

Étudiants-entrepreneurs de l'École d'Ingénieurs de PURPAN Les moelleux de Mioum récompensés

Pour sa 22^e édition, ECOTROPHELIA France, 1^{er} concours français et européen d'innovation alimentaire pour les étudiants de l'enseignement supérieur français qui pensent l'alimentation de demain, a récompensé à deux reprises Mioum, un projet accompagné par l'École d'Ingénieurs de PURPAN dans le cadre de son incubateur Le Semoir. Les moelleux de Mioum, « *encas gourmands Nutri-Score A pour des petites faims équilibrées sans culpabilité* », ont reçu un ECOTROPHELIA France d'argent et un ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition.

Avec pour ligne directrice la volonté de conjuguer gourmandise, alimentation durable et équilibre nutritionnel, en un mot "se faire plaisir en mangeant sain et écoresponsable", ECOTROPHELIA récompense également les projets dont l'emballage est le plus respectueux possible de l'environnement.

Mioum : les biscuits et gâteaux de demain

Robin Castello, Guillaume Gache et Cédric Gentils, tous trois diplômés de l'École d'Ingénieurs de PURPAN (99^e promotion 2020), ont suivi en 5^e année le Domaine d'approfondissement « Création et Gestion d'Entreprise » et également fait un double-diplôme avec Toulouse School of Management (TSM). Ils sont actuellement incubés au sein de l'École d'Ingénieurs de PURPAN au *Semoir* et en cours de création de leur entreprise.

Après avoir remporté fin mars le 1^{er} prix des Entrep' Occitanie Pyrénées, ces deux nouveaux prix viennent soutenir la motivation de ces jeunes entrepreneurs.

Pitch des créateurs : "*Craquez équilibré : Mioum propose un moelleux gourmand, sain et naturel pour retrouver le plaisir de croquer un délice chocolaté sans aucun remord. Cet encas est Nutri-Score A, noté "Excellent" sur Yuka. Sans substance controversée pour la santé, il doit sa structure moelleuse à la purée de haricot blanc et de noisette qui remplace le beurre utilisé habituellement. Fabriqué en France, il est issu de l'agriculture biologique, 60 % de ses ingrédients étant français. Conditionné dans des boîtes de 5 portions individuelles (pour chaque jour de travail) et disponible en rayon épicerie sucrée conventionnelle, Mioum se décline également en version myrtille sauvage et citron pralin.*"

Outre la création de l'entreprise et la construction de partenariats commerciaux, ces trois associés travaillent désormais à l'élargissement de leur gamme vers d'autres produits « phares » de la gourmandise en France.

Le Semoir : un incubateur pour accompagner les jeunes créateurs d'entreprise

Encourager l'entrepreneuriat en mettant à la disposition des jeunes diplômés de l'École d'Ingénieurs de PURPAN certaines ressources humaines et matérielles de l'École, tel est l'objectif de l'incubateur *Le Semoir* créé en 2018. Il s'agit d'une plateforme de lancement pour les diplômés qui développent une idée pertinente durant leurs études mais ont besoin d'une aide pour construire et transformer leur projet.

Outre le fait d'être hébergés dans les locaux de l'EI PURPAN, l'incubateur permet aux jeunes créateurs de bénéficier de l'expérience et du savoir-faire de la soixantaine d'enseignants-chercheurs de l'École, d'être accompagnés dans la création de leur entreprise sur l'ensemble des aspects (marketing, scientifique, financier, gestion, ...), de pouvoir accéder aux différents laboratoires de l'École et de bénéficier de contacts auprès d'un réseau reconnu de professionnels. Les projets accompagnés peuvent se situer à n'importe quel niveau de la filière agroalimentaire : qu'il s'agisse de production, de transformation, de recherche, de commercialisation... Après Hoopé, aliments à base de spiruline (biscuits petit-déjeuner, mueslis croustillants et pâtes à tartiner), ou Selvia, qui œuvre à la recherche d'un substitut au sel, c'est désormais aux produits Mioum de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale.

À propos de l'École d'Ingénieurs de PURPAN

Située à Toulouse, l'École d'Ingénieurs de PURPAN a été créée en 1919 par des agriculteurs et des éducateurs jésuites. Elle forme des étudiants en Sciences du vivant, Agriculture, Agroalimentaire, Marketing et Management. Plus de 300 métiers leur sont accessibles à la sortie. L'École a une mission de service public dans les domaines de la formation, de la Recherche, de la coopération internationale et du transfert de technologies. Elle est au cœur des réseaux d'enseignement, de recherche et de développement et fait notamment partie de l'INP Toulouse (Institut National Polytechnique), de France Agro3 (réseau de 4 écoles d'ingénieurs pour l'alimentation, l'agriculture et l'environnement) et Toulouse Agri-Campus. Elle accueille chaque année plus de 1200 étudiants dans ses différentes formations (du Bac+3 à Bac+6), compte, sur ses deux campus, près de 150 salariés dont 60 Enseignants-Chercheurs de PURPAN, et 10 Plateformes et Laboratoires de Recherche de haut niveau. Enfin, son réseau international est déployé dans plus de 60 pays.

www.purpan.fr

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Guillaume Lavalade - Directeur de la communication

06 15 41 59 93 - guillaume.lavalade@purpan.fr