

3^{ème} édition

U'COOK

innovation

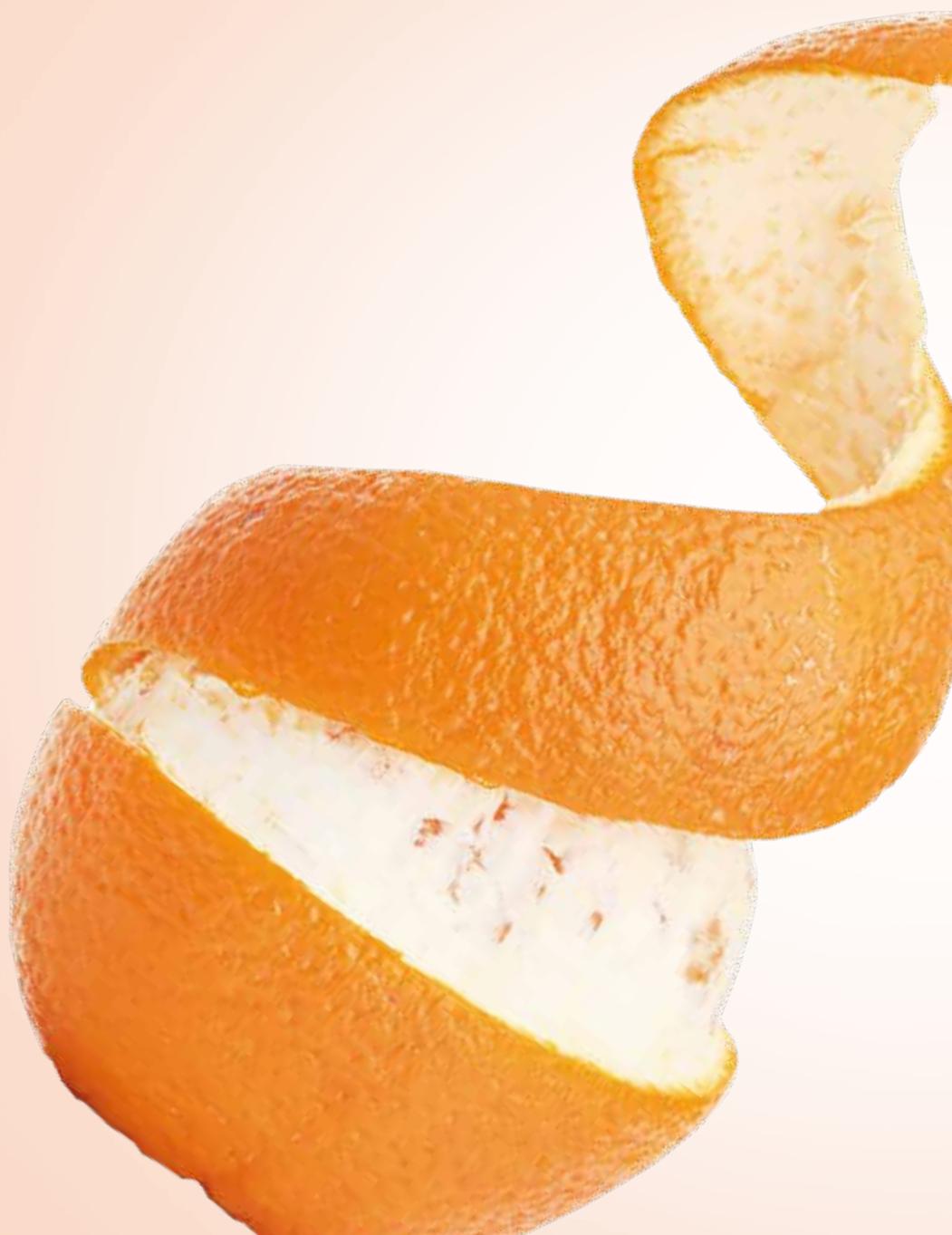
VENDREDI

22 MARS

COLLOQUE PROFESSIONNEL
CONCOURS ÉTUDIANTS

LES PRODUITS FERMENTÉS







Bienvenue

À NOTRE 3^{ème} édition

U'COOK
innovation

2 ÉVÉNEMENTS EN 1 JOURNÉE

1. COLLOQUE PROFESSIONNEL

Les interventions vous plongeront au cœur de l'innovation agroalimentaire, pour comprendre un monde qui bouge, découvrir les enjeux de l'innovation et répondre aux nouveaux comportements des consommateurs.

Vous échangerez avec des experts, des professionnels du sujet, des universitaires, des journalistes et profiterez d'un temps de questions / réponses entre chaque conférence.

“ LES PRODUITS FERMENTÉS



2. CONCOURS ÉTUDIANTS

Assister au colloque, c'est aussi découvrir en exclusivité les 9 projets sélectionnés pour le concours U'COOK-INNOVATION. Cet événement est ouvert aux étudiants de Bac +1 à Bac +3 spécialisés en agroalimentaire.

L'édition 2019 est centrée sur les :
«PRODUITS FERMENTÉS» !

Les équipes, présentant différents profils, sont regroupées en deux catégories avec pour chacune 2 prix à décrocher :

→ 1^{er} et 2^{ème} prix « innovation »

Les 9 équipes nommées défendront leur projet en 5 minutes chrono et exposeront leur produit au concept innovant. Les dossiers les plus novateurs sélectionnés par le jury se verront récompensés par de nombreux lots et avantages offerts par nos partenaires.

Le jury 2019 est composé d'un panel de professionnels acteurs dans le domaine de l'agroalimentaire.

LA TEAM U'COOK-INNOVATION

- Camille MALARGÉ* & Mathias CHANTE** - Responsables Partenariats
- Lucas VALLÉE* - Responsable Colloque
- Élodie ROCCA* - Responsable Concours
- Louis NAUD* & Sandrine JALAI* - Responsables Communication
- Christine GUILLAUME - Responsable Événement

* Étudiants en master 1 « Biotechnologies Parcours : Ingénierie des Produits et Process - Métiers de l'Agroalimentaire » de l'UCO BN

** Etudiant en licence professionnelle Technico-commercial de l'UCO BN



MATHIAS CHANTE

LOUIS NAUD

ÉLODIE ROCCA

LUCAS VALLÉE

CAMILLE MALARGÉ



CHRISTINE GUILLAUME



SANDRINE JALAI



UCO
BRETAGNE NORD
UNIVERSITÉ CATHOLIQUE DE L'OUEST

SOMMAIRE

Page 8
Se repérer à l'UCO BN

Page 9
Programme

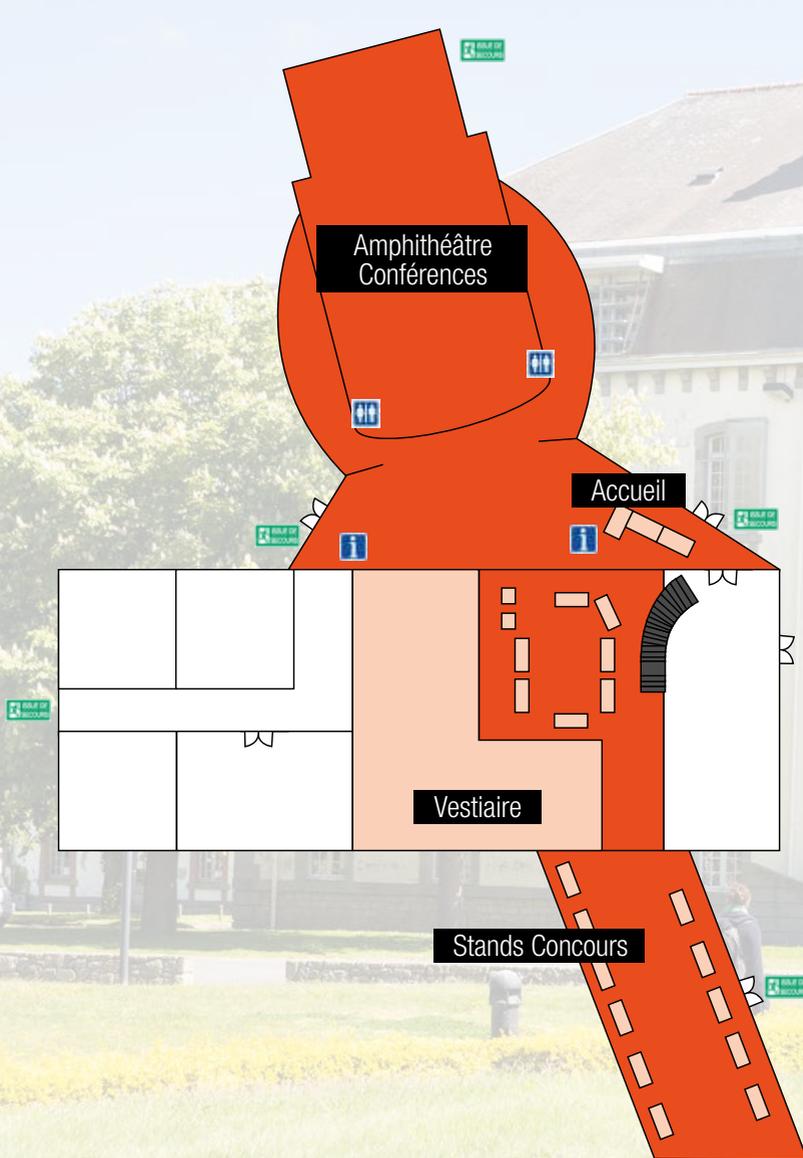
Page 10
Conférenciers

Page 11
Projets nommés

Page 15
Jury

Page 18
Partenaires

SE REPÉRER À L'UCO BN



UCO
BRETAGNE NORD
UNIVERSITÉ CATHOLIQUE DE L'OUEST

U'COOK innovation

Colloque professionnel - Concours étudiants

Un MENU concocté SUR MESURE



Accueil des participants 8h30

Ouverture de la journée U'COOK-INNOVATION 9h00

Les aliments fermentés : retour aux origines 9h15

Le marketing du Fermenté

Marie-Claire FRÉDÉRIC & Pierre STUTIN

Présidente FERMENTOO & Responsable Marketing

Bactéries, levures, et champignons filamenteux 10h05

Florence VALENCE

Responsable du Centre de Ressources Biologiques BIA

PRÉSENTATION DES PROJETS ÉTUDIANTS 10h45

VISITE DES STANDS 11h45

PAUSE DÉJEUNER 12h30

VISITE PLATEFORME 2ICA SUR INSCRIPTION ...13h15-13h55

La fermentation chez l'Homme 14h00

Richard MARTIN

Expert en Biotechnologie végétale et bactérienne

L'Atelier du Ferment 14h50

Marjolaine NANTILLET

Co-Fondatrice de la Start-up l'Atelier du Ferment

REMISE DES TROPHÉES 15h40

COCKTAIL DE CLÔTURE ET 16h00

MOT DE LA FIN

CONFÉRENCIERS



Conférence : Les aliments fermentés

Retour aux origines

Marie-Claire Frédéric - Présidente de FERMENTOO

- Quels sont les origines et les foyers de la fermentation ?
- Les produits fermentés, une méthode inscrite dans la tradition française.



Conférence : Les aliments fermentés

Le marketing du Fermenté

Pierre STUTIN - Responsable Marketing de FERMENTOO

- Précisions sur ce qui est fermenté et ce qui ne l'est pas.
- Les produits fermentés : marché en vogue ?



Conférence : Bactéries, levures et champignons filamenteux, des ferments au service de la transformation et de de la conservation des aliments

Florence VALENCE - Responsable du CIRM-BIA : Centre de Ressources Biologiques INRA

- Quels sont les microorganismes utilisés ?
- Ferments : une multitude de produits possible.



Conférence : La fermentation chez l'Homme

Richard MARTIN - Ex-Responsable Biotechnologies R&I l'Oréal

- Intérêt des produits fermentés pour la santé.
- Interaction des microbiotes.



Conférence : L'Atelier du Ferment

Marjolaine NANTILLET - Co-fondatrice de l'Atelier du Ferment, producteur de kéfir de fruits

- Difficultés des start'up : du rêve à la réalité du marché.
- Le kéfir de fruit : une boisson remise au goût du jour.

PROJETS NOMMÉS

BTSA STA - CFA DE LA GERMINIÈRE



Cuvée de FranFlow

Florentin CAFARO, Thomas FRANCOU

Bière alcoolisée verte à base de kiwi, citron et menthe fraîche.



Épiguette

Kévin GIREAULT, Maëlys GYPTEAU, Annabelle RAMOND

Pain apéritif aux épinards, afin qu'il est une couleur verte. Le pain est composé d'eau, d'épinards, de levure, de farine, de fromage de chèvre, de tomates séchées, du sel.



La Lait'Gumerie

Pauline DROUIN, Houda ERRMOUCHE, Pauline GYPTEAU

Compote à base de courgette, petit pois et kiwi. Yaourt au kiwi fermenté accompagné de croustillant (fruit sec, graine de courge et pistache).



Végét'isson

Manon CHAUVELIER, Mathieu FRENEHARD, Valentin VIAU

Saucisson végétal à base de légumes verts composé de haricots verts, petits pois, flageolets, pommes de terre, tomates vertes, pistaches, noix, épices. Produit destiné au snack.

BTS STA - CFA POMMERIT-JAUDY



Curcumage

Jeanne HERVÉ, Axelle JOURDREN, Clément SAVEAN, Anita TOULLIC

Fromage frais aromatisé à base de lait d'origine locale, citron, aromates (curcuma, sésame, ail et fines herbes)
A consommé pendant l'entrée salée.



Kéfruit

Typhaine CHEVANCE, Célia LAUNAY, Liza Le BOURDOULOUS, François MALL, Jade REZAI

Boisson à base de kéfir Bio et fruits frais (récupérés) et de saison + jus de pomme (réalisé par les élèves).



Stachup

Tanguy GEORGES, Cécile LAMENDOUR, Thomas LAVENIR, Constance PRIGENT

Ketchup lactofermenté (1 semaine de fermentation) à utiliser comme sauce d'accompagnement.



STA'pique

Élodie COMMUNIER, Gaëlle GOAOC, Sterenn LE FESSANT, Marine Le Menn

Boisson type limonade composée de sucre, sucre roux, citron, miel, spiruline, vinaigre d'alcool.

IUT LORIENT-PONTIVY

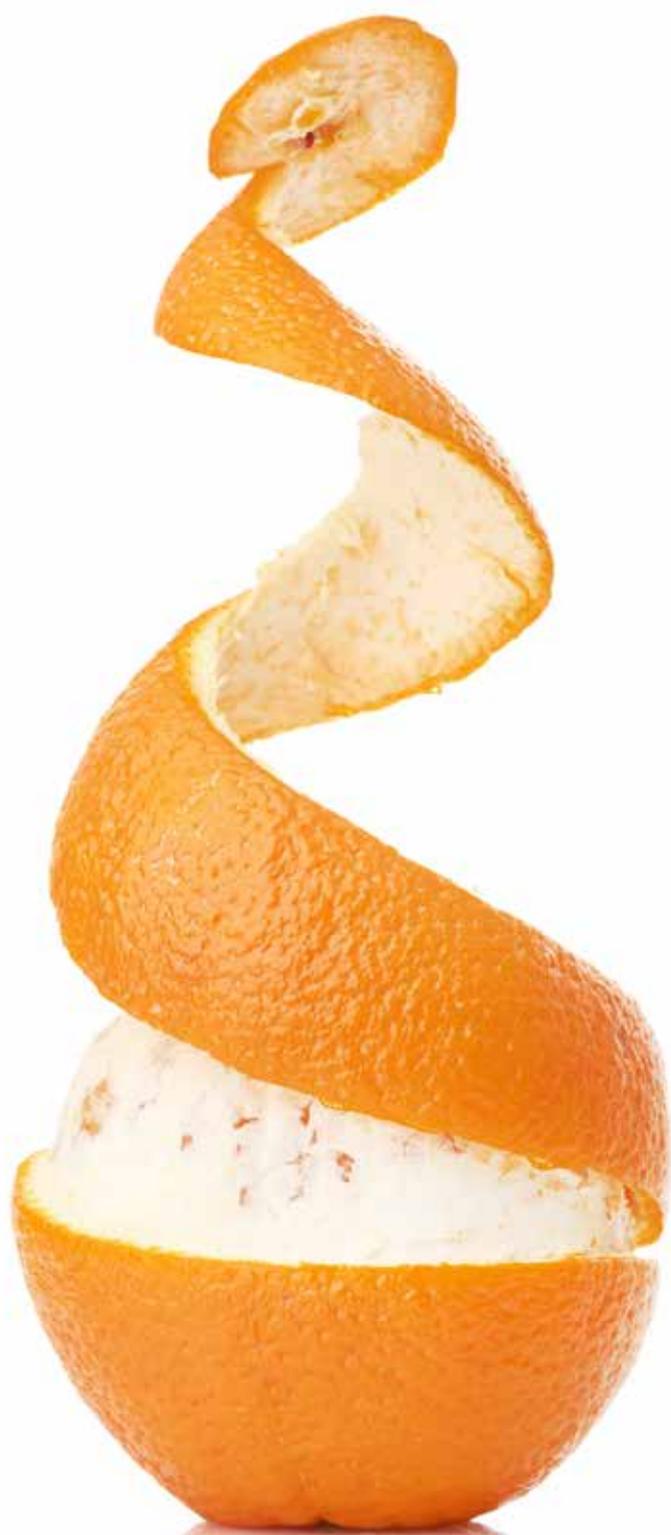


Kombreizhmiel

Annaëlle PARIZE, Titouan PICHAUT, Élise RENAUT

Boisson fermentée à base de thé fermenté et de miel fermenté. Boisson fraîche à goût sucré mais très peu calorique.





JURY



Yannick KERLOGOT - Président de Jury

Député de la quatrième circonscription des Côtes d'Armor

Membre de la Commission Education Culture à l'Assemblée Nationale, Yannick Kerlogot a été de 2015 à 2017 membre du Conseil d'Administration de l'UCO en qualité de conseiller départemental. A ce titre, il a pu prendre connaissance de la genèse et des objectifs assignés à la journée « Ucook », a participé à la deuxième édition l'an dernier et a accepté d'en être le président de jury cette année.



Marie-Claire FRÉDÉRIC

Présidente de FERMENTOO

Marie-Claire Frédéric est journaliste culinaire et historienne de l'alimentation. Elle s'intéresse à tout ce qui touche à la cuisine et la gastronomie, histoire, géographie, relation avec les sociétés, la culture, les traditions populaires, etc. C'est ainsi qu'elle a pris conscience de l'importance de la fermentation dans les gastronomies mondiales. En 2014, après avoir publié « Ni cru ni cuit » chez Alma Éditeur, elle crée un blog du même titre qui vient compléter le livre. Elle a publié depuis 5 autres livres consacrés aux aliments fermentés, et vient de créer à Paris Suri Restaurant & Deli, le premier restaurant « fast casual » entièrement dédié aux aliments fermentés.



Natacha LIRZIN

Ingénieure innovation et Professeure d'analyse sensorielle

Après 17 années de recherche et développement et qualité en industrie agroalimentaire, je me consacre à présent à la nutrition animale. Ce domaine peu connu mais passionnant offre de belle perspective de développement en aliment santé, complément alimentaire sous forme de gels innovants pour ce qui me concerne. Les contraintes de formulation sont différentes mais toute aussi nombreuses et nécessitent une bonne dose de créativité ! J'interviens actuellement comme vacataire auprès des étudiants de Master 1 et d'autres publics adultes car j'aime transmettre mon savoir, mes expériences et j'apprécie particulièrement les échanges que cela engendre.



Wilfried LIVIO

Chef cuisinier au restaurant gastronomique « Ti Blazenn »

J'ai été second dans un restaurant étoilé Michelin en Angleterre, avant de revenir à Grenoble puis à Genève en Suisse, où j'ai été Chef de cuisine. Ensuite, nous avons repris avec Samuel Jolliot le restaurant « Ti Blazenn » situé à Saint-Jean Kerdaniel, petit village breton situé entre Guingamp et Saint-Brieuc. Sensibles et amoureux des produits frais nous cuisinons chaque jour avec des saveurs différentes inspirées de produits locaux. J'ai décidé de m'impliquer dans cet événement en faisant partie du jury afin de découvrir les dossiers et les recettes innovantes proposées par les étudiants.



Cécile LOSAY

Diététicienne et Professeure de techniques culinaires

Après 8 années d'exercice professionnel en tant que Diététicienne, j'ai choisi d'intervenir dans la formation initiale des futurs Diététiciens. L'obtention du concours et quelques formations (D.U. Diététique supérieure, D.U. Éducation thérapeutique du patient) m'ont permis d'accroître mes compétences. C'est l'aspect très pratique de cette profession qui en fait son attrait. Le métier de Diététicien nécessite un enseignement rigoureux qui garde pour objectif de préserver un réel plaisir à manger quelles que soient les circonstances. Depuis près de 20 ans, j'ai le souci de transmettre l'exigence nutritionnelle sans oublier l'hédonisme de l'acte alimentaire.



Adeline POUPON

Responsable R&D GELAGRI chez Paysan Breton

Je suis responsable R&D chez GELAGRI depuis 13 ans. Dans une démarche d'innovation permanente et d'amélioration continue, nous lançons chaque année environ 50 nouveaux produits sur le marché international (à marque Paysan Breton ou sous Marque De Distributeur). Dans ce métier, il faut impérativement suivre les tendances en collaboration étroite avec le marketing et le commerce. Le thème choisi pour le concours U'cook innovation 2019 tombe à point nommé: la fermentation évoque ce retour aux techniques ancestrales, au terroir afin de répondre aux attentes actuelles des consommateurs. En tant qu'ancienne étudiante de l'UCO, je suis particulièrement fière d'intégrer le jury et j'espère que ce concours fera naître de belles vocations chez les candidats! Bon courage à tous et merci pour votre créativité !



Jérémy TAVARES

Chargé d'affaires études sensorielles & marketing - AQUALEHA

AQUALEHA, est l'un des premiers spécialistes français en études sensorielles par le nombre de tests réalisés. Détenteur d'un large panel de consommateurs et de prestations adaptées - Focus group, Test consommateurs, Test de différence, Panel qualifié - nous accompagnons nos clients dès la conception des produits et tout au long de leur cycle de vie. Notre force, s'adapter aux demandes pour proposer une solution dédiée sur tous types de produits. Diplômé du master en Etudes Sensorielles de l'Agrosup de Dijon, j'ai été formé par les spécialistes du domaine. Mes expériences en recherche, dans diverses Industries Agroalimentaires me permettent aujourd'hui de comprendre les besoins de nos clients et de leur proposer la meilleure solution.





PARTENAIRES

Nous remercions l'ensemble de nos partenaires pour le soutien qu'ils nous apportent. Grâce à eux, nous avons pu organiser et faire vivre cette troisième édition du colloque et concours étudiants U'COOK-INNOVATION. Cet événement permet de regrouper le monde professionnel et le monde étudiant au cœur d'une seule et même journée riche en échanges !

VALORISONS ENSEMBLE L'INDUSTRIE DE L'AGROALIMENTAIRE

MÉCÉNATS GOLD



**Crédit Mutuel
de Bretagne**

***Côtes d'Armor
le Département***



EntreMont

SITE DE GUINGAMP
3 Avenue de l'Hippodrome
ZI De Bellevue - BP 30229
22200 GUINGAMP Cedex

Une société
du Groupe coopératif

SODIAAL

Guingamp Paimpol

AGGLOMÉRATION



SPONSORING SILVER



Entreprise familiale située à St-Agathon (22) depuis plus de 50 ans et dirigée par Jérémy Zariffa, la société Crust'armor propose une large gamme de produits de la mer comme la traditionnelle soupe de poissons mais aussi des rillettes, des beurres, des sauces.



Fondée en 1970, Daumat propose une variété de solutions repas prêtes à consommer : salades, sandwiches, snacks chauds, desserts... Elles offrent un choix varié et renouvelé de recettes généreuses et savoureuses préparées avec des ingrédients frais, fabriqués ou sélectionnés avec soin.



Installée en Côtes-d'Armor depuis 1996, à Guingamp, l'entreprise Roland Denoual est une charcuterie artisanale et familiale. Le maître-charcutier propose une gamme de produits de Bretagne à partir de porcs locaux. Une nouvelle gamme de conserves haut de gamme, préparées avec des ingrédients typiquement bretons, sans additif, sans œuf, sans lait, sans gluten.



La boutique Eleven's est une boutique de prêt à porter multimarques Homme et Femme (Tommy Hilfiger, Pepe Jeans, Molly Bracken, Salsa Jeans, Scotch & Soda, School Rag....). 11 Place du Centre à Guingamp.



PARTENAIRES LOTS





Apiculteur sur Guingamp dans les Côtes d'Armor en Bretagne, j'accompagne avec attention et affection les Abeilles installées dans différents ruchers. Ma passion pour les Abeilles est née il y a maintenant 15 ans et ne m'a plus quittée.



La Société a été fondée en 2004 par 3 enfants du pays qui ont eu l'idée de créer un biscuit sans beurre ni jaune d'œufs. La « craquant » était née et allait devenir le produit phare de la marque. La gamme s'étend au travers de plus de 25 parfums différents tels que caramel salé, algues, pommes ou noix de coco. Tous nos produits sont fabriqués sur notre site de production de Guingamp.



Forte du savoir-faire développé par le fondateur depuis 1983, C-Weed Aquaculture cultive, récolte et sèche les algues. Dans l'activité C-Weed Aquaculture, il existe un approche respectueuse à l'égard de l'Homme et de l'environnement.



Gouters Magiques est un leader français de la pâtisserie industrielle. C'est un groupe qui compte plus de 620 collaborateurs qui œuvrent ensemble au quotidien pour créer des gourmandises pour tous. Le groupe est né en 2008 et unit aujourd'hui les sociétés Armor Délices, Faure, Gaillard Pâtissier, Le Ster et Lili's Brownies. Plus d'information : gouters-magiques.com.



Depuis 1948, La Laiterie de Saint- Malo (groupe SILL) fabrique à partir de lait breton, des yaourts et fromage frais traditionnels et savoureux. Malo, le Bonheur est dans le pot !



L'Chanvre, spécialiste du chanvre biologique français vous propose sa gamme de produits alimentaires au chanvre bio, 100% origine France, 100% transformée en centre Bretagne. L'CHANVRE garantit des produits bio, éthiques, bons pour la santé, gourmands et de qualité ! Plus d'information : www.lchanvre.com



Sidonie est un restaurant & salon de thé tout mimi, qui propose des plats faits maison avec des produits frais et de saison. Chaque jour une nouvelle recette, simple et équilibrée et une tarte chaude. A l'heure du goûter le samedi c'est thé, chocolat chaud, jus de fruit frais et pâtisseries...

ILS NOUS SOUTIENNENT



Technopole Anticipa Lannion-Guingamp

Accélérateur d'innovation, Anticipa est l'interface incontournable des projets d'entreprise à caractère innovant ou industriel sur l'Ouest des Côtes-d'Armor. Elle concentre ses actions sur 5 filières d'excellence : numérique, photonique, biotechnologies marines et cosmétique, alimentation-nutrition, industrie. Anticipa anime une communauté de porteurs de projets, de startups, d'industriels, de chercheurs, d'enseignants, d'étudiants et d'institutionnels. www.technopole-anticipa.com / Sylvie Brichet Chargée d'animation filières
02 96 05 82 52



CBB Capbiotek, votre référent au croisement des filières biotechs et alimentaires. Le centre apporte son expertise économique et scientifique aux entreprises et aux laboratoires afin de stimuler l'innovation en biotechnologies et chimie, facteur de développement

économique régional. Prestations de conseils, veille scientifique et technique, études de faisabilité etc., Le centre, notamment spécialisé dans le développement d'ingrédients à destination de l'agroalimentaire, impulse l'émergence de projets innovants portés par les entreprises et les laboratoires, puis accompagne leur mise en œuvre. CBB Capbiotek est l'animateur d'un réseau de près de 350 acteurs biotechs en Bretagne.



La CCI des Côtes d'Armor est pilotée et animée par 40 chefs d'entreprise, élus par leurs pairs. Ils définissent la stratégie et veillent à la mise en œuvre des actions menées sur le territoire. Avec un budget de 20M€ et pour mener à bien toutes ses actions, la CCI des Côtes d'Armor représente 170 collaborateurs qui travaillent au service du développement économique du territoire. Les missions de la CCI s'articulent autour de principes comme la création de valeur ajoutée pour les entrepreneurs, les entreprises et les territoires.





MERCI
À TOUS
NOS PARTENAIRES

QUI NOUS PERMETTENT
GRÂCE À LEURS
GÉNÉREUSES
CONTRIBUTIONS

DE FAIRE VIVRE
CETTE JOURNÉE !

3^{ème} édition

U'COOK

innovation

COLLOQUE PROFESSIONNEL
CONCOURS ÉTUDIANTS



UCO

BRETAGNE
NORD

UNIVERSITÉ
CATHOLIQUE DE L'OUEST

UCO Bretagne Nord
Campus de la Tour d'Auvergne
37 rue du Maréchal Foch
22200 Guingamp