

Les projets en lice pour la 1^{ère} édition d'U'cook-Innovation

- **Barruline** : barre de céréales à la spiruline

Projet porté par Lisa GUILLERM, Guillaume Harscoat, Margot SCHMIDT-DANIEL et Camille QUEAU étudiants en 1^{ère} année de BTS sciences et technologies des aliments au lycée de Pommerit Jaudy.

- **Breizh'Alamandez** : gamme de mignardises bretonnes sans produit laitier

Projet porté par Lorraine HACQUIN, Mathilde PARISET et Léa TERRIER étudiantes en licence professionnelle Ingénierie des produits diététiques et de nutrition à l'université de Guingamp.

- **Chiacake** : cake thon/poivrons à base de graines de chia et protéines de soja

Projet porté par Alexandre RIVIERE, Marine YOUINOU et Jeanne MAHEO étudiants en licence professionnelle ingénierie des produits diététiques et de nutrition à l'université de Guingamp et en Licence 3^{ème} année Mention « Sciences pour l'ingénieur » – Parcours Ingénierie des Produits Alimentaires et de Santé à l'université de Guingamp.

- **Finanti** : financier aux lentilles

Projet porté par Mathias CHANTE, Titouan PLANTIN, Adrien BESCOND, Karl MARTIN et Thomas LE GALL étudiants en 1^{ère} année de BTS sciences et technologies des aliments au lycée de Pommerit Jaudy.

- **From'algue** : fromage frais à base de lait microfiltré associé à de l'Himanthalia elongata lactofermentée

Projet porté par Pauline BIDAULT, Audrey FOUICHE, Héloïse GATEAU, Laura BRUNO et Laetitia MONNIER étudiantes en licence professionnelle ingénierie des produits diététiques et de nutrition et en Licence 3^{ème} année Mention « Sciences pour l'ingénieur » – Parcours Ingénierie des Produits Alimentaires et de Santé à l'université de Guingamp.

- **La Mad'noiselle** : une glace à la boisson végétale de noisettes avec une coque en chocolat

Projet porté par Julie PELLERIN et Marie Charlotte DAVID étudiantes en BTS sciences et techniques des aliments CFPPA Le Gros Chêne à Pontivy.

- **Liégétal** : liégeois à base de lait végétal

Projet porté par Julie CHRISTIEN, Emeline FEAT, Marjory LE ROUX et Marie REYNAUD étudiantes en licence professionnelle ingénierie des produits diététiques et de nutrition et en Licence 3^{ème} année Mention « Sciences pour l'ingénieur » – Parcours Ingénierie des Produits Alimentaires et de Santé à l'université de Guingamp.

- **Sojafin'** : financier sans gluten à base de soja et farine de châtaigne

Projet porté par Elisa BOURGIGNON, Marig LE GALLIC, Maëlle VOLLARD, Amandine BRASSEUR et Océane LE LUYER étudiantes en 1^{ère} année de BTS sciences et techniques des aliments au lycée de Pommerit Jaudy.