

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Saint-Denis, samedi 4 juillet 2015

## Mangapulpe remporte le prix Bernard Loiseau au concours Ecotrophelia !



crédit photo C.Delestrade-Ecotrophelia

**Ils l'ont fait ! L'équipe Mangapulpe a remporté, jeudi 2 juillet, à Avignon, le prix Bernard Loiseau du concours d'innovation agroalimentaire national Ecotrophelia. Le goûter pour enfants 100% réunionnais à base de mangue et de patate douce a su séduire le jury !**

Cette distinction honorifique est attribuée par les personnes présentes à la manifestation nationale - professionnels, personnalités économiques et politiques régionales - invitées, avant de participer à la cérémonie de remise des prix, à rencontrer les équipes et à évaluer les stands et les qualités organoleptiques des produits.

Il est ainsi attribué une note pour chaque équipe. L'équipe gagnante est celle ayant reçu la note la plus élevée. Appelé à l'origine "Prix coup de cœur du public", ce prix a été baptisé "*Prix Bernard Loiseau*" en hommage à Monsieur Loiseau, Membre fondateur du concours ECOTROPHÉLIA France. Il est doté d'un montant de 500€.

L'équipe Mangapulpe est composée de 6 élèves ingénieurs de l'ESIROI : Emilie Allouette, Hugo Armoët, Pierre Boyer, Govind Coopamootoo (1ère année de cycle ingénieur Agroalimentaire), Fatema Abassbhay et Cédric Nicole (3ème année de cycle ingénieur Agroalimentaire). L'équipe sera présente à **l'Exposition universelle de Milan** le 4 juillet.

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.

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 - futurs ingénieurs de l'agroalimentaire français - 18 projets et 14 établissements d'Enseignement Supérieur** participaient aux phases finales d'ECOTROPHELIA. Leurs 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.

La cérémonie de remise des prix s'est déroulée en duplex vidéo avec le Pavillon de la Commission européenne à **l'Exposition universelle de Milan 2015**. Les étudiants se rendront dès aujourd'hui à Milan. Le samedi 4 juillet, l'opération "Les talents de demain pour une alimentation durable" placée sous la coprésidence de la Région et du Pavillon France, entend valoriser l'innovation de la jeunesse française et le dynamisme d'une opération portée par les partenaires régionaux depuis l'origine.

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.

