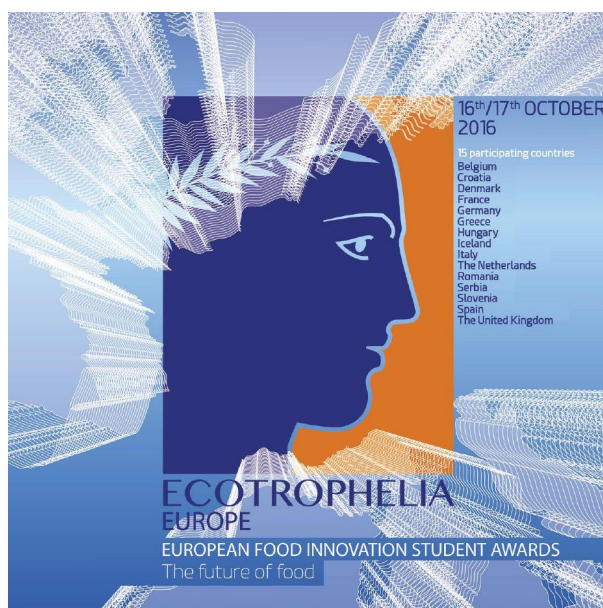


DOSSIER DE PRESSE



ECOTROPHELIA EUROPE

DIMANCHE 16 & LUNDI 17 OCTOBRE 2016



MARDI 18 OCTOBRE 2016

**CONFERENCE INTERNATIONALE
LES PARTENARIATS UNIVERSITÉS-ENTREPRISES :**
CLÉ DU SUCCÈS POUR L'INNOVATION ET LA COMPÉTITIVITÉ DES ENTREPRISES
AGROALIMENTAIRES EN EUROPE



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Sommaire

ECOTROPHELIA EUROPE

Les Trophées étudiants de l'Innovation Alimentaire - Dimanche 16 & lundi 17 octobre 2016

15 PAYS EN COMPÉTITION POUR LA CHAMPION'S LEAGUE DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE !

..... Page 4

UNE SÉLECTION QUI PREFIGURE LES NOUVELLES TENDANCES DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE EN EUROPE

..... Pages 5-6

LE JURY ECOTROPHELIA EUROPE 2016

..... Page 7

ECOTROPHELIA EUROPE : DU CONCOURS AU MODÈLE PÉDAGOGIQUE

..... Page 8

ECOTROPHELIA : ÉTAPES MAJEURES ET FAITS MARQUANTS

..... Page 9

CONFERENCE INTERNATIONALE

Les partenariats Universités-Entreprises – Mardi 18 octobre 2016

UNE CONFÉRENCE INTERNATIONALE SUR LES NOUVEAUX PARTENARIATS ENTREPRISES-UNIVERSITÉS POUR L'INNOVATION ALIMENTAIRE

..... Page 11

PROGRAMME

..... Page 12

CONFÉRENCES THÉMATIQUES : LES GRANDS TÉMOINS

..... Pages 13 à 15

ORGANISATION & CONTACTS

..... Page 16



ECOTROPHELIA EUROPE

DIMANCHE 16 & LUNDI 17 OCTOBRE 2016

**16th/17th OCTOBER
2016**

15 participating countries

- Belgium
- Croatia
- Denmark
- France
- Germany
- Greece
- Hungary
- Iceland
- Italy
- The Netherlands
- Romania
- Serbia
- Slovenia
- Spain
- The United Kingdom

**ECOTROPHELIA
EUROPE**

EUROPEAN FOOD INNOVATION STUDENT AWARDS

The future of food

15 PAYS EN COMPÉTITION POUR LA CHAMPION'S LEAGUE DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE !

La finale européenne des Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire se tient les 16 et 17 octobre 2016, dans le cadre du SIAL à Paris. Quinze pays participent à ECOTROPHELIA EUROPE : l'Allemagne, 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. Les équipes universitaires en compétition présentent leur création alimentaire la plus visionnaire, conçue selon une démarche industrielle et adaptée aux circuits de la distribution alimentaire européenne.

La France est représentée par le projet CarréLéon, une aide culinaire naturelle conçue par l'ENSAIA - École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy. Les étudiants porteurs du projet CarréLéon avaient remporté l'ECOTROPHELIA France d'Or en juillet dernier à Avignon.

Les tendances 2016 de l'innovation alimentaire se caractérisent par des valorisations inédites de co-produits alimentaires, une forte représentation des aides culinaires, la recherche de propriétés nutritionnelles spécifiques.

Le jury ECOTROPHELIA EUROPE 2016 est présidé par Mme Ariane ANDRES, Directrice Innovation Relations Extérieures Nestlé Research Center (Lausanne). Le palmarès comporte quatre prix : les trophées d'or, d'argent et de bronze sont dotés respectivement de 6 000 €, 4 000 € et 2 000 € de prix. La mention spéciale « Coup de Cœur Innovation » dotée de 1 000 € de prix sera décernée par le Conseil départemental de Vaucluse au produit valorisant au mieux l'alimentation méditerranéenne.

Vivier de talents, de compétences et d'innovations pour l'industrie agro-alimentaire, modèle pédagogique pour l'enseignement supérieur en Europe, ECOTROPHELIA a motivé depuis 2011 l'organisation de 90 compétitions nationales, mobilisant 550 universités et plus de 3 000 étudiants. Une centaine de produits issus d'ECOTROPHELIA Europe ont été industrialisés et mis en marché.

ECOTROPHELIA Europe est organisé par la CCI Vaucluse avec le soutien de l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires françaises) et les Fédérations alimentaires européennes. Il est soutenu par ses partenaires : le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Conseil départemental de Vaucluse, Grand Avignon, le SIAL, NESTLE World et Campden BRI UK.

ECOTROPHELIA EUROPE

Dimanche 16 et lundi 17 octobre au SIAL - Paris Nord Villepinte

Palmarès et remise des prix : Lundi 17 octobre à 14 H00

SIAL Hall 4 – Mezzanine 4



ECOTROPHELIA
EUROPE

Coordinateur : M. Dominique LADEVEZE

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

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

UNE SELECTION QUI PREFIGURE LES NOUVELLES TENDANCES DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE EN EUROPE

1. ALLEMAGNE : **Eatapple** (*Snacking boisson*)

Eatapple, une paille fruitée et comestible, fabriquée à partir de résidus de pommes, sous-produit de l'industrie de jus de pommes.
Karlsruhe Institute of Technology (KIT), Institute of Process Engineering in Life Sciences. [Research Association of the German Food Industry - FEI](#)

2. BELGIQUE : **Specornoos** (*Dessert*)

Specornoos, un cornet à glace innovant, croustillant à la saveur de speculoos surprenante.
Université Libre de Bruxelles. [Federation of the Belgian Food Industry - FEVIA](#)

3. CROATIE : **YO-TO-GO** (*Dessert*)

YO-TO-GO, une poudre pour préparation de dessert à base de figues sèches et de yogourt, sans sucre ajouté et riche en fibres. Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb. [Croatian Association of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists - HDPBN](#)

4. DANEMARK : **Appleize** (*Aide culinaire*)

Appleize, une aide culinaire à base de résidus de pommes séchées, à haute valeur nutritive.
Danmarks Tekniske Universitet. [National Food Institute – Technical University of Denmark - DTU](#)

5. ESPAGNE : **Garlicado** (*Apéritif, snacking*)

Garlicado, une pâte à tartiner à base d'ail noir et d'extrait de noyaux d'avocat. Universitat Autònoma de Barcelona. [Federación Española de Industrias de la Alimentación Y Bebidas - FIAB](#)

6. France : **CarréLéon** (*Aide culinaire*)

CarréLéon, l'aide culinaire simple et naturelle qui améliore vos plats de tous les jours ! ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy. [Association Nationale des Industries Alimentaires – ANIA](#)

7. GRÈCE : **VEGGIE IT** (*Snacking*)

VEGGIE IT, un biscuit très nutritif, garni de légumes lyophilisés et de bêta-glucane.
Agricultural University of Athens
[Federation of Hellenic Food Industries – SEVT](#)

8. HONGRIE : **Fitstick** (*Snacking, dessert*)

Fitstick, une barre énergétique à base de résidus de pommes, hibiscus et une pincée de tradition !
Szent István University - Faculty of Food Science.
[Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. – CBHU](#)

9. ISLANDE : **Arctic Barley** (*Snacking, petit déjeuner*)

Arctic Barley, de l'orge soufflée, nutritive et savoureuse, à consommer en muesli ou collation. University of Iceland & Iceland Academy of the Arts. [Federation of Icelandic Industries – SI](#)

10. ITALIE : **Chocoshell** (*Dessert*)

Chocoshell, un mélange de poudre pour la production de crème glacée au chocolat à faible teneur en matières grasses, enrichi de coquille de fèves de cacao. University of Turin – DISAFA. [Federalimentare Servizi S.r.l](#)

11. PAYS BAS : **Green Leaves Spread** (*Aide culinaire*)

Green Leaves Spread, une pâte à tartiner végétale à base de feuilles de carottes, d'huile de colza, de graines de citrouille et d'ail.
Wageningen University and Research Centre. [TKI Agri&Food](#)

12. ROUMANIE : **ForestROut** (*Apéritif, snacking*)

ForestROut, un pâté de poisson en conserve, enrichi d'ingrédients naturels issus de la forêt roumaine.
Stefan cel Mare University of Suceava [Romanian Association of Food Industry Professionals - ASIAR](#)

13. ROYAUME UNI : **Från-Början** (*Dessert*)

Från-Början, une alternative à la crème glacée traditionnelle, sans produits laitiers –un produit naturel, durable et gourmand. Nottingham Trent University [Institute of Food Science & Technology – IFST & Campden BRI UK](#)

14. SERBIE : **My Berry Cookie** (*Snacking*)

My Berry Cookie, un biscuit sans gluten, riche en couleurs, arômes et fibres alimentaires, à base de résidus de baies. Institute of Food sector and technologies in Novi Sad (FINS). [Serbian Association of Food Technologists – SAFT](#)

15. SLOVÉNIE : **Ajdova dekl'ca** (*Dessert*)

Ajdova dekl'ca, une crème glacée, au double goût de sarrasin et de lait caillé, enrichie en calcium de coquilles d'œufs. University of Primorska, Faculty of Health Sciences. [Chamber of Commerce and Industry of Slovenia - Chamber of Agricultural and Food Enterprises - CCIS – CAFE](#)



LE JURY ECOTROPHELIA EUROPE 2016

Le jury ECOTROPHELIA EUROPE 2016 est présidé par Mme Ariane ANDRES, Directrice Innovation Relations Extérieures Nestlé Research Center (Lausanne). Il attribue quatre prix : les trophées d'or, d'argent et de bronze sont respectivement de 6 000 €, 4 000 € et 2 000 € de prix et la mention spéciale « Coup de Cœur Innovation » décernée par le Conseil départemental de Vaucluse est dotée de 1 000 €.

Présidente du Jury ECOTROPHELIA EUROPE 2016	Mme Ariane ANDRES	Directrice Innovation Relations Extérieures Nestlé Research Center
--	--------------------------	---

4 REPRESENTANTS DES ORGANISATIONS

SIAL	M. Nicolas TRENTESAUX	Directeur Général SIAL GROUP
CAMPDEN BRI UK	M. Bertrand EMOND	Directeur – Relations Clients et Formation, Campden BRI
AUCHAN	M. Philippe GOETZMANN	Directeur des Relations institutionnelles, Groupe Auchan
DG ENTERPRISE & INDUSTRY - EC	M. Michel COOMANS	Directeur Unité Industrie Agroalimentaire, (er.), Commission Européenne

15 REPRESENTANTS DES PAYS EN COMPETITION

1. ALLEMAGNE	Dr. Udo SPEIGEL	Directeur Département Produits Congelés / R&D / Qualité, Dr. August Oetker KG
2. BELGIQUE	M. Guy PATERNOSTER	Directeur Exécutif Raw Materials, Raffinerie Tirlmontoise
3. CROATIE	Mme Draženka KOMES	Chef du Laboratoire Chimie et Technologie, Université de Zagreb
4. DANEMARK	M. Timothy HOBLEY	Professeur Agrégé, Technical University of Denmark
5. ESPAGNE	Dr. Sejal RAVJI	Directeur Recherche Monde - The GB FOODS
6. FRANCE	M. Alain HUERTAS	Directeur scientifique, Compagnie Lesieur
7. GRECE	Mrs. Vasso PAPADIMITRIOU	Directeur Général SEVT Federation of Hellenic Food Industries
8. HONGRIE	Mme Katalin VIOLA	Ingénieure Développement, Campden BRI Hungary
9. ISLANDE	Mme Ragnheiður HEDINSDOTTIR	M. SC. Agroalimentaire, Fédération des Industries Islandaises
10. ITALIE	M. Vito Giampiero GULLI	Président, Generale Conserve SpA
11. PAYS BAS	M. C.D (Kees) DE GOOIJER	Directeur Général, Food & Nutrition Delta
12. ROUMANIE	M. Cătălin BILBIE	Directeur Général, EXPERGO Sensory Research Bucharest Représentant Food for Life Roumanie
13. ROYAUME UNI	Professeur Maureen EDMONSON	Présidente IFST – Institute of Food Science & Technology
14. SERBIE	Dr. Vesna TUMBAS ŠAPONJAC	Professeur Université de Novi Sad Membre Serbian Association of Food Technologists
15. SLOVENIE	Mme Darja JAMNIK	Responsable Service Commercial, Mercator-Emba D.D.

ECOTROPHELIA EUROPE : DU CONCOURS AU MODELE PEDAGOGIQUE

Depuis 2008 dans chaque pays européen, les fédérations des industries de l'alimentation et les établissements d'enseignements supérieurs (universités, grandes écoles) organisent un concours national annuel afin de sélectionner le projet alimentaire le plus innovant qui les représentera à ECOTROPHELIA Europe.

Depuis 2011, ECOTROPHELIA Europe a mobilisé 550 universités et plus de 3 000 étudiants. Au cours des cinq dernières années, plus de 100 produits nés de l'imagination et du travail des étudiants européens ont été commercialisés par des sociétés industrielles en France (Panino Harrys, Senza Agro mousquetaires, Minigloo YOOJI, Galletas Paco nut groupe Poult, Crikizz et la société YNSECT, Croc'lt et Les Crudettes, Churr'oz, Crista'Fruit, Ici & Là, 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.

En 2015, dans le cadre de l'Exposition Universelle de Milan "Nourrir la planète, Énergie pour la vie", le jury européen d'ECOTROPHELIA Europe 2015 avait attribué le premier prix à la Hongrie pour VeSage, un saucisson de légumes imaginé par la Corvinus University of Budapest, devant l'Italie pour la boisson éco-innovante Fresh-App et la France pour les pépites croustillantes de légumineuses Gréneo de l'ENSAIA - Université de Lorraine.



ECOTROPHELIA est aujourd'hui une référence européenne reconnue en matière de travail collaboratif entre l'Enseignement supérieur, les centres techniques, les entreprises de l'agroalimentaire et de la distribution. Le concours a formalisé un modèle pédagogique européen pour l'innovation alimentaire (IDECOTROPHELIA, réseau d'enseignement supérieur à l'éco-innovation alimentaire) et inspiré la création de FOODLAB, le laboratoire européen d'innovations alimentaires porté par l'Union Européenne dans le cadre des programmes ERAMUS+ pour favoriser l'entrepreneuriat étudiant.

IDECOTROPHELIA

Depuis 2012, ECOTROPHELIA développe le programme IDEFI-ECOTROPHELIA suite à l'appel à projets "Initiatives d'Excellence en Formations Innovantes" (IDEFI) lancé dans le cadre du Grand Emprunt par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche et l'Agence Nationale de la Recherche. IDEFI-ECOTROPHELIA structure un réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire. L'objectif du projet est de renforcer la compétitivité des entreprises agro-alimentaires, en particulier des PME, par l'innovation. IDEFI-ECOTROPHELIA participe ainsi à la structuration de la première industrie européenne.

ECOTROPHELIA inspire FOODLAB

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 met en place un Laboratoire européen d'innovations alimentaires, véritable incubateur de projets innovants et de création d'entreprises. Il encourage les collaborations durables entre le monde universitaire et les intervenants du secteur alimentaire, le développement des compétences entrepreneuriales à travers l'auto-apprentissage, 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.

S'appuyant sur l'expérience ECOTROPHELIA, FOODLAB est coordonné par la CCI Vaucluse et rassemble cinq universités (ISARA Lyon et ENSCPB Bordeaux, deux universités italiennes et une espagnole), un centre technique agroalimentaire hongrois, trois PME agroalimentaires et cinq fédérations alimentaires européennes.

ECOTROPHELIA : ETAPES MAJEURES ET FAITS MARQUANTS

2000

- ECOTROPHELIA est né d'une 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. L'implication des fédérations nationales alimentaires regroupées au sein de FOODDRINK Europe accompagne ce développement européen. Le lauréat des sélections nationales de chaque état membre devient le représentant de son pays au concours européen.

2011

- La Commission Européenne reconnaît l'exemplarité de TROPHELIA et mandate la CCI de Vaucluse pour mettre en œuvre un projet européen de promotion de l'éco-innovation dans la filière agroalimentaire : ECOTROFOOD.
- La prise en compte des éléments de développement durable dans l'élaboration des produits agroalimentaires est devenu une exigence et un enjeu majeur de la compétitivité des entreprises agroalimentaires. Le concours TROPHELIA évolue en « ECOTROPHELIA », et les étudiants intègrent désormais 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. Le modèle pédagogique ECOTROPHELIA participe à renforcer la compétitivité des PME agroalimentaires par l'éco-innovation.

2013

- ECOTROPHELIA Europe mobilise plus de 18 pays.

2014

- ECOTROPHELIA inspire la création de FOODLAB, une plate-forme européenne d'innovations alimentaires pour encourager l'esprit d'entreprise dans l'enseignement supérieur et favoriser l'entreprenariat étudiant, soutenue 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». Les 16 pays participant sont accueillis sur le Pavillon de la Commission Européenne.
- De nouveaux pays (Portugal, Équateur, etc.) envisagent de participer aux prochaines éditions d'ECOTROPHELIA et de mettre en place une démarche nationale de promotion de l'innovation alimentaire.

2016

- ECOTROPHELIA Europe se déroule au SIAL Paris.
- Une CONFERENCE INTERNATIONALE sur les nouveaux partenariats entreprises-universités pour l'innovation alimentaire en Europe est organisée par les structures Food-STA, FOODLAB et IDEFI ECOTROPHELIA.

CONFERENCE INTERNATIONALE



**European
Food-STA**
The European network of higher education in food eco-innovation



LES PARTENARIATS UNIVERSITÉS-ENTREPRISES : CLÉ DU SUCCÈS POUR L'INNOVATION ET LA COMPÉTITIVITÉ DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES EN EUROPE

MARDI 18 OCTOBRE 2016

De 8H30 à 17H00 - Auditorium AG2R La Mondiale" - 26, rue de Montholon à Paris 9ème



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



UNE CONFERENCE INTERNATIONALE SUR LES PARTENARIATS UNIVERSITÉS-ENTREPRISES : CLÉ DU SUCCÈS POUR L'INNOVATION ET LA COMPÉTITIVITÉ DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES EN EUROPE

Pour la première fois, les trois projets agroalimentaires FooD-STA, FOODLAB et IDEFI-ECOTROPHELIA organisent conjointement une conférence internationale sur les enjeux de l'innovation alimentaire et la compétitivité des entreprises à l'échelle européenne.

Le partenariat Enseignement supérieur - Entreprise est un outil intéressant pour les écoles & universités et pour les industries, une expérience professionnelle enrichissante pour les étudiants et un bon moyen d'innover pour les industriels. Les récents projets collaboratifs IDEFI, FOODLAB et FOOD-STA en témoignent. Ces trois réseaux visent **l'excellence de la formation en innovation alimentaire en Europe**. FooD-STA s'intéresse à l'adaptation des formations aux besoins des entreprises tandis que FOODLAB vise à diffuser la culture de l'innovation et à encourager l'entrepreneuriat. Enfin, IDEFI-ECOTROPHELIA anime un réseau national et européen de formation d'excellence à l'innovation alimentaire et organise chaque année le concours ECOTROPHELIA dans près de 20 pays européens.

IDEFI-ECOTROPHELIA, FOODLAB et FOOD-STA organisent le 18 octobre 2016 une Conférence internationale sur le thème " Les enjeux et la compétitivité de l'innovation alimentaire au niveau européen : la clé du succès pour les partenariats entreprises-universités" à l'attention des industriels de l'agroalimentaire et des entreprises qui souhaitent développer des projets d'innovation en collaboration avec les Universités et leurs Laboratoires. Ces dispositifs collaboratifs constituent d'excellentes solutions en termes de compétitivité pour les entreprises de l'agroalimentaire, et notamment pour les nombreuses PME qui évoluent sur ce marché complexe et exigeant, qui reste le premier secteur industriel de l'Union Européenne en chiffre d'affaires et en nombre d'emplois.

La Conférence s'articule autour de multiples conférences et tables rondes sur les enjeux de l'innovation alimentaire et la compétitivité des entreprises.

Parmi les sujets abordés :

- Les bénéfices et le succès des partenariats entre enseignements supérieurs et entreprises
- L'intégration du développement durable dans l'innovation alimentaire
- Les enjeux financiers et l'apport des pépinières d'entreprises dans le processus d'innovation
- Des expériences vécues de partenariats enseignement supérieur-entreprise (session posters).



CONFÉRENCE INTERNATIONALE

"Les enjeux et la compétitivité de l'innovation alimentaire au niveau européen : la clé du succès pour les partenariats entreprises-universités"

Mardi 18 octobre 2016 de 8H30 à 17H00

Auditorium AG2R La Mondiale" - 26, rue de Montholon à Paris 9ème
(M7 Station Cadet)

Coordinateur de l'organisation : M. Dominique Ladeveze
IDEFI-ECOTROPHELIA. CCI de Vaucluse
Tél. : +33 (0)4 86 55 92 10 ▪ dladeveze@vaucluse.cci.fr
<https://foodinnovationstakes.com/>



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



PROGRAMME

08:30 - 09:00	Welcome Coffee
09:00 - 09:15	Welcome Speech ▪ Stéphane Le Foll*, Minister of Agriculture, Food and Forestry (France) ▪ Jean-Philippe Girard, President of ANIA, National Association of Food Industries (France)
09:15 - 10:00	Conference: «Nestlé Innovation Stakes & University-Business Partnerships» ▪ Alexandre Voirin, Head of consumer Centricity in Nestle R&D (Switzerland)
10:00 - 11:30	Conferences Contribution of Higher and Continuing Education to innovation ▪ Gerhard Schleining, ISEKI-Food Association, coordinator Food-STA (Austria) University–Business interface : the role of technical centers ▪ Bertrand Emond, Head of Membership and Training, CampdenBRI (UK) Keys for successful business –university partnerships ▪ Peter Lillford, CBE, University of Birmingham (UK)
11:30 - 12:00	POSTER SESSION + COFFEE BREAK
12:00 - 13:00	Round-table conference «Business incubator, another way to innovate» ▪ Florence Ranson, communication Director FoodDrinkEurope (Belgique) ▪ Jérôme Zlatoff, Agrapole ISARA Lyon (France) ▪ Israel Griol-Barres, FGYM IDEAS-UPV, University of Valencia (Spain) ▪ Thomas Van Den Boezem, Startlife Wageningen University (Netherlands) ▪ Sarah Vandermeersch, Creator of ProNuts, Ecotrophelia 2015 (Belgium)
13:00 - 14:30	POSTER SESSION & LUNCH BUFFET
14:30 - 15:30	Round-table conference «Eco-design & Sustainable development» ▪ Yvonne Colomer, Director Fundacion TRIPTOLEMOS (Spain) ▪ Ulf Gunnar Sonesson, Senior Scientist SP Technical Research Institute of Sweden ▪ Gwenola Yannou-Le Bris, Laboratoire Génie Industriel Centrale Supélec-AgroParisTech (France) ▪ Georges Garcia, Chairman of Alg&You (France)
15:30 - 16:30	Round-table conference «FinancialStakes» : ▪ Nuria Maria Arribas, Directrice Innovation FIAB (Espagne) ▪ Frédéric Ventre, Chairman of Yooji (France) ▪ Isabelle de Cremoux, CEO of Seventure (France) ▪ Stefania Abbona, Chairman of The Algae Factory (Netherlands) ▪ Emmanuelle Paillat, Chairman of Bluebees Crowdfunding (France)
16:30 - 17:00	Closing conference ▪ Gilles Trystram, Director AgroParisTech, coordinator IDEFI-ECOTROPHELIA (France)

* To be confirmed.

CONFÉRENCES THÉMATIQUES : LES GRANDS TÉMOINS



Les enjeux de l'innovation & les partenariats universités-entreprises chez Nestlé

Alexandre Voirin, Directeur de recherche Consumer Centricity au Centre de recherche Nestlé à Lausanne (Suisse)

Biochimiste et chimiste de formation, A. Voirin a passé près de 30 ans à travailler pour des entreprises commercialisant des produits de grande consommation (Danone, L'Oréal, Yoplait et Nestlé), à différents postes de dirigeant (en R&D, en Management de la Qualité et en Marketing Innovation). Actuellement, il est directeur en R&D dans le service Consumer Centricity, impliquant l'innovation des process et des méthodologies permettant d'associer les besoins des Consommateurs à la Science et aux Technologies.

Il apportera notamment sa vision des enjeux que sont la rapidité des changements des besoins des consommateurs, la rapidité de l'évolution des technologies (accélération exponentielle), l'importance pour une entreprise comme Nestlé de construire un réseau de collaborations académiques solide pour intégrer les progrès en science et technologies.

Selon A. Voirin, la clé c'est d'être capable de faire constamment le lien entre les progrès en Sciences & Technologies et l'évolution rapide du contexte et des besoins des consommateurs.



La contribution de l'enseignement supérieur et de la formation continue à l'innovation

Dr. Gerhard Schleining, Maître de conférences à BOKU - University of Natural Resources and Life Sciences (Autriche)

Diplômé en Sciences des Aliments et Biotechnologies et titulaire d'un Master international en Sécurité de la Chaîne Alimentaire, G. Schleining est responsable des enseignements dans le département des Sciences et Technologies des Aliments de l'université BOKU. Il est par ailleurs secrétaire général à l'association ISEKI-Food et coordinateur du projet Food-STA.

Il présentera ce qui lui semble indispensable pour bien préparer les étudiants à être les futurs fers de lance de l'innovation et soulignera notamment l'importance de l'esprit d'entreprise, de l'exposition à l'environnement de travail et du Développement Professionnel Continu : « L'innovation va bien au-delà de la R&D, à tous les niveaux et dans tous les secteurs ».



L'interface université - entreprise : le rôle des centres techniques

Bertrand Emond, Directeur des partenariats et des formations à Campden BRI (UK)

Bertrand a un Master en Sciences & Technologies des Aliments et un Master en Gestion d'entreprise. Il souhaite communiquer sur le rôle des Centres Techniques et des Organismes de Recherche et de Technologie pour identifier et accompagner les projets innovants dans l'industrie.

Il évoquera notamment leur rôle dans le transfert de technologie, pour passer de la recherche fondamentale à l'application pratique dans les entreprises, pour adapter les nouvelles technologies mais également pour orienter la recherche académique en fonction des besoins des entreprises.



Les clés du succès des partenariats universités-entreprises

Prof. Peter Lillford, Consultant à l'Université de Birmingham (UK)

Ancien Directeur Scientifique d'Unilever (Foods) et Président de UK LinK Scheme for Advanced Food Manufacturing (projet impliquant des partenariats entre universités et entreprises), P.Lillford est actuellement enseignant, conférencier et consultant sur les interactions entre l'enseignement supérieur et les activités R&D des industriels.

P. Lillford illustrera les différentes modalités d'échange, de formation et de partenariat entre les universités, les étudiants et les entreprises avec des exemples de consortiums multinationaux comme de partenariats à plus petite échelle.



Florence Ranson, Directrice de la communication FoodDrinkEurope (Belgique)

Responsable de la Communication au sein de FoodDrinkEurope depuis avril 2014, F. Ranson a auparavant occupé notamment des fonctions similaires à la Fédération Bancaire Européenne pendant 12 ans.

F. Ranson présentera le rôle de FoodDrinkEurope sur l'axe innovation et le soutien apporté par l'association à l'échelle collective. Elle donnera des exemples de collaborations réussies entre les universités et la filière.



Jérôme Zlatoff, Responsable Entrepreneuriat et Innovation ISARA (France)

Ingénieur agronome, J. Zlatoff a fondé et développé la start-up Ymélia (process innovant de filtration du vin). Après avoir passé cinq ans dans une société de consulting en management de l'innovation, il a rejoint l'ISARA-Lyon pour développer l'entrepreneuriat et piloter Agrapole, un incubateur dédié aux start-ups de la foodtech.

J. Zlatoff présentera les spécificités d'Agrapole en s'appuyant sur plusieurs success stories : Ici&Là, La Fraîcherie, La Brasserie du Lion. Cet incubateur s'inscrit dans la « Foodtech à Lyon », initiative qui réunit un réseau local d'acteurs du secteur agro-alimentaire (entreprises, clusters, centres de recherche, universités et écoles...) et les incubateurs en lien avec la Foodtech.



Israel Griol-Barres, Directeur de la Fondation Globalidad y Microeconomía à l'Université Polytechnique de Valence (Espagne)

Ingénieur en Télécommunications et titulaire d'un master en systèmes électroniques, I. Griol-Barres dirige la fondation GYM. Il accompagne des start-ups et a tutoré des start-ups européennes dans le cadre de la KIC Climat. I. Griol-Barres anime en collaboration avec IDEAS de nombreux ateliers sur l'entrepreneuriat, à l'Université Polytechnique de Valence et dans le monde entier, totalisant plus de 2000 participants.

Il soulignera l'importance des universités dans l'écosystème entrepreneurial. Depuis la création de STARTUPV, l'Université Polytechnique de Valence a mis en place des formations, concours et espaces dédiés aux start-ups. A l'heure actuelle, cet écosystème rassemble 82 start-ups qui ont généré plus de 300 nouveaux emplois.



Thomas van den Boezem, Chef de projet chez STARTLIFE (Pays-Bas)

Fondateur de BoxBites, une start-up dédiée au snacking sain, T. van den Boezem a ensuite développé un accélérateur de business dédié à l'agroalimentaire à Amsterdam. Il a accompagné plus de 20 start-up dans le domaine des sciences de la vie et de l'alimentation au sein de l'université de Wageningen. Dans le cadre de programmes de formation continue, T. van den Boezem a également formé plus de 15 équipes au processus d'innovation.

T. van den Boezem abordera les opportunités et modalités de collaboration entre les incubateurs universitaires et les grandes entreprises.



Sarah Vandermeersch, jeune entrepreneure (Pays-Bas)

Ingénieure spécialisée en bio-industrie, diplômée de HECh en Belgique, S. Vandermeersch s'est lancée dans l'aventure entrepreneuriale avec l'un de ses camarades après avoir gagné le concours ECOTROPHELIA Belgique en 2015. Ils ont créé un produit sans lactose, alternatif au fromage à tartiner à partir de noix de cajou fermentées.

S. Vandermeersch apportera la vision d'une jeune porteuse de projets et éclairera notamment les enjeux liés à la communication entre les start-up et leur écosystème.



Gilles Trystram, Professeur et Directeur Général à AgroParisTech (France)

Professeur et Directeur Général à AgroParisTech, G. Trystram est également membre de l'Académie française des technologies.

Il communiquera sur l'enseignement supérieur et l'innovation des produits alimentaires. Il abordera les partenariats entre universités et entreprises agroalimentaires, en témoignant sur les moyens mis en place à AgroParisTech.



Yvonne Colomer, Directrice de la Fondation Triptolemos (Espagne)

Directrice de la fondation Triptolemos pour le développement agricole depuis 2002, Y. Colomer est également secrétaire de la Chaire UNESCO « Science et Innovation pour le Développement Durable : Production alimentaire mondiale et Sécurité » et du comité de management Campus Network Excellence. Y. Colomer est aussi secrétaire et membre de l'AFDA (Promoting Agricultural Development Association) et Maître de conférences à l'Université Polytechnique de Catalogne.

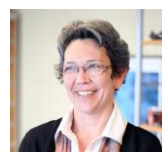
Y. Colomer communiquera sur la nécessité d'une coordination optimale entre toutes les parties impliquées dans le système alimentaire pour garantir sa durabilité à long terme. Dans ce contexte, elle nous décrira le rôle de la fondation Triptolemos.



Ulf Gunnar Sonesson, Maître des conférences à SP Technical Research Institute of Sweden (Suède)

Maître de conférences en Sciences Alimentaire, U. Gunnar Sonesson intervient dans le domaine de recherche de la production et la consommation alimentaire durable, et principalement l'analyse du cycle de vie des aliments.

Il abordera le rôle important des nouvelles technologies (procédés de fabrication, conditionnement...) dans le développement d'un système alimentaire durable. Des modifications dans les habitudes de consommation sont nécessaires (par exemple moins de viande, moins de déchets, et cela ne se fera pas sans des produits innovants répondant aux exigences des consommateurs sur le goût, l'utilité et la santé).



Gwenola Yannou-Le Bris, Maître de conférences à AgroParisTech (France)

Maître de conférences en Design, Sciences, Ecoconception et Management de l'Innovation à AgroParisTech, G. Yannou-Le Bris parlera de l'écoconception dans les produits alimentaires et non-alimentaires ainsi que du développement durable dans la chaîne alimentaire. *Elle abordera notamment les particularités de l'évaluation du cycle de vie des produits alimentaires.*



Georges Garcia, Président d'Alg&You et de La Voie Bleue (France)

G. Garcia est porteur d'un projet d'entrepreneuriat social pour « faire du plancton un aliment pour tous, par la production locale ». Ce projet a donné naissance à l'association La Voie Bleue et à l'entreprise Alg&You. La Voie Bleue oeuvre pour une meilleure connaissance des micro-algues alimentaires, tandis que Alg&You conçoit des équipements de production à petite échelle (phytotières).

G. Garcia présentera le contexte (face à la demande de protéine - +40% d'ici 2030 - la spiruline et les micro-algues constituent des sources de protéines végétales écologiques qui peuvent répondre à nos attentes alimentaires), les systèmes de production de spiruline fraîche pour les particuliers ou les professionnels en circuits courts et le consortium PLAISIR, la plateforme collaborative La Voie Bleue, l'entrepreneuriat social appliqué au champ de l'éco-design.



Nuria Maria Arribas, directrice Innovation à la FIAB (Espagne)

Responsable de l'innovation à la Fédération des industries alimentaires et Secrétaire Générale de la plate-forme Food for Life en Espagne, N-M. Arribas représente le projet européen FOODLAB dont l'objectif est de promouvoir l'innovation dans les industries agro-alimentaires en construisant un laboratoire européen de transfert de technologies et d'aide à la création d'entreprise, incluant des outils d'accompagnement et de financement.

Elle témoignera également sur les dispositifs mis en place en Espagne comme le projet CIEN et les accélérateurs de start-up.



Frédéric Ventre, fondateur et directeur général de Yooji (France)

Amateur de cuisine, F. Ventre est diplômé d'HEC et a commencé sa carrière dans le secteur de la finance. En 2009, l'idée de créer Yooji a germé suite à une mission de conseil qui lui a révélé le potentiel et les bénéfices consommateurs d'une offre de babyfood surgelé. Lancé en 2012, Yooji a connu une croissance rapide (aujourd'hui 40 employés), grâce à des aides publiques et des investisseurs privés (5 M€ levés en 2014-15).

F. Ventre témoignera sur l'accès aux aides publiques dans le cadre de la création d'entreprise et l'aide apportée par BPI France dès le début de son projet. Il soulèvera les questions liées au financement du développement des entreprises, notamment pour des projets agro-alimentaires très innovants, sur un marché mature et très capitalistique.



Isabelle de Cremoux, PDG de Seventure (France)

I. de Cremoux dirige depuis 2001 l'équipe dédiée aux Sciences de la vie chez Seventure Partners, un gestionnaire de fonds de capital-risque basé à Paris. Seventure finance le développement de sociétés innovantes dans deux domaines : les Technologies de l'Information et de la Communication et les Sciences de la Vie (médicaments, dispositifs médicaux, diagnostics et nutrition).

I. de Cremoux partagera son expérience internationale dans le développement et le financement des activités liées aux sciences de la vie, en particulier sur les axes stratégiques de la santé, des biotechnologies, de la nutrition et du bien-être.



Stefania Abbona, co-fondatrice de Algae Factory (Pays-Bas)

Diplômée en logistique, en hôtellerie et titulaire d'un master en sécurité alimentaire, S. Abbona a travaillé plusieurs années pour une chaîne hôtelière américaine puis dans le département Qualité d'une entreprise de produits biologiques. Elle est responsable du développement produit et de l'approvisionnement en algues chez Algae Factory, une start-up qui produit des snacks à base d'algues.

S. Abbona témoignera sur le challenge que représente la création d'entreprise en Europe et sur la dynamique apportée par ECOTROPHELIA aux jeunes porteurs de projets.



Emmanuelle Paillat, Directrice de Blue Bees (France)

Titulaire d'un master Finances, E. Paillat a débuté sa carrière dans le contrôle de gestion et la comptabilité environnementale avant de rejoindre l'équipe de Carbone 4. Depuis 2014, elle dirige la plate-forme de crowdfunding Blue Bees.

Isabelle Paillat apportera sa vision des enjeux de l'agriculture de demain et nous expliquera en quoi la finance alternative peut être un accélérateur des mutations de la chaîne agro-alimentaire et agricole.

ORGANISATION & CONTACTS

ECOTROPHELIA Europe est organisé par la CCI Vaucluse avec le soutien de l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires français) et les Fédérations alimentaires européennes. Il est soutenu par ses partenaires : le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Conseil Départemental de Vaucluse, Grand Avignon, le SIAL, NESTLE World et Campden BRI UK.

Coordinateur ECOTROPHELIA EUROPE : 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

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

Dossier presse en ligne : www.ecotrophelia.eu

Visuels libres de droit (photos produits, équipes et remise des prix) disponible à votre demande.

La Conférence internationale sur les partenariats universités-entreprises organisée par IDEFI-ECOTROPHELIA, FOODLAB et FOOD-STA le 18 octobre 2016 bénéficie du soutien du SIAL, de l'ANIA et de la CCI de Vaucluse.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

