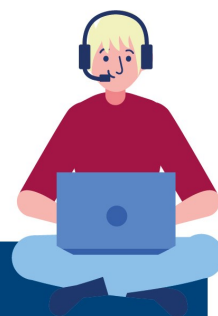


DOSSIER DE PRESSE



CONCOURS GRAND JURY

PARTICIPATION DES ÉTUDIANTS
RESPONSABLE D'AFFAIRES
AGROALIMENTAIRES

Du 22 au 24 septembre
Palais des Papes - Avignon



Des formations



Votre contact presse

Cécile CHENE

cecile.chene@normandie.cci.fr

02.33.77.86.77 ou 06.79.07.25.66



Des formations



Les étudiants du FIM-CCI Ouest Normandie en lice pour le Grand Jury des innovations alimentaires d'Avignon

Les étudiants en BAC+5 Responsable d'affaires agroalimentaires de FIM-CCI Ouest Normandie iront défendre les couleurs de Saint-Lô devant le **Grand Jury du 22 au 24 septembre**, un concours de création de produits alimentaires innovants qui se déroule dans le cadre prestigieux du Palais des Papes à Avignon. Ils présenteront 2 projets au jury composé de professionnels du secteur alimentaire :

KORNETTE : une galette bio à garnir, à base de blé et de drêche (un co-produit issu du brassage de la bière)

BOOSTEA : une boisson énergisante, légèrement pétillante au Yerba Maté et à la pomme

« Lors de la 1^{ère} année de formation, nos étudiants abordent toutes les étapes **de la conception à la réalisation d'un produit alimentaire répondant aux tendances de consommation** : concept marketing, étude de marché, recette culinaire, process industriel, schéma de fabrication, packaging, plan de financement, circuits de commercialisation, communication etc... explique Benoîte NOUET, ancienne directrice marketing de la branche légumes d'Agrial, responsable de la formation. La présentation à Avignon est le point d'orgue de ce travail qui sensibilise les étudiants à l'innovation, les forme à la gestion de projet, les prépare à la collaboration au sein d'équipes pluridisciplinaires et stimule la double compétence en **marketing et vente**. »

Redoublant chaque année de créativité, les étudiants offrent un véritable **vivier de projets de recherche et de développement** et, chaque année, des produits sont identifiés par des professionnels du secteur comme pouvant faire partie intégrante de leur stratégie d'innovation.

Le principe est le « **learning by doing** » et la mise en situation avec 3 objectifs pédagogiques:
Développer les compétences techniques et commerciales en mobilisant les enseignements (théoriques et pratiques) dans la réalité professionnelle,
Développer les compétences de gestion de projet, dans le cadre d'une démarche d'innovation, depuis la conception à la mise sur le marché,
Développer les compétences managériales en mode projet au sein d'une équipe.

« **Avec le Grand Jury, nos étudiants ont l'opportunité de vivre une expérience de management projet et d'innovation, accompagnés par une équipe pédagogique pluridisciplinaire, et de nombreux partenaires professionnels, qui les prépare parfaitement à la vie en entreprise.** » Benoîte NOUET Responsable de la formation.