



ECOTROPHELIA
FRANCE

*Venez découvrir les
nouvelles tendances
alimentaires 2018*

ECOTROPHELIA
Les Trophées
étudiants
de l'innovation
alimentaire
19^{ème} édition

**DOSSIER
DE PRESSE**

Palais des Papes
Espace Jeanne Laurent
Avignon



SOMMAIRE

ECOTROPHELIA 2018, laboratoire national de l'innovation alimentaire	Page 3
22 projets au cœur des tendances de consommation	Pages 4 - 6
12 prix pour saluer l'excellence	Page 6
Programme ECOTROPHELIA France – Semaine de l'Innovation alimentaire	Page 7
Le Jury National	Page 8
De nouveaux développements pour le 1er réseau européen d'enseignement à l'innovation alimentaire	Pages 9-11
ECOTROPHELIA, près de 20 ans en faveur de l'entrepreneuriat et des transferts industriels	Pages 12-13
Grandes dates & faits marquants	Page 14
Contacts et Organisation	Page 15



ECOTROPHELIA
FRANCE

Coordinateur : M. Dominique Ladeveze

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse • 46 cours Jean Jaurès, BP 70158 - 84008 Avignon Cd 1
Tél. : +33 (0)4 86 55 92 10 - dladeveze@vaucluse.cci.fr - <https://fr.ecotrophelia.org>

Service presse : Claudine Ayme - Tél. +33 (0)6 09 84 64 62 / contact@claudine-ayme.fr



ECOTROPHELIA 2018, LABORATOIRE NATIONAL DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE

Créés en 2000 par la CCI de Vaucluse et l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA), ECOTROPHELIA France fédère les universités, les grandes écoles et l'ensemble des acteurs nationaux des industries agroalimentaires autour de l'innovation.



ECOTROPHELIA a initié des avancées fortes dans la collaboration entre l'enseignement supérieur, la recherche et les entreprises et joue un rôle structurant dans la promotion de l'entrepreneuriat auprès des étudiants.



Depuis 2008, le concours national a donné naissance à ECOTROPHELIA Europe, la Champions League de l'innovation alimentaire. ECOTROPHELIA compte à son actif la création de 800 produits alimentaires et une centaine de produits commercialisés. Au-delà des concours, ECOTROPHELIA constitue un réseau de formation d'excellence en innovation alimentaire. Ce modèle pédagogique est soutenu par l'Union Européenne.

Les grandes dates d'ECOTROPHELIA 2018 :

- **Du 26 au 28 juin** se déroule le concours ECOTROPHELIA France 19^e édition, dans le cadre de la Semaine de l'Innovation alimentaire à Avignon.
- **Le jeudi 28 juin**, la "Nuit de l'Innovation" met à l'honneur les initiatives majeures de l'innovation alimentaire et réunit les membres des jurys des concours, les directions des universités, les start-ups, les lauréats et les étudiants, les membres de FoodForLife France et les entreprises candidates à Innovafood. *Ce nouvel événement est organisé en partenariat par la CCI Vaucluse, le Département de Vaucluse - Vaucluse Provence Attractivité, Terralia et French Tech Culture.*
- **Le vendredi 29 juin**, le jury procède à la sélection des 50 start-ups européennes de l'espace prospectif "#SIALRISINGSTARTUP" du SIAL Paris. Les projets sélectionnés seront connus le mardi 3 juillet.
- **Entre mai et juillet 2018** se déroulent les finales des concours nationaux ECOTROPHELIA en Europe.
- **Les 21 et 22 octobre** : la finale du concours ECOTROPHELIA Europe se déroule au SIAL Paris Nord.
- **Du 21 au 25 octobre** au SIAL Paris, le nouvel espace prospectif "#SIALRISINGSTARTUP" est coordonné par le réseau IDEFI-ECOTROPHELIA.



CONCOURS ECOTROPHELIA France 22 PROJETS AU CŒUR DES TENDANCES DE CONSOMMATION

La finale du concours ECOTROPHELIA France réunit les nouvelles tendances de la création alimentaire nationale du 26 au 28 juin à Avignon, dans le cadre de la Semaine de l'Innovation alimentaire. 22 projets finalistes élaborés par 160 étudiants représentant 18 Universités et Grandes écoles ont été retenus par le Comité de présélection composé des représentants des organisations membres d'ECOTROPHELIA France.

Véritable laboratoire de l'innovation alimentaire, la 19^e édition d'ECOTROPHELIA présente 22 créations originales élaborées en partenariat avec des industriels et centres techniques du secteur agroalimentaire. On constate une forte représentation de nouvelles boissons (près d'un quart des projets), des aliments orientés sur une promesse de soin (**favoriser l'endormissement, la relaxation, exploiter les bienfaits des huiles essentielles**) ou destinés à des typologies de consommateurs spécifiques (**femme enceinte, travailleur de nuit, intolérant au lactose**). Plusieurs formulations sont basées sur des process innovants (le **fumage de fruits frais**) ou sur l'utilisation de produits rares dans l'industrie agroalimentaire comme le **poisson exotique vivaneau, la sève de bouleau ou le fruit du jacquier**.

Le Jury National ECOTROPHELIA sera présidé par Philippe Mauguin, Président de l'INRA, l'Institut National de la Recherche Agronomique. Doté de plus de 22 000 €, le palmarès compte **12 prix et mentions**. Le Prix "ECOTROPHELIA - Lutte contre le gaspillage alimentaire" initié l'an dernier par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation est reconduit en 2018. Le lauréat du concours ECOTROPHELIA représentera la France les 21 et 22 octobre 2018 lors de la finale d'ECOTROPHELIA Europe dans le cadre du SIAL, Salon international de l'Alimentation à Paris.

En 2017, l'équipe d'AGROSUP Dijon avait remporté l'ECOTROPHELIA d'Or avec Croc & Vie, un produit snacking associant sticks et sauce pour un en-cas sain et équilibré.

Les projets sélectionnés pour la finale ECOTROPHELIA France

1. Cossébon

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

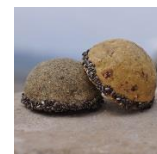
Plat, accompagnement - Cossébon, le râpé 100% végétal aux légumes qui se gratine ou se déguste en fondue, décliné en trois recettes savoureuses.



2. Dom'tout

POLYTECH Montpellier

Snacking - Dom'tout, équilibre de textures et saveurs pour un repas complet original qui vous suivra partout !



3. En 4 saisons

ISARA

Snacking - L'encas frais et gourmand alliant des céréales et des fruits de saison.



4. 2Fraich'

Montpellier SUPAGRO

Accompagnement - L'union d'un fruit et légume frais en une bouchée croquante et fondante pour agrémenter vos salades !



5. Fu, les Fruits Frais Fumés

Montpellier SUPAGRO

Apéritif - Fu, les fruits frais fumés.



6. Les Gâtés

ENSAT Toulouse INP, École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse

Snacking - Les Gâtés, des petits marbrés au chocolat sans œufs ni lactose, à emporter pour vos pauses sucrées !



7. Le Gonflé

**ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
L'École de Design Nantes Atlantique**

Snacking - Le Gonflé, premier snack salé apportant réconfort et énergie pour les travailleurs de nuit !



8. Happinest

**ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
L'École de Design Nantes Atlantique**

Boissons - Boisson chaude relaxante aux fruits et aux épices.



9. Héra, les mini pancakes pour femmes enceintes

UniLaSalle Beauvais

Snacking - Héra prend soin de vous avec son trio de mini pancakes originaux pour initier bébé au bon & au bio !



10. Hush

Université de Technologie de Compiègne

Snacking, boissons - La première boisson gourmande aux fruits qui vous réchauffe.



11. Inflore & Sens

ISARA

Boissons, autres - Le stick aux plantes et huiles essentielles, gourmand et nomade, pour boissons chaudes ou froides !



12. Les végétenders de Jack&Croq'

École de Biologie Industrielle - Cergy

Plat - Les Vegetenders, l'alternative végétale et gourmande à la viande blanche à base de fruit du jacquier.



13. Lempoïa

ENSCBP Bordeaux INP

Entrée, plat, accompagnement - Simili de tofu sans soja.



14. Lumineuse

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

Dessert - Lumineuse est une gamme de desserts végétaux frais aux légumineuses avec inclusions croquantes.



15. Morphée

**ONIRIS, École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique
L'École de Design Nantes Atlantique**

Encas du soir sucré - Morphée, la bouchée gourmande et naturelle qui apaise vos nuits et éveille vos journées !



16. My Pocket Garden

École Supérieure d'Agriculture – Angers

Plat – Distribution sur mesure d'un plat savoureux et 100% végétal sur votre lieu de travail.



17. Les Rouleaux de Phébée**École de Biologie Industrielle – Cergy et AGROCAMPUS Ouest**

Accompagnement, snacking - Confiserie saine et gourmande composée d'un seul type de fruit, sans arôme ni colorant ni conservateur.

**18. Sèvalia****Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace - ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine - ENSAD, École Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy**

Boissons - Sèvalia, votre nouvelle boisson bien-être à la sève de bouleau, savamment pétillante et sans sucres.

**19. Smoov'****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**

Snacking, boissons - Smoov', les sticks à combiner pour déguster votre smoothie où que vous soyez !

**20. Sphère plaisir****AGROSUP Dijon**

Apéritif - Sphère Plaisir, une bouchée moelleuse au cœur coulant à la moutarde qui bouleverse l'apéro.

**21. Spir'N Fish****ESIROI, École Supérieure d'Ingénieurs Réunion de l'Océan Indien - Université de la Réunion**

Apéritif - Spir'N Fish : fraîcheur du vivaneau et goût iodé de spiruline pour une saveur unique sans additif !

**22. La Tribu du Palais****AGROCAMPUS Ouest**

Sauce condimentaire froide - La tribu du Palais, les premières sauces froides, à la fois saines, savoureuses et écoresponsables.

**12 PRIX POUR SALUER L'EXCELLENCE !**

Le concours ECOTROPHELIA 2018 attribue 6 trophées et 6 mentions spéciales pour une dotation globale de près de 22 000 € :

- Les trophées ECOTROPHELIA France d'Or (dotation 5000 €), ECOTROPHELIA France d'Argent (dotation 3000 €) et ECOTROPHELIA France de Bronze (dotation 2000 €)
- Le Trophée ECOTROPHELIA France Innovation Fruits et Légumes soutenu par INTERFEL (dotation 4000 €)
- Le Trophée ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition soutenu par le Fonds français pour l'Alimentation et la Santé (dotation 2000 €)
- Le Trophée « ECOTROPHELIA - Lutte contre le Gaspillage alimentaire » soutenu par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (dotation 2000 €)
- La Mention spéciale ECOTROPHELIA Coup de cœur Nutrition Nutrisens (dotation 1000 €)
- La Mention spéciale ECOTROPHELIA Communication & Marketing soutenue par Sopexa (dotation 1000 €)
- Le Prix du Jury Technique ECOTROPHELIA (dotation 500 €)
- Le Prix Bernard Loiseau (dotation 500 €) : le public professionnel évalue les produits pour l'attribution de ce prix.
- Le Prix ALUMNI-ECOTROPHELIA est décerné par les 1600 membres du réseau des Anciens, par vote électronique.
- Le Prix Coup de Cœur des étudiants ECOTROPHELIA : dans le cadre de la présentation « Mon projet en 120 secondes », les étudiants votent pour la meilleure prestation.

PROGRAMME ECOTROPHELIA FRANCE - SEMAINE DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE Avignon Palais des Papes du 26 au 29 juin 2018

Mardi 26 juin

Espace Jeanne Laurent Journée **Ouverture de la 19^e édition du concours ECOTROPHELIA France**
Jury technique

Mercredi 27 juin

Espace Jeanne Laurent 8h-17h00 Jury technique ECOTROPHELIA
16h-17h00 **"Mon produit en 120 secondes"** : présentation synthétique des 22 projets
17h30 Annonce et remise des prix aux lauréats des Prix du Jury technique ECOTROPHELIA, Prix ALUMNI ECOTROPHELIA et "Coup de cœur des étudiants"

Jeudi 28 juin

Espace Jeanne Laurent 8h30-11h00 **Jury ECOTROPHELIA Innovation Fruits et Légumes**, présidé par Jean Sales
11h-12h00 Visite officielle de stands par le Jury National et le Jury Innovation Fruits et Légumes
12h-13h00 **Point-presse réservé aux journalistes**
13h-17h00 **Jury National ECOTROPHELIA**, présidé par Philippe Mauguin, Président de l'INRA, Institut National de la Recherche Agronomique
Sélection du Prix ECOTROPHELIA Bernard Loiseau
15h30-17h00 Proclamation du palmarès et cérémonie officielle de remise des prix

Palais des Papes Journée Jury INNOVAFOOD

Grand Tinel 20h15 **"Nuit de l'Innovation alimentaire"**
La soirée met à l'honneur des initiatives remarquables en matière d'innovation alimentaire et souligne la signature d'Avignon et du Vaucluse en termes d'agroalimentaire, la marque Avignon Terre de Création et de la démarche OIR Naturalité de la Région Sud – Provence Alpes Côte d'Azur. En présence des membres des jurys, des directions des universités, des start-ups, des lauréats des concours et des étudiants, des membres de FoodForLife France et des entreprises candidates Innovafood.
Événement organisé en partenariat par la CCI Vaucluse, le Département de Vaucluse - Vaucluse Provence Attractivité, Terralia, French Tech Culture -

Vendredi 29 juin

Chambre du Trésorier 9h-12h00 **SIAL RISING START UPS**
Jury européen présidé par Philippe Mauguin, Président de l'INRA, pour la sélection de 50 start-ups de l'espace prospective alimentaire du SIAL.

Salle du Cubiculaire 9h-12h00 **Réunion Food For Life France**
Présidée par Hubert François, Président de la Commission R&I de l'ANIA

Mardi 3 juillet

SIAL **RISING START UPS** : annonce des projets sélectionnés.

LE JURY NATIONAL D'ECOTROPHELIA FRANCE 2018

Jeudi 28 juin de 13h00 à 17h00 – Espace Jeanne Laurent

M. Philippe MAUGUIN

Président Directeur Général de l'INRA, Institut National de la Recherche Agronomique
Président du Jury national ECOTROPHELIA France 2018

Mme Nelly BARON

Directrice de la Communication - SIAL GROUP

M. Stéphane BESSON

Directeur des ventes – NUTRISENS

M. Gérard BOIVIN

Président du Conseil de Surveillance - BEL

M. Jean-René BUISSON

Président de SOPEXA, agence internationale 100% "Food, Drink & Lifestyle"

M. Laurent COUSIN

Senior Vice-Président Recherche & Développement, SODEXO, Leader mondial Services de qualité de vie

M. Bruno DUPONT

Président d'INTERFEL, Association interprofessionnelle des Fruits & Légumes frais

M. Philippe GOETZMANN

Directeur Relations institutionnelles - AUCHAN Retail

M. Benjamin MONTLAHUC

Directeur Général Sté AGIS, Groupe LDC Traiteur

Mme Béatrice MORIO-LIONDORE

Directrice de Recherches en physiologie de la nutrition (Institut national de la recherche agronomique)

M. Daniel NAIRAUD

Directeur général Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé

Mme. Vasso PAPADIMIDRIOU

Directrice Générale – SEVT, Fédération grecque des industries agroalimentaires

M. Xavier TERLET

Président de XTC World Innovation

Ainsi que Mme Marie-Josèphe AMIOT-CARLIN, Présidente du Jury technique

Directrice de Recherche en Nutrition – INRA.

« *La transformation des aliments pour aller vers des produits toujours plus sains et qualitatifs est un des défis pour le futur* », Philippe MAUGUIN, PDG de l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) depuis juillet 2016, préside ECOTROPHELIA France 2018 ainsi que le jury de #Rising Start-ups.



DE NOUVEAUX DÉVELOPPEMENTS POUR LE PREMIER RÉSEAU EUROPÉEN D'ENSEIGNEMENT À L'INNOVATION ALIMENTAIRE

IDEFI-ECOTROPHELIA coordonne le "#SIALRISINGSTARTUP", premier espace européen prospectif de l'innovation alimentaire

Depuis près de 20 ans, les concours ECOTROPHELIA témoignent d'une approche visionnaire de l'alimentation de demain et rendent compte des tendances émergentes de la consommation. C'est la raison pour laquelle, en 2018, le groupe COMEXPOSIUM sollicite l'expertise du réseau et confie à IDEFI-ECOTROPHELIA l'organisation d'un nouvel espace dédié à la prospective alimentaire sur le SIAL (Salon international de l'Alimentation), à Paris Nord Villepinte, du 21 au 25 octobre.

L'espace "#SIALRISINGSTARTUP" présentera aux 160 000 visiteurs professionnels et aux 7200 exposants attendus une sélection de 50 start-ups européennes en devenir. Un appel à projet a été lancé auprès des créateurs d'entreprises pour identifier les 50 initiatives qui seront présentées sur l'espace "#SIALRISINGSTARTUP".

La sélection des start-ups se déroulera le vendredi 29 juin à Avignon, au lendemain du concours ECOTROPHELIA France et sous la présidence de Philippe MAUGUIN, Président Directeur Général de l'INRA, Institut National de la Recherche Agronomique.

Le Rising Start-ups est l'une des nouveautés du SIAL 2018, 500 m² consacrés aux start-ups du secteur alimentaire, un espace conçu en partenariat avec le réseau IDEFI-ECOTROPHELIA qui offre l'opportunité à une cinquantaine d'entreprises européennes en devenir, de participer au SIAL Paris 2018. Sélectionnées pour leur audace et leur inventivité, en partenariat avec le réseau universitaire européen, ces jeunes pousses se verront offrir une visibilité maximale, à un stade crucial de leur développement. #SIALRISINGSTARTUP leur donnera notamment l'opportunité de partager leurs expériences avec un panel d'entrepreneurs, d'investisseurs, de clients potentiels et de médias... pour les aider à conquérir la planète Food !

« Le SIAL est un tremplin mondial pour les start-ups et les idées novatrices (...) Nous sommes partenaires du réseau ECOTROPHELIA depuis 10 ans maintenant. Force est de constater que ce concours étudiant est une source d'inspiration qualitative pour l'innovation du secteur ».

Nicolas Trentesaux, directeur SIAL Group



Le réseau IDEFI-ECOTROPHELIA

L'innovation est au cœur des défis de l'industrie alimentaire, premier secteur industriel européen. Les entreprises agroalimentaires recherchent des cadres formés à l'innovation, à la complexité multifactorielle de la conception d'un produit jusqu'à sa commercialisation (formulation, procédé, contraintes réglementaires, sanitaires, environnementales, éléments du mix commercial, business plan, etc.). En 2012, 13 établissements universitaires participant à ECOTROPHELIA mettent en place un réseau national de formation d'excellence à l'innovation alimentaire à travers le programme IDEFI (Initiatives d'Excellence en Formations Innovantes), financé par l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) dans le cadre des Programmes d'Investissements d'Avenir (PIA).

IDEFI-ECOTROPHELIA structure ainsi un réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire afin de contribuer à la compétitivité des entreprises agroalimentaires.

La mobilisation de l'enseignement Supérieur Français (Universités, Grandes écoles, Établissements Privés) au sein du programme IDEFI-ECOTROPHELIA est exemplaire et unique. L'engagement dans le projet des branches professionnelles - l'ANIA (Association Nationale des Industries Agroalimentaires), INTERFEL (Interprofession des Fruits et Légumes) et INTERBEV (Interprofession des filières viandes) - témoigne de la volonté des interprofessions de développer la recherche et l'innovation et de faciliter l'intégration professionnelle des étudiants.

Innov'in Food, 1^{ère} plateforme collaborative entre universités et entreprises agroalimentaires

Le manque de temps et le manque de moyens constituent les principaux freins à l'innovation dans les TPE et PME. Le dispositif Innov'in Food ouvre la possibilité aux entreprises d'accéder à une masse de ressources qualifiées issues des établissements d'enseignement supérieur partenaires du réseau IDEFI-ECOTROPHELIA, dans le cadre de projets étudiants tuteurés. Elles peuvent ainsi bénéficier des compétences des établissements d'enseignement supérieur, de leurs expertises techniques et scientifiques, de matériels techniques de haut niveau et d'une équipe pluridisciplinaire qui interviennent aux côtés des étudiants afin de mener à bien les projets confiés par les entreprises.

HILL- Hybrid Innovative Learning Lab

Le programme collectif ANR IDEFI ECOTROPHELIA a permis le recensement et la mutualisation des pratiques pédagogiques innovantes dans les cursus universitaires et écoles d'ingénieurs en agroalimentaire. En 2018, le projet HILL (Hybrid Innovative Learning Lab) s'attache à la formation professionnelle (initiale et continue). Il développe des projets de formations et introduit des innovations pédagogiques grâce au numérique pour former à la conduite de projets d'innovations dans le domaine alimentaire. Le Programme d'Investissement d'Avenir (PIA 3) dans le cadre de l'appel à projets Nouveaux Cursus Universitaires, a choisi le 13 octobre 2017 de soutenir le projet Hill qui fait rentrer la formation des cadres du secteur alimentaire dans l'ère numérique.

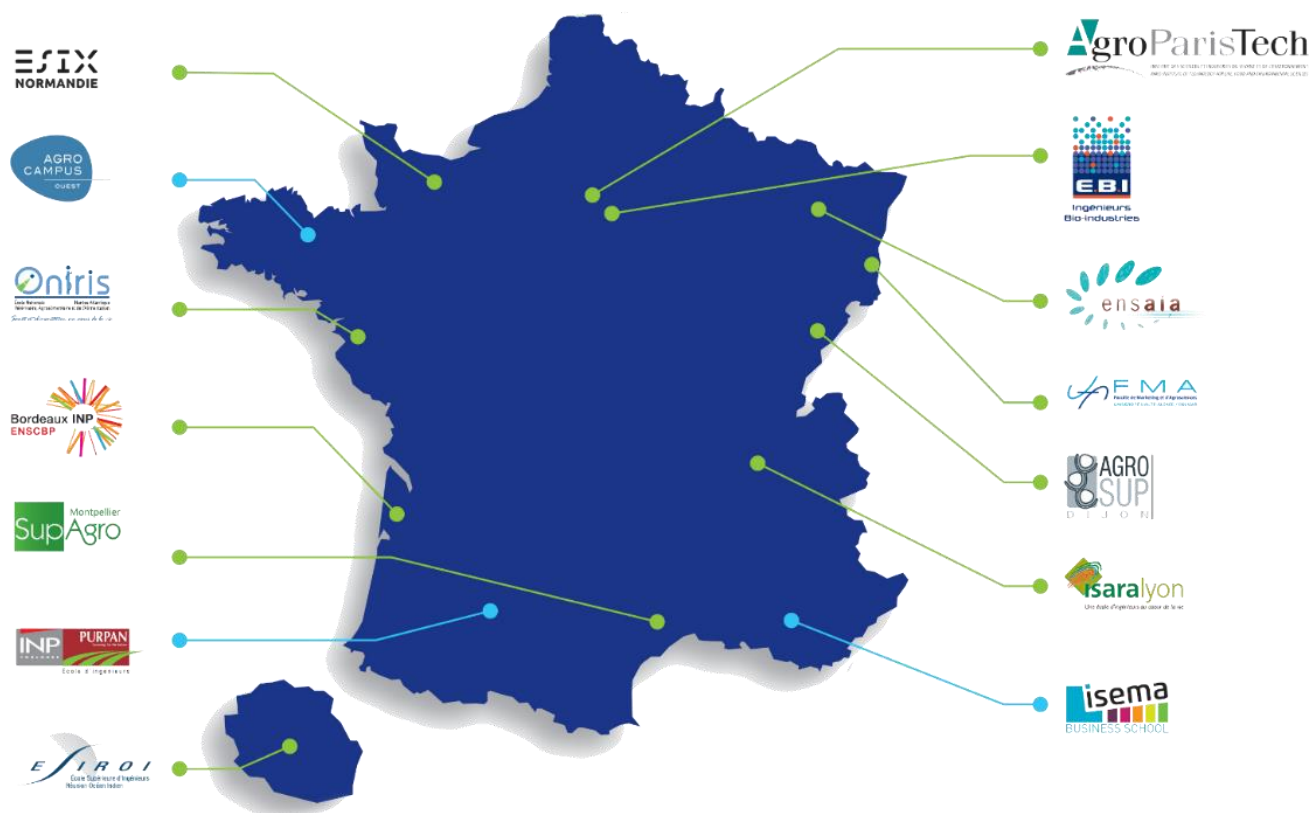


Focus sur l'outil de formation IDEONIS

Le programme IDEFI-ECOTROPHELIA a conçu et développé une boîte à outils pour assister les utilisateurs dans la réalisation des projets d'éco-innovation alimentaire. L'outil IDEONIS est constitué des supports de connaissances de base et de quiz ludiques et spécifiques pour aborder un projet de développement produit de A à Z, depuis la phase de créativité jusqu'à la simulation de la production industrielle et de la commercialisation. Il guide les acteurs du projet dans l'acquisition de connaissances de base, indispensables pour maîtriser chacune des étapes-clés du projet : Stratégie de projet, Écoconception, Marketing, Développement produit, Qualité Hygiène Sécurité et Environnement (QHSE), Production.

Alumni-ECOTROPHELIA, la performance d'un réseau professionnel

Depuis sa création, ECOTROPHELIA France s'est développé pour mobiliser aujourd'hui plus de 20 écoles et universités. Plus de 1700 étudiants français sont passés par « l'école » ECOTROPHELIA France. En 2017, à l'occasion du 18^e anniversaire d'ECOTROPHELIA, les organisateurs ont créé Alumni-ECOTROPHELIA, le réseau professionnel qui regroupe les 1700 « Anciens » étudiants candidats d'ECOTROPHELIA France adossé à une base de données. Le réseau est représenté au sein du jury technique du concours et attribue un prix « ALUMNI ECOTROPHELIA ».



Le réseau IDEFI-ECOTROPHELIA en France

ECOTROPHELIA : PRÈS DE 20 ANS EN FAVEUR DE L'ENTREPRENARIAT ET DES TRANSFERTS INDUSTRIELS

En organisant des concours nationaux et européens - « Les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire » - ECOTROPHELIA participe à la promotion de l'entrepreneuriat et de la compétitivité dans le secteur alimentaire français. Recherche de sourcing ou recrutement de compétences, les industriels suivent avec intérêt ECOTROPHELIA. Vivier de talents et d'innovations pour l'industrie agroalimentaire, le concours national compte à son actif la création de plus de 800 produits alimentaires, et plusieurs dizaines d'industrialisations et de mises en marché. Une majorité de projets alimentaires innovants développés dans le cadre d'ECOTROPHELIA France 2018 font l'objet de collaborations avec des entreprises industrielles.

Zoom sur quelques parcours remarquables et Success Stories by ECOTROPHELIA

De CarréLéon à CarrésFutés

Le produit lauréat 2016 d'ECOTROPHELIA France et Europe (CarréLéon) est désormais disponible à la vente. L'ancienne étudiante Camille Bloch et Maxime Theyry ont créé la société CarréLéon (92 Vaucresson) et commercialisent une gamme de produits sous la marque CarrésFutés. <http://carresfutés.fr>



De Tadaam à Kolectou

TADAAM est une gamme de préparations qui permet aux chefs et restaurateurs de réaliser des pâtisseries sucrées ou salées tout en revalorisant le pain invendu. Le produit a obtenu en 2017 le Prix ECOTROPHELIA Lutte contre le gaspillage Alimentaire du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Parmi les six étudiants d'AGROCAMPUS OUEST porteurs du projet Tadaam, Emma Mairel et Noémie Gourtay ont fait le choix, sitôt leur diplôme d'ingénieurs en agroalimentaire en poche, de créer l'entreprise Kolectou. Basées à Rennes, elles sont actuellement en phase de lancement test des préparations Tadaam avec les cantines scolaires et chez les restaurateurs du Grand Ouest et de Paris.

« C'est à l'issue d'ECOTROPHELIA, où KOLECTOU a été primé du Prix de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire, que nous avons eu le déclic entrepreneurial ».

Du projet Cocasse à la SAS Cocasse

Cocasse est un aide culinaire sous forme de tablette de légume. Si le projet présenté par l'équipe de neuf étudiants (six ingénieurs en agroalimentaire de l'ONIRIS et trois designers de l'école de design de Nantes) n'a pas été primé lors de sa présentation à ECOTROPHELIA 2016, Cocasse n'en a pas moins séduit les industriels, les distributeurs et... les consommateurs ! Kevin Singer et Pauline Berthonneau se sont lancés en août 2017, déterminés à faire de leur petite entreprise un exemple de réussite.



Du Pavé du Velay à Hari&Co

En 2013, le produit Ici & Là Pavé du Velay, une gamme de steaks de lentilles destinée au rayon surgelé des GMS, et porté par neuf étudiants de l'ISARA remporte les concours ECOTROPHELIA France et Europe. Emmanuel Bréhier et Benoît Plisson ont souhaité poursuivre le projet avec le soutien de l'incubateur Foodshaker by ISARA. Ils créent leur entreprise en 2014, remportent le Concours Mondial d'Innovation 2014, le Grand Prix d'Or SIAL Innovation 2016 et lèvent les fonds nécessaires à leur développement.

Sous la marque Hari&Co, les jeunes entrepreneurs mettent « les légumineuses au cœur de l'assiette pour tous ceux qui cherchent à donner du sens à leur alimentation, tout en prenant du plaisir à manger ». Les produits Hari&Co sont 100% végétaux, bio et produits en France avec des légumineuses cultivées en France. Aujourd'hui l'entreprise compte une douzaine de salariés. En 2017, ICI & LA a servi 750 000 repas en restauration collective et commerciale, et la marque Hari&Co est présente dans 600 magasins spécialisés bio. La distribution en GMS est prévue en 2018.

<http://www.icietla-food.fr/>

De Spinut à Hoope

Spinut, un produit de snacking à base de spiruline fraîche, riche en vitamine E, était présenté lors de la finale d'ECOTROPHELIA 2016 par l'équipe étudiante de l'École d'Ingénieurs de l'INP-PURPAN. Depuis, Christophe Sovran et Alexis Lesly-Veillard ont fait évoluer la recette, le packaging, le nom de marque, le business modèle... pour créer la marque HOOPE, qui développe et commercialise des produits alimentaires bio, à plus forte valeur nutritionnelle et naturellement riches en nutriments essentiels grâce à la valorisation de super-aliments comme la spiruline. Premier produit de la gamme, la pâte à tartiner Noisettes-Cacao-Spiruline Hoope allie le goût du praliné-noisettes et du cacao aux bienfaits nutritionnels de la spiruline. <https://hoope.fr/>

D'Épices & Tout à Du RAB !

En 2017, Maryem Rezki et l'équipe de l'ENSAIA présentaient le projet Épices & Tout au concours national de l'innovation alimentaire, Ecotrophéa. Une expérience déterminante pour la jeune étudiante qui, quelques mois après le concours, s'associe avec Lauriane Broustaut pour imaginer Du RAB !, une marque d'en-cas sucrés et salés valorisant des aliments sauvés du gaspillage alimentaire. Ce muesli croustillant est fabriqué à base de drêches, des céréales laissées pour compte au cours du procédé de brassage de la bière. Du RAB ! se décline en deux recettes : une salée "Façon Provençale" aux tomates séchées, olives & herbes de Provence et une sucrée "Façon Brownie" au chocolat et aux noix. @durabfood



ECOTROPHELIA, GRANDES DATES & FAITS MARQUANTS

2000

- À l'initiative de la CCI Vaucluse, des universités et établissements d'enseignement supérieur, des branches professionnelles, des centres techniques organisent la première édition de TROPHELIA, les "Trophées étudiants de l'innovation alimentaire".

2008

- Sur le principe qui a fait le succès de TROPHELIA France, la CCI de Vaucluse et l'ANIA créent le concours TROPHELIA Europe dans le cadre du SIAL (Salon International de l'Alimentation), avec la participation de 8 pays.

2011

- La Commission Européenne reconnaît l'exemplarité de TROPHELIA et mandate la CCI de Vaucluse pour mettre en œuvre un projet européen de promotion de l'éco-innovation dans la filière agroalimentaire. C'est ainsi que TROPHELIA a évolué pour devenir ECOTROPHELIA.

2012

- ECOTROPHELIA fait partie des lauréats de l'appel à projets "Initiatives D'Excellence en Formations Innovantes" IDEFI qui ont été retenus dans le cadre du Grand Emprunt. Ce projet a pour objectif la création d'un réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire. Il vise aussi à devenir un modèle pédagogique exemplaire avec une visibilité internationale par la reconnaissance de l'excellence de l'enseignement agroalimentaire national.

2013

- La Commission Innovation 2030 installée par le Président de la République et présidée par Anne Lauvergeon annonce le lancement du concours mondial d'innovations, une recommandation inspirée précisément du concours ECOTROPHELIA, une référence désormais reconnue en matière d'innovation alimentaire.

2014

- Le soutien du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé permet de créer le prix ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Nutrition.

2015

- ECOTROPHELIA est partenaire du Pavillon de la France à l'Exposition Universelle Milan 2015 « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». Seize pays européens participent à ECOTROPHELIA Europe 2015 sur le Pavillon de la Commission Européenne.

2016

- INTERFEL dote le concours d'un nouveau prix spécial "Services INTERFEL" pour encourager la création de services associés au produit et appartenant à l'univers des fruits et légumes frais.

2017

- Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation crée un Prix spécial "ECOTROPHELIA - Lutte contre le gaspillage alimentaire".
- 20 juillet - En ouverture des États généraux de l'Alimentation, le premier ministre Edouard Philippe et le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation Stéphane Travert accueillent les lauréats d'ECOTROPHELIA France 2017 et les animateurs du réseau IDEFI-ECOTROPHELIA.

2018

- SIAL Group sollicite IDEFI ECOTROPHELIA pour identifier 50 starts-ups européennes, invitées sur le nouvel espace prospectif Sial Rising Start-Up lors du SIAL Paris 2018.

