



Les gagnantes, Justine ADNET et Julie KEIN, étudiantes en BTSA Sciences et Technologie des Aliments (BioQuAlim)

Deux projets "aliments innovants" étaient présentés par les étudiants de Bar-le-duc, conçus dans le Hall alimentaire de l'EPL Agro et encadrés par Isabelle ARNOULD et Claire LAURENT et Monique L'HUILLIER, enseignantes :

Mira'Vol, le grand gagnant, est une préparation de garniture pour vol-au-vent, dont l'ingrédient protéique principal est la crête de coq. Valorisation des co-produits issus de l'abattage de volaille et limitation du gaspillage tout en proposant une source de nutriments d'origine animale à moindre coût !

Yog'Beer, un produit "super biotique", c'est à dire favorable à la flore intestinale, qui comprend une base gel de bière

apportant les nutriments prébiotiques de la bière sans l'alcool et une base probiotique avec le yaourt qui apporte des ferments lactiques.



Le concours

C'est à L'ENSAIA (Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et Industries Alimentaires) de Vandoeuvre-lès-Nancy que se déroulait le 8ème concours Agrovalor Grand Est jeudi 18 janvier dernier..

Ce concours est organisé et présidé par l'enseignant chercheur, Stéphane DESOBRY, qui réunit un jury de 10 enseignants et professionnels et de 50 étudiants. Agrovalor est un projet soutenu par la Région Grand Est, le Ministère de la Recherche et le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté Alimentaire. Ce réseau a pour vocation de répondre aux enjeux «Recherche-Développement-Innovation» des filières Agro-alimentaires du Grand Est pour fédérer une dynamique territoriale.



Ce projet s'inscrit dans le cadre d'un partenariat entre les établissements de formations agricoles et les élèves des formations d'ingénieur ENSAIA, et de Master de l'université de Lorraine et permet de présenter leurs projets. Il est ouvert aux étudiants des BTS alimentaires (STA et BioQualim) du Grand Est à savoir ceux des EPL de Bar-le-Duc, Châlons-en-Champagne, Nancy-Pixérécourt et de Rouffach-Wintzenheim.

