



ECOTROPHELIA

EUROPE



Communiqué de presse - Le 4 octobre 2017

Les Trophées étudiants de l'Innovation Alimentaire

Place à l'alimentation de demain ! La finale de la Ligue des champions ECOTROPHELIA Europe sélectionnera les produits alimentaires les plus innovants les 21 et 22 novembre 2017 à Londres dans le cadre du salon *Food Matters Live*.

Avec 16 pays participants - dont pour la première fois, le Portugal - ECOTROPHELIA conforte son rôle de laboratoire leader de l'innovation alimentaire en Europe. Les nouvelles tendances de consommation, les avancées en éco-conception, process industriels, saveurs ou textures... Toute l'imagination des étudiants futurs ingénieurs interpelle les professionnels des industries agroalimentaires pour bâtir ensemble l'alimentation de demain. Vivier de talents et de nouveaux produits, modèle pédagogique pour l'enseignement supérieur, ECOTROPHELIA Europe a motivé depuis 2011 l'organisation de **115 compétitions nationales, mobilisant 550 universités et plus de 3 500 étudiants**. Une centaine de produits issus d'ECOTROPHELIA Europe ont été industrialisés et mis en marché.

Seize pays sont engagés pour les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire 2017 : Allemagne, Belgique, Croatie, Danemark, Espagne, France, Grèce, Hongrie, Islande, Italie, Pays Bas, Portugal, Roumanie, Royaume Uni, Serbie et Slovénie.

1. ALLEMAGNE - Mixcuit (Fin biscuit de 12 cm contenant du sucre ou du lait en poudre)
2. BELGIQUE - Tagliavena (Pâtes de farine d'avoine sans gluten enrichies en lactosérum)
3. CROATIE - Pro28 (Snacking - Chocolat avec 28% de protéines ajoutées, infusées aux extraits d'orge et d'aronia)
4. DANEMARK - Kyst Is (Dessert - Sorbet bio élaboré à partir d'ingrédients locaux et d'algues scandinaves)
5. ESPAGNE - Vake IT (Aide culinaire pour plats végétariens, qui a seulement besoin d'être réfrigérée)
6. FRANCE - Croc&Vie (Snacking - Assortiment de sticks croustillants et sauce aux légumes pour un en-cas sain)
7. GRECE - Avoyog Smoothie (Boisson - Smoothie fonctionnel et éco-conçu à base d'avocat et de yaourt à la grecque)
8. HONGRIE - Acebug (Chewing-gum anti caries)
9. ISLANDE - Ugly (Aide culinaire. Marinade de légumes élaborée à partir de produits déclassés)
10. ITALIE - Aloe Spoon (Compote constituée à 100% de fruits et de gel d'Aloe Vera, sans additif ni conservateur)
11. PAYS BAS - PopPeas (Chips à base de lupins aromatisés et herbes italiennes, source vitamine D, calcium et protéines)
12. PORTUGAL - Salamar do Mar (Plat cuisiné. Salami à base de poisson de l'Atlantique, légumes et champignons)
13. ROUMANIE - HiProBar (Snack sain et équilibré en acides aminés essentiels et autres composés nutritionnels)
14. SERBIE - Roundy (Snack équilibré en éléments nutritifs : protéines, sucres, fibres et vitamines)
15. SLOVENIE - On My Whey (Boisson à base de lactosérum, fruit et millet, un produit santé facile à consommer)
16. ROYAUME UNI - Yasai Cauliflower Rice Sushi (Riz basse calorie pour sushi à partir de chou-fleur et garni de légumes).

Plus d'information sur <https://eu.ecotrophelia.org/content/2017-products>

Le jury présidé par Mme Ariane ANDRES, Head of Academic Alliances, Open Innovation & Venturing - Nestlé Research Center attribuera trois prix (or, argent, bronze) dotés respectivement de 6 000 €, 4 000 € et 2 000 €, ainsi qu'un prix spécial coup de cœur du Jury de 1 000€. En 2017, le palmarès s'enrichit d'un **nouveau prix spécial "Stratégie Communication"** alloué par le GEIE ECOTROPHELIA Europe dans le cadre du programme européen Food for Growth d'un montant de 500 €.

En 2016 dans le cadre du SIAL à Paris, ECOTROPHELIA Europe avait sacré l'innovation française CarréLéon conçue par l'ENSAIA (École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy), devant la Belgique (Université Libre de Bruxelles) et le Royaume-Uni (Nottingham Trent University).

Le Comité d'Organisation d'ECOTROPHELIA Europe est constitué de la plateforme technologique européenne "Food For Life", l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse. ECOTROPHELIA Europe est soutenu par ses partenaires : le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Conseil départemental de Vaucluse, NESTLÉ World, Campden BRI UK et le salon Food Matters Live.

Coordinateur ECOTROPHELIA Europe : M. Dominique LADEVÈZE

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse

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

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



ECOTROPHELIA
EUROPE