



Palmarès ECOTROPHELIA France 2011

Référence nationale française en matière de challenge dans le secteur de l'innovation alimentaire, TROPHELIA - les Trophées Etudiants de l'Innovation Alimentaire – ont intégré en 2011 une nouvelle dimension éco-responsable dans la conception des projets. **La première édition d'ECOTROPHELIA** a rassemblé 120 étudiants à Avignon les 29 et 30 juin. Les 16 équipes finalistes ont soumis leur projet de produit alimentaire innovant au jury national présidé cette année par Jean-René Buisson, Président de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA). Le palmarès 2011 témoigne d'une véritable **culture de l'innovation alimentaire** au sein des grandes écoles françaises.

La palme d'or revient à **ENCBP Bordeaux pour DUO 2 CHOC • Mousse au chocolat ou moelleux en un seul dessert qui représentera la France à la** finale européenne ECOTROPHELIA Europe qui se déroulera à Cologne lors du salon l'ANUGA, les 9 et 10 octobre 2011. Plus de 12 pays seront en compétition... Avec à la clef, l'éventuelle commercialisation de son produit par une entreprise agroalimentaire !



L'imagination éco innovante récompensée !

► Le Trophéa d'or (prix doté d'un montant de 8000 €) est attribué à **ENCBP Bordeaux pour *DUO 2 CHOC • Mousse au chocolat ou moelleux en un seul dessert.***

► Le Trophéa d'argent, (prix doté d'un montant de 4000 €) est attribué à **ENSCBP Bordeaux pour *LOOSTIC • Alliance d'un emballage de glace Push Up et d'un fromage fondu.***

► Le Trophéa de bronze, (prix doté d'un montant de 2000 €) est attribué à **ENSAIA Nancy : *FONDI VERT • La Raclette pour manger vert et divers, association de fromage à raclette et de purée de légumes.***

► Prix Innovation Fruits & Légumes

Catégorie Arts culinaires – Accessibilité, (prix doté d'un montant de 3000 €) attribué à **SUPAGRO Montpellier pour *FRUIT'IN SALAD • Ingrédients pour salades vertes composées – Cœur de pomme fraîche enrobé de graines ou de fruits à coque et de céréales croustillante.***

Prix spécial du jury Innovation Fruits & Légumes attribué à **AGROPARISTECH Massy : *SWEET MAKI • Kit pour confection de makis sucrés avec des fruits.***

► **Le tout nouveau Prix Spécial Marketing & Communication** doté par Sopexa (montant 1000 €) est attribué à **SUPAGRO Montpellier pour son produit *CROK'N TWIST • Torsades croustillantes et savoureuses à base de pommes de terre, alliant la finesse des légumes et le goût relevé des épices.***

► **Le Prix spécial Bernard Loiseau** (prix doté d'un montant de 500 €), distinction décernée par le public professionnel du concours, est attribué à **ONIRIS Nantes pour *COQU'ÎLE • Dessert gourmand revisitant la recette de l'île flottante dans un œuf en chocolat, qui se consomme à la manière d'un œuf à la coque.***

ECOTROPHELIA 2011 est doté de plus de 22 000 € de prix répartis entre les projets lauréats.

Créé en 2000 à l'initiative de la CCI de Vaucluse et de ses partenaires, TROPHELIA France c'est 11 ans d'innovation alimentaire, 20 établissements d'enseignement supérieur, universités et centres techniques français impliqués, un millier d'étudiants, 250 produits créés dont 25 commercialisés.

Organisé par la CCI de Vaucluse, ECOTROPHELIA France a bénéficié du soutien de ses partenaires officiels : la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Département de Vaucluse, INTERFEL, OSEO, Auchan, la Société Marseille de Crédit, et de ses partenaires associés : Agroparc, SIAL et Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire. L'appui de la filière agroalimentaire et le soutien opérationnel de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) ont clairement contribué à la réussite d'ECOTROPHELIA 2011.

Les 16 projets finalistes ECOTROPHELIA 2011 avaient été sélectionnés parmi 56 dossiers présentés.

- Master Pro - IUP IAA Quimper : *BIBULLE* • *Bulle de fromage blanc cachant un cœur fondant de fruit*
- ENSAIA Nancy : *BOUILLON DI'VIN* • *Aide culinaire pour la préparation de jus de cuisson ou sauce*
- ONIRIS Nantes : *COQU'ÎLE* • *Dessert gourmand revisitant la recette de l'île flottante dans un œuf en chocolat, qui se consomme à la manière d'un œuf à la coque*
- EBI Cergy : *CREA'SOUPE* • *Création de soupe à partir de palets de légumes individuels*
- SUPAGRO Montpellier : *CROK'N TWIST* • *Torsades croustillantes et savoureuses à base de pommes de terre, alliant la finesse des légumes et le goût relevé des épices*
- ISARA Lyon : *DOMES DE SAUMON* • *Plat cuisiné surgelé base de légumes cuits vapeur et saumon*
- ENCBP Bordeaux : *DUO 2 CHOC* • *Mousse au chocolat ou moelleux en un seul dessert*
- EBI Cergy : *FARILLOU* • *Farine colorée pour dessert destinée aux enfants*
- ENSCBP Bordeaux : *FESTI'FONDANT* • *Bouchées apéritives cœur fondant de fromage et morceaux de fruits*
- ENSAIA Nancy : *FONDI VERT* • *La Raclette pour manger vert et divers, association de fromage à raclette et de purée de légumes*
- ENSAIA Nancy : *FRUITIMOUSS'* • *Goûter rayon frais, association biscuits moelleux, fourrage fruit et mousse lactée*
- SUPAGRO Montpellier : *FRUIT'IN SALAD* • *Ingrédients pour salades vertes composées – Cœur de pomme fraîche enrobé de graines ou de fruits à coque et de céréales croustillantes*
- ENSCBP Bordeaux : *LOOSTIC* • *Alliance d'un emballage de glace Push Up et d'un fromage fondu*
- Université de Haute Alsace : *POP'N'MIX* • *Duo petites meringues aux goûts fruités et couleurs éclatantes*
- ESIX Agro Normandie : *SUCHIV'* • *Assortiment de sushi de viande*
- AGROPARISTECH Massy : *SWEET MAKI* • *Kit pour confection de makis sucrés.*

Le jury national ECOTROPHELIA France 2011 était composé de :

- . Jean-René BUISSON, Président du Jury, Président de l'ANIA
- . Cécile BASSOT, Directeur Général – SOPEXA
- . Yves BAYON DE NOYER, Président de l'ACTIA - Président du PEIFL - Vice-président de l'ANIA
- . Laurent COUSIN, Directeur Groupe Marketing de l'Offre – Recherche & Développement SODEXO
- . Catherine ESNOUF, Directrice scientifique adjointe alimentation INRA – Direction scientifique
- . Christian ETIENNE, Maître Cuisinier de France - Restaurant Christian Etienne – Avignon
- . Serge GAY, Directeur de la Centrale d'Achat des Métiers de Bouche – AUCHAN
- . Pierre HERME, Pâtissier – Paris
- . Jean-François LAFAYE, Responsable Transfert de Technologie et Création d'Entreprise OSEO Innovation
- . Jean-Claude LEWANDOWSKI, Rédacteur en chef du Journal Les Échos Sup
- . Valérie LOBRY, Directrice Générale – SIAL
- . Dominique LOISEAU, Présidente du Relais Bernard Loiseau – Saulieu
- . Gilles VIGNAUD, Président du Jury Innovation Fruits et Légumes, Président d'INTERFEL
- . Didier MAJOU directeur de l'Actia - président du jury technique.

Le jury ECOTROPHELIA Innovation Fruits & Légumes France 2011 :

- . Gilles Vignaud, Président du Jury, Président d'INTERFEL
- . Gontran Cherrier, Chef Pâtissier, Paris
- . Grégory Cuilleron, Chef à domicile – Consultant gastronomique
- . Frédéric Descrozaille, Directeur général d'INTERFEL
- . Bruno Dupont, Président de la FNPF (Fédération Nationale des Producteurs de Fruits)
- . Odile Leturcq, vice-présidente nationale UFC Que Choisir
- . Mathieu Pecqueur, Conseiller pour les Filières agro-alimentaires FCD
- . Nicolas Perrin, Chef de Bureau – Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire - DGPAAT – Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
- . Bernard Piton, Président de l'UNCGFL (Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits et Légumes) et d'Aprifel (Agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes frais)
- . Henri Pluvinage, président du CTIFL (Centre technique interprofessionnel des Fruits et légumes)
- . Luc Raffy, Responsable Service Information-Communication INTERFEL, Conseiller technique jury
- . Jean Sales, Président de la Commission Innovation Accessibilité d'INTERFEL représentant de Légumes de France
- . Julia Sammut, Co-fondatrice du bureau de Fooding – journaliste culinaire à Elle et Côté Sud
- . Laure Souliac, Chef du Bureau de la Nutrition et de la Valorisation de la Qualité des Aliments - Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire.

Vos contacts pour plus d'informations :

Dominique Ladevèze, Responsable Comité d'Organisation - CCI Vaucluse, Tél. 06 22 44 81 91 - contact@trophelia.fr

Laure d'Astorg, Responsable de la Communication – ANIA – Tél : 01 53 83 86 19 - ldastorg@ania.net
Caroline de Saint-Albin – VFC Relations Publiques – Tél : 01 47 57 67 77 / Email : cdesaintalbin@vfc.fr

David Martinez – INTERFEL – Tél : 01 49 49 15 21 / Email : d.martinez@interfel.com

Contact presse ECOTROPHELIA : Claudine Ayme - Tél : 06 09 84 64 62 / contact@claudine-ayme.fr

Visuels libres de droit disponibles à votre demande : photos des équipes d'étudiants et des produits lauréats, Photos d'ambiance de l'espace Présentation des projets et des différents jurys ECOTROPHELIA 2011.