

# Communiqué de presse

## Les yaourts se mettent au vert

// RESUME

### >Contacts

Bernard Rovel

Maître de conférences en  
« formulation alimentaire »

bernard.rovel@ensaia.inpl-nancy.fr

Portable : 06.76.00.65.27

Ou 03 83 59 61 93

ENSAIA

2, avenue de la forêt de Haye  
F-54500 Vandœuvre lès Nancy

### >Relations Presse Nancy-Université

Anne.Charron@nancy-universite.fr

Tél : 03.54.50.54.55

### Des étudiants qui ne manquent pas d'innovations

Depuis cinq ans, les étudiants de Bernard Rovel ont pris la bonne habitude de s'illustrer à Trophéa, concours qui s'adresse à la fine fleur de l'enseignement supérieur français en agroalimentaire : 1er prix en 2001 avec le yaourt aux légumes et en 2006 avec Apério, une bouchée apéritive prête à cuire et ; 3e prix en 2002 avec une glace tomate basilic et en 2004 avec un crumble salé, composé de truite, de coppa et d'un duo de légumes. Pour Bernard Rovel, ces succès constituent une vraie satisfaction : "Naturellement, on ne forme pas en R&D des étudiants pour qu'ils gagnent Trophéa ! Cela dit, un ingénieur qui a participé à ce concours part avec une longueur d'avance lors d'un entretien d'embauche !".

**Des légumes dans un pot de yaourt ? Les simples fraises, framboises et abricots sont relégués au rang de « has been » : les nouveaux produits laitiers peuvent offrir fibres, calcium et vitamines... tout en donnant aux enfants l'occasion de se frotter au potiron ou à la carotte. Concept innovant né de recherches effectuées à Nancy-Université, le yaourt aux légumes a fait sensation lors du dernier Salon européen de l'innovation à Paris en juin dernier, et lance un appel aux distributeurs.**

Né de l'ingéniosité d'étudiants visionnaires de l' Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires.(ENSAIA) de Nancy-Université, le concept de yaourt aux légumes mûrit depuis 2001 dans la tête de Bernard Rovel, maître de conférence responsable de la spécialisation « formulation alimentaire ». Chaque année, il forme les ingénieurs qui seront chargés d'inventer les aliments de demain et les entraîne sur les chemins de la R&D agro-alimentaire, du brainstorming de conception, à la fabrication de l'innovation, en passant par les études marketing et le business plan.

C'est dans le cadre de ses cours que le yaourt révolutionnaire est né. « Six mois ont été nécessaires entre l'idée et le premier pot réalisé », le brevet, lui, était déposé en 2003. Depuis, le produit a bénéficié d'une aide technologique à l'innovation, s'est fait connaître de différents fabricants-distributeurs nationaux et internationaux : de la PME, type « Savoie Yaourt », aux poids lourds de l'agro-alimentaire comme « Danone ». Seulement les marchés d'alors manquent de maturité, « les responsables marketing étaient frileux à l'idée d'associer légumes et produit laitier », regrette Bernard Rovel.

A l'heure d'un « Plan National Nutrition Santé » omniprésent (... « 5 fruits et légumes » ...), d'orientations de consommation tournées de plus en plus vers le potager, le maître de conférence passionné veut croire à une commercialisation imminente. Gageure de la tendance : le Salon européen de la recherche et de l'innovation a plébiscité le yaourt Porte Versailles le 5 juin dernier. « Il contient plus de fibres qu'un yaourt bicouche traditionnel, et un temps de chauffe minimal lors de sa fabrication préserve les qualités nutritionnelles de ses ingrédients, comme vitamines et calcium ».

Oui mais... Entrée ou dessert ? Avec un authentique goût de betterave, de carottes, de tomate ou de potiron, sous un lit de yaourt velouté.... « le yaourt aux légumes n'est pas salé, et peut très bien ouvrir ou terminer un repas » sourit Bernard Rovel. Jusqu'à présent, ses collègues de l'ENSAIA et même sa propre épouse, retroussent leurs manches pour fabriquer occasionnellement le fameux yaourt en vue d'un salon ou d'une démonstration. Leur souhait à tous : trouver un industriel qui croit, comme eux, que les légumes ont leur place d'un bout à l'autre de la carte entrée-plat-dessert.

>Dégustation possible : contactez directement Bernard Rovel