

## PALMARES DES TROPHEES ETUDIANTS DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE 2015 **Ils révolutionnent l'Alimentation !**

ECOTROPHELIA, premier concours national étudiant d'innovation alimentaire, organisé par la CCI de Vaucluse et ses partenaires, a rendu son palmarès ce jeudi 2 juillet à Avignon. Six nouveaux produits alimentaires innovants, savoureux et prêts à conquérir les marchés de la distribution alimentaire ont été particulièrement distingués par le Jury National présidé par Christine Cherbut, Directrice scientifique pour l'alimentation de l'INRA.

ECOTROPHELIA France d'Or doté d'un montant de 7 000 €

**Gréneo - ENSAIA - Université de Lorraine**

*Petit déjeuner - Pépites croustillantes de légumineuses, Gréneo lentilles corail et Gréneo pois cassés*  
Gréneo représentera la France au concours européen ECOTROPHELIA Europe, mardi 6 octobre 2015 à Milan, sur le Pavillon de la Commission Européenne.

ECOTROPHELIA France d'Argent doté de 4 000 €

**Telö - ENSCBP Bordeaux INP**

*Dessert ou Snacking - Telö, Crème glacée à la gousse de vanille Bourbon à faible teneur en sucres*

ECOTROPHELIA France de Bronze doté de 2 000 €

**Devatâ, liqueur à la citronnelle du Cambodge - ENSCBP Bordeaux INP**

*Devatâ, liqueur à la citronnelle du Cambodge, en partenariat avec une association humanitaire*

ECOTROPHELIA France Innovation Fruits & Légumes doté de 5 000 €, soutenu par Interfel

**L'Irrésistible Duo - ISARA Lyon**

*Deux barres savoureuses et pratiques composées de légumes pour réinventer vos pauses déjeuners*

ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition doté de 3 000 €, soutenu par le Centre Européen pour la Nutrition & la Santé (CENS) et le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé

**Sel à Saisons - École de Biologie Industrielle - Cergy**

*Accompagnant ou condiment - Avec Sel à Saisons, assaisonnez vos plats tout en régulant votre consommation de sel*

Prix spécial Communication et Marketing doté par SOPEXA de 1000 €

**Sel à Saisons École de Biologie Industrielle – Cergy**

Prix Bernard Loiseau décerné par le public professionnel, doté de 500 €

**Mangapulpe - ESIROI - Université de La Réunion**

*Dessert ou collation - Mangapulpe vous garantit un moment de délice aux saveurs exotiques gorgées de soleil !*

**128 étudiants - futurs ingénieurs de l'agroalimentaire français - 18 projets et 14 établissements d'Enseignement Supérieur** participaient aux phases finales d'ECOTROPHELIA. Leurs créations particulièrement innovantes reflètent les tendances actuelles de consommation avec une forte représentativité des produits snacking, apéritif, petit-déjeuner et dessert, des légumes et des légumineuses, mais aussi de remarquables innovations alimentaires sans gluten, aides culinaires, boisson aromatisée, plats complets à base de viande et de poisson.

La cérémonie de remise des prix s'est déroulée en duplex vidéo avec le Pavillon de la Commission européenne à **l'Exposition universelle de Milan 2015**. Les étudiants se rendront dès demain à Milan. Le samedi 4 juillet, l'opération "Les talents de demain pour une alimentation durable" placée sous la coprésidence de la Région et du Pavillon France, entend valoriser l'innovation de la jeunesse française et le dynamisme d'une opération portée par les partenaires régionaux depuis l'origine.

ECOTROPHELIA France est organisé par la CCI de Vaucluse et soutenu par ses partenaires officiels : la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Département de Vaucluse, le Grand Avignon, INTERFEL, le Centre Européen pour la Nutrition & la Santé (CENS), le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, Auchan, la Société Marseillaise de Crédit, SOPEXA, le SIAL et le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.



**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](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)  
Dossier presse joint – Photos (produits et équipes) à votre disposition sur demande