

Communiqué de presse - 29 octobre 2018

Au SIAL Paris, le Food Hackathon ECOTROPHELIA révèle 10 idées innovantes pour répondre aux défis des interprofessions de l'alimentaire

Véritable brainstorming de l'innovation alimentaire, le Food Hackathon organisé par le réseau ECOTROPHELIA dans le cadre du SIAL Paris 2018 a donné naissance à **dix solutions innovantes pour répondre aux problématiques de l'alimentation de demain.**

Durant 3 jours, 45 étudiants et jeunes diplômés issus de 16 Universités et Grandes Écoles françaises ont relevé les défis challengés par 3 interprofessions de l'agroalimentaire : INTERBEV (Interprofession Bétail et Viande), INTERFEL (Interprofession des Fruits et Légumes Frais) et France Filière Pêche, la filière pêche maritime française. Objectif annoncé : **Innover, imaginer, casser les codes** et créer de nouveaux concepts pour répondre aux enjeux de l'alimentation du futur.

Les membres des 3 jurys du Food Hackathon ECOTROPHELIA ont évalué la pertinence des solutions proposées par les étudiants et distingué dix projets particulièrement innovants.

Palmarès du Food Hackathon ECOTROPHELIA – SIAL 2018

Le défi France Filière Pêche : « Comment rendre attractive la consommation des produits issus de la pêche française auprès d'une cible peu habituée à en consommer et n'ayant pas le « savoir-faire » culinaire, tout en valorisant la diversité des espèces et leurs bénéfices santé ? »

- **Prix Innovation : La Bombe Gourmande** – équipe MAPAM (Mathilde CHERVET, Antoine FOULON, Margot ABDELLI, Anja LE BIHAN, Pauline MASSON) - *Coque solide à croquer ou à faire fondre, contenant un poisson « surprise » prêt à déguster, déclinée en recettes salées et sucrées*
- **Prix Faisabilité : O'bout de la ligne** – équipe Les Hakatifs (Hamadel NDIAYE, Claire POUDROUX, Elise POTET, Joanna SOARES, Domitille CHASSAIGNE) - *Tranches de poisson marinées prêtes à consommer dans des salades, sandwiches, sushis...*
- **Prix Coup de cœur du jury : Partenariat entre la filière et la restauration collective** – équipe Zodiac (Camille TRAORE, Samuel ROBARD, Caroline CARRE, Hubert VERCKEN, Laura SALIS) - *Promotion de la filière auprès des professionnels de la restauration collective permettant de faire découvrir aux jeunes les produits de la pêche française*

Le défi INTERBEV : « Le schéma classique du plat principal à base de viande n'est plus le seul modèle alimentaire. Face aux évolutions et notamment au développement du food service, comment adapter l'offre viande aux nouveaux comportements d'achat, aux nouveaux modes de consommation ? »

- **Prix Innovation : La Gourmette** – équipe Les Foodies (Naomi GOSSELIN, Laurianne Isabelle AMERGER, Noémie BARGUIL, Charlotte VIENARD, Chloé ROSTOUCHER) - *Barre céréalière salée au bœuf pour un repas ou snack tout-en-un et équilibré*
- **Prix Faisabilité : Meat Apero** – équipe Les Indéfoodibles (Jade LEBEGUE, Amandine BOUTTE, Margaux HERVE, Laetitia FLOTTES DE POUZOL, Jean-Charles DESCEMOND) - *Pièce de viande prédécoupée, prête à cuire et à consommer à l'apéro pour découvrir les différentes races de bœuf français*
- **Prix Coup de cœur du jury : Le Carné'val des saveurs** – équipe L'Edora (Cécile PREUX, Cécile DENIS, Sandrine TRAN, Justine NOEL, Laura RICHARD) - *Gamme de tartares revisités avec explosion de saveurs encapsulées grâce à des billes contenant des superaliments*

Le défi INTERFEL : « Comment consommer demain 5* fruits et légumes par jour ? Quels sont les différents leviers pour arriver à atteindre l'ensemble des consommateurs, pour lever les freins des ados et des jeunes adultes à la consommation des fruits et légumes frais, pour rassurer plus largement le consommateur ? »

- **Prix Innovation** : *Pomme eat'up – équipe Les Four-chettes* (Elodie TRINH, Lise SIRVENT-GASTAUD, Maria KLOPPEL, Faustine TESNIERE) - Distributeur de différentes variétés de pommes épluchées minute et/ou coupées minute à la demande de l'utilisateur
- **Prix Faisabilité** : ex-aequo Frug'store et Concept Store
Frug'store – équipe Les Food'idées (Elise CHARTON, Charlotte BOISSE, Nadia BEN MOUGOU, Carla EYRARD, Léa GIRARD) - Magasin permettant de reconcevoir l'accès aux fruits et légumes frais à travers différents concepts (ateliers de découpe de fruits et légumes, préparation de soupe et smoothies, dégustations, vrac...)
Concept Store – équipe Food Mood (Pauline POIRSON, Margot GLAZ, Lina OLIVARES-CHARREYRON, Agathe GAUTIER, Aurore STOSSE) - Magasin de fruits et légumes dans lequel les produits sont exposés dans des tubes, et comprenant un espace de co-cooking avec l'aide d'un cuisiner – hologramme et de co-playing pour les enfants
- **Prix Coup de cœur du jury** : *Smart Choice* – équipe Food Mood (Pauline POIRSON, Margot GLAZ, Lina OLIVARES-CHARREYRON, Agathe GAUTIER, Aurore STOSSE) - Automate permettant d'obtenir des portions de fruits et légumes dans la quantité désirée et adaptés à l'usage du consommateur (variété, état de maturité...)

16 établissements d'enseignement supérieur ont participé au Food Hackathon ECOTROPHELIA au SIAL Paris du 22 au 24 octobre 2018 :



1. AGROCAMPUS Ouest - <http://www.agrocampus-ouest.fr/>
2. AgroParisTech - <http://www.agroparistech.fr/>
3. AGROSUP Dijon - <http://www.agrosupdijon.fr/>
4. Audencia – Nantes - <https://www.audencia.com/>
5. EBI, Ecole de Biologie Industrielle – Cergy - <https://ebi-edu.com/fr/>
6. ENSAD, Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy - <http://www.ensa-nancy.fr>
7. ENSAIA-Université de Lorraine - <http://ensai.univ-lorraine.fr/>
8. ENSCBP Bordeaux INP - <https://enscbp.bordeaux-inp.fr/fr>
9. ESIAB, Université de Bretagne Occidentale - <http://www.univ-brest.fr/esiab>
10. ESIX Normandie, Université de Caen Normandie - <http://www.unicaen.fr/esix/>
11. ESSEC - <http://www.essec.edu/fr/>
12. ISARA - <http://www.isara.fr>
13. Montpellier SUPAGRO - <https://www.montpellier-supagro.fr/>
14. ONIRIS - <http://www.oniris-nantes.fr/>
15. Université de Haute Alsace - <http://www.>
16. UniLaSalle - <https://www.unilasalle.fr/>

Food Hackathon ECOTROPHELIA

Contact : M. Dominique LADEVÈZE, responsable scientifique IDEFI ECOTROPHELIA
 Tél. : +33 (0)486 559 210 ▪ +33(0)6 22 44 81 91 dladeveze@vacluse.cci.fr

Service presse : Claudine Ayme - Tél. +33 (0)6 09 84 64 62 / contact@claudine-ayme.fr

