

Communiqué de presse - Avignon, le 29 juin 2017

Palmarès ECOTROPHELIA France 2017

18 innovations d'exception pour le 18^e anniversaire des Trophées étudiants de l'Innovation Alimentaire

Toujours plus loin dans l'innovation alimentaire... ! Les produits présentés par les étudiants de l'enseignement supérieur français lors de la finale du concours ECOTROPHELIA rivalisent d'ingéniosité, de saveurs et de qualités nutritionnelles pour répondre aux attentes des consommateurs et des professionnels des industries agroalimentaires. Le jury présidé par Dominique Loiseau, présidente du groupe Bernard Loiseau, a attribué 11 prix et mentions spéciales pour une dotation globale de 22 500 €.

- **ECOTROPHELIA Or : Croc & Vie.** Snacking. Le mariage unique de sticks et de sauce à emporter partout pour un encas sain et équilibré. *AGROSUP Dijon.*
- **ECOTROPHELIA Argent et Prix spécial Communication & Marketing** soutenu par Sopexa : **Légivrais.** Apéritif, entrée, plat, accompagnement. Redécouvrez le plaisir du légume avec Légivrais, la glace de poireaux élégante, naturelle et locale. *UniLaSalle Beauvais.*
- **ECOTROPHELIA Bronze et Prix spécial «Services»** soutenu par Interfel : **Brin d'Arômes.** Accompagnement - Gressin contenant une huile aromatisée pour assaisonner vos salades en alliant plaisir et nutrition. *ISARA Lyon.*
- **ECOTROPHELIA Innovation Fruits et Légumes** soutenu par INTERFEL : **Savouchoc.** Dessert. Le premier brownie gourmand et sain au chocolat et légumes, à partager au rayon frais ! *École de Biologie Industrielle Cergy.*
- **ECOTROPHELIA Innovation Nutrition** soutenu par le Fonds français pour l'Alimentation et la Santé : **Chicodéj'.** Biscuit petit déjeuner à la chicorée source de fibres et de protéines. *ENSAIA - Université de Lorraine & Faculté de Marketing et d'Agrosciences - Université de Haute Alsace.*
- Nouveau Prix spécial ECOTROPHELIA Lutte contre le Gaspillage alimentaire du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : **Tadaam!** Kolectou. Apéritif, snacking, aide culinaire, préparation mix. La préparation anti-gaspi pour bouchées apéritives. *AGROCAMPUS Ouest.*
- Prix Bernard Loiseau attribué par le public professionnel : **Très Moussé.** Dessert, aide à la pâtisserie - D'un coulis à une mousse fruitée végétale sans matière grasse en un coup de fouet ! *POLYTECH Montpellier.*
- Nouveau Prix Alumni-ECOTROPHELIA (décerné par le réseau des Anciens étudiants ayant participé à ECOTROPHELIA) : **Vertu.** Snacking. La première alternative alimentaire gourmande et déstressante accompagnant le sevrage tabagique. *ONIRIS Nantes et L'École de Design Nantes Atlantique.*
- Coup de Cœur des étudiants : **Whoat!** Le petit-déjeuner nomade à commander de chez toi, à récupérer et à déguster sur ton chemin. *ONIRIS Nantes et L'École de Design Nantes Atlantique.*

L'équipe Croc & Vie d'AGROSUP Dijon représentera la France à ECOTROPHELIA Europe 2017 qui se déroulera les 21 et 22 novembre à Londres dans le cadre du Food Matters Live exhibition.

Coordinateur organisation
ECOTROPHELIA :
M. Dominique Ladeveze
Chambre de Commerce et d'Industrie de
Vaucluse
Tél. +33 (0)4 86 55 92 10.
dladeveze@vaucluse.cci.fr -
Service presse : Claudine Ayme -
Tél. +33 (0)6 09 84 64 62 /
contact@claudine-ayme.fr

Dossier de presse joint. Reportage
photos (produits, équipes, remise
des prix) libre de droit à votre
disposition sur demande.

