

Avignon Université entre dans l'aventure ECOTROPHELIA

Avignon Université rejoint les établissements d'enseignement supérieur français au sein d'ECOTROPHELIA, le laboratoire de l'innovation alimentaire.

En 2019 et pour la première fois, les étudiants du Master « Ingénierie de la Production Alimentaire » apportent leur contribution à l'intelligence collective du réseau national ECOTROPHELIA. Sous la responsabilité de Farid Chemat, professeur de chimie et directeur du laboratoire GREEN (Groupe de Recherche en Eco-Extraction des produits Naturels), deux étudiantes ont élaboré un produit alimentaire innovant, aujourd'hui sélectionné pour la finale du concours national ECOTROPHELIA.

Eden est une préparation à base de légumes, de fruits oléagineux et d'épices.

Le packaging innovant - un tube, avec des douilles adaptables et réutilisables – permet de multiples utilisations en toasts, verrines ou garniture de feuilletés. Ce produit Bio conçu en collaboration avec une diététicienne renouvelle l'univers de l'apéritif en intégrant une dimension « nutrition santé », une réponse novatrice à l'évolution des tendances de consommation.

Farid Chemat : « Le Master IPA est récent à Avignon Université. Ces dernières années nous avons expérimenté un module intégrateur de création de produits innovants. Vu l'implication des étudiants et le succès de ce module, nous nous sommes dit que les étudiants sont matures pour ECOTROPHELIA.

Intégrer le réseau ECOTROPHELIA permet de montrer les innovations faites à Avignon Université, aussi bien en enseignement à travers son Master IPA mais aussi sa recherche à travers GREEN. L'innovation est cœur du système éducatif et de la recherche de Avignon Université. Il y a le dépôt de dizaines de brevets la plupart licenciés, mais aussi la création de plusieurs start-up, de plateformes et de laboratoires communs Université-Industries. Un programme spécifique a été initié cette année pour soutenir la création d'entreprises pour les étudiants et leur apporter un soutien financier et scientifique pour qu'ils puissent déposer des brevets et créer des entreprises. »



Laboratoire de l'innovation alimentaire, animateur d'un réseau d'enseignement d'excellence en France et Europe, ECOTROPHELIA mobilise avec succès depuis 20 ans les coopérations entre les acteurs de l'enseignement supérieur, de la recherche et des entreprises, pour préparer les produits alimentaires écoresponsables de demain. Depuis 2000, ECOTROPHELIA France a contribué à la formation d'une génération de dirigeants et d'experts de l'alimentation. 1900 étudiants et leurs enseignants chercheurs ont créé plus de 800 nouveaux produits alimentaires, apportant des solutions innovantes aux problématiques majeures des interprofessions de l'agro-alimentaire.

20 équipes d'Universités et Grandes écoles

Avignon Université participera à la finale d'ECOTROPHELIA France 2019 du 25 au 27 juin 2019 à Avignon aux côtés de l'École de Biologie Industrielle – Cergy, l'ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires - Université de Lorraine, Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace, l'ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy, l'ENSAT Toulouse INP - École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse, l'ENSCBP Bordeaux INP, l'ESA, École Supérieure d'Agricultures – Angers, l'ESIROI, École Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien - Université de La Réunion, l'ESIX, École d'Ingénieurs Université de Caen, l'ISARA – Lyon, l'IUT LYON 1, Montpellier SUPAGRO, ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique, l'École de Design Nantes Atlantique, POLYTECH Montpellier et EI PURPAN.

ECOTROPHELIA France - Du 25 au 27 juin 2019
Centre international de Congrès
Palais des Papes - Espace Jeanne Laurent à Avignon



Contacts Presse ECOTROPHELIA :

M. Dominique Ladeveze. Tél. : +33 (0)6 22 44 81 91 – dominique.ladeveze@ecotrophelia.org
Service presse : Claudine Ayme - Tél. +33 (0)6 09 84 64 62 / contact@claudine-ayme.fr