



## PRIX ECOTROPHELIA France 2017

# Une équipe d'élèves-ingénieurs en Génie Biologique et Agroalimentaire de POLYTECH Montpellier a été primée

L'équipe Montp'Fruit et son éco-innovation TRES MOUSSE lors du concours Ecotrophelia France à Avignon. © Ecotrophelia



Six étudiants de l'Ecole Polytechnique Universitaire de Montpellier en 5<sup>ème</sup> année du département Génie Biologique et Agroalimentaire viennent d'être primés aux épreuves nationales du concours Ecotrophelia France (trophées étudiants de l'innovation alimentaire) qui a eu lieu au Palais des Papes d'Avignon du 27 au 29 juin 2017.

L'équipe de POLYTECH a reçu le prix Bernard Loiseau qui est décerné par les personnes présentes à la manifestation nationale, professionnels, personnalités économiques et politiques régionales. Cette distinction leur a été remise par Madame Dominique Loiseau, présidente du groupe Bernard Loiseau et du jury national du concours 2017. Leur éco-innovation intitulée « Très Moussé » est un coulis, saveur figue et framboise, que le consommateur peut transformer en mousse, comme il ferait une crème Chantilly. Mais, à l'inverse de la célèbre crème, ce produit est 100 % végétal, sans matière grasse et sans aucun additif.

Ce prix vient récompenser à la fois le caractère éco-innovant de ce produit qui utilise l'aquafaba provenant du pois chiche pour ses propriétés moussantes, mais aussi l'implication et le professionnalisme de l'équipe tout au long de ce projet.

POLYTECH Montpellier participe maintenant depuis 4 ans à ce concours national, véritable incubateur d'idées innovantes pour l'industrie alimentaire. L'objectif pour les équipes engagées

### Contact

Julia Boutléroff  
Chargée de communication de POLYTECH Montpellier  
04 67 14 31 62 – julia.boutleroff@umontpellier.fr



dans cet évènement est de réaliser une démarche complète d'éco-innovation et de développer leurs compétences entrepreneuriales.

C'est dans le cadre de leur Projet Industriel de Fin d'Etudes que ces étudiants du département GBA ont répondu à ce concours en produisant un document complet expliquant leur démarche, de la conception du produit au business plan de leur entreprise.

Durant les épreuves nationales, l'équipe de POLYTECH Montpellier a dû défendre son éco-innovation lors d'une présentation devant un jury de professionnels, mais aussi scénariser et faire déguster leur coulis fruité "Très Moussé" sur leur stand en présentant ses multi-applications. Leur projet était en concurrence avec 17 autres projets issus de 13 formations de l'enseignement supérieur spécialisées en agroalimentaire.



---

## Contact

Julia Boutléroff  
Chargée de communication de POLYTECH Montpellier  
04 67 14 31 62 – [julia.boutleroff@umontpellier.fr](mailto:julia.boutleroff@umontpellier.fr)

