sauces/aides culinaires ont été présentées ainsi une feuille gélifiée (Technichef) qui a remporté le prix B2B grâce notamment à une saveur particulièrement délicate associant le fruit et l’eau-de-vie de fruits, et qui avait présenté un magnifique stand. Citons également pour leur originalité les chips de pommes de terre et de patates douces cuites par déshydratation permettant ainsi d’avoir un produit sans matières grasses. Rendez-vous pour le prochain Grand Jury, le 6 avril 2017.



Jean Brice HERNU, nouveau président de l’Isema. Il succède à Bernard Piton. © Photo JM