

Palmarès Interfel pour ECOTROPHELIA France 2016

Lors de la finale du concours **ECOTROPHELIA** France qui s'est déroulée le jeudi 30 juin 2016 à Avignon, Bruno Dupont, Président d'Interfel, et Jean Sales, Administrateur d'Interfel en charge du Comité Innovation Accessibilité, ont remis les deux prix décernés par l'Interprofession des fruits et légumes frais aux projets Senza et Poés'île.

Senzza remporte le prix « Innovation fruits et légumes »

Le prix « **Innovation fruits et légumes** » a été décerné au projet Senzza des écoles **ONIRIS Nantes** et **L'Ecole de Design Nantes Atlantique**. La « gamme de pizza à pâte fine sans céréales, dont la pâte est composée à 58 % de légumes frais » ont séduit le Jury **ECOTROPHELIA** France Innovation fruits et légumes présidé par Jean SALES.



Senzza permet de déguster une pizza saine et gourmande en mangeant, et en faisant manger, des légumes. Présente au rayon frais libre-service des GMS, elle est prête à cuire. Senzza se décline sous trois recettes dont une, sans allergène majeur, avec une garniture 100 % légumes qui convient à tous les régimes alimentaires.



Poés'île remporte le prix spécial « Services Interfel »



Le nouveau prix spécial « **Services Interfel** » a, quant à lui, été décerné au projet Poés'île de l'**Ecole de Biologie Industrielle de Cergy** : « une gamme de desserts frais, sains et gourmands pour une vraie invitation au voyage ! ». Ce projet avait d'ailleurs été présélectionné pour une présentation au Jury National **ECOTROPHELIA** France dont Bruno DUPONT était membre pour représenter l'Interprofession et la filière des fruits et légumes frais.

Poés'île est un dessert prêt à consommer qui revisite une recette traditionnelle tahitienne. Disponible au rayon frais des commerces de proximité, il se décline sous deux recettes : mangue-banane et kiwi-banane. A déguster frais ou réchauffé, Poés'île présente un faible apport calorique, est sans gluten et contient plus de 80 % de fruits.



« Les étudiants ont rivalisé de créativité et de sens de l'entrepreneuriat pour déceler de nouvelles opportunités de création de valeur avec les fruits et légumes frais. Ces deux projets ont tout particulièrement retenu mon attention en phase avec les autres membres du Jury. **Poés'île**, car la touche de manioc donne une texture unique et la labellisation Max Havelaar constitue une première pour ce dessert aux saveurs de la Polynésie particulièrement goûteux. **Senzza**, car la pâte à base de légumes est toute en finesse et sans gluten ! La cohérence des approches entre marketing, recherche et développement et business model affirment le potentiel de la filière fruits et légumes frais française. » résume Freddy THIBURCE, Directeur général du Centre Culinaire Contemporain et membre du Jury ECOTROPHELIA France Innovation fruits et légumes.

6 projets en lice pour les prix

Parmi 23 projets présentés cette année à ECOTROPHELIA France, 15 présentaient des créations alimentaires contenant des fruits et/ou des légumes. Le Jury technique a retenu 6 équipes finalistes pour une présentation au Jury ECOTROPHELIA France Innovation fruits et légumes.



Frai'zéo de l'**Institut Polytechnique La Salle Beauvais - ESITPA**. « Snacking – Fines tranches de fraises croustillantes constituées à 100 % de fruits. »



Kivi de **Montpellier SUPAGRO**. « Boisson – Gamme de quatre boissons apéritives alcoolisées et pétillantes 100 % fruits locaux et de saison. »



Poés'île de l'**Ecole de Biologie industrielle - Cergy**. « Dessert – Une gamme de desserts frais, sains et gourmands pour une vraie invitation au voyage ! »



Senzza de **ONIRIS** et l'**Ecole de Design Nantes Atlantique**. « Plat – Gamme de pizza à pâte fine sans céréales, dont la pâte est composée à 58 % de légumes frais. »



Shake ta graine de **POLYTECH' Université de Montpellier**. « Snacking – Boisson multi-application source de minéraux à base de fruits, légumes et graines ! »



Sweet'ables de **ESIX Normandie**. « Confiseries gélifiées 100 % végétales, allégées en sucres, à base de légumes frais, pectine et stévia. »

ECOTROPHELIA France a été une nouvelle fois l'occasion pour Interfel de soutenir l'innovation des fruits et légumes au sein des établissements d'Enseignements Supérieurs et d'appeler les étudiants à innover pour valoriser ces produits. Pour Jean SALES, président du Jury ECOTROPHELIA France Innovation fruits et légumes : « *Etre dans la stratégie de l'offre et l'optimiser plutôt que de se polariser sur la concurrence. Sortir de la théorie de la massification, créer de nouveaux produits et des nouveaux services pour se mettre dans la compétitivité hors prix ; voilà qui permet de sortir de la course (folle) aux prix bas, de rentabiliser les entreprises et à la fois de ravir et fidéliser le consommateur. CRÉATIVITÉ ! C'est le maître mot d'ECOTROPHELIA et des écoles associées à ce superbe concours.* »

Contact presse

Mélanie MILON – 01 49 49 15 21 – m.milon@interfel.com

A propos d'Interfel

Créée en 1976, Interfel rassemble et représente les métiers de l'ensemble de la filière fruits et légumes frais, de la production jusqu'à la distribution, y compris la restauration collective (producteurs, expéditeurs, grossistes, primeurs, chefs de rayon dans les enseignes de la distribution). Organisme de droit et d'initiative privés, elle est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'OCM (Organisation Commune de Marché) unique. Interfel a pour missions notamment d'élaborer des accords interprofessionnels qui font force de loi et de mettre en œuvre des actions de communication informative et publi-promotionnelle.

www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com

