

Palmarès ECOTROPHELIA France : à la pointe de l'innovation alimentaire !

La finale des Trophées étudiants de l'innovation alimentaire qui vient de s'achever a distingué 7 produits alimentaires pour une dotation de plus de 25 000 euros de prix, avec en prime le vif intérêt des industriels du secteur.

Lors de la finale d'ECOTROPHELIA France organisée du 1^{er} au 3 juillet 2014 au Palais des Papes d'Avignon, plus de 130 étudiants représentant 12 écoles d'enseignement supérieur ont présenté 17 innovations, en phase avec les tendances actuelles de consommation, respectueuses de l'environnement et conformes aux recommandations nutritionnelles. Un cahier des charges exigeant pour ces innovations alimentaires conçues pour certaines en coopération avec des entreprises industrielles, et qui trouveront bientôt le chemin des linéaires. Depuis sa création en 2000, ECOTROPHELIA France a enregistré la participation de 1400 étudiants, la création de près de 350 nouveaux produits alimentaires et 35 innovations alimentaires commercialisées sur le marché français. ECOTROPHELIA est devenu un modèle pédagogique pour l'enseignement de l'innovation alimentaire au carrefour de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et du monde économique.

Un jury composé de professionnels de l'industrie, de la gastronomie et de la distribution placé sous la présidence de Jean-Philippe GIRARD, président de l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) a analysé, dégusté et évalué les projets finalistes. Signalons la première participation à ECOTROPHELIA de POLYTECH Montpellier, la participation de l'ESIROI (École supérieure d'ingénieurs Réunion Océan Indien) et la création du nouveau Prix Innovation Nutrition initié par le Centre Européen pour la Nutrition & la Santé (CENS).

Palmarès ECOTROPHELIA France 2014

- ECOTROPHELIA France d'Or, doté d'un montant de 7 000 € : **DuoMarin, les lardons de la mer** - Montpellier SUPAGRO. Un aide-culinaire à base de duos de poissons frais.
- ECOTROPHELIA France d'Argent, doté de 4 000 € : **La Gamme de Bouchée Héritage** - ISARA Lyon. Un plat chaud adapté aux personnes âgées dépendantes en format de bouchées.
- ECOTROPHELIA France de Bronze, doté de 2 000 € : **Rest'&Nature** - ONIRIS Nantes. Un apéritif sain aux légumes et à double usage, tartenable frais et sauce chaude.
- ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition, doté de 5 000 € par le Centre Européen pour la Nutrition & la Santé (CENS) et le Fonds Français pour l'alimentation et la santé : **le Rotolo de Diatonique** - ONIRIS Nantes. Un plat roulé de pâte aux céréales garni d'une farce de légumineuses et d'un cœur de légumes.
- ECOTROPHELIA France Innovation Fruits & Légumes, doté par INTERFEL de 5 000 € : **Rest'&Nature** - ONIRIS Nantes. Un apéritif sain aux légumes et à double usage, tartenable frais et sauce chaude.
- Prix « Mention spéciale Innovation Nutrition : Alimentation pour les Séniors » en partenariat avec le cluster Nutravita et le pôle de compétitivité Vitagora® de 1000 € : **la Gamme de Bouchée Héritage** - ISARA Lyon. Un plat chaud adapté aux personnes âgées dépendantes en format de bouchées.
- Prix spécial Marketing et Communication, doté par SOPEXA de 1000 € : **Ozé!** - Montpellier SUPAGRO.
- Un dessert, une collection surprenante de mignardises meringuées aux cœurs fruités pour régaler ses invités.

- Prix Bernard Loiseau décerné par le public professionnel, doté de 500 € : **Prolactésir** - IPB ENSCBP Bordeaux. Un dessert lacté gourmand hyperprotéiné destiné à des fins médicales spéciales.
- Coups de cœur des Etudiants pour le **Rotolo de Diatonique** - ONIRIS Nantes (Un plat roulé de pâte aux céréales garni d'une farce de légumineuses et d'un cœur de légumes) et **Les Boulettes de Paulette** - ENSAIA Université de Lorraine (une gamme de plats surgelés équilibrés à base de truite lorraine et de légumes).



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.

Un ticket pour la finale d'ECOTROPHELIA Europe !

L'équipe de Montpellier SUPAGRO lauréate ECOTROPHELIA d'or 2014 représentera la France avec son *DuoMarin les lardons de la mer* lors la finale européenne qui se déroulera les 19 et 20 octobre 2014 dans le cadre du SIAL à Paris. Depuis 2008, sur le principe d'une Champions League de l'innovation alimentaire et sur le modèle proposé par ECOTROPHELIA France, les pays européens organisent leur propre concours national étudiant de l'innovation alimentaire. Dix-sept pays participent à ECOTROPHELIA Europe 2014.

4^e édition les 19 et 20 octobre 2014

SIAL à Paris

www.ecotrophelia.org

Rehttps://www.youtube.com/user/ecotrophelia



Vous trouverez une présentation détaillée d'ECOTROPHELIA France et ECOTROPHELIA Europe dans le dossier presse joint et sur www.ecotrophelia.fr. Des visuels libres de droit (produits alimentaires innovants ECOTROPHELIA 2014 et des photos de la remise des prix) sont disponibles à votre demande.

Coordinateur Comité d'organisation : 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

