# DOSSIER DE PRESSE

















# **SOMMAIRE**



LES MEILLEURES INNOVATIONS ALIMENTAIRES EN FINALE A MILANO EXPO 2015	D 2
SEIZE PAYS EUROPEENS EN COMPETITION POUR LE TITRE DE LA MEILLEURE INN	Page 3
ALIMENTAIRE 2015	Pages 4-5
PRIX ET JURY 2015	Pages 6-7
UNE ECOLE DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE POUR L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR	Page 8
DES RAPPROCHEMENTS CONCRETS AVEC L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ECOTROPHELIA inspire Foodlab Transfert d'innovations Quelques exemples de coopérations industrielles	Pages 9-11
HISTORIQUE D'ECOTROPHELIA EUROPE - LES GRANDES DATES	Page 12















#### **ECOTROPHELIA EUROPE**

## Les meilleures innovations alimentaires en finale à Milano Expo 2015

Que sera l'alimentation demain ? Quelles sont les tendances majeures de la consommation en Europe ? Les 5 et 6 octobre à Milan, le concours ECOTROPHELIA Europe apporte des réponses à ces questions grâce à l'imagination de 85 étudiants ingénieurs en agroalimentaire et à l'expertise des Fédérations nationales de l'Alimentation qui les accompagnent.

Sur le principe d'une Champions League de l'innovation alimentaire, 16 pays européens participent à ECOTROPHELIA Europe 2015. A l'issue d'une année de sélection nationale, l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, la Croatie, le Danemark, l'Espagne, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Islande, l'Italie, les Pays-Bas, la Roumanie, le Royaume-Uni, la Serbie et la Slovénie dévoilent à Milan leur création alimentaire la plus visionnaire et la plus savoureuse, conçue dans une démarche industrielle et adaptée aux circuits de la distribution commerciale.

Les épreuves d'ECOTROPHELIA Europe 2015 se déroulent le 5 octobre sur le campus de l'Université de Piacenza Cremone. Le palmarès sera dévoilé mardi 6 octobre à l'Exposition Universelle de Milan. Milano Expo 2015 qui se tient du 1er mai au 31 octobre 2015 sur le thème «Nourrir la planète, énergie pour la vie» constitue une vitrine emblématique pour les projets alimentaires innovants d'ECOTROPHELIA Europe.

ECOTROPHELIA EUROPE
Remise des prix Mardi 6 octobre à 11H00
Exposition universelle Milan



Une pédagogie de l'innovation alimentaire au service de la compétitivité des entreprises Créé en 2008, ECOTROPHELIA Europe a mobilisé 550 universités et plus de 3 000 étudiants. Une quarantaine de produits conçus dans le cadre du concours européen ont été industrialisés et mis en marché. ECOTROPHELIA Europe constitue pour les Universités et les étudiants un modèle pédagogique reconnu par la Direction Générale Entreprises et Industries de l'Union Européenne. Le concours offre un terrain d'échanges fructueux aux acteurs de l'Enseignement, de la Recherche et du monde économique.

ECOTROPHELIA Europe est organisé par la CCI de Vaucluse avec l'appui de l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et des fédérations alimentaires européennes. Il bénéficie du soutien de ses partenaires : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Conseil départemental de Vaucluse, Grand Avignon, NESTLÉ Monde et Campden BRI UK.

#### Coordinateur : M. Dominique LADEVÈZE

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse - 100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84916 Avignon cd 9 Tél. : +33 (0)486 559 210 • dladeveze@vaucluse.cci.fr www.ecotrophelia.eu

http://www.ecotrophelia.eu/milan-2015















# SEIZE PAYS EUROPEENS EN COMPETITION POUR LE TITRE DE LA MEILLEURE INNOVATION ALIMENTAIRE 2015

#### 01 – Allemagne Grandma Châu's Silken Tofu

Dessert nomade et innovant à base de soja 100% organique et local. Anhalt University of Applied Sciences Research Association of the German Food Industry - FEI

#### 02 – Autriche BugBox

Kit pour la réalisation d'un wrap : falafel, pain plat, sauce à base de Ténébrion meunier et salade.

University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU) Vienna Food Industry Association Austria - Facherband der Lebensmittelindustrie

#### 03 – Belgique Be-V

Pâte à tartiner à base de noix pour les personnes intolérantes au lactose, produite sans déchet. Haute École Charlemagne (ISIa Campus) Federation of the Belgian Food Industry - FEVIA

#### 04 – Croatie Unita the Edible Thread

Fil comestible caractérisé par sa résistance, son élasticité et sa multifonctionnalité. Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb Croatian Association of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists - HDPBN

#### 05 – Danemark Delite Della Terra

Produit semblable au tortellini, pâte de pois chiches avec une farce à base de ver de farine. National Food Institute - Technical University of Denmark Mørkhøj Bygade National Food Institute – Technical University of Denmark

#### 06 – Espagne *VeggieBO*

Préparation en poudre avec micro algues pour brioche prête à l'emploi, à cuire en 1 minute au four micro-ondes.

Universitat Politècnica de València

Federación Española de Industrias de la Alimentación Y Bebidas - FIAB

#### 07 – France *Gréneo*

Pépites croustillantes de légumineuses, Gréneo lentilles corail et Gréneo pois cassés. ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy

Association Nationale des Industries Alimentaires - ANIA

#### 08 – Grèce Marm eλλada

Confiture bio à base de carottes et courges, sans sucre ni conservateurs ajoutés.

Department of Food Technology, University of Applied Sciences of Thessaly, TEI of Thessaly, Karditsa City - Federation of Hellenic Food Industries.





















#### 09 – Hongrie

Saucisson de légumes avec apport nutritionnel élevé. Corvinus University of Budapest Campden BRI Magyaroszág Nonprofit Kft. - CBHU

#### 10 - Islande

#### Paté de Langoustine

Entrée à base de morceaux de langoustine et cabillaud. University of Akureyri - University of Iceland Federation of Icelandic Industries - SI

#### 11 - Italie

#### Fresh-App

**VeSage** 

Boisson éco-innovante fabriquée à partir de pelures de pommes et d'oranges. Universita' degli studi di Napoli Federico II Federalimentare Servizi S.r.I

#### 12 – Pays-Bas *Temphtation*

Alternative au lait de vache, durable et sain, à partir de haricots de soja germés et fermentés. WAGENINGEN UNIVERSITY TKI Agri&Food

#### 13 – Roumanie Quattro Fiori

Mini tarte à la dinde et lapin, avec noix, luzerne et huile de chardon. Faculty of Agricultural Sciences, Food Industry and Environmental Protection Romanian Association of Food Industry Professionals – ASIAR

#### 14 – Royaume Uni *Medeina Bites*

Alternative durable aux truffes au chocolat, principalement composée de raisins secs, cacao, algues et graines.

University of Leeds - Liverpool John Moores University - University of Reading - The University of Sheffield

Swansea University Prifysgol Abertawe

Institute of Food Science & Technology - IFST- Campden BRI UK

#### **15 – Serbie**

#### Cheerful dwarfs

Boisson non-alcoolisée, mélange de douze herbes contenant des perles comestibles naturellement colorées.

Faculty of Agriculture, University of Belgrade Serbian Association of Food Technologists – SAFT

#### 16 - Slovénie

#### PROMI-High protein dairy pot

Produit probiotique fermenté à base de lait entier, enrichi en protéines de lactosérum, sarrasin et miel.

University of Ljubljana Biotechnical Faculty

Chamber of Commerce and Industry of Slovenia - Chamber of Agricultural and Food Enterprises - CCIS - CAFE

























#### **PRIX ET JURY 2015**

Le jury d'ECOTROPHELIA Europe présidé par Michel COOMANS, ancien Directeur du département Industrie Agroalimentaire – DG Entreprise Commission Européenne, attribuera 4 distinctions et 15 000 € de prix aux produits alimentaires les plus innovants :

- ECOTROPHELIA Europe d'Or, dotation de 8 000 €.
- ECOTROPHELIA Europe d'Argent, dotation de 4 000 €.
- ECOTROPHELIA Europe de Bronze, dotation de 2 000 €.
- Mention spéciale Coup de Cœur Innovation décernée par le Conseil départemental de Vaucluse, dotation de 1 000 €.

Le jury d'ECOTROPHELIA Europe est composé de professionnels reconnus du secteur de l'industrie agroalimentaire et de la distribution, de membres de la Commission européenne et d'un industriel représentant chaque pays participant.

### Qui succèdera aux lauréats d'ECOTROPHELIA Europe 2014?

En 2014, le jury d'ECOTROPHELIA Europe présidé par Michael E. Knowles, président de la plateforme technologique européenne «Food For Life» et vice-président de Coca-Cola Company avait distingué la France pour DuoMarin, les Lardons de la Mer de MONTPELLIER SUPAGRO (ECOTROPHELIA Europe d'Or), la Roumanie pour TopIce de STEFAN CEL MARE UNIVERSITY OF SUCEAVA (ECOTROPHELIA Europe d'Argent), la Grèce pour Carobites d'AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS (ECOTROPHELIA Europe de Bronze) et l'Allemagne pour Droptail, HOCHSCHULE OSTWESTFALEN-LIPPE – LEMGO (mention spéciale «Coup de Cœur Innovation» du Département de Vaucluse).

















Chairman
of the Judging Panel
ECOTROPHELIA EUROPE 2015

# ORGANISATIONS

NESTEC
CAMPDEN BRI UK
AUCHAN

Mrs. Ariane ANDRES	Head of External Innovation, Nestec Ltd.
Mr. Bertrand EMOND	Head of Membership & Training, Campden BRI UK
Mr. Philippe GOETZMANN	Director Institutional Relations, Auchan Group

# 16 COMPETING COUNTRIES

1.	AUSTRIA
2.	BELGIUM
3.	CROATIA
4.	DENMARK
5.	FRANCE
6.	GERMANY
7.	GREECE
8.	HUNGARY
9.	ICELAND
10.	ITALY
11.	NETHERLANDS
12.	ROMANIA
13.	SERBIA
14.	SLOVENIA
15.	SPAIN
16.	UNITED KINGDOM

Mrs. Christine GRABLER	Data Retrieval Officer, Lebensmittelversuchsanstalt
Mr. Leo BORMS	Managing Director Vitaline NV
Mrs. Draženka KOMES	Head of Laboratory for Chemistry & Technology of Carbohydrates and Confectionery Products, Zagreb University
Mr. Jørgen RISUM	Associate Professor (emeritus), DTU - Technical University of Denmark, National Food Institute
Mr. Alain HUERTAS	Scientific Director, Lesieur Company
Dr. Udo SPIEGEL	Head of Department: Frozen Products/R&D/Quality Management, Dr. August Oetker KG
Mrs. Vasso PAPADIMITRIOU	General Director SEVT - Federation of Hellenic Food Industries
Mrs. Katalin VIOLA	Development Engineer, Campden BRI Hungary
Mrs. Ragnheiður HEDINSDOTTIR	M.Sc. Food Scientist, Federation of Iceland Industries
Mr. Vito Giampiero GULLI	President - Generale Conserve SpA
Mr. C.D (Kees) DE GOOIJER	Managing Director, Food & Nutrition Delta
Mr. Cătălin BILBIE	Managing Director, EXPERGO Sensory Research Bucharest Representative Food for Life Romania
Mr. Viktor NEDOVIĆ	President of the Serbian Association of Food Technologists Coordinator of NTP Food for Life Serbia
Mrs. Darja JAMNIK	Head of Commercial Department, Mercator-Emba D.D.
Mr. Alfonso ARROYO	Directeur Recherche Développement Innovation Groupe Siro Directeur I+dea - Groupo Siro & I+dea
Mrs. Maureen EDMONDSON	President IFST – Institute of Food Science & Technology















ECOTROPHELIA Europe constitue pour les Universités et les étudiants un laboratoire d'innovation et un modèle pédagogique reconnu par la Direction Générale Entreprises et Industries de l'Union Européenne.

Comme se déroule le concours ?

Dans chaque pays européen, la fédération des industries de l'alimentation et les établissements d'enseignements supérieurs (universités, grandes écoles) organisent une épreuve nationale afin de sélectionner le projet alimentaire le plus innovant. Les porteurs des innovations sont des équipes constituées de 2 à 10 étudiants d'un établissement d'enseignement supérieur public ou privé européen, scientifique ou commercial.

Dans le cadre d'un projet pédagogique, les équipes étudiantes élaborent leur projet alimentaire selon un cahier des charges précis, dont les principaux critères d'évaluation portent sur la dimension innovante, l'aptitude à intégrer les circuits de distribution, les qualités organoleptiques et nutritionnelles, l'aptitude à la fabrication industrielle, la conformité aux réglementations et la pertinence commerciale du produit. Chaque équipe peut élaborer son projet avec le soutien d'entreprises, d'enseignants chercheurs, de laboratoires ou de centres techniques.

#### Les fédérations nationales de l'alimentation impliquées en 2015

- Research Association of the German Food Industry FEI (Allemagne)
- Food Industry Association Austria Facherband der Lebensmittelindustrie (Autriche)
- Federation of the Belgian Food Industry FEVIA (Belgique)
- Croatian Association of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists HDPBN (Croatie)
- National Food Institute Technical University of Denmark Mørkhøj Bygade (Danemark)
- Federación Española de Industrias de la Alimentación Y Bebidas FIAB (Espagne)
- Association Nationale des Industries Alimentaires ANIA (France)
- Federation of Hellenic Food Industries (Grèce)
- Campden BRI Magyaroszág Nonprofit Kft. (CBHU Hongrie)
- Federation of Icelandic Industries (Islande)
- Federalimentare Servizi S.r.l (Italie)
- TKI Agri&Food (Pays-Bas)
- Romanian Association of Food Industry Professionals ASIAR (Roumanie)
- Institute of Food Science & Technology IFST- Campden BRI UK (Royaume Uni)
- Serbian Association of Food Technologists SAFT (Serbie)
- Chamber of Commerce and Industry of Slovenia Chamber of Agricultural and Food Enterprises - CCIS – CAFE (Slovénie)























# DES RAPPROCHEMENTS CONCRETS AVEC L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Les projets imaginés par les futurs ingénieurs de l'agroalimentaire européen dans le cadre d'ECOTROPHELIA sont représentatifs des nouvelles tendances de consommation. Ils intéressent naturellement les industriels de l'agroalimentaire, comme en témoigne l'implication des fédérations nationales de l'alimentation aux côtés des équipes d'étudiants. Car pour les professionnels des industries alimentaires, ECOTROPHELIA est un formidable vivier de talents, de compétences et d'innovations.

#### Depuis 2011, ECOTROPHELIA Europe ce sont :

- 75 compétitions nationales
- 550 universités
- 3 000 étudiants
- 500 projets alimentaires
- 40 produits industrialisés et mis en marché.

#### **ECOTROPHELIA INSPIRE FOODLAB**

Un nouveau Laboratoire européen d'innovations alimentaires pour encourager l'esprit d'entreprise dans l'enseignement supérieur et favoriser l'entreprenariat étudiant

Pour soutenir l'esprit d'entreprise et encourager une culture entrepreneuriale très tôt dans le système éducatif, l'Union Européenne a lancé un appel à projets dans le cadre des programmes ERASMUS +. En octobre 2014, l'UE a retenu 8 lauréats parmi plus de 230 propositions émanant de 32 pays européens. Le seul lauréat français est le projet FOODLAB de la CCI de Vaucluse, un projet directement inspiré de l'expérience ECOTROPHELIA.

FOODLAB a pour ambition de créer un Laboratoire européen d'innovations alimentaires, véritable incubateur de projets innovants et de création d'entreprises. Il encouragera la création de ponts durables entre le monde universitaire et les intervenants du secteur alimentaire, le développement des compétences entrepreneuriales à travers l'autoapprentissage, en augmentant l'employabilité des étudiants par les PME, et l'amélioration du transfert de l'innovation vers les entreprises dans un secteur à la recherche de l'amélioration de la compétitivité.



















#### TRANSFERT D'INNOVATIONS

Au cours des trois dernières années, plus de 40 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), et hors des frontières européennes avec Skyr Islande, Da Vero commercialisé aux Etats-Unis, ou Volga Meat Chips en Russie.

### Quelques exemples de coopérations industrielles

France : Ici&Là, le Pavé du Velay et le Pavé de France

Prix Ecotrophelia France 2013: Or Prix Ecotrophelia Europe 2013: Or

Ecole: ISARA Lyon

En 2013, des 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 emporté l'or au niveau français et européen, deux jeunes étudiants - Emmanuel Bréhier et Benoît Plisson - ont choisi de créer ICI&LÀ, une entreprise agroalimentaire orientée sur l'innovation. En mars 2015, ICI&LÀ est nommée Ambassadeur du Pavillon France pour l'Exposition Universelle Milan 2015. L'entreprise développe avec l'aide d'un chef étoilé des steaks, nuggets et croquettes de légumes à base de légumineuses. Pois chiches, haricots blancs et lentilles vertes se réinventent ainsi sous la marque "Le Boucher Vert".





#### Grèce: "Through Olive and Air".

Prix Ecotrophelia Greece 2013: 3ème "Δια Ελιάς & Αέρος" - "Through Olive & Air"

Ecole: Technological Educational Institute (TEI) of Thessaly

"Through Olive and Air" a été imaginé en 2013 par les étudiants de l'Institut de la technologie et de l'éducation de la Thessalie. Il s'agit d'une saucisse fermentée sans nitrite, fabriquée avec de la viande de porc et des extraits naturels de polyphénols d'olive (OP) isolés à partir de déchets d'un moulin à huile. Le projet de recherche et de développement a été mené sous la supervision du Dr Ioannis Giavasis, en coopération avec les entreprises Tsianavas SA (l'entreprise de traitement de viande à Karditsa, Grèce) et Polyhealth SA (société de production de polyphénols à Larissa, Grèce).



















*Prix Ecotrophelia Italie 2013 : 1<sup>er</sup> Prix Ecotrophelia Europe 2013 : 3<sup>ème</sup>*Universita Cattolica del Sacro Cuore - Facoltà Di Agraria

"Socrock" est une barre céréalière croquante de sorgho, chocolat noir et poudre de pépins de raisin. La recette de ce produit naturel et durable est à base de sorgho blanc, une céréale ancienne aux propriétés nutritionnelles similaires au maïs. Peu exigeante, la culture du sorgho se contente de peu d'eau. L'emballage primaire est entièrement recyclable. SOcrock est commercialisé par l'entreprise Rivoltini Alimentare Dolciaria Snc.





#### France 2015 : Grénéo

Prix Ecotrophelia France 2015 : 1er

École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy (ENSAIA)

Gourmandes, croustillantes, aérées et très légères avec une association de flocons de pois chiches, les pépites Gréneo pour le petit-déjeuner sont sans conservateur, sans arôme ni colorant, et composées à 70 % de légumineuses (lentilles corail, pois cassés). Cette alternative aux produits pour petit-déjeuner offre naturellement deux fois plus de protéines que des céréales classiques, une forte teneur en fibres, une faible teneur en matières grasses ainsi qu'un Index Glycémique bas. Des accords avec l'un des leaders du marché en vue d'une industrialisation du produit sont actuellement en cours de négociation. A suivre !

















# HISTORIQUE D'ECOTROPHELIA EUROPE Les grandes dates



- 2000
- ECOTROPHELIA est né à l'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.
- 2011
- La Commission Européenne reconnaît l'exemplarité de TROPHÉLIA 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 PME agroalimentaires par l'éco-innovation.
- 2013
- ECOTROPHELIA Europe mobilise 18 pays, un record!
- 2014
- ECOTROPHELIA inspire la création de FOODLAB, un Laboratoire européen d'innovations alimentaires pour encourager l'esprit d'entreprise dans l'enseignement supérieur et favoriser l'entreprenariat étudiant, soutenu 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».

De nouveaux pays (Portugal, Equateur, etc.) envisagent de participer aux prochaines éditions d'ECOTROPHELIA et de mettre en place une démarche nationale de promotion de l'innovation alimentaire.

















#### Coordinateur Comité d'organisation : M. Dominique LADEVÈZE

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse - 100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84916 Avignon cd 9 Tél. : +33 (0)486 559 210 • dladeveze@vaucluse.cci.fr www.ecotrophelia.eu

www.youtube.com/user/ecotrophelia

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

















ECOTROPHELIA EUROPE Organizing Committee: European Technology Platform "Food For Life" ANIA – National Association of Food Industries CCI VAUCLUSE – Chamber of Commerce and Industry of Vaucluse

Mr. Dominique LADEVEZE Coordinator of the ECOTROPHELIA project CCI VAUCLUSE - CITÉ DE L'ALIMENTATION 100 RUE PIERRE BAYLE - BP 11548 84916 AVIGNON CEDEX 9 — FRANCE Phone:+33 (0)486 559 219 Email : dladeveze@vaucluse.cci.fr www.ecotrophelia.eu





