

Ecrit par Jérôme Renaud le 24 mars 2023

## « La Bouche B » : des bouchées apéritives élaborées par des étudiants de l'ISEMA



**Dans le cadre de leur formation, 32 étudiants de l'[ISEMA](#) participent au concours « Grand Jury Nouveaux Produits », un exercice pédagogique de gestion de projet. L'objectif : élaborer un produit agroalimentaire novateur. Parmi les équipes, « La Bouche B » propose des bouchées apéritives avec une double texture.**

Le concours « Grand Jury Nouveaux Produits » est un exercice pédagogique permettant aux élèves de l'[ISEMA](#) de s'entraîner à la gestion de projet et/ou à la création d'entreprise pendant presque une année. L'aboutissement de cette démarche est une présentation et un showroom dégustation évalués par plus de 100 professionnels du secteur de l'agroalimentaire, le jeudi 6 avril au sein même de l'ISEMA.

Parmi les six équipes participantes, « La Bouche B », composée d'Alexis Dunand, Carmelle Andrea Vanessa Dally, Jean-Baptiste Cipollina, Thalie Medina, Eloïse Vachet et Diane Vanhalst, compte présenter un assortiment de bouchées de bœuf cuites à réchauffer. « Au début de notre projet, nous avons deux idées de produits : des chips de viande ou des bouchées de viande. Le marché nous a redirigés vers les bouchées de viande de bœuf », expliquent les étudiants qui souhaitent « redynamiser le marché du carné

Écrit par Jérôme Renaud le 24 mars 2023

et contribuer à l'essor du marché apéritif, un moment bien ancré dans les habitudes des Français ».



Les étudiants ont élaboré trois déclinaisons de leurs bouchées : pesto, curry et tomate © DR

Concernant les saveurs de ces bouchées de 100 grammes, l'équipe a élaboré trois déclinaisons : une version au pesto avec enrobage aux noix de cajou, une au curry enrobée de graines de sésame et une à la tomate enrobée aux noix amande. « C'est un produit innovant dans le sens où ce sont des bouchées de bœuf spécialement conçu pour l'apéritif avec une double texture dans un packaging attractif et pratique » justifie l'équipe concernant l'aspect novateur du produit.



Ecrit par Jérôme Renaud le 24 mars 2023



Ecrit par Jérôme Renaud le 24 mars 2023



Ecrit par Jérôme Renaud le 24 mars 2023

Ecrit par Jérôme Renaud le 24 mars 2023



Ecrit par Jérôme Renaud le 24 mars 2023



Les bouchées sont en cours de préparation © DR

Pour ces étudiants, prendre part au Grand Jury est « une expérience unique ». L'équipe poursuit en expliquant que cet exercice pédagogique est « un défi en tant que jeune en formation et futur demandeur d'emploi ». Pour l'heure, rien n'est joué. L'équipe La Bouche B présentera une première fois son produit lors du jury pédagogique qui aura lieu le 4 avril avant le showroom dégustation du 6 avril.