

MANUEL ETUDIANTS

EDITION 2022



TABLE DES MATIERES

Planning et dates clés 2022	3
Déposez votre dossier d'inscription	4
Les conseils de nos experts pour finaliser votre dossier d'inscription	5
La soumission en ligne jusqu'au 15 avril à midi	6
Du 16 avril au 11 mai l'attente des décisions du Comité de présélection	7
Du 12 mai au 21 juin la préparation des épreuves nationales	8
ECHEANCE IMMEDIATE	8
Organisation de votre séjour à Nancy	8
AVANT LE 15 MAI - Préparation et stockage de vos produits	9
AVANT LE 6 JUIN - Vos présentations multimédia	9
VOTRE STAND	10
LES EPREUVES NATIONALES du 21 au 23 juin	13
Agenda prévisionnel – <i>Edition 2022</i>	15
L'ENREGISTREMENT DE VOTRE EQUIPE	16
Mardi 21 juin	16
JURY TECHNIQUE - Mardi 21 et mercredi 22 juin	17
Prix ECOTROPHELIA France	18
Innovation Viandes	18
Innovation Produit de la Pêche française	19
Innovation Légumineuses	20
Innovation Alimentation Seniors	21
Innovation Nutrition	22
"Mon produit en 120 secondes"	23
Prix COP Eco-innovation	24
Prix Entrepreneuriat	24
JURY INNOVATION FRUITS ET LEGUMES	26
JURY NATIONAL	28
Prix ECOTROPHELIA Coup de cœur du public	29

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

Proclamation du palmarès - Cérémonie de remise des prix	30
ET APRES.....	31
ECOTROPHELIA EUROPE.....	31
Adhérez à la communauté ! Rejoignez le Réseau ALUMNI ECOTROPHELIA.....	31

Extrait du Règlement Année 2022

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.

Dans le cadre du COVID-19, des mesures nécessaires seront prises, conformément à celles préconisées par le Gouvernement, en particulier les mesures prises pour respecter les gestes barrière et les règles de distanciation.



PLANNING ET DATES CLES 2022

Avant le 15
avril à midi

Du 12 mai au
20 juin

Du 21 au 23
juin

16 et 17
octobre

DEPÔT PROJET

Avant le
15 avril à midi

Vous demandez votre compte en ligne :
<https://fr.ecotrophelia.org/enregistrement>

Vous 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.

Vous assurez le règlement des frais d'inscription.

Du 16 avril
au 9 mai

Votre dossier est soumis à expertise avant d'être présenté au Comité de présélection réuni le 11 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.

PRESELECTION

Du 12 mai
au 21 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.

Participation aux épreuves nationales à NANCY

Avant le
10 juin

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

Du 21 au 23
juin

TOUTES LES EQUIPES

21 juin - 9h30

Cérémonie officielle d'ouverture

21 et 22 juin

Jury technique

Du 21 au 22 juin - 10h30

Montage du stand suivi de la commission sécurité stands

22 juin - 16h30

Epreuve « Mon produit en 120 secondes »

23 juin

- Matin : Jury Innovation Fruits et Légumes
- Après-midi : Jury National
- Ouverture aux professionnels (show-room & sélection Prix Coup de cœur du public)
- Proclamation du palmarès - Cérémonie de remise des prix – Nuit de l'innovation

EPREUVES NATIONALES

Du 16 au 17
octobre

L'équipe lauréate du prix ECOTROPHELIA FRANCE d'Or est sélectionnée pour représenter la France aux épreuves du concours ECOTROPHELIA Europe. Elle confirme son inscription et transmet son dossier rédigé en anglais avant le **15 juillet**.



INFO
CORONAVIRUS

Dans le cadre du COVID-19, des mesures nécessaires seront prises, conformément à celles préconisées par le Gouvernement à la date des épreuves, en particulier les mesures prises pour respecter les gestes barrière et les règles de distanciation.

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

MANUEL ETUDIANTS ECOTROPHELIA FRANCE 2022 - EDITION JUIN 2022 - P. 3

DEPOSEZ 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 **lundi 15 avril 2022 à midi**.

Votre dossier comprendra les pièces suivantes :



- 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)*



- 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)*



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



- 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)*



- 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 2022 sont fixés à 800 € (huit cents euros)

Leur règlement doit être assuré avant le 16 avril

- par engagement de votre établissement précisant les modalités de facturation : bon de commande à transmettre par mail à contact@ecotrophelia.fr
- par virement sur le compte d'AgroParisTech Innovation.

Pour connaître les références bancaires et pour **toute demande de devis** : nous consulter par mail à contact@ecotrophelia.fr



Le respect des délais est impératif :
SEULS LES DOSSIERS COMPLETS SERONT TRANSMIS POUR EXPERTISE

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

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



LES PIÈCES 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 Nancy 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 après le 15 avril aux experts en charge de l'examen de votre dossier, en mai aux membres du Comité de Présélection, le 21 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 magazine de présentation de l'édition 2022 du concours. Vous pouvez consulter sur <https://fr.ecotrophelia.org/brochures-ecotrophelia-france> les brochures des éditions 2012 à 2021.

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 répertoire (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.

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

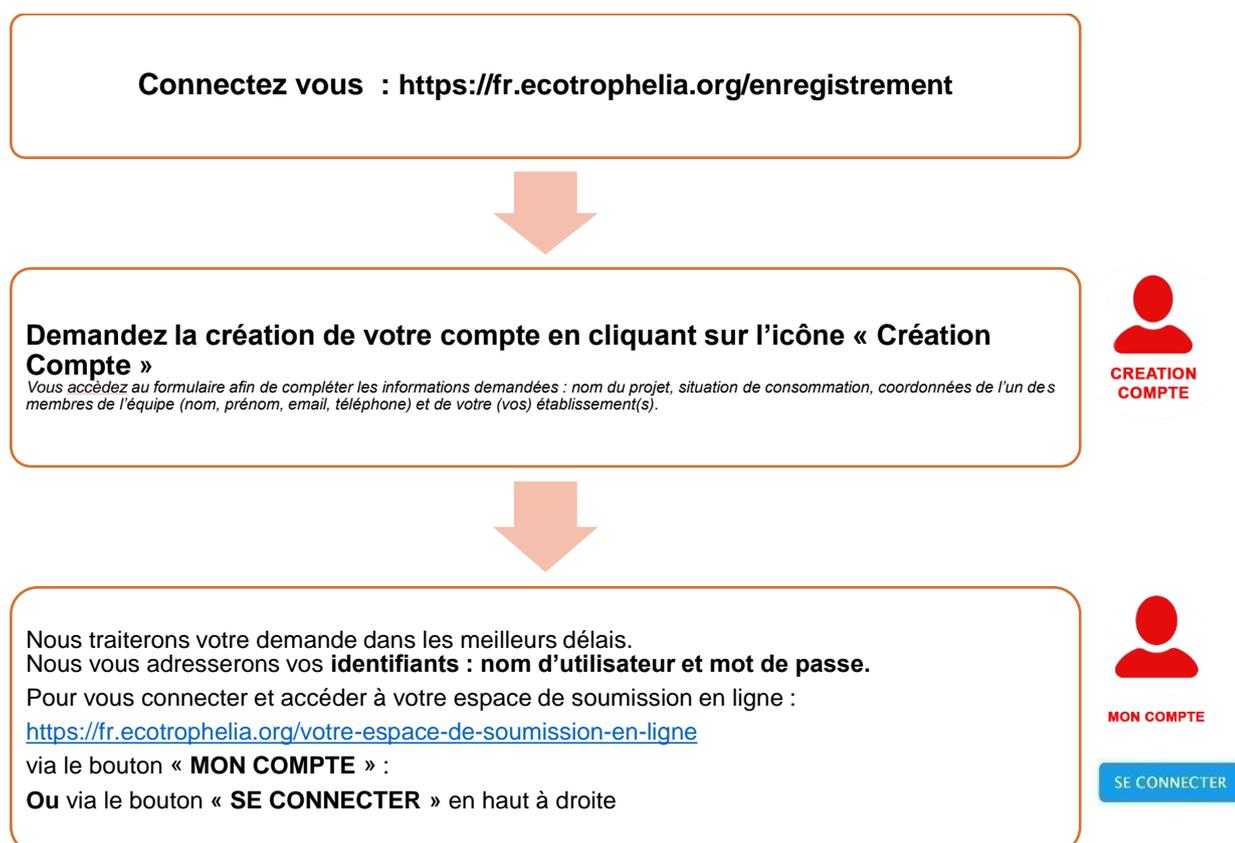
La soumission en ligne jusqu'au 15 avril à midi

1^{ère} 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 ?



2^{ème} étape : DÉPOSEZ VOTRE DOSSIER

Comment procéder ?

Vous devez suivre 5 étapes, **DANS L'ORDRE QUE VOUS SOUHAITEZ**.

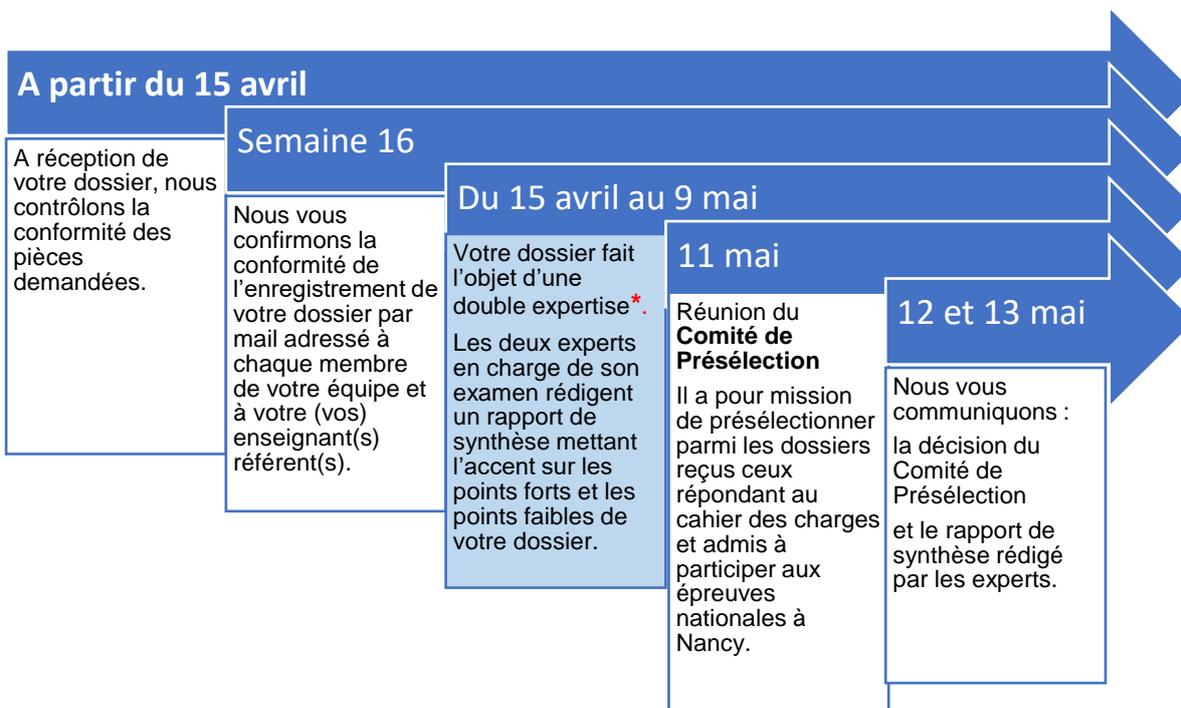


Les fichiers joints devront peser moins de 50 MB.

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

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

DU 16 AVRIL AU 11 MAI L'ATTENTE DES DECISIONS DU COMITE DE PRESELECTION



*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 réglementaire
- Intégration du développement durable
- Etude financière : simulation du fonctionnement à trois ans
- Cohérence générale du projet et partenariat.



ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

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

DU 12 MAI AU 21 JUIN LA PREPARATION DES EPREUVES NATIONALES

ECHEANCE IMMEDIATE

Confirmez la participation de chaque membre de votre équipe aux épreuves nationales à Nancy du 21 au 23 juin.



Comment procéder ?

Utilisez le formulaire "**Présence Nancy**" : disponible sur votre espace "*Mon compte*" à partir du 12 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.

Contacts

Office de tourisme : <https://www.nancy-tourisme.fr/>

Ville de Nancy : <https://www.nancy.fr/accueil-3.html>

Organisation de votre séjour à Nancy

Une plateforme d'hébergement à votre disposition

Attention ! Vous devez être présents à Nancy à partir de **mardi 21 juin** au plus tard à **9h30 heures**.

Nous vous conseillons d'organiser votre séjour au plus tôt.

En accord avec votre établissement, réservez votre hébergement pour au moins 3 nuits du 21 au 24 juin.

L'ENSAIA - Université de Lorraine accueillera à Nancy les épreuves nationales 2022.

Pour faciliter la réservation de votre hébergement et celle de vos équipes pédagogiques, elle met à votre disposition - en partenariat avec Destination Nancy - **une plate-forme d'hébergement**.

Profitez des tarifs préférentiels qui ont été négociés en réservant votre séjour en quelques clics :

<http://event.nancy-tourisme.fr/event/registration?eventid=151>

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

MANUEL ETUDIANTS ECOTROPHÉLIA FRANCE 2022 - ÉDITION JUIN 2022 – P. 8

AVANT LE 15 MAI - 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" : disponible sur votre espace "Mon compte" à partir du 12 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 Nancy, vous pourrez si nécessaire déposer vos produits en froid positif et/ou négatif, et utiliser plaques électriques, four traditionnel ou micro-onde.

Ces équipements seront à partager avec l'ensemble des équipes.

Ils seront à disposition uniquement à l'espace cuisine à l'étage 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. Pour tous les produits qui sont à stocker au froid, nous vous invitons à prévoir des sachets étiquetés pour le stockage. 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.

AVANT LE 6 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 6 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.

▪

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

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 22 juin, début d'après-midi : les membres du jury technique noteront votre stand et dégusteront votre produit,
- Les 22 et 23 juin : les journalistes et représentants des médias.
- Le 23 juin : les membres du jury national et du jury innovation fruits et légumes en matinée, les professionnels, personnalités politiques et économiques invités dans la journée.

Comment procéder ?

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

DEPOT DU MATERIEL :

A votre arrivée, vous pouvez venir déposer votre matériel à partir **du lundi 20 juin, entre 17h et 19h. Tout accès au Palais du Gouvernement est strictement interdit avant 17h le lundi 20 juin !** Exception faite si vous avez des produits frais à déposer dans la chambre froide. Dans ce cas, il est impératif de contacter en amont le comité d'organisation !

QUAND

Montage : il peut être commencé dès l'arrivée mardi 21 juin à partir de 7h30. Il doit être terminé mercredi 22 juin à 12 heures.

Démontage : votre stand restera en place jusqu'à la fin des épreuves, jeudi 23 juin fin d'après-midi. Vous devrez le démonter entre 16h et 18h, le jeudi 23, avant la remise des prix.

OÙ : Un emplacement sera attribué à chaque équipe dans l'un des espaces d'exposition. Le numéro des emplacements sera communiqué à l'arrivée des équipes mardi 22 juin. Ce sont des espaces ouverts, délimités au sol, alignés les uns à côté des autres.

Aménagez votre espace stand : Votre stand vous est attribué nu, l'organisateur se charge uniquement de délimiter au sol l'emplacement de celui-ci.

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

- Sur demande, vous pourrez avoir à votre disposition une table (220 cm x 67 cm • hauteur : 77 cm). Son utilisation n'est pas obligatoire.

Commission de sécurité

Pour valider la conformité de votre installation une "Commission de sécurité" inspectera votre stand mercredi 22 juin à 10 heures. Si un risque existait vous seriez invités à modifier immédiatement votre installation.

- Chaque stand dispose d'un branchement électrique (1 kWh) à proximité : prévoyez les rallonges électriques. Vous devez également posséder vos PV de classement de réaction au feu des matériaux utilisés durant l'intégralité de l'exposition (montage inclus). Demandez-les à votre standiste ou à la société en charge de la réalisation de votre PLV.
- Les équipements de préparation des produits sont situés à l'espace cuisine à l'étage. 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.
- Les cloisons des stands ne doivent pas dépasser la hauteur de 2,50 m
- La fixation, par quelque moyen que ce soit (pointes, vis, agrafes...) sur les poteaux, cloisons, murs, sols n'est pas autorisée. Privilégiez le scotch double face ou la gomme fixe. Toutes dégradations de cloisons constatées seront facturées à l'exposant.
- La disposition des boîtiers électriques permettant l'alimentation des spots étant aléatoire, l'organisateur se réserve le droit d'en disposer sur les stands de chaque exposant. Sur place, tout déplacement de boîtier demandé sera facturé à l'exposant.

Attention : il n'est pas possible de créer « un mur » sur la périphérie de votre stand ni même un retour d'un ou plusieurs mètres. L'organisateur se réserve le droit de faire supprimer ou modifier les installations qui nuiraient à l'aspect général de la manifestation, dérangeraient les exposants voisins ou qui ne seraient pas conformes au plan et à la maquette préalablement soumis. Toute publicité lumineuse ou sonore, ainsi que tout spectacle d'animation ou attraction doivent être soumis à l'agrément de l'organisateur, qui pourra d'ailleurs revenir sur l'autorisation accordée en cas de gêne apportée aux exposants voisins, à la circulation ou à la tenue de l'exposition. Il n'est pas autorisé de disposer quelque aménagement que ce soit au-dessus des allées (structure ou bandeau signalétiques, passerelle, etc.).

LIVRAISON ET RETRAIT DU MATÉRIEL

- Tout matériel livré avant la date et l'heure prévues pour le montage exposants sera refusé.
- Il est impératif d'indiquer sur le bordereau de livraison le nom et le n° de téléphone portable de l'exposant et de préciser clairement le nom de l'organisme et si possible le numéro de stand.
- Le montage et le démontage des stands devront s'effectuer impérativement aux dates et heures prévues. Au cas où un exposant n'aurait pas entièrement libéré son stand à l'heure fixée, l'organisateur décline toute responsabilité pour le matériel entreposé. De plus, l'exposant s'engage à payer le complément de location qui pourrait être réclamé à l'organisateur à titre de majoration de loyer pour occupation de longue durée, sans préjudice des mesures que les propriétaires du hall se réservent de prendre pour procéder à la libération des locaux.
- Aucun véhicule ne sera autorisé à pénétrer à l'intérieur des espaces avant la date et l'heure prévues pour le montage et le démontage exposants. Les exposants devront laisser leurs véhicules aux abords des portes. Ils se muniront, si nécessaire, de chariots ou transpalettes. Le stationnement devant les portes est en outre interdit.

STOCKAGE DES EMBALLAGES

Pour des raisons impératives de sécurité, il n'existe pas dans le hall ni les chapiteaux de locaux réservés au stockage des emballages. Les exposants devront obligatoirement prévoir leur enlèvement avant l'ouverture de la manifestation.

BADGES EXPOSANTS

Les exposants n'auront accès à l'exposition que munis de badges, à retirer le jour du montage à l'Accueil exposants.

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

Dans une démarche éco-responsable, nous vous invitons à venir déposer vos badges à l'Accueil exposants en fin de salon.

RÈGLEMENT DE SECURITE

Les exposants sont tenus de connaître et de respecter les normes de sécurité imposées par les pouvoirs publics et par l'organisateur sous peine de se voir refuser l'ouverture de leur stand ou de devoir apporter des modifications de dernière heure pour se conformer au règlement. Les exposants ne dégarniront pas leur stand et ne retireront aucun de leurs articles avant la fin de la manifestation.

RESPONSABILITÉS ET ASSURANCE

L'exposant est tenu de contracter une assurance multirisque. L'exposant devra déposer sur son espace exposant en ligne une attestation d'assurance en bonne et due forme. L'exposant et ses assureurs renoncent à tous recours contre l'organisateur, son personnel et ses assureurs, du fait de tout préjudice direct ou indirect. La participation de l'exposant au salon implique également qu'il soit à jour au regard des charges sociales, fiscales et de la législation du travail pour le personnel qu'il recrute, rémunère et emploie à cette occasion.

LES EPREUVES NATIONALES

DU 21 AU 23 JUIN



Bienvenue à Nancy

***Nous vous donnons rendez-vous mardi 21 juin
au Palais du Gouvernement – place de la Carrière***



Les épreuves se dérouleront au cœur de Nancy dans les lieux emblématiques de la ville : le Palais du Gouvernement et le Musée des Beaux-Arts.

Ils sont desservis par les services de transports et sont proches des parkings de la ville. Les deux lieux se situent à 5 minutes à pied l'un de l'autre et sont au cœur du centre historique de la ville.



Comment procéder ?

Afin d'effectuer les livraisons, vous pourrez accéder à proximité du Palais du Gouvernement.

Attention ! Le stationnement des véhicules au Palais du Gouvernement n'est pas autorisé. Il ne pourra être toléré que pour le déchargement des matériels.

Nous vous conseillons de stationner au Parking Vaudémont, Terrasse de la Pépinière, et de gagner le Palais du Gouvernement à pied (7 minutes de marche ...) et éventuellement de prévoir des diables pour faciliter l'acheminement de vos matériels.

Info accès parking :

- **Vaudémont, Terrasse de la Pépinière**
Capacité : 195 places - à côté de l'Opéra National de Lorraine et 7 minutes à pied du Palais du Gouvernement (Parking aérien permettant l'accès aux véhicules hauts - utilitaires).
- **Place Stanislas**
13 rue Maurice Barrès / Capacité : 383 places - 2 minutes à pied de l'Opéra National de Lorraine et 7 minutes à pied du Palais du Gouvernement.
- **Dom Calmet**
17-19 rue Saint-Dizier / Capacité : 196 places - 5 minutes à pied de l'Opéra National de Lorraine et 10 minutes à pied du Palais du Gouvernement.
- **Parking Carnot**
Place Carnot / Capacité : 371 places - 10 minutes à pied de l'Opéra National de Lorraine et du Palais du Gouvernement.

Tram "Ligne 1" - "Vandoeuvre CHU Brabois - Essey Mouzimpré", arrêt "Cathédrale" : 3 minutes à pied de l'Opéra National de Lorraine et 8 minutes à pied du Palais du Gouverneur.

Agenda prévisionnel – Edition 2022

Mardi 21 juin	Mercredi 22 juin	Jeudi 23 juin
De 9H à 11H Enregistrement des équipes et des fichiers de présentation	8H15/11H30 Session du Jury technique (3 ^{ème} session)	8H Annonce des équipes présentées au Jury National
9H30 Cérémonie officielle d'ouverture d'ECOTROPHELIA France 2022 en présence de toutes les équipes	8H/10H30 Montage des stands (suite) 10H30 Commission sécurité stands	8H15 : Accueil du Jury Innovation Fruits et Légumes 8H30/11H30 Session du Jury Audition des équipes et dégustations produits
11H/12H30 Session du Jury technique Audition des équipes (1 ^{ère} session)		9H/16H Découverte des stands par les membres du Jury National, du Jury Innovation Fruits et Légumes et du public
14H00/18H30 Session du Jury technique Audition des équipes (2 ^{ème} session)	10H30/15H Évaluation des stands et dégustation des produits par le Jury technique	13H/17H Session du Jury National Audition des équipes et dégustations produits
	15H30/16H30 Délibérations du Jury technique	
8H/18H30 Montage de stands	16H30/17H Mon produit en 120 secondes Au Musée des Beaux-Arts	16H/18H Démontage des stands
	17H Annonce des équipes présentées au Jury Innovation Fruits et Légumes. Annonce de l'équipe lauréate de la Mention spéciale "Coup de cœur étudiants"	20H Proclamation du palmarès, Cérémonie de remise des prix et Nuit de l'innovation

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

L'ENREGISTREMENT DE VOTRE EQUIPE

Mardi 21 juin

Entre 9 heures et 11 heures

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

1. Émargement de la feuille de présence	Le Chef de projet est invité à signer la feuille de présence de son équipe. Elle comporte une renonciation du droit à l'image.
2. Enregistrement des fichiers de présentation <i>(cf. page 8 dédiée aux supports multimédia)</i>	Quel que soit l'ordre de passage au Jury technique, tous les fichiers doivent être enregistrés le 21 juin. Les équipes présélectionnées pour le Jury Innovation Fruits et Légumes et/ou Jury National pourront enregistrer une nouvelle présentation jeudi 23 juin : <ul style="list-style-type: none">▪ 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 2022/2023.

Nous vous remettons

1. Vos badges	Nous vous demandons de les porter durant toute la durée de l'évènement. Ce badge sera nécessaire pour assister à tous les lieux de l'évènement.
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 2021 sont en ligne : https://fr.ecotrophelia.org/brochures-ecotrophelia-france

A 9 heures 30

CEREMONIE D'ACCUEIL OFFICIEL DE TOUTES LES EQUIPES

Au programme de cette cérémonie : le discours de lancement de l'édition 2022 au cours duquel vous seront présentées toutes les informations de façon détaillée : planning, consignes, interlocuteurs dédiés...

Elle sera suivie d'une photo de l'ensemble des équipes.

La présence de tous les étudiants est obligatoire.

ATTENTION ! le WI-FI n'est pas disponible dans l'enceinte du Palais du Gouvernement

JURY TECHNIQUE - Mardi 21 et mercredi 22 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 2022 ; 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 30.

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 les prix ECOTROPHELIA Innovation Viandes, ECOTROPHELIA Innovation Produit de la Pêche française, ECOTROPHELIA Innovation Légumineuses, ECOTROPHELIA Innovation Alimentation Seniors et les Mentions spéciales "France, Terre de lait" et "Le groupe Casino soutient la transition alimentaire".

LES SOUTENANCES

Quand ? mardi 21 juin après-midi ou mercredi 22 juin matin

L'horaire de passage des auditions de chaque équipe est déterminé par l'organisation.

Où ? Palais du Gouvernement - Petits salons : Salon Charles X et Salon de l'Impératrice.

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 22 JUIN APRES-MIDI (10h/15h00)

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 22 juin à 17h

Pour le Jury National : jeudi 23 juin à 8 heures.



« Pour la filière viande, nous devons être capables de répondre aux évolutions de consommation et de distribution en multipliant nos offres » - Denis Lerouge, Directeur de la Communication INTERBEV

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'Élevage 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 paraît 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 a pour objectif de concourir à la relance de l'offre dans la filière Viandes. Il récompensera un projet qui répondra 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 RESULTATS

L'annonce de l'équipe lauréate aura lieu jeudi 23 juin à 20 heures.

Innovation Produit de la Pêche française

Relever le défi :

L'enjeu de la réflexion des équipes pour le Trophée ECOTROPHELIA France Innovation Produits de la Pêche française sera de valoriser des espèces issues de la pêche française, dans un format adapté aux attentes des consommateurs en termes de prix, de praticité et de goût, de manière à lever certains freins à la consommation toujours existants.



A l'heure où l'alimentation constitue un enjeu majeur de nutrition mais aussi un enjeu environnemental, de plus en plus de consommateurs reviennent à des produits bruts ou très peu transformés, et issus de productions locales. Paradoxalement, cette

tendance cohabite avec un autre type de comportement alimentaire, qui favorise des produits empreints de praticité et d'innovation.

Face à ces enjeux, les produits de la mer ont un véritable défi à relever : souvent perçus comme des produits chers, ou compliqués à préparer, ils restent sous-consommés, malgré une reconnaissance par une grande majorité de consommateurs pour leurs bénéfices nutritionnels, dans le cadre d'une alimentation équilibrée. La sous-consommation de ces produits est particulièrement accentuée chez les 18-35 ans, qui constitue une cible prioritaire pour la filière.

France Filière Pêche, association à vocation interprofessionnelle, encourage depuis sa création la promotion et la consommation des produits issus de la filière pêche française. A travers la marque collective PAVILLON FRANCE, elle met en place des outils de valorisation des espèces, parfois méconnues, mais néanmoins bon marché, pour encourager leur consommation.

Engagée pour faire de la pêche une activité nourricière durable, l'association soutient également les projets de recherche basés sur le partenariat entre professionnels de la filière et les organismes scientifiques, dans le but de mieux connaître les espèces et les écosystèmes. Elle accompagne également la modernisation des entreprises de pêches ainsi que l'innovation en matière de technologie des pêches.

QUI - COMMENT

Ce prix est attribué par les membres **du Jury Technique**. Il a pour objectif de concourir à la relance de l'offre dans la filière française des produits de la mer. Il récompensera un projet qui répondra à tous les critères du cahier des charges, ainsi qu'aux exigences suivantes :

- 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.



A SAVOIR

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

LES RESULTATS

L'annonce de l'équipe lauréate aura lieu jeudi 23 juin à 20 heures.

Innovation Légumineuses

Terres Univia réunit les familles professionnelles de la filière des huiles et protéines végétales autour d'une démarche collective pour construire une agriculture et une alimentation ambitieuses et responsables, résolument tournée vers l'avenir et l'innovation" - Antoine Henrion, Président de Terres Univia.



l'interprofession des huiles et protéines végétales

Remettre les légumineuses au cœur des assiettes et réinventer leur consommation

Terres Univia, vous invite à valoriser les légumineuses françaises, de véritables leviers pour une alimentation innovante et durable, et à participer ainsi à faire émerger des concepts novateurs pour dynamiser toute la filière !

QUI - COMMENT

Ce prix est attribué par les membres **du Jury Technique**.



Il a pour objectif de concourir à la relance de l'offre dans la filière française des huiles et protéines végétales. Il récompensera un projet qui répondra à tous les critères du cahier des charges, ainsi qu'aux exigences suivantes :

- être basé sur une ou plusieurs **légumineuses françaises** : pois, féverole, lupin, lentilles, pois chiche... à partir de la graine entière ou une fraction transformée ;
- être **identifié, par le consommateur**, comme un produit à base de légumineuses, la/les légumineuse(s) devant être mise(s) en avant et représenter une part significative du produit ;
- 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 légumineuses françaises à tous les stades.

Le produit permettra d'aider le consommateur à appliquer les recommandations du PNNS 4 (Plan National Nutrition Santé) sur la consommation des légumineuses et lui permettre un équilibre et une diversité d'apport en protéines dans son alimentation.

A SAVOIR

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

LES RESULTATS

L'annonce de l'équipe lauréate aura lieu jeudi 23 juin à 20 heures.

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

Innovation Alimentation Seniors

ALIM 50+, en collaboration avec AG2R La Mondiale, vous invite à imaginer le produit que vous aimeriez consommer demain ou que vos parents aimeraient consommer.



AG2R LA MONDIALE



ALIM 50+ est une association regroupant 44 membres professionnels (février 2022) dont : syndicats ou associations professionnelles, pôle de compétitivité, institutions de recherche ou d'enseignement, industriels de l'alimentation, entreprises de la restauration sociale, distributeur, assureur et plateforme Internet. Sa vocation est "*d'imaginer et accompagner le futur de l'alimentation des seniors*", avec une approche préventive dès l'âge de 50 ans.

Un objectif : Proposer des produits de qualité, sécurisés, bons pour la santé, sans omettre le plaisir qu'ils procurent pour le "bien vieillir"

QUI - COMMENT

Ce prix est attribué par les membres **du Jury Technique**.

Il récompensera un projet qui répondra à tous les critères du cahier des charges, ainsi qu'aux exigences suivantes :

1. **Cibler les jeunes seniors bien-portants (tranche d'âge 50-65 ans)** pour prévenir précocement les risques de développer après 65 ans des maladies chroniques dont la prévalence ne cesse d'augmenter très tôt.



2. Favoriser des **habitudes alimentaires saines** en suivant par exemple les recommandations du PNNS 4, notamment par la correction des constats d'INCA 3, entre autres pour pallier le déficit en vitamines B9, C, D, E, oméga 3, sélénium, etc...

3. **Être un aliment** (pas un médicament ni un complément alimentaire), et préféablement un aliment "courant", sans exclure toutefois la possibilité d'une DADFMS (Denrée Alimentaire Destinée à des Fins Médicales Spéciales).

4. Reposer sur une **innovation** dont l'objectif est :

- de développer une gamme de produits accessible à toute la classe d'âge concernée ;
- d'envisager par la suite une adaptation de la gamme de produits à la restauration hors-foyer ;
- d'imaginer les extensions de cette gamme de produits à des usages ou à des moments de consommation usuels ;
- de lever des freins identifiés à la consommation d'un aliment recommandé pour la population concernée, et en particulier de suggérer une stratégie de distribution et de communication claire et adaptée à la population-cible, souvent insensible ou revêche dès qu'on leur parle de leur santé future.

A SAVOIR

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

LES RESULTATS

L'annonce de l'équipe lauréate aura lieu jeudi 23 juin à 20 heures.

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

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 2017-2022 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 23 juin à 20 heures.

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

"Mon produit en 120 secondes"

Mercredi 22 juin

de 16 heures 30 à 18 heures

« Les étudiants s'adressent aux étudiants »

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

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 mercredi 22 juin à 17 heures.

Lieu : Musée des Beaux-Arts

Retrouvez les images en ligne

Edition 2017 - <https://fr.ecotrophelia.org/en/videos-2017-2014>

Edition 2020 - <https://www.facebook.com/france.trophelia/videos/3494820810557433>



ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

Prix COP Eco-innovation

Mercredi 22 juin

de 16 heures 30 à 18 heures

Sur la base du volontariat !

Mettez en avant votre démarche durable !

La COP de Nancy et la métropole de Nancy vont évaluer la dimension éco-innovation en fonction des documents que vous avez fournis pour l'OACD. Ils choisiront les 3 projets qu'ils estiment les plus éco-innovants dans leur démarche.

Un prix de 3000€ sera remis par la COP de Nancy.

Les équipes choisies pour cette mention bénéficieront d'un flot sur leur stand visible par tous lors des visites de stands le jeudi 23.

LES RESULTATS

L'annonce de l'équipe lauréate aura lieu mercredi 22 juin à 17 heures.



ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

Prix Entrepreneuriat

Mercredi 22 juin

de 16 heures 30 à 18 heures

Mettez en avant votre esprit d'entreprendre !

L'ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires remettra un prix entrepreneuriat.

Une grille d'évaluation sera distribuée aux membres du jury en plus des tablettes de votes pour évaluer votre esprit d'entrepreneuriat selon les 4 critères suivants pour une note sur 10:

- motivation
- capacité à travailler en équipe
- la vision
- la créativité

LES RESULTATS

L'annonce de l'équipe lauréate aura lieu mercredi 22 juin à 17 heures.





JURY INNOVATION FRUITS ET LEGUMES

Jeudi 23 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 23 juin au matin.

L'horaire de passage de chaque équipe sera déterminé par l'organisation à l'issue du Jury technique et annoncé mercredi 22 juin à 17 heures.

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 2022 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 22 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 RESULTATS

ATTENTION ! tous les horaires pourront évoluer selon les contraintes d'organisation

L'annonce de l'équipe lauréate du Trophée ECOTROPHELIA FRANCE Innovation Fruits et Légumes 2022 aura lieu jeudi 23 juin à 20 heures.

JURY NATIONAL

Jeudi 23 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 et 2020.



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 23 juin après-midi.

L'horaire de passage de chaque équipe sera déterminé par l'organisation à l'issue du Jury technique, et annoncé jeudi 23 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 23 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 RESULTATS

L'annonce des équipes primées aura lieu jeudi 23 juin à 20 heures.

Prix ECOTROPHELIA Coup de cœur du public

QUAND

Jeudi 23 juin - de 9 heures à 16 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 pour une dégustation RAPIDE permettant de compléter un questionnaire d'évaluation.



LE RESULTAT

L'annonce de l'équipe lauréate aura lieu jeudi 23 juin à 20 heures.

Proclamation du palmarès - Cérémonie de remise des prix



ECOTROPHELIA France, EDITION 2022

13 prix pour stimuler l'imagination éco-innovante

Une dotation aux étudiants de plus de 33 000 €

Une cérémonie de remise des prix, suivi d'une nuit de l'innovation sera organisée à la Halle Octroi jeudi 23 juin à 20 heures.

ECOTROPHELIA France d'Or 5000 € Sélection ECOTROPHELIA EUROPE	ECOTROPHELIA France d'Argent 2500 €	ECOTROPHELIA France de Bronze 1500 €	ECOTROPHELIA France Innovation Fruits et Légumes 4000 €	ECOTROPHELIA France Innovation Viandes 4000 €
ECOTROPHELIA France Innovation Produit de la Pêche française 4000 €	ECOTROPHELIA France Innovation Légumineuses 4000 €	ECOTROPHELIA France Innovation Alimentation Seniors 4000 €	ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition 1000 €	Prix coup de coeur du public 500€
	Mention spéciale "Coup de cœur des étudiants"	Prix COP eco-innovation 3000€	Prix entrepreneuriat 300€	

A noter

Nous vous adresserons par voie électronique un certificat individuel de participation attestant de votre engagement dans le concours. Un certificat de participation collectif sera également envoyé à votre (vos) établissement(s).

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.

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

1^{ère} échéance : 15 juillet

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

Adhérez à la communauté ! Rejoignez le Réseau ALUMNI ECOTROPHELIA.

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 national

ECOTROPHELIA – AGROPARISTECH Innovation
16, rue Claude Bernard 75231 PARIS cedex 05

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/>

