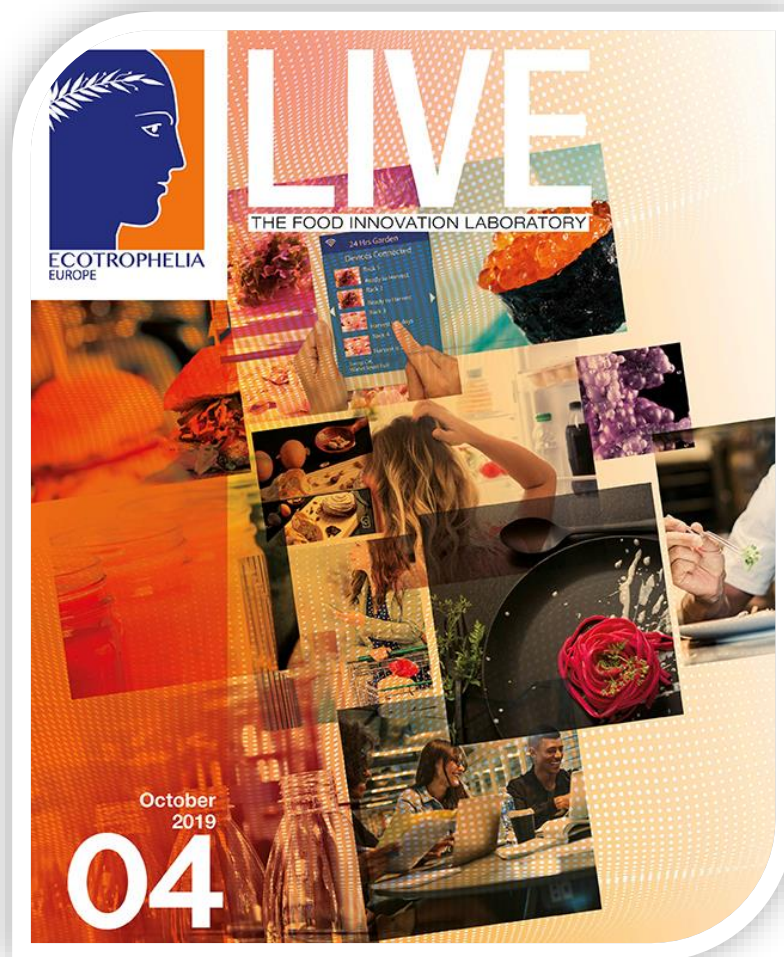


DOSSIER DE PRESSE



A l'Anuga 2019

Cologne - Allemagne, du 5 au 9 octobre

**ECOTROPHELIA prépare l'avenir de l'alimentation de demain
avec deux initiatives innovantes
ECOTROPHELIA Europe et NEXT FOOD GENERATION.**



S O M M A I R E

ECOTROPHELIA, Laboratoire de l'innovation alimentaire
initie à l'Anuga 2 temps forts autour de l'innovation alimentairePage 3

ECOTROPHELIA Europe 2019
11^{ème} édition des Trophées européens de l'Innovation alimentairePage 4
Les 17 finalistes de la 11^{ème} édition des Trophées européens de l'innovation alimentairePage 5

NEXT FOOD GENERATION
Espace européen prospectif de l'innovation alimentairePage 6
20 Projets et start-ups à l'espace NEXT FOOD GENERATION.....Page 7

GEIE ECOTROPHELIA EUROPE, organisateur des évènements Page 8

C o n t a c t s :

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

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

<https://ecotrophelia.org/>

ECOTROPHELIA, Laboratoire de l'Innovation Alimentaire

initie à l'Anuga 2 temps forts autour de l'innovation alimentaire



100 1919 2019
TASTE THE FUTURE
 COLOGNE, 05.-09.10.2019

A l'Anuga 2019, du 5 au 9 octobre à Cologne, le GEIE ECOTROPHELIA EUROPE prépare l'avenir de l'alimentation de demain avec deux initiatives innovantes : ECOTROPHELIA Europe et NEXT FOOD GENERATION.

Dix salons sous un même toit sur un espace de 284 000 m², de nombreuses tendances, innovations et thèmes du futur : la scène s'ouvre à nouveau pour l'Anuga à Cologne du 5 au 9 octobre 2019. Avec environ 7 500 exposants et plus de 165 000 visiteurs professionnels, l'Anuga est la plaque tournante

internationale centrale et de premier plan, ainsi qu'un créateur de tendances et une source d'inspiration pour l'industrie mondiale des aliments et des boissons.

Le point culminant de cette édition est le 100^{ème} anniversaire – une raison suffisante pour revenir sur l'histoire, mais surtout pour jeter un regard sur les développements actuels et futurs. Avec le nouveau Boulevard de l'Inspiration, couvrant des expositions spéciales telles que Anuga Trend Zone, Anuga Taste Innovation et Anuga Horizon 2050, Anuga a relevé les problèmes et les défis auxquels l'industrie doit faire face. L'Anuga Trend Zone est la scène de conférence centrale qui présente les dernières analyses éclairantes sur l'évolution de l'industrie alimentaire et des boissons. Les nouveaux produits les plus importants d'Anuga sont présentés dans l'événement spécial Anuga Taste Innovation Show. Au nouvel Anuga Horizon 2050, les professionnels pourront s'informer sur les visions et les solutions pour les 30 prochaines années et s'engager dans un échange actif avec les pionniers de l'industrie, les start-ups et les experts. Il traite de questions touchant à l'impact des nouvelles technologies dans le changement de l'industrie alimentaire, la mise à œuvre des innovations et ce qui est nécessaire pour assurer une transparence et une sécurité durables dans la chaîne alimentaire.

Des thèmes tels que la praticité, la durabilité, la réduction des déchets et la reformulation joueront un rôle important. Ainsi, l'Anuga offre un nouveau point d'information pour les tendances alimentaires et des boissons, les innovations et les développements futurs, qui ne doivent pas être manqués lors de la visite du salon.

"Goûtez l'avenir" et découvrez un mélange passionnant de nouveaux produits, nouvelles tendances, conférences de haute qualité et salons spécifiques sur des sujets actuels et futurs à l'Anuga 2019.

L'expérience ECOTROPHELIA : bouillon de culture de l'innovation alimentaire

Créé en France en 2000, ECOTROPHELIA a donné naissance à 1 500 projets alimentaires innovants dans une vingtaine de pays européens. Une cinquantaine de start-ups sont issues de ce vivier de talents unique en Europe (Hari&Co, Tadaam Kolektou, Carrés Futés – CarréLéon, etc...).

Proche des fédérations de l'alimentation et des filières interprofessionnelles, ECOTROPHELIA répond aux besoins des industriels de l'agroalimentaire en termes de ressources humaines, de stratégie R&D et de transfert d'innovation. Les établissements d'enseignement supérieur du réseau ECOTROPHELIA apportent des solutions évolutives ou disruptives aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires.



Depuis 2008, sur le principe d'une Champions League de l'innovation alimentaire, chaque pays européen organise une épreuve nationale dédiée aux étudiants de l'enseignement supérieur pour sélectionner le projet alimentaire le plus innovant qui le représentera à **ECOTROPHELIA Europe**. Les sélections nationales sont coordonnées par les fédérations nationales de l'alimentation avec les plateformes Food For Life. ECOTROPHELIA témoigne d'une approche visionnaire de l'alimentation de demain et rend compte des tendances émergentes de la consommation.



Après une première édition au SIAL Paris 2018, ECOTROPHELIA renouvelle l'organisation de l'espace prospectif alimentaire pour les start-ups européennes les plus innovantes. Sur le thème "*The next generation of food is being prepared here and now!*", 20 projets et start-ups ont été sélectionnés pour leur audace et leur inventivité dans le cadre d'un appel à projets européen. Ces 20 jeunes pousses dans le domaine des équipements, services et produits alimentaires vont se voir offrir une visibilité maximale, à un stade crucial de leur développement. Dans le cadre de la célébration du 100^{ème} anniversaire du salon – au sein de l'espace *Anuga Horizon 2050* - NEXT FOOD GENERATION permettra à ces jeunes entrepreneurs d'être présents dans un des plus grands salons professionnels pour le secteur alimentaire et de partager leurs expériences avec un panel d'entrepreneurs, d'investisseurs, de clients potentiels et de médias... pour les aider à conquérir la planète Food !

ECOTROPHELIA Europe 2019

11^{ème} édition des Trophées européens de l'Innovation alimentaire

Des produits de qualité, éco-conçus et savoureux, conformes aux attentes des consommateurs, adaptés aux procédés industriels et aux circuits de distribution... ECOTROPHELIA Europe 2019 met en compétition des produits alimentaires innovants présentés par les équipes universitaires.

Pour l'édition 2019, 17 pays européens participeront à la compétition :

Allemagne, Belgique, Croatie, Danemark, Espagne, France, Grèce, Islande, Italie, Lituanie, Pays-Bas, Portugal, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie et Slovénie et, pour la première fois, la Russie.

La France est représentée par les étudiants de l'Isara de Lyon, avec le produit *oRIZginal*, un dessert aussi gourmand que végétal, composé exclusivement d'ingrédients bio et français. Le produit intègre les co-produits de brasserie. L'emballage est 100 % recyclable, et la fabrication est économe en eau et énergie.

Le Jury ECOTROPHELIA Europe 2019

Le jury européen du concours sera présidé par **Christoph HARTMANN**, Academic Alliances and Expertise Development Lead - Nestlé Research Center,

accompagné de :

- M. Bertrand EMOND, Directeur - Relations Clients et Formation - Campden BRI UK
- M. Philippe GOETZMANN, Conseil indépendant Retail
- M. Michel COOMANS, Directeur Unité Industrie Agroalimentaire, Commission Européenne - DG ENTREPRISE & INDUSTRIE - EC
- Mme Ariane ANDRES, External Alliances & Licensing Manager - Nestlé Research Center

et des professionnels représentant les 17 pays en compétition

1. Allemagne : Mme Stefanie De Buhr – Food Innovation & Renovation Lead – Nestlé Product Technology Centre (PTC) Lebensmittelforschung GmbH
2. Belgique : M. Geert VERMEERSCH - CEO - Colac
3. Croatie : Prof. Draženka KOMES, Chef du Laboratoire Chimie et Technologie, Université de Zagreb
4. Danemark : Dr. Alan FRIIS, CEO - Université Technique du Danemark – National Institute for Food
5. Espagne : M. Benet FITE, Directeur Qualité, R&D&I et Environnement – Mahou San Miguel
6. France : M. Hubert FRANÇOIS, Président – Groupe Salins & Food For Life France
7. Grèce : Mme Vasso PAPADIMITRIOU, Directeur Général SEVT, Fédération grecque pour l'industrie alimentaire
8. Islande : M. Gunnar SIGURDARSON, Key Account Manager – Fédération des Industries Islandaises
9. Italie : M. Tancredi ALEMAGNAN, Entrepreneur & Owner - T'a Milano
10. Lituanie : Mme Alvija ŠALAŠEVIČIENĖ, Directrice Kaunas University of Technology, KTU Food Institute
11. Pays-Bas : Dr. Kees DE GOOIJER, Directeur général TKI Agri&Food
12. Portugal : Prof. Tim HOGG, Directeur PIVV-UTAD & ES B-UCP
13. Roumanie : M. Cătălin BILBIE, Directeur R&D - EXPERGO SENSORY RESEARCH
14. Royaume-Uni : Prof. Julian COOPER, Trustee and Chair Scientific Committee, IFST
15. Russie : Prof. Tatyana GIRO, Professeur - Saratov State Vavilov Agrarian University
16. Serbie : Prof. Viktor NEDOVIC, Président - Serbian Association of Food Technologists
17. Slovénie : Mme Darja JAMNIK, Responsable Service Commercial, Mercator-Emba D.D.

Le Jury décernera 3 prix officiels :

- ECOTROPHELIA Europe d'Or (dotation : 5 000 €),
- ECOTROPHELIA Europe d'Argent (dotation : 3 000 €),
- ECOTROPHELIA Europe de Bronze (dotation : 2 000 €),

et un prix spécial "Stratégie communication" alloué par le GEIE ECOTROPHELIA EUROPE (dotation : 500 €).

En 2018, la Roumanie, le Danemark et l'Allemagne avaient remporté les trois premiers prix des Trophées étudiants de l'Innovation Alimentaire, à Paris dans le cadre du SIAL.

Le Comité d'organisation d'ECOTROPHELIA Europe est constitué de la plateforme technologique européenne Food For Life et du GEIE ECOTROPHELIA EUROPE.

ECOTROPHELIA Europe bénéficie du soutien de 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.

Finale du concours ECOTROPHELIA Europe 2019 : *dimanche 6 et lundi 7 octobre 2019,*

Proclamation du palmarès et cérémonie de remise des Prix : *lundi 7 octobre à 14h.*

Anuga - Cologne - Allemagne – "Congress Centre East" - 4^{ème} étage

Les 17 finalistes de la 11^{ème} édition des Trophées européens de l'innovation alimentaire

Près de 100 étudiants mobilisés pour présenter des innovations alimentaires éco-conçues.

1. ALLEMAGNE

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

2. BELGIQUE

StratiVeg

Une délicieuse pâte feuilletée enrichie de 30 % de légumes et à teneur réduite en matières grasses de 30 %.

KU Leuven - FEVIA, Federation of the Belgian Food Industry

3. CROATIE

CrOat

Toast protéiné qui séduit par son goût et respectueux de l'environnement.

Faculty of Food technology & Biotechnology, University of Zagreb - HDPBN, Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists & Nutritionists (CROFOST)

4. DANEMARK

Vegan Delicious

Deux mousses vegan à base d'aquafaba avec une croûte craquante et au goût de framboise et chocolat.

Technical University of Denmark - National Food Institute DTU Food

5. ESPAGNE

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

6. FRANCE

oRIZginal

Le dessert aussi gourmand que végétal réalisé à partir d'ingrédients bio français.

ISARA - ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

7. GRECE

GReatings

Préparation prête à cuire, instantanément reconstituée en ajoutant de l'eau chaude, pour retrouver une recette traditionnelle.

Agricultural University of Athens - SEVT, Federation of Hellenic Food Industries

8. ISLANDE

Potato Patty (Potatty)

Un hamburger vegan sans protéines de soja, à base de pommes de terre.

Háskóli Íslands - SI, Federation of Icelandic Industries

9. ITALIE

SpigoBite

Sain, délicieux et respectueux de l'environnement, une barre à base d'algues, chocolat, amande et spiruline.

Fondazione ITS Tech&Food – Nuovi saperi per l'Agroalimentare - FEDERALIMENTARE - Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

10. LITHUANIE

Gile, fermented acorn coffee

Café au gland de chêne fermenté, un produit biologique innovant aux propriétés antioxydantes améliorées.

Kaunas University of Technology

11. PAYS-BAS

Oat It

Une alternative savoureuse, durable et saine au Quark : à base de plantes et sans allergènes. Avoine-le, mangez-le !

Maastricht University, Health Food Innovation Management TKI Agri&Food

12. PORTUGAL

Salmar

Saumon conservé en escabeche, sauce traditionnelle portugaise, avec salicorne.

School of Agriculture, University of Lisbon – Institute of Accounting and Administration of Porto, Polytechnic Institute of Porto - Associação Integralar - Intervenção de Excelência no sector agro-alimentar / PortugalFoods

13. ROUMANIE

Hemp Mini-Meal

Bouchées parfaites pour un brunch ou un déjeuner léger qui contient des légumes à tartiner et des biscuits de chanvre.

Faculty of Food Science and Engineering, Dunarea de Jos University of Galati - ASIAR - Romanian Association of Food Industry Professionals

14. ROYAUME-UNI

VENERGY Vegan Lemon and Lime Flavoured Energy Sweet

Développé pour fournir aux sportifs d'endurance une alternative durable, vegan, aux produits énergétiques.

University of Reading - Campden BRI & IFST, Institute of Food Science & Technology

15. RUSSIE

Jerky "SIBIRSKIE"

Hors-d'œuvre de viande - séchée à l'air - non cuite - superfine, enrichie d'oligo-éléments essentiels sous forme organique «SIBIRSKIE».

Saratov State Vavilov Agrarian University

16. SERBIE

MOCAMELA

Fromage à pâte filée, au miel et à la mélasse, avec un goût et une apparence caractéristique.

Faculty of Agriculture, University of Belgrade - SAFT, Serbian Association of Food Technologists

17. SLOVENIE

Kefya

Une nouvelle famille de tartines 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

Cf. présentation en ligne

<https://eu.ecotrophelia.org/en/2019-products>



NEXT FOOD GENERATION

Espace européen prospectif de l'innovation alimentaire

Le GEIE ECOTROPHELIA EUROPE initie NEXT FOOD GENERATION

À l'Anuga 2019 du 5 au 9 octobre à Cologne en Allemagne, ECOTROPHELIA prépare l'avenir de l'alimentation avec NEXT FOOD GENERATION, un espace au cœur du salon dédié aux start-ups européennes les plus innovantes.



Laboratoire de l'innovation alimentaire, animateur d'un réseau d'excellence d'Universités et de Grandes écoles en Europe, porteur de programmes européens de formation à l'innovation, organisateur des concours étudiants ECOTROPHELIA France et Europe... ECOTROPHELIA met ses compétences au service des organisations pour sourcer les projets à fort potentiel du secteur agroalimentaire.

6

Après la coordination de l'espace *Rising Start-ups* du SIAL 2018 à Paris, ECOTROPHELIA prend en charge un **nouvel espace prospectif à l'Anuga**.

Une vingtaine de start-ups ont été sélectionnées pour présenter leur innovation (produit alimentaire, ingrédient, équipement, process, service - numérique ou physique -, et packaging) auprès des distributeurs, des investisseurs, des 7 500 exposants et des 165 000 visiteurs professionnels attendus lors de cette nouvelle édition de l'Anuga.

Le sourcing de start-ups marque une nouvelle étape dans la montée en puissance d'ECOTROPHELIA, qui développe désormais un vaste champ de compétences transversales dans le domaine de l'innovation alimentaire.



Good Food, Good Life

Nestlé R&D Accelerator s'associe au GEIE ECOTROPHELIA EUROPE pour soutenir les initiatives ECOTROPHELIA : ECOTROPHELIA Europe et NEXT FOOD GENERATION, en reconnaissance de leur valeur pour le secteur alimentaire. Christoph Hartmann déclare : « *L'innovation est au cœur de notre entreprise depuis ses débuts. ECOTROPHELIA Europe présente l'innovation européenne dans l'industrie alimentaire et offre aux étudiants la possibilité de démontrer leur réactivité et leur talent entrepreneurial. Il s'agit d'une mission importante que nous appuyons pleinement.* »

Lancement de l'accélérateur de R&D Nestlé pour stimuler l'innovation et accélérer la mise sur le marché

En avril, Nestlé a annoncé la création de l'Accélérateur de R&D basé à Lausanne, en Suisse. L'accélérateur réunit des scientifiques, des étudiants et des start-ups afin de faire progresser la science et la technologie dans le but d'accélérer le développement de produits et de systèmes novateurs.

L'accélérateur fait partie du réseau mondial de R&D Nestlé et est situé dans l'entité de recherche fondamentale de l'entreprise Nestlé Research, qui emploie environ 800 personnes à Lausanne. Elle est au cœur d'un écosystème d'innovation unique avec une forte densité d'expertise en alimentation et nutrition. Cet écosystème regroupe plusieurs unités de l'organisation R&D, des institutions académiques de premier plan telles que les Instituts Fédéraux de Technologie de Lausanne (EPFL) et de Zurich (ETHZ) et l'École Suisse de Gestion de l'Hospitalité à Lausanne (EHL) ainsi qu'un large éventail de partenaires d'innovation, de fournisseurs et de start-ups.

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

20 Projets et start-ups à l'espace NEXT FOOD GENERATION

Produits alimentaires ou ingrédients AVOYOG

Grèce - AVOYOG est une boisson smoothie innovante, écologique et fonctionnelle à base d'avocat et de lactosérum de yaourt à la grecque.

BoniaFit

Espagne - Swips, premier produit créé par la start-up BoniaFit, est une option plus saine qui intègre une nouvelle technologie lors du développement de snacks. Swips tire parti de l'excédent de patate douce issu de l'agriculture locale et la technologie utilisée pendant le processus de friture permet de réduire jusqu'à 50% la quantité de graisse.

Chestnicks

Grèce - Délicieux biscuits sans gluten à base de farine de châtaigne bio avec pépites de chocolat et inuline.

Delichí

Portugal - Cracker à la farine de pois chiche, oignon et herbes, parfait pour une collation nutritive.

EauLab®

Irlande - Dans une nouvelle ère de boissons, quelle est la place de l'eau en bouteille ? EauLab® propose une gamme d'eaux fermentement ancrées dans le domaine en pleine croissance de la santé et du bien-être dans une cannette recyclable à 100%.

In Extremis

France - In Extremis est le projet d'une entreprise qui lutte contre le gaspillage alimentaire. Le premier produit qu'In Extremis souhaite valoriser est le pain : séché, broyé, réduit en farine et utilisé pour la fabrication de biscuits pour le petit-déjeuner.

Kefya

Slovénie - Kefya est une nouvelle famille de tartines de kéfir bio avec des légumes croquants.

Lady Culottée

France - Lady Culottée est ravie de présenter "Tess Tartelettes essentielles !", la première collation permettant aux femmes de se débarrasser des symptômes prémenstruels et menstruels.

Les Céréales du Goût

France - Les Céréales du Goût ont développé les céréales croustillantes de petit déjeuner les moins transformées et les plus sucrées du marché. L'idée ? Révolutionner le petit-déjeuner et la pause collation avec un produit pratique, savoureux et sans culpabilité.

Max de Génie

France - Le projet de la société est de proposer des solutions simples et rapides permettant à tous les gourmands de se faire plaisir tout en maintenant un mode de vie sain. L'objectif est de démontrer qu'une alimentation saine peut être délicieuse et ce n'est pas seulement associée à la consommation de légumes verts.

Peace by Peas

Grèce - Peace by Peas produit des aliments qui aident ses consommateurs à améliorer leur mode de vie en profitant d'une alimentation saine et savoureuse. Il propose des techniques de fermentation naturelles issues des traditions du monde, avec des ingrédients locaux biologiques, créant ainsi des technologies alimentaires spéciales pour produire des aliments adaptés à tous les besoins de la cuisine.

SAS Wonderwomalt - Maltivor

France - Maltivor transforme les drêches de la brasserie en une super farine. Afin de prévenir les problèmes liés aux drêches, produit instable, Maltivor propose de récupérer ces déchets. Après le traitement, l'amidon du malt est presque éliminé et il reste un pourcentage élevé de protéines, de fibres et de fer provenant des céréales.

SMAC

France - SMAC, votre nouveau réflexe pour un repas équilibré, personnalisable dans un cône responsable.

ZestUp Beverages

Allemagne - ZestUp Beverages est une boisson innovante qui recycle les écorces d'agrumes utilisées pour produire des jus, limonades et autres boissons. Grâce à un procédé spécial, les peaux sont transformées en une boisson au goût acidulé et à la teneur en fruits composée à 100% de peaux.

Zzinga

Pays-Bas - Zzinga est une boisson à base de miel rafraîchissante ressemblant à du cidre avec 4% d'alcool. Cette boisson pétillante à base de pomme et de miel est appréciée des barmen et des consommateurs pour son goût de miel doux et rafraîchissant.

Services

Direct Market, En direct du producteur

France - Direct Market est le premier marché dédié aux canaux de distribution courts pour les *retailers*, avec un service logistique intégré.

Klimato

Suède - Grâce à une application Web, Klimato permet aux entreprises de calculer, compenser et communiquer leurs émissions de CO2 liées aux aliments. En encourageant les utilisateurs, il contribue à la réduction de l'impact sur le climat des entreprises.

Pandobac

France - Pandobac a été créé pour apporter un moyen innovant de supprimer tous les déchets d'emballage résultant de l'emballage jetable que les grossistes et les producteurs utilisent pour livrer des produits aux restaurants.

Regiothek

Allemagne - Regiothek est une plate-forme B2B2C permettant de créer un maximum de transparence alimentaire de la ferme à la fourchette. Les chaînes d'approvisionnement sont visualisées géographiquement, afin que les consommateurs puissent facilement appréhender l'origine des produits et même des ingrédients isolés.

Equipment, processus ou logistique

BRIC A VRAC

France

BRIC A VRAC est une solution clé en main de distribution automatisée en vrac solide. Elle développe une machine qui permet au consommateur de contrôler les quantités de produits qu'il souhaite acheter et au distributeur d'améliorer son service et sa rentabilité.

GEIE ECOTROPHELIA EUROPE

Organisateur des événements

Le GEIE ECOTROPHELIA EUROPE

Réunit les acteurs de l'alimentation autour de la promotion de l'entrepreneuriat

Le GEIE ECOTROPHELIA Europe est un Groupement Européen d'Intérêt Economique qui vise à fédérer les parties prenantes de différents Etats membres autour d'un objectif commun et rassemble des acteurs de l'industrie alimentaire de 7 pays différents dans le but de promouvoir l'innovation et l'entrepreneuriat dans l'industrie alimentaire européenne à travers la mise en œuvre et le développement de programmes innovants.

En particulier, le GEIE vise, avec l'aide de ses membres, à :

- promouvoir la coopération et les échanges entre les PME avec les universités, les instituts de recherche, les organismes publics et privés impliqués dans l'innovation alimentaire,
- définir les politiques, organiser la compétition européenne ECOTROPHELIA Europe et promouvoir la participation au Concours et ses résultats,
- promouvoir des pédagogies d'excellence liées à l'innovation alimentaire
- accroître la sensibilisation et la diffusion de l'information, en particulier auprès des étudiants et des jeunes entrepreneurs.

C'est dans ce contexte qu'ECOTROPHELIA porté par le GEIE est devenu le Laboratoire de l'innovation alimentaire européen.

C o n t a c t s :

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

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

<https://ecotrophelia.org/>