

ECO TROPHELIA FRANCE, L'ANIA POURSUIT SON ENGAGEMENT EN FAVEUR DE L'INNOVATION POUR IMAGINER L'ALIMENTATION DURABLE DE DEMAIN

*Paris, le 03
juillet
2015*

Pour les entreprises alimentaires, l'innovation est un facteur capital de compétitivité. L'industrie agroalimentaire française, particulièrement reconnue pour la qualité et la diversité de son offre, a compris toute l'importance de développer de nouveaux projets, concepts, produits, en réponse aux attentes des consommateurs et par anticipation des nouveaux besoins d'une société en pleine évolution. L'ANIA, spécialement impliquée dans la promotion de l'innovation alimentaire, soutient activement, depuis sa création en 2000, le concours ECOTROPHELIA.

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.

Pour cette édition 2015, véritable incubateur de nouveaux projets, les étudiants se sont inspirés des 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.

Ce concours a pour particularité de se dérouler en même temps que l'Exposition universelle de Milan, dont l'ANIA est également partenaire, qui a pour objectif de poser la réflexion sur la question du défi alimentaire mondial. Ainsi, les étudiants sont actuellement en route pour Milan afin d'assister samedi à l'opération « Les talents de demain pour une alimentation durable », qui souhaite valoriser

Fierté, Responsabilité, Ambition

Communiqué de presse

l'innovation de la jeunesse française et mettre en avant la capacité d'innovation des entreprises agroalimentaires.

« Quoi de plus enthousiasmant et inspirant pour nos entreprises que de réfléchir et collaborer avec de jeunes étudiants, quasi professionnels, dotés d'un savoir-faire et de connaissances scientifiques pointus, et animés par un souffle de liberté créative 100% positif ? Nous sommes très fiers de participer et encourager, à notre niveau, cet élan créatif. Nombre de projets développés dans le cadre d'ECOTROPHELIA verront le jour et prendront, comme certains déjà par le passé, le chemin des linéaires. Preuve que quand les entreprises et les jeunes générations, créateurs du monde et des produits de demain, collaborent, l'innovation est véritablement au rendez-vous » se félicite Jean-Philippe Girard, président de l'ANIA.

Le palmarès de l'édition 2015 :

- 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

Fierté, Responsabilité, Ambition

Communiqué de presse

- 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 !

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 18 fédérations nationales sectorielles et 23 associations régionales, représentatives des 15 789 entreprises alimentaires de France. L'agroalimentaire est le premier secteur économique français avec un chiffre d'affaires de 157.6 milliards d'euros et le premier employeur industriel avec 493 272 salariés. L'ANIA est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des administrations et des médias sur les sujets liés à l'alimentation. www.ania.net

Fierté, Responsabilité, Ambition