

# COMMUNIQUE DE PRESSE

## ECOTROPHELIA EUROPE

### LA FRANCE, LAUREATE AVEC GRENEO

Les élèves de l'ENSAIA décrochent le trophée de bronze du concours EcoTrophelia Europe 2015 avec Gréneo, pépites de légumineuses pour le petit-déjeuner. Un doublé après le trophée d'or reçu cet été à Avignon lors de la compétition nationale.

Le palmarès d'ECOTROPHELIA Europe 2015, la Champion's League de l'Innovation Alimentaire, a été dévoilé ce mardi 6 octobre à l'Exposition Universelle de Milan. Le jury présidé par Michel COOMANS, ancien Directeur du département Industrie Agroalimentaire-DG Entreprise Commission Européenne a décerné l'ECOTROPHELIA Europe de Bronze à Gréneo, des pépites croustillantes de légumineuses, version lentilles corail ou pois cassés imaginées et conçues par une équipe d'élèves ingénieurs de la spécialisation Formulation Alimentaire de l'ENSAIA. Trophée d'or d'Ecotrophelia France cet été à Avignon, Gréneo représentait la France à Ecotrophelia Europe qui s'est déroulé à Milan les 4 et 5 octobre.

16 équipes d'étudiants étaient en lice et ont été auditionnées par un jury européen chargé d'évaluer la création alimentaire la plus visionnaire, conçue dans une démarche industrielle et adaptée aux circuits de la distribution européenne.

Ce nouveau podium pour Gréneo confirme la qualité du projet des étudiants de l'école qui ont reçu leur prix lors d'une cérémonie qui s'est déroulée à l'Exposition Universelle de Milan en présence des représentants du Pavillon Europe, des membres du jury, des représentants des établissements d'enseignement supérieur, des fédérations nationales de l'Alimentation, des entreprises et organisateurs.

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, et avec le 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. Le concours, vivier de talents, de compétences et d'innovations pour l'industrie agroalimentaire et également modèle pédagogique pour l'enseignement de l'innovation alimentaire en Europe. Depuis 2011 ECOTROPHELIA Europe a motivé l'organisation de 75 compétitions nationales, mobilisé 550 universités et plus de 3 000 étudiants. Une quarantaine de produits issus d'ECOTROPHELIA Europe ont été industrialisés et mis en marché.

Le palmarès d'Ecotrophelia Europe 2015

16 pays en lice: Allemagne, Autriche, Belgique, Croatie, Danemark, Espagne, France, Grèce, Hongrie, Islande, Italie, Pays-Bas, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, Slovénie

ECOTROPHELIA Europe d'Or doté de 8 000 € est décerné à la Hongrie pour VeSage, un saucisson de légumes avec apport nutritionnel élevé. (Corvinus University of Budapest)

ECOTROPHELIA Europe d'Argent doté de 4000 € revient à l'Italie pour Fresh-App, une boisson éco-innovante fabriquée à partir de pelures de pommes et d'oranges. (Universita' degli studi di Napoli Federico II)

ECOTROPHELIA Europe de Bronze doté de 2000 € est attribué à la France pour Gréneo, des pépites croustillantes de légumineuses, version lentilles corail ou pois cassés. (ENSAIA, UL)

La mention spéciale "Coup de Cœur Innovation" décernée par le Conseil départemental de Vaucluse et dotée de 1000 € distingue la Croatie avec Unita the Edible Thread, un fil comestible caractérisé par sa résistance, son élasticité et sa multifonctionnalité (Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb)

Les élèves du groupe Gréneo : Galizzi Manon, Huille Ségolène, Argoullon Zoé, Jean-Baptiste Pierre-Michel, Carabin Nathalie, Ghediri Lina, Bachorz Auberie, Chalbazian Melyna, Viera De Freitas Paula

- Contacts : Manon Galizzi, élève ingénieur ENSAIA, chef de projet - Tel : 06 89 05 03 44  
Catherine Humeau, Professeur ENSAIA, tuteur du projet : Tel : 03 83 59 57 84  
Lionel Muniglia, Maître de Conférences ENSAIA, responsable Programme IDEFI : Tel : 03 83 59 59 04



**CONTACT**

Claire Bergerot, Communication ENSAIA - Tel : 03 83 59 61 93 / 58 51  
 claire.bergerot@univ-lorraine.fr