

# ECOTROPHELIA FRANCE

## 2017



TROPHÉES ÉTUDIANTS

18  
ans

DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE



ECOTROPHELIA  
FRANCE





## SOMMAIRE

Les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire fêtent leur 18e anniversaire : la belle maturité ! .....	Page 3
18 ans d'ECOTROPHELIA France : les étapes marquantes .....	Page 4
ECOTROPHELIA France 2017 : 18 équipes en compétition pour le 18e anniversaire .....	Page 5
L'alimentation de demain en 18 innovations .....	Pages 6-7
Programme ECOTROPHELIA France 2017 .....	Page 8
Concours & jurys .....	Page 9
Un nouveau Prix Contre le Gaspillage alimentaire .....	Page 10
Dix Prix pour stimuler l'imagination éco-innovante .....	Page 11
ECOTROPHELIA une plate-forme d'enseignement de l'innovation en Europe .....	Page 12
ECOTROPHELIA Europe 2017 : finale au Royaume-Uni les 21 & 22 novembre .....	Page 13



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](mailto:dladeveze@vaucluse.cci.fr) - <https://fr.ecotrophelia.org>

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



## LES TROPHÉES ÉTUDIANTS DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE FÊTENT LEUR 18<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE : LA BELLE MATURITÉ !

Créé en France en 2000 par la CCI de Vaucluse et l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA), ECOTROPHELIA est le premier concours français étudiant de l'innovation alimentaire. Dès les premières éditions, ECOTROPHELIA a rapidement fédéré les universités et écoles françaises d'enseignement supérieur, ainsi que l'ensemble des acteurs nationaux de l'agroalimentaire. Le concours a donné naissance en 2008 à ECOTROPHELIA Europe, une Champions League de l'innovation alimentaire qui mobilise chaque année une quinzaine de pays européens. Au-delà des concours, ECOTROPHELIA joue un rôle structurant dans la promotion de l'entrepreneuriat auprès des étudiants. Son réseau de formation d'excellence en innovation alimentaire a modélisé l'enseignement de l'innovation dans le cadre d'un programme soutenu par l'Union Européenne.

### ECOTROPHELIA : 18 ans et un réseau professionnel d'envergure

Depuis sa création, ECOTROPHELIA France s'est développé pour mobiliser aujourd'hui plus de 20 écoles et universités. Plus de 1600 étudiants français sont passés par « l'école » ECOTROPHELIA France. A l'occasion de son 18<sup>e</sup> anniversaire, les organisateurs d'ECOTROPHELIA annoncent la création d'Alumni-ECOTROPHELIA, le réseau professionnel des « Anciens » étudiants candidats d'ECOTROPHELIA France adossé à une base de données. Des représentants du réseau participent au jury technique les 27 et 28 juin à Avignon. Parmi eux, citons :

- Lisa BERGEROT, candidate 2015 avec le projet Trio 2 Saveurs (ESIX Normandie) et aujourd'hui Responsable R&D Innovation de la société Poulaillon.
- Marc-Antoine GREIB, candidat TROPHELIA France et Europe 2011 avec le projet Duo 2 Choc (ENSCBP Bordeaux INP) et actuellement Responsable des opérations sur projets majeurs chez NESTLE.
- Marie ESTORGES, candidate ECOTROPHELIA France 2014 avec Les boulettes de Paulettes (ENSAIA Université de Lorraine), en poste au département R&D de l'entreprise COLOR FOODS à Marseille.

### ECOTROPHELIA : 18 ans d'avancées fortes dans la collaboration entre l'enseignement supérieur, la recherche et les entreprises

Modèle pédagogique pour l'enseignement supérieur en France et en Europe, ECOTROPHELIA constitue pour les étudiants une expérience recherchée. Concevoir un produit alimentaire nouveau implique de travailler toutes les facettes de son développement : la technicité, le goût, la réglementation, le marketing, le conditionnement, la finance, et la vente. Grâce à la mise en œuvre d'une pédagogie d'apprentissage par projet dans les curriculums des formations, les étudiants développent des compétences de gestion de projet, de management, de communication que les cursus classiques ne peuvent offrir. Dans le cadre d'un projet ECOTROPHELIA, les étudiants sont confrontés à plus d'une vingtaine d'étapes, nécessitant un grand nombre de connaissances et compétences multidisciplinaires : créativité, étude de marché, marketing mix, formulation, business plan, packaging, simulation d'industrialisation, analyse sensorielle, éco-conception, business plan, etc. Face à l'ampleur disciplinaire du projet, les étudiants adoptent souvent une stratégie de répartition des rôles au sein de l'équipe, qui se traduit par une individualisation des apprentissages.

### ECOTROPHELIA : 18 ans de transfert industriel

Recherche de sourcing ou recrutement de compétences, les industriels suivent avec intérêt ECOTROPHELIA. Vivier de talents et d'innovations pour l'industrie agroalimentaire, ECOTROPHELIA compte à son actif la création de plus de 400 produits alimentaires, et une centaine d'industrialisations et de mises en marché. Près de la moitié des projets alimentaires innovants développés dans le cadre d'ECOTROPHELIA 2017 font l'objet de collaborations avec des entreprises industrielles.



La gamme de desserts glacés lactés bio Minigloo d'AgroParisTech, une innovation 2016 développée avec Yooji, la start-up Ici & Là, les produits Crikizz de la société Ynsect, Croc'it des Crudettes ou les Canelés Bordelais de Jock sont quelques-unes des innovations alimentaires ECOTROPHELIA France ayant fait l'objet d'un développement industriel.

## 18 ANS D'ECOTROPHELIA : LES ÉTAPES MARQUANTES

### 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. L'implication des fédérations nationales alimentaires regroupées au sein de FOODDRINK Europe accompagne ce développement européen. Le lauréat des sélections nationales de chaque état membre participant est de facto le représentant de son pays au concours européen.

### 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. Prendre en compte les éléments de développement durable dans l'élaboration des produits agroalimentaires est devenu une exigence et un enjeu majeur de la compétitivité des entreprises agroalimentaires pour les années futures. C'est ainsi que TROPHELIA a évolué pour devenir ECOTROPHELIA. Le concours TROPHELIA devient ECOTROPHELIA. Les étudiants doivent désormais intégrer une dimension éco-responsable dans la conception et la réalisation de leur projet.

### 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 le renforcement de la compétitivité des entreprises agroalimentaires (en particulier les PME) par l'innovation pour les années futures. Il vise aussi à devenir un modèle pédagogique exemplaire avec une visibilité internationale par la reconnaissance de l'excellence de l'enseignement agroalimentaire national, participant ainsi à la structuration de la première industrie européenne.

### 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 et la Mention spéciale Innovation Nutrition des Séniors, soutenue par le Cluster NUTRAVITA et le pôle de compétitivité Vitagora®.

### 2015

ECOTROPHELIA est partenaire du Pavillon de la France à l'Exposition Universelle Milan 2015 « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». Sur le principe d'une Champion's League de l'innovation alimentaire, 16 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".

## ECOTROPHELIA France 2017 18 ÉQUIPES EN COMPÉTITION POUR LE 18<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE D'ECOTROPHELIA !

Des perles de vin blanc dans un fromage pour l'apéritif, un dessert au kamaboko, une glace de poireaux, un jeu de pâtes de légumes, il fallait y penser ! Tout comme le biscuit à la chicorée, le recyclage du camembert ou bien l'aliment anti-stress pour arrêter de fumer. Ces innovations alimentaires ont en commun leur sélection pour la finale des Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire qui se déroule du 27 au 29 juin à Avignon.

**Pour fêter son 18<sup>e</sup> anniversaire**, ECOTROPHELIA accueille

- 18 nouveaux produits alimentaires
- 130 étudiants, futurs ingénieurs des industries agroalimentaires, représentant
- 15 écoles et universités de l'enseignement supérieur français.

Le jury national présidé par Dominique Loiseau, Présidente du Groupe Bernard Loiseau, distinguera les projets les plus innovants, respectueux de la santé et de l'environnement, adaptés aux attentes des consommateurs et des circuits de la distribution alimentaire.

Les critères d'évaluation stipulés dans le règlement d'ECOTROPHELIA France selon un cahier des charges précis s'attachent à la dimension innovante du produit par rapport aux produits alimentaires existants sur le marché. Le projet candidat doit présenter toutes les phases du processus de création et de mise en marché d'un produit alimentaire : positionnement, formulation, fabrication, agréments, financement, emballage, distribution, promotion, etc.

Le concours 2017 attribuera une dizaine de prix pour une dotation de plus de 22 000 €.

Un nouveau Prix spécial "ECOTROPHELIA - Lutte contre le gaspillage alimentaire" est initié cette année par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

ECOTROPHELIA France 2017 est organisé par la CCI de Vaucluse et soutenu par ses partenaires officiels : le Ministère de l'Agriculture et l'Alimentation, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Conseil départemental de Vaucluse, le Grand Avignon, INTERFEL, le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, Auchan, la Société Marseillaise de Crédit et SOPEXA.



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](mailto:dladeveze@vaucluse.cci.fr) - <https://fr.ecotrophelia.org>

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



## L'ALIMENTATION DE DEMAIN EN 18 INNOVATIONS

Qui succédera au vainqueur du concours ECOTROPHELIA France 2016 ? L'ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy, avait remporté les 1<sup>er</sup> prix ECOTROPHELIA France et ECOTROPHELIA Europe avec l'innovation alimentaire « CarréLéon ». Les innovations alimentaires sélectionnées pour les épreuves finales d'ECOTROPHELIA France 2017 :

### 1. Brin d'Arômes

#### ISARA Lyon

Accompagnement - *Brin d'Arômes*, gressin contenant une huile aromatisée pour assaisonner vos salades en alliant plaisir et nutrition.



### 2. Camandise

#### ESIX Normandie – Département Agroalimentaire – Université de Caen Normandie

Apéritif - *Camandise*, une bouchée apéritive à base de camembert AOP déclassé et associée à des saveurs inédites qui vous surprendront.



### 3. Chicodéj'

#### ENSAIA - Université de Lorraine

#### Faculté de Marketing et d'Agrosciences - Université de Haute Alsace

Petit déjeuner - *Chicodéj'*, biscuit petit déjeuner à la chicorée source de fibres et source de protéines.



### 4. Cœur Divin

#### ISARA Lyon

Apéritif - *Cœur Divin*, le premier fromage apéritif affiné contenant des perles de vin blanc liquide.



### 5. Croc&Vie

#### AGROSUP Dijon

Snacking - *Croc&Vie*, le mariage unique de sticks et de sauce à emporter partout pour un encas sain et équilibré.



### 6. Duo'Kma

#### ESIX Normandie – Département Agroalimentaire – Université de Caen Normandie

Dessert - *Duo'Kma*, le premier dessert frais à base de kamaboko, un voyage atypique en une bouchée de plaisir.



### 7. Épices & tout by Tradinew

#### ENSAIA - Université de Lorraine

#### Faculté de Marketing et d'Agrosciences - Université de Haute Alsace

Aide culinaire - *Épices & tout by Tradinew*, gamme de 3 préparations culinaires liquides 2 en 1 ; marinade et sauce ; formulées avec morceaux de légumes frais.



### 8. Epik' Les Moulins à Sensations

#### Montpellier SUPAGRO

Assaisonnement - *Les Moulins Epik'*, des moulins innovants, assaisonnant plats sucrés ou salés délivrant une sensation de chaud ou de froid.



**9. Légéris**

**ESIROI Université de la Réunion**

Snacking, aide-culinaire - *Légéris*, l'aide-culinaire et collation 100% végétale, aux notes exotiques, légères et gourmandes.



**10. Légivrais**

**UniLaSalle Beauvais**

Apéritif, entrée, plat, accompagnement - Redécouvrez le plaisir du légume avec *Légivrais*, la glace de poireaux élégante, naturelle et locale.



**11. Pat'&Patty**

**Montpellier SUPAGRO**

Accompagnement, jeu - *Pat' & Patty*, le jeu éducatif composé de pâtes de légumes à modeler, à cuire, et à déguster.



**12. Les Petites Bouchées, Fromage et Chocolat**

**ENSCBP Bordeaux INP**

Apéritif - *Les Petites Bouchées*, un assortiment de bouchées apéritives avec un cœur fondant à base de fromage enrobé de chocolat noir.



**13. Savouchoc, le brownie aux légumes**

**École de Biologie Industrielle - Cergy**

Dessert - *Savouchoc*, le premier brownie gourmand et sain au chocolat et légumes, à partager au rayon frais !



**14. Tadaam ! - Kolectou**

**AGROCAMPUS Ouest**

Apéritif, snacking, aide culinaire, préparation mix - *Tadaam!*, la préparation anti-gaspi pour bouchées apéritives.



**15. Tør, bière blonde naturellement sans sucres, sans édulcorants, ni arômes ajoutés**

**ENSAT - Toulouse**

Boisson - *Tør*, bière blonde naturellement sans sucres, sans édulcorants, ni arômes ajoutés.



**16. Très Moussé**

**POLYTECH Montpellier**

Dessert, aide à la pâtisserie - *Très Moussé*, d'un coulis à une mousse fruitée végétale sans matière grasse en un coup de fouet !



**17. Vertu**

**ONIRIS Nantes et L'École de Design Nantes Atlantique**

Snacking - *Vertu*, la première alternative alimentaire gourmande et déstressante accompagnant le sevrage tabagique.



**18. Whoat!**

**ONIRIS Nantes et L'École de Design Nantes Atlantique**

Petit déjeuner - *Whoat!*, le petit-déjeuner nomade à commander de chez toi, à récupérer et à déguster sur ton chemin.



<https://fr.ecotrophelia.org/content/presentation-produits-2017>

## PROGRAMME ECOTROPHELIA FRANCE 2017

Mardi 27 - Mercredi 28 et jeudi 29 juin

Centre international de Congrès, Espace Jeanne Laurent, place du Palais des Papes à Avignon

### Mardi et Mercredi 28 juin 2017

Épreuves du Jury Technique ECOTROPHELIA France

### **Mercredi 28 juin 2017 à 16H00 – « Mon produit en 120 secondes »**

Les équipes étudiantes présentent leur innovation alimentaire : l'essentiel en 2 minutes ! L'idée, les ingrédients, le process de fabrication, la cible consommateur, la dimension innovante... des 18 projets sélectionnés sont exposés en moins d'une heure. Pour un panorama complet des nouvelles tendances de consommation !

Rencontre avec les étudiants et les membres du jury technique.

### Jeudi 29 juin 2017

### **Épreuves finales ECOTROPHELIA France**

08H30 - Jury ECOTROPHELIA Innovation Fruits et Légumes (INTERFEL)

11H00 - Visite officielle des stands étudiants, dégustation des innovations alimentaires

12H30 - Déjeuner de presse animé par Dominique Ladeveze, coordinateur ECOTROPHELIA, en présence de Dominique Loiseau, présidente du Jury national et d'Ariane Andres, Head of Academic Alliances - Open Innovation & Venturing, Nestlé Research Center. Parmi les sujets abordés : le 18<sup>e</sup> anniversaire d'ECOTROPHELIA bilan et perspective, les derniers produits industrialisés issus d'ECOTROPHELIA, la prochaine édition d'ECOTROPHELIA Europe en novembre 2017.

13H30 - Session du Jury National ECOTROPHELIA France (accessible à la presse, sauf délibération finale)

15H30 - Votes des dirigeants d'entreprises pour l'attribution du Prix Bernard Loiseau

17H30 - Proclamation du palmarès et remise des prix aux équipes.



## CONCOURS & JURYS

Les 27 et 28 juin, le Jury Technique ECOTROPHELIA France constitué d'experts, de représentants d'établissements d'enseignement supérieur, de centres techniques et organisations professionnelles, du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, sélectionne les équipes (6 au maximum) qui seront présentées le 29 juin au Jury National et au Jury Innovation Fruits et Légumes. Il attribue le nouveau prix spécial "Lutte contre le gaspillage alimentaire". **Pour la première fois, le réseau des Anciens d'ECOTROPHELIA - ALUMNI ECOTROPHELIA - fort de plus de 1600 membres, est représenté** au sein du jury technique.

### Jury Technique

- Marie-Josèphe AMIOT-CARLIN, INSERM/INRA, Présidente du Jury,
- Marie-Hélène SANIEZ- DEGRAVE, Vice-Présidente, MHD Conseil
- Maurice PLAGIAU, Vice-Président, Directeur R&D Sté AGIS
- Alice DULAS, ACTIA
- Catherine LEVESQUE, CRITT Agroalimentaire Paca
- Elisabeth PAYEUX, CTCPA
- Marion KUKULSKI, INTERFEL
- Elodie SAILLARD, INTERFEL
- Anais MAURY, SOPEXA
- Laura MOITY, SOPEXA
- Annabelle PAYEN, TERRALIA
- Francis CIESIOLKA, Auchan
- Julie-Anne NAZARE, Centre Européen Nutrition Santé
- Lucie-Fulvia JEAN-PIERRE, Direction Générale de l'Alimentation
- Hélène PORTAL, DRAAF PACA
- Lisa BERGEROT, Poulaillon (Alumni ECOTROPHELIA)
- Marie ESTORGES, Color Foods (Alumni ECOTROPHELIA)
- Marc-Antoine GREIB, Nestlé (Alumni ECOTROPHELIA)
- Hélène SALEH, Dr. Oetker (Alumni ECOTROPHELIA)
- Jean-Christophe BOISSARIE, FMA – Université Haute Alsace
- Dominique CHEVALIER-LUCIA, POLYTECH Montpellier
- Philippe GINET, AGROSUP DIJON
- Frédéric PICHON, ENSAT INP Toulouse
- Fabienne REMIZE, ESIROI - Université de la Réunion

### Le Jury National

- Mme Dominique LOISEAU, Présidente du Groupe Bernard Loiseau, présidente du Jury National
- Mme Ariane ANDRES, Head of Academic Alliances - Open Innovation & Venturing– Nestlé Research Center
- Mme Nelly BARON, Directrice de la Communication - SIAL GROUP
- M. Jean-René BUISSON, Président de SOPEXA
- Mme Sandrine CANAL-VIDOVIC, Directrice Ressources Humaines – NESTEC
- Mme Catherine CHAPALAIN, Directeur Général, ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires
- M. Laurent COUSIN, Directeur Groupe Recherche & Développement, SODEXO
- M. Bruno DUPONT, Président d'INTERFEL, Association interprofessionnelle des Fruits & Légumes frais
- M. Emmanuel FIESSINGER, General Partner Life Sciences - Seventure Partners
- Professeur Martine LAVILLE, Présidente du Centre Européen Nutrition Santé
- M. Daniel NAIRAUD, Directeur général Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé
- Mme Sarah GOHIER, Directrice de l'Offre Métiers de Bouche – AUCHAN RETAIL France
- M. Xavier TERLET, Président de XTC World Innovation
- Mme Marie-Josèphe AMIOT-CARLIN, Présidente du Jury technique, Directrice de recherche au département Alimentation humaine INRA.

### Le Jury Innovation Fruits & Légumes

Cf document de presse INTERFEL.

## UN NOUVEAU PRIX CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire représente en France 20 kg de déchets par an et par personne, dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés et encore emballés, pour un coût annuel estimé entre 12 et 20 milliards d'euros (100 à 160 € / an / personne). Le deuxième Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (2017-2020) ambitionne une réduction de 50% du gaspillage alimentaire à l'horizon 2025.

Soutenu par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le **Prix spécial « ECOTROPHELIA - Lutte contre le Gaspillage alimentaire »** entend sensibiliser les futurs ingénieurs et responsables des industries alimentaires à la nécessaire réduction du gaspillage. Ce prix distinguera un produit alimentaire innovant dont l'élaboration industrielle, l'emballage, le mode de distribution ou de consommation limite significativement le gaspillage.

Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation :

*« La qualité et la sécurité alimentaire constituent l'une des missions majeures du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Parmi les politiques publiques mises en œuvre, le développement d'une alimentation de qualité accessible à tous, s'inscrivant dans le cadre du Programme national pour l'alimentation, est une priorité. C'est tout naturellement que le ministère, partenaire d'Ecotrophelia France et Ecotrophelia Europe depuis l'origine, apporte son soutien à ces deux importants concours étudiants, véritables vitrines de la diversité et de la créativité alimentaire ».*



Extrait du règlement ECOTROPHELIA France 2017 – Article 4.5

Prix spécial : "Lutte contre le gaspillage alimentaire" Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation »

Le produit alimentaire ou l'innovation candidat au prix spécial "Lutte contre le gaspillage alimentaire" doit répondre à tous les critères du cahier des charges définis à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, ainsi qu'aux exigences suivantes :

- Participer à la réduction du gaspillage alimentaire, au stade de la transformation et/ou de la distribution et/ou de la consommation alimentaire à domicile ou restauration hors domicile.
- Porter sur le produit et/ou l'emballage et/ou la conservation.
- Une attention particulière sera donnée à l'aspect quantifiable et mesurable de l'innovation en termes de diminution du gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

L'innovation pourra être accompagnée d'une application numérique.

Le produit alimentaire ou l'innovation candidat à ce prix spécial doit être présenté au travers d'un dossier explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement.

## DIX PRIX POUR STIMULER L'IMAGINATION ÉCO-INNOVANTE !

Le concours ECOTROPHELIA 2017 attribue 5 trophées et 5 prix spéciaux pour une dotation globale de 22 500 € :

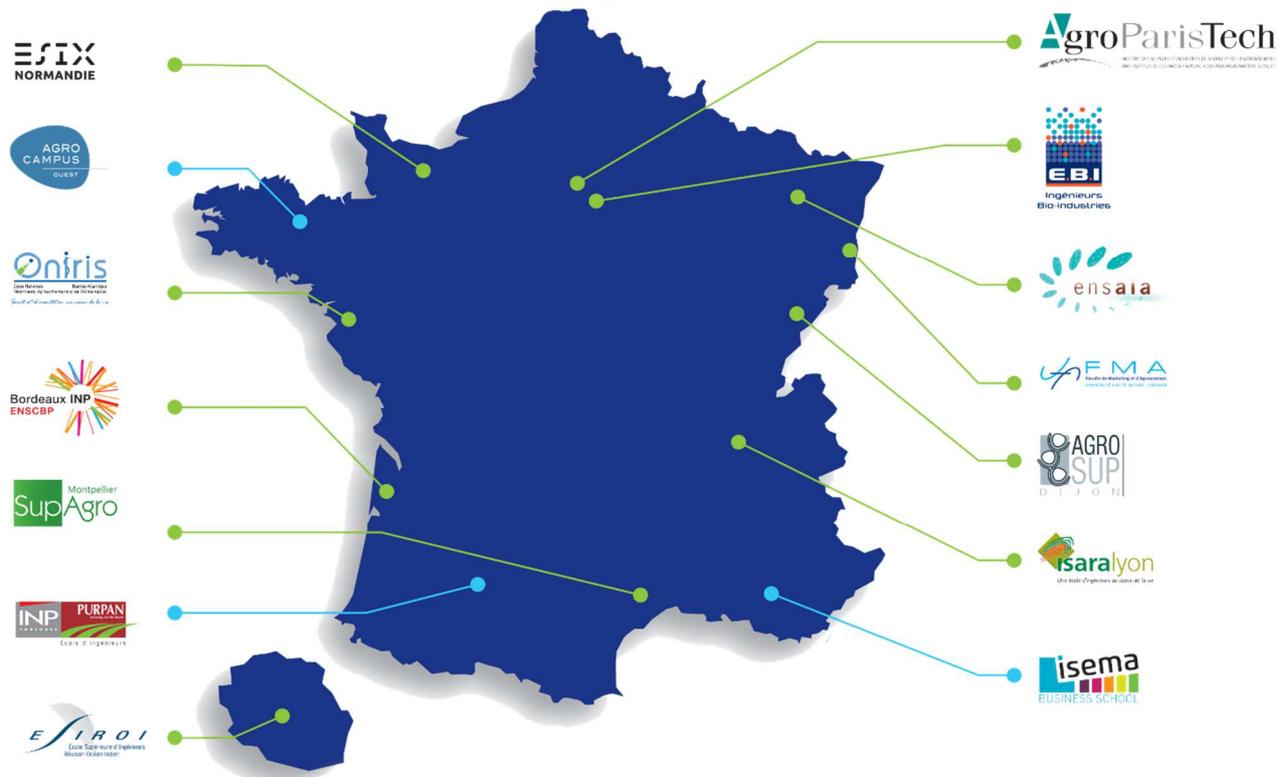
- Les trophées **ECOTROPHELIA Or**, **ECOTROPHELIA Argent** et **ECOTROPHELIA Bronze**
- Le Trophée **ECOTROPHELIA Innovation Fruits et Légumes** soutenu par INTERFEL
- Le Trophée **ECOTROPHELIA Innovation Nutrition** soutenu par le Fonds français pour l'Alimentation et la Santé
- Nouveau** Le **Prix spécial « ECOTROPHELIA - Lutte contre le Gaspillage alimentaire »** soutenu par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
- Le **Prix spécial Services** soutenu par Interfel
- Le Prix spécial **Communication & Marketing** soutenu par Sopexa
- Le Prix Bernard Loiseau** : les chefs d'entreprises découvrent et notent les produits pour l'attribution du prix du public professionnel.
- Nouveau** **Le Prix Alumni-ECOTROPHELIA** : il est décerné par les 1600 membres du réseau des Anciens, par vote électronique du 21 au 28 juin 2017.
- Le Coup de Cœur des étudiants** : dans le cadre de la présentation « Mon projet en 120 secondes », les étudiants votent pour la meilleure prestation et attribuent cette mention spéciale à l'équipe qui aura su les séduire.



## ECOTROPHELIA, UNE PLATE-FORME D'ENSEIGNEMENT DE L'INNOVATION EN EUROPE

En 18 ans, ECOTROPHELIA est devenu une référence européenne reconnue en matière de travail collaboratif entre l'Enseignement supérieur, les centres techniques et les entreprises de l'agroalimentaire et de la distribution.

**IDECOTROPHELIA** - Depuis 2012, ECOTROPHELIA développe le programme IDEFI-ECOTROPHELIA suite à l'appel à projets "Initiatives d'Excellence en Formations Innovantes" (IDEFI) lancé dans le cadre du Grand Emprunt par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche et l'Agence Nationale de la Recherche. IDEFI-ECOTROPHELIA structure un réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire afin de contribuer à la compétitivité des entreprises agroalimentaires. IDEFI-ECOTROPHELIA participe ainsi à la structuration de la première industrie européenne.



**ECOTROPHELIA inspire FOODLAB** - Pour encourager une culture entrepreneuriale très tôt dans le système éducatif, l'Union Européenne avait lancé un appel à projets dans le cadre des programmes ERASMUS+. En octobre 2014, le seul lauréat français (sur 230 propositions émanant de 32 pays européens) est le projet FOODLAB de la CCI de Vaucluse, directement inspiré par l'expérience ECOTROPHELIA.

FOODLAB est un Laboratoire européen d'innovations alimentaires, véritable incubateur de projets innovants et de création d'entreprises. Il encourage les ponts durables entre le monde universitaire et les intervenants du secteur alimentaire, le développement des compétences entrepreneuriales à travers l'auto-apprentissage, en augmentant l'employabilité des étudiants par les PME, et l'amélioration du transfert de l'innovation vers les entreprises dans un secteur à la recherche de l'amélioration de la compétitivité. FOODLAB est coordonné par la CCI Vaucluse et rassemble 5 universités - ISARA Lyon et ENSCPB Bordeaux, deux universités italiennes et une espagnole - un centre technique agroalimentaire hongrois, trois PME agroalimentaires et cinq fédérations alimentaires européennes.



## ECOTROPHELIA EUROPE 2017 : FINALE AU ROYAUME-UNI LES 21 & 22 NOVEMBRE

### L'équipe lauréate du Trophée ECOTROPHELIA d'Or 2017 représentera la France à ECOTROPHELIA Europe qui se déroule cette année les 21 et 22 novembre à Londres

Dans chaque pays européen, les fédérations des industries de l'alimentation et les établissements d'enseignements supérieurs (universités, grandes écoles) organisent une épreuve nationale afin de sélectionner le projet alimentaire le plus innovant. À l'issue d'une année de sélection nationale, une quinzaine de pays dévoileront à Londres leur création alimentaire la plus visionnaire et la plus savoureuse, conçue par des équipes d'étudiants dans une démarche industrielle et adaptée aux circuits de la distribution commerciale.

Depuis 2011, ECOTROPHELIA Europe a mobilisé 550 universités et plus de 3 000 étudiants. Une quarantaine de produits conçus dans le cadre du concours européen a été industrialisée et mise en marché.

En 2016 dans le cadre du SIAL à Paris, le trophée ECOTROPHELIA Europe d'Or avait été attribué à la France pour CarréLéon, un aide culinaire développé par l'ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy avec le soutien de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA).



### ECOTROPHELIA EUROPE 2017

Mardi 21 et mercredi 22 novembre  
Food Matters Live exhibition - ExCeL London  
Royal Victoria Dock - 1 Western Gateway  
London E16 1XL

<http://www.ecotrophelia.eu>



