

### **PALMARES ECOTROPHELIA Europe 2017**

**Les Trophées étudiants de l'Innovation Alimentaire ont dévoilé le meilleur de l'alimentation de demain à Londres lors du salon *Food Matters Live*. La Grèce, le Royaume-Uni et la Slovénie remportent les trois premiers prix.**

Le jury d'ECOTROPHELIA Europe présidé par Mme Ariane ANDRES, Head of Academic Alliances, Open Innovation & Venturing - Nestlé Research Center a établi son palmarès 2017 :

- **ECOTROPHELIA Europe d'or à la GRECE** pour **AVOYOG Smoothie**, National Technical University of Athens, School of Chemical Engineering, Laboratory of Food Chemistry and Technology - (dotation 6 000 €)
- **ECOTROPHELIA Europe d'argent au ROYAUME-UNI** pour **Yasai Cauliflower Rice Sushi**, University of Reading - (dotation 4 000 €)
- **ECOTROPHELIA Europe de bronze à la SLOVENIE** pour **OnMyWhey**, Biotechnical Faculty University of Ljubljana - (dotation 2 000 €)
- La mention spéciale "**Coup de Cœur Innovation**" est remise au nom du Conseil départemental de Vaucluse au produit présenté par la **FRANCE** : **Croc&Vie d'Agrosup** Dijon (dotation 1 000€)
- Le nouveau prix spécial "**Stratégie Communication**" alloué par le GEIE ECOTROPHELIA Europe dans le cadre du programme européen *Food for Growth* est attribué à l'**ALLEMAGNE** pour **Mixcuit**, Karlsruhe Institute of Technology - (dotation de 500 €).

Le concours 2017 a enregistré la participation de 16 pays européens, dont pour la première fois, le Portugal. Des produits de qualité conformes aux attentes des consommateurs et des distributeurs, éco-conçus, savoureux, adaptés aux process industriels... *L'excellence des innovations présentées conforte le rôle d'ECOTROPHELIA comme laboratoire des tendances de l'alimentation en Europe.*

Le concours est très attendu des professionnels des industries alimentaires, qui trouvent en ECOTROPHELIA un vivier de talents, de compétences et d'innovations. Depuis 2011, ECOTROPHELIA Europe a motivé 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.



L'ensemble des projets finalistes d'ECOTROPHELIA 2017 :

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, Salame 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 – OnMyWhey (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).

<https://eu.ecotrophelia.org/content/2017-products>



Le Comité d'organisation d'ECOTROPHELIA Europe est piloté par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse, en partenariat avec la plateforme technologique européenne "Food For Life" et l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires).

**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)

