



Communiqué de presse - SIAL Paris, lundi 22 octobre 2018

## PALMARÈS DE LA 10<sup>e</sup> ÉDITION D'ECOTROPHELIA EUROPE

### La Roumanie remporte le prix ECOTROPHELIA d'or devant le Danemark et l'Allemagne ! 17 pays révèlent les nouvelles tendances de l'innovation alimentaire en Europe !

Véritable laboratoire de projets innovants, ECOTROPHELIA - les Trophées européens de l'Innovation Alimentaire - sont depuis près de 20 ans une référence européenne en termes de transfert d'innovation et de rapprochement entre enseignement supérieur, recherche et professionnels de l'alimentation.

En compétition lors de la finale d'ECOTROPHELIA Europe, les équipes universitaires de 17 pays ont présenté les nouvelles tendances de l'alimentation en Europe au SIAL Paris. Les 21 et 22 octobre, le jury européen présidé par Bertrand Emond, Directeur Relations Clients et Formation de Campden BRI UK, a évalué les 17 projets finalistes, des produits de qualité éco-conçus et savoureux, conformes aux attentes des consommateurs, adaptés aux procédés industriels et aux circuits de distribution.

#### La Roumanie remporte le 1<sup>er</sup> prix devant le Danemark et l'Allemagne !

**ECOTROPHELIA Europe d'Or** (dotation 5 000 €) : **ROUMANIE** | **Whoopie Ice** - *Dessert - Une délicieuse glace écoinnovante à base de lactosérum concentré, à base de crème et de fruits locaux.*

Dunarea de Jos University of Galati - ASIAR - Romanian Association of Food Industry Professionals from Romania

**ECOTROPHELIA Europe d'Argent** (dotation 3 000 €) : **DANEMARK** | **Cheeselt !** - *Aide culinaire - Mélange d'ingrédients en poudre transformant un sous-produit de légumineuses en un fromage végétalien à base de noix.*

National Food Institute DTU Food Technical University of Denmark – Kongens Lyngby

**ECOTROPHELIA Europe de Bronze** (dotation 2 000 €) : **ALLEMAGNE** | **Kof.co** - *Biscuit et gâteaux, petit déjeuner - Biscuit petit déjeuner à base de caféine, de guarana et d'algues*

KIT, Karlsruhe Institute of Technology - FEI, Research Association of the German Food Industry

**Prix spécial "Stratégie communication"** du GEIE ECOTROPHELIA Europe (dotation 500 €) : **PAYS-BAS** | **Panggies** -

*Petit déjeuner, Accompagnement - Pancake à base de mélange de poudre de légumes séchés*

Van Hall Larenstein University of Applied Sciences – Velp - TKI Agri&Food

**Mention spéciale "Coup de cœur Innovation"** du Département de Vaucluse (dotation 1000 €) : **FRANCE** | **Hush** -

*Boisson - La première boisson gourmande aux fruits qui vous réchauffe !*

UTC, Université de Technologie de Compiègne - ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

Les équipes lauréates des prix Or, Argent et Bronze bénéficient d'un accompagnement de SOPEXA, Agence Internationale de Communication 100% Food & Drink, d'une valeur de 2500 €, pour un coaching de leur projet.



**Le Comité d'organisation d'ECOTROPHELIA Europe** est constitué de la plateforme technologique européenne "Food For Life", de l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse. ECOTROPHELIA Europe est soutenu par ses partenaires : Campden Bri, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Conseil départemental de Vaucluse, le GEIE ECOTROPHELIA Europe et le SIAL.



**ECOTROPHELIA**  
EUROPE

**Coordinateur ECOTROPHELIA Europe : M. Dominique LADEVÈZE**

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse

Tél. : +33 (0)486 559 210 ▪ [dladeveze@vaucluse.cci.fr](mailto:dladeveze@vaucluse.cci.fr) ▪ <https://eu.ecotrophelia.org>

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

*Dossier de presse joint (liste des projets finalistes, et composition du jury européen).*