



Des étudiants de l'UTC remportent le Trophée d'or au 19^e concours national de l'innovation alimentaire Ecotrophéa

Pour leur première participation, six étudiants de l'UTC du département Génie Biologique, ont remporté le Trophée d'Or au concours Ecotrophéa, véritable référence pour l'innovation alimentaire en France, qui s'est tenu à Avignon du 26 au 28 juin 2018. Ils sont désormais en charge de représenter la France au concours Ecotrophéa Europe qui aura lieu en octobre 2018.

Un concept de boisson chaude aux fruits

Justine Patin, Baptiste Pontreau, Camille Paul, Cornélia Garaudel, Mélanie Abhervé Guéguen et Aurane Lherbier, issus des filières Innovation Aliments et Agroressources (IAA) et Conception Innovation de Bioproduits (CIB), accompagnés de Claire Rossi, responsable de filière IAA et de la thématique "Science des aliments" à l'UTC, ont réussi l'exploit de remporté la première place du concours Ecotrophéa après trois jours d'intenses sélections. En plus du trophée, les étudiants remportent également une prime de cinq mille euros.

Leur concept, baptisé "HUSH", consiste en une boisson gourmande à base de fruits à réchauffer, alternative aux traditionnels thés, cafés et chocolats chauds. Avant dégustation, il suffit de l'agiter puis de la réchauffer au four micro-ondes dans son emballage. HUSH s'inscrit dans un mode d'alimentation équilibré et convient aussi bien aux végétariens qu'aux intolérants au lactose.

Remporter le Trophée d'or constitue une véritable performance pour une première participation à ce concours. Les six étudiants sont désormais en première ligne pour représenter la France au concours Ecotrophelia Europe, qui réunit 550 universités et plus de 3000 étudiants.

Premier concours français étudiant de l'innovation alimentaire

Créé en 2000 par la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse et l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA), le concours Ecotrophelia mobilise chaque année plus de 20 écoles et universités, dans le cadre d'une compétition unique autour de la conception d'un produit alimentaire innovant.

Il s'agit là d'un véritable projet d'envergure pour tous les étudiants participants, puisqu'ils sont confrontés à de multiples étapes nécessitant des connaissances et compétences multidisciplinaires : créativité, étude de marché, marketing, business plan, packaging, éco-conception, etc. Autant de qualités et de notions développées grâce à la pédagogie

par projet, que l'UTC inscrit dans sa formation depuis sa création, et que les étudiants ont pu perfectionner grâce au soutien de Nathalie Darene, directrice du département Technologie et Sciences de l'Homme (TSH).

Tous les aspects du produit, de la technicité à la vente en passant par le goût, le conditionnement et le marketing, sont ainsi soumis à un jury, composé cette année de personnalités issues du Salon international de l'alimentation (SIAL), de l'agence internationale Sopexa, de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA), de Sodexo, de l'Association interprofessionnelle des fruits et légumes frais, d'Auchan RETAIL, de Nutrisens, du Groupe Bernard Loiseau, de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), du Fonds français pour l'alimentation et la santé, de la Fédération grecque des industries agroalimentaires et de XTC World Innovation.

En savoir plus sur l'UTC :

<https://www.utc.fr/>

L'UTC, établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel, membre de Sorbonne Universités, a été créée en 1972 pour être une université expérimentale de technologie. Combinant dans ses statuts les atouts d'une université avec ceux d'une école d'ingénieurs, l'UTC, véritable écosystème local d'innovation, classée régulièrement 1ère école d'ingénieur post-bac, toutes écoles confondues, interagit aujourd'hui avec la société et le monde économique en anticipant les besoins en recherche des entreprises et en facilitant l'insertion professionnelle de ses 4500 étudiants.

Construite sur une pédagogie de l'autonomie et une recherche technologique transdisciplinaire orientée vers l'innovation, l'UTC forme des ingénieurs, masters et docteurs aptes à appréhender les interactions de la technologie avec l'homme et la société, et à évoluer dans un environnement concurrentiel mondial, dans un souci de développement durable. 95% des entreprises estiment que l'UTC prépare les futurs Ingénieurs aux défis de l'avenir et 82% estiment que l'UTC stimule la créativité.

Les enseignants-chercheurs et ingénieurs de l'UTC donnent un sens à l'innovation, en permettant l'émergence de nouveaux axes d'innovation et en introduisant l'entrepreneuriat et l'apprentissage au cœur de leurs préoccupations, associant sa marque à celle de la comue Sorbonne Universités dont elle est devenue membre fondateur tout en s'ancrant sur son territoire.

L'ouverture internationale est enfin une priorité pour l'UTC, qui a tissé, depuis sa création, des liens avec des partenaires universitaires et entreprises du monde entier et développé deux antennes, une à Shanghai et une complémentaire au niveau thématique à Mexico.

Contact Presse

Jonathan Menerat

jonathan.menerat@utc.fr