



ECOTROPHELIA

EUROPE

Créativité, partage & passion

Édition 2020, un palmarès qui écrit le futur de l'innovation food

« 2020 est une année complexe pour tout le monde et notre concours n'a pas échappé à la règle. Mais que d'énergie, que d'enthousiasme, que d'inventivité et d'audace de la part des étudiants, de leurs professeurs et de leurs universités », souligne Dominique Ladevèze, initiateur d'ECOTROPHELIA. Le jury, présidé cette année par **Christoph Hartmann**, Academic Alliances and Expertise Development Lead - Nestlé Research Center, a particulièrement apprécié l'engagement et les efforts des 13 équipes ayant concouru.

Lors de ce dimanche 18 octobre, de 10h à 17h30, les 13 équipes se sont succédés en ligne, sur la chaîne YouTube d'ECOTROPHELIA, pour présenter leur innovation aux membres du jury, puis pour répondre à leurs questions en direct et en public puisque l'accès à la chaîne était ouvert à tous. Avec un pic à plus de 600 connectés, le rendez-vous a connu un vrai succès tout au long de la journée, jusqu'au moment de l'annonce des grands vainqueurs de cette édition 2020, à 18h.

Retrouvez le replay de la compétition ici : https://youtu.be/MGgFi_pLAYQ

Le jury a en effet été très marqué par cette faim d'innovation d'une génération 2020, pourtant marquée par un événement sanitaire qui aurait pu les ralentir dans leur marche en avant. Et bien pas du tout ! « Nous remarquons aussi la montée inexorable des tendances du "healthy", du "sans", du végétarien et du vegan, qui nous conduisent vers des produits plus légers et meilleurs pour la santé - à condition que le goût et la notion de plaisir soient au rendez-vous ». Des tendances qui sont vraiment à l'image du palmarès.

ECOTROPHELIA Europe d'Or

(dotation : 4 000 €) : **OrangeBeeeee - Portugal**

Universidade de Aveiro - Associação Integralar - Intervenção de Excelência no sector agro-alimentar / PortugalFoods

Le grand vainqueur de cette édition, c'est l'équipe portugaise composée de deux jeunes femmes, débordantes d'énergie, qui ont concocté OrangeBeeeee, une préparation fermentée d'aquafaba & yacon avec une couche de confiture d'écorces d'orange, saupoudrée de pollen d'abeille. Un mets particulièrement original, avec une grande touche de naturel, qui a particulièrement enthousiasmé le jury. Pour en savoir plus sur cette équipe et OrangeBeeeee, c'est par ici :



<https://twitter.com/ECotrophelia/status/1317863022501789696>





ECOTROPHELIA

EUROPE

ECOTROPHELIA Europe d'Argent (dotation : 3 000 €) : O-live - Grèce



University of the Aegean - SEVT, Federation of Hellenic Food Industries

Un autre grand vainqueur d'ECOTROPHELIA Europe 2020, c'est la Grèce, avec un produit léger, local, naturel, et incroyablement original. À la fois pain et pâtisserie, les O-live sont des gressins écologiques à base de farine d'olive et de 5 garnitures différentes de fruits et légumes 100% grecs. Idéals pour ouvrir l'appétit. Pour en savoir

plus sur cette équipe et sur O-live, c'est par ici :

<https://twitter.com/ECotrophelia/status/1317858160674283521>



ECOTROPHELIA Europe de Bronze (dotation : 2 000 €) : Frosti - Islande

University of Iceland - SI, Federation of Icelandic Industries

Le Prix Bronze revient cette année à une autre équipe de deux étudiantes, qui elles aussi ont communiqué leur passion aux membres du jury. Inspirant et alléchant, leur innovation a séduit par sa naturalité, mais aussi son récit attirant. Produit laitier et flocons de skyr islandais biologiques sans lactose,

Frosti est une nourriture viking avec une belle touche d'innovation ! Pour en savoir plus cette équipe et sur Frosti, c'est par ici :

<https://twitter.com/ECotrophelia/status/1317844147424890880>



Prix spécial "Stratégie communication" (dotation de 500 €) : HEIJUS - Slovénie

Biotechnical faculty, University of Ljubljana - CCIS – CAFE, Chamber of Commerce and Industry of Slovenia – Chamber of Agricultural and Food Enterprises

Quant au prix « Stratégie de communication », il revient à l'équipe Slovène, avec HEIJUS, un jus de pomme non filtré à 100%, additionné de superbes

herbes (citronnelle, matcha, menthe poivrée...). Un produit innovant, qui met là encore l'accent sur la naturalité et la simplicité, avec le moins d'ingrédient possible. Pour en savoir plus sur cette équipe et sur HEIJUS, c'est par ici :

<https://twitter.com/ECotrophelia/status/1318120466947706880>

Prochains grands rendez-vous d'ECOTROPHELIA, Next Food Generation, et bien sûr, les concours nationaux et le concours européen 2021 !

Créativité, partage & passion

Le futur de l'innovation food continue de s'écrire !

ECOTROPHELIA, c'est tout un écosystème, on invente le monde de demain, un monde qui a d'autant plus besoin de notre créativité et de partage.

Infos pratiques:

Pour en savoir plus, rendez-vous sur eu.ecotrophelia.org

contact@ecotrophelia.eu

GEIE ECOTROPHELIA EUROPE - Françoise Gorga, administratrice déléguée

Ana Amado, chef de projet - ana.amado@ecotrophelia.org - Tel. : +33 (0)6 62 58 46 74

