

**ECOTROPHELIA EUROPE****15 pays en compétition pour la Champion's League de l'Innovation Alimentaire !**

Les 16 et 17 octobre au SIAL - Paris Nord Villepinte

La finale européenne des Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire se tiendra les 16 et 17 octobre 2016, dans le cadre du SIAL à Paris. Quinze pays participent à ECOTROPHELIA EUROPE : 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. Les équipes universitaires en compétition présenteront leur création alimentaire la plus visionnaire, conçue dans une démarche industrielle et adaptée aux circuits de la distribution européenne.

**Les tendances 2016 de l'innovation** alimentaire se caractérisent par des valorisations inédites de sous-produits ou co-produits alimentaires, une forte représentation des aides culinaires, la recherche de propriétés nutritionnelles spécifiques.

**Le jury** ECOTROPHELIA EUROPE 2016 sera présidé par Mme Ariane ANDRES, Directrice Innovation Relations Extérieures Nestlé Research Center (Lausanne). Le palmarès comportera quatre prix : les trophées d'or, d'argent et de bronze sont dotés respectivement de 6 000 €, 4 000 € et 2 000 € et la mention spéciale « Coup de Cœur Innovation » décernée par le Conseil départemental de Vaucluse est dotée de 1 000 €.

**La France est représentée** par le projet CarréLéon, une aide culinaire naturelle conçue par l'ENSAIA - École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy.

**ECOTROPHELIA Europe est devenu une référence** reconnue en matière de travail collaboratif entre l'Enseignement supérieur, les centres techniques, les entreprises de l'agro-alimentaire et de la distribution. 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.

**En 2015**, dans le cadre de l'Exposition Universelle de Milan "Nourrir la planète, Énergie pour la vie", la Hongrie avait remporté ECOTROPHELIA Europe avec le saucisson de légumes VeSage, devant l'Italie pour la boisson éco-innovante Fresh-App et la France pour les pépites croustillantes de légumineuses Gréneo de l'ENSAIA - Université de Lorraine.

## ECOTROPHELIA EUROPE

Dimanche 16 et lundi 17 octobre au SIAL - Paris Nord Villepinte

**Palmarès et remise des prix** : Lundi 17 octobre à 15H00

SIAL Hall 4 – Mezzanine 4

**CONFÉRENCE INTERNATIONALE " Les enjeux et la compétitivité de l'innovation alimentaire au niveau européen : la clé du succès pour les partenariats entreprises-universités "****Mardi 18 octobre 2016 de 8H30 à 17H00**Auditorium AG2R La Mondiale" - 26, rue de Montholon à Paris 9<sup>ème</sup> (M7 Station Cadet)Inscription gratuite et obligatoire : <https://foodinnovationstakes.com/>**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)

# Quinze innovations alimentaires en course pour remporter ECOTROPHELIA EUROPE !

- 1. ALLEMAGNE : Eatapple** (*Snacking boisson*)  
*Eatapple, une paille fruitée et comestible, fabriquée à partir de résidus de pommes, sous-produit de l'industrie de jus de pommes.* Karlsruhe Institute of Technology (KIT), Institute of Process Engineering in Life Sciences. [Research Association of the German Food Industry - FEI](#)
- 2. BELGIQUE : Specornoos** (*Dessert*)  
*Specornoos, un cornet à glace innovant, croustillant à la saveur de speculoos surprenante.* Université Libre de Bruxelles. [Federation of the Belgian Food Industry - FEVIA](#)
- 3. CROATIE : YO-TO-GO** (*Dessert*)  
*YO-TO-GO, une poudre pour préparation de dessert à base de figes sèches et de yogourt, sans sucre ajouté et riche en fibres.* Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb. [Croatian Association of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists - HDPBN](#)
- 4. DANEMARK : Appleize** (*Aide culinaire*)  
*Appleize, une aide culinaire à base de résidus de pommes séchées, à haute valeur nutritive.* Danmarks Tekniske Universitet. [National Food Institute – Technical University of Denmark - DTU](#)
- 5. ESPAGNE : Garlicado** (*Apéritif, snacking*)  
*Garlicado, une pâte à tartiner à base d'ail noir et d'extrait de noyaux d'avocat.* Universitat Autònoma de Barcelona  
[Federación Española de Industrias de la Alimentación Y Bebidas - FIAB](#)
- 6. France : CarréLéon** (*Aide culinaire*)  
*CarréLéon, l'aide culinaire simple et naturelle qui améliore vos plats de tous les jours !* ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy. [Association Nationale des Industries Alimentaires – ANIA](#)
- 7. GRÈCE : VEGGIE IT** (*Snacking*)  
*VEGGIE IT, un biscuit très nutritif, garni de légumes lyophilisés et de bêta-glucane.* Agricultural University of Athens  
[Federation of Hellenic Food Industries – SEVT](#)
- 8. HONGRIE : Fitstick** (*Snacking, dessert*)  
*Fitstick, une barre énergétique à base de résidus de pommes, hibiscus et une pincée de tradition !* Szent István University - Faculty of Food Science. [Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. - CBHU](#)
- 9. ISLANDE : Arctic Barley** (*Snacking, petit déjeuner*)  
*Arctic Barley, de l'orge soufflée, nutritive et savoureuse, à consommer en muesli ou collation.* University of Iceland & Iceland Academy of the Arts. [Federation of Icelandic Industries – SI](#)
- 10. ITALIE : Chocoshell** (*Dessert*)  
*Chocoshell, un mélange de poudre pour la production de crème glacée au chocolat à faible teneur en matières grasses, enrichi de coquille de fèves de cacao.* University of Turin – DISAFA. [Federalimentare Servizi S.r.l](#)
- 11. PAYS BAS : Green Leaves Spread** (*Aide culinaire*)  
*Green Leaves Spread, une pâte à tartiner végétale à base de feuilles de carottes, d'huile de colza, de graines de citrouille et d'ail.* Wageningen University and Research Centre. [TKI Agri&Food](#)
- 12. ROUMANIE : ForestRout** (*Apéritif, snacking*)  
*ForestRout, un pâté de poisson en conserve, enrichi d'ingrédients naturels issus de la forêt roumaine.* Stefan cel Mare University of Suceava [Romanian Association of Food Industry Professionals - ASIAR](#)
- 13. ROYAUME UNI : Från-Början** (*Dessert*)  
*Från-Början, une alternative à la crème glacée traditionnelle, sans produits laitiers – un produit naturel, durable et gourmand.* Nottingham Trent University [Institute of Food Science & Technology – IFST & Campden BRI UK](#)
- 14. SERBIE : My Berry Cookie** (*Snacking*)  
*My Berry Cookie, un biscuit sans gluten, riche en couleurs, arômes et fibres alimentaires, à base de résidus de baies.* Institute of Food sector and technologies in Novi Sad (FINS). [Serbian Association of Food Technologists – SAFT](#)
- 15. SLOVÉNIE : Ajdova dekl'ca** (*Dessert*)  
*Ajdova dekl'ca, une crème glacée, au double goût de sarrasin et de lait caillé, enrichie en calcium de coquilles d'œufs.* University of Primorska, Faculty of Health Sciences. [Chamber of Commerce and Industry of Slovenia - Chamber of Agricultural and Food Enterprises - CCIS – CAFE](#)

## ECOTROPHELIA EUROPE

Dimanche 16 et lundi 17 octobre au SIAL - Paris Nord Villepinte

**Palmarès et remise des prix : Lundi 17 octobre à 15H00**

SIAL Hall 4 – Mezzanine 4

