

## Palmarès ECOTROPHELIA France 2016 Toujours plus loin dans l'innovation alimentaire !

Le concours ECOTROPHELIA qui se déroulait du 28 au 30 juin à Avignon a rendu son palmarès. Le jury technique, le jury Fruits & Légumes et le jury national placé sous la présidence de Jean-René BUISSON, président de SOPEXA, ont distingué 8 produits alimentaires particulièrement innovants.

Avec 81 projets présentés, 23 produits sélectionnés et 170 étudiants (un record !) participant aux épreuves finales, ECOTROPHELIA France 2016 séduit toujours plus d'établissements de l'enseignement supérieur français et conforte son identité de premier concours national étudiant de l'innovation alimentaire.

ECOTROPHELIA France d'Or (6 000 €) : **CarréLéon - ENSAIA - Université de Lorraine**

*Aide culinaire - CarréLéon, l'aide culinaire naturelle, simple et transparente, qui sublime vos plats du quotidien.* ENSAIA - Université de Lorraine représentera la France au concours ECOTROPHELIA Europe qui se déroulera les 16 et 17 octobre au SIAL - Paris Nord Villepinte.

ECOTROPHELIA France d'Argent (4 000 €) : **Minigloo – AgroParisTech.** *Dessert - Minigloo, gamme de desserts glacés lactés bio aux saveurs inédites pour les Mini'bouts*

ECOTROPHELIA France de Bronze (2 000 €) : **So Sea'S - ESIX Normandie, Département Agroalimentaire**  
*Snacking - Des algues au cœur d'un hot dog haut en couleur et en goût distribué par un triporteur.*

ECOTROPHELIA France Innovation Fruits & Légumes soutenu par Interfel (5 000 €) : **Senzza ONIRIS Nantes et l'École de Design Nantes Atlantique.** *Plat - Gamme de pizza à pâte fine sans céréales, dont la pâte est composée à 58% de légumes frais.*

ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition soutenu par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé (3 000 €) : **Volupt'in, le plaisir innocent. ONIRIS Nantes et l'École de Design Nantes Atlantique.** *Apéritif - Bouchée apéritive gourmande et peu calorique, 100% végétale, à consommer froide ou chaude.*

Prix spécial Communication et Marketing soutenu par SOPEXA (1000€) : **So Sea'S – ESIX Normandie – Département Agroalimentaire.** *Snacking, des algues au cœur d'un hot dog haut en couleur et en goût distribué par triporteur.*

Prix spécial « Services Interfel » (1 000 €) : **Poés'île - École de Biologie Industrielle Cergy**  
*Dessert - Poés'île, une gamme de desserts frais, sains et gourmands pour une vraie invitation au voyage !*

Prix Bernard Loiseau décerné par le public (500€) : **Tecofruit - ISARA Lyon.** *Boisson - Évasion, la boisson fermentée sans alcool, unique grâce à son parfum exotique et ses perles de Chia.*



Coordinateur organisation ECOTROPHELIA : M. Dominique Ladeveze

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse ▪ Tél. : +33 (0)4 86 55 92 10. [dladeveze@vaucluse.cci.fr](mailto:dladeveze@vaucluse.cci.fr) - [www.ecotrophelia.fr/](http://www.ecotrophelia.fr/)

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