

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Saint-Denis, mercredi 17 juin 2015

### Les élèves de l'ESIROI et leur projet « Mangapulpe » sélectionnés pour la finale du concours ECOTROPHELIA



Du **30 juin au 2 juillet** 2015, 6 élèves ingénieurs de l'ESIROI (École Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien) se rendront à Avignon pour le **concours national ECOTROPHELIA, les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire**. Ils ont été sélectionnés pour participer à la finale du concours et défendre les couleurs de la Réunion grâce à leur projet « **Mangapulpe** », une collation pour enfants composée d'une purée aux ingrédients locaux, la patate douce et la mangue.

Les élèves ingénieurs se rendront ensuite du **2 au 4 juillet** à l'**Exposition Universelle de Milan** dans le cadre de l'opération «**Les talents de demain pour une alimentation durable**».

Mangapulpe a été développé en partenariat avec l'entreprise réunionnaise *Pulpe Mascareignes* et est soutenu par la Technopôle de la Réunion,, QualiREG et le CRITT.

Suivez les aventures de  
l'équipe Mangapulpe à  
Avignon et Milan sur le  
facebook

Esiroi Officiel



Contact presse : Amandine GEORGE 06 92 24 33 53 [amandine.george@univ-reunion.fr](mailto:amandine.george@univ-reunion.fr)

## Concours ECOTROPHELIA 2015

128 étudiants, 18 projets et 14 établissements d'Enseignement Supérieur participeront aux phases finales d'ECOTROPHELIA, premier concours national étudiant d'innovation alimentaire du 30 juin au 2 juillet 2015 à Avignon (Jury National et palmarès le 2 juillet). Ces créations particulièrement innovantes reflètent les tendances actuelles de consommation avec une forte représentativité des produits snacking, apéritif, petit-déjeuner et dessert, des légumes et des légumineuses, mais aussi de remarquables innovations alimentaires sans gluten, aides culinaires, boisson aromatisée, plats complets à base de viande et de poisson. Le Jury National présidé cette année par Christine Cherbut, Directrice scientifique pour l'alimentation de l'INRA, décernera 7 prix et distinctions pour une dotation de 22 500€.

- ECOTROPHELIA France d'Or doté d'un montant de 7 000 €
- ECOTROPHELIA France d'Argent doté de 4 000 €
- ECOTROPHELIA France de Bronze doté de 2 000 €
- ECOTROPHELIA France Innovation Fruits & Légumes doté de 5 000 €, soutenu par INTERFEL
- ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition doté de 3 000 €, soutenu par le Centre Européen pour la Nutrition & la Santé (CENS) et le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé
- Prix spécial Communication et Marketing doté par SOPEXA de 1000 €
- Prix Bernard Loiseau décerné par le public professionnel, doté de 500 €.

Depuis la création du concours en 2000, plus de 380 nouveaux produits alimentaires ont été créés et 80 ont fait l'objet d'un partenariat industriel. Modèle pédagogique pour l'enseignement de l'innovation en Europe, plateforme du réseau national et européen de formation à l'innovation alimentaire, ECOTROPHELIA est reconnu par l'Union Européenne, le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche et le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

A l'issue de la finale du 2 juillet, les étudiants ECOTROPHELIA France seront accueillis à l'Exposition Universelle de Milan par le Commissaire général du Pavillon France et présenteront leurs innovations dans le cadre de l'opération «Les talents de demain pour une alimentation durable».

ECOTROPHELIA France est organisé par la CCI de Vaucluse et soutenu par ses partenaires officiels : la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Département de Vaucluse, le Grand Avignon, INTERFEL, le Centre Européen pour la Nutrition & la Santé (CENS), le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, Auchan, la Société Marseillaise de Crédit, SOPEXA, le SIAL et le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.