

DOSSIER DE PRESSE



ECOTROPHELIA



ECOTROPHELIA
FRANCE



ECOTROPHELIA
EUROPE

Sommaire



Programme PRESSE ECOTROPHELIA France – Semaine de l’Innovation Alimentaire	Pages 3-4
ECOTROPHELIA France du 1 ^{er} au 3 juillet 2014 Dix-sept projets alimentaires innovants en finale ! 25 500 € de Prix !	Page 5
Les projets éco-innovants sélectionnés	Page 6
Le Jury National	Page 7
Un nouveau prix ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition	Pages 8-9
1 ^{ère} convention d’affaires de l’innovation alimentaire	Page 10
2004 – 2014 : Interfel célèbre ses 10 ans de participation à ECOTROPHELIA	Pages 11-12
Depuis 2000, l’évènement qui fait bouger l’enseignement de l’innovation	Pages 13-14
Ils font ECOTROPHELIA France	Page 15
Les grandes dates d’ECOTROPHELIA, du Vaucluse à l’Europe	Page 16
ECOTROPHELIA à l’Exposition Universelle Milan 2015	Page 17
Les success stories d’ECOTROPHELIA, de l’idée innovante à la mise en marché	Page 18
ECOTROPHELIA Europe	Page 19
Ils font ECOTROPHELIA Europe	Page 20
Création du GIE EUROPE	Page 21
Contacts	Page 22

Mardi 1^{er} juillet

11H00

Accueil des équipes étudiantes

14H15 à 18H00

Jury technique, 1^{ère} session

Mercredi 2 juillet

8H30 à 18H00

Jury technique, 2^e session : soumission des projets, dégustations et notations, délibérations

18H00

Annonce des équipes présélectionnées dans la catégorie Innovation Fruits et Légumes

Jeudi 3 juillet

8H00

Françoise GORGA, Présidente du Jury technique, Responsable Recherche et Innovation ANIA, annonce les équipes sélectionnées pour le Jury national et le Prix Nutrition

8H15 à 11H00

Jury ECOTROPHELIA Innovation fruits & légume soutenu par INTERFEL.

10H à 16H - Convention d'Affaires de l'Innovation Alimentaire (accès sur inscription)

12H00 - Déjeuner de presse

En présence de Dominique LADEVEZE, coordinateur ECOTROPHELIA, des présidents et membres des jurys, des responsables des écoles et centres de recherche partenaires, cette rencontre abordera 4 points :

→ **ECOTROPHELIA stimule la création d'entreprises innovantes**

Témoignage d'Emmanuel BREHER et Benoît PLISSON, jeunes ingénieurs ISARA-Lyon et co créateurs de la société Ici & Là. *Après avoir remporté ECOTROPHELIA France et ECOTROPHELIA Europe en 2013, Emmanuel BREHER et Benoît PLISSON se positionnent sur un marché alimentaire d'avenir : la protéine végétale. Ils travaillent notamment sur un procédé innovant de fermentation pour élaborer des produits riches en protéines végétales à forts atouts nutritionnels.*

- **ECOTROPHELIA Europe, la Champion's League de l'innovation alimentaire**
Les finales nationales dans 17 pays et le programme de la finale européenne les 19 et 20 octobre 2014 au SIAL (Salon international de l'Alimentation)
- **Idefi – ECOTROPHELIA** : le point sur le programme européen d'enseignement agroalimentaire 2012-2017
- **ECOTROPHELIA à l'Exposition Universelle Milan 2015** : le parrainage du Commissariat général du Pavillon de la France (1er mai au 31 octobre 2015) et une finale ECOTROPHELIA Europe 2015 à Milan.

13 à 17H30 - Jury National d'ECOTROPHELIA France

16H00 - Accueil des professionnels & votes pour l'attribution du Prix Bernard Loiseau

17H30 - Proclamation du palmarès et remise des prix ECOTROPHELIA France 2014

Les journalistes peuvent assister aux différents jurys, seules les délibérations finales ont lieu à huis-clos. Palmarès, photos des produits et des équipes étudiantes disponibles en fin de journée.

Vendredi 4 juillet

Du 1^{er} au 4 juillet 2014, ECOTROPHELIA & INNOVAFOOD s'associent et initient « La semaine de l'innovation alimentaire » à Avignon faisant de la Cité des Papes le lieu d'un nouveau festival de la créativité au service des filières alimentaires.

9H à 12H30 - Les Assises INNOVAFOOD 2014 - Palais des Papes-Avignon

Tendances et Enjeux de l'Innovation Alimentaire « Venez rencontrer et échanger avec les acteurs et les experts de l'INNOVATION Alimentaire Européenne ». 3 conférences rythmeront cette matinée.

Les Assises INNOVAFOOD 2014 sont organisées par le pôle de compétitivité TERRALIA. TERRALIA est un accélérateur d'innovation et de développement économique au service des entreprises, des centres de recherche, des centres techniques et des organismes de formation membres de son écosystème. Le concours Innovafood, organisé par TERRALIA (anciennement Innovafel) a reçu, analysé et valorisé plus de 200 projets de produits/concepts innovants dans les filières alimentaires.

PÔLE TERRALIA

contact@pole-terralia.com

www.pole-terralia.com

Contact presse INNOVAFOOD : A. Payen

annabelle.payen@pole-terralia.com



ECOTROPHELIA
FRANCE

innovafood

Avignon

Du 1^{er} au 4 juillet 2014

Semaine de

l'Innovation Alimentaire

ECOTROPHELIA France du 1^{er} au 3 juillet 2014

17 projets alimentaires innovants en finale ! 25 500 € de Prix !

Dix-sept équipes ont été sélectionnées pour concourir lors de la finale des Trophées Etudiants de l'Innovation Alimentaire du 1^{er} au 3 juillet à Avignon.

Sur cinquante projets présentés par les grandes écoles et universités françaises, 17 ont été sélectionnés pour participer à la finale d'ECOTROPHELIA, premier concours national étudiant d'innovation alimentaire. Plus de 120 étudiants représentant 12 écoles seront donc en lice du 1^{er} au 3 juillet à Avignon pour remporter le très convoité ECOTROPHELIA d'or. Signalons la première participation de POLYTECH Montpellier et la participation de l'ESIROI (École supérieure d'ingénieurs Réunion Océan Indien).

La 15^e édition d'ECOTROPHELIA France présente des créations particulièrement innovantes dans la catégorie des aides culinaires, bases et autres produits alimentaires intermédiaires (PAI). Plats complets, aliments pour l'apéritif ou le dessert, les innovations ECOTROPHELIA 2014 reflètent les tendances de consommation actuelles et préfigurent la composition des linéaires de demain. La plupart des projets présentés ont été conduits par les étudiants en partenariat avec des entreprises agroalimentaires et des centres de recherche. Depuis sa création en 2000, ECOTROPHELIA France a enregistré la participation de 1400 étudiants, la création de près de 300 nouveaux produits alimentaires et 35 innovations alimentaires industrialisées et commercialisées.

ECOTROPHELIA France crée en 2014 un nouveau Prix Innovation Nutrition, initié par le Centre Européen pour la Nutrition & la Santé (CENS), en partenariat avec le cluster Nutravita et le pôle de compétitivité Vitagora® et le soutien financier du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, et (plus d'infos en page 8).

Au total, 8 prix seront décernés pour une dotation globale de 25.500€.

- ECOTROPHELIA France d'Or, doté d'un montant de 7 000 €
- ECOTROPHELIA France d'Argent, doté de 4 000 €
- ECOTROPHELIA France de Bronze, doté de 2 000 €
- ECOTROPHELIA France Innovation Fruits & Légumes, doté par INTERFEL de 5 000 €
- ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition, doté par CENS de 5 000 €
- Prix spécial Marketing et Communication, doté par SOPEXA de 1000 €
- Prix Bernard Loiseau décerné par le public professionnel, doté de 500 €
- Prix "Mention spéciale Innovation Nutrition" doté par Nutravita et Vitagora de 1000 €

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.



Les projets éco-innovants sélectionnés

1. B-Fruit – ESIROI Université de La Réunion

Snacking - Burger aromatisé à la vanille renfermant deux couches de fruits tropicaux

2. Les Boulettes de Paulette - ENSAIA Université de Lorraine

Plat – Gamme de surgelés équilibrés à base de truite lorraine et de légumes

3. Créa Fruit - ISEMA

PAI - Les feuilles de fruits pour les professionnels de la restauration

4. Déli'Choux - POLYTECH'Montpellier

Plat/Compagnant - Exquises bouchées croquantes garnies de purées fondantes de légumes et légumineuses

5. DuoMarin, les lardons de la mer - Montpellier SUPAGRO

Aide-culinaire - Les Lardons de la Mer à base de duos de poissons frais

6. La Gamme de Bouchée Héritage - ISARA Lyon

Plat - Produits adaptés aux personnes âgées dépendantes en format de bouchées constituant un plat chaud

7. Icône (Équipe fusionnel)- ISARA Lyon

Snacking - Snack composé de fruits, 100% végétal, qui allie gourmandise et praticité

8. NordiKube - ENSAIA Université de Lorraine

Plat - Kit d'inspiration scandinave pour un plat convivial accommodant du poisson et des légumes

9. Nuage par Caviar de l'Isle - IPB ENSCBP Bordeaux

Apéritif/Compagnant – Élégant et raffiné, la crème fouettée au caviar pour sublimer vos apéritifs festifs !

10. O'Choix - AGROCAMPUS OUEST

Plat/Aide culinaire – Préparation déclinable par le consommateur contenant une base d'œuf et une garniture

11. Övo, une véritable éclosion de saveurs - ISARA Lyon

Apéritif/Compagnant - Une véritable éclosion de saveurs ! présente son œuf dur en barre au cœur de légumes

12. Ozé! - Montpellier SUPAGRO

Dessert - Une collection surprenante de mignardises meringuées aux coeurs fruités pour régaler vos invités

13. Prolactésir - IPB ENSCBP Bordeaux

Dessert lacté gourmand hyperprotéiné destiné à des fins médicales spéciales

14. Rest'&Nature - ONIRIS Nantes

Apéritif/Assaisonnement - Des produits sains aux légumes et à double usage : tartinable frais et sauce chaude

15. Le Rotolo de Diatonique - ONIRIS Nantes

Plat - Un roulé de pâte aux céréales garni d'une farce de légumineuses et d'un coeur de légumes

16. Végé'Touch - EBI Cergy

Apéritif – Base pour cocktails aux saveurs inédites de légumes ou de fruits et herbes aromatiques

17. Waija, les verts plaisirs – Université Haute Alsace UFR PEPS – LISAA Strasbourg

Apéritif – Entrée - Plat - Avec Waija, mettez de la couleur et du goût dans vos plats !



Le Jury national 2014

Sous la présidence de Jean-Philippe GIRARD, Président de l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), le Jury National ECOTROPHELIA France 2014 est composé de :

- Corinne AUBRY LECOMTE, directrice R&D – Innovation produits – Relations fournisseurs. EMC Distribution – Groupe Casino
- Yves BAYON DE NOYER, Pôle de compétitivité TERRALIA
- Jean-René BUISSON, Président de SOPEXA GROUP
- Christine CHERBUT, Directrice scientifique pour l'Alimentation, INRA
- Laurent COUSIN, Directeur Groupe Marketing de l'Offre, Recherche & Développement Solutions de Services sur Site – SODEXO
- Bruno DUPONT, Président du Jury Innovation Fruits et Légumes
Président d'INTERFEL (Association interprofessionnelle des Fruits & Légumes frais)
- Christian ETIENNE, Maître Cuisinier de France - Restaurant Christian Etienne – Avignon
- Serge GAY, Directeur des Relations PME – Groupe AUCHAN
- Françoise GORGA, Responsable Recherche et Innovation ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires)
- Dorothée GRICOURT, Directeur Promotion & Communication - SIAL GROUP
- Martine LAVILLE, Présidente de CENS, Centre Européen pour la Nutrition & la Santé
- Mme Dominique LOISEAU, Présidente du groupe Bernard Loiseau
- Daniel NAIRAUD, Directeur général Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé
- Marie-Hélène SANIEZ-DEGRAVE, Directrice de la division nutrition - ROQUETTE



Ils ont assuré la présidence du jury national entre 2000 et 2013 :

Cécile Bassot (SIAL puis SOPEXA), Jean-René Buisson (ANIA), Michel Caugant (ACTIA), Marion Guillou (INRA), Francis Cordelette et Arnaud Mulliez (AUCHAN), François Houllier (Président de l'INRA), Victor Scherrer (ANIA – SIAL).

Pour rappel, le jury national 2013 présidé par Jean-René Buisson avait établi le palmarès suivant :

- Ici & La, Isara Lyon : Ecotrophelia France D'or Et Mention Spéciale Innovation Fruit & Légumes
- Croc'it Aperitif, Montpellier Supagro : Ecotrophelia France D'argent
- Lezagites, Oniris Nantes : Ecotrophelia France De Bronze
- Croc'it Aperitif, Montpellier Supagro : Ecotrophelia France Innovation Fruits & Légumes
- Peticroc, Université de Haute Alsace Ufr Peps : Prix Spécial "Marketing Et Communication"
- Palais Glaces, Oniris Nantes : Prix *Bernard Loiseau*, décerné par le public des professionnels.

Un nouveau prix ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition

Le premier concours national de création de produits alimentaires innovants ECOTROPHELIA France s'enrichit d'un nouveau Prix Innovation Nutrition. Une initiative qui entend sensibiliser les futurs cadres des industries alimentaires à la qualité nutritionnelle des produits alimentaires de demain.

Imaginer l'alimentation de demain est un défi sociétal majeur. La qualité nutritionnelle, la sécurité sanitaire et l'accessibilité des aliments constituent autant d'enjeux fondamentaux pour les consommateurs, les pouvoirs publics et les filières professionnelles. La création du prix ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition a été initiée par le Centre Européen pour la Nutrition & la Santé (CENS), avec le soutien du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé,

Le prix ECOTROPHELIA France Nutrition, doté d'un montant de 5000 €, répond au double objectif de sensibiliser les étudiants de l'enseignement supérieur français aux enjeux de santé publique et de proposer à l'industrie agroalimentaire et aux consommateurs de nouveaux produits améliorant la qualité de l'alimentation. Ni médicament, ni Aliment diététique destiné à des fins médicales spéciales, les projets candidats au prix ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition devront être conformes aux recommandations du Plan National Nutrition Santé Ils devront permettre aux consommateurs de mieux équilibrer leur alimentation en améliorant la qualité nutritionnelle d'un aliment existant ou en facilitant la consommation d'un aliment ou d'un ingrédient actif reconnu pour ses propriétés nutritionnelles.

Associés au prix Innovation Nutrition, le cluster Nutravita et le pôle de compétitivité Vitagora® cofinancent une mention spéciale « Innovation Nutrition » d'un montant de 1000€ pour récompenser une équipe ayant développé un produit particulièrement innovant dans le cadre de l'alimentation des séniors. La nutrition des séniors est en effet une problématique de santé publique clé, tant au niveau national qu'europpéen, et constitue un potentiel important en terme d'innovations alimentaires ciblant les marchés de la Silver Economie. C'est pour cette raison que Nutravita et Vitagora® ont décidé de soutenir les initiatives ciblant les séniors en récompensant l'implication de la jeune génération sur cette thématique.

Le Centre Européen pour la Nutrition & la Santé

CENS regroupe les compétences pluridisciplinaires du laboratoire CarMeN, du Centre de Recherche en Nutrition Humaine Rhône-Alpes, du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse en réseau avec de nombreux partenaires académiques et industriels.

CENS offre aux porteurs de projets un accompagnement dans le montage et le pilotage de leur développement ainsi que l'accès à un réseau d'experts académiques, cliniciens et industriels pour répondre aux enjeux sanitaires, sociétaux et économiques liés à la nutrition.

Sa vocation est de participer au développement d'une nutrition personnalisée tout au long de la vie, d'améliorer la prise en charge des maladies chroniques liées à la nutrition et de promouvoir un mode de vie sain auprès de la population générale.

| CENS a 3 missions principales :

- Accélérer la recherche en aidant à l’amorçage de projets de recherche collaboratifs public-privé et à l’identification d’opportunités de collaborations,
- Fédérer, animer et rendre visible le réseau de chercheurs publics et privés,
- Transmettre les savoirs et les connaissances générées au grand public pour changer les comportements.

Dans cette optique, CENS a rejoint fin 2013 le consortium ECOTROPHELIA avec pour objectif d’apporter une dimension Nutrition au concours, à travers la mobilisation croisée d’acteurs des secteurs de la santé et de l’agroalimentaire et de décloisonner les parcours de formation entre ces deux disciplines

CENS - Centre Européen pour la Nutrition & la Santé
165, Chemin du Grand Revoyet - 69310 Pierre Bénite - FRANCE

www.cens-nutrition.com

Contact: C.Florençon
Camille.florencon@cens-nutrition.com



1^{ère} convention d'affaires de l'innovation alimentaire

Un vivier d'idées et de contacts pour les industriels de l'agroalimentaire !

En recherche permanente d'innovation, attentifs à l'évolution des tendances de consommation, les chefs d'entreprises, dirigeants, responsables marketing ou R&D des industries agroalimentaires participeront à la Convention d'affaires de l'innovation alimentaire organisée dans le cadre d'ECOTROPHELIA 2014, premier concours national de création de produits alimentaires innovants.

Ils y découvriront les produits alimentaires et les concepts innovants présentés au concours ECOTROPHELIA France parmi les sélections officielles et hors compétition. Ils rencontreront les porteurs de projets et les équipes des Universités et Grandes Écoles de leur région.

La création du prix ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition a stimulé la recherche de produits alimentaires innovants en termes de qualité nutritionnelle. Un intérêt supplémentaire pour les entreprises.

Convention d'affaires de l'innovation alimentaire ECOTROPHELIA FRANCE

Jeudi 3 juillet 2014 de 10 à 16H00 - Avignon – Palais des Papes - Espace Jeanne Laurent
Inscriptions sur www.ecotrophelia.fr

Le droit d'inscription individuel d'un montant de 100 € comprend la participation à la convention d'affaires de l'innovation alimentaire, l'entrée à l'espace d'exposition des projets innovants ECOTROPHELIA France, la dégustation des produits alimentaires présentés par les 17 équipes de la sélection officielle, le buffet-déjeuner du 3 juillet 2014. Date limite d'inscription : avant le 27 juin 2014 sur www.ecotrophelia.fr

**Chefs d'entreprises, votre chiffre d'affaires de demain dépend de votre capacité à innover !
Venez découvrir les produits alimentaires présentés au Concours**

ECOTROPHELIA France Jeudi 3 juillet 2014

à 16h00

Venez déguster 17 produits en compétition.
Vous participerez ainsi à la sélection du Prix spécial *Bernard Loiseau*.

à 17h30

Venez assister à la clôture de la manifestation par la proclamation du palmarès et la remise des trophées par les membres du jury national d'ECOTROPHELIA France 2014 :

Sous la présidence de
Jean-Philippe GIRARD,
Président de l'Association Nationale
des Industries Alimentaires - ANIA

Le prix ECOTROPHELIA Innovation fruits et légumes 2004 – 2014 : Interfel célèbre ses 10 ans de participation à ECOTROPHELIA

Cette année encore, l'Interprofession des fruits et légumes frais participe au concours et encourage la créativité des étudiants afin de promouvoir l'accessibilité des fruits et légumes au plus grand nombre, et de favoriser ainsi leur consommation.

En 2004, Interfel participait pour la première fois au concours de l'innovation agroalimentaire créé par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse. Présent depuis plus de 10 ans à ECOTROPHELIA, l'Interprofession des fruits et légumes frais poursuit son engagement en faveur de l'innovation et s'associe à la prochaine édition du concours national organisée le 3 juillet 2014 à Avignon. Avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt ainsi que de FranceAgriMer, Interfel distinguera les étudiants qui auront fait preuve de créativité et remettra le **prix « Innovation fruits et légumes »** au projet le plus novateur. Celui-ci devra être majoritairement composé de fruits et légumes frais ou devra faciliter leur consommation.

Cette année le jury ECOTROPHELIA France Innovation fruits et légumes sera composé de :

- Bruno DUPONT, Président du Jury – Président d'Interfel
- Christian BERTHE – Président de l'Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits & Légumes (UNCGFL)
- Gwenaëlle BIZET – Chef du bureau de pilotage de la politique de l'alimentation, Sous-direction de la politique de l'alimentation - Direction générale de l'Alimentation (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt)
- Georges DANIEL – Représentant de la Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD)
- Dorothee GRICOURT – Directrice de la Communication du Salon International de l'Agroalimentaire (SIAL)
- Marion KUKULSKI, Conseiller technique du jury – Chef de projet Innovation Accessibilité à Interfel
- Louis ORENGA – Directeur général d'Interfel
- Nicolas PERRIN – Chef du Bureau des fruits, légumes, horticulture et productions végétales spécialisées - Direction générale des Politiques agricoles, agroalimentaires et des territoires (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt)
- Henri PLUVINAGE – Président du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (Ctifl)
- Jean SALES – Président du Comité Innovation Accessibilité d'Interfel et représentant de Légumes de France
- Freddy THIBURCE – Directeur général du Centre Culinaire Contemporain
- Patrick TRILLON – Président du Conseil spécialisé de FranceAgriMer pour les fruits et légumes et productions spécialisées.

« En tant que président d'Interfel, je tiens à soutenir l'esprit d'innovation et de créativité porté par les étudiants, si indispensable à notre filière. Notre rôle consiste notamment à favoriser les partenariats entre les écoles et les entreprises afin de développer et de donner accès à de nouveaux produits et, ainsi, de favoriser la consommation de fruits et légumes » précise Bruno DUPONT.



A propos d'Interfel

Créée en 1976, Interfel rassemble et représente les métiers de l'ensemble de la filière fruits et légumes frais, de la production jusqu'à la distribution (producteurs, expéditeurs, grossistes, primeurs, chefs de rayon GMS). Organisme de droit et d'initiative privés, elle est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'OCM (Organisation Commune de Marché) unique. Interfel a pour mission notamment d'élaborer des accords interprofessionnels qui font force de loi et de mettre en œuvre des actions de communication informative et publi-promotionnelle.

Contact presse

Mélanie MILON - 01 49 49 15 21 – m.milon@interfel.com

Depuis 2000, l'événement qui fait bouger l'enseignement de l'innovation

ECOTROPHELIA France est un concours annuel de création de produits alimentaires éco-innovants, organisé depuis 2000. Des équipes pluridisciplinaires constituées de 2 à 10 étudiants d'un établissement d'enseignement supérieur public ou privé, scientifique ou commercial, conçoivent une innovation alimentaire dédiée à la consommation humaine, adaptée à une production industrialisable et à une commercialisation dans les réseaux de la distribution de détail ou de la restauration hors domicile.

Les projets candidats à ECOTROPHELIA France présentés par les équipes d'étudiants sont soumis à une commission de pré-sélection (avril-mai) qui valide leur acceptabilité. Début juillet à Avignon, les équipes sélectionnées sont ensuite évaluées par un jury technique et les finalistes passent au jury national ECOTROPHELIA composé de professionnels reconnus du secteur de l'industrie agroalimentaire et de la distribution. Le jury Innovation Fruits et Légumes procède également à son palmarès. Les évaluations portent sur l'étude du dossier, la présentation orale des équipes, les dégustations et la mise en scène d'un stand de présentation du produit alimentaire.



Les critères d'évaluation stipulés dans le règlement selon un cahier des charges précis s'attachent à la dimension innovante du produit par rapport aux produits alimentaires existants sur le marché. Le projet candidat à ECOTROPHELIA étudie toutes les phases du processus de création et de mise en marché d'un produit alimentaire : positionnement, formulation, fabrication, agréments, financement, emballage, distribution, promotion, etc. Pour mener à bien leur projet, conduit sur un à deux ans en moyenne, les candidats peuvent s'entourer des compétences de leurs enseignants, établir des collaborations et partenariats avec des centres de recherche et d'expérimentation, des entreprises industrielles et de services. La participation des étudiants à ECOTROPHELIA est souvent intégrée et reconnue dans le parcours pédagogique des écoles.

Coopérations industrielles

Les projets présentés dans le cadre d'ECOTROPHELIA sont représentatifs des nouvelles tendances de consommation. Ils intéressent naturellement les industriels de l'agroalimentaire, comme en témoigne la forte représentation des dirigeants d'entreprise et des organismes professionnels qui chaque année collaborent avec les équipes d'étudiants, viennent assister à la finale de l'évènement et rencontrer les équipes.

L'Eco-innovation

Les projets présentés prennent en compte une dimension éco-innovante qui peut porter sur les matières premières (origine, bio ou à faible coût carbone) et/ou sur l'emballage (recyclable) et/ou sur le procédé de fabrication (économe en énergie, recyclage de l'eau) et/ou sur la distribution-logistique (nouveaux services ou filière courte) afin de faciliter l'intégration de la dimension environnementale par les entreprises tout au long de la chaîne de production du produit alimentaire.

La nutrition

En 2014, la création du prix ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition est soutenue par le Centre Européen pour la Nutrition & la Santé (CENS) et le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, afin de sensibiliser les étudiants aux enjeux de santé publique, et de proposer à l'industrie agroalimentaire et aux consommateurs de nouveaux produits améliorant notablement la qualité de l'alimentation.

ECOTROPHELIA, un label reconnu

ECOTROPHELIA est aujourd'hui, au-delà des concours, un véritable **réseau de formation** à l'innovation alimentaire, un modèle pédagogique au carrefour de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et du monde économique. A ce titre, ECOTROPHELIA est soutenu par l'Union Européenne dans le cadre de son Programme-cadre pour la Compétitivité et l'Innovation (C.I.P).

En 2012, Ecotrophélia était également **lauréat de l'appel à projets "Initiatives d'Excellence en Formations Innovantes" (IDEFI)**, dans le cadre du Grand Emprunt du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche. L'objectif du projet est de créer un réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire et de renforcer la compétitivité des entreprises agroalimentaires, en particulier les PME, par l'innovation. Il vise aussi à devenir un modèle pédagogique exemplaire avec une visibilité internationale par la reconnaissance de l'excellence de l'enseignement agroalimentaire national, participant ainsi à la structuration de la première industrie européenne.

ECOTROPHELIA inspire la Commission Innovation mandatée par François Hollande

Lundi 2 décembre 2013 en présence du président François Hollande, Anne Lauvergeon, présidente de la commission innovation 2030 a annoncé le lancement du concours mondial d'innovations. Ce concours mondial d'innovations est l'une des recommandations issues du rapport de la Commission Innovation installée par le Président de la République le 18 avril 2013, chargée de «définir des ambitions d'innovations devant conduire à des activités créatrices de richesses et d'emplois (...) portées et réalisées par des entreprises (...) et qui devront permettre une industrialisation en France des résultats de leurs travaux ». La recommandation de la Commission Innovation cite précisément l'exemplarité du concours Ecotrophélia pour définir les ambitions d'innovations nationales.

Pourquoi ECOTROPHELIA ? Dix bonnes raisons !

1. Pour développer une véritable culture de l'innovation alimentaire au sein des grandes écoles françaises et européennes
2. Pour offrir aux étudiants un laboratoire d'innovation grandeur nature et les confronter à une situation réelle
3. Pour initier des projets transversaux avec des équipes étudiantes multidisciplinaires
4. Pour instaurer un terrain d'échanges fructueux entre l'Enseignement, la Recherche et l'Industrie.
5. Pour proposer aux entreprises de l'agroalimentaire un formidable vivier des tendances de consommations
6. Pour faciliter le recrutement de jeunes diplômés formés à l'innovation alimentaire
7. Pour répondre aux enjeux de l'alimentation nationale et européenne : améliorer, sécuriser, rendre accessible des aliments de qualité.
8. Pour prendre conscience de l'impact environnemental dans le processus de création d'un produit alimentaire
9. Pour améliorer la qualité nutritionnelle des nouveaux aliments industriels.
10. Pour créer un réseau européen collaboratif d'expérience et d'échanges (plateforme IDEFI) autour de l'innovation alimentaire.



Ils font ECOTROPHELIA France

Les étudiants

Depuis la création en 2000 d'ECOTROPHELIA, 1400 étudiants ont imaginé plus de 300 nouveaux produits alimentaires.

Les établissements d'Enseignement Supérieur

Un réseau d'écoles et d'universités participe au comité d'organisation d'ECOTROPHELIA France.

AGROCAMPUS OUEST

AGROPARISTECH

AGROSUP DIJON

AGROTEC

EBI Cergy

ENSAIA Nancy Université de Lorraine

ESIAB Atlantique

ESIROI IDAI La Réunion

ESIX Agro-Normandie

ENSCBP IP Bordeaux

ISARA Lyon

ISEMA Avignon

Montpellier SUPAGRO

ONIRIS Nantes

Polytech Montpellier

Université de Haute Alsace UFR PEPS.

Des organismes et centres techniques

ACTIA, AGIR, AGROTEC, ANIA, Centre Européen pour la Nutrition & la Santé (CENS), CRITT Agroalimentaire PACA, CTCPA, INTERFEL, le Pôle de compétitivité Terralia.

Deux organisations professionnelles

L'ANIA, association Nationale des Industries Alimentaires et INTERFEL, l'Interprofession des Fruits et Légumes frais.

Des jurys

Cécile Bassot (SIAL puis SOPEXA), Jean-René Buisson (ANIA), Michel Caugant (ACTIA), Marion Guillou (INRA), Francis Cordelette et Arnaud Mulliez (AUCHAN), François Houllier (Président de l'INRA), Victor Scherrer (ANIA – SIAL) ont assuré la présidence du jury national d'ECOTROPHELIA France à une ou plusieurs reprises.

Des entreprises

Plus de 30 entreprises ont commercialisé des produits issus d'ECOTROPHELIA, soit en ayant accompagné contractuellement le projet de création des étudiants, soit en rachetant la formule à l'école et aux étudiants.

Des coordinateurs, organisateurs et financeurs

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 Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé Auchan et la Société Marseillaise de Crédit, SOPEXA, le SIAL et le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Les grandes dates d'ECOTROPHELIA, du Vaucluse à l'Europe

2000

A l'initiative de la CCI de Vaucluse, des établissements d'Enseignement Supérieur, Universités, des branches professionnelles, des Centres Techniques organisent la première édition de TROPHELIA, les "Trophées étudiants de l'innovation alimentaire".

Le Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur, le Conseil Général de Vaucluse puis le Grand Avignon accompagnent le développement d'Ecotrophélia depuis la création du concours.

2008

Sur le principe qui a fait le succès de TROPHELIA France, la CCI de Vaucluse et l'ANIA créent le concours TROPHELIA Europe dans le cadre du SIAL (Salon International de l'Alimentation), avec la participation de 8 pays. L'implication des fédérations nationales alimentaires regroupées au sein de FOODDRINK EUROPE accompagne ce développement européen. Le lauréat des sélections nationales de chaque état membre participant est de facto le représentant de son pays au concours européen.

2011

La Commission Européenne reconnaît l'exemplarité de TROPHELIA et mandate la CCI de Vaucluse pour mettre en œuvre un projet européen de promotion de l'éco-innovation dans la filière agroalimentaire : ECOTROFOOD.

Le concours TROPHELIA devient ECOTROPHELIA, les étudiants devant désormais intégrer une dimension éco-responsable dans la conception et la réalisation de leur projet.

2012

ECOTROPHELIA fait partie des lauréats de l'appel à projets "Initiatives D'Excellence en Formations Innovantes" IDEFI qui ont été retenus dans le cadre du Grand Emprunt. Objectif : créer un réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire, renforcer la compétitivité des entreprises agroalimentaires (en particulier les PME) par l'éco-innovation. Il vise aussi à devenir un modèle pédagogique exemplaire avec une visibilité internationale par la reconnaissance de l'excellence de l'enseignement agroalimentaire national, participant ainsi à la structuration de la première industrie européenne.

2013

ECOTROPHELIA Europe mobilise 18 pays, un record !

2014

1^{er} séminaire IDEFI-ECOTROPHELIA le 14 mai 2014 à AGROPARISTECH sur le thème «Innovation alimentaire et durabilité en France : Quelles tendances et solutions ?»

ECOTROPHELIA valorise la nutrition avec la création du Prix Innovation Nutrition porté par le Centre Européen pour la Nutrition & la Santé (CENS) - Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé.

ECOTROPHELIA est partenaire du Pavillon de la France à l'Exposition Universelle Milan 2015.

Les *success stories* d'ECOTROPHELIA De l'idée innovante à la mise en marché

2013

Ici&Là, le Pavé du Velay et le Pavé de France : Les étudiants de l'ISARA de Lyon ont mis au point une gamme éco-innovante de plats cuisinés surgelés à base de lentilles vertes en partenariat avec la société AGIS, basée à Avignon. Après avoir remporté les trophées ECOTROPHELIA d'or au niveau français et européen, les jeunes ingénieurs Emmanuel BREHER et Benoît PLISSON créent la société Ici & Là et se positionnent sur un marché alimentaire d'avenir : la protéine végétale. Ils travaillent actuellement sur un procédé innovant de fermentation pour élaborer des produits riches en protéines végétales à forts atouts nutritionnels.

Mille sens : En partenariat avec Charles Amand, entreprise familiale devenue aujourd'hui le 1er fabricant français de produits frais élaborés de la mer, les étudiants de l'Esix Normandie ont conçu une gamme de millefeuilles salés originaux à base de produits naturels qui sont avant même la dégustation, un réel plaisir visuel.

Lézagités : A Oniris, les étudiants ont développé une gamme de milshakes nomades aux légumes et aux fruits mixés se consommant à la paille. Deux saveurs sont disponibles : betterave framboise et panais châtaigne. Le développement du produit a été fait en partenariat avec Créaline et devrait être commercialisé prochainement.

Croc'it : Les étudiants de Montpellier SupAgro ont imaginé des bouchées de légumes associées à un cœur de sauce fondante pour déguster sainement de la fraîcheur à l'apéritif. Le produit réalisé en partenariat avec Les Crudettes sera prochainement commercialisé.

2012

Pourquoi Pain? / Bread&Cook : Les élèves d'ONIRIS ont eu l'idée de développer une aide culinaire en doypack afin de réaliser facilement et rapidement du pain perdu. L'élaboration d'un produit abouti a été réalisée avec Elle&Vire en tant que partenaire industriel.

Le projet présenté sous le nom de Crikizz (Mention spéciale du jury national ECOTROPHELIA 2012) et conçu par les élèves de Montpellier SupAgro a retenu l'attention de la société YNSECT. Crikizz s'inscrit dans l'univers alimentaire de l'apéritif avec une gamme de snacks poppés à base de vers de farine. Pour les consommateurs, il s'agit d'oser goûter un ingrédient inédit : les insectes !

2011

Susshiv : Les étudiants de l'ESIX Normandie ont imaginé des suchis, à la viande ! L'association du moelleux du riz, de la tendreté de la viande et du croquant des légumes vient stimuler nos papilles et ouvre à de nouvelles saveurs. Le partenariat industriel réalisé avec SVA Jean Rosé a permis la présentation du produit dans les hypermarchés Intermarché en remportant le second prix de l'innovation développé dans un concours interne à l'enseigne.

2010

Cannelais bordelais : Le groupe Jock commercialise depuis 2011, une préparation culinaire pour réaliser des cannelés bordelais "maison" en doypack. Porté par les étudiants l'ENSCPB et le Centre de ressources technologique Agro-alimentaire innovation recherche (Agir), ECOTROPHELIA d'Argent 2010, le projet a bénéficié de l'appui de l'industriel aquitain durant sa phase de mise en œuvre, qui l'a racheté avant même la fin du concours.

ECOTROPHELIA à l'Exposition Universelle Milan 2015

ECOTROPHELIA est partenaire du Pavillon de la France à l'Exposition Universelle Milan 2015. Alain Berger, Commissaire du Pavillon France Milan 2015, a remis le contrat officialisant ce partenariat au représentant d'ECOTROPHELIA le 25 février 2014 sur le stand de FranceAgriMer du Salon international de l'Agriculture.

Les Expositions Universelles ont lieu tous les cinq ans. La prochaine se tiendra à Milan du 1er mai au 31 octobre 2015, sur un site de 110 hectares. 133 pays sont déjà inscrits, plus de 1600 animations prévues et 20 millions de visiteurs sont attendus. L'exposition Universelle Milan 2015 aura lieu sur le thème : Nourrir la planète, énergie pour la vie. Il s'agit là de la première Exposition Universelle consacrée à la sécurité alimentaire et à la diversité de l'alimentation.



Le parrainage du Commissariat général permet de placer les prochaines remises de prix d'ECOTROPHELIA France et Europe 2014 et 2015 sous le parrainage du Pavillon de la France. L'édition ECOTROPHELIA Europe 2015 sera organisée à Milan.

Le Pavillon français aura une superficie de 1 600 m² d'espaces ouverts et paysagés sur un terrain de 3 600 m². 1 000 visiteurs sont attendus par heure sur le pavillon, soit 10000 par jour. Le Commissariat général a défini 4 axes de communication.

Au travers de la scénographie de son pavillon, la France souhaite apporter les preuves de son engagement pour :

- La contribution à l'alimentation mondiale grâce aux potentialités de son tissu productif tant économique, agricole, halieutique, industriel, que scientifique ;
- Le développement de modèles alimentaires qui répondent à des enjeux de durabilité : produire plus et produire mieux. Avec l'agro écologie, le défi vert, la préservation des ressources halieutiques et le social : le développement économique nécessaire se doit d'être durable ;
- L'amélioration de la sécurité alimentaire des pays en voie de développement avec une politique active de coopération et des transferts de technologies ;
- L'alliance de la quantité et de la qualité sécurité sanitaire, équilibre nutritionnel, patrimoine culinaire et gastronomique et savoir-faire.



ECOTROPHELIA Europe

En 2014, 17 pays européens organisent leur propre concours national étudiant. Sur le principe d'une *Champions League* de l'innovation alimentaire et sur le modèle proposé par ECOTROPHELIA France, chaque pays européen sélectionne le projet alimentaire le plus innovant qui le représentera à ECOTROPHELIA Europe. La finale du concours européen se déroule chaque année alternativement au SIAL à Paris ou à l'ANUGA à Cologne.



Depuis sa première édition en 2008, ECOTROPHELIA Europe a motivé l'organisation de 60 compétitions nationales et mobilisé 500 universités et 3000 étudiants européens.

Dix-sept pays concourent pour l'édition 2014 : l'Allemagne, la Belgique, le Danemark, l'Espagne, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Islande, l'Italie, les Pays-Bas, la République Tchèque, la Roumanie, le Royaume-Uni, la Serbie, la Slovénie, la Suisse et la Croatie.

En 2013, le jury européen présidé par Michael Knowles, président de la Plateforme technologique européenne «Food For Life» et vice-président de Coca-Cola Company a distingué les innovations alimentaires imaginés par les équipes françaises, hollandaises et italiennes.

Calendrier 2014

- Janvier à octobre : organisation des sélections nationales dans les pays européens
- 19 et 20 octobre 2014 : 4e édition ECOTROPHELIA Europe - SIAL à Paris.

www.ecotrophelia.org [Rehttps://www.youtube.com/user/ecotrophelia](https://www.youtube.com/user/ecotrophelia)



Les entreprises

Au cours des trois dernières années, plus de 35 produits nés de l'imagination et du travail des étudiants européens ont été commercialisés par des sociétés industrielles en France (Les Cannelés Bordelais Société Jock, Crok'N'Twist et Mac CAIN, Duo 2 Choc, Crikizz et la société YNSECT, Croc'It et Les Crudettes, Churr'oz, Crista'Fruit, Ici & Là et AGIS, etc.), en Espagne (Speriens), en Italie (Socrock – Société Fruteliás § Letellier), en Grèce (Da Vero – Kontoveros Group), et hors des frontières européennes avec Skyr Islande, Da Vero commercialisé aux Etats-Unis, ou Volga Meat Chips en Russie.

Les fédérations nationales de l'alimentation

- Federation of the Belgian Food Industry (Belgique)
- Potravinářská komora České republiky - PK ČR (République tchèque)
- DTU FOOD, National Food Institute, Technical University of Denmark (Danemark)
- ANIA – Association Nationale des Industries Alimentaires (France)
- Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V (FEI) (Allemagne)
- Federation of Hellenic Food Industries – SEVT (Grèce)
- Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. (Hongrie)
- Innovation Center Iceland (Islande)
- Federalimentare Servizi S.r.l (Italie)
- Food and Nutrition Delta (Pays-Bas)
- ASIAR - Romanian Association of Food Industry Professional (Roumanie)
- Serbian Association of Food Technologists – SAFT (Serbie)
- CCIS Chamber of Agricultural and Food Enterprises (Slovenie)
- FIAB Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (Espagne)
- Swiss Food Research (Suisse)
- IFST - Institute of Food Science & Technology, Campden BRI (Royaume-Uni)
- La fédération Croate.

Création du GEIE ECOTROPHELIA EUROPE

Parce que la compétitivité des entreprises passe par leur capacité à innover... Le GEIE ECOTROPHELIA Europe réunit des acteurs de l'agroalimentaire de 8 pays différents avec pour objectif de promouvoir l'innovation dans les Industries Agro Alimentaires.

Depuis le 10 mars 2014 à Athènes, la création du GIEE ECOTROPHELIA Europe porte désormais la dynamique ECOTROPHELIA pour promouvoir l'entrepreneuriat et la compétitivité dans le secteur alimentaire européen par la mise en œuvre et le développement de programmes d'innovation dans la filière agroalimentaire.

Le Groupement d'Intérêt Economique Européen ECOTROPHELIA Europe a pour mission de :

- Favoriser la coopération et les échanges des PME avec les universités, instituts de recherche, organismes publics et privés concernés par l'innovation alimentaire,
- Définir les orientations, organiser le concours européen ECOTROPHELIA EUROPE et promouvoir la participation audit concours et ses résultats,
- Promouvoir les pédagogies d'excellence liées à l'innovation alimentaire,
- Développer des partenariats avec les programmes européens existants
- Mobiliser les financements européens publics et privées,
- Accroître la sensibilisation et la diffusion d'informations, notamment auprès des étudiants et des jeunes entrepreneurs.

GEIE Members : Les membres du GEIE sont les syndicats professionnels de 8 pays européens représentant les intérêts des entreprises agroalimentaires nationales, le syndicat européen des industries agroalimentaires, réunis autour de la CCI du Vaucluse.

- ANIA - France
- CCIV - France
- FEVIA -Belgium
- FIAB - Spain
- SVET - Greece
- CCIS- CAFE - Slovenia
- FII – Iceland
- FoodDrinkEurope
- LVA – Austria



