



ECOTROPHELIA

EUROPE



Communiqué de presse – 24 septembre 2018

ECOTROPHELIA, laboratoire des tendances de l'alimentation en Europe, au SIAL Paris

ECOTROPHELIA, Trophées étudiants de l'innovation alimentaire, réseau de formation d'excellence et vivier de produits innovants pour le secteur agroalimentaire européen, organise trois temps forts dans le cadre du SIAL Paris Nord Villepinte.

10^e édition des Trophées européens de l'innovation alimentaire

Des produits de qualité, éco-conçus et savoureux, conformes aux attentes des consommateurs, adaptés aux procédés industriels et aux circuits de distribution... ECOTROPHELIA Europe met en compétition des produits alimentaires innovants présentés par les équipes universitaires de 17 pays européens, dont, pour la première fois, la Lituanie.

Détail des finalistes en page 2 et sur <https://eu.ecotrophelia.org/content/2018-products>

Bertrand Emond, Campden Bri UK, préside le jury européen du concours qui décernera 3 prix officiels et un prix spécial : ECOTROPHELIA Europe d'Or (dotation 5 000 €), d'Argent (dotation 3 000 €), de Bronze (dotation 2 000 €) et un prix spécial "Stratégie communication" alloué par le GEIE ECOTROPHELIA Europe (dotation de 500 €). 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 afin de leur faciliter l'accès au marché. Le jury pourra également attribuer une mention spéciale "Coup de cœur Innovation", remise au nom du Département de Vaucluse et dotée de 1000 €.

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.

*Finale du concours ECOTROPHELIA Europe
Les 21 et 22 octobre 2018, SIAL Paris Nord Villepinte
Mezzanine du Hall 4
Remise des Prix lundi 22 octobre à 14h30.*

IDEFI-ECOTROPHELIA coordonne #SIAL Rising Start-Ups

Le nouvel espace prospectif de l'innovation alimentaire au SIAL et ses 40 start-ups anticipent les tendances de consommation alimentaire à l'horizon 2030. Sollicité par SIAL Group, le réseau IDEFI-ECOTROPHELIA a mis son expertise et son approche visionnaire de l'alimentation au service de ce nouvel espace de 500 m² dédié aux start-ups du secteur alimentaire.

Du 21 au 25 octobre au SIAL Paris – Entrée Hall 6

Food Hackathon ECOTROPHELIA – SIAL Paris, le brainstorming de l'innovation alimentaire

45 étudiants et jeunes diplômés de l'enseignement supérieur français répondent aux problématiques d'innovation alimentaire challengées par les industriels de trois interprofessions : INTERBEV (Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes), INTERFEL (Interprofession des fruits et légumes frais) et France Filière Pêche, la filière pêche maritime française.

Du 22 au 24 octobre au SIAL Paris - Remise des prix mercredi 24 octobre à 11H45 – Espace SIAL TV

Les étudiants de l'Université de Technologie de Compiègne représentent la France avec le produit *Hush*, une boisson chaude et gourmande aux fruits. *HUSH* (Heat-Up Shake Health) offre une alternative aux traditionnels café, thé ou chocolat chaud avec sa couleur rose, sa texture veloutée et moussante, ses saveurs de framboise, de pomme et de noisette. *HUSH* convient bien à une alimentation équilibrée, aux végétaliens et aux intolérants au lactose.



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

- 1. ALLEMAGNE – GERMANY | *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
- 2. BELGIQUE – BELGIUM | *Bizza***
Pain & viennoiserie - Bizza est une pâte à pizza saine et délicieuse produite avec des grains locaux, du moût de bière et de la levure de bière.
KU Leuven, Technology Campus Geel - FEVIA, Federation of the Belgian Food Industry
- 3. CROATIE – CROATIA | *Flipsos***
Dessert - Snack extrudé à base de graines de maïs, de chanvre et de citrouille, recouvert de flocons de levure.
Faculty of Food technology, University of Osijek - HDPBN, Croatian Association of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists
- 4. DANEMARK – DENMARK | *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
- 5. ESPAGNE – SPAIN | *Essenza di Vega***
Pain et viennoiserie, plat préparé - Essenza di Vega est une gamme de pâtes fraîches, fabriquées à partir d'un ensemble de farines originales et d'une farce locale.
Universidad Miguel Hernandez – Alicante - FIAB, Spanish Food and Drinks Federation
- 6. FRANCE | *Hush***
Boisson - La première boisson gourmande aux fruits qui vous réchauffe !
UTC, University of Technology Compiègne - ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires
- 7. GRECE – GREECE | *Chestnicks***
Biscuit et gâteaux, dessert, pain et viennoiserie, petit déjeuner - De délicieux biscuits sans gluten à base de farine de châtaigne bio avec pépites de chocolat et de l'inuline
TEI, University of Applied Sciences of Thessaly – Karditsa - SEVT, Federation of Hellenic Food Industries
- 8. HONGRIE – HUNGARY | *BrewBun***
Pain et viennoiserie, Petit déjeuner - BrewBun est une spécialité boulangère ayant une teneur élevée en fibres et en protéines.
Sapientia Hungarian University of Transylvania - Agrarmarketing Centrum
- 9. ISLANDE – ICELAND | *Brewbar***
Confiserie et chocolats, Petit déjeuner - BrewBar est une barre de céréales énergétique fabriquée par recyclage des graines issues du brassage de la bière.
University of Iceland – Reykjavík - SI, Federation of Icelandic Industries
- 10. ITALIE – ITALY | *Spire***
Alicament - Spire est un en-cas extrudé innovant, savoureux, composé d'un mélange de farine de riz, de farine de pois et de spiruline.
Università degli Studi di Milano - FEDERALIMENTARE - Federazione Italiana dell'Industria Alimentare
- 11. LITUANIE – LITHUANIA | *Buckwheat bar***
Dessert - Cette barre de sarrasin bio est idéale pour les enfants, les personnes pressées et végétaliennes.
Kaunas University of Technology - Nacionalinis Inovacijų Ir Verslo Centras
- 12. PAYS-BAS – NETHERLANDS | *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
- 13. PORTUGAL | *Bean Ready***
Plat préparé - Bean Ready - Un ragoût végétarien sain, prêt à consommer, à base de haricots, source de fibres et de protéines.
Faculty of Biotechnology, Catholic University & School of Economics and Management, Universidade do Minho PortugalFoods & FIPA
- 14. ROUMANIE – ROMANIA | *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
- 15. ROYAUME UNI – UK | *Pom Puffs***
Accompagnement - Disponible en saveur BBQ épicé et en saveur sel et vinaigre, Pom Puff est un snack délicieux et nutritif.
University of Nottingham - Campden BRI & IFST, Institute of Food Science & Technology
- 16. SERBIE – SERBIA | *Acornico***
Dessert, boisson - Acornico est une boisson chaude consommable en dessert, additionnée de glands, destinée à toutes les catégories de consommateurs.
University of Belgrade, Faculty of Agriculture - SAFT, Serbian Association of Food Technologists
- 17. SLOVENIE – SLOVENIA | *Mousse-have***
Dessert, mousse - Mousse-have est une ligne de desserts végétaliens à base de mousse au chocolat, d'aquafaba et sauce aux fruits.
University of Ljubljana Faculty of Health Sciences
CCIS – CAFÉ, Chamber of Commerce and Industry of Slovenia – Chamber of Agricultural and Food Enterprises