L'UCO, à Guingamp

Des travaux très pratiques

Colloques, concours de créativité... À Guingamp, les étudiants de l'UCO sont régulièrement immergés dans le monde de l'entreprise, qu'il s'agisse notamment de la filière agroalimentaire ou cosmétique. Des formations jusqu'au master, qui leur offrent de belles opportunités professionnelles.

PHOTO THIERRY JEANDOT

▲ Camille, Apolline et Loriane ont pu faire goûter leur création au nombreux public de cette journée U'COOK.

Camille est étudiante en licence III d'ingénierie des produits alimentaires et de santé à l'Université catholique de l'ouest (UCO) de Guingamp. Avec deux de ses camarades, Apolline et Loriane, elles ont mis au point le Happy Gut, un complément alimentaire bio sans lactose ni gluten, à base de psyllium, une plante aux vertus médicinales reconnues depuis des millénaires, et de « boisson de riz ». *« Il s'agit d'une bouillie au goût neutre qui vise un public de personnes ayant des problèmes intestinaux récurrents ou occasionnels »*, explique Camille. Conditionné en gourdes souples, le Happy Gut ne laisse pas indifférent les visiteurs qui, lors de la journée U'COOK organisée avec le soutien du Département, s'attardent devant le petit stand des trois étudiantes. Ce projet, inspiré des principes de la diététique chinoise, elles vont aussi devoir le présenter devant un jury d'enseignants, de chercheurs et de professionnels de l'agroalimentaire, un passage obligé pour tous les concurrents de cette seconde édition de U'COOK Innovation. U'COOK Innovation, c'est d'abord un concours auquel participent des concurrents guingampais, mais aussi d'autres universités (Lyon, Le Havre, La Rochelle) et des lycées professionnels (lycée agricole de Pommerit-Jaudy, lycée du Gros Chêne à Pontivy). U'COOK, c'est aussi une journée ponctuée de conférences animées par des professionnels et des universitaires. Le thème de cette année était les « Aliments sans… »: sans gluten, sans sucre ajouté, sans lactose, sans antibiotiques, sans huile de palme...

Répondre aux nouvelles tendances de l'agroalimentaire

Une filière porteuse d'avenir répondant aux nouvelles tendances de l'agroalimentaire. Bref, une journée qui favorise les rencontres entre les étudiants et le monde de l'entreprise. *« Nous avons ouvert la filière licence et master agroalimentaire il y a 20 ans, et la filière cosmétologie en 2006, pour mieux répondre aux besoins des entreprises locales,* explique Viviane Le Guilloux, directrice de l'UCO. *Notre leitmotiv, c'est de lancer des passerelles entre les entreprises et les étudiants. Nous avons notamment ouvert notre hall de technologie aux entreprises qui souhaitent faire des tests en petites séries pour leurs nouveaux produits, mais c'est aussi un outil unique pour nos étudiants qui peuvent ainsi se familiariser avec un environnement industriel. Puis nous avons lancé notre première journée UCOsmétiques, sur le même principe que U'COOK, que nous avons mis sur pied peu après. Les concours permettent aux étudiants d'expérimenter de façon autonome leurs talents en matière de recherche et de développement dans un esprit d'émulation entre les équipes, et de présenter des réalisations concrètes aux acteurs économiques ».* Ce jour-là, Camille et ses deux camarades n'ont pas remporté le premier prix mais, loin d'être découragées, elles sont fières de leur invention. *« Cela a été une super expérience pour nous,* conclut Camille, *notamment la rencontre avec des décideurs de plusieurs entreprises qui ont été très intéressés par notre produit. C'est très encourageant pour trouver par la suite un point de chute professionnel. Pour ma part, je voudrais faire de la recherche et développement ou du marketing ».* Elle est manifestement, comme ses camarades, sur la bonne voie. ◄ **Bernard Bossard**

> **“ Avec U'COOK innovation, on est dans le concret**

PHOTO THIERRY JEANDOT

Vidéo / À voir / À écouter

+SUR **cotesdarmor.fr**