ECOTROPHELIA FRANCE

Le concours étudiant de l'innovation et de l'écoconception des aliments

RÈGLEMENT POUR L'ANNEE 2027

PREAMBULE....2
1 ARTICLE 1 - OBJET....2
2 ARTICLE 2 - COMPOSITION DES ÉQUIPES....2
3 ARTICLE 3 - DOSSIER DE CANDIDATURE....3
4 ARTICLE 4 - CAHIER DES CHARGES....4
5 ARTICLE 5 - INSTANCES DE SELECTION....7
6 ARTICLE 6 - CALENDRIER....9
7 ARTICLE 7- ATTRIBUTION DES PRIX....10
8 ARTICLE 8 - PRIX ET DISTINCTIONS....11
9 ARTICLE 9 – ACCOMPAGNEMENT ET PROMOTION....12
10 ARTICLE 10 – AUTRES DISPOSITIONS....12

PREAMBULE

Ecotrophelia a l'ambition de développer l'éco-innovation, l'accès pour tous à une alimentation saine, de qualité, avec du goût, et respectueuse de l'environnement, ainsi que l'entrepreneuriat dans le secteur alimentaire européen, au travers d'un réseau de formation d'excellence en innovation alimentaire et par l'organisation concrète du concours national et européen d'innovation alimentaire : "Les trophées étudiants de l'innovation alimentaire".

Pour ce faire, des équipes d'étudiantes et d'étudiants de l'enseignement supérieur, issues d'écoles et d'universités, en relation avec des entreprises, des centres techniques, des instituts de recherche, des organisations professionnelles , préparent et dessinent chaque année l'avenir de l'agroalimentaire et des nouveaux modes de distribution en participant à ce concours qui attribue différentes catégories de trophées dans les champs de l'innovation et de l'écoconception des aliments. D'autres partenaires peuvent venir compléter au fil de l'eau les partenaires actuels.

Véritable laboratoire, porteur de créativité et d'incubation dans le secteur, animateur d'un réseau d'enseignement d'excellence en France et en Europe, en charge de programmes français et européens de formation à l'innovation et à l'éco conception, organisateur de ce concours étudiant au niveau français et européen... le réseau Ecotrophelia mobilise avec succès depuis 28 ans la coopération entre les acteurs de l'enseignement supérieur, de la recherche et des entreprises, pour imaginer les produits alimentaires pour nourrir demain.

Aujourd'hui, le concours Ecotrophelia est fier d'incarner la vitrine de l'excellence pédagogique en matière d'innovation et d'écoconception des aliments et de devenir un outil de visibilité et d'attractivité pour les établissements d'enseignement supérieur.

1 ARTICLE 1 - OBJET

ECOTROPHELIA FRANCE organise un concours ouvert à toutes les étudiantes et tous les étudiants constitués en équipe et inscrits dans un établissement d'enseignement supérieur situé sur le territoire de la république française.
Ce concours consiste, pour chaque équipe, à présenter un produit alimentaire répondant au cahier des charges énoncé en article 4.

2 ARTICLE 2 - COMPOSITION DES ÉQUIPES

Des conditions dérogatoires peuvent être instruites par le bureau sur demande d'un établissement.

2.1 Nombre :

une équipe est composée de 2 à 10 personnes issues d'un ou plusieurs établissements et agées de moins de 35 ans au moment de l'inscription. Une dérogation à la limite d'âge pourra être examinée au cas par cas, notamment dans le cas d'un étudiant ou d'une étudiante en reconversion professionnelle.

2.2 Chef(fe) de projet :

Chaque équipe désigne en son sein un ou une "Chef(fe) de projet" qui sera le référent ou la référente entre le comité d'organisation d'Ecotrophelia France et son équipe. Sa présence est obligatoire lors des épreuves nationales du concours.

2.3 Nombre d'équipes

Dans le même établissement, plusieurs équipes d'étudiants peuvent participer au concours. Toutefois, le nombre de projets présentés par un établissement ne peut excéder 3 (trois). Pour garantir des bonnes conditions de passage devant le jury technique, le nombre maximal d'équipes admises à se présenter au concours est fixé à 22 (vingt-deux).

2.4 Responsabilité de l'établissement :

La supervision de l'équipe pour la participation au concours d'une part, la coordination de ou des équipes avec Ecotrophelia France d'autre part, relèvent de la responsabilité de l'établissement porteur dans lequel sont inscrits tout ou partie des membres de l'équipe. Lorsqu'une équipe rassemble des membres issus de plusieurs établissements, les établissements concernés désignent une personne référente pour l'ensemble des établissements.

2.5 Candidats libres

Les équipes ne sont pas autorisées à se présenter en candidat libre.

3 ARTICLE 3 - DOSSIER DE CANDIDATURE

3.1 Contenu du dossier

Afin de participer au concours, les membres de l'équipe doivent soumettre leur dossier avec l'ensemble des pièces visées ci-dessous en version électronique sur le site https://fr.ecotrophelia.org/, au plus tard le 9 avril 2026 à minuit.

Le dossier comprendra nécessairement les pièces suivantes (cf. détail en Annexes 1, 2, 3 et 4) :

A. Dossier administratif : fiche de présentation de l'équipe.
B. Lettre d'engagement collectif, signée par chacun des membres de l'équipe.
C. Dossier technique explicatif et ses annexes éventuelles au format .pdf.
D. Caractérisation du produit.
E. Fiche descriptive du projet - rédigée en français et en anglais - avec photo pertinente du produit.
F. Texte (un paragraphe d'une demi-page maximum) de présentation du projet, rédigé en français et en anglais dans un langage commercial.
G. Photo du produit en format haute définition.
H. Compte rendu d'une analyse par une approche quantitative de l'empreinte environnementale globale du produit.
I. Grille de classification.
J. Fiche descriptive « innovation et antériorité » au format .pdf.
K. Fiche descriptive « eco-innovation » au format .pdf.

3.2 Frais d'inscription

Afin de participer au concours, les membres de l'équipe, ou les établissements dans lesquels ils sont inscrits, doivent avoir fait parvenir au plus tard le 10 avril 2026 un règlement d'un montant de 1000 € (mille euros) pour les équipes issues d'un établissement adhérent à Ecotrophelia France ou de 1800 € (mille huit-cent euros) pour les établissements non adhérents, correspondant aux frais d'inscription au concours, par chèque ou virement à l'ordre d'AgroParisTech Innovation.

3.3 Autres dispositions

Tout dossier, non parvenu au plus tard le 9 avril 2027 à minuit comme indiqué à l'article 3.1 ou incomplet ou non régulièrement constitué au regard des prescriptions du concours pour y participer, ne sera pas pris en compte par Ecotrophelia France.

Ecotrophelia France ne peut prétendre à aucun droit de propriété intellectuelle ou industrielle sur le dossier remis ni sur les informations qui y sont contenues.

4 ARTICLE 4 - CAHIER DES CHARGES

4.1 Descriptif :

Le produit alimentaire, objet du concours, doit répondre aux critères suivants, sans que la liste de ces critères ait été établie dans un ordre croissant ou décroissant d'importance. Il devra surtout démontrer une cohérence globale dans la mise en œuvre de ces critères et dans le travail en équipe.

Le produit alimentaire doit :

- être destiné à la consommation humaine;
- être destiné au marché au stade de la distribution de détail et/ou de la restauration hors domicile et/ou du commerce interentreprises ;
- être écoconçu, que ce soit sur les matières premières (origine, respect des saisonnalités, de la biodiversité...) et/ou sur l'emballage (recyclable, forme optimisée, consigne ...) et/ou sur le procédé de fabrication (économe en énergie, recyclage de l'eau, ...) et/ou sur la distribution-logistique (nouveaux services ou filière courte) afin d'intégrer la dimension environnementale tout au long du cycle de vie du produit alimentaire;
- être innovant dans l'un ou plusieurs de ses éléments par rapport aux produits alimentaires existants sur le marché. Le caractère innovant peut résulter du concept et du produit lui-même, mais aussi de la technologie, de la formulation, d'une substitution d'ingrédient, d'une filière d'approvisionnement, de l'emballage, d'un service rendu, du circuit de distribution... ; ce caractère innovant du projet devra être justifié par rapport au marché existant et sera évalué à travers une recherche d'antériorité. Si le projet est conçu sur un mode concurrentiel par rapport à d'autres produits alimentaires existants sur le marché, l'innovation sera argumentée sur la base d'un *benchmark* de ces produits ;
- se caractériser par ses qualités organoleptiques, nutritionnelles ou autres ;
- pouvoir être développé et/ou reproduit dans une unité de production sur la base d'un dossier technique (ingrédients, matières premières : origine, gamme, procédé de fabrication, prix de revient, investissements industriels...) ou en restauration collective ou en artisanat des métiers de bouche ;
- être conforme aux réglementations en vigueur lors de sa mise en marché (procédé, additifs et ingrédients, emballage, étiquetage, publicité, allégations, sécurité des aliments...).
- être cohérent au plan financier et commercial (adéquation entre l'offre et la demande, plan marketing, marketplace, packaging, logistique...) ;

Dans le respect des critères ci-dessus, le jury national décernera trois prix Or Argent Bronze.

4.2 Trophée Innovation Fruits et Légumes transformés (sous réserve de financement)

Le produit alimentaire, candidat au trophée **Innovation Fruits et Légumes transformés**, doit répondre à tous les critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, et devra également répondre aux exigences suivantes :

- intégrer un ou plusieurs fruits et légumes français,
- être identifié, par le consommateur ou la consommatrice comme un produit à base de fruits et/ou légumes,
- le(s) fruit(s) et/ou légume(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 fruits et légumes français à tous les stades.

Le produit alimentaire doit être présenté au travers d'un dossier technique explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement.

4.3 Trophée Innovation Produits de la pêche française (sous réserve de financement)

Le produit alimentaire, candidat au trophée **Innovation Produits de la pêche française**, doit répondre à tous les critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, et devra également répondre 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.

Le produit alimentaire doit être présenté au travers d'un dossier technique explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement.

4.4 Trophée Innovation Légumineuses

Le produit alimentaire candidat au trophée Innovation Légumineuses doit répondre à tous les critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, et devra également répondre 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 de légumineuses et lui permettre un équilibre et une diversité d'apport en protéines dans son alimentation.
Les participants au Trophée pourront s'appuyer sur les informations mises à disposition par Terres Univia et disponibles en accès libre ou sur simple demande (liste non exhaustive) :

- les informations et outils de communication de la marque Terres OléoPro : https://www.terresoleopro.com/ (site internet, chaine YouTube, documentation...)
- les informations et documents disponibles sur le site Terres Univia http://www.terresunivia.fr

Les étudiants devront justifier le choix de la ou des légumineuse(s) retenue(s) lors de sa fabrication, à travers une argumentation dans le dossier technique.
Le produit alimentaire doit être présenté au travers d'un dossier technique explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement.

4.5 Prix Innovation Nutrition (sous réserve de financement)

Le produit alimentaire candidat au prix Innovation Nutrition doit répondre à tous les critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1 du présent règlement, et devra également répondre aux exigences suivantes :

- Favoriser l'application des recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) 4 et de la stratégie alimentation climat.
- 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 (aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales). 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 (cf. article 4.1).
- 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...).

Le produit alimentaire doit être présenté au travers d'un dossier technique explicatif conformément à l'article 3.1 du présent règlement.

4.6 Trophée Alimentation durable (sous réserve de financement)

Ce prix sera attribué au projet qui aura le mieux intégré les exigences de l'écoconception pour proposer un produit à impact positif pour le climat et la biodiversité, tout en répondant aux critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1.

4.7 Prix « Nos étudiant.e.s ont du cran » (sous réserve de financement)

Ecotrophelia souhaite accompagner la prise de risques par les étudiants, la créativité, les innovations de rupture. Pour ce faire, un prix spécifique est mis en place afin de valoriser la prise de risque, le challenge et la détermination chez les étudiants. Le produit alimentaire candidat au prix « nos étudiant.e.s ont du cran » , tout en répondant aux critères du cahier des charges défini à l'ensemble de l'article 4.1, doit se distinguer (pour le produit lui-même, pour les services associés ou d'autres dimensions à l'initiative des étudiants) par son originalité, l'audace de sa proposition, son innovation véritablement disruptive.

4.8 Prix de l'entrepreneuriat (sous réserve de financement)

Ce prix sera attribué au projet qui se distinguera par sa démarche entrepreneuriale originale, innovante ou singulière de la part des étudiantes et des étudiants qui le portent. Il concerne autant le projet que la dynamique de groupe, caractérisée par la proactivité, l'autonomie, le professionnalisme et la volonté de se projeter dans une démarche de création d'entreprise.

4.9 Prix Sciences & Technologies (sous réserve de financement)

Ce prix sera attribué au projet ayant su le mieux mettre en valeur la dimension scientifique et technique à travers une approche rigoureuse, fondée sur des preuves expérimentales. L'évaluation portera sur la maîtrise technique démontrée par des analyses objectivables, mesurables, concernant les procédés mis en œuvre, l'emballage, des fonctions liées à la distribution ou la caractérisation des produits ou des matières premières via la rhéologie, la texturométrie, des mesures physico-chimiques, la quantification des teneurs en nutriments, l'optimisation de la durée de vie du produit, ou encore l'impact du procédé sur la structure. L'accent sera mis sur la qualité des protocoles, la pertinence des outils analytiques utilisés, et la capacité à interpréter les résultats dans une logique d'objectivation scientifique et d'innovation.

4.10 Mention spéciale Coup de cœur des étudiant.e.s – (Mon produit en 120 secondes)

La mention spéciale "Coup de cœur des étudiant.e.s" distinguera l'équipe qui aura réalisé la prestation la plus originale et convaincante dans l'exercice de la présentation du produit en 120 secondes. Cette mention spéciale est attribuée par un vote de l'ensemble des étudiantes et des étudiants.

5 ARTICLE 5 - INSTANCES DE SELECTION

Afin de procéder à la sélection des lauréats par la remise des prix correspondants ou, le cas échéant, par la remise d'une distinction, il est institué un comité de présélection, un jury technique, un jury national.

5.1 Comité de présélection

Le comité de présélection, composé de l'ensemble des organisations membres d'Ecotrophelia France, a pour rôle de :

- contrôler la régularité des dossiers au regard du règlement du concours,
- présélectionner, parmi les dossiers régulièrement remis et dans la limite de 22, ceux répondant aux critères du cahier des charges.

Le comité de présélection se réunira avant le 20 mai 2026 pour opérer la présélection des dossiers.

Le comité de présélection a pour mission de dresser un procès-verbal de :

- la liste des dossiers reçus,
- la liste des dossiers régulièrement reçus,
- la liste des dossiers présélectionnés par lui pour participer aux épreuves nationales
- Si le jury rejette un dossier, il rédigera un argumentaire pour les étudiants.

- Le comité de présélection rédige par ailleurs pour chaque projet retenu une fiche technique destinée aux jurys.

5.2 Jury technique

Le jury technique comporte entre 25 et 40 membres désignés par Ecotrophelia France, issus des collèges suivants :

établissements d'enseignement supérieur (maximum : 6) :

- représentants des établissements d'enseignement supérieur, choisis parmi les établissements membres d'Ecotrophelia France. (maximum : 4) ;
- représentants des établissements parmi les nouveaux établissements engagés dans l'édition 2027 (maximum : 2) ;

- centres techniques choisis parmi les centres membres d'Ecotrophelia France (maximum : 4);
- experts du monde professionnel choisis pour leurs compétences dans les domaines de la nutrition, la distribution et l'international (maximum : 4) ;
- alumni du concours (maximum : 4)
- deux représentants de Terres Univia ;
- deux représentants du Carnot Qualiment ;
- deux représentants PACT'ALIM et/ou FIAC ;
- organisations professionnelles et entreprises, partenaires du concours, (dans la limite de l'effectif maximum du jury) ;

Le jury technique peut, selon le nombre de projets fonctionner en deux ou trois sous jurys, qui délibèrent finalement ensemble. Le jury se réunira les 22 et 23 juin 2027. Lors de la délibération finale du jury technique, les membres représentant les établissements d'enseignement supérieur ne restent pas en séance, s'ils ont des équipes en lice dans le concours.

Le jury technique a pour mission de sélectionner les équipes qui seront présentées au jury national, dans la limite maximum de dix équipes sélectionnées.

Le jury technique a également pour rôle :

- d'attribuer, le trophée "Innovation Fruits et Légumes transformés"défini à l'article 4.2 ;
- d'attribuer le trophée "Innovation Produits de la pêche française" défini à l'article 4.3, sur proposition du ou des représentants de France filière pêche
- d'attribuer le trophée "Innovation Légumineuse" défini à l'article 4.4, sur proposition du ou des représentants de Terres Univia ;
- d'attribuer le prix "Innovation Nutrition" défini à l'article 4.5 ;
- d'attribuer le trophée Alimentation durable défini à l'article 4.6 ;
- d'attribuer le prix « *Nos étudiant.es ont du cran »* défini à l'article 4.7 ;

- d'attribuer le prix de l'entrepreneuriat défini à l'article 4.8 ;
- d'attribuer le prix Sciences et technologies défini à l'article 4.9.

5.3 Jury national

Le jury national est composé d'une quinzaine de personnalités désignées par Ecotrophelia France au regard de leur parcours, leurs compétences et expériences, leur indépendance et leur notoriété.

Le jury national se réunira le 24 juin 2027.

Le jury national a pour mission de retenir, parmi les dossiers présélectionnés par le jury technique, les trois dossiers correspondant le mieux aux critères du cahier des charges (article 4.1), et de classer ces trois dossiers pour déterminer les équipes lauréates des trophées Or, Argent et Bronze.

Les président(e)s des interprofessions membres d'Ecotrophelia France sont membres de droit du jury national.

5.4 Les étudiantes et étudiants

Les étudiantes et les étudiants sélectionné.e.s pour les épreuves finales, présent.e.s à Paris du 22 au 24 juin 2026 seront invité.e.s à voter pour leur projet préféré et ainsi désigner le lauréat de la mention spéciale "Coup de cœur des étudiant.es Ecotrophelia" au regard des critères définis à l'article 4.10.

Tous les étudiants et les étudiantes s'engagent à rester jusqu'à l'annonce des prix le 24 juin en fin d'après-midi.

5.5 Autres dispositions

L'équipe d'organisation est composée de l'équipe qui pilote la coordination nationale, de l'équipe d'organisation locale et des ingénieurs en charge du projet HILL. Ces personnes ont les accès nécessaires aux différents espaces du concours et assurent la confidentialité des débats auxquels ils ou elles peuvent être amenés à assister et sont soumis au respect du principe d'impartialité inhérent au concours.

Chaque membre du comité de présélection, du jury technique, du jury national est soumis au respect du principe d'impartialité inhérent au concours Ecotrophelia France. En cas de conflit d'intérêt, tout membre des jurys peut se retirer des débats concernant un projet.

Les décisions du jury technique et du jury national sont souveraines et sans appel.

Les membres du comité de présélection, du jury technique, du jury national et de l'équipe d'organisation sont tenus par le secret des délibérations. Toutefois, le ou la président.e du jury technique ou une personne mandatée par lui ou elle peut interagir avec les étudiant.e.s des différents projets si des explications sont souhaitées sur le résultat de la délibération, en ce qui concerne leur propre prestation.

Les procès-verbaux établis par les jurys sont conservés au siège d'Ecotrophelia France. Les informations confidentielles communiquées par les équipes ne peuvent être ni divulguées, ni publiées sans leur autorisation expresse.

6 ARTICLE 6 - CALENDRIER

Le calendrier de la compétition 2027 est défini comme suit:

6.1 Avant les épreuves nationales

Afin de participer au concours, l'équipe doit avoir envoyé à Ecotrophelia France :

- Au plus tard le 9 avril 2027 à minuit :

  par soumission électronique via https://fr.ecotrophelia.org/ les pièces constitutives du dossier de candidature (cf. articles 3.1 et 3.2).

  Ecotrophelia France accusera réception de ces éléments à l'équipe par voie électronique et adressera à l'établissement une facture correspondant au montant du règlement des frais d'inscription.

- Au plus tard le 15 juin 2027

  un extrait du support de la présentation orale qui sera utilisé lors de la soutenance du jury technique. Celui-ci permettra d'identifier l'ensemble des éléments techniques utilisés (police, vidéo, bande sonore...).

6.2 Les épreuves nationales

Le concours Ecotrophelia France se déroulera lors d'une manifestation organisée à la cité universitaire internationale à Paris du 22 au 24 juin.

L'accueil officiel des équipes présélectionnées pour les épreuves nationales aura lieu le mardi 22 juin 2027. Les équipes convoquées devront avoir réalisé un stand de présentation de leur produit, avant le mercredi 23 juin 12 heures.

Le jury technique se déroulera du mardi 22 juin au mercredi 23 juin 2027, suivie de l'épreuve du « mon produit en 120 secondes » le mercredi 23 juin en fin de journée.

En outre les équipes, dont le dossier a été présélectionné par le jury technique, devront être en mesure de faire une présentation orale, devant le jury national, du produit alimentaire décrit dans leur dossier le jeudi 24 juin 2027.

Le jeudi 24 juin 2027 l'espace d'exposition des stands sera ouvert aux professionnels, personnalités économiques et politiques sur invitation. Les personnes présentes seront invitées à rencontrer les équipes sur les stands et évaluer les produits afin d'attribuer le prix Ecotrophelia Coup de cœur du public.

6.3 Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu jeudi 24 juin 2027.

6.4 Ecotrophelia Europe

L'équipe lauréate du prix Ecotrophelia France d'Or représentera la France lors de la compétition européenne, qui se déroulera en octobre 2027.

7 ARTICLE 7- ATTRIBUTION DES PRIX

7.1 Comité de présélection

Chaque dossier déposé est évalué par deux experts désignés par Ecotrophelia France, en charge d'attribuer une note et de rédiger une fiche de synthèse de l'expertise. Un classement est effectué en fonction de la note attribuée et le comité de présélection arrête la liste des projets présélectionnés pour participer aux épreuves nationales.

Ecotrophelia France communique aux équipes ayant leurs dossiers sélectionnés le lieu, la date et l'heure de la manifestation nationale, ainsi que la fiche de synthèse de l'évaluation de leur projet constituant des pistes d'améliorations pour les épreuves orales.

7.2 Jury technique

Les équipes convoquées au jury technique réalisent une prestation orale présentant l'ensemble des aspects de leur projet. Le jury technique procède à la dégustation des produits lors de sa visite des stands dans l'espace d'exposition.

Chaque projet est évalué suivant trois critères pondérés :

Présentation orale	60 %
Dégustation	20 %
Innovation	20 %
Total	100 %

Dans le cas où deux sous-jury en parallèle seraient nécessaires pour auditionner tous les projets, les notes des deux sous-jurys seront harmonisées.

Lors de la délibération, il est tenu compte du classement issu des notes pour sélectionner les équipes présentées au jury national dans la limite maximale de dix dossiers, sans indication de notation.

Les prix listés au 5.2 sont attribués sur délibération de l'ensemble du jury – à l'exception des représentants des établissements ayant au moins une équipe participante, sous la responsabilité de la présidente ou du président du jury technique. A l'issue des délibérations, l'attribution des prix portés par une interprofession revient aux représentants des interprofessions respectives.

7.3 Jury national

Chaque membre du jury national attribue une note pour chaque dossier soumis à sélection.

Les prix Or, Argent, Bronze sont attribués sur délibération de l'ensemble du jury national sous la responsabilité de la présidente ou du président du jury, en tenant compte des notes attribuées à chaque dossier d'une part, et du classement par expression des préférences de chaque membre du jury d'autre part. Le président ou la présidente s'efforce d'aboutir à un consensus des membres du jury sur le classement. Si le consensus n'est pas trouvé au bout d'un délai raisonnable, il ou elle soumet une proposition au vote. En cas d'égalité des votes, la voix du président ou de la présidente est prépondérante.

7.4 Prix ECOTROPHELIA *Coup de cœur du public*

Ce prix est attribué par les personnes présentes à la manifestation nationale, invités à évaluer les produits lors de l'ouverture de l'espace d'exposition au public.

7.5 Mention spéciale *Coup de cœur des étudiants* - Mon produit en 120 secondes

Lors de l'épreuve « Mon produit en 120 secondes », chaque équipe dispose de deux minutes sur la scène pour présenter son projet avec humour. L'équipe ayant réalisé la présentation jugée la meilleure par les étudiantes et les étudiants se verra attribuer la mention spéciale "Coup de cœur des étudiants" Ecotrophelia. Les membres du jury n'assistent pas à l'épreuve.

8 ARTICLE 8 - PRIX ET DISTINCTIONS

8.1 Prix Ecotrophelia France

Le concours est doté de quatre prix par Ecotrophelia France :

- Ecotrophelia France d'Or et remise d'un montant de 5000 € (cinq mille euros) - sélection pour les épreuves du Concours Ecotrophelia Europe 2027 ;
- Ecotrophelia France d'Argent et remise d'un montant de 2500 € (deux mille cinq cents euros) ;
- Ecotrophelia France de Bronze et remise d'un montant de 1500 € (mille cinq cents euros) ;
- Le prix « coup de cœur du public » et remise d'un montant de 500 € (cinq cent euros).

8.2 Autres prix

Le concours est doté de huit autres prix par ses partenaires :

- le trophée Innovation Produits de la Pêche Française d'un montant de 4000 € (quatre mille euros) – *sous réserve de financement ;*
- le trophée Innovation Légumineuses d'un montant de 4000 € (quatre mille euros) remis par Terres Univia ;
- le trophée Innovation Fruits et Légumes d'un montant de 4000 € (quatre mille euros) remis par la FIAC ;
- le prix Innovation Nutrition d'un montant de 1500 € (mille cinq cent euros) – *sous réserve de la confirmation du financement par un partenaire;*
- le prix *Nos étudiant.e.s ont du cran* d'un montant de 1000 € (mille euros) – *sous réserve de la confirmation du financement par un partenaire ;*
- le prix de l'entrepreneuriat d'un montant de 500 € (cinq cent euros) remis par l'ANIA ;
- le trophée Alimentation Durable d'un montant de 3000 € (trois mille euros) – *sous réserve de la confirmation du financement par un partenaire;*

- le trophée Sciences & Technologies d'un montant de 1000 € (mille euros) - *sous réserve de la confirmation du financement par un partenaire* .

8.3 Distinctions honorifiques éventuelles

Le jury national et le jury technique auront la faculté d'attribuer souverainement des distinctions honorifiques et/ou mentions spéciales autres à une ou plusieurs équipes, et ce, pour récompenser d'autres démarches novatrices.

8.4 Modalités de paiement

Chaque membre de l'équipe lauréate d'un prix se verra remettre un règlement d'un montant calculé en proportion du nombre total de membres de l'équipe - tel que défini par le nombre de signatures de la lettre d'engagement collectif (cf. article 3.1) - sur la base du montant dont est doté le prix.

9 ARTICLE 9 – ACCOMPAGNEMENT ET PROMOTION

9.1 Mention du logo Ecotrophelia pour les produits lauréats qui font l'objet d'une commercialisation ultérieure

Les membres d'une équipe lauréate d'un prix s'engagent, si le produit alimentaire correspondant est commercialisé, à ce qu'il porte sur son emballage la marque et le logo ECOTROPHELIA en respectant la charte graphique déposée à l'INPI.

9.2 Marque et logo

La marque et le logo ECOTROPHELIA restent la propriété de leur déposant. Ils ne peuvent être utilisés par les équipes qu'aux seules fins limitées indiquées dans le présent règlement. Toute communication commerciale, publicitaire ou autre faisant référence au présent concours devra préciser l'intitulé et la date exacts du concours, le titre attribué et la nature du produit alimentaire ayant justifié du prix.

10 ARTICLE 10 – AUTRES DISPOSITIONS

10.1 Modification, report ou annulation du concours

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. En cas d'annulation du concours, les sommes reçues par Ecotrophelia France des participants au titre des frais du concours seront restituées sans délai et sans intérêt à l'établissement auquel sont inscrits les étudiants. Cette restitution vaudra libération de plein droit d'Ecotrophelia France à l'égard des étudiants ; l'établissement faisant son affaire personnelle de la répartition de cette somme entre les étudiants de l'équipe ayant participé au concours.

10.2 Acceptation du règlement

La participation au concours implique de plein droit l'acceptation pleine, entière et sans réserve, par les étudiants et l'établissement correspondant, des dispositions du présent règlement.

Les lauréats acceptent par avance les récompenses qui ne feront l'objet d'aucun échange.

10.3 Protection des données personnelles

Conformément à l'article 34 de la loi française "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978, chaque candidat inscrit au concours dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données le concernant.

10.4 Loi applicable

Le présent règlement est soumis à la loi française.

10.5 Juridiction compétente

Les difficultés d'interprétation ou d'application du présent règlement seront tranchées par Ecotrophelia France.

Si les parties ne parvenaient pas à trouver de solution amiable, il serait fait attribution de compétence au tribunal compétent du siège d'AgroParisTech Innovation situé à Paris, quel que soit le domicile du défendeur, même en cas d'appel en garantie, de procédure en référé ou de pluralité de défendeurs.

Pièces Jointes Annexes 1 à 5

Annexe 1 : Dossier d'inscription

Annexe 2 : Fiche descriptive « innovation et antériorité »

Annexe 3 : Fiche descriptive « éco-innovation »

Annexe 4 : Grille classification

DOSSIER D'INSCRIPTION – EDITION 2027

PIÈCES À JOINDRE AU DOSSIER

Les pièces administratives

A	Dossier administratif : fiche de présentation de l'équipe	*Saisie en ligne*
B	Lettre d'engagement collectif, signée par chacun des membres de l'équipe	*Formulaire à télécharger & fichier à déposer*

Le dossier de présentation produit

C	Dossier technique explicatif et ses annexes éventuelles	*Fichiers à déposer*
D	Caractérisation du produit, en français et en anglais	*Saisie en ligne*
E.1	Fiche descriptive du projet rédigée en français avec photo pertinente du produit	*Fichier à déposer*
E.2	Fiche descriptive du projet rédigée en anglais avec photo pertinente du produit	*Fichier à déposer*
F.1	Texte de présentation du projet, rédigé en français dans un langage commercial	*Saisie en ligne*
F.2	Texte de présentation du projet, rédigé en anglais dans un langage commercial	*Saisie en ligne*
G	Photo du produit en format haute définition	*Fichier à déposer*
H	Compte-rendu d'une analyse par approche quantitative de l'empreinte environnementale du produit	*Fichier à déposer*
I	Fiche descriptive innovation et antériorité	*Formulaire à télécharger et Fichier à déposer*
J	Fiche descriptive des aspects éco-innovants du produit	*Formulaire à télécharger et Fichier à déposer*
K	Grille de classification	*Saisie en ligne*

L'ensemble des pièces A à K devra être soumis en version électronique sur le site https://fr.ecotrophelia.org/ au plus tard le 9 avril 2027 à minuit.

Les Frais d'inscription

L	Règlement des frais d'inscription d'un montant de 1000 € (mille euros) – 1800 € pour les équipes non issues d'au moins un établissement membre d'Ecotrophelia France.	*Chèque ou bon de commande à transmettre avant le 10 avril 2027*

LES PIECES ADMINISTRATIVES

A – DOSSIER ADMINISTRATIF

FICHE DE PRESENTATION DE L'EQUIPE (saisie en ligne)

Le nombre d'étudiants dans chaque équipe ne peut être inférieur à 2 ni supérieur à 10 (sauf dérogation). Les étudiants âgés de plus de 35 ans ne sont pas acceptés (sauf dérogation cf. article 2 du règlement).

VOTRE PROJET

Nom du projet présenté

Catégorie (s)

- Entrée
- Plat
- Dessert
- Accompagnement
- Snacking
- Boisson
- Autre

VOTRE (VOS) ÉTABLISSEMENT (S)

Nom Établissement n°1

- Adresse
- Adresse complément
- Code postal
- Ville

Nom Établissement n°2

- Adresse
- Adresse complément
- Code postal
- Ville

Nom Établissement n°3

- Adresse
- Adresse complément
- Code postal
- Ville

Les enseignants qui accompagnent votre projet et votre équipe

Nom, prénom (enseignant 1)
- Etablissement
- Téléphone
- Adresse @mail

Nom, prénom (enseignant 2)
- Etablissement
- Téléphone
- Adresse @mail

Nom, prénom (enseignant 3)
- Etablissement
- Téléphone
- Adresse @mail

Nom, prénom (enseignant 4)
- Etablissement
- Téléphone
- Adresse @mail

Nom, prénom (enseignant 5)
- Etablissement
- Téléphone
- Adresse @mail

VOTRE ÉQUIPE

1. CHEF.FE DE PROJET = MEMBRE 1

Le ou la chef.fe de projet est la ou le référent entre le comité d'organisation d'ECOTROPHELIA France et son équipe. Il sera contacté en priorité pour toute demande d'information complémentaire sur le projet. Sa présence est obligatoire lors des épreuves nationales à Rennes.

NOM, Prénom

Date de naissance

Adresse e-mail personnelle

Où seront adressées toutes les informations relatives à la participation au concours

Adresse postale

Valide au moins jusqu'au 1er octobre 2025 - Rue, Code postal, Ville

Téléphone

Coordonnées bancaires

N° IBAN et N°BIC - Joignez une copie (fichier image ou PDF à déposer) d'un RIB (avec les références IBAN et BIC)

Idem pour les autres membres de l'équipe (entre 2 et 10 membres)

2. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 2
3. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 3
4. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 4
5. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 5
6. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 6
7. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 7
8. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 8
9. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 9
10. AUTRE MEMBRE DE L'EQUIPE = MEMBRE 10

B – LETTRE D'ENGAGEMENT COLLECTIF (fichier à déposer)

Joindre une lettre d'engagement collectif (Modèle ci-dessous à télécharger, imprimer, et renvoyer daté, signé) formulaire à télécharger, puis fichier à déposer.

Ce document OBLIGATOIRE est unique ; il doit être daté et comporter le nom et la SIGNATURE de CHAQUE membre de l'équipe.

Nous soussignés, *(NOMS, prénoms)*
Membres de l'équipe (rappel du nom du projet présenté)

- *déclarons avoir pris connaissance et accepté le règlement du concours ECOTROPHELIA France 2027;*
- *nous engageons, dans la création et la présentation du dossier sur lequel porte le concours ECOTROPHELIA France, à n'introduire aucune réminiscence susceptible de violer ou de porter atteinte aux droits de tiers et, si le dossier de l'équipe dont nous faisons partie est sélectionné par le comité de présélection, à participer sur place à la manifestation nationale de remise des prix à la date et à l'heure indiquées par ECOTROPHELIA France ;*
- *nous engageons en outre, si nous sommes gagnants d'un prix à ce que le produit alimentaire correspondant, s'il est commercialisé, porte sur son emballage la marque et le logo ECOTROPHELIA en respectant la charte graphique déposée à l'INPI ;*
- *autorisons dès à présent ECOTROPHELIA à publier nos noms, prénoms et photographies de nous-mêmes, ainsi que toute prise de vue dans laquelle figurerait notre image, qui sera réalisée au cours de la manifestation nationale de remise des prix ;*
- *cédons dès à présent nos droits d'auteurs sur les éléments définis à l'article 3.1 du règlement, à savoir le texte de présentation, la photo, le packaging du produit présenté aux fins de reproduction de ces éléments sur les supports émis dans le cadre du concours ECOTROPHELIA France 2026 ;*
- *nous engageons dès à présent à participer en octobre 2026 à aux épreuves du Concours ECOTROPHELIA Europe, si l'équipe à laquelle nous appartenons est lauréate du trophée ECOTROPHELIA France d'Or 2027.*

Date – Signatures

LE DOSSIER DE PRESENTATION PRODUIT

C – DOSSIER TECHNIQUE EXPLICATIF (fichiers à déposer)

Le produit alimentaire doit être présenté au travers d'un **dossier technique explicatif** limité à 50 pages (les annexes éventuelles sont également limitées à 50 pages) comportant les informations suivantes rédigées en langue française :

a. une description du produit alimentaire : nom exact, catégorie précise (par exemple : entrées salées, desserts, plats cuisinés, boissons alcoolisées...), description générale, composition, procédé de fabrication, conditionnement, maquette de l'emballage, conservation ;
b. une description de l'innovation qui en est à l'origine (caractère innovant lié au produit lui-même et/ou par rapport à d'autres produits existants sur le marché, à sa composition, sa formulation, sa recette...), des procédés et techniques utilisés, du conditionnement, du mode et de la durée de conservation, de l'emballage, de son mode d'utilisation par le consommateur et de sa logistique de distribution ;
c. un plan marketing et commercial ;
d. un volet éco-conception et RSE, incluant une évaluation de l'empreinte environnementale du produit et les mesures d'atténuation, l'intégration des préoccupations des parties prenantes, et l'amélioration de la qualité nutritionnelle du produit.
e. un business plan détaillé ;
f. une présentation des modalités de participation de l'entreprise pour les étudiants qui auront travaillé en partenariat pour la création du projet.

Déposer le dossier technique explicatif.

Votre fichier sous format pdf ne doit pas dépasser 50 MB.

Déposer les annexes éventuelles.

Vous pouvez joindre jusqu'à 5 annexes. Attention : La totalité des annexes ne doit pas dépasser 50 pages.
Chacun de vos fichiers sous format pdf ne doit pas dépasser 50 Mo.

D – CARACTERISATION DU PRODUIT (saisie en ligne)

Rédigez en une ligne une **caractérisation de votre produit (*100 caractères,* *espaces et ponctuation compris, soit environ une ligne).***
Ces informations seront reprises dans tous les supports de communication du concours : dossiers de presse, brochure de présentation du concours, site internet, liste de projets diffusées aux membres du jury... **Elles doivent être communiquées en français et en anglais.**

E – FICHE DESCRIPTIVE DU PROJET

E.1 - rédigée en français (fichier à déposer)

Joindre une fiche descriptive du projet rédigée en français, avec illustration pertinente du produit.
Il s'agit d'une description du projet en deux pages : 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. La fiche pourra être illustrée par une photo du produit et/ou de son packaging.

Cette fiche sera diffusée aux experts, membres du comité de présélection et membres du jury technique.

Chacun de vos fichiers sous format pdf ne doit pas dépasser 50 Mo.

E.2 - rédigée en anglais (fichier à déposer)

Joindre une fiche descriptive du projet rédigée en anglais, avec illustration pertinente du produit.
Il s'agit de la fiche décrite au point "E.1", rédigée en anglais.

F – TEXTE DE PRESENTATION DU PROJET

F.1 - rédigée en français dans un langage commercial (fichier à déposer)

Saisir en ligne un texte de présentation du projet, rédigé en français, dans un langage commercial.
Ce texte sera inséré dans la brochure de présentation du concours, et associé à la présentation des projets sur les sites internet. Pour respecter les contraintes d'impression, il ne doit pas dépasser **1000 signes - espace et ponctuation compris.**

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

- Annoncez les principaux ingrédients.
- Décrivez l'aspect extérieur, la forme et la disposition des différents ingrédients, les couleurs (ex. chocolat en couverture).
- Associez l'aspect gustatif (ex. association du croustillant d'une meringue, de l'onctuosité d'une mousse de légumes et du piquant de la sauce).
- Indiquez le positionnement nutritionnel (énergétique, riche en vitamines...).
- Présenter le conditionnement, les temps de conservation, le mode de préparation, le mode de distribution.
- Pensez au positionnement marketing du produit (pour quelle classe d'âge, quel prix – bas de gamme/luxe – quel type d'utilisation, quel positionnement nutritionnel – cuisine traditionnelle, exotique, diététique...).
- Précisez-en quoi le produit est innovant (ce qu'il apporte en plus, ce qui est différent).
- Précisez tous les aspects liés à l'écoconception et à la RSE.

Les termes employés dans ce texte doivent être en cohérence avec le positionnement du produit.
Vous devez être précis dans l'emploi des termes (dire que le produit est "épicé" ne suffit pas, il faut préciser les épices employées ou du moins les principales).

F.2 - rédigée en anglais dans un langage commercial (fichier à déposer)

Saisir en ligne un texte de présentation du projet, rédigé en anglais, dans un langage commercial. Ce texte pourra être inséré dans la brochure de présentation du concours, et associé à la présentation des projets sur les sites internet. Pour respecter les contraintes d'impression, il ne doit pas dépasser **1000 signes - espace et ponctuation compris.** Il s'agit du texte décrit au point "F.1", rédigé en anglais.

G - PHOTO DU PRODUIT EN FORMAT HAUTE DEFINITION (fichier à déposer)

Joindre des photos du produit.
Ces photos seront utilisées dans le cadre de la communication globale de la compétition. **Merci de soigner la qualité de ces photos !**
Joindre les fichiers photo JPG en format haute définition - minimum 1Mo.
Les images doivent avoir une définition supérieure à **1200**x800 pixels.
A noter : *Vous pouvez joindre jusqu'à 10 photos suivant le même principe.*

H – COMPTE RENDU D'UNE ANALYSE PAR APPROCHE QUANTITATIVE DE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DU PRODUIT (fichier à déposer)

Joindre le document

I – FICHE DESCRIPTIVE INNOVATION ET ANTERIORITE (fichier à déposer)

Joindre la fiche descriptive innovation et antériorité. (Cf. annexe 2 du règlement).

J – FICHE DESCRIPTIVE DES ASPECTS ECO-INNOVANTS DU PRODUIT (fichier à déposer)

Joindre la fiche descriptive des aspects éco-innovants du produit. (Cf. annexe 3 du règlement).

K – GRILLE DE CLASSIFICATION

Joindre la grille de classification base produit : Complétez le formulaire en ligne - Cf. annexe 4 du règlement.

LES FRAIS D'INSCRIPTION

L – FRAIS D'INSCRIPTION 2027

Compléter votre dossier par le règlement des frais d'inscription d'un montant de 1000 € (1800 € si l'équipe n'est pas issue d'au moins un établissement adhérent).
Paiement par chèque à l'ordre d'AgroParisTechInnovation.

Le paiement des frais d'inscription pourra également être réalisé par virement sur le compte bancaire du concours, après édition d'une facture.
Joindre dans ce cas au dossier un bon de commande émis par l'établissement confirmant la prise en charge du montant des frais d'inscription, et précisant les conditions de facturation.

Contact - information

Comité d'organisation ECOTROPHELIA France

E-mail : contact@ecotrophelia.fr - https://fr.ecotrophelia.org/

ECOTROPHELIA FRANCE 2027

Fiche descriptive innovation et antériorité

À joindre au dossier d'inscription

Afin d'identifier la dimension "innovation" de votre projet et le travail de recherche d'antériorité réalisé, veuillez remplir ce questionnaire. Une brève description est à indiquer dans les cases que vous cocherez.

Nom du projet	
Établissement	

		Thème	Description
I - ORIGINALITE DU CONCEPT			
A - Où se situe l'innovation ?			
1 - Formulation	☐	Matière première, ingrédients	
	☐	Mode de conservation	
	☐	Recette	
2 - Procédés de fabrication	☐	Transposition industrielle d'une recette traditionnelle	
	☐	Emploi d'une technologie novatrice ou d'une technologie importée d'un autre secteur d'activité	
	☐	Mode de conservation	
3 - Emballage	☐	Matériaux	
	☐	Fonctionnalité	
4 - Distribution	☐	Logistique	
	☐	Méthode marketing	
	☐	Circuit	
5 – Mode de consommation différent	☐		
6 - Ecoconception	☐	Inscription du produit dans une démarche bio-équitable ou de développement durable	
7 - Autres	☐		
B – Quel marché ciblez-vous ?			
1 - Français	☐		
2 - Européen	☐		
3 – Autre(s) région(s) du globe	☐		

II - ANTERIORITE		
Avez-vous fait une recherche d'antériorité ?	☐	Citez vos sources
Avez-vous trouvé des produits "proches" ?	☐	Si "OUI", lesquels ? Justifiez en quoi votre produit est différent de l'existant. Citez vos sources.

ECOTROPHELIA FRANCE

Liste des impacts "éco-innovation" du produit alimentaire présenté

Fiche à joindre au dossier d'inscription

in d'identifier la dimension "éco-innovation" de votre projet, veuillez remplir ce questionnaire qui présente les différents axes où une dimension environnementale a été potentiellement envisagée. Une brève description est à indiquer dans les cases que vous cocherez.

Nom du projet	
Établissement(s)	

		Thème	Description
1 - Matières premières	☐	**Mode de production**	*(agriculture bio...)*
	☐	**Approvisionnement**	*(transport, circuit-court...)*
	☐	**Valorisation d'un sous-produit**	*(partie végétal/animal non utilisée...)*
	☐	**Substitution d'ingrédient**	*(substitution par un ingrédient plus vertueux...)*
2 - Procédés de fabrication	☐	**Énergie et eau utilisées**	*(qualitatif/quantitatif...)*
	☐	**Valorisation des coproduits**	*(mise en place d'un circuit secondaire)*
	☐	**Gestion des déchets**	*(actions mises en place...)*
3 - Emballage	☐	**Matériaux utilisés**	*(filière secondaire, recyclé)*
	☐	**Forme de l'emballage**	*(logistique transport, mise en rayon...)*
	☐	**Réflexion sur le suremballage**	*(emballage primaire, secondaire...)*
	☐	**Fin de vie**	*(ré-utilisation, ré-emploi, recyclage...)*
4 - Distribution	☐	**Méthode de distribution**	*(locale, nationale...)*
	☐	**Méthode marketing**	*(publicité, commercial...)*
5 - Gestion de l'entreprise	☐	**Normes et certification**	*(ISO, ADEME)*
	☐	**Démarches engagées**	*(bilan carbone, ACV, RSE...)*
6 – Autres		**(...)**	*(...)*

ECOTROPHELIA FRANCE 2027

Grille classification base produits

Fiche à joindre au dossier d'inscription

*Vous êtes invités à **classifier votre produit** afin de nous permettre de l'intégrer dans la base de données des produits présentés au concours **ECOTROPHELIA. Dans chacune des 6 rubriques** (1.catégorie - 2. matières premières - 3. mode de conservation - 4. public ciblé - 5. situation de consommation 6.caractérisation de l'innovation), cocher le ou les items qui correspondent au positionnement de votre produit. (Il s'agit d'un formulaire multi sélection ; vous pouvez donc cocher un ou plusieurs items dans chacune des rubriques).*

Nom du produit	
Établissement	

Catégorie

- ☐ Accompagnement
- ☐ Aide culinaire
- ☐ Aliment fonctionnel
- ☐ Assaisonnement
- ☐ Beurres & margarines
- ☐ Biscuit & gâteaux
- ☐ Boisson
- ☐ Confiserie & chocolats
- ☐ Dessert
- ☐ Glace & sorbet
- ☐ Mousse
- ☐ Ovoproduit
- ☐ Pain & viennoiserie
- ☐ Petit-déjeuner
- ☐ Plat cuisiné
- ☐ Produit carné
- ☐ Produit laitier
- ☐ Sauce & jus
- ☐ Soupe
- ☐ Tartinable

Matières premières

- ☐ Algue
- ☐ Alcool
- ☐ Céréale
- ☐ Chocolat
- ☐ Crustacés & Coquillages
- ☐ Féculent
- ☐ Fruit
- ☐ Fruit à coque
- ☐ Huile végétale
- ☐ Insecte
- ☐ Lait-fromage
- ☐ Lait végétal
- ☐ Légume
- ☐ Légumineuse
- ☐ Œuf
- ☐ Poisson
- ☐ Sel
- ☐ Soja
- ☐ Sucre
- ☐ Viande

Mode de conservation

- ☐ Conserve
- ☐ Frais
- ☐ Sec
- ☐ Surgelé

Public ciblé

- ☐ Adulte
- ☐ Bébé
- ☐ Diabétique
- ☐ Diététique-Nutrition
- ☐ Enfant
- ☐ Intolérant (gluten, lactose, oeuf...)
- ☐ Sénior
- ☐ Sportif
- ☐ Végétarien
- ☐ Famille

Situation de consommation

- ☐ Apéritif & snack salé
- ☐ Entrée
- ☐ Dessert
- ☐ Goûter & snack sucré
- ☐ Petit-déjeuner
- ☐ Plat

Caractérisation de l'innovation

- ☐ Recette
- ☐ Matière première
- ☐ Process
- ☐ Concept
- ☐ Format de distribution
- ☐ Circuit de distribution
- ☐
- ☐ Service
- ☐ Public destinataire
- ☐ Emballage
- ☐ Mode de conservation
- ☐ Eco-conception