

**ECOTROPHELIA EUROPE au SIAL - Paris**  
**LA FRANCE, LA BELGIQUE ET LE ROYAUME-UNI remportent la Champion's League de l'Innovation Alimentaire : l'alimentation de demain est en marche !**

Des innovations alimentaires visionnaires, savoureuses, durables, solidaires et de haute qualité nutritionnelle... ECOTROPHELIA Europe dessine la consommation de demain ! Lors de la finale européenne des Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire qui s'est tenue les 16 et 17 octobre 2016 dans le cadre du SIAL à Paris, le jury présidé par Mme Ariane ANDRES, Directrice Innovation Relations Extérieures Nestlé Research Center (Lausanne) a distingué 4 produits particulièrement innovants parmi les 15 projets finalistes :

**Palmarès ECOTROPHELIA EUROPE 2016**

**ECOTROPHELIA Europe d'Or est décerné à la France pour CarréLéon**

*CarréLéon, l'aide culinaire simple et naturelle qui améliore vos plats de tous les jours ! (Dotation 6 000 €)*

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy ▪ [Association Nationale des Industries Alimentaires – ANIA](#)

**ECOTROPHELIA Europe d'Argent revient à la Belgique pour Specornoos**

*Specornoos, un cornet à glace innovant, croustillant à la saveur de speculoos surprenante. (Dotation 4 000 €)*

Université Libre de Bruxelles ▪ [Federation of the Belgian Food Industry - FEVIA](#)

**ECOTROPHELIA Europe de Bronze est attribué au Royaume-Uni pour Från-Början**

*Från-Början, une alternative à la crème glacée traditionnelle, sans produits laitiers – un produit naturel, durable et gourmand. (Dotation 2 000 €)*

Nottingham Trent University ▪ [Institute of Food Science & Technology – IFST & Campden BRI UK](#)

**La mention spéciale "Coup de Cœur Innovation"** décernée par le Conseil départemental de Vaucluse distingue l'Allemagne avec Eatapple. *Eatapple, une paille fruitée et comestible, fabriquée à partir de résidus de pommes, sous-produit de l'industrie de jus de pommes. (Dotation 1000 €)*

Karlsruhe Institute of Technology (KIT), Institute of Process Engineering in Life Sciences ▪ [Research Association of the German Food Industry - FEI](#)

Rappelons que les innovations alimentaires présentées au concours ECOTROPHELIA Europe sont conçues par les étudiants des Universités en collaboration avec les fédérations nationales de l'alimentation. Les tendances fortes qui se dégagent de l'édition 2016 portent sur une forte représentation des aides culinaires des valorisations inédites de co-produits alimentaires et la recherche de propriétés nutritionnelles spécifiques. Quinze équipes universitaires étaient en compétition : l'Allemagne, la Belgique, la Croatie, le Danemark, l'Espagne, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Islande, l'Italie, les Pays-Bas, la Roumanie, le Royaume-Uni, la Serbie et la Slovaquie.



Vivier de talents, de compétences et d'innovations pour l'industrie agro-alimentaire, modèle pédagogique pour l'enseignement supérieur en Europe, ECOTROPHELIA a motivé depuis 2011 l'organisation de 75 compétitions nationales, mobilisant 550 universités et plus de 3 000 étudiants. Une quarantaine de produits issus d'ECOTROPHELIA Europe ont été industrialisés et mis en marché.

**Coordinateur : M. Dominique LADEVÈZE**

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse - 100, rue Pierre Bayle ▪ BP 11548 ▪ 84916 Avignon cd 9  
Tél. : +33 (0)486 559 210 ▪ [dladeveze@vaucluse.cci.fr](mailto:dladeveze@vaucluse.cci.fr) [www.ecotrophelia.eu](http://www.ecotrophelia.eu)

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