

Les étudiants de l'ISEMA ont le goût de l'innovation

AVIGNON Le Grand Jury "Nouveaux produits" a couronné les trois produits agroalimentaires remarquables de l'année

Huit équipes, composées de 5-6 éléments, des étudiants boostés à bloc, motivés en diable qui, à l'image de teams sportifs, se préparent, depuis des mois, avec assiduité. Ces jeunes-là ont plutôt phosphoré, sur la conception de nouveaux produits alimentaires et sur leur mise en marché. C'est le challenge lancé chaque année, depuis 1994, par l'Institut Supérieur Européen de Management Agroalimentaire (ISEMA), concocter, en situation réelle, un projet innovant dans sa globalité: la recette culinaire, le concept marketing, l'étude de marché, le process industriel et schéma de fabrication, le plan de financement, le packaging et enfin la commercialisation. À chaque étape, des professionnels donnaient leur validation...ou pas.

Ce jeudi 19 mai était l'ultime grand jour pour les huit équipes sélectionnées. Dans le lieu le plus

prestigieux, le Palais des papes, elles avaient la lourde mission, devant un jury de 120 professionnels, de défendre leur aventure conceptuelle et gourmande. Sur scène tout d'abord, lors d'une présentation scénique, souvent humoristique, et derrière leurs stands de dégustation. Cette année, les candidats, pour beaucoup, avaient choisi de surfer sur les tendances sociétales actuelles, le goût pour les apéritifs dinatoires, les aides culinaires sucrées ou salées. Sans laisser de côté les facteurs incontournables que sont devenus l'équilibre alimentaire et les appétences pour le partage et la convivialité. À ce jeu-là, le tartinable Ti'Noé a largement tiré ses marrons du feu, remportant le 1^{er} prix. Connaîtra-t-il, comme de précédents élus, une commercialisation bien réelle? Nos étals et nos assiettes? C'est le vœu alléchant que l'on formule à la jeune équipe de moussaillons. **Ch. M**

Le premier prix pour le tartinable Ti'noé

C'est un vent de fraîcheur que l'équipe a fait souffler dans les salles voutées de l'espace Jeanne Laurent. Piquants d'énergie dans leurs marinières, Léa, Cassandre, Quentin, Chahrazed et les deux Mathilde ont tout d'abord amorcé des sourires lors de leur pétillante présentation et ensuite accroché les papilles au moment de la dégustation de leur tartinable Ti'Noé. Une alliance savoureuse entre terre et mer, à base d'avocat et d'algues Dulse, produites en France. La prépara-

tion est à consommer bien frais, à l'apéritif, sur des toasts, des gressins, des crudités, ou directement à la cuillère.

Dans leur étude de marché, l'équipe a ciblé sur un prix de 3,60€ le pot de 90 g, aux couleurs vives et estampillé "maritime" avec son phare.

Ses notes gourmandes et originales ont conquis le jury qui lui a attribué le premier prix.

Il est fort à parier que Ti'noé deviendra grand et voguera au long cours.



L'équipe de Ti'Noé: Léa, Cassandre, Quentin, Chahrazed et les deux Mathilde.

/ PHOTOS ANGE ESPOSITO

LE SECOND PRIX

"Les insolites", de l'apéritif au dessert

"Avec ce produit innovant, on veut redonner envie de cuisiner", c'est le leitmotiv du jeune sextuor qui a concocté une préparation culinaire pour sublimer les plats, "Les insolites", alliant la force des fruits exotiques et la fraîcheur des plantes aromatiques, à utiliser chaudes ou froides. Comme sauces pour viandes et poissons ou pour agrémenter desserts et cocktails. Trois variantes pour commencer: ananas-cannelle, citrouille-gingembre, orange-badiane. La bouteille de 25 cl serait au prix de 4,61€. Et deux canaux de distribution visés: les ateliers de cuisine et les épiceries fines.



Maxime, Mathilde, Anaïs, Marie-Bénédicte, Fanny, Thomas ont séduit le jury avec leurs "Insolites".

LE TROISIÈME PRIX

"Twice", la boisson énergisante aux deux effets

Leur slogan, le Twice Effect. Et pour en donner la preuve, Paul et ses quatre consœurs avaient choisi, pour leur présentation, d'endosser les costumes de super-héros défilants. La solution à leurs maux? Leur breuvage "Twice", à base de fruit, de plante et de ginseng. Une boisson, deux effets: énergisante consommée froide, relaxante savourée chaude. Faible en calories et source de magnésium et vitamine B6. Trois recettes: fraise-basilic, abricot-romarin et framboise-rose. Le team a imaginé des bouteilles de 25cl, à retrouver dans les rayons snacking, et vendues au prix de 2,80€.



"Twice", la trouvaille énergisante de Justine, Bénédicte, Paul, Estelle et Méline a fait son effet sur le jury.



Vedji'pop est une création de Geoffrey, Manon, Loïs, Marion, Mickaël et Anne. Ce sont des bouchées apéritives de légumes, épices et aromates.

ISEMA digest

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse est à l'origine de la création en 1990 de l'ISEMA (depuis 2008 elle est managée par l'ISARA, l'Institut supérieur d'agriculture et d'agroalimentaire). Implanté au cœur d'Agroparc, cet établissement privé d'enseignement supérieur, spécialiste de la formation des cadres et managers à double compétence technique et commerciale propose un cursus en 3 ans après un Bac+2 et se targue d'un taux d'insertion de ses diplômés de 95%. C'est en 1994 que la démarche "Nouveaux produits" vit le jour. En plus de 25 ans, 800 étudiants ont proposé 230 projets aux professionnels. En 2000, pour la première participation au concours national Trophéa, deux groupes de l'ISEMA remportent les prix "Or" et "Argent".



Alexandre, Paul, Enzo et les deux Sophie, ont concocté des gressin aromatisés aux herbes et enrobés de nappages aux olives et aux poivons, baptisés du doux nom de "Bicou".



"Oh my chips", imaginés par Agathe, Hindia, Maxime, Louise et Anaïs: sans matière grasse, goût nature, cheddar-oinignon, moutarde et chocolat-piment.



"La robe des saveurs" de Marine, Cassandra, Sonia, Caroline et Philomène: une sauce à base d'épices et de caramel pour laquer et aromatiser viandes et poissons.



Le prix spécial B to B a été décerné à "Technichef". Marie, France, Benjamin, Thomas et Laura: des feuilles gélifiées à base de fruits et d'eau de vie de fruits pour personnaliser plats et desserts.