

THE HALLE TIMES

Pluri innovation : le 12 janvier....

les BTSA STA de Pixérécourt ont fait fort au concours FABELOR !

Rédaction : Nathalie THIEBAUT

Depuis quelques années déjà, les étudiants en deuxième année de BTSA STA (sciences et technologies des aliments) du lycée de Pixérécourt participent avec leurs homologues de Bar-le-Duc au concours FABELOR organisé par l'ENSAIA. Ce concours a pour vocation de rapprocher les étudiants de BTS avec ceux de l'école d'ingénieurs et de l'université de Lorraine, un tutorat par des Masters étant instauré. Les étudiants de chaque lycée doivent présenter un produit alimentaire « innovant », c'est-à-dire inexistant sur le marché. Ils travaillent par groupe de 3 ou 4.

Cette année, chaque lycée a présenté 4 produits, devant un jury composé de professionnels de l'agro-alimentaire, mais aussi de chercheurs et enseignants chercheurs en biotechnologie.

Les **8 équipes** ont présenté en 10 min leur produit innovant du point de vue nutritionnel, technologique, saveurs ou textures nouvelles, marketing, etc.



Les produits présentés étaient tous originaux, puisqu'il s'agissait :

Pour Bar-le-Duc : de bâtonnets de saucisson sec au saumon, d'un mille-feuille à la maïzena et aux orties pour la pâte et aux framboises et ananas pour les couches de crème, d'une panna cotta au marc de pommes (résidus des pommes récupérés lors de la fabrication du jus de pomme), et un gâteau roulé à la sève de bouleau,

Pour Pixérécourt : de ravioli farcis aux fruits et légumes (pomme-poivron, kaki - courgette, et carotte - potiron) à réchauffer dans des pastabox, des macarons à base d'algues avec des ganaches de légumes (avocat, patate douce, carotte) pour l'apéritif, des nuggets à la fraise - rhubarbe surgelés et une île flottante coco sur un lit de billes de crème au lait d'amande.

A VOTRE AVIS (ouvrez les paris !), QUELS SONT LES LAUREATS ?

N'attendez plus, tournez la page !

Aussi après délibération du jury, la troisième place est revenue au **mille-feuille de Bar le Duc**, et la deuxième et première place ont été décernées aux **macarons aux algues** et aux **nuggets fraise-rhubarbe** respectivement de **Pixérécourt**.



Ces produits ont séduit le jury notamment pour leur originalité de saveur, mais aussi leur qualité organoleptique pour les 3^{ème} et 2^{ème} prix, et pour la conception technologique des nuggets (1^{ère} place).

Un grand bravo à tous les étudiants pour leur investissement dans ce projet et félicitations aux gagnants.

A noter que ce concours devrait s'ouvrir l'an prochain aux lycées agricoles dispensant le BTSA STA en région Grand-Est.

ENTREPRENDRE POUR APPRENDRE!



Une équipe de 11 étudiants de BTS STA 1, devenus, depuis la rentrée scolaire, des minis entrepreneurs ! Avec Nathalie THIEBAUT, Sabine AIME et Catherine RIHM

Entretien avec DEMMERLE Théo, PDG et HANAFI Majda, Resp. communication

Mercredi 25 janvier après-midi, nous avons pu avec réussite, assurer à la halle de technologie, une première fabrication de notre confiture de fraise-framboise basilic, sans additif, sans conservateur conditionnée en pot de 250g.

La totalité de cette production est d'ores et déjà vendue, et plusieurs clients potentiels, notamment un maître hôtelier en charge de 6 hôtels sur Nancy, attendent leur livraison.

Pour lancer le projet et l'activité de l'entreprise, chacun des minis entrepreneurs avaient en charge de collecter 40€ d'avance remboursable.

Avec la marge perçue au moment des ventes, nous allons rembourser ces investisseurs, et relancer une production dont les bénéfices seront reversés à l'association Docteur sourire : clown dans les hôpitaux d'enfants malades.

L'entreprise est parrainée par le club du Rotary Majorelle et notamment par M. THEVENON Olivier.



**Les petites douceurs
Sensation de bonheur,
explosion de saveurs.**

Pour votre plus grand plaisir, des ventes sont organisées lors de la JPO... Ayez l'œil !

LA REIMPLANTATION MATERIEL : Acte 2!

Du lundi 09 janvier au mercredi 11 janvier 2017,

à vos pinceaux ! Avec Claude MOUGEOLLE



Plusieurs jours de préparation nécessaires pour redonner vive allure aux plafonds et murs de l'atelier. Ces derniers n'ont pas résisté aux pinceaux et rouleaux de Claude MOUGEOLLE.

Les imperfections ont laissé place à une surface propre et



Jeudi 12 janvier 2017, c'est le grand jour :

Transfert du matériel par Pascal LEFBVRE, Claude MOUGEOLLE, Patrick BENOIT, Stéphane CARPENTIER, Marc TAVERNIER, et Bertrand CAILLY,



Rien n'a résisté à notre équipe de maintenance qui s'est transformée, pour l'occasion en équipe de déménageurs avec la précieuse aide de Marc T. et de Bertrand C. :

Broyeur, presse à bandes, filtre rotatif, pasteurisateur à plaques, laveuse, embouteilleuse, boule de concentration, lyophilisateur, fermenteur, cellule de séchage ... sont arrivés à bon port !

Tout ce matériel n'a pu trouver une place dans l'atelier de transformation des végétaux. Une partie attend patiemment la nouvelle halle.

Du mardi 24 au jeudi 26 janvier, c'est au tour de notre électricien, Patrick BENOIT,

Vendredi 10 février : 1^{er} cours d'électrotechnique avec les BTSA STA 2 du CFA



Installer l'armoire électrique, tirer les câbles d'alimentation et les prises murales d'une partie des pilotes (pasteurisateur à plaques, cellule de séchage).

Et cela en toute sécurité !

Résultat : ça fonctionne !



FORMATION A LA CELLULE DE SECHAGE

Mardi 14 février 2017,

Une demi-journée de formation avec M. DERAÏN, société ARCOS, nous a permis de découvrir :

- Les caractéristiques de l'équipement (11m² de surface de séchage, 50kg de matière, pouvoir déshydratant de 6L/H à ΔT de 25°C...)
- Le fonctionnement de l'automate
- Et les points de vigilance quant aux essais envisagés.

La halle est sollicitée pour notamment du séchage de champignons, de chips de légumes... !



VALORISER DES LEGUMES AUTREMENT !

Du Mardi 19 au jeudi 21 février,

Ce sont 11 stagiaires du CFPPA de Courcelles- Chaussy en formation BP REA, avec un projet d'installation en maraîchage BIO qui ont investi la halle.



Amélie LORANG a répondu à la commande : « comment valoriser autrement qu'en frais des productions maraîchères ? » et ainsi diversifier les paniers en hivers et valoriser des invendus ! La transformation reste une réponse possible. Ainsi, différentes fabrications ont été réalisées : jus de betterave, houmous lentille, chutney potimarron-pamplemousse, confits d'oignons, choucroute, naveline, soupes (navet, oignon, carotte, courge) ; betteraves cuites sous vide, sorbet de carotte.

Trois enjeux :

- Découvrir le contexte réglementaire
- Découvrir des techniques de conservation (par le chaud, par le froid, par la fermentation, par l'acidification, par l'absence d'O₂,...)
- avec des investissements raisonnables en équipements
- et étudier la place de la main d'œuvre, du temps dans le calcul du coût de revient de la fabrication.

La halle a comptabilisé des demi-journées :

- **de fabrication** : 7 pour le lycée (STA1, STA2), 2 pour le CFA (STA 2) et 5 pour le CFPPA (BP REA UCARE transformation maraîchage BIO du CFPPA 57)
- **d'essais de fabrication** : 3 pour le lycée dont 1 pour les STA1 : pour les 2 mini-entreprises et 2 pour les STA 2 : pluri innovation
- **de TD** :
 - 2 TD machines pour le lycée,
 - 5 TD machines pour le CFA (STA1, STA2)
 - 4 TD application de la méthode HACCP pour le CFA (LP).

Nous espérons, par ce 3^e numéro, vous avoir fait partager notre quotidien.

Ne manquez pas le prochain !

Si vous souhaitez participer à sa rédaction, n'hésitez pas à nous le faire savoir. Passez à la halle !