

Le Covid-19 contraint l'Innovation alimentaire à reporter ses dates les 1, 2 et 3 septembre au Palais-des-Papes d'Avignon



Le laboratoire de l'innovation alimentaire [Ecotrophélie](#) reporte les dates de son concours national France - initialement prévu du 23 au 25 juin - au 1er, 2 et 3 septembre. Dans le contexte inédit de la crise Covid-19, les membres du réseau Ecotrophélie- grandes écoles, universités, instituts de recherche, Ania (Association Nationale des Industries Alimentaires) - et les partenaires interprofessionnels concertés ont annulé le rendez-vous du mois de juin, estimant que les conditions de déplacements des étudiants et de leurs enseignants chercheurs n'offraient pas les meilleures garanties. Les partenaires ont validé unanimement le report du concours à la rentrée de septembre, au Palais des Papes à Avignon.

En savoir plus

Ecotrophélie France est attendue par les équipes étudiantes qui œuvrent depuis septembre 2019 à l'élaboration d'un produit alimentaire innovant et écoresponsable. Au 19 avril, date de clôture du dépôt des dossiers candidats, la manifestation compte la participation record de 19 établissements de l'enseignement supérieur français. Vingt innovations alimentaires élaborées par 150 étudiants seront soumises au jury de présélection mi-mai, pour décrocher un sésame lors des épreuves finales, du 1er au 3 septembre à Avignon. Ce panel de produits alimentaires dessine les nouvelles tendances de



Ecrit par Echo du Mardi le 7 mai 2020

consommation et inspire les industriels pour l'alimentation de demain.

Les filières interprofessionnelles impliquées

Les interprofessions sollicitent l'intelligence collective du réseau Ecotrophélia. En 2020, plusieurs filières sont partenaires et s'inspirent des solutions évolutives ou disruptives imaginées par les étudiants pour étayer leur propre vision prospective. Interfel (Interprofession des Fruits et Légumes frais), Interbev (Interprofession de l'Élevage et des Viandes), France Filière Pêche (Interprofession de la Pêche maritime).

Ecotrophélia

Créé en France en 2000, Ecotrophélia est devenue la référence européenne des pédagogies d'excellence en matière d'innovation alimentaire. En réponse aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires, le concours forme depuis 20 ans des générations de cadres et d'experts en alimentation. En étroite collaboration avec les fédérations de l'alimentation et les filières interprofessionnelles, Ecotrophélia inspire les industriels en termes de ressources humaines, de stratégie R&D et de transfert d'innovation. Son réseau européen a donné naissance à 1 500 projets alimentaires innovants dans une vingtaine de pays, comme autant de réponses à l'évolution des modes de consommation, à l'émergence de nouveaux marchés et au respect de l'environnement. Une cinquantaine de start-ups sont issues de ce vivier de talents unique en Europe.