



Européan
Food
Innovation
Student Awards
The Future of Food

DOSSIER DE PRESSE

ECOTROPHHELIA
EUROPE

LONDON - 21st - 22nd November 2017

16 participating countries

Belgium, Croatia, Denmark, France, Germany, Greece, Hungary,
Iceland, Italy, Portugal, Romania, Serbia, Slovenia, Spain,
The Netherlands, The United Kingdom.

Sommaire

L'alimentation de demain se découvre lors des Trophées Étudiants de l'innovation alimentaire Page 3

Seize innovations au cœur des tendances alimentaires en Europe Pages 4-5

Un jury d'excellence Page 6

ECOTROPHELIA impulse des initiatives en faveur de la compétitivité des entreprises Page 7

Les grandes dates d'ECOTROPHELIA Page 8

Organisation & contacts Page 9





L'alimentation de demain se découvre lors des Trophées Étudiants de l'innovation alimentaire !

La finale de la Ligue des champions de l'innovation alimentaire ECOTROPHELIA Europe dévoilera son palmarès le 22 novembre 2017 à Londres dans le cadre du salon *Food Matters Live*.

ECOTROPHELIA est un réseau de formation d'excellence en innovation alimentaire qui mobilise les universités et établissements d'enseignement supérieurs, ainsi que les fédérations nationales des industries agroalimentaires en Europe. ECOTROPHELIA facilite les coopérations entre les acteurs de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et des Entreprises pour préparer les produits alimentaires écoresponsables de demain. En organisant des concours nationaux et européens - « Les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire » - ECOTROPHELIA assure la promotion de l'entrepreneuriat et de la compétitivité dans le secteur alimentaire européen.

Seize pays sont engagés pour la finale d'ECOTROPHELIA EUROPE 2017 : Allemagne, Belgique, Croatie, Danemark, Espagne, France, Grèce, Hongrie, Islande, Italie, Pays Bas, Portugal, Roumanie, Royaume Uni, Serbie et Slovénie. **Le Portugal participe** pour la première année aux Trophées Étudiants de l'innovation Alimentaire grâce à l'implication de PortugalFoods et le soutien de la FIPA, la Fédération Portugaise des Industries agroalimentaires.

Le Comité d'organisation d'ECOTROPHELIA Europe est constitué de la plateforme technologique européenne "Food For Life", l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse. ECOTROPHELIA Europe est soutenu par ses partenaires : le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Conseil départemental de Vaucluse, NESTLE World, Campden BRI UK et le salon Food Matters Live.

ECOTROPHELIA EUROPE

Mardi 21 et mercredi 22 novembre 2017

Food Matters Live - Gallery Rooms 13 – 16 - ExCeL, London

Palmarès et remise des prix : mercredi 22 novembre à 16H00



ECOTROPHELIA
EUROPE

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

Seize innovations au cœur des tendances alimentaires en Europe

Seize pays ont organisé leur concours national ECOTROPHELIA en 2017. Chaque produit présenté à ECOTROPHELIA EUROPE est le finaliste, vainqueur de sa sélection nationale. Les candidats à Londres représentent ainsi une sélection du meilleur de l'innovation alimentaire européenne.

- **ALLEMAGNE – Mixcuit**
Fin biscuit de 12 cm contenant du sucre ou du lait en poudre
Karlsruhe Institute of Technology (KIT)
- **BELGIQUE - Tagliavena**
Pâtes de farine d'avoine sans gluten enrichies en lactosérum
Thomas More University College
- **CROATIE - Pro28**
Snacking - Chocolat avec 28% de protéines ajoutées, infusées aux extraits d'orge et d'aronia
Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb
- **DANEMARK - Kyst Is**
Dessert - Sorbet bio élaboré à partir d'ingrédients locaux et d'algues scandinaves
Technical University of Denmark
- **ESPAGNE - Vake IT**
Aide culinaire pour plats végétariens, qui a seulement besoin d'être réfrigérée
Universidad Politécnica de Valencia
- **FRANCE – Croc&Vie**
Snacking - Assortiment de sticks croustillants et sauce aux légumes pour un en-cas sain
AGROSUP Dijon
- **GRECE - AVOYOG Smoothie Beverage**
Boisson - Smoothie fonctionnel et éco-conçu à base d'avocat et de yaourt à la grecque
National Technical University of Athens, School of Chemical Engineering, Laboratory of Food Chemistry and Technology
- **HONGRIE - ACeBuG Anti-Caries Bubble Gum**
Chewing-gum anti-caries
University of Debrecen
- **ISLANDE - UGLY**
Aide culinaire. Marinade de légumes élaborée à partir de produits déclassés
University of Iceland
- **ITALIE - Aloe Spoon**
Compote constituée à 100% de fruits et de gel d'Aloe Vera, sans additif ni conservateur
Università Cattolica de Sacro Cuore di Piacenza
- **PAYS BAS - PopPeas**
Chips à base de lupins aromatisés et herbes italiennes, source vitamine D, calcium et protéines
Maastricht University Campus Venlo
- **PORTUGAL - SALAMAR, Salame do Mar**
Plat cuisiné. Salami à base de poisson de l'Atlantique, légumes et champignons
Instituto Politécnico de Viana do Castelo
- **ROUMANIE - HiProBar**
Snack sain et équilibré en acides aminés essentiels et autres composés nutritionnels
Dunarea de Jos University of Galati
- **SERBIE - Roundy**
Snack équilibré en éléments nutritifs : protéines, sucres, fibres et vitamines
Faculty of Agriculture, University of Belgrade
- **SLOVENIE - OnMyWhey**
Boisson à base de lactosérum, fruit et millet, un produit santé facile à consommer
Biotechnical Faculty University of Ljubljana
- **ROYAUME UNI - Yasai Cauliflower Rice Sushi**
Riz basse calorie pour sushi à partir de chou-fleur et garni de légumes.
University of Reading

<https://eu.ecotrophelia.org/content/2017-products>



Un Jury d'excellence

Le jury d'ECOTROPHELIA EUROPE présidé par Mme Ariane ANDRES, Head of Academic Alliances, Open Innovation & Venturing - Nestlé Research Center attribuera différents prix :

- ECOTROPHELIA d'or (dotation 6 000 €)
- ECOTROPHELIA d'argent (dotation 4 000 €)
- ECOTROPHELIA de bronze (dotation 2 000 €)
- Un prix spécial Coup de cœur du Jury doté de 1 000€
- En 2017, le palmarès s'enrichit d'un **nouveau prix spécial "Stratégie Communication"** alloué par le GEIE ECOTROPHELIA Europe dans le cadre du programme européen *Food for Growth* d'un montant de 500 €.
- Une mention spéciale Coup de Cœur Innovation est décernée par le Conseil départemental de Vaucluse (dotation 1 000€).



Les Membres du jury représentant les organisations

- Présidente du Jury ECOTROPHELIA EUROPE
Mrs. Ariane ANDRES, Directrice Innovation Relations Extérieures Nestlé Research Center
- Mr. Bertrand EMOND, Directeur – Relations Clients et Formation, Campden BRI
- Mr. Michel COOMANS, Directeur Unité Industrie Agroalimentaire, Commission Européenne
- Mr. Philippe GOETZMANN, Directeur des Relations Institutionnelles, Groupe Auchan Retail
- Mr. Christian POLGE, Directeur Europe du Nord Coca-Cola.

Les Membres du Jury représentant les pays en compétition

- ALLEMAGNE : Dr. Georg BÖCKER
- BELGIQUE : Léo BORMS, Administrateur Délégué Vitaline, Federation de l'Industrie Alimentaire
- CROATIE : Prof. Draženka KOMES, Chef du Laboratoire Chimie et Technologie, Université de Zagreb

- DANEMARK : Dr. Alan FRIIS, Danmarks Tekniske Universitet
- ESPAGNE : Mr. Benet FITÉ
- FRANCE : Mr. Patrice ROBICHON, Conseiller Scientifique Groupe, Délégué au Développement Durable Pernod Ricard, ANIA
- GRECE : Mrs. Vasso PAPADIMITRIOU, Directeur Général SEVT, Federation of Hellenic Food Industrie
- HONGRIE : Ms. Katalin VIOLA, Ingéneure Développement, Campden BRI Hungary
- ISLANDE : Mrs. Ragnheiður HÉÐINSDÓTTIR, M. SC Agroalimentaire, Fédération des Industries Islandaises
- ITALIE : Mr. Andrea RAINERI
- PAYS BAS : Dr. Kees DE GOIJER, Directeur Général, Food & Nutrition Delta
- PORTUGAL : Mr. Vergílio FOLHADELA, Président de l'Assemblée Générale de PortugalFoods (Groupe RAR)
- ROUMANIE : Mr. Cătălin BILBIE, Directeur Général, EXPERGO Sensory Research Bucharest Representant Food for Roumanie
- SERBIE : Dr. Mile VELJOVIC
- SLOVENIE : Mrs. Darja JAMNIK, Responsable Service Commercial, Mercator-Emba D.D.
- ROYAUME UNI : Prof. Julian COOPER.

ECOTROPHELIA impulse des initiatives en faveur de la compétitivité des entreprises de l'agroalimentaire en Europe

Le partenariat Enseignement supérieur - Entreprise est un outil indispensable pour les écoles & universités et pour les industries, une expérience professionnelle enrichissante pour les étudiants et un bon moyen d'innover pour les industriels. **ECOTROPHELIA est aujourd'hui une référence européenne** reconnue en matière de travail collaboratif entre l'Enseignement supérieur, les centres techniques, les entreprises de l'agroalimentaire et de la distribution.

Le concours ECOTROPHELIA a formalisé un modèle pédagogique européen pour l'innovation alimentaire (IDECOTROPHELIA, réseau d'enseignement supérieur à l'éco-innovation alimentaire)

Depuis 2012, suite à l'appel à projets "Initiatives d'Excellence en Formations Innovantes" (IDEFI) lancé dans le cadre du Grand Emprunt par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche et l'Agence Nationale de la Recherche, le programme IDEFI-ECOTROPHELIA structure un réseau national et européen de formation à l'excellence en innovation alimentaire. L'objectif du projet est de renforcer la compétitivité des entreprises agro-alimentaires, en particulier des PME, par l'innovation. IDEFI-ECOTROPHELIA participe ainsi à la structuration de la première industrie européenne.

ECOTROPHELIA a inspiré la création de FOODLAB, le laboratoire européen d'innovations alimentaires porté par l'Union Européenne dans le cadre des programmes ERAMUS+ pour favoriser l'entrepreneuriat étudiant. FOODLAB met en place un Laboratoire européen d'innovations alimentaires, véritable incubateur de projets innovants et de création d'entreprises. Il encourage les collaborations durables entre le monde universitaire et les intervenants du secteur alimentaire, le développement des compétences entrepreneuriales à travers l'auto-apprentissage, en augmentant l'employabilité des étudiants par les PME, et l'amélioration du transfert de l'innovation vers les entreprises dans un secteur à la recherche de l'amélioration de la compétitivité.

Le projet FOODLAB de la CCI de Vaucluse, directement inspiré de l'expérience ECOTROPHELIA, a été lauréat de l'appel à projets lancé par l'Union Européenne en 2014 dans le cadre des programmes ERASMUS +, pour soutenir l'esprit d'entreprise et encourager une culture entrepreneuriale très tôt dans le système éducatif.

Ces dispositifs collaboratifs constituent d'excellentes solutions en termes de compétitivité pour les entreprises de l'agroalimentaire, et notamment pour les nombreuses PME qui évoluent sur ce marché complexe et exigeant, qui reste le premier secteur industriel de l'Union Européenne en chiffre d'affaires et en nombre d'emplois.

Un panel d'innovations pour les entreprises

Depuis 2011, le concours a motivé 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. Quelques exemples :

- En France : Panino Harrys, Senzza Agro mousquetaires, Minigloo YOOJI, Galletas Paco nut groupe Poult, Crikizz et la société YNSECT, Croc'it et Les Crudettes, Churr'oz, Crista'Fruit, Ici & Là, etc.
 - En Espagne : Speriens.
- Etc.

Les grandes dates d'ECOTROPHELIA

2000

- ECOTROPHELIA est né d'une initiative de la CCI de Vaucluse, des établissements d'Enseignement Supérieur, Universités, des branches professionnelles, des Centres Techniques qui ont organisé la première édition de TROPHELIA, les "Trophées étudiants de l'innovation alimentaire".

2008

- Sur le principe qui a fait le succès de TROPHELIA France, la CCI de Vaucluse et l'ANIA créent le concours TROPHELIA Europe dans le cadre du SIAL (Salon International de l'Alimentation), avec la participation de 8 pays. L'implication des fédérations nationales alimentaires regroupées au sein de FOODDRINK Europe accompagne ce développement européen. Le lauréat des sélections nationales de chaque état membre devient le représentant de son pays au concours européen.

2011

- La Commission Européenne reconnaît l'exemplarité de TROPHELIA et mandate la CCI de Vaucluse pour mettre en œuvre un projet européen de promotion de l'éco-innovation dans la filière agroalimentaire : ECOTROFOOD.
- Le concours TROPHELIA évolue en « ECOTROPHELIA », et les étudiants intègrent désormais une dimension éco-responsable dans la conception et la réalisation de leur projet.

2012

- ECOTROPHELIA fait partie des lauréats de l'appel à projets "Initiatives D'Excellence en Formations Innovantes" IDEFI qui ont été retenus dans le cadre du Grand Emprunt.

2013

- ECOTROPHELIA Europe mobilise plus de 18 pays.

2014

- ECOTROPHELIA inspire la création de FOODLAB, une plate-forme européenne d'innovations alimentaires pour encourager l'esprit d'entreprise dans l'enseignement supérieur et favoriser l'entreprenariat étudiant, soutenue par l'Union Européenne dans le cadre des programmes ERASMUS.

2015

- ECOTROPHELIA Europe 2015 se déroule dans le cadre de l'Exposition Universelle Milan 2015 «Nourrir la planète, énergie pour la vie». Les 16 pays participant sont accueillis sur le Pavillon de la Commission Européenne.

2016

- En marge d'ECOTROPHELIA Europe au SIAL Paris, une conférence internationale est organisée par les structures Food-STA, FOODLAB et IDEFI ECOTROPHELIA sur les nouveaux partenariats entreprises-universités pour l'innovation alimentaire en Europe.

2017

- L'édition ECOTROPHELIA EUROPE se déroule dans le cadre du salon international Food Matters Live à Londres, et compte la première participation du Portugal.

