

Finale d'ECOTROPHELIA Europe, les 21 et 22 novembre 2017 à Londres

La CCI de Vaucluse acteur de l'innovation alimentaire en Europe

La Chambre de Commerce et d'Industrie du Vaucluse et ses partenaires organisent la finale des Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire dans le cadre du salon *Food Matters Live*, les 21 et 22 novembre à Londres. La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et le Conseil départemental de Vaucluse soutiennent également ECOTROPHELIA Europe. *Food Matters Live*, salon professionnel spécialisé dans les ingrédients, accueille par ailleurs des représentants de l'agroalimentaire de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, parmi lesquels la société Naturex : Leader mondial des ingrédients naturels.

Cinq prix et récompenses pour ECOTROPHELIA Europe

Les étudiants de l'enseignement supérieur, représentant 16 pays - dont pour la première fois le Portugal - s'appêtent à participer à la finale européenne d'ECOTROPHELIA, véritable Champion's League de l'innovation alimentaire. Présidé par Mme Ariane ANDRES, Directrice Innovation Relations Extérieures Nestlé Research Center (Lausanne), le jury d'ECOTROPHELIA Europe constitué d'experts du secteur agroalimentaire va sélectionner les produits les plus innovants, aptes à répondre aux problématiques de l'alimentation d'aujourd'hui. Le palmarès comporte trois prix (or, argent, bronze) dotés respectivement de 6 000 €, 4 000 € et 2 000 €, ainsi qu'une mention spéciale "Coup de Cœur Innovation" dotée de 1 000 € décernée au nom du Conseil départemental de Vaucluse.

En 2017, un nouveau prix spécial "Stratégie Communication" est créé par le GEIE ECOTROPHELIA Europe dans le cadre du programme européen *Food for Growth*.

La France qui avait remporté le concours ECOTROPHELIA en 2016 avec le produit CarréLéon conçu par l'ENSAIA (Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy) sera représentée cette année par les étudiants d'AGROSUP Dijon et leur innovation "Croc&Vie".

Vivier de talents, de compétences et d'innovations pour l'industrie alimentaire, modèle pédagogique pour l'enseignement supérieur en Europe, ECOTROPHELIA est très attendu des professionnels de la filière. Le concours a motivé depuis 2011 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.

Plus d'information sur <https://eu.ecotrophelia.org/content/2017-products>

Coordinateur ECOTROPHELIA Europe : M. Dominique LADEVÈZE

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse

Tél. : +33 (0)486 559 210 ▪ dladeveze@vaucluse.cci.fr ▪ <https://eu.ecotrophelia.org>

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

