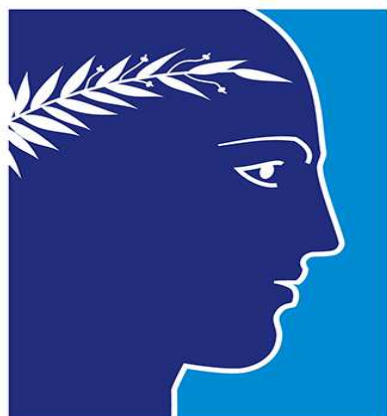


DOSSIER DE PRESSE

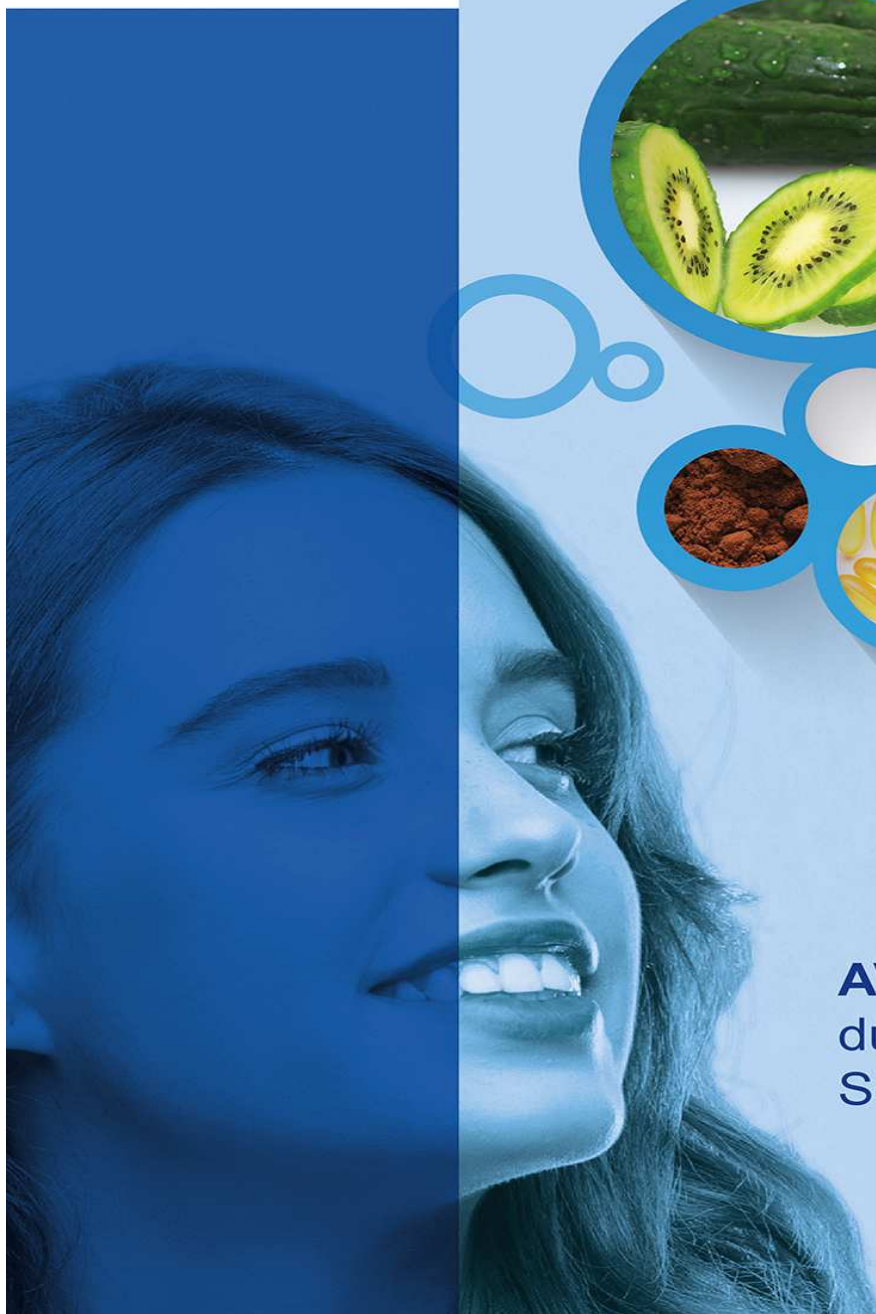


ECOTROPHELIA
FRANCE

ECOTROPHELIA
LE LABORATOIRE DE
L'INNOVATION ALIMENTAIRE
21^{ème} édition



AVIGNON
du 1er au 3
Septembre 2020



Sommaire

ACCUEIL PRESSE ECOTROPHELIA France	Page 3
21 ^E CONCOURS NATIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE ECOTROPHELIA FRANCE	Page 4
PROGRAMME ECOTROPHELIA FRANCE	Page 5
RECORD DE PARTICIPATION AVEC 19 UNIVERSITÉS ET GRANDES ÉCOLES	Page 6
20 PROJETS SÉLECTIONNÉS : QUELLE SERA LA MEILLEURE INNOVATION ?	Page 7
MILLÉSIME 2020 : LES TENDANCES DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE	Page 8
LE JURY NATIONAL D'ECOTROPHELIA 2020	Page 9
ECOTROPHELIA, UN LABORATOIRE D'INNOVATION ET DE PROGRÈS AU SERVICE DES FILIÈRES, DES INDUSTRIELS ET DE L'ENTREPRENARIAT	Page 10
LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS DU RÉSEAU ECOTROPHELIA	Page 11



ECOTROPHELIA
FRANCE



ACCUEIL PRESSE ECOTROPHELIA France 2020

Du 1^{er} au 3 septembre à Avignon

L'accueil des journalistes lors des épreuves finales d'ECOTROPHELIA France 2020 respecte le protocole sanitaire mis en place par l'organisation afin de prévenir la propagation de la Covid-19. Nous vous demandons de bien vouloir prendre en compte les consignes et informations suivantes :

En participant à l'événement, chacun s'engage à respecter les mesures mises en place :

- Port du masque obligatoire
- Respect des gestes barrières en vigueur sur le site
- Respect des règles en matière de circulation et de distanciation
- Alerter en cas de suspicion Covid-19.

L'organisation d'ECOTROPHELIA 2020 s'articule différemment des précédentes éditions :

- Merci de nous informer au préalable du nom du/des journalistes qui se rendront sur place (contact presse : Tél. 06 09 84 64 62)
- La cérémonie d'accueil de l'ensemble des équipes à leur arrivée n'est pas organisée cette année
- Les stands sont espacés et répartis sur les 3 nefs de l'Espace Jeanne Laurent,
- L'organisation des soutenances devant les jurys est adaptée : les sièges sont éloignés pour respecter la distanciation des membres du jury, l'ordre de passage des équipes est adapté pour augmenter le temps disponible entre deux équipes et permettre le nettoyage des équipements. Durant les présentations, seuls les étudiants qui prennent la parole sont autorisés à enlever leur masque durant leur intervention, en respectant la distanciation. La présence de l'équipe pédagogique est limitée à deux personnes par équipe.
- Pour la dégustation pendant le Jury innovation fruits et légumes et le Jury national, les étudiants ne sont pas autorisés à assurer le service des produits (il sera assuré par l'organisation), et l'usage de la vaisselle jetable sera privilégié.
- L'organisation de l'épreuve "Mon produit en 120 secondes" mercredi 2 septembre à 16H est adaptée : l'équipe se tiendra sur le palier ; le public restera dans la Nef 2 debout avec le masque.
- Lors de la dégustation sur stand, seules deux personnes sont autorisées à déguster simultanément.
- L'invitation à la sélection du Prix Bernard Loiseau est limitée : l'accès au site est réservé à un nombre très limité de professionnels sur invitation.
- La cérémonie de proclamation du palmarès se tiendra dans la salle du Conclave du Palais des Papes. Seule une personne par équipe lauréate sera autorisée à monter sur scène. Il n'y aura pas de photo collective des lauréats et des membres du jury.

Nous tenons à la disposition de la presse des photos HD et libres de droit des produits et des équipes.



Contacts ECOTROPHELIA :

Direction : 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

EEIG ECOTROPHELIA - Site Chabran – 1 avenue Saint-Jean – 84000 AVIGNON – FRANCE



21^{ème} Concours national de l'Innovation Alimentaire ECOTROPHELIA Le futur de l'innovation *food* continue de s'écrire avec ECOTROPHELIA

Initialement prévue au mois de juin puis reportée pour cause de Covid-19, la finale du concours de l'innovation alimentaire ECOTROPHELIA se déroule à Avignon du 1^{er} au 3 septembre 2020.

La motivation des étudiants et le soutien affirmé des partenaires et des industriels de l'alimentaire ont eu raison des difficultés générées par la crise sanitaire. Les étudiants ont travaillé sur leur projet d'innovation alimentaire pendant le confinement avec de grandes contraintes mais avec aussi une grande détermination. De fait, l'organisation a choisi de maintenir le concours 2020 et reporté sa tenue au mois de septembre dans le cadre d'un protocole sanitaire spécifique.

Au printemps, les experts du comité de pré-sélection ont travaillé en visio-conférence pour retenir finalement une vingtaine de projets sur les 85 dossiers déposés. ECOTROPHELIA France 2020 rassemble 19 grandes écoles et universités, 150 étudiants et leurs enseignants-chercheurs.

« *ECOTROPHELIA, c'est tout un écosystème, on invente le monde de demain, un monde qui a d'autant plus besoin de notre créativité et de partage* ».

Dominique Ladevèze, directeur d'ECOTROPHELIA

Créé en France en 2000, ECOTROPHELIA est la référence européenne des pédagogies d'excellence en matière d'innovation alimentaire.

En réponse aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires, ECOTROPHELIA organise la 21^{ème} édition de son concours national en collaboration avec l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), les grandes écoles, universités et instituts de recherche, et les filières professionnelles INTERFEL (Interprofession Fruits et Légumes frais), INTERBEV (Interprofession de l'Élevage et des Viandes) et France FILIÈRE PÊCHE (Interprofession Pêche maritime).



Amuse-Bœuf, ECOTROPHELIA France Innovation Viande 2019
ESIX, École d'Ingénieurs Université de Caen.

PROGRAMME ECOTROPHELIA France

Du 1^{ER} au 3 SEPTEMBRE 2020 à Avignon

Centre de Congrès – Palais des Papes

Mardi 1^{er} septembre

Espace Jeanne Laurent – Palais des Papes d'Avignon

11h00 Accueil des équipes étudiantes

11h00 - 17h00 Jury technique

Mercredi 2 septembre

Espace Jeanne Laurent – Palais des Papes d'Avignon

08h00 - 17h00 Jury technique

16h00 - 17h00 "Mon produit en 120 secondes" : présentation synthétique des projets

Jeudi 3 septembre

Espace Jeanne Laurent – Palais des Papes d'Avignon

08h30 - 11h00 Jury ECOTROPHELIA Innovation Fruits et Légumes

11h00 - 12h00 Visite des stands par le Jury National et le Jury Innovation Fruits & Légumes

12h00 – Point presse animé par Dominique Ladeveze, directeur d'ECOTROPHELIA, Catherine Chapalain, directrice générale de l'ANIA (Association nationale des industries alimentaires) et Philippe Mauguin, président de l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement), président du Jury national ECOTROPHELIA France.

En présence également de Camille Bloch, créatrice de la startup CarréLéon, ancienne lauréate d'ECOTROPHELIA en 2016 et membre du jury national 2020.

13h00 - 17h00 Jury National ECOTROPHELIA

17h00 Proclamation du palmarès et cérémonie de remise des prix.

Salle du Conclave – Palais des Papes d'Avignon



➔ Record de participation avec 19 Universités et Grandes écoles

Le comité de pré-sélection du concours national ECOTROPHELIA a retenu 20 innovations alimentaires présentées par 19 Universités et Grandes écoles de l'Enseignement supérieur français.

ECOTROPHÉLIA s'inscrit depuis 20 ans dans le paysage agro-alimentaire français comme une référence de l'enseignement à l'innovation. Avec 19 établissements d'enseignement supérieur, les grandes écoles et les universités n'ont jamais été aussi nombreuses à participer au concours national !

Il semblerait bien qu'ECOTROPHÉLIA soit devenu *the place to be* de l'agroalimentaire !

- L'Institut Agro AGROCAMPUS Ouest
- AgroParisTech
- AGROSUP Dijon
- ESADD, École Supérieure Appliquée au Design et au Digital
- ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires Université de Lorraine
- Faculté de Marketing et d'Agrosciences Université de Haute Alsace
- ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy
- IAE Metz
- ENSAT Toulouse INP
- ENSCBP Bordeaux INP
- ESIROI, Université de La Réunion
- ISARA Lyon
- L'Institut Agro Montpellier SUPAGRO
- ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
- L'École de Design Nantes Atlantique
- POLYTECH Montpellier – Université de Montpellier
- EI PURPAN
- UniLasalle Beauvais
- Université de Technologie de Compiègne.

➔ Plus de 20 000 € de dotation

Le palmarès ECOTROPHELIA France s'enrichit en 2020 de deux nouvelles distinctions avec le trophée Innovation Produit de la Pêche française soutenu par France Filière Pêche et le prix Spécial Entrepreneur du Crédit Agricole Alpes Provence, pour une dotation globale de plus de 20 000 €.

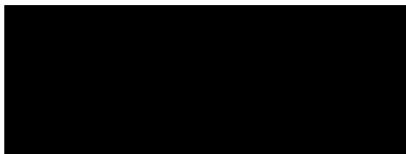
- ECOTROPHELIA France d'Or (5 000 €)
- ECOTROPHELIA France d'Argent (2 500 €)
- ECOTROPHELIA France de Bronze (1 500 €)
- ECOTROPHELIA France Innovation Fruits et Légumes, soutenu par INTERFEL (4 000 €)
- ECOTROPHELIA France Innovation Viandes, soutenu par INTERBEV (4 000 €)
- **Nouveau ! ECOTROPHELIA France Innovation Produit de la Pêche française par France Filière Pêche** (4 000 €)
- ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition, soutenu par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé
- Prix ECOTROPHELIA Bernard Loiseau (500 €)
- **Nouveau ! Prix spécial Entreprenariat par Crédit Agricole Alpes Provence - CAAP INNOV'ECO** doté d'une session d'accompagnement / coaching dans le cadre du Village By CA Alpes Provence à The Camp, un accélérateur de business qui met en relation des start-ups avec des Grandes Entreprises, ETI, PME (partenaires).

➔ 20 projets sélectionnés : quelle sera la meilleure innovation alimentaire 2020 ?

Apéro CHOC

Le tartinable apéritif sain aux légumes et chocolat bio qui va en choquer plus d'un !

L'Institut Agro
Montpellier SUPAGRO
(Apéritif)



Les Bouchées Chanvrées par UTHEMPIA

Le premier apéritif frais à base de chanvre, atypique, en une bouchée de plaisir végétarienne et bio.

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation
L'École de Design Nantes Atlantique
(Accompagnement, Plat cuisiné)

Brassain

La box apéritive gourmande, saine éco pensée pour un moment de partage zéro culpabilité.

Université de Technologie de Compiègne
(Apéritif, Tartinable)

Les Croc's Magnon

Le premier plat complet, durable et nomade qui met en valeur la saveur des glands.

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation
L'École de Design Nantes Atlantique
(Aide culinaire)

Les Douceurs Marines

L'apéritif sain qui fait plaisir, réalisé à partir d'ingrédients bio !

ISARA - Lyon
(Assaisonnement, Tartinable)

Ellessi

Boisson fruitée fermentée à base de lentilles vertes et de lactosérum, riche en protéines.

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine
ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy et IAE Metz
(Boisson)

EMFAIM! Le petit déj' idéal

Le petit déj' idéal gourmand, complet et pratique pour en finir avec les compromis.

ISARA - Lyon
(Petit déjeuner)

FEVI

Les févettes, un défi réussi alliant santé et gourmandise aux fèves fermentées, légumes et Comté

UNILasalle Beauvais
(Plat cuisiné)

Francisse

La francisse, 13 cm d'ingrédients français pour un repas gourmand, équilibré, vendu en food truck.

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine
ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy
Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace
(Plat cuisiné)

Les Funambules

L'association tout en équilibre de votre snack et du wrap fruité et gourmand des Funambules.

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine
Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace
ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy
(Dessert)

Les Germés

Yaourt brassé sur compotée de fruits, légumes et inclusions de graines germées, sans sucres ajoutés.

L'Institut Agro
Montpellier SUPAGRO
(Dessert, Petit déjeuner, Produit laitier)

Leg'ourmandes

Le kit de préparation de tartelettes saines 100 % végétales et anti-gaspi pour la RHD.

L'Institut Agro
AGROCAMPUS OUEST
(Dessert)

Légustatives

Des tranches à 98,8% de légumes pour égayer vos plats de façon pratique et équilibrée.

ENSCBP Bordeaux INP
(Accompagnement)

Luméo

Le premier produit alimentaire qui protège vos yeux de la lumière bleue !

ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation
L'École de Design Nantes Atlantique
(Produit laitier)

PATATI Pâte à tarte

La recette la plus pigmentée de pâte brisée concoctée à partir de délicieuses purées de légumes.

ENSAT Toulouse INP, École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse
(Aide culinaire)

POFiné

Le dessert finement pensé pour les seniors alliant gourmandise et nutrition

AGROPARISTECH
(Dessert)

Potafun

Le goûter aux légumes, source de fibres et protéines pour satisfaire les plus petits.

AGROSUP Dijon
ESADD, École Supérieure Appliquée au Design et au Digital
(Biscuits et gâteaux)

Les Seackers' par PESCAD'OC

Seackers réinvente la façon de consommer le poisson au sein de crackers savoureux, sains et locaux.

POLYTECH Montpellier, Université de Montpellier
(Apéritif & Snack salé)

Ti Patadou

Le plaisir sain et gourmand, soucieux de l'environnement.

ESIROI, École Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien - Université de la Réunion
(Petit déjeuner, Tartinable).

➔ Millésime 2020 : les tendances de l'innovation alimentaire

Les étudiants d'ECOTROPHELIA 2020 sont nés à la fin des années 90. Avec la génération post *millénials*, l'innovation dans les industries alimentaires concrétise les aspirations des consommateurs d'aujourd'hui pour la **qualité nutritionnelle, le goût et les productions locales**. Les projets présélectionnés pour ECOTROPHELIA 2020 portent également des valeurs fortes en termes de santé, d'environnement et de responsabilité sociétale.

Qualité nutritionnelle, la preuve par le Nutri-score

En 2020, les étudiants font de la qualité nutritionnelle une priorité de leurs innovations pour l'industrie alimentaire. Douze innovations sur les 20 présentées affichent un Nutri-score A.

Une tendance forte s'oriente vers des formulations riches en protéines et fibres (les Févettes, Francisse, Pofiné pour les Seniors, Potafun pour les enfants, les Seakers, etc.).

Les fruits et légumes frais et les légumineuses entrent dans la composition de quasiment toutes les innovations du panel ECOTROPHELIA 2020. Les protéines d'origine végétale sont privilégiées. 35% des produits sont certifiés Bio.

Revisiter le plat cuisiné industriel

Cette volonté d'améliorer le profil nutritionnel se traduit par la recherche d'ingrédients inédits tel le gland du chêne (Les Croc's Magnon), la graine de chanvre (Bouchées Chanvrées) ou les algues fraîches Wakamé et Kombu (les tartinables Douceurs Marines), qui apportent des caractéristiques spécifiques aux produits.

D'autres innovations visent des objectifs spécifiques, comme Luméo, un yaourt dont les nutriments et vitamines agissent contre la fatigue visuelle de la lumière bleue ou comme POFiné, un dessert riche en protéines particulièrement adapté à la restauration collective des Seniors.

Des innovations intègrent du poisson (Les Croc's Magnon, Francisse et les Seacker's) comme ingrédient complémentaire.

Les fruits ou légumes frais entrent dans la formulation de toutes les innovations du millésime ECOTROPHELIA 2020. Deux innovations exploitent les vertus des procédés de fermentation (la boisson Ellessi à base de lentilles vertes) et de germination de graines (le yaourt Les Germés).

Toujours plus loin dans l'éco-conception

L'éco conception des produits alimentaires s'est longtemps attachée au seul conditionnement. En 2020, plusieurs projets anti-gaspi utilisent des coproduits telles les drêches brassicoles pour Brassain et Leg'Ourmandes, ou l'okara, un coproduit du jus de soja pour Enfaim!

D'autres innovations font l'objet d'études d'impact environnemental (analyse du cycle de vie pour la [REDACTED]), d'engagements pour le commerce équitable (Apéro Choc, Enfaim!) ou contre la déforestation (Les Croc's Magnon).

Valorisation des productions locales et de l'origine France à l'échelle industrielle

60% des innovations ECOTROPHELIA 2020 revendiquent leur origine France ou leur identité régionale (la Bombe à l'Ail des Pyrénées Orientales, les produits du terroir de La Réunion pour Ti Patadou), tout en valorisant les signes de qualité de leurs ingrédients (poissons Pavillon France, crottin de chavignol AOP et Moquette de Vendée IGP pour Francisse, Haricots tarbais Label Rouge et IGP, ail Rose de Lautrec, amandes des Pyrénées Orientales pour Francisse).



➔ Le jury national d'ECOTROPHELIA 2020

Le Président du Jury National

Philippe MAUGUIN, Président Directeur Général de l'INRAE, Institut national de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement

Les membres du Jury

Mathieu BIROT
Crédit Agricole Alpes Provence

Camille BLOCH
Co-fondatrice Carrés Futés

Catherine CHAPALAIN
Directeur Général de l'Association Nationale des Industries Alimentaires

Laurent COUSIN
Directeur Groupe Recherche & Développement, SODEXO

Olivier DAUVERS
Directeur THINK TANK Les Échos

Philippe GOETZMANN
Expert Consommation

Christoph HARTMANN
Academic Alliances and Expertise Development Lead
- Nestlé Research Center

Gaëtan de LAMBERTERIE
Vice-Président de l'Association France Filière Pêche,
Directeur Marée Carrefour

Dominique LANGLOIS
Président d'INTERBEV

Dominique LOISEAU
Présidente du Groupe Bernard Loiseau

Daniel NAIRAUD
Directeur général du Fonds Français pour
l'Alimentation et la Santé

Julie-Anne NAZARE
Centre Européen Nutrition Santé

Jean SALES
Représentant d'INTERFEL,
Président d'honneur de Légumes de France

Xavier TERLET
Directeur Général Protéines XTC

Adeline VANCAUWELAERT
Directrice du SIAL Paris

Ainsi que Françoise GORGA, Présidente du Jury technique – Directeur Recherche et Innovation ANIA.

À propos d'ECOTROPHELIA, ils ont dit

Philippe Mauguin, PDG de l'INRAE, Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement :

« La responsabilité de l'INRAE à l'égard des acteurs de la formation est d'autant plus grande qu'il est aujourd'hui le 1^{er} organisme de recherche appliquée dans le continuum agriculture-alimentation-environnement à l'échelle mondiale. C'est donc naturel pour moi d'être engagé dans le dispositif ECOTROPHELIA. C'est un événement à la visibilité forte, à dimension européenne, qui permet aux talents de demain de tirer profit de leur créativité et de leurs connaissances agronomiques pour proposer des innovations qui répondent aux enjeux des industries alimentaires et aux défis climatiques, environnementaux, démographiques et nutritionnels de la planète ».

.....

Catherine Chapalain, Directeur Général de l'Association Nationale des Industries Alimentaires :

« Je suis honorée de participer au Jury National du concours ECOTROPHELIA et d'avoir l'opportunité de rencontrer ces jeunes talents et de déguster leurs produits. La quête de sens et d'identité qui traverse aujourd'hui nos sociétés impacte aussi la manière dont nous nous nourrissons et la manière dont nous produisons. Empreinte environnementale, démarches anti-gaspillage, bien-être animal, circuits courts, intégration du numérique... Ces nouvelles tendances et attentes des consommateurs étaient déjà présentes avant la crise du Covid-19 et vont s'intensifier ».

➔ ECOTROPHELIA, UN LABORATOIRE D'INNOVATION ET DE PROGRÈS AU SERVICE DES FILIÈRES, DES INDUSTRIELS ET DE L'ENTREPRENARIAT

Véritable laboratoire de l'innovation alimentaire, ECOTROPHELIA France a contribué à la formation d'une génération de dirigeants et d'experts pour une alimentation de qualité.

En 20 ans, 1900 étudiants et leurs enseignants chercheurs ont créé plus de 800 nouveaux produits alimentaires, comme autant de réponses à l'évolution des modes de consommation, à l'émergence de nouveaux marchés et à la préservation de l'environnement.

Les filières professionnelles ont toujours suivi avec attention ECOTROPHELIA mais leur implication s'est plus fortement accentuée au cours des trois dernières années. Les produits finalistes d'ECOTROPHELIA apportent une vision insolite et des solutions innovantes aux problématiques majeures des interprofessions partenaires du réseau ECOTROPHELIA : INTERFEL (les fruits et légumes frais), INTERBEV (la viande bovine) et France Filière Pêche.

ECOTROPHELIA constitue un vivier de ressources humaines et d'innovations pour les industries alimentaires. Aujourd'hui, INTERFEL, INTERBEV ou France Filière Pêche viennent chercher de nouvelles idées mais aussi prendre le pouls de la nouvelle génération, dénicher des tendances de consommation, voire des solutions disruptives pour répondre aux enjeux de l'alimentation du futur.



L'EXEMPLE Carrés Futés, une startup issue d'ECOTROPHELIA

Camille Bloch, 28 ans, est la co-fondatrice de la société CarréLéon (92 Vaucresson) qu'elle a créé en 2017 avec Maxime Théry. Ensemble, ils ont développé une gamme d'aides culinaires sous la marque Carrés Futés. Un produit directement issu du projet conçu par Camille et ses co-équipiers de l'ENSAIA Université de Lorraine pour le concours ECOTROPHELIA en 2016. Son équipe avait alors remporté le premier prix du concours national ECOTROPHELIA ainsi que l'ECOTROPHELIA Europe d'or au SIAL. Aujourd'hui, la startup qui a conservé le nom CarréLéon compte 7 collaborateurs et crée 2 nouveaux postes à la rentrée 2020.

Camille Bloch : - « Carrés Futés est née au cœur du vivier ECOTROPHELIA. Le produit se présente sous forme de tablette de 18 carrés et se distingue par sa formulation 100% naturelle et végétale composée principalement de légumes, sans additif ni sel ajouté. C'est une alternative aux bouillons classiques, à incorporer dans toutes les recettes pour donner un bon goût de légumes. Nous avons créé une gamme Bio et travaillons actuellement au lancement d'une gamme de carrés de fruits pour la pâtisserie. Nous sommes présents dans les principaux circuits de distribution traditionnels et spécialisés. La fabrication se fait en France, et nous nous voulons éco-responsables tant dans la production que dans la conception de nos emballages biodégradables et recyclables. »

Camille Bloch est membre du jury national ECOTROPHELIA 2020 : - « J'étais hyper contente d'être sollicitée pour participer au jury national d'ECOTROPHELIA à Avignon. C'est une consécration quand on a été candidat de se retrouver de l'autre côté ! Je n'aurais jamais imaginé lorsque j'étais étudiante qu'un jour je serais aux côtés des personnes les plus influentes de l'agro-alimentaire pour siéger au jury ECOTROPHELIA. J'en suis très fière ! »



➔ LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS DU RÉSEAU ECOTROPHELIA

Au-delà du concours national, ECOTROPHELIA anime un réseau d'excellence dédié à l'innovation alimentaire. Plusieurs initiatives sont au programme en 2020 et 2021.



Si en 2020, le SIAL Paris fait l'impasse sur son grand salon à Paris-Nord Villepinte, plusieurs événements sont maintenus... dont la 12^e édition du concours ECOTROPHELIA Europe **du 18 au 19 octobre**.

L'équipe qui remportera l'ECOTROPHELIA France d'or sera sélectionnée pour la finale ECOTROPHELIA Europe. Malgré la crise sanitaire actuelle, les fédérations nationales de l'alimentation sont arrivées à organiser leurs sélections nationales en coordination avec les plateformes Food For Life. Treize pays délégueront donc leur leader pour les représenter à Paris.

Créé en 2008 sur le principe d'une *Championne League* de l'innovation alimentaire en Europe, ECOTROPHELIA Europe connaît une montée en puissance continue depuis une dizaine d'année.

En 2019, le produit français oRIZginal – un dessert végétal bio - développé par les étudiants de l'Isara de Lyon, avait remporté le concours européen.



ECOTROPHELIA met ses compétences au service des organisations pour sourcer les projets à fort potentiel du secteur agroalimentaire. Après la coordination de l'espace Rising Start-ups du SIAL 2018 à Paris et de l'espace prospectif de l'ANUGA en 2019, le réseau ECOTROPHELIA en partenariat avec le SIAL et Nestlé a lancé l'appel à projet Next Food Generation dédié aux start-ups européennes les plus innovantes.

Pour le directeur d'Ecotrophéla Dominique Ladevèze « *NEXT FOOD GENERATION est le premier espace européen prospectif dédié à des projets en devenir du secteur agroalimentaire. Nous venons de sélectionner 36 startups. NEXT FOOD GENERATION offre l'opportunité à ces très jeunes pousses de partager leurs expériences avec un panel d'entrepreneurs, d'investisseurs, de clients potentiels mais aussi de médias... C'est un foisonnement, un bouillonnement d'inventivité qui démontre que nous continuons d'écrire ensemble, tous ensemble, le futur de l'innovation food* ».

Food Hackathon : quand l'intelligence collective stimule l'innovation des filières professionnelles

Prévu initialement dans le cadre du Sial, le Food Hackathon organisé par le réseau ECOTROPHELIA se tiendra début 2021. Durant 48 heures, 60 étudiants issus de 17 écoles et universités françaises travailleront sur les problématiques de quatre filières professionnelles - Interfel, Interbev, France Filière Pêche et Terres Univia – et proposeront des solutions innovantes en réponse aux grands enjeux de l'alimentation de demain. Terre Univia, l'interprofession des légumineuses, participe pour la première fois au Food Hackathon by ECOTROPHELIA.





ECOTROPHELIA
FRANCE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Contacts ECOTROPHELIA :

Direction : 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

EEIG ECOTROPHELIA - Site Chabran – 1 avenue Saint-Jean – 84000 AVIGNON – FRANCE



