



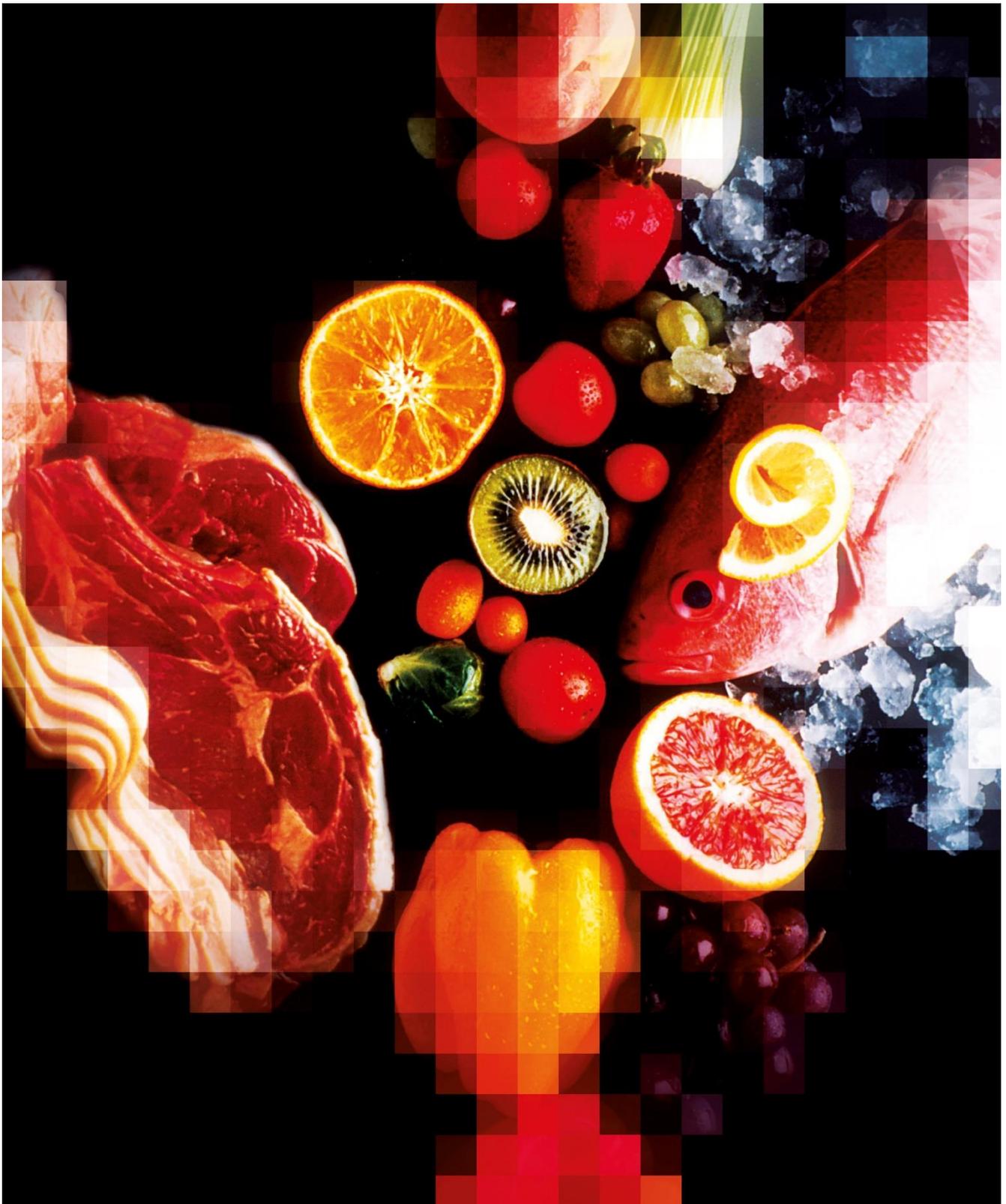
ECOTROPHELIA

EUROPE



DOSSIER DE PRESSE

ECOTROPHELIA EUROPE – SIAL PARIS 2018



Sommaire

SIAL Paris, ECOTROPHELIA initie 3 trois temps forts autour de l'innovation alimentaire	Page 3
10e édition des Trophées européens de l'Innovation Alimentaire	Page 4
Les finalistes de la 10e édition des Trophées européens de l'innovation alimentaire	Page 5
Le Jury ECOTROPHELIA EUROPE	Page 6
IDEFI-ECOTROPHELIA coordonne #SIAL Rising Start-Ups, 1 ^{er} espace européen prospectif de l'innovation alimentaire	Page 7
Projets & Startups du #SIAL Rising Start-Ups	Pages 8 - 10
Food Hackathon ECOTROPHELIA – SIAL Paris, le brainstorming de l'innovation alimentaire	Pages 11 - 12
Les grandes dates d'ECOTROPHELIA	Page 13



ECOTROPHELIA
EUROPE

Coordinateur ECOTROPHELIA EUROPE : M. Dominique LADEVÈZE

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse

Tél. : +33 (0)486 559 210 ▪ dladeveze@vaucluse.cci.fr <http://eu.ecotrophelia.org/>

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

Dossier presse en ligne : <http://eu.ecotrophelia.org>

Visuels libres de droit (photos des produits, équipes et remise des prix) disponibles à votre demande.

Communiqué de presse

SIAL Paris

ECOTROPHELIA initie 3 trois temps forts autour de l'innovation alimentaire

Le réseau ECOTROPHELIA organise trois temps forts dans le cadre du SIAL Paris : le concours ECOTROPHELIA EUROPE, le #SIAL Rising Start-Ups et le Food Hackathon ECOTROPHELIA. En 19 ans, ECOTROPHELIA - les Trophées étudiants de l'innovation alimentaire - ont pris une dimension européenne et constituent une véritable référence en termes de transfert d'innovation et de rapprochement entre enseignement supérieur, recherche et professionnels de l'agroalimentaire et de l'alimentation. Aujourd'hui, ECOTROPHELIA est reconnu comme un réseau de formation d'excellence et un vivier de produits innovants pour le secteur agroalimentaire européen.

La 10^e édition des Trophées européens de l'innovation alimentaire

Des produits de qualité, éco-conçus et savoureux, conformes aux attentes des consommateurs, adaptés aux procédés industriels et aux circuits de distribution... ECOTROPHELIA Europe met en compétition des produits alimentaires innovants présentés par les équipes universitaires de 17 pays européens. À l'entrée du hall 6 du SIAL, un espace dédié présente les 17 produits alimentaires innovants candidats à la 10^e édition du concours ECOTROPHELIA EUROPE.

*Finale du concours ECOTROPHELIA Europe
Les 21 et 22 octobre 2018, SIAL Paris Nord Villepinte
Mezzanine du Hall 4*

Remise des Prix lundi 22 octobre à 14h15.

IDEFI-ECOTROPHELIA coordonne #SIAL Rising Start-Ups

Le nouvel espace prospectif de l'innovation alimentaire au SIAL et ses 40 start-ups anticipent les tendances de consommation alimentaire à l'horizon 2030. Sollicité par SIAL Group, le réseau IDEFI-ECOTROPHELIA a mis son expertise et son approche visionnaire de l'alimentation au service de ce nouvel espace de 500 m² dédié aux start-ups du secteur alimentaire.

Du 21 au 25 octobre au SIAL Paris – Entrée Hall 6

Le Food Hackathon ECOTROPHELIA – SIAL Paris, le brainstorming de l'innovation alimentaire

16 grandes écoles et établissements universitaires, 45 étudiants et jeunes diplômés de l'enseignement supérieur français répondent aux problématiques d'innovation alimentaire challengées par les responsables de trois interprofessions : INTERBEV (Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes), INTERFEL (Interprofession des fruits et légumes frais) et France Filière Pêche, la filière pêche maritime française.

Du 22 au 24 octobre au SIAL Paris
Remise des prix mercredi 24 octobre à 11h45 – Espace SIAL TV

Coordinateur ECOTROPHELIA Europe : M. Dominique LADEVÈZE

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse

Tél. : +33 (0)486 559 210 • dladeveze@vaucluse.cci.fr • <https://eu.ecotrophelia.org>

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



ECOTROPHELIA, laboratoire des tendances de l'alimentation en Europe

10^e édition des Trophées européens de l'Innovation Alimentaire



Des produits de qualité, éco-conçus et savoureux, conformes aux attentes des consommateurs, adaptés aux procédés industriels et aux circuits de distribution... ECOTROPHELIA Europe 2018 met en compétition des produits alimentaires innovants présentés par les équipes universitaires de 17 pays européens, dont, pour la première fois, la Lituanie.

ECOTROPHELIA
EUROPE

À l'entrée du hall 6 du SIAL, l'espace Future Lab du SIAL (#SIALFUTURELAB) présente les 17 produits alimentaires innovants candidats à la 10^e édition du concours ECOTROPHELIA EUROPE.

Le jury européen du concours présidé par Bertrand Emond, Campden Bri UK, décernera 3 prix officiels et un prix spécial :

- ECOTROPHELIA Europe d'Or (dotation 5 000 €),
- ECOTROPHELIA Europe d'Argent (dotation 3 000 €),
- ECOTROPHELIA Europe de Bronze (dotation 2 000 €)
- Un prix spécial "Stratégie communication" alloué par le GEIE ECOTROPHELIA Europe (dotation de 500 €).

Les équipes lauréates des prix Or, Argent et Bronze bénéficient d'un accompagnement de SOPEXA, Agence Internationale de Communication 100% Food & Drink, d'une valeur de 2500 €, pour un coaching de leur projet afin de leur faciliter l'accès au marché.

Le jury pourra également attribuer une mention spéciale "Coup de cœur Innovation", remise au nom du Département de Vaucluse et dotée de 1000 €.

En 2017, la Grèce, le Royaume-Uni et la Slovénie avaient remporté les trois premiers prix des Trophées étudiants de l'Innovation Alimentaire, à Londres lors du salon *Food Matters Live*.

Le Comité d'organisation d'ECOTROPHELIA Europe est constitué de la plateforme technologique européenne "Food For Life", de l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse. ECOTROPHELIA Europe est soutenu par ses partenaires : Campden Bri, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Conseil départemental de Vaucluse, le GEIE ECOTROPHELIA Europe et le SIAL.

La France est représentée par les étudiants de l'Université de Technologie de Compiègne avec le produit *Hush*, une boisson chaude et gourmande aux fruits. *HUSH* (Heat-Up Shake Health) offre une alternative aux traditionnels café, thé ou chocolat chaud avec sa couleur rose, sa texture veloutée et moussante, ses saveurs de framboise, de pomme et de noisette. *HUSH* convient bien à une alimentation équilibrée, aux végétaliens et aux intolérants au lactose.



Finale du concours ECOTROPHELIA Europe 2018

Les 21 et 22 octobre 2018, SIAL Paris Nord Villepinte
Mezzanine du Hall 4

Remise des Prix lundi 22 octobre à 14h15.

Les finalistes de la 10^e édition des Trophées européens de l'innovation alimentaire

- 1. ALLEMAGNE | Kof.co**
Biscuit et gâteaux, petit déjeuner - Biscuit petit déjeuner à base de caféine, de guarana et d'algues
 KIT, Karlsruhe Institute of Technology - FEI, Research Association of the German Food Industry
- 2. BELGIQUE | Bizza**
Pain & viennoiserie - Bizza est une pâte à pizza saine et délicieuse produite avec des grains locaux, du moût de bière et de la levure de bière.
 KU Leuven, Technology Campus Geel - FEVIA, Federation of the Belgian Food Industry
- 3. CROATIE | Flipsos**
Dessert - Snack extrudé à base de graines de maïs, de chanvre et de citrouille, recouvert de flocons de levure.
 Faculty of Food technology, University of Osijek - HDPBN, Croatian Association of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists
- 4. DANEMARK | Cheeselt!**
Aide culinaire - Mélange d'ingrédients en poudre transformant un sous-produit de légumineuses en un fromage végétalien à base de noix.
 National Food Institute DTU Food Technical University of Denmark – Kongens Lyngby
- 5. ESPAGNE | Essenza di Vega**
Pain et viennoiserie, plat préparé - Essenza di Vega est une gamme de pâtes fraîches, fabriquées à partir d'un ensemble de farines originales et d'une farce locale.
 Universidad Miguel Hernandez – Alicante - FIAB, Spanish Food and Drinks Federation
- 6. FRANCE | Hush**
Boisson - La première boisson gourmande aux fruits qui vous réchauffe !
 UTC, Université de Technologie de Compiègne - ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires
- 7. GRECE | Chestnicks**
Biscuit et gâteaux, dessert, pain et viennoiserie, petit déjeuner De délicieux biscuits sans gluten à base de farine de châtaigne bio avec pépites de chocolat et de l'inuline
 TEI, University of Applied Sciences of Thessaly – Karditsa - SEVT, Federation of Hellenic Food Industries
- 8. HONGRIE | BrewBun**
Pain et viennoiserie, Petit déjeuner - BrewBun est une spécialité boulangère ayant une teneur élevée en fibres et en protéines.
 Sapientia Hungarian University of Transylvania - Agrarmarketing Centrum
- 9. ISLANDE | Brewbar**
Confiserie et chocolats, Petit déjeuner - BrewBar est une barre de céréales énergétique fabriquée par recyclage des graines issues du brassage de la bière.
 University of Iceland – Reykjavik - SI, Federation of Icelandic Industries
- 10. ITALIE | Spire**
Alicament - Spire est un en-cas extrudé innovant, savoureux, composé d'un mélange de farine de riz, de farine de pois et de spiruline.
 Università degli Studi di Milano - FEDERALIMENTARE - Federazione Italiana dell'Industria Alimentare
- 11. LITUANIE | Buckwheat bar**
Dessert - Cette barre de sarrasin bio est idéale pour les enfants, les personnes pressées et végétaliennes.
 Kaunas University of Technology - Nacionalinis Inovacijų Ir Verslo Centras
- 12. PAYS-BAS | Panggies**
Petit déjeuner, Accompagnement - Pancake à base de mélange de poudre de légumes séchés
 Van Hall Larenstein University of Applied Sciences – Velp - TKI Agri&Food
- 13. PORTUGAL | Bean Ready**
Plat préparé - Bean Ready - Un ragoût végétarien sain, prêt à consommer, à base de haricots, source de fibres et de protéines.
 Faculty of Biotechnology, Catholic University & School of Economics and Management, Universidade do Minho PortugalFoods & FIPA
- 14. ROUMANIE | Whoopie Ice**
Dessert - Une délicieuse glace écoinnovante à base de lactosérum concentré, à base de crème et de fruits locaux.
 Dunarea de Jos University of Galati - ASIAR - Romanian Association of Food Industry Professionals from Romania
- 15. ROYAUME UNI | Pom Puffs**
Accompagnement - Disponible en saveur BBQ épicé et en saveur sel et vinaigre, Pom Puff est un snack délicieux et nutritif.
 University of Nottingham - Campden BRI & IFST, Institute of Food Science & Technology
- 16. SERBIE | Acornico**
Dessert, boisson - Acornico est une boisson chaude consommable en dessert, additionnée de glands, destinée à toutes les catégories de consommateurs.
 University of Belgrade, Faculty of Agriculture - SAFT, Serbian Association of Food Technologists
- 17. SLOVENIE | Mousse-have**
Dessert, mousse - Mousse-have est une ligne de desserts végétaliens à base de mousse au chocolat, d'aquafaba et sauce aux fruits.
 University of Ljubljana Faculty of Health Sciences CCIS – CAFÉ, Chamber of Commerce and Industry of Slovenia – Chamber of Agricultural and Food Enterprises.

Le Jury ECOTROPHELIA EUROPE

Président du jury : M. Bertrand EMOND, Directeur - Relations Clients et Formation, Campden BRI UK

Les Membres du jury représentant les organisations

- SIAL PARIS - Mme Nelly BARON, Directrice Marketing & Communication
- SODEXO - M. Laurent COUSIN, Senior Vice-Président Recherche & Développement SODEXO, Leader mondial Services de qualité de vie
- AUCHAN RETAIL - M. Philippe GOETZMANN, Directeur des Relations Institutionnelles, Groupe Auchan Retail
- NESTLE - Mme Ariane ANDRES, Directrice Innovation Relations Extérieures Nestlé Research Center
- AURORA INVEST - M. Christian POLGE, CEO Aurora Invest.
- DG ENTREPRISE & INDUSTRIE – EC - M. Michel COOMANS, Directeur Unité Industrie Agroalimentaire, Commission Européenne

Les Membres du Jury représentant les pays en compétition

- ALLEMAGNE - Dr. Georg BÖCKER, Directeur général - Ernst Böcker GmbH & Co. KG
- BELGIQUE - M. Dirk DECOSTER, Directeur – Agristo NV
- CROATIE - Mme Draženka KOMES, Chef du Laboratoire Chimie et Technologie, Université de Zagreb
- DANEMARK - Dr. Alan FRIIS, CEO - Tech4Bizz
- ESPAGNE - M. Benet FITE, Directeur Qualité, R&D&I et Environnement – Mahou San Miguel
- France - M. Patrick LESUEUR, Directeur R&D Bonduelle
- GRECE - Mme Vasso PAPADIMITRIOU, Directeur Général SEVT, Federation of Hellenic Food Industrie
- HONGRIE - Mme Katalin VIOLA, Responsable Marketing - Agrármarketing Centrum Nonprofit Kft
- ISLANDE - Mme Ragnheiður HEDINSDOTTIR, Directrice Fédération des Industries Islandaises
- ITALIE - M. Andrea RAINERI, Entrepreneur & Owner at VERGANI SRL
- LITUANIE - Mme Alvija ŠALAŠEVIČIENĖ, Directrice Kaunas University of Technology, Food Institute
- PAYS BAS - M. C.D (Kees) DE GOOIJER, Directeur général TKI-Agrifood
- PORTUGAL - M. Tim HOGG, Directeur INNOVINE&WINE, Vineyard and Wine Innovation Platform
- ROUMANIE - M. Daniel VIZITIU, Directeur de production – SC AMYLON Group Boromir
- ROYAUME UNI - Prof. Julian COOPER, Trustee and Chair Scientific Committee, IFST.
- SERBIE - M. Saša DESPOTOVIC PhD, Assistant professor, Faculty of Agriculture, University of Belgrade
- SLOVENIE - Mme Darja JAMNIK, Responsable Service Commercial, Mercator-Emba D.D.

ESPACE FUTURE LAB du SIAL Paris 2018

IDEFI-ECOTROPHELIA coordonne #SIAL Rising Start-Ups, premier espace européen prospectif de l'innovation alimentaire

#SIAL Rising Start-Ups, le nouvel espace prospectif de l'innovation alimentaire du SIAL et ses 40 start-ups anticipent les tendances de consommation alimentaire à l'horizon 2030. Sollicité par SIAL Group, le réseau IDEFI-ECOTROPHELIA a mis son expertise de l'innovation alimentaire au service de ce nouvel espace de 500 m² dédié aux start-ups du secteur.

Depuis près de 20 ans, les concours ECOTROPHELIA témoignent d'une approche visionnaire de l'alimentation de demain et rendent compte des tendances émergentes de la consommation. C'est la raison pour laquelle, en 2018, le groupe COMEXPOSIUM a sollicité l'expertise du réseau et confié à IDEFI-ECOTROPHELIA la conception et l'organisation du nouvel espace #SIAL Rising Start-Ups dédié à la prospective alimentaire sur le SIAL.

Début 2018, un appel à projet avait été lancé auprès des créateurs d'entreprises pour identifier les initiatives les plus innovantes susceptibles d'être accueillies sur le #SIAL Rising Start-Ups. **Quatre-vingts dossiers candidats ont été reçus. Parmi eux, 9 projets étaient portés par des étudiants ou d'anciens étudiants dans le cadre des concours ECOTROPHELIA France et Europe.**

La sélection finale des start-ups candidates s'est déroulée le vendredi 29 juin à Avignon, au lendemain du concours ECOTROPHELIA France et sous la présidence de Philippe MAUGUIN, Président Directeur Général de l'INRA, Institut National de la Recherche Agronomique.

Sélectionnées pour leur audace et leur inventivité, 40 jeunes pousses se voient offrir une visibilité maximale, à un stade crucial de leur développement : 5 dans le domaine des équipements, 8 en services et 27 produits innovants. #SIALRISINGSTARTUP leur donne notamment l'opportunité de partager leurs expériences avec un panel d'entrepreneurs, d'investisseurs, de clients potentiels et de médias... pour les aider à conquérir la planète Food !

#SIAL Rising Start-Ups (*listing entreprises en page suivante*)

Du 21 au 25 octobre au SIAL

Entrée Hall 6 – Parc Expo Paris Nord Villepinte

Le réseau IDEFI-ECOTROPHELIA

En 2012, 13 établissements universitaires participant à ECOTROPHELIA ont mis en place un réseau national de formation d'excellence à l'innovation alimentaire à travers le programme IDEFI (Initiatives d'Excellence en Formations Innovantes), financé par l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) dans le cadre des Programmes d'Investissements d'Avenir (PIA).

IDEFI-ECOTROPHELIA structure ainsi un réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire afin de contribuer à la compétitivité des entreprises agroalimentaires. Au cœur des défis de l'industrie alimentaire, premier secteur industriel européen, l'innovation nécessite des cadres formés à la complexité multifactorielle de la conception d'un produit jusqu'à sa commercialisation (formulation, procédé, contraintes réglementaires, sanitaires, environnementales, éléments du mix commercial, business plan, etc.).

La mobilisation de l'enseignement Supérieur Français (Universités, Grandes écoles, Établissements Privés) au sein du programme IDEFI-ECOTROPHELIA est exemplaire et unique. L'engagement dans le projet des branches professionnelles - l'ANIA (Association Nationale des Industries Agroalimentaires), INTERFEL (Interprofession des Fruits et Légumes), INTERBEV (Interprofession des filières viandes) et France Filière Pêche, témoigne de la volonté des interprofessions de développer la recherche et l'innovation et de faciliter l'intégration professionnelle des étudiants.

ESPACE FUTURE LAB du SIAL Paris 2018 Projets & Startups du #SIAL Rising Start-Ups

(* Innovations issues d'ECOTROPHELIA France & Europe

CATEGORIE ÉQUIPEMENTS

3D Desserts Graphiques – L'Impressionnante / France
La première imprimante alimentaire 3D basée sur un bras robotique conçu pour l'impression au chocolat, qui permet de personnaliser les décors de desserts ou des sculptures.

CAPSIT – UKA / France
Uka est la première machine connectée permettant l'encapsulation hermétique du café préparé frais, garantissant une conservation optimale de

tous les arômes présents dans les grains de café torréfiés.

MYWAH – EDGAR WINE BUTLER / France
EDGAR WINE BUTLER est une machine connectée qui sert immédiatement le vin au verre à la bonne température. Un service de vin pratique, efficace et rentable au verre.

Lyophitech / France
Lyophilisateur dynamique qui réduit le temps et la consommation d'énergie des

opérations de lyophilisation et qui peut être utilisé pour effectuer des opérations en continu.

SPIRIS / France
Spiris développe une technologie de pointe pour la production de microalgues. Cette technologie écologique multiplie la productivité et est intégrée à un digesteur de biogaz.

CATEGORIE SERVICES

Dataswati - PowerOP® / France
Dataswati PowerOP® est un service d'intelligence artificielle qui surveillera les processus industriels complexes et fournira des prévisions de qualité en temps réel et / ou la détection des anomalies afin de réduire les déchets, les matières premières et la consommation d'énergie.

FOODIE FREE – Avec Plaisir / France
La première plate-forme communautaire où vous pouvez trouver des zones sans allergènes partout en France en un clic.

IDS Foods - "Passport Terroir" / France
Une solution unique pour marquer les aliments eux-mêmes et pas son emballage pour une meilleure traçabilité alimentaire. Le marquage 100% naturel est composé d'oligo-éléments, impossible à effacer et c'est lisible à tout moment de la chaîne alimentaire.

LINKEE / France
Linkee est une solution sociale collaborative contre le gaspillage

alimentaire. Grâce à un système innovant, Linkee collecte les excédents alimentaires de ses partenaires pour les apporter en moins de 30 minutes à une association caritative proche aidant les personnes dans le besoin.

OMQ On Mange Quoi / France & Canada
OMQ On Mange Quoi vise à améliorer le bien-être de ses employés dans leurs établissements professionnels en leur donnant accès à des aliments confectionnés à la main, à partir d'ingrédients frais. En collaboration avec les traiteurs locaux, OMQ fournit des distributeurs automatiques installés dans de petites ou grandes entreprises, ainsi que dans des lieux publics très fréquentés.

OxiProteomics – High Quality Protein / France
OxiProteomics High Quality Protein est une technologie brevetée basée sur la détection directe et spécifique de protéines fonctionnelles et de haute qualité, par opposition aux protéines ayant subi des

dommages oxydatifs dans des échantillons biologiques ou alimentaires. Il fournit un label de qualité innovant pour les produits à base de protéines mettant l'accent sur la sécurité des personnes.

TOOL4FOOD / France
Tool4Food est un service de connexion et d'échange de services et de produits destiné aux fabricants et aux professionnels de l'industrie alimentaire. La plateforme répond à l'offre et à la demande de solutions industrielles en temps réel, de manière qualifiée et automatisée.

Virtusai – Virtus / Portugal
Virtusai est une entreprise de *software* qui met en œuvre une solution permettant de surveiller la consommation de bière en temps réel, d'optimiser la logistique, de surveiller la qualité de la bière et de maximiser les revenus. Virtus surveille la démarque inconnue, le vol et le gaspillage par des employés en surveillant chaque goutte de bière pression versée à partir de chaque robinet.

CATEGORIE PRODUITS ALIMENTAIRES ET INGREDIENTS

3 Sens / France* (Inflor&Sens)

3 Sens est la combinaison inattendue de plantes et d'huiles essentielles, qui procure une expérience savoureuse, pratique et nomade. Vous pouvez transporter votre intensificateur de boisson partout grâce à son format unique en forme de bâton.

ALGO - INO - Fruits & Algues/ France

ALGO conçoit, fabrique et commercialise des algues françaises fabriquées en France, biologiques, bonnes et saines. La gamme de produits comprend des jus de fruits frais, pressés à froid et transformés à froid (HPP), sans conservateurs, sans arômes ni sucres ajoutés, le tout dans des bouteilles 100% biodégradables.

Blooming Food – Blooming Food's Lupin Hummus/ United Kingdom

Le lupin houmous de Blooming Food est une collation salée durable, éthique et naturelle qui utilise les propriétés alimentaires des lupins. Lupin Hummus est une alternative innovante pour les consommateurs à la recherche d'une collation savoureuse exceptionnellement riche en nutriments et en protéines à base de plantes.

Cake Me Up/ France* (Le Gonflé)

"Le Gonflé" est le premier gâteau salé à base de légumes et dont la cuisson ne dure que 2min30 au micro-ondes. Alliant plaisir et santé, comme il peut être cuisiné n'importe où, ce produit est avant tout destiné aux travailleurs de nuit.

Carrés Futés/ France* (CarréLéon)

Les Carrés Futés sont des carrés de légumes à cuisiner 100% naturels. Ils sont composés majoritairement de légumes (65%) et de beurre de cacao pour une texture fondante à la cuisson. Ces carrés polyvalents ne contiennent ni sel ajouté, ni colorants, ni amplificateurs de goût ni agents de conservation.

CHICHE - Roasted Chickpeas/ France

CHICHE est une start-up lyonnaise du secteur de l'agroalimentaire désirant proposer de nouveaux produits à base de légumineuses organiques, savoureux et prêts à consommer pour tous les moments de plaisir de la journée ! La première ligne de produits est dédiée aux apéritifs : des pois chiches grillés enrobés d'un mélange d'épices.

COCASSE - Vegetable bar/ France*

Fondu, râpé, la tablette à légumes bio de 100 g peut être utilisée dans toutes sortes de recettes : gâteaux, muffins, biscuits, sauce, mousse, etc. Cet outil culinaire ne comprend que deux ingrédients : le légume pour un goût unique et le beurre de cacao pour une texture lisse et fondante. Sans additifs, conservateurs ou colorants. C'est 100% naturel !

Epi Foods/ France

Epi Foods développe et commercialise des produits à base de protéines de pois, de texture identique à celle de la viande, afin de fournir des solutions durables et pratiques aux flexitariens. Avec les produits Epi Foods, vous pouvez conserver vos habitudes culinaires et manger différemment.

Essenza di Vega/ Espagne*

Essenza di Vega est une nouvelle pâte fraîche intégrale composée d'un ensemble de nouvelles farines (farine d'amarante, farine de quinoa et farine obtenue à partir du sous-produit de l'industrie du jus de *Persimon*). Deux gammes de produits différentes ont été élaborées: les tagliatelles et les raviolis (avec deux types de graines).

Kura de Bourgogne - Kura/ France

KURA a pour objectif de produire et de vendre des versions biologiques, non pasteurisées et probiotiques de condiments traditionnels japonais - tels que

le miso, le kôji (riz malté), le kasu (saké) et le saké - en utilisant des recettes traditionnelles mais avec un processus de production novateur pour le riz malté, en utilisant équipement et ingrédients locaux.

L'Atelier à Croc – Le Croc/ France (Croc&Vie)

Croc : apéritif soufflé à base de lentilles. Agréable à consommer avec des goûts différents, le Croc peut être consommé à tout moment : apéritif, sport, collation en journée ou en transport.

LA POPOTE COMPAGNIE - Popote Minute/ France

S'appuyant sur le concept de "nutritainment", La Popote Compagnie souhaite développer une solution de repas sain et savoureux qui séduit autant les enfants que les parents. La première gamme "Popote Minute" est composée de saucisses fraîches, de boulettes et *nuggets* moitié viande moitié légumes et totalement «clean label» (sans additifs, sans conservateurs, uniquement des légumes biologiques et de la viande de qualité supérieure).

Le Labo DUMOULIN - Kéfir/ France

Fabriqué avec la recette authentique et un processus traditionnel, ce kéfir de fruits est une garantie ultra-frais et vivant, 100% naturel, sans arômes ni additifs.

Les Fruits de Terre / France

Les Fruits de Terre veulent créer des produits qui deviendront une alternative à la viande. Les steaks de Fruits de Terre constituent une alternative écologique, nutritive et savoureuse à la viande à base de farine d'insecte.

Les Incrédibles – KOKINEO/ France

Kokineo est un repas complet (disponible en 3 recettes) qui contient tous vos besoins pour un repas (protéines, hydrates, légumes) dans des proportions

équilibrées. L'innovation de Kokineo est l'utilisation d'une source de protéines inconnue : la coquille Slipper Limpet (*Crepidula Fornicata*).

Les Nouveaux Affineurs - Affinés végétaux/ France

Les Nouveaux Affineurs - Le fromage vegan de fabrication française. Les Nouveaux Affineurs développe une nouvelle génération de fromages vegan (à savoir à base de plantes), combinant des travaux de recherche innovants en sciences de l'alimentation et des techniques de fabrication de fromage traditionnelles. Leur ambition est d'aider la gastronomie française à devenir un leader de l'industrie des aliments à base de plantes.

Linnolat/ France

Production artisanale de couvertures de pâtisseries innovantes à base d'un mélange de beurre de cacao, de noix et de grains dégraissés. Ces couvertures à base de plantes sont vegan, sans lactose, sans gluten et relativement faibles en sucre.

Medenka/ Slovénie

Bonbons 100% naturels à base de miel et de fruits
Medenka est un bonbon naturel à base de miel et de fruits, destiné principalement aux plus jeunes. Il est fabriqué à partir de miel slovène local et de fruits frais, traités de manière à préserver 97% de toutes ses vitamines et autres nutriments utiles au corps.

Panggih - Panggies Pancake Mix/ Pays-Bas

PANGGIES – préparation pour pancake avec poudre de légumes séchés. PANGGIES

souhaite apporter un changement avec une alternative de repas simple, saine et pratique qui augmente la consommation de légumes des enfants et fait gagner du temps aux parents.

Professeur HOUBLON – Energy-reduced beer/ France

Conquérir le marché de la bière en développant une bière sans sucre et à faible teneur en glucides. Grâce à un procédé innovant, il en résulte une bière à faible consommation d'énergie, sans compromis sur le goût ni sur le taux d'alcool, offrant une bière plus saine composée d'ingrédients 100% naturels.

Puffy's - Skyr apéritif/ France

Puffy's est en train de développer un apéritif à tartiner biologique, riche en protéines et sans gras, à base de Skyr (recette de produits laitiers islandais). Il offre une alternative aux produits d'apéritif existants qui sont souvent très gras et salés, en offrant une pâte à tartiner sans gras, riche en protéines et gourmande !

Sorbos - Edible, flavoured and biodegradable straw/ Espagne

Sorbo MJV a été créé pour développer des produits comestibles qui remplacent les produits en plastique à usage unique. Sorbos est la première paille du marché à être comestible, aromatisée et 100% biodégradable.

SUSTN FOOD S.A.S. – Hazelnut – Cocoa - Spirulina spread HOOPE/ France*

SUSTN FOOD est une start-up française de Foodtech qui développe des produits bio savoureux naturellement riches

en nutriments, en utilisant des superaliments tels que la spiruline comme ingrédient de base. Le premier produit est une pâte à tartiner à base de noisette, cacao et spiruline, commercialisée sous la marque HOOPE.

The Drechies - Salt&Dreche/ Portugal

Salt & Dreche consiste en une collation salée à base de céréales et d'épices. L'utilisation du grain épuisé, un sous-produit majeur de l'industrie brassicole, en tant qu'ingrédient principal, constitue le principal élément innovant du produit.

The Edibles/ Suède

The Edibles développe des pailles à boire comestibles, zéro déchet et rentables. Les pailles peuvent être de différentes saveurs pour améliorer l'expérience de consommation et contenir des nutriments sélectifs.

Wild&Run - PiggyPink/ Belgique

Wild&Run vise à produire des barres, des repas énergétiques et des boissons offrant des avantages nutritionnels et physiologiques grâce à une sélection de matières premières d'origine naturelle et de haute qualité, de préférence biologiques et / ou à partir de produits locaux / du terroir dotés d'un label qualitatif (AOP IGP). PiggyPink est une collation salée naturelle pour les athlètes d'endurance et les personnes actives.

Youpeas/ France

Youpeas élabore des biscuits à base de plantes et des gâteaux moelleux avec des farines de légumineuses (farine de pois chiche et protéines de pois).

Food Hackathon ECOTROPHELIA, le brainstorming de l'innovation alimentaire

Le réseau ECOTROPHELIA organise un Food Hackathon du 22 au 24 octobre dans le cadre du SIAL 2018. Durant 3 jours, des étudiants et jeunes diplômés issus de 16 Universités et Grandes Écoles françaises constituent des équipes de formations complémentaires (agroalimentaire, marketing, design, numérique, etc.) pour relever des 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 : Innover, imaginer, casser les codes et créer de nouveaux concepts pour répondre aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des professionnels des industries alimentaires.

45 étudiants et 16 établissements d'enseignement supérieur participent au Food Hackathon ECOTROPHELIA 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/>

Les défis des filières interprofessionnelles soumis aux étudiants :

- **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 ? »
- **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 ? »
- **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 ? »

Les membres des jurys du Food Hackathon évaluent la pertinence des solutions proposées par les étudiants :

INTERBEV :

- Alexandre MERLE, Eleveur - FNB
- Marc PAGES, Directeur Général, INTERBEV
- Yves FANTOU, Directeur, FANTOU
- David DESPINASSE, Président, Groupe DESPI
- Guy LEPEL COINTET, Directeur Marketing, BIGARD
- Patrick RIETMEYER, Catégorie Manager Boucherie, CARREFOUR

INTERFEL :

- Pascal CLAVIER, Producteur de fruits dans le Cher, administrateur INTERFEL, Trésorier FNPF
- Laurent BENAKILA, Meilleur Ouvrier de France Primeur 2015
- Christophe MARI, Président délégation régionale PACA Restau'Co, Ingénieur restauration à l'hôpital
- Hugues BEYLER, Directeur Agriculture et Filières, FCD
- Emmanuel DEMANGE, Directeur Produits & Qualité, Coordination des actions régionales, INTERFEL
- Valérie SENE, Directrice Marketing et Communication, INTERFEL

FRANCE FILIERE PÊCHE :

- Jérôme LAFON, Délégué de Filière Pêche et Aquaculture, FranceAgriMer
- Hélène VIALA, Chargée de projet, IVAMER
- Hubert CARRE, Directeur Général, Comité National des Pêches Maritimes et Élevages Marins (CNPMM)
- Peter SAMSON, Secrétaire Général, Union du Mareyage Français (UMF)
- Gaëtan DE LAMBERTERIE, Directeur de Marché Marée, Carrefour
- Arnaud VANHAMME, Meilleur Ouvrier de France Poissonnier/Écailler, Poissonnerie Vanhamme
- Caroline MORLOT, Responsable Marketing et Communication, France Filière Pêche.

Food Hackathon ECOTROPHELIA

Du 22 au 24 octobre 2018 (Agroparistech & SIAL Paris)

- Restitution des travaux par les étudiants mercredi 24 octobre matin (SIAL Paris)
- Remise des prix mercredi 24 octobre à 11h45 – Espace SIAL TV.

Les grandes dates d'ECOTROPHELIA

2000

- ECOTROPHELIA est né d'une initiative de la CCI de Vaucluse, des établissements d'Enseignement Supérieur, Universités, des branches professionnelles, des Centres Techniques qui ont organisé la première édition de TROPHELIA, les "Trophées étudiants de l'innovation alimentaire".

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 FOODRINK Europe accompagne ce développement européen. Le lauréat des sélections nationales de chaque état membre devient 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 évolue en « ECOTROPHELIA », et les étudiants intègrent désormais 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.

2013

- ECOTROPHELIA Europe mobilise plus de 18 pays.

2014

- ECOTROPHELIA inspire la création de FOODLAB, une plate-forme européenne d'innovations alimentaires pour encourager l'esprit d'entreprise dans l'enseignement supérieur et favoriser l'entrepreneuriat étudiant, soutenue par l'Union Européenne dans le cadre des programmes ERASMUS.

2015

- ECOTROPHELIA Europe 2015 se déroule dans le cadre de l'Exposition Universelle Milan 2015 «Nourrir la planète, énergie pour la vie». Les 16 pays participants sont accueillis sur le Pavillon de la Commission Européenne.

2016

- En marge d'ECOTROPHELIA Europe au SIAL Paris, une conférence internationale est organisée par les structures Food-STA, FOODLAB et IDEFI ECOTROPHELIA sur les nouveaux partenariats entreprises-universités pour l'innovation alimentaire en Europe.

2017

- L'édition ECOTROPHELIA EUROPE se déroule dans le cadre du salon international Food Matters Live à Londres, et compte la première participation du Portugal.

2018

- 17 pays participent à la 10^e édition d'ECOTROPHELIA Europe dans le cadre du SIAL Paris - Première participation de la Lituanie. Le réseau IDEFI ECOTROPHELIA coordonne le nouvel espace prospectif #SIAL Rising Start-Ups et organise le Food Hackathon ECOTROPHELIA.

