

Avignon

Ils inventent les saveurs de demain

24 étudiants étaient en lice pour la 28^e édition du Grand jury nouveaux produits de l'Isema. Une journée pour présenter aux professionnels de l'agroalimentaire les saveurs de demain.

Cette journée est la concrétisation de huit mois de dur labeur en équipe, pour concevoir et réaliser un nouveau produit commercialisable, bon, sain et beau. « Recette, concept marketing, étude de marché, process industriel et schéma de fabrication, plan de financement, packaging, commercialisation. On voit tous les aspects d'un nouveau produit, c'est très formateur », confie Sylvain Galian. Il est l'un des 24 étudiants en première année de master de l'Isema, en lice pour le Grand jury 2025. Les six équipes ont dévoilé leurs innovations culinaires, jeudi 3 avril, dans leur école, au cœur d'Agroparc.

Rivalisant d'imagination, les jeunes surfent sur les nouvelles tendances du snacking, de l'apéritif, de la nutrition, avec une prise en compte du bien-être, du vegan, de l'environnement, des nouveaux concepts de distribution, mais aussi du développement durable, des packagings recyclables ou des aliments upcyclés.

Les 120 invités, dont 95 professionnels votants du secteur de l'agroalimentaire, ont découvert à travers leur prestation

scénique et dégusté dans leur showroom, une bouchée apéritive aux légumes anciens, des crackers et leur tartinable sucré-salé, des mini-donuts au pois chiche et chocolat, un croquant aux amandes, olives de Nyons et chocolat, une préparation aux flocons d'avoine aux deux saveurs ou des tartellettes aux fruits sans sucre.

En 28 ans, 1 069 étudiants ont conçu 297 produits

« Depuis 1998, cette mise en situation professionnelle, avec son timing serré et ses objectifs précis, illustre notre approche pédagogique basée sur l'apprentissage par l'action et la double compétence technique et commerciale de l'école. En 28 ans, 1 069 étudiants ont réalisé 297 projets. Leurs innovations sont le fruit de l'application concrète des enseignements reçus. Ce prix est aussi un exercice de présentation où il faut savoir convaincre, comme dans le monde professionnel », souligne Markus Sandmayr, président d'Agrivia, née en septembre de la fusion des écoles d'ingénierie (Isara) et de business (Isema), pour embrasser toute la filière agri-agro, du champ à l'assiette.

En 2027-2028, Agrivia devrait déménager dans un tout nouveau bâtiment, qui sera construit ailleurs à Agroparc.

● Marie-Félicia Alibert



Répartis en six équipes, 24 étudiants en première année de master à l'Isema ont présenté leurs innovations gastronomiques au prix Grand jury nouveaux produits de leur école. Photo Isema

Pépit'Olives à la deuxième place



Célia Cerdeira, Antoine Letourneau et Pauline Delattre. Photo Le DL/Marie-Félicia Alibert

Pépit'Olives, c'est l'alliance surprenante des olives de Nyons AOP, du chocolat noir et des amandes italiennes, imaginée par Célia Cerdeira, Antoine Letourneau et Pauline Delattre. « Par ce mariage sucré/salé de produits nobles, on voulait créer la surprise. Notre douceur a permis à des personnes qui n'aimaient pas l'olive de l'apprécier. On est fiers. C'est la concrétisation de sept mois de travail très formateurs, qui nous ont permis d'avoir un avant-goût de l'entrepreneuriat. Maintenant, cap sur la deuxième année de master ! »

Leg'ourmand, l'apéritif gagnant



Avec leurs bouchées apéritives aux vieux légumes, ils ont emporté les faveurs du jury. Photo Le DL/M-F.A.

Contents et soulagés, Livio Nogier, Lucas Merle, Laure Laffite et Hugo Mittelette ont séduit le jury avec leur produit innovant local et de saison : Leg'ourmand, de délicieuses bouchées apéri-

ves à base de légumes anciens, saveur courge spaghetti/chorizo ou panais/bleu d'Auvergne/miel. « Quand on remporte le 1er prix du Grand Jury de l'ISEMA, c'est un plus ! »

L'Instant doux sur la troisième marche

Lily David, Amina Gueroini, Elimane Gueye Papa, Youssoupha Mbodge et Milouda Seghrouchni ont créé des tartellettes fraîches et naturellement sucrées sur une pâte sablée à base de dattes, saveur poires caramélisées/caramel salé de datte/crème mascarpone au café ou ganache chocolat noir/crème mascarpone au matcha/framboises. « Ce fut une année incroyable et très enrichissante. On a appris à travailler en équipe et à gérer un projet de bout en bout. »



Lily David, Amina Gueroini, Elimane Gueye Papa, Youssoupha Mbodge et Milouda Seghrouchni. Photo Le DL/M-F.A.