Fou d’ID, l’innovation agroalimentaire en Nouvelle-Aquitaine

jeudi 11 avril 2019, par lpe

Concocté par le Pôle Aliments & Santé, le concours régional de créativité et innovation agro-alimentaire met à l’honneur des concepts de nouveaux produits alimentaires imaginés par des étudiants et apprentis de la Nouvelle-Aquitaine.
Pour cette 8ème édition, issus de l’Université de La Rochelle, l’IUT de La Rochelle, l’ENILIA-ENSMIC de Surgères, l’Université de Limoges et l’IUT du Limousin 30 jeunes en formation répartis en 7 équipes se sont affrontés le 4 avril dernier.

Soumis à un cahier des charges exigeant, les jeunes sont tenus d’innover en s’appuyant sur un industriel référent. Mais surtout, les concepts doivent s’inscrire dans une dynamique d’alimentation durable.
Après une journée intense où les 7 groupes se sont succédés devant le Jury pour présenter leur projet et faire déguster leurs produits, 4 groupes lauréats ont été désignés lors de la Remise des Prix, le 4 avril 2019 dans les locaux du CRITT agro-alimentaire de La Rochelle.

Le « Prix éco-conception » a été attribué à **Casse ta drêche** pour leur concept de biscuits apéritifs fabriqués à partir de drêches, un coproduit issu de la fabrication de bière. Il s’agit là d’une création des étudiants en Licence professionnelle Conception et Innovation en industrie agro-alimentaire de l’ENILIA-ENSMIC et l’Université de La Rochelle avec l’appui de l’entreprise CYCLAD.

Le « Prix du Goût » a été attribué à **Pesto Spirul’innov** pour leur concept de sauce pesto à base de basilic, de fromage de chèvre et enrichi avec de la spiruline. Ce sont les étudiants en Licence professionnelle Conception et Innovation en industrie agro-alimentaire de l’ENILIA-ENSMIC et l’Université de La Rochelle qui ont proposé ce concept. Ils ont été accompagnés par l’entreprise Spiruline de Haute Saintonge.

Le « **Prix Patrimoine Local** » a été remis à **Alg'o'pain** pour l'utilisation d'algues dans un kit de préparation de pain. Ce produit a été élaboré par des étudiants de 2e année de DUT Génie Biologique à l'IUT de La Rochelle, avec le parrainage de l'entreprise Algorythme (*entreprise à retrouver dans notre magazine de l'hiver 2018-19 dossier alimentation*).

Le « **Prix Coup de Cœur du Jury** » a distingué **Agrum's Wit**, pour leur concept de bière blanche aux 3 agrumes provenant d'invendus de magasins biologiques. Le concept a été imaginé par les étudiants en Licence professionnelle Conception et Innovation en industrie agro-alimentaire de l'ENILIA-ENSMIC et l'Université de La Rochelle, accompagnés par l'entreprise La Rieuse.

Inscription pour l'édition 2020 du concours à partir de Septembre 2019.

Page Facebook du concours : www.facebook.com/foudid