

Des étudiants ont conçu un biscuit novateur

Quatre étudiants en agroalimentaire à [Saint-Lô](#) concourent au Grand jury des nouveaux produits à [Avignon](#). Ils présenteront leurs sablés marbrés à base de farine à base de pain destiné aux écoliers.

Le projet

Le 6 avril 2023, quatre étudiants de [Saint-Lô](#) dans le domaine de l'agroalimentaire verront aboutir leur projet sur lequel ils travaillent depuis huit mois. Ils participent au Grand jury des nouveaux produits de l'école Isema à [Avignon](#) ([Vaucluse](#)) face à cinq autres groupes d'étudiants.

Julia Olivier, Ronan Mortain, Julie Bienassis et Hugo Pincédé, en première année de master responsable d'affaires agroalimentaires, y présenteront le biscuit Bienassis, « **un sablé marbré à base de farine de pain et au goût chocolat** », décrit Ronan Mortain. « **Nous souhaitons les distribuer aux collectivités, aux primaires et aux collégiens dans un premier temps. Puis aux lycéens et aux universitaires dans un second temps.** »

Un partenariat avec la Biscuiterie de Sainte-Mère

La farine de pain est fabriquée à partir des invendus de la boulangerie la Licorne. À terme, les étudiants aimeraient utiliser les invendus des grandes et moyennes surfaces. La farine est obtenue grâce à un appareil appelé le crumbler qui broie le pain rassis.

Leur sablé est ensuite préparé dans l'usine de la Biscuiterie de Sainte-Mère-Église. Grâce à des ingrédients simples et une recette sans conservateur ni additif, le sablé obtient le Nutriscore C. Un plus pour les étudiants qui, dès les prémices du projet, « **voulaient se diriger vers une recette saine** ».

Les biscuits seront conditionnés dans des boîtes en métal. « **Elles ne seront pas consignées mais réutilisables. Nous comptons sur la confiance des collectivités. Pour opti-**

miser au mieux le transport, nous pourrons livrer les biscuits, récupérer les boîtes ainsi que les invendus des supermarchés. Notre circuit sera normand. »

Trois épreuves à Avignon

À Avignon, trois épreuves attendent les étudiants. La première est celle de convaincre le jury d'experts. La seconde, face à 200 personnes, est de présenter leur concept sous la forme d'une pièce de théâtre. La dernière sera d'ouvrir les portes d'un show room. À la clé pour les gagnants, un chèque du Crédit Agricole et une reconnaissance du travail effectué.

« Cette formation développe les compétences des élèves et, notamment, la débrouillardise, souligne Benoîte Nouet, responsable de la formation chez Fim CCI. En une année, ils travaillent en équipe, avec des deadlines, et font des miracles. Ils prennent confiance en eux et dans le monde du travail. On les coache mais ils se débrouillent seuls. Ils ont démarché des institutions, des entreprises, des associations, des banques... »

Les quatre étudiants travaillent notamment avec Ocene, Oris industrie et l'agence de communication Ipsos. Ils sont aussi arrivés en deuxième place du Start-up week-end et ont remporté le Challenge des jeunes du Crédit Mutuel. Aujourd'hui, ils espèrent poursuivre leur palmarès en se hissant à la première place du Grand jury le 6 avril.

Juliette VOISIN.



Julia Olivier, Ronan Mortain, Julie Bienassis, Hugo Pincédé et Benoîte Nouet, responsable de formation chez Fim CCI. Ouest-France

