

COMMUNIQUE DE PRESSE

INNOVATION ALIMENTAIRE FINALE DU CONCOURS FABELOR

La finale du concours de nouveaux produits alimentaires imaginés par les élèves des établissements de formations agricoles de Lorraine se tiendra à l'ENSAIA Jeudi 22 mai de 9H à 14H avec remise des Prix à 12H.

Après un an de préparation, 8 projets finalistes de nouveau produit alimentaire seront présentés par les groupes d'étudiants des lycées agricoles de Pixérécourt et de Bar-le-Duc devant un jury « professionnel » et un jury « étudiant » (élèves de l'ENSAIA).

Les produits « effer drink, crunchy kiss, crush balls, Krus'bi, poti'pix, whey k'up, beef barre, Bubble Cream » seront ainsi présentés en 10-15minutes par leur concepteurs.

Un jury de 10 membres professionnel doit juger les 8 aliments conçus à l'aide d'un dossier rédigé par les étudiants et d'une séance de présentation/dégustation (15 min de présentation par projet) qui se déroulera le 22 mai matin à l'ENSAIA.

Les élèves de l'ENSAIA noteront également les projets. La moyenne des notes « professionnel » et « étudiant » et après une rapide délibération du jury vers midi permettra de remettre 3 prix aux 3 meilleurs projets. Le concours se conclura par un déjeuner buffet convivial.

Ce concours de l'Innovation 2013-2014 est organisé dans le cadre du pôle de compétence FABELOR, et est soutenu par le Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

L'objectif est de permettre le développement et la valorisation de produits nouveaux imaginés par les élèves de la formation BTSA « Sciences et Technologie des Aliments » des Etablissements lorrains (EPL). Ce projet s'inscrit dans le cadre d'un partenariat entre les établissements de formations agricoles et les élèves des formations d'ingénieur ENSAIA, de Master et de Doctorat de l'Université de Lorraine (école doctorale RP2E).

CONTACTS :

Stephane Désobry
Professeur ENSAIA
Tel : 03 83 59 58 80
stephane.desobry@univ-lorraine.fr

Claire Bergerot
Communication ENSAIA
Tel : 03 83 59 61 93

