

Communiqué de presse

31 mars 2017

## Concours Innov'Aliment Palmarès de la 20ème édition

Le concours Innov'Aliment, créé par le Syndicat Mixte du Technopole Alimentec et organisé par NOVALIM-ALIMENTEC a récompensé le 30 mars au Technopole ALIMENTEC, le projet « BOMB FUSION » dans la catégorie Bac+3, le projet « FAN DE SOUP » dans la catégorie Bac+2 ainsi que le projet « MOM'KIT » dans la catégorie prix spécial du jury. Chaque équipe s'est vue remettre une dotation de 300 euros. Innov'Aliment, dont l'objectif est de distinguer des étudiants de la filière agroalimentaire pour leur créativité et leur implication en équipe dans le processus d'élaboration d'un nouveau produit, constitue un moyen concret de sensibiliser les étudiants à l'innovation et de les rapprocher des entreprises souhaitant renforcer leur capacité d'innovation.

Parmi les 11 dossiers présentés dans le cadre de cette édition :

**Le Trophée Innov'Aliment dans la catégorie Bac +3** a été décerné par Patrick JOSEPH –membre élu de la CCI de l'Ain, à Constance REGNIER, Sébastien BENITIER, Elise BOELY, Elise BOUCHERY, Florian THIEBAUD en formation LP développement de projets, innovation alimentaire IUT LYON 1.

Le jury récompense ainsi leur projet « **BOMB FUSION** » **Infusion instantanée de fruits et légumes aromatisée aux plantes médicinales et naturellement sucrée au miel de fleurs** reconnue par les professionnels comme une innovation en phase avec les tendances du marché.

Michel FONTAINE, Vice-Président en charge de l'économie de CA3B, a remis le **Trophée Innov'Aliment dans la catégorie Bac + 2 à l'équipe « FAN DE SOUP »**-soupe constituée de légumes, fanes de radis et fromage représentée par Mathilde JANIN, Emeline JACQUIER, Elodie JARJOT, Lucile LANDOIN en formation DUT Génie Bio option industries agroalimentaires et biologiques IUT LYON 1.

# CONCOURS **Innov'** **aliment**

palmes régionales de l'agroalimentaire

**Le prix spécial du jury** a été remis par **David LEONARD** responsable pâte fraîche de l'entreprise **BRESSOR** et **président du jury** à Mélyny DINTANAVONG, Laury BENAMOU, Augustin COCHET, Jesse MICHALLAT, Alain MOLLE en formation BTSA Sciences et technologies des aliments au MFR de Moirans pour leur projet **« MOM'KIT » Kit à assembler composé de biscuits avec purées de friots et légumes, avec morceaux.**

De plus un jury composé de 9 élèves de 3<sup>ème</sup> du Collège des Côte de Peronnas a également récompensé le projet **Les Sœurs Gourmandes** pour la qualité gustative du produit.

Les lauréats du concours Innov'Aliment 2017 bénéficieront d'un appui du SMATA-Service NOVALIM qui les accompagnera dans la valorisation de leur produit auprès des entreprises agroalimentaires de la région, en vue d'un éventuel développement industriel.

## Le jury de professionnels était composé de

- David LEONARD, Responsable Fabrication Pâtes Fraîches de BRESSOR
- François Xavier PIERRE, Responsable R&D de NATUREX
- Maxime MOURIAUX, Responsable Qualité de LEROY EUROSALMON
- François PAYOT, Responsable production et R&D de BIGALLET
- Gilles FAYARD, directeur de TERRALIA
- Patrick NIVOT, chef du service économie à la Chambre d'Agriculture de l'Ain
- Denis BORNUA, gérant d'AGROALIMENTAIRE CONSEIL

## Contact presse : Syndicat Mixte du Technopole Alimentec

Julie LACROIX-RAVANAT  
04.74.45.52.15 ou 06.33.26.34.50  
jlrvanat@alimentec.com