

Montée en puissance d'ECOTROPHELIA France, les Trophées Étudiants de l'innovation alimentaire 2016

Premier concours national étudiant de l'innovation alimentaire, ECOTROPHELIA enregistre cette année un record de participation avec 81 projets déposés par les grandes écoles et universités de l'enseignement supérieur français !

Ingénieux, savoureux, respectueux de la santé humaine et de l'environnement... les produits innovants conçus dans le cadre d'ECOTROPHELIA constituent des avancées considérables pour les industries alimentaires et préfigurent les tendances de consommation de demain. L'édition 2016 enregistre la participation de nouvelles écoles parmi lesquelles l'École Supérieure d'Agricultures (ESA Angers Loire), La Salle Beauvais – ESITPA (sciences de la Terre, du vivant et de l'environnement) et l'École d'Ingénieurs de Purpan (sciences du vivant, agriculture et agroalimentaire). Avec la création du nouveau "Prix spécial Services INTERFEL", ECOTROPHELIA France attribuera au total 8 prix aux projets étudiants les plus innovants pour une dotation de 22 500 €.

La finale du concours ECOTROPHELIA France 2016 rassemblera une vingtaine de projets retenus par le comité de présélection et se déroulera du 28 au 30 juin au Palais des Papes d'Avignon. Le jury national sera présidé par Jean-Philippe Girard, président de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA).



Qui succèdera aux étudiants de l'ENSAIA Université de Lorraine-Nancy ? En 2015, ils avaient remporté l'ECOTROPHELIA France d'Or avec Gréneo, des pépites croustillantes de légumineuses. Sélectionnés pour ECOTROPHELIA Europe dans le cadre de l'exposition Universelle de Milan ("Nourrir la planète, Énergie pour la vie"), ils obtenaient brillamment un ECOTROPHELIA Europe de Bronze derrière la Hongrie et l'Italie.

Collaborations industrielles et transferts d'innovation

Recherche de sourcing ou recrutement de compétences, les industriels suivent avec intérêt ECOTROPHELIA. Les étudiants et futurs ingénieurs préparent leur projet ECOTROPHELIA en collaboration avec des entreprises pour valider la conception et le process de leur innovation. Depuis la première édition en 2000, plus de 300 nouveaux produits alimentaires ont été conçus. La start-up Ici & Là, les produits Crikizz de la société Ynsect, Croc'it des Crudettes ou les Canelés Bordelais de Jock sont quelques-unes des 80 innovations alimentaires ECOTROPHELIA France ayant fait l'objet d'un développement industriel.

En 15 ans, ECOTROPHELIA est devenu une référence européenne en matière de travail collaboratif entre l'Enseignement supérieur, les centres techniques, les entreprises de l'agroalimentaire et de la distribution. Le concours a donné naissance à une véritable école de l'innovation alimentaire (IDECOTROPHELIA, réseau d'enseignement supérieur à l'éco-innovation alimentaire) et inspiré la création de FOODLAB, le laboratoire européen d'innovations alimentaires porté par l'Union Européenne dans le cadre des programmes ERAMUS+ pour favoriser l'entrepreneuriat étudiant.

ECOTROPHELIA France est organisé par la CCI de Vaucluse et soutenu par ses partenaires officiels : la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Conseil départemental de Vaucluse, le Grand Avignon, INTERFEL, le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, Auchan, la Société Marseillaise de Crédit, SOPEXA, et le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Egalement partenaire d'ECOTROPHELIA, le SIAL Paris accueillera la finale européenne du concours le 17 octobre à Paris Nord Villepinte.

Coordinateur Comité d'organisation ECOTROPHELIA : M. Dominique Ladeveze

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse • 100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84916 Avignon cd 9
Tél. : +33 (0)4 86 55 92 11 • dladeveze@vaucluse.cci.fr - www.ecotrophelia.fr

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