



# ECOTROPHELIA

EUROPE

## PALMARÈS DE LA 11<sup>ème</sup> ÉDITION D'ECOTROPHELIA EUROPE

**La France remporte l'Or, l'Espagne gagne l'Argent et l'Allemagne le Bronze!  
17 pays révèlent les nouvelles tendances de l'innovation alimentaire en Europe !**



Véritable laboratoire de projets innovants, ECOTROPHELIA - les Trophées européens de l'Innovation Alimentaire - sont depuis 20 ans une référence européenne en termes de transfert d'innovation et de rapprochement entre enseignement supérieur, recherche et professionnels de l'alimentation.

En compétition lors de la finale d'ECOTROPHELIA Europe, les équipes universitaires de 17 pays ont présenté les nouvelles tendances de l'alimentation en

Europe à l'Anuga - Cologne. Les 6 et 7 octobre, le jury européen présidé par Christoph Hartmann - Academic Alliances & Expertise Development Lead de Nestlé Research Center, a évalué les 17 projets finalistes, des produits de qualité éco-conçus et savoureux, conformes aux attentes des consommateurs, adaptés aux procédés industriels et aux circuits de distribution.

**c**

**ECOTROPHELIA Europe d'Or** (dotation 5 000 €) :

**France : oRIZginal**

*L'oRIZginal, le dessert aussi gourmand que végétal réalisé à partir d'ingrédients bio français.*

ISARA - ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

**ECOTROPHELIA Europe d'Argent** (dotation 3 000 €) :

**Espagne : Mr. Pinx**

*Mr. Pinx, des bâtonnets comestibles créés pour découvrir de nouvelles expériences sensorielles à partir d'une approche écologique.*

University of Barcelona - FIAB, Spanish Food and Drink Federation

**ECOTROPHELIA Europe de Bronze** (dotation 2 000 €) :

**Slovénie : TempSta**

*Un biscuit salé nutritif à base de petits pois issus de l'agriculture biologique, fermentés par des champignons.*

Technical University of Berlin - FEI, Research Association of the German Food Industry

**Prix spécial "Stratégie communication"** du GEIE ECOTROPHELIA Europe (dotation 500 €) :

**Kefya**

*Kefya, une nouvelle famille de tartinades innovantes à base de kéfir biologique avec des légumes croquants.*

Biotechnical Faculty, University of Ljubljana

CCIS – CAFÉ, Chamber of Commerce and Industry of Slovenia – Chamber of Agricultural and Food Enterprises

**Le Comité d'organisation d'ECOTROPHELIA Europe** est constitué de la plateforme technologique européenne "Food For Life" et du GEIE ECOTROPHELIA EUROPE ; il est soutenu par ses partenaires : Nestlé, Campden Bri, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le Conseil départemental de Vaucluse, le GEIE ECOTROPHELIA EUROPE et l'Anuga.

### C o n t a c t s :

**Dominique Ladevèze**, Directeur – [dominique.ladeveze@ecotrophelia.org](mailto:dominique.ladeveze@ecotrophelia.org) – Tel. : +33 (0)6 22 44 81 91

**Ana Amado**, Project Manager - [ana.amado@ecotrophelia.org](mailto:ana.amado@ecotrophelia.org) - Tel. : +33 (0)6 62 58 46 74

<https://eu.ecotrophelia.org/>

