

Communiqué de presse

Concours ECOTROPHELIA Les Nouvelles tendances de la consommation alimentaire 2019

Le 27 juin à Avignon, les étudiantes de l'Isara, école d'ingénieurs en agriculture, agroalimentaire et environnement ont remporté 3 PRIX ECOTROPHELIA parmi les 13 proposés pour récompenser l'imagination éco-innovante :

ECOTROPHELIA FRANCE OR

Prix « COMMUNICATION ET MARKETING SOPEXA »

Prix ALUMNI ECOTROPHELIA

pour leur innovation alimentaire « oRIZginal », le dessert végétal gourmand composé d'ingrédients bio français !

Avec 20 projets finalistes présentés par 17 Universités et Grandes écoles de l'Enseignement supérieur français, la 20^e édition du concours ECOTROPHELIA France révèle les nouvelles tendances de consommation imaginées par les futurs professionnels des industries agroalimentaires.

Parmi elles, « oRIZginal » un dessert végétal imaginé par des étudiantes de l'Isara a été triplement primé. Fabriqué avec des ingrédients exclusivement bio et français, oRIZginal est classé B au Nutriscore. Sans conservateurs grâce au procédé de fermentation, il est 100% naturel et végétal et convient aussi aux intolérants au lactose et aux végétaliens. Composé de trois couches : un biscuit croustillant aux notes torréfiées, une préparation de riz onctueuse et un nappage fruité, ce dessert, décliné en 4 saveurs (framboise, abricot, poire et châtaigne) est à consommer frais.

L'équipe de 9 élèves-ingénieures en 5^e année à l'Isara : Clara BESSIERE, Astrid BRUNEL, Laure DA COSTA, Inès FORQUIN, Jade HOMAN, Lina OLIVARES CHAREYRON, Morgane PENEL, Pascaline PERRIER, Faustine TCHAKEMIAM représentera la France aux Trophées européens de l'innovation alimentaire les 6 et 7 octobre à l'ANUGA (Cologne, Allemagne).

L'Isara

A la fin des deux dernières années du cursus Ingénieur, les étudiants de l'Isara ont la possibilité de suivre un parcours de spécialisation dédié à l'innovation et à l'entrepreneuriat. Le concours ECOTROPHELIA constitue une opportunité pédagogique exceptionnelle : de la conception et l'organisation industrielle jusqu'à la démarche marketing et la mise sur le marché, les étudiants élaborent toutes les étapes nécessaires à la mise sur le marché du produit. Les travaux demandés lors des concours sont intégrés dans le cursus Ingénieur Sur les 10 dernières années, l'école a remporté 15 prix dont 5 OR. www.isara.fr

ECOTROPHELIA

Véritable laboratoire de l'innovation alimentaire, animateur d'un réseau d'enseignement d'excellence en France et Europe, ECOTROPHELIA mobilise avec succès depuis 20 ans les coopérations entre les acteurs de l'enseignement supérieur, de la recherche et des entreprises, pour préparer les produits alimentaires écoresponsables de demain. Depuis 2000, ECOTROPHELIA France a contribué à la formation d'une génération de dirigeants et d'experts de l'alimentation. 1900 étudiants et leurs enseignants chercheurs ont créé plus de 800 nouveaux produits alimentaires, apportant des solutions innovantes aux problématiques majeures des interprofessions de l'agroalimentaire. www.ecotrophelia.org

Contact presse : Karima LATTI, Isara Tél. : 04 27 85 85 60 – klatti@isara.fr