

Vaucluse

AGROALIMENTAIRE

Les étudiants de l'Isema chiches de ne pas laisser le Grand Jury de glace

Stéphanie ESPOSITO



La Barjot est une barre glacée, Opunta un shoot végétal. Innovants ! - / PHOTO VALÉRIE SUAU

Du chou-fleur dans une barre glacée, il faut être un peu barré pour y penser mais surtout ingénieux et ambitieux, comme Quentin, Emma, Romain, Claudia et Gabrielle. Leur objectif depuis leur rentrée en première année de MBA à l'Institut supérieur européen de management agroalimentaire (Isema), c'est de séduire le "Grand Jury Nouveaux Produits" qui, le 15 avril prochain, goûtera à leur innovante et bien nommée gourmandise, "La Barjot". *"Ce Grand Jury, c'est un moment fort de la vie de l'Isema, indique Corinne Pierre, responsable communication et admission des étudiants. Il couronne plus de sept mois de travail des étudiants."* Avec un maître mot : l'innovation.

Comme neuf autres groupes d'étudiants, celui de Quentin et ses copains présentera dans moins d'un mois son produit alimentaire fini, emballé et prêt à être commercialisé, à des professionnels des secteurs de l'agroalimentaire, industries du vivant et de la distribution. En attendant, c'était jeudi le comité de pilotage numéro 4, un jury blanc en quelque sorte, permettant aux étudiants d'ajuster encore la manœuvre, de peaufiner les goûts et les textures avant le jour J. A l'issue de leur "soutenance", les jeunes sont ravis : *"Les membres du jury nous ont dit qu'ils avaient été traumatisés par le chou-fleur quand ils étaient enfants mais on arrive à faire changer les mentalités car ils ont adoré !"*, lance la fine équipe. *"On croit vachement à notre produit, ajoute Emma, la miss communication. Notre force, c'est qu'on fonctionne comme un couple, on communique, on se dit quand ça ne va pas, on fait des réunions de crise... La cohésion, c'est la clé."*

Et pour imaginer un jour détrôner Mars Corporate, le leader du marché, il a fallu mettre les bouchées doubles et utiliser les compétences des uns et des autres : la fibre de Romain, c'est la finance et la créativité ; pour Claudia, l'organisation est son péché mignon... Pas besoin de trop cuisiner Quentin pour avoir le détail de la recette mais pour éviter que des entrepreneurs en mal d'idées la leur pique, on l'enrobera juste de qualificatifs appétissants : une texture suave et rassurante, un coulis framboise gourmand, une meringue surprenante et un enrobage pralin qui couronne royalement le tout... À 5,26 € le paquet de six, cette nouvelle barre glacée siéra-t-elle aux palais des 35 jurés réunis à l'Isema le 15 avril prochain ? *"Notre but, c'est de se faire repérer par des professionnels"*, dit Gabrielle. *"On pourrait aussi monter notre entreprise !"*, renchérit Claudia. Convaincus que leur Barjot, c'est de l'or en barre, les jeunes étudiants font une promesse pas si folle : ils ne laisseront pas le Grand Jury de glace.

UN DESSERT VÉGÉTAL ÉMOUSTILLANT

Youri, Helmi, Marilou, Anaïs, Thomas et Pierre ont créé "Les Moustillantes", un dessert végétal aux pois chiches goût chocolat et sans soja, recouvert d'un croustillant façon cookie, à mélanger ou pas. Si les cadres dynamiques vivant en ville sont la principale cible, il faudra d'abord séduire le jury. Avec un format duo, un slogan attirant ("Le naturel vous veut du bien") et un prix de 3,16 €, "Les Moustillantes" doivent être un achat plaisir et gourmandise. D'ici le 15 avril, le groupe va plancher sur la communication : *"Nous allons imaginer un stand qui reflètera notre identité et nos valeurs"*, dit Youri. *Le comité de pilotage a apprécié la mousse mais nous a conseillé d'améliorer le croustillant du cookie."* Les étudiants promettent que ce sera fait : en rendant leur dessert encore plus sexy, gageons qu'ils émoustilleront le Grand Jury.