

**ECOTROPHELIA 2016****Record de participation pour les Trophées Étudiants de l'innovation alimentaire !**

L'enseignement supérieur français s'est fortement mobilisé pour imaginer le contenu de nos assiettes de demain et participer au premier concours national étudiant de l'innovation alimentaire. Le comité de pré-sélection d'ECOTROPHELIA vient en effet de retenir **23 projets pour les épreuves finales** qui auront lieu du 28 au 30 juin à Avignon, sous la présidence de Jean-Philippe Girard, président de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA). ECOTROPHELIA 2016 enregistre un record de candidatures (81 dossiers déposés) et un record de projets sélectionnés (23 projets en 2016, 18 projets en 2015) portés par 16 écoles et universités.

Pour leur **première participation** à ECOTROPHELIA, l'École Supérieure d'Agricultures (ESA Angers), 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) sont admises à concourir pour les épreuves finales.

**Innovation responsable**

Les innovations 2016, conçues pour les grands circuits de la distribution alimentaire française, s'inscrivent dans une recherche marquée de qualité nutritionnelle et valorisent des ressources originales telles l'algue (en hot-dog), la spiruline (en tartine) ou la graine de chia (en boisson et bouchée apéritive). La *naturalité* des produits est une tendance forte que l'on retrouve dans plus de la moitié des projets, avec notamment des formulations 100% végétales sous forme de bouchée apéritive, de bonbon gélifié ou de boissons. Les étudiants ont également conçu des innovations éco-responsables (biscuits du Guatemala), valorisant des coproduits industriels (farine de pulpe de café) ou répondant à des besoins spécifiques (barre alicament contre la malnutrition).

1. **Cafeco - Montpellier SUPAGRO**  
Snacking - Caféco, le premier biscuit à la farine de pulpe de café
2. **CarréLéon - ENSAIA - Université de Lorraine**  
Aide culinaire - CarréLéon, l'aide culinaire naturelle, simple et transparente, qui sublime vos plats du quotidien.
3. **Cocasse - ONIRIS Nantes et L'École de Design Nantes Atlantique**  
Aide culinaire - Tablette de légume permettant de réaliser diverses recettes de façon pratique et créative.
4. **Frai'zéo - Institut Polytechnique LaSalle Beauvais – ESITPA**  
Snacking - Fines tranches de fraises croustillantes constituées à 100% de fruits.
5. **Les crumbles de légumes Grün - ESA – Angers**  
Plat - Craquez pour le crumble de légumes Grün, un plat équilibré & gourmand riche en protéines végétales !
6. **King Croc' - Faculté de Marketing et d'Agrosciences - Université de Haute Alsace**  
Apéritif/Dessert - Mini-cornets savoureux et colorés à partager à l'apéritif ou au dessert en "finger-dipping".
7. **Kivi - Montpellier SUPAGRO**  
Boissons - Kivi, gamme de quatre boissons apéritives alcoolisées et pétillantes 100% fruits locaux et de saison
8. **Minigloo – AgroParisTech**  
Dessert - Minigloo, gamme de desserts glacés lactés bio aux saveurs inédites pour les Mini'bouts !
9. **Mixi'Mousse - ESIROI - Université de La Réunion**  
Plat - Mixi'Mousse : un plat complet mixé typiquement réunionnais accompagné de sa mousse de riz.
10. **Galletas PACO Nut' - AGROCAMPUS Ovest**  
Snacking – biscuit nutritif - Galletas PACO Nut', les biscuits nutritifs écoresponsables du Guatemala.
11. **Le Palet - ISARA Lyon**  
Plat - Le Palet, une recette inspirée du boudin aromatisée à la provençale !

12. **PanInno - ENSAIA - Université de Lorraine**  
Plat-Accompagnant : Valorisation des coproduits de l'industrie boulangère par le développement d'un produit innovant.
13. **Poés'île - École de Biologie Industrielle - Cergy**  
Dessert - Poés'île, une gamme de desserts frais, sains et gourmands pour une vraie invitation au voyage !
14. **Qiattitude - Montpellier SUPAGRO**  
Entrée apéritive - Les Qiattitudes sont les premières bouchées apéritives fraîches à base de graines de chia.
15. **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.
16. **Shake ta graine - POLYTECH'Montpellier – Université de Montpellier**  
Snacking - Shake ta Graine, boisson multi-application source de minéraux à base de fruits, légumes et graines !
17. **So Sea'S - ESIX Normandie – Département Agroalimentaire**  
Snacking - So Sea'S, des algues au cœur d'un hot dog haut en couleur et en goût distribué par un triporteur.
18. **Spinut - École d'ingénieurs de Purpan**  
Snacking/Petit-déjeuner. Tartinades de spiruline fraîche goût choco-noisettes & amandes, riche en vitamine E, source de fer.
19. **Sweet'ables - ESIX Normandie – Département Agroalimentaire**  
Confiserie - Confiseries gélifiées 100% végétales, allégées en sucres, à base de légumes frais, pectine et stévia.
20. **Tamrat Jamila - ENSCBP Bordeaux INP**  
Assaisonnement - Tamrat Jamila, une huile de noyau de datte exotique et naturelle certifiée Fairtrade.
21. **Tecofruit - ISARA Lyon**  
Boisson - Évasion, la boisson fermentée sans alcool, unique grâce à son parfum exotique et ses perles de Chia.
22. **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.
23. **Yummy'Crunch - ENSCBP Bordeaux INP**  
Alicament - Yummy'Crunch, une barre nutritionnelle savoureuse pour les femmes enceintes d'Afrique Subsaharienne.

## Coopération et Développement industriel

25% des projets alimentaires innovants développés dans le cadre d'ECOTROPHELIA 2016 font l'objet de collaborations avec des entreprises au niveau technique et industriel pour la formulation, le process de fabrication ou le positionnement marketing du produit. Plus de 350 produits alimentaires ont ainsi été réalisés dans le cadre du concours depuis sa création en France et une centaine a fait l'objet d'un partenariat industriel.

### Programme ECOTROPHELIA France

Centre international de Congrès – Espace Jeanne Laurent, Palais des Papes à Avignon

Mardi 28 et mercredi 29 juin – Session du jury Technique

### Finale jeudi 30 juin 2016

- 8H15 – Session du Jury ECOTROPHELIA Innovation Fruits & Légumes
- 12H30 – Déjeuner de presse animé par Dominique LADEVEZE, coordinateur ECOTROPHELIA
- 13H30 – Visite des stands étudiants, découverte et dégustation des projets innovants 2016
- 13H00 – Session du Jury National
- 15H30 – Les professionnels votent pour l'attribution du Prix Bernard Loiseau.
- 17H00 – Proclamation du palmarès et remise des prix.

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. Également partenaire d'ECOTROPHELIA, le **SIAL** accueillera la finale européenne du concours les 16 et 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  
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