



Environ 300 personnes étaient présentes à l'espace Jeanne Laurent du Palais des papes, pour la 21ème édition de la remise des prix du Grand jury de l'Isema.

# Des nouveautés dans nos assiettes

**AGROALIMENTAIRE** Le concours annuel de l'école de commerce Isema a récompensé les élèves les plus innovants

Chaque année, l'Isema organise un concours et une remise des prix pour les meilleures idées de ses étudiants, dans le domaine de l'agroalimentaire. Et cette année, sept groupes de cinq ou six étudiants avaient été retenus pour présenter des produits innovants. Les étudiants devaient d'abord monter sur scène et réaliser une petite présentation théâtrale, pour



Sept mois pour finaliser son projet, de l'élaboration au plan de commercialisation

bonne mise en situation pour les étudiants, ils rencontrent un public et voient directement leurs réactions. Cet événement

composé de professionnels de l'agroalimentaire, de l'environnement et de la distribution sont passés de stand en stand afin d'être la bonne idée de l'année.

## Un gâteau à base de courgette lauréat

Les sept groupes de cette année proposaient tous des choses bien différentes. Les Inattendus avaient misé sur une préparation pour gâteau à base de courgette et à réaliser au shaker. Les Gally's proposaient une gamme de chips 100% à base de poulet. Les pâtes toquées avaient créé un kit culinaire proposant une nouvelle façon de faire cuire ses pâtes, à la poêle, avec une sauce et des



Le groupe Les inattendus a décroché le prix du Grand jury pour sa préparation pour gâteau, à réaliser au shaker. /PHOTOS VALÉRIE SUAU ET J.S.

légumes déshydratés. Le calissieux a lui séduit avec une recette de calissoux à la truffe. Les légumineux avaient eu l'idée

d'une pizza composée de légumes bio, de saison et provençaux. Edenice avait misé des pâtes de pommes, enrobés de

chocolat. Enfin, Can B Salt s'était attaqué à un classique de la pâtisserie, le cannelé, qu'ils proposaient avec trois re-

cettes salées. Des idées bien différentes qui ont toutes séduit Jean-Brice Heru, le président de l'Isema : "C'est une très

leur projet entre l'élaboration de la recette, le marketing, la fabrication, le plan de financement et la commercialisation. Et au final, c'est le groupe des Inattendus qui a remporté le prix du Grand jury "Nouveaux produits". Leur recette de gâteau au shaker a séduit une majorité de professionnels. Un second prix a été décerné au groupe du Calissieux et le groupe des Légumineux a remporté le nouveau prix "Food in Provence-Alpes-Côte-d'Azur". Les produits n'ont eux pas été créés dans le but d'être commercialisés, mais du côté des vainqueurs, hier, on avait tout de même penser sérieusement à développer leur projet. Jonathan SOLLIER



Le groupe des "Calissieux" a décroché le prix spécial B to b, pour sa recette de calissoux sucrés-salés à la truffe.

## Le gâteau des Inattendus a fait l'unanimité

Un gâteau au chocolat, avec de la courgette pour remplacer le beurre. Sur le papier, l'idée des inattendus avait de quoi interroger le jury. Mais à la dégustation, elle a séduit. Et le groupe est allé plus loin dans l'innovation puisque sa préparation est à réaliser au shaker! À l'achat, le shaker est proposé avec la préparation à base de courgette et de chocolat à l'intérieur, et il ne suffit plus au consommateur, qu'à rajouter deux œufs et remuer pendant une minute avant de faire cuire le gâteau. Le gâteau est garanti 100% naturel et les inattendus revendiquent une préparation deux fois moins riche en graisses qu'un gâteau traditionnel. À l'annonce de leur victoire, Clément Castellani, un des membres du groupe était évidemment ravi. Il a rendu hommage aux autres participants avant de se projeter: "On avait dit que si on gagnait, on essaierait d'aller plus loin. On a l'idée qu'un jour, on retrouverait notre produit dans les rayons." Le chèque de 500€ qui leur a été remis pourrait être un bon début dans leur rêve de commercialisation.



Le prix "Food in Provence-Alpes-Côte-d'Azur" a été décerné au groupe des "Légumineux" pour sa pizza aux légumes bio.



Sept groupes d'étudiants de l'école avignonnaise de l'Isema étaient en compétition. Après une présentation théâtrale de leur projet, ils l'ont proposé à la dégustation aux 150 membres du Grand jury.



