ECOTROPHELIA FRANCE

MANUEL ETUDIANTS

EDITION 2020

Les étapes ..... Page
Planning et dates clés 2020 2
Déposer votre dossier d'inscription 3
Les conseils de nos experts pour finaliser votre dossier d'inscription 4
La soumission en ligne du 2 janvier au 15 avril à midi 5
Du 16 avril au 14 mai 6
Du 15 mai au 22 juin 7
Vos présentations multimédia 8
La préparation et le stockage de vos produits 8
Votre stand 9
Du 23 au 25 juin : les épreuves nationales 10
Agenda prévisionnel 11
L'enregistrement de votre équipe 12
Jury technique 13
Prix ECOTROPHELIA Innovation Viandes 14
Prix ECOTROPHELIA Produits de la Pêche française 15
Mon produit en 120 secondes 16
Jury Innovation Fruits et Légumes 17
Jury national 18
Nutrition 19
Prix *Bernard Loiseau* 20
Proclamation du palmarès - Cérémonie de remise des prix 21
Et après, ECOTROPHELIA Europe 22
Et après, rejoignez le Réseau ALUMNI 22

Extrait du Règlement Année 2020

Article 10.1 - *ECOTROPHELIA FRANCE se réserve le droit de modifier, reporter ou annuler le concours ou à en modifier les dates ou les conditions, si des raisons indépendantes de sa volonté l'y obligent et sans engager sa responsabilité.*

Planning et dates clés

Avant le 15 avril à midi → **Du 15 mai au 22 juin** → **Du 23 au 25 juin** → **Les 18&19 octobre**

DEPÔT PROJET

Avant le 15 avril à midi

Demandez votre compte en ligne :
https://fr.ecotrophelia.org/enregistrement

Accédez à votre espace de soumission en ligne :
https://fr.ecotrophelia.org/votre-espace-de-soumission-en-ligne
et soumettez les pièces de votre dossier de candidature : dossier technique, et pièces annexes.
Envoyez le règlement des frais d'inscription.

PRESELECTION

Du 16 avril au 14 mai

Votre dossier est soumis à expertise avant d'être présenté au Comité de présélection réuni à Paris le 14 mai. Ce Comité a pour mission de présélectionner les dossiers répondant aux critères du cahier des charges et de valider la participation de l'équipe aux épreuves nationales.

Du 15 mai au 22 juin

Vous recevez les conclusions du Comité de présélection et le rapport d'expertise de votre dossier pour vous permettre d'améliorer votre projet, et de vous préparer aux épreuves finales si votre dossier est retenu.

EPREUVES NATIONALES

Participation aux épreuves nationales à AVIGNON

Avant le 10 juin

Vous envoyez un extrait du support de la présentation orale utilisée lors de la soutenance du Jury technique.

Du 23 au 25 juin

TOUTES LES EQUIPES
23 juin ▪ 11 heures
Cérémonie officielle d'ouverture
23 ou 24 juin
Jury technique
Du 23 juin matin au 24 juin midi
Montage du stand
24 juin ▪ 15h30
Epreuve « Mon produit en 120 secondes »
25 juin
- Ouverture aux professionnels (show-room & sélection prix *Bernard Loiseau*)
- Proclamation du palmarès - Cérémonie de remise des prix

ÉQUIPES PRESÉLECTIONNÉES PAR LE JURY TECHNIQUE
25 juin
- Matin : Jury Innovation Fruits et Légumes
- Après-midi : Jury National

Dimanche 18 et lundi 19 octobre

SIAL ▪ Paris ▪ France : L'équipe lauréate du prix ECOTROPHELIA FRANCE d'Or est sélectionnée pour représenter la France aux épreuves du concours ECOTROPHELIA Europe.
Attention ! 20 juillet = Date limite de réception du dossier en anglais.

Déposer votre dossier d'inscription

Comment procéder ?

Vous devez soumettre votre dossier avec l'ensemble des pièces visées ci-dessous en version électronique sur **https://fr.ecotrophelia.org/votre-espace-de-soumission-en-ligne au plus tard le mercredi 15 avril 2020 à 12 heures.**

Votre dossier comprendra les pièces suivantes :

DOSSIER ADMINISTRATIF

A. Fiche de présentation de votre équipe et de votre (vos) établissement(s) *(Saisie du formulaire en ligne - fichiers RIB à déposer)*
B. Lettre d'engagement collectif signée par chacun des membres de l'équipe *(formulaire à télécharger)*

DOSSIER TECHNIQUE PRODUIT

C. Dossier technique explicatif et ses annexes éventuelles *(fichiers à déposer)*
D. Caractérisation du produit, en français et en anglais (100 caractères max.) *(à saisir en ligne)*
E. Fiche descriptive du projet rédigée en français et en anglais, intégrant photo pertinente du produit *(fichiers à déposer)*
F. Texte de présentation du projet, rédigé en français et en anglais dans un langage commercial *(à saisir en ligne)*
G. Photo(s) du produit en format haute définition *(fichiers à déposer)*

FICHE DESCRIPTIVE INNOVATION & ANTERIORITE

H. Fiche descriptive innovation et antériorité : originalité du concept, antériorité *(Saisie du formulaire en ligne)*

FORMULAIRE ECO-INNOVATION

I. Fiche descriptive des aspects éco-innovants du produit : matières premières, procédés de fabrication, emballage, distribution, gestion de l'entreprise, autres… *(Saisie du formulaire en ligne)*

GRILLE CLASSIFICATION BASE PRODUITS

J. Grille classification base produit en 6 rubriques : catégorie, matières premières, mode de conservation, public ciblé, situation de consommation, caractérisation de l'innovation. *(Saisie du formulaire en ligne)*

Combien ?

Les frais d'inscription 2020 sont fixés à : 800 € (huit cents euros)

Leur règlement doit être assuré avant le 16 avril

- par chèque libellé à l'ordre de "**GEIE ECOTROPHELIA EUROPE**", envoyé par courrier à ECOTROPHELIA ▪ Site Chabran ▪ 1 avenue Saint-Jean ▪ 84000 AVIGNON ;
- par engagement de votre établissement précisant les modalités de facturation (courrier ou bon de commande à transmettre par mail à contact@ecotrophelia.fr).

Le respect des délais est impératif :
LES DOSSIERS SONT TRANSMIS POUR EXPERTISE DÈS JEUDI 16 AVRIL

Les conseils de nos experts pour finaliser votre dossier d'inscription

LES PIECES ADMINISTRATIVES

A - Fiche de présentation de l'équipe

Il s'agit d'un formulaire à compléter en ligne. Il est important de désigner **le membre de votre équipe** qui assurera le rôle de "**chef de projet**": il sera contacté en priorité par le Comité d'organisation pour toute demande d'information complémentaire sur le projet et l'équipe. Sa présence sera obligatoire à Avignon lors des épreuves nationales en juin.

B - Lettre d'engagement collectif, signée par chacun des membres de l'équipe

Cf. formulaire à télécharger https://fr.ecotrophelia.org/dossier-dinscription . Ce document présente l'ensemble des auteurs du projet, qui recevront une répartition égale du montant de la dotation en cas de prix décerné. Il valide l'engagement de chacun dans le projet et doit être signé **par chacun** des membres de l'équipe.

VOTRE DOSSIER DE PRESENTATION PRODUIT

C - Dossier technique explicatif et ses annexes éventuelles

Remarques relatives à la forme du rapport

- **Titre :** le titre du projet doit figurer clairement sur la couverture.
- **Nombre de pages :** le rapport doit être limité à 50 pages (corps de police de caractère minimum de 11). Il pourra être accompagné d'une ou plusieurs annexes ne dépassant pas un total de 50 pages.
- **Format :** une certaine flexibilité existe quant au format du document (hors A4, illustrations en verso), toutefois dans les limites du raisonnable : on ne compense pas une limitation à 50 pages par l'utilisation d'un format A3 !

La concision du rapport sera facilement respectée en limitant tout "débordement" inutile tel que des rappels de cours généraux qui ne seraient pas particulièrement spécifiques au projet, l'historique d'un des ingrédients… En cas "d'exagération", une pénalité pourra être appliquée sur la note de "forme" du dossier.

E - Fiche descriptive du projet, rédigée en français (E1) et en anglais (E2)

Vous devez joindre une fiche descriptive de deux pages. Elle doit être rédigée en deux versions identiques : l'une en français, l'autre en anglais. Cette fiche sera diffusée le 16 avril aux experts en charge de l'examen de votre dossier, le 14 mai aux membres du Comité de Présélection, le 23 juin au Jury technique.

Elle comprendra :

- un texte de description du projet = résumé présentant la démarche et les particularités ("plus") du produit par rapport à l'existant, ainsi que des éléments permettant d'apprécier la part de la contribution des industriels en cas de partenariat ;
- une illustration pertinente du produit et de son packaging (photo à intégrer dans la fiche).

LES ELEMENTS DE COMMUNICATION

D - Caractérisation du produit

Vous devez **décrire votre projet en quelques mots en 100 caractères**, soit environ une ligne.

Attention ! ces informations seront reprises dans tous les supports de communication du concours : dossiers membres du jury, site internet, dossiers de presse, etc…

La caractérisation doit être rédigée en 2 versions : l'une en français, l'autre en anglais.

Exemples : "Eden, l'association parfaite de légumes et d'épices alliant santé & plaisir pour un apéritif réussi" "L'oRIZginal, le dessert aussi gourmand que végétal réalisé à partir d'ingrédients bio français !"

F - Texte de présentation du projet,

rédigé dans un langage commercial, en français d'une part (F.1), en anglais d'autre part (F.2)

Votre texte sera associé à la présentation de votre projet sur les sites (français et européen). Si votre dossier est sélectionné pour les épreuves nationales, nous utiliserons votre texte pour illustrer votre produit dans le livret de présentation de l'édition 2020 du concours. Vous pouvez consulter sur https://fr.ecotrophelia.org/brochures-ecotrophelia-france les brochures des éditions 2012 à 2019.

Pour respecter les contraintes d'impression il est impératif que vous n'utilisiez pas plus de **1000 signes** (espace et ponctuation compris).

▪ Une personne, consommateur potentiel ne connaissant pas le projet, doit pouvoir comprendre rapidement et facilement à quoi ressemble votre projet et dans quelle catégorie le répertorier (apéritif, entrée, dessert…).

▪ N'hésitez pas à annoncer les principaux ingrédients. Décrivez l'aspect extérieur, la forme et la disposition des différents ingrédients, les couleurs… Associez l'aspect gustatif. Indiquez le positionnement nutritionnel. Présentez le conditionnement, les temps de conservation, le mode de préparation, le mode de distribution. Pensez au positionnement marketing du produit. Précisez en quoi le produit est innovant.

▪ Soyez précis dans l'emploi des termes ; le vocabulaire utilisé doit être en cohérence avec le positionnement du produit.

G - Photo(s) du produit en format haute définition

Transmettez au moins une photo du produit (fichier JPG format haute définition, minimum 1Mo. Les images doivent avoir une définition supérieure à 1200x800 pixels). Cette photo pourra être utilisée dans le cadre de la communication globale de la compétition : il est souhaitable de voir apparaître le produit et son packaging. N'hésitez pas à adresser plusieurs clichés. Vous pouvez joindre jusqu'à 3 photos.

La soumission en ligne
à partir du 2 janvier et jusqu'au 15 avril à 12 heures

1ère étape : DEMANDEZ VOTRE COMPTE PROJET

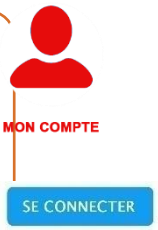
C'est indispensable pour enregistrer votre profil et votre projet.
Attention ! il ne sera donné qu'un "compte étudiant" par projet et les identifiants ne devront pas être modifiés.

Comment procéder ?

Connectez vous : https://fr.ecotrophelia.org/enregistrement

Demandez la création de votre compte en cliquant sur l'icône « Création Compte »
Vous accèdez au formulaire afin de compléter les informations demandées : nom du projet, situation de consommation, coordonnées de l'un des membres de l'équipe (nom, prénom, email, téléphone) et de votre (vos) établissement(s).

Nous traiterons votre demande dans les meilleurs délais.
Nous vous adresserons vos **identifiants : nom d'utilisateur et mot de passe.**
Pour vous connecter et accéder à votre espace de soumission en ligne :
https://fr.ecotrophelia.org/votre-espace-de-soumission-en-ligne
via le bouton « **MON COMPTE** » :
Ou via le bouton **« SE CONNECTER »** en haut à droite



2ème étape : DÉPOSEZ VOTRE DOSSIER

Comment procéder ?
Vous devez suivre 5 étapes, DANS L'ORDRE QUE VOUS SOUHAITEZ.

Les fichiers joints devront peser moins de 50 MB.

Vous recevrez par email un accusé-réception à chaque étape du dépôt de votre soumission.

DU 16 AVRIL AU 16 MAI

L'attente des décisions du Comité de présélection

15 avril

A réception de votre dossier, nous contrôlons la conformité des pièces demandées.

Semaine 16

Nous vous confirmons la conformité de l'enregistrement de votre dossier par mail adressé à chaque membre de votre équipe et à votre (vos) enseignant(s) référent(s).

Du 16 avril au 13 mai

Votre dossier fait l'objet d'une double expertise*.

Les deux experts en charge de son examen rédigent un rapport de synthèse mettant l'accent sur les points forts et les points faibles de votre dossier.

14 mai

Réunion du **Comité de Présélection**

Il a pour mission de présélectionner parmi les dossiers reçus ceux répondant au cahier des charges et admis à participer aux épreuves nationales à Avignon.

15 et 16 mai

Nous vous communiquons :

la décision du Comité de Présélection

et le rapport de synthèse rédigé par les experts.

***L'expertise comporte 43 points de notation répartis en 9 points principaux d'évaluation :**

- Originalité, créativité et caractère innovant du projet
- Forme générale du manuscrit
- Etude marketing
- Etude technique : démarche de formulation et diagramme de fabrication
- Etude technologique : simulation de la production à l'échelle industrielle
- Etude règlementaire
- Intégration du développement durable
- Etude financière : simulation du fonctionnement à trois ans
- Cohérence générale du projet et partenariat.

Le Comité de présélection a retenu votre projet pour participer aux épreuves nationales :

DU 15 MAI AU 22 JUIN
La préparation des épreuves nationales

ECHEANCE IMMEDIATE

Confirmez la participation de chaque membre de votre équipe aux épreuves nationales à Avignon du 23 au 25 juin.

Comment procéder ?

Utilisez le formulaire "*Présence Avignon"* *:* il sera disponible sur votre espace "*Mon compte" à partir du 15 mai.*

La présence du "**CHEF DE PROJET"** est obligatoire **:** il sera contacté en priorité pour toute question relative à la participation de votre équipe.

Si vous êtes en stage en entreprise à cette période, pensez à solliciter une autorisation d'absence de votre employeur.

Contact Office de tourisme : https://avignon-tourisme.com/

Organisation de votre séjour à Avignon

Nous vous conseillons d'organiser votre séjour au plus tôt.
En accord avec votre établissement, réservez votre hébergement pour au moins 3 nuits du 22 au 25 juin.

Attention ! Vous devez être présents à Avignon à partir de **mardi 23 juin** au plus tard à **11 heures.**

AVANT LE 10 JUIN
Vos présentations multimédia

Nous vous invitons à préparer la présentation de votre projet devant le Jury.

Ordinateur, télécommande, vidéoprojecteur, son et écran seront à la disposition des équipes pour les présentations : jury technique, jury innovation fruits et légumes, jury national

Pour **vos présentations multimédia** vous devez envoyer un **extrait du support de la présentation orale** qui sera utilisée lors de la soutenance du Jury.

Comment procéder ?

Envoyez vos fichiers par mail à contact@ecotrophelia.fr

Nous enregistrerons vos fichiers sur nos ordinateurs (système Windows). Pour faciliter leur enregistrement à votre arrivée, et vérifier la compatibilité de vos supports avec nos matériels, vous devez nous envoyer votre extrait avant le 10 juin.
Veillez à ce qu'il présente TOUTES les polices souhaitées et à préciser les types et versions des logiciels utilisés.
Nous vous confirmerons la réception de vos fichiers et la prise en charge de vos demandes ou trouverons ensemble les solutions les mieux adaptées.

AVANT LE 10 JUIN
Préparation et stockage de vos produits

Indiquez les conditions de conservation, préparation et cuisson de vos produits.

Comment procéder ?

Utilisez le **formulaire** "Conservation, préparation et cuisson des produits" : il sera disponible sur votre espace "Mon compte" à partir du 15 mai.
Nous consulter impérativement pour les spécificités éventuelles. Nous vous confirmerons les modalités de prise en charge de vos demandes ou trouverons ensemble les solutions les mieux adaptées.

A votre arrivée à Avignon, vous pourrez si nécessaire déposer vos produits en chambre froide ou dans un bac congélation, et utiliser plaques électriques, four traditionnel ou micro-onde et étuve.
Ces équipements seront à partager avec l'ensemble des équipes.
Ils seront à disposition uniquement à l'espace cuisine et ne pourront pas être placés individuellement sur les stands.

- Nous vous invitons à limiter les emballages de protection au moment du stockage au froid. Nous vous conseillons de prévoir des caisses et cagettes, bien étiquetées au nom de votre équipe, pour tous les produits qui sont à stocker dans la chambre froide, et des sachets étiquetés pour le stockage au congélateur. Privilégiez des contenants qui s'empilent afin de gagner de la place. Ceci facilitera la recherche de vos ingrédients lorsqu'il faudra préparer votre produit pour sa dégustation.
- Nous ne fournissons pas les petits équipements (balance, bouilloire, friteuse…) ni les ustensiles de cuisine (casseroles, cuillères, planche à découper, torchon….), ni les ingrédients pour vos préparations ou présentations.

VOTRE STAND

La réalisation d'un stand fait partie des composantes du règlement du concours. Il vous permettra de scénariser votre produit et son univers pour le mettre en valeur et le proposer à la dégustation pour recevoir vos "visiteurs" :

- Le 24 juin, début d'après-midi : les membres du jury technique : ils noteront votre stand et dégusteront votre produit,
- Les 24 et 25 juin : les journalistes et représentants des médias.
- Le 25 juin : les membres du jury national et du jury innovation fruits et légumes en matinée, les professionnels, personnalités politiques et économiques invités l'après-midi (environ 200 personnes).

Comment procéder ?

Retrouvez la FAQ Stand https://fr.ecotrophelia.org/content/faq-stand

QUAND

Montage : il peut être commencé dès l'arrivée mardi 23 juin à partir de 7H30. Il doit être terminé mercredi 24 à 12 heures.

Démontage : votre stand restera en place jusqu'à la fin des épreuves, jeudi 25 juin fin d'après-midi. Vous devrez le démonter après l'annonce du palmarès et au plus tard avant la fermeture de l'Espace Jeanne Laurent à 20 heures.

OÙ : Un emplacement sera attribué à chaque équipe dans l'une des salles d'exposition. Le numéro des emplacements sera communiqué à l'arrivée des équipes mardi 23 juin.
Ses dimensions : largeur : 2,50 m ▪ profondeur : 2 m ▪ hauteur : 7 m.
Ce sont des espaces ouverts, délimités au sol, alignés les uns à côté des autres.

Aménagez votre espace stand : Toute latitude vous est laissée pour la scénographie, le mobilier, éléments de décoration, costume, musique... sous réserve du respect des consignes de sécurité.

- Vous aurez à votre disposition une table (220 cm x 67 cm ▪ hauteur : 77 cm) et deux chaises. Leur utilisation n'est pas obligatoire.

Créer un poster de présentation commerciale d'un format maximum de 150 cm x 90 cm.

- Vous aurez à votre disposition un panneau d'accrochage (150 cm x 90 cm). Prévoyez le petit matériel de fixation (punaise, ruban adhésif...).

Commission de sécurité

Pour valider la conformité de votre installation une "Commission de sécurité" inspectera votre stand mercredi 24 juin à 12 heures. Si un risque existait vous seriez invités à modifier immédiatement votre installation.

- L'accrochage sur les murs de pierre est interdit car il s'agit d'un monument historique.
- Chaque stand dispose de branchements électriques à proximité : prévoyez les rallonges électrique.
- Les équipements de préparation des produits sont situés à l'espace cuisine qui jouxte les salles réservées à l'exposition des stands. Le positionnement de minifour, micro-onde ou tout appareil de cuisson n'est pas autorisé sur le stand.
- Les allées de circulation doivent rester libres en permanence et le balisage de sécurité ne doit pas être masqué par des éléments de signalétique ou de décoration des stands.

Bienvenue à Avignon

Nous vous donnons rendez-vous mardi 23
Espace Jeanne Laurent - Palais des Papes

Comment procéder ?

Afin d'effectuer les livraisons, vous pouvez accéder à l'Espace Jeanne Laurent par le Centre-Ville. Vous devrez circuler sur les voies classées "Aire piétonne" donnant accès à la place du Palais des Papes et au Rocher des Doms, traverser la place du Palais des Papes, continuer sur la montée Jean XXIII afin de rejoindre l'Espace Jeanne Laurent. Vous devrez rouler au pas (5km/h) et accorder la priorité absolue aux piétons.

- Des bornes sont situées au niveau de l'Opéra d'Avignon (Rue Molière) et sur la Place du Palais des Papes.

Il convient de procéder de la façon suivante :
1/ sonner sur le bouton AVIGNON TOURISME
2/ se présenter et préciser l'objet et l'endroit de votre livraison
3/ les bornes seront actionnées.
N.B : ne surtout pas appuyer à nouveau sur le bouton, sinon la manœuvre est annulée.

Situé dans le Jardin des Doms, à 5 minutes à pieds du Palais des Papes, **l'espace Jeanne Laurent** est composé de 4 nefs de 7 mètres de hauteur, séparées par des voûtes en pierres de taille.

- Dimension de la porte d'entrée : 2 m 50 de hauteur - 1m40 de largeur
- Escalier de 20 marches - largeur : 1 m 40
- Ascenseur : 2 m de hauteur - 0,87 m de largeur - 2 m 15 de profondeur - charge max. 1000 kg.

Attention ! Le stationnement des véhicules devant l'Espace Jeanne Laurent n'est pas autorisé.
Il ne pourra être toléré que pour le déchargement des matériels. Il est ensuite strictement interdit de par la règlementation des services de la ville d'Avignon. Tout véhicule en infraction prend le risque de faire l'objet d'une exécution d'office par mise en fourrière aux risques et périls de son propriétaire.
Nous vous conseillons de stationner au Parking souterrain du Palais des Papes, et de gagner l'espace Jeanne Laurent à pied (5 minutes de marche mais attention ça monte…) et éventuellement de prévoir des diables pour faciliter l'acheminement de vos matériels.

Info accès parking :
http://www.parkindigo.fr/fr/parkings/palais-des-papes-84000
ouvert 24h/24 (800 places) - en sous-sol sur 4 niveaux
Attention à la hauteur des véhicules : maximum 1.90m !

LES EPREUVES NATIONALES

Agenda prévisionnel – *Edition décembre 2019*

Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin
De 9H à 11H Enregistrement des équipes et des fichiers de présentation	**8H15/12H45** **Session du Jury technique** (2ème session)	8H **Annonce des équipes présentées au Jury National**
11H **Cérémonie officielle d'ouverture d'ECOTROPHELIA France 2020 : accueil des équipes**	8H/12H Montage des stands (suite) 12H **Commission sécurité stands**	8H30/11H **Session du Jury Innovation Fruits et Légumes** Audition des équipes et dégustations produits
		11H/12H Découverte des stands par les membres du Jury National et du Jury Innovation Fruits et Légumes
11H/18H30 Montage de stands	13H30/15H30 **Évaluation des stands et dégustation des produits** par le Jury technique	13H/17H30 **Session du Jury National** Audition des équipes et dégustations produits
13H30/18H30 **Session du Jury technique** Audition des équipes (1ère session)	15H30/16H30 ***Mon produit en 120 secondes***	15H30/17H30 **Sélection du projet lauréat du prix *Bernard Loiseau***
	16H30/17H30 Délibérations du Jury technique	17H30 **Proclamation du palmarès et Cérémonie de remise des prix**
	17H30 **Annonce des équipes présentées au Jury Innovation Fruits et Légumes**	18H/20H **Démontage des stands**

A T T E N T I O N ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation.

MARDI 23 JUIN
L'ENREGISTREMENT DE VOTRE EQUIPE

Entre 9 heures et 11 heures

Vous devrez procéder à l'enregistrement de votre équipe en 3 étapes

1. Émargement des feuilles de présence	Chaque étudiant est invité à signer la feuille d'émargement de son équipe. Elle comporte une renonciation du droit à l'image.
2. Enregistrement des fichiers de présentation *(cf. page 8 dédiée aux supports multimédia)*	**Quel que soit l'ordre de passage au Jury technique, tous les fichiers doivent être enregistrés le 23.** Les équipes présélectionnées pour le Jury Innovation Fruits et Légumes et/ou Jury National pourront enregistrer une nouvelle présentation jeudi 25 juin : ▪ avant 8 heures 30 pour le Jury Innovation Fruits et Légumes, ▪ entre 11 heures 30 et 12 heures 30 pour le Jury National.
3. Dépôt de 3 exemplaires du packaging produit	Ces emballages ne vous seront pas restitués. Ils seront utilisés dans diverses opérations de promotion du concours durant l'année 2020/2021.

Nous vous remettrons

1. Vos badges	Nous vous demandons de les porter durant toute la durée de l'évènement, et en particulier jeudi 25 juin.
2. Le magazine de présentation du concours	Vous pourrez y retrouver la composition de votre équipe et le texte de présentation de votre projet. Un exemplaire sera remis à chaque étudiant. La publication sera téléchargeable après la compétition ; les éditions 2012 à 2019 sont en ligne : https://fr.ecotrophelia.org/brochures-ecotrophelia-france
3. Les certificats de participation au concours	Nous vous remettrons un certificat individuel de participation attestant de votre engagement dans le concours. Un certificat de participation collectif sera également remis pour votre établissement.

A 11 heures
CEREMONIE D'ACCUEIL OFFICIEL DE TOUTES LES EQUIPES

Au programme de cette cérémonie : le discours de lancement de l'édition 2020 au cours duquel vous seront présentées toutes les informations de façon détaillée : planning, consignes, interlocuteurs dédiés…

La présence de tous les étudiants est obligatoire.

ATTENTION ! le WI-FI n'est pas disponible dans l'enceinte du Palais des Papes et de l'Espace Jeanne Laurent.

JURY TECHNIQUE
mardi 23 et mercredi 24 juin

QUI SONT-ILS ?

Ils sont désignés par ECOTROPHELIA FRANCE en fonction de leur qualité : représentants des établissements d'enseignement supérieur et universités choisis parmi les établissements membres d'ECOTROPHELIA France, représentant d'un établissement ou d'une université parmi les nouveaux établissements ou universités engagés dans l'édition 2020 ; représentants des centres techniques, organisations professionnelles, pôles de compétitivités et experts du monde professionnel choisis pour leurs compétences dans les domaines de la nutrition, la distribution et l'international.

Dans un premier temps, le Jury Technique assiste à une présentation technique du projet. Dans un second temps, le Jury évalue l'ensemble des stands (cohérence de l'univers développé par rapport au produit présenté) ainsi que les qualités organoleptiques des produits lors de leur dégustation.

COMBIEN SONT-ILS ?

Ils sont 24

LEUR MISSION :

Sélectionner les équipes qui seront présentées au Jury Innovation Fruits et Légumes, au Jury National, au Jury National dans la catégorie Innovation Nutrition ;
mais aussi attribuer le prix ECOTROPHELIA Innovation Viandes et le Prix ECOTROPHELIA Innovation Produit de la Pêche française.

LES SOUTENANCES

Quand ? mardi 23 juin après-midi ou mercredi 24 juin matin
L'horaire de passage des auditions de chaque équipe est déterminé par l'organisation.

Où ? Palais des Papes : salle du Cubiculaire ou Chambre du Trésorier.

Combien de temps ? Temps de passage par équipe : 40 minutes
dont 20 minutes de présentation et 20 minutes de questions/réponses.

Sont pris en compte

- **la forme :** capacité à convaincre, support de présentation, expression orale, homogénéité du groupe,
- **le fond :** capacité de synthèse, analyse critique
- **le packaging (prototype à présenter).** Même si une certaine originalité peut être acceptée, il est cependant recommandé de rester sur des présentations qui soient avant tout professionnelles et de limiter les soutenances s'apparentant fortement à des "mises en scène théâtrales ".

A noter : **Il n'y a pas de dégustation lors de la soutenance orale,** mais, pour une meilleure compréhension des caractéristiques du produit**, une assiette dressée doit être présentée.**

LA DEGUSTATION ET L'EVALUATION DU STAND

Quand ? MERCREDI 24 JUIN APRES-MIDI (13h30/15h30)
Le Jury Technique procède à une évaluation de l'ensemble des stands et y déguste votre produit. Tous les étudiants doivent être présents devant les stands pour en assurer l'animation, répondre aux questions et organiser les dégustations.

ANNONCE DES PRESELECTIONS

Communication de la liste des équipes et de l'ordre de passage

Pour le Jury Innovation Fruits et Légumes : mercredi 24 juin à 17h30
Pour le Jury National : jeudi 25 juin à 8 heures.

Prix ECOTROPHELIA France
Innovation Viandes

INTERBEV vous invite à répondre à la question :

Comment intégrer la viande dans les courants de consommation actuels sans renier ses valeurs ?

INTERBEV, Interprofession de l'Elevage et des Viandes rassemble l'ensemble des professionnels des secteurs bovin, ovin, chevalin et caprin, des éleveurs aux distributeurs.
La viande est appréciée pour ses qualités nutritives et gustatives. Grillée, mijotée, poêlée, rôtie, ses usages se sont adaptés au fil des siècles à une consommation qui a évolué, mais toujours en incluant une élaboration finale du plat à domicile et dans le cadre d'une consommation collégiale. Aujourd'hui se développent de nouvelles formes de consommation : cuisine d'assemblage, plats préparés, consommation individualisée, consommation nomade...
La viande se doit d'intégrer ces nouveaux courants, en proposant de nouvelles découpes, de nouvelles élaborations, de nouvelles présentations. Salades, sandwiches, bouchées, préparations, produit prêt à l'emploi, l'intégration dans des recettes exotiques... sont quelques-unes des pistes qu'il nous parait intéressant d'explorer sans que cela soit limitatif. Du fait de son coût, la viande ne peut pas être considérée comme un ingrédient carné basique. Toute innovation doit donc conserver les qualités essentielles de la viande : tendreté, goût, plaisir, valeur nutritionnelle.

QUI - COMMENT

Ce prix est attribué par les membres **du Jury Technique**
Il doit répondre à tous les critères du cahier des charges, ainsi qu'aux exigences suivantes :

- être basé sur une ou plusieurs des viandes suivantes : bovine (bœuf, veau), ovine, caprine ou chevaline ;
- et **être identifié**, par le consommateur, comme viande ou produit à base de viande ;
- et/ou être **innovant dans la façon de proposer le produit à la vente**, afin de le rendre plus compatible aux nouveaux modes de consommation et créer de la valeur pour le consommateur ;
- et/ou apporter un **service novateur et différenciant** pour la valorisation de la viande à tous les stades.

Les étudiants devront justifier le choix de la ou des viande(s) retenu(es) lors de sa fabrication, à travers une argumentation dans le dossier technique .

A SAVOIR

Le Jury Technique procède à l'attribution du prix ECOTROPHELIA Innovation Viandes (dotation: 4000€) parmi les dossiers correspondant le mieux aux critères énoncés ci-dessus.

LES RESULATS

L'annonce de l'équipe lauréate aura lieu jeudi 25 juin à 17 heures 30.

Prix ECOTROPHELIA France
Innovation Produit de la Pêche française

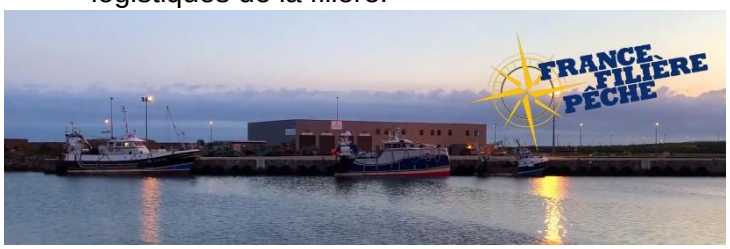
Un challenge supplémentaire pour l'édition 2020
France Filière Pêche vous invite à créer le produit que vous voulez consommer demain.

France Filière Pêche est l'association à vocation interprofessionnelle qui réunit tous les maillons de la filière de pêche française, des producteurs *(pêcheurs)* aux commerçants *(artisans poissonniers et rayons marée des GMS),* en passant par les mareyeurs et les grossistes.
France Filière Pêche, dès sa création, a eu pour mission et vocation d'accompagner la modernisation et le renouvellement de la flotte française *(métropolitaine),* en soutenant financièrement l'amélioration de la qualité et de la sécurité à bord des navires, la réduction de la consommation d'énergie et les nouvelles constructions.
PAVILLON FRANCE : une marque collective à destination des consommateurs
Depuis 2012, au travers de sa marque collective PAVILLON FRANCE, France Filière Pêche mène des actions de sensibilisation et de communication, pour mieux faire connaître au grand public les spécificités, les bonnes pratiques et la qualité de la pêche française. Sous son pavillon tricolore, la marque porte de véritables engagements d'origine, de qualité, de traçabilité et de soutien à toute la filière. Elle rassemble aujourd'hui sous ses couleurs 198 mareyeurs, 75 grossistes, 12 conserveurs, 70 poissonniers détaillants, ainsi que toutes les enseignes de distribution.

QUI - COMMENT

Ce prix est attribué par les membres **du Jury Technique.**
Il doit répondre à tous les critères du cahier des charges, ainsi qu'aux exigences suivantes :

- être basé être basé sur une ou plusieurs des espèces issues de la pêche française, listées ci-après : **merlu commun, sardine commune, merlan, lieu noir, maquereau commun, plie, hareng, églefin, chinchard ;**
- et être identifié, par le consommateur, comme produit de la **pêche française** ou produit à base de produits de la pêche française ;
- et/ou être innovant dans la façon de proposer le produit à la vente, afin de le rendre plus compatible aux nouveaux modes de consommation et créer de la valeur pour le consommateur ;
- et/ou apporter un service novateur et différenciant pour la valorisation des produits de la pêche française à tous les stades, en tenant compte des spécificités organisationnelles et logistiques de la filière.



Les participants au Trophée pourront s'appuyer sur les outils mis à disposition par France Filière Pêche :

- outils de communication de la marque PAVILLON FRANCE (site internet, fiches recettes, référentiels qualité, règlement d'usage de la marque, etc…) ;
- outils de vulgarisation scientifique : www.stats-et-peche.fr - newsletters scientifiques.

A SAVOIR

Le Jury Technique procède à l'attribution du prix ECOTROPHELIA Innovation France Produit de la Pêche française (dotation: 4000€) parmi les dossiers correspondant le mieux aux critères énoncés ci-dessus.

LES RESULATS

L'annonce de l'équipe lauréate aura lieu jeudi 25 juin à 17 heures 30.

Mon produit en 120 secondes
Mercredi 24 juin
de 15 heures à 16 heures

« Les étudiants s'adressent aux étudiants »

Vous devez présenter votre projet à l'ensemble des équipes étudiantes présentes avec vous à Avignon.

Votre projet est le meilleur !
Vous avez 2 minutes pour les convaincre.

Défendez votre idée !
L'équipe ayant réalisé la présentation jugée la meilleure par l'ensemble des étudiants appelés à se prononcer par vote se verra attribuer la mention spéciale « **Coup de cœur des étudiants** ».

A votre disposition : la scène, 2 micros et votre imagination !
Vous aurez 120 secondes pour présenter votre projet à l'ensemble des équipes.
Une diapositive, réalisée par nos soins, comprenant le nom de votre produit, une brève description ainsi qu'une photo sera affichée pour chaque groupe.
A l'issue des présentations, chaque étudiant devra indiquer son projet préféré. Il est bien sûr interdit de voter pour un projet de son établissement ☺.
Les grilles de notation sont conçues de façon à garantir l'équité entre établissements présentant un nombre de projets différent.
L'équipe qui récoltera le plus grand nombre de votes recevra la mention spéciale « Coup de cœur des étudiants ».

LES RESULTATS
L'annonce de l'équipe lauréate aura lieu jeudi 25 juin à 17 heures 30.

En 2017 l'épreuve a été filmée. Retrouvez les images en ligne
https://fr.ecotrophelia.org/en/videos-2017-2014

JURY INNOVATION FRUITS ET LEGUMES
Jeudi 25 juin

Pour développer le marché des fruits et légumes frais, **INTERFEL,** Association Interprofessionnelle des fruits et légumes frais doit aujourd'hui répondre à un enjeu majeur : favoriser la consommation des produits frais auprès des consommateurs. Encourager l'innovation est assurément un moyen d'y parvenir.
C'est pourquoi Interfel a choisi d'apporter son soutien à ECOTROPHELIA France, depuis 2004, en lançant le prix ECOTROPHELIA Innovation fruits et légumes. Ce prix encourage le développement d'innovation et l'émergence de nouveaux concepts visant à rendre les fruits et légumes frais plus pratiques à consommer, plus accessibles, afin de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

QUAND

Le jury Innovation Fruits et Légumes se réunira jeudi 25 juin au matin.
L'horaire de passage de chaque équipe sera déterminé par l'organisation à l'issue du Jury technique et annoncé mercredi 24 juin à 17 heures 30.

QUI SONT-ILS

Ils sont 10 personnalités, désignées par INTERFEL pour leur notoriété, leur indépendance et leurs compétences.

LEUR MISSION

Déterminer parmi les dossiers présélectionnés par le Jury technique l'équipe lauréate du Prix ECOTROPHELIA Innovation Fruits et Légumes.
Pour l'édition 2020 INTERFEL invite les étudiants à créer le produit qu'ils veulent consommer demain.

COMBIEN DE TEMPS

Les différentes présentations durent 25 minutes : 15 minutes d'exposé et 10 minutes de questions/réponses.
Attention ! ***Il s'agit d'un timing prévisionnel, susceptible d'évoluer en fonction du nombre de projets retenus mercredi 24 juin.***

A SAVOIR

Sont pris en compte la forme (capacité à convaincre, support de présentation, expression orale et homogénéité du groupe), le fond (capacité de synthèse, analyse critique), le packaging (prototype à présenter), la dégustation du produit.
Même si une certaine originalité peut être acceptée, il est cependant recommandé de rester sur des présentations qui soient avant tout professionnelles et de limiter les soutenances s'apparentant fortement à des "mises en scène théâtrales".

LA DEGUSTATION

Le Jury dégustera votre produit au moment de la soutenance orale : vous devrez préparer et dresser vos produits sur assiettes.
Prévoyez éventuellement les éléments de décoration.

LES RESULATS

L'annonce de l'équipe lauréate du Trophée ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Fruits et Légumes 2020 aura lieu jeudi 25 juin à 17 heures 30.

JURY NATIONAL
Jeudi 25 juin

«ECOTROPHELIA, c'est stimulant par la qualité des travaux et l'enthousiasme des candidats et de leurs enseignants. Les présentations au jury témoignent dans leur forme de la qualité de fon de leur travail d'équipe, de ce qu'ils ont su s'apporter les uns aux autres», Laurent COUSIN, Directeur Groupe Recherche et Développement de Sodexo - Président du Jury National 2019.

«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) - Président du Jury National 2018

QUI SONT-ILS

Ils seront 15 personnalités désignées pour leur notoriété, leur indépendance et leurs compétences.

LEUR MISSION

Déterminer parmi les dossiers présélectionnés par le Jury technique :

1. les 3 équipes lauréates des Trophées d'or, argent et bronze,
2. l'équipe lauréate du Trophée Innovation Nutrition.

QUAND

Le jury national se réunira jeudi 25 juin après-midi.
L'horaire de passage de chaque équipe sera déterminé par l'organisation à l'issue du Jury technique, et annoncé jeudi 25 juin à 8 heures.

COMBIEN DE TEMPS

Les différentes présentations durent 25 minutes : exposé, questions/réponses.
Attention ! Il s'agit d'un horaire prévisionnel, susceptible d'évoluer en fonction du nombre de projets retenus le 24 juin, qui comprend 25 minutes par équipe, dont 15 minutes de présentation et 10 minutes de questions/réponses.

A SAVOIR

Sont pris en compte la forme (capacité à convaincre, support de présentation, expression orale et homogénéité du groupe), **le fond** (capacité de synthèse, analyse critique), **le packaging** (prototype à présenter)**, la dégustation du produit** (prévoir les éléments de décoration).
Même si une certaine originalité peut être acceptée, il est cependant recommandé de rester sur des présentations qui soient avant tout professionnelles et de limiter les soutenances s'apparentant fortement à des "mises en scène théâtrales".

LA DEGUSTATION

Le Jury National découvrira votre produit au moment de la visite des stands le matin, mais il le dégustera au moment de la soutenance orale.
Vous devrez dresser vos produits sur les assiettes. Prévoyez éventuellement les éléments de décoration.

LES RESULATS

L'annonce des équipes primées aura lieu jeudi 25 juin à 17 heures 30.

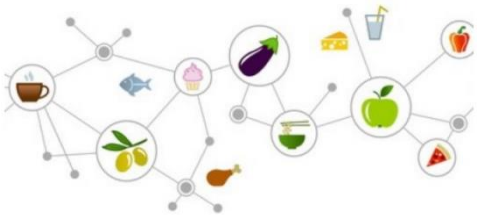
Prix ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition

Le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé s'emploie à apporter des réponses aux questions qui se posent sur l'alimentation et à produire des éléments d'aide à la décision scientifiquement incontestables. Le partenariat avec ECOTROPHELIA a permis d'encourager les étudiants à développer de nouveaux projets en faveur de la nutrition.

QUI - COMMENT

Ce prix est attribué par les membres **du Jury National**.
Il doit répondre à tous les critères du cahier des charges, ainsi qu'aux exigences suivantes :

- Favoriser l'application des recommandations du PNNS 2017-2021 et de ses 12 repères
- Permettre aux consommateurs de mieux équilibrer leur alimentation et participer au maintien de leur bonne santé et/ou de leur bien-être, incluant entre autres et non exclusivement les enfants, les personnes âgées et les personnes souffrant d'affections chroniques de longue durée…
- Ne pas correspondre à la définition d'un médicament ; il pourra néanmoins répondre aux contraintes de la réglementation ADDFMS. Ce dernier point n'est pas une exigence mais une possibilité offerte aux candidats - sous réserve d'être disponible sur les circuits de distribution grand public.
- Reposer sur une innovation dont l'objectif est d'améliorer la qualité nutritionnelle d'un aliment existant, et/ou de lever des freins identifiés à la consommation d'un aliment recommandé pour la population générale ou des sous-groupes de population spécifiques, et/ou de préserver la fonctionnalité d'un ingrédient actif ou ingrédient santé (exemple : encapsulation de probiotiques, d'antioxydants…).



A SAVOIR

Le jury National procède à l'attribution du prix ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition - doté de 1000€, parmi les projets présélectionnés par le Jury technique pour le produit correspondant le mieux aux critères énoncés ci-dessus.

LES RESULTATS

L'annonce de l'équipe lauréate aura lieu jeudi 25 juin à 17 heures 30.

Prix ECOTROPHELIA *Bernard Loiseau*

Appelé à l'origine « Prix coup de cœur du public », il a été nommé "Prix Bernard Loiseau" en hommage à Monsieur Loiseau, Membre fondateur du concours ECOTROPHELIA France.

QUAND

Jeudi 25 juin - de 15 heures 30 à 17 heures

QUI

Ce prix est attribué par les personnes invitées à participer à la manifestation nationale : professionnels, personnalités économiques et politiques régionales, conviées, avant de participer à la cérémonie de proclamation du palmarès et de remise des prix, à rencontrer les équipes et à évaluer les stands et les qualités organoleptiques des produits.

Important ! Les membres des familles des étudiants ne sont pas autorisés à voter, notamment pour ne pas favoriser certains établissements en fonction de la proximité géographique.

COMMENT

Il est attribué une note pour chaque équipe. L'équipe gagnante est celle ayant reçu la note la plus élevée. Au cas où deux ou plusieurs stands recevraient la même note, un tirage au sort départagerait les équipes concernées.

A PREPARER

Prévoir de très petites portions pour des dégustations individuelles (150 unités) pour une dégustation RAPIDE permettant de compléter un questionnaire d'évaluation.

LE RESULTAT

L'annonce de l'équipe lauréate du prix *Bernard Loiseau* aura lieu jeudi 25 juin à 17 heures 30.

Cette distinction honorifique est remise par **Madame Dominique Loiseau**, représentant les *Relais et Châteaux Bernard Loiseau*.

Proclamation du palmarès
Cérémonie de remise des prix

ECOTROPHELIA France, EDITION 2020
10 prix pour stimuler l'imagination éco-innovante
Une dotation aux étudiants de 2€

Jeudi 25 juin à 17 heures 30

1. ECOTROPHELIA France d'Or *dotation : 5000 €,* Sélection ECOTROPHELIA EUROPE
2. ECOTROPHELIA France d'Argent *dotation : 2500 €*
3. ECOTROPHELIA France de Bronze *dotation : 1500 €*
4. ECOTROPHELIA France Innovation Fruits et Légumes: *dotation : 4000 €*
5. ECOTROPHELIA France Innovation Viandes : *dotation : 4000 €*
6. *ECOTROPHELIA France Innovation France Filière Pêche : dotation : 4000 €*
7. ECOTROPHELIA France Nutrition : *dotation : 1000 €*
8. Prix spécial CREDIT AGRICOLE ALPES PROVENCE/INNOV'ECO : *session d'accompagnement/coaching dans le cadre du Village By CA Alpes Provence à The Camp*
9. Prix *Bernard Loiseau : dotation : 500 €*
10. Mention spéciale « Coup de cœur des étudiants ».

A noter

Vous êtes lauréat :
Nous vous adresserons un diplôme ou certificat attestant du prix ou de la distinction remporté. Votre établissement en recevra également un exemplaire.

Vous percevrez le montant de votre dotation par virement sur votre compte (cf. information soumise dans le dossier d'inscription.

ET APRES…

ECOTROPHELIA EUROPE

L'aventure continue pour l'équipe lauréate du prix ECOTROPHELIA FRANCE d'Or. Elle **représentera la France** lors de la compétition européenne, ECOTROPHELIA EUROPE.
L'édition 2020 est organisée à Paris dimanche 18 et lundi 19 octobre, dans le cadre du SIAL, salon international de l'alimentation (18 - 22 octobre 2020).

Comment procéder ?

Pour enregistrer sa participation au concours européen l'équipe lauréate et son établissement devront soumettre leur dossier d'inscription par soumission en ligne sur le site https://eu.ecotrophelia.org/ .

Pour connaître les modalités de constitution du dossier d'inscription :
https://eu.ecotrophelia.org/

Pour contacter le Comité d'organisation du concours européen : contact@ecotrophelia.eu

1ère échéance : 20 juillet

Date limite de réception du dossier - rédigé en anglais = 20 pages format A4 en pdf + annexes (maximum 10 pages).

A SAVOIR : Pour cette compétition la prise en charge des frais de déplacements et d'hébergement reste à la charge de l'équipe française.

ET APRES…

Adérez à la communauté !
Rejoignez le **Réseau ALUMNI ECOTROPHELIA**.

Vos avantages :

Un **accès à l'information** : nous vous proposerons des newsletters pour un accès privilégié à l'information sur l'innovation alimentaire, les projets présentés aux concours France et Europe, de nouveaux projets d'innovation, les *success stories* mais aussi les entreprises créées par nos jeunes diplômés.
Une **relation privilégiée** : vous serez invités à participer aux différents évènements : cérémonie de remise des prix, jurys, séminaires et conférences dédiés à l'innovation…
Le **développement de votre réseau** : vous aurez accès à l'annuaire ALUMNI ECOTROPHELIA réservé aux membres de la communauté.

Comment procéder ?

Transmettez-nous vos coordonnées pour une **mise à jour de l'annuaire des anciens**.
Connectez-vous : https://fr.ecotrophelia.org/reseau-des-anciens

Envoyez-nous vos témoignages : ils seront publiés et transmis aux étudiants des promotions suivantes.

Vous avez une question ? Contactez le comité d'organisation

ECOTROPHELIA - Site Chabran - 1 avenue Saint-Jean – 84000 Avignon

e-mail contact@ecotrophelia.fr

Retrouvez ECOTROPHELIA sur le web
https://fr.ecotrophelia.org/
Suivez ECOTROPHELIA sur les réseaux sociaux
https://www.facebook.com/EcotropheliaFrance/ - https://twitter.com/Ecotrophelia
https://www.instagram.com/ecotrophelia/