

# MANUEL ETUDIANTS

## EDITION 2023 – V1



### TABLE DES MATIERES

Planning et dates clés 2023.....	3
Déposez votre dossier d'inscription.....	4
Conseils pour finaliser votre dossier d'inscription.....	5
La soumission en ligne jusqu'au 16 avril à minuit .....	7
Du 17 avril au 2 juin (au plus tard).....	8
Phase de présélection.....	8
Du 2 juin (au plus tard) au 28 juin .....	9
la préparation des épreuves nationales.....	9
ECHEANCE IMMEDIATE .....	9
Organisation de votre séjour à Rennes .....	9
Préparation et stockage de vos produits .....	9
AVANT LE 16 JUIN à minuit – remise du dossier final .....	10
AVANT LE 21 JUIN - Vos supports de présentation .....	10
VOTRE STAND .....	11
LES EPREUVES NATIONALES du 28 au 30 juin.....	12
Agenda prévisionnel – <i>Edition 2023</i> .....	13
L'ENREGISTREMENT DE VOTRE EQUIPE.....	14
Mercredi 28 juin.....	14
JURY TECHNIQUE.....	15
Communication de la liste des équipes et de l'ordre de passage pour le jury national : jeudi 29 juin en fin de journée. ....	15
JURY NATIONAL.....	16
Prix ECOTROPHELIA France .....	17
Innovation Viandes .....	17
Innovation Produit de la pêche française .....	18
Innovation Légumineuses.....	19
Innovation Alimentation Seniors .....	20

"Mon produit en 120 secondes" .....	21
Prix Alimentation Durable remis par la ville de Rennes.....	22
Prix Innovation et Prise de risque .....	22
Prix Innovation Nutrition.....	22
Prix Entrepreneuriat.....	22
Prix ECOTROPHELIA Coup de cœur du public.....	23
PROCLAMATION DU PALMARES - CEREMONIE DE REMISE DES PRIX.....	24
ET APRES... ..	25
ECOTROPHELIA EUROPE .....	25
Adhérez à la communauté ! Rejoignez le Réseau ALUMNI ECOTROPHELIA.....	25

**Extrait du Règlement Année 2023**

**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 CLES 2023

Avant le 16  
avril à minuit

Du 17 mai au  
27 juin

Du 28 au 30  
juin

Mi-octobre

DEPÔT PROJET

Avant le  
16 avril à  
minuit

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 17 avril

Votre dossier est soumis à expertise avant d'être présenté au Comité de présélection réuni le 17 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

au 2 juin (au  
plus tard)

Du 2 juin (au  
plus tard)

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. Si vous souhaitez apporter des modifications à votre projet, celles-ci doivent nous parvenir avant le 16 juin à minuit

Au 16 juin

## Participation aux épreuves nationales à RENNES

EPREUVES NATIONALES

Avant le  
21 juin

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

Du 27 juin au  
1<sup>er</sup> juillet

### TOUTES LES EQUIPES

27 juin 17h00 - 19h00 **impérativement**

Dépôt du matériel au couvent des Jacobins

28 juin

Cérémonie officielle d'ouverture

Montage des stands

28 et 29 juin

Jury technique

29 juin

Epreuve « Mon produit en 120 secondes »

Proclamation des finalistes

30 juin

Jury National

Ouverture aux professionnels (show-room & sélection Prix Coup de cœur du public)

Proclamation du palmarès - Cérémonie de remise des prix -

Cocktail de clôture

1<sup>er</sup> juillet

Enlèvement possible du matériel

Mi octobre

L'équipe lauréate du prix ECOTROPHELIA FRANCE d'Or est sélectionnée pour représenter la France aux épreuves du concours ECOTROPHELIA Europe.

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

# 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 dimanche 16 avril 2023 à minuit.**

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 2023 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](mailto: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](mailto:contact@ecotrophelia.fr)

## Le respect des délais est impératif :

SEULS LES DOSSIERS COMPLETS SERONT TRANSMIS POUR EXPERTISE.

# Conseils 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 pour toute demande d'information complémentaire sur le projet et l'équipe. Sa présence sera obligatoire à Rennes lors de toute la durée 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 toutes les personnes 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 : 50 pages maximum. Il pourra être accompagné d'une ou plusieurs annexes ne dépassant pas un total de 50 pages.
- Mise en page : Utiliser un format A4 exclusivement.

Viser la concision et éviter les développements non spécifiques au projet et généralités inutiles (l'historique d'un des ingrédients...).

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

Vous devez joindre une fiche descriptive de deux pages maximum, et sa traduction en anglais. Cette fiche sera diffusée aux experts en charge de l'examen de votre dossier. Cette fiche est très importante, c'est votre « note d'intention » par rapport à votre produit.

Elle comprendra a minima:

- Une 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.

## LES ÉLÉMENTS DE COMMUNICATION

---

### D - Caractérisation : « pitch » de votre produit

Vous devez pitcher votre projet en quelques mots (maximum 100 caractères).

Attention ! Ce « pitch » sera repris dans tous les supports de communication du concours : dossiers membres du jury, site internet, dossiers de presse, etc...

Vous devrez en fournir une version anglaise également.

*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 2023 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 mille signes (espace et ponctuation compris).

- Une personne 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...).

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

- 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**

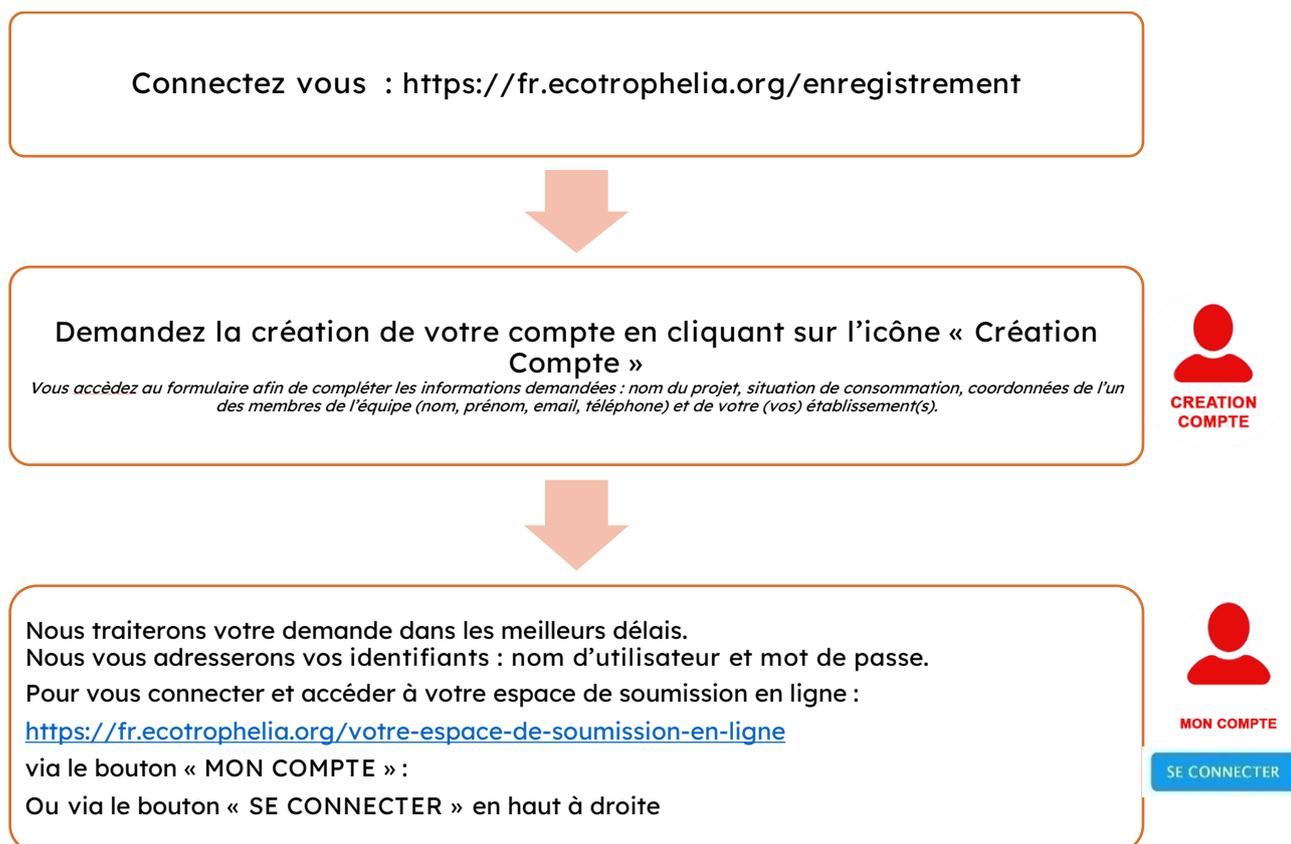
Transmettez au moins une photo du produit (fichier JPG format haute définition, **minimum 1Mo**). Les images doivent avoir une définition supérieure à 1200x800 pixels). Cette photo pourra être utilisée dans le cadre de la communication globale de la compétition : il est souhaitable de voir apparaître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

# La soumission en ligne jusqu'au 16 avril à minuit

## 1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> étape : DÉPOSEZ VOTRE DOSSIER

### Comment procéder ?

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

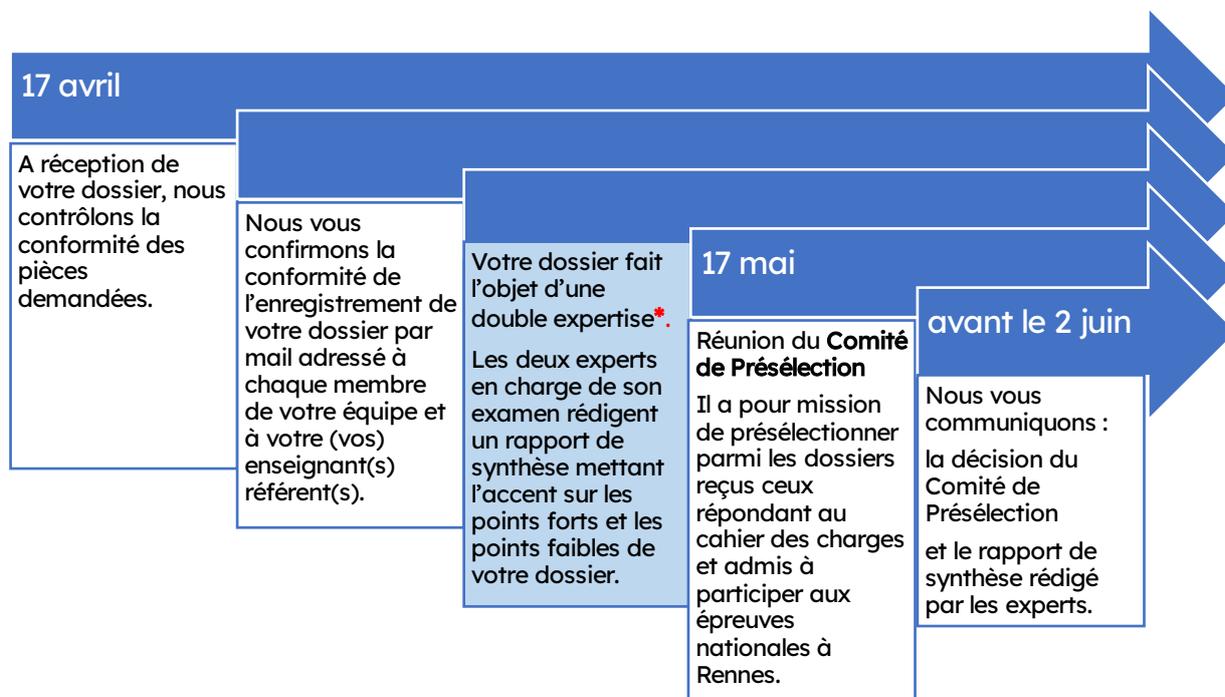


Les fichiers joints devront peser moins de 50 MB.

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

DU 17 AVRIL AU 2 JUIN (AU PLUS TARD)

## PHASE 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 règlementaire
- 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

**DU 2 JUIN (AU PLUS TARD) AU 28 JUIN**

## **LA PREPARATION DES EPREUVES NATIONALES**

### **ECHEANCE IMMEDIATE**

Dès réception de l'avis favorable du comité de présélection, confirmez la participation de chaque membre de votre équipe aux épreuves nationales à Rennes du 28 au 30 juin.

#### **Comment procéder ?**

Utilisez le formulaire "*Présence Rennes*" qui sera disponible sur votre espace "*Mon compte*".

La présence de la ou du CHEF.FE DE PROJET est obligatoire : elle ou il sera contacté.e 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.

### **Organisation de votre séjour à Rennes**

Attention ! Vous devez être présents à Rennes à partir du mardi 27 juin au plus tard à 17h pour déposer votre matériel au couvent des Jacobins.

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

En accord avec votre établissement, réservez votre hébergement pour au moins 4 nuits du 27

### **Préparation et stockage de vos produits**

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

#### **Comment procéder ?**

Dès réception de l'avis favorable du comité de présélection, remplissez le formulaire "Conservation, préparation et cuisson des produits" : qui sera disponible sur votre espace "Mon compte".

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 Rennes, 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 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, merci de disposer de 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.

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

## AVANT LE 16 JUIN à minuit – remise du dossier final

Si des modifications de votre dossier sont nécessaires à la suite de l'avis rendu par le comité de présélection, votre dossier final doit être déposé avant le 16 juin à minuit.

## AVANT LE 21 JUIN - Vos supports de présentation

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 et jury national.

Pour vos présentations 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](mailto: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 21 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.

▪

## 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 les personnes qui visiteront vos stands :

- Le 29 juin, début d'après-midi : les membres du jury technique noteront votre stand et dégusteront votre produit,
- Les 29 et 30 juin : les journalistes et représentants des médias.
- Le 30 juin : les membres du jury national, 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 :

Vous devrez impérativement déposer vos produits et votre matériel le mardi 27 juin, entre 17h et 19h. (en raison de la tenue de la braderie dans les rues de Rennes, aucun accès ne sera possible le 28 juin !)

### QUAND

Montage : Le 28 juin.

Démontage : votre stand restera en place et vous ne devrez pas le dégarnir jusqu'à la fin des épreuves, vendredi 30 juin fin d'après-midi. Vous pourrez récupérer votre matériel jusqu'au samedi matin pour profiter des festivités de clôture.

**OÙ :** Un emplacement sera attribué à chaque équipe dans l'un des espaces d'exposition. 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. Un coffret de raccordement électrique de 3kW à partager pour deux stands est fourni. Il ne permet pas l'utilisation de bouilloires, micro-onde ou appareil de cuisson.

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

Une table par équipe sera mise à votre disposition (120cm x 60 cm ou 180 cm x 60 cm), sans que son utilisation soit obligatoire.

### BADGES

Les participant.e.s n'auront accès à l'exposition que munis de badges, à retirer à l'accueil Hall 1 dès le 28 juin.

### RÈGLEMENT DE SECURITE

Les participant.e.s sont tenu.e.s 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.

### RESPONSABILITÉS ET ASSURANCE

Les établissements participants sont tenus de contracter une assurance multirisque et devront tenir à disposition de l'organisation une attestation d'assurance en bonne et due forme.

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

# LES EPREUVES NATIONALES

## DU 28 AU 30 JUIN

### *Bienvenue à Rennes*



Les épreuves se dérouleront au couvent des Jacobins, en plein centre de Rennes.

### Comment procéder ?

Afin d'effectuer les livraisons, un accès véhicule est disponible.

Attention, en raison de l'occupation des rues autour du lieu d'exposition le mercredi 28 par la grande braderie, aucun accès véhiculé ne sera possible, **la livraison devra impérativement avoir lieu le mardi 27 juin entre 17 et 19 heures !**

Le stationnement des véhicules, hors livraison de vos produits et matériel, au couvent des Jacobins ne sera pas possible.

Vous pourrez stationner vos véhicules sur le campus de l'Institut Agro Rennes.

## Agenda prévisionnel – Edition 2023

J1

J2

J3



# L'ENREGISTREMENT DE VOTRE EQUIPE

## Mercredi 28 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 au droit à l'image.
2. Enregistrement des fichiers de présentation	Quel que soit l'ordre de passage au Jury technique, tous les fichiers doivent être enregistrés le 28 juin. Les équipes présélectionnées pour le jury national pourront enregistrer une nouvelle présentation jeudi 29 juin :
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.

Nous vous remettrons vos badges

Dans la matinée

## **CEREMONIE D'OUVERTURE**

Au programme de cette cérémonie : le discours de lancement de l'édition 2023 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 toutes et tous est obligatoire.

# JURY TECHNIQUE

Mercredi 29 et vendredi 30 juin

## LES MEMBRES DU JURY

Les trente membres du jury technique sont désigné.e.s par ECOTROPHELIA FRANCE en fonction de leur qualité : représentant.e.s des établissements d'enseignement supérieur et universités choisi.e.s parmi les établissements membres d'ECOTROPHELIA France, représentant.e.s d'un établissement ou d'une université parmi les nouveaux établissements ou universités engagés dans l'édition 2023 ; représentant.e.s des centres techniques, organisations professionnelles, pôles de compétitivités et experts du monde professionnel choisi.e.s 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, il 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.

## LEUR MISSION :

Sélectionner les équipes qui seront présentées au jury national; mais aussi attribuer les prix ECOTROPHELIA Innovation Viandes, ECOTROPHELIA Innovation Produit de la Pêche française, ECOTROPHELIA Innovation Légumineuses, ECOTROPHELIA Innovation Alimentation Seniors.

## QUAND

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

## COMBIEN DE TEMPS

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

*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

Jeudi 29 juin après-midi

Les membres du jury technique procèdent à une évaluation de l'ensemble des stands et y déguste votre produit.

Tou.te.s les étudiant.e.s doivent être présent.e.s sur leurs stands.

## ANNONCE DES PRESELECTIONS

Communication de la liste des équipes et de l'ordre de passage pour le jury national : jeudi 29 juin en fin de journée.

# JURY NATIONAL

Vendredi 30 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 fond 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.

## LES MEMBRES DU JURY

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

## LEUR MISSION

Déterminer parmi les dossiers présélectionnés par le jury technique :

1. les trois équipes lauréates des trophées d'or, argent et bronze,
2. l'équipe lauréate du trophée Innovation Nutrition.

## QUAND

Le jury national se réunira vendredi 30 juin.

L'horaire de passage de chaque équipe sera déterminé par l'organisation à l'issue du jury technique.

## 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..

## 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 sobres.

## LA DEGUSTATION

Le jury national découvrira votre produit au moment de la visite des stands le matin, mais il le dégustera lors 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 vendredi 30 juin en fin de journée.

## Prix ECOTROPHELIA France

Outre les prix **ECOTROPHELIA France OR, ARGENT** et **BRONZE**, dix autres prix seront remis :



### 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'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 :

- intégrer une ou plusieurs des viandes suivantes : bovine (bœuf, veau), ovine, caprine ou chevaline ;
- et être identifié, par le consommateur ou la consommatrice, comme viande ou produit à base de viande ;
- et/ou être innovant dans la façon de proposer le produit à la vente;
- et/ou apporter un service novateur et différenciant pour la valorisation de la viande à tous les stades.

Les étudiant.e.s devront justifier le choix de la ou des viande(s) retenue(s) 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 vendredi 30 juin en fin de journée.

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

# Innovation Produit de la pêche française

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 et consommatrices 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 consommatrices et 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 pour leurs bénéfiques 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 :

- intégrer une ou plusieurs des espèces issues de la pêche française suivantes : merlu, sardine, merlan, lieu noir, maquereau, plie, hareng, églefin, chinchard ;
- et être identifié, par le consommateur ou la consommatrice, 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;
- 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 vendredi 30 juin en fin de journée.

# 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.

Remettre les légumineuses au cœur des assiettes et réinventer leur consommation  
Terres Univia vous invite à valoriser les légumineuses françaises atouts 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 relancer 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 :

- intégrer une ou plusieurs légumineuses françaises : pois, féverole, lupin, lentilles, pois chiche... à partir de la graine entière ou d'une fraction transformée ;
- être identifié, par le consommateur ou la consommatrice 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;
- et/ou apporter un service novateur et différenciant pour la valorisation des légumineuses françaises à tous les stades.

Le produit permettra de faciliter la mise en œuvre des recommandations du PNNS 4 (Plan National Nutrition Santé) sur la consommation des légumineuses et permettre un équilibre et une diversité d'apport en protéines dans l'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 vendredi 30 juin en fin de journée.

# Innovation Alimentation Seniors

ALIM 50+ soutenu par AG2R LA MONDIALE, vous invite à imaginer le produit 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 tous les besoins et/ou attentes spécifiques de plus de 50 ans, pour prévenir précocement les risques de développer des maladies chroniques, pallier les carences émergentes et plus généralement conforter le bien-être de ces personnes grâce à l'alimentation.
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 préférablement 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 vendredi 30 juin en fin de journée.

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

## "Mon produit en 120 secondes"

Vous devez présenter votre projet à l'ensemble des équipes étudiantes présentes à Rennes.

**Votre projet est le meilleur !**

**Vous avez deux minutes pour les en convaincre.**

L'équipe ayant réalisé la présentation jugée la meilleure par l'ensemble des étudiant.e.s se verra attribuer la mention spéciale « Coup de cœur des étudiant.e.s ».

A votre disposition : la scène, deux micros et votre imagination !

Vous aurez 120 secondes pour présenter votre projet à l'ensemble des équipes.

A l'issue des présentations, chaque étudiant devra indiquer son projet préféré. Il est bien sûr interdit de voter pour son propre projet ou un projet de son établissement.

L'équipe qui récoltera le plus grand nombre de votes remportera la mention spéciale.

### LES RESULTATS

L'annonce de l'équipe lauréate aura lieu jeudi 29 juin.

## Prix Alimentation Durable remis par la ville de Rennes

Le prix sera attribué par une commission constituée des représentants de Rennes Métropoles sur la base des critères de l'OACD. Les modalités précises d'évaluation et de remise de ce prix, doté de 4000 €, sont en cours de définition.

## Prix Innovation et Prise de risque

Les modalités d'évaluation et de remise de ce prix, doté de 1500 €, sont en cours de définition.

## Prix Innovation Nutrition

Les modalités d'évaluation et de remise de ce prix sont en cours de re-définition.

## Prix Entrepreneuriat

Mettez en avant votre esprit d'entreprendre !



Association Nationale des Industries Alimentaires

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

Votre esprit d'entrepreneuriat sera évalué selon les 4 critères suivants :

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

## LES RESULTATS

L'annonce de l'équipe lauréate de ce prix, doté de 300 €, aura lieu jeudi 29 juin en fin de journée.

# Prix ECOTROPHELIA Coup de cœur du public

## QUAND

Vendredi 30 juin

## 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 étudiant.e.s 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 vendredi 30 juin en fin de journée.

# PROCLAMATION DU PALMARES - CEREMONIE DE REMISE DES PRIX

La cérémonie de remise des prix et des trophées aura lieu le vendredi 30 juin en fin de journée. Elle sera suivie d'une soirée de clôture. Pour vous permettre de profiter de ce dernier temps fort, vous avez la possibilité de procéder à l'enlèvement de votre matériel le samedi.

## 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).

Si 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, qui aura lieu en octobre 2023

### 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](mailto:contact@ecotrophelia.eu)

**1<sup>ère</sup> 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 étudiant.e.s des promotions suivantes.

**Vous avez une question ? Contactez le comité d'organisation national**

Par e-mail [contact@ecotrophelia.fr](mailto: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/>

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

MANUEL ETUDIANTS ECOTROPHELIA FRANCE 2023 – EDITION FEVRIER 2023 – P. 25