

## ECOTROPHELIA

### Vous convie au plus grand concours européen de l'innovation alimentaire

Depuis ses débuts, ECOTROPHELIA met ses compétences au service des organisations pour sourcer les projets à fort potentiel du secteur agroalimentaire. De sa riche histoire, ont pu éclore, grâce à une concordance d'énergies de la part d'étudiants et de leurs Universités, de multiples success stories, dont certaines sont maintenant partie intégrante de la grande histoire de l'alimentation.

Ce récit s'est écrit pour la première fois au tournant de l'an 2000. Au total, ECOTROPHELIA a donné naissance à plus de 1 500 projets alimentaires innovants dans une vingtaine de pays européens. Et une cinquantaine de start-ups sont issues de ce vivier de talents absolument unique en Europe (Hari&Co, Hoope, Carrés Futés/CarréLéon, etc...). En 2020, l'aventure ECOTROPHELIA se poursuit, dans un contexte très particulier, à plus d'un titre.

#### Idéal pour humer les tendances d'aujourd'hui et de demain

2020 constitue en effet une année charnière entre le monde d'avant et celui de demain. Peut-être encore plus pour le secteur de l'alimentation dont les enjeux revêtent une importance fondamentale à l'échelle planétaire : nourrir 9 milliards d'habitants à l'horizon 2050, préserver l'environnement et la santé, tout en permettant aux différents acteurs de jouer leur rôle dans le processus d'invention de nouveaux produits et de nouvelles recettes. Aujourd'hui, il faut séduire des palets toujours plus exigeants, repenser la place de la viande, du poisson et des fruits de mer, des fruits & légumes, mais aussi des légumineuses, en gardant en vue une réalité économique dégradée et donc de nouvelles contraintes de budget.

#### Une Champion's League

C'est dans cet état d'esprit que se sont déroulés les concours nationaux au sein des différents pays européens participant au concours. Cette année, 13 nations sont engagées dans la compétition : Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, France, Grèce, Islande, Pays-Bas, Portugal, Royaume-Uni, Serbie et Slovénie. Un concours à l'échelle du continent, qui existe depuis 2008 et qui fonctionne selon le principe d'une *Champions League* de l'innovation alimentaire. Concrètement, chaque pays organise dans un premier temps 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. La France, de son côté, sera représentée par les étudiants d'ONIRIS et de l'Ecole de Design Nantes Atlantique, avec le produit Croc's-Magnon by Déchênés, le premier plat complet, durable et nomade, qui met en valeur la saveur des glands !

Place donc au concours européen. Puisque SIAL Paris, traditionnel hôte de la compétition, est reporté à 2022 et que le contexte sanitaire impose de multiples restrictions, ECOTROPHELIA se réinvente, histoire de continuer à faire honneur à l'engouement manifesté par cette nouvelle génération d'inventeurs, à l'occasion des concours nationaux. « Dans notre ADN, il y a la créativité, le partage, et la passion. ECOTROPHELIA, c'est tout un écosystème, on invente le monde de demain, un monde qui a d'autant plus besoin de cette soif d'inventivité. Nous avons donc décidé de maintenir l'événement, et de le proposer en ligne, pour respecter un strict protocole sanitaire, et ne prendre ainsi aucun risque », souligne Dominique Ladevèze, initiateur d'ECOTROPHELIA.

#### Rendez-vous dimanche 18 octobre, à 18h pour la remise des Trophées

Ainsi, le concours ECOTROPHELIA Europe - dont le jury est présidé cette année par **Christoph Hartmann**, Academic Alliances and Expertise Development Lead - Nestlé Research Center - se déroulera en direct, le dimanche 18 octobre de 10 heures à 17 heures 30, sur YouTube



et la cérémonie de remise des prix **ECOTROPHELIA EUROPE**, aura lieu à **18 heures** :

ECOTROPHELIA Europe d'Or (dotation : 4 000 €),  
ECOTROPHELIA Europe d'Argent (dotation : 3 000 €),  
ECOTROPHELIA Europe de Bronze (dotation : 2 000 €).

Un prix spécial "Stratégie communication" alloué par le GEIE ECOTROPHELIA EUROPE sera également attribué, pour une dotation de 500 €. Inventer l'alimentation de demain ?

Embarquez avec ECOTROPHELIA EUROPE pour découvrir en direct ce qui se fait de mieux en termes d'innovation alimentaires !

**Les 13 finalistes de la 12<sup>ème</sup> édition des Trophées européens de l'innovation alimentaire**  
Près de 50 étudiants mobilisés pour présenter des innovations alimentaires éco-conçues.



## 1. AUTRICHE

### SprAUTcrisps

Seasoning  
SprAUTcrisps, the clever combined, tasty layers of Austrian crispy greens!  
SprAUTcrisps, les couches savoureuses habilement combinées de légumes verts croustillants autrichiens !  
University of Natural Resources and Life Science, Vienna – FIAA, Food Industries Association Austria

## 2. BELGIQUE

### Aloya

Breakfast, Dessert, Egg based, Milk product, Nutraceutical, Seasoning  
Aloya is a healthy yoghurt with an optimal supply of omega-3 and the sweetness of a walnut cream.

Aloya est un yaourt sain avec un apport optimal en oméga-3 et la douceur d'une crème de noix.

Université Catholique de Louvain - FEVIA, Federation of the Belgian Food Industry

## 3. DANEMARK

### Avena

Breakfast, Dessert, Spreadable  
A Rich, Creamy, Caramel Sauce, 100% Plant-Based, using only Sweeteners and Natural Sugars.  
Une sauce caramel riche et crémeuse, 100% végétale, utilisant uniquement des édulcorants et des sucres naturels.  
Denmark Technical University - National Food Institute DTU Food

## 4. FRANCE

### Les Croc's-Magnon by Déchênés

Ready-cooked meal  
Les Croc's-Magnon, the first sustainable and nomadic dish that showcases the taste of acorns.  
Les Croc's-Magnon, le premier plat complet, durable et nomade qui met en valeur la saveur des glands.  
ONIRIS, Ecole Nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation & L'Ecole de Design Nantes Atlantique  
ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

## 5. ALLEMAGNE

### Insectastic

Cooking aid, Meat product  
Insectastic - One minced meat base with countless possibilities. Try it - Taste it - Love it!  
Insectastic - Une base de viande hachée avec d'innombrables possibilités. Essayez-le - Goûtez-le - Aimez-le!  
Technische Universität Berlin - FEI, Research Association of the German Food Industry

## 6. GRECE

### O-live

Bread and pastry  
O-live are eco breadsticks with olive flour and 5 different fillings of 100% Greek fruits & veggies.  
O-live, des gressins écologiques avec de la farine d'olive et 5 garnitures différentes de fruits et légumes 100% grecs.  
University of the Aegean - SEVT, Federation of Hellenic Food Industries

## 7. ISLANDE

### Frosti

Milk product  
Organic lactose-free Icelandic skyr flakes - Viking food with an innovative twist!  
Flocons de skyr islandais bio sans lactose - nourriture Viking avec une touche innovante !  
University of Iceland - SI, Federation of Icelandic Industries

## 8. PAYS-BAS

### Shiitake Biltong

Ready-cooked mea  
Shiitake mushroom based Biltong; traditional South-African flavour, modern ecological footprint!  
Biltong à base de champignons shiitake; saveur traditionnelle sud-africaine, empreinte écologique moderne !  
Maastricht University Campus Venlo - TKI Agri&Food

## 9. PORTUGAL

### OrangeBeeee

Breakfast, Dessert, Ready-cooked meal  
Fermented aquafaba & yacon preparation with a layer of orange peels jam, sprinkled with bee pollen.  
Préparation d'aquafaba et yacon fermentés avec une couche de confiture d'écorces d'orange, saupoudrée de pollen d'abeille.  
Universidade de Aveiro - Associação Integraral - Intervenção de Excelência no sector agro-alimentar / PortugalFoods

## 10. SERBIE

### Globee

Dessert  
Eco-Innovative spherical nutritional product from by-products of fruit, cereals and bee products.  
Produit nutritionnel sphérique éco-innovant à partir de sous-produits de fruits, céréales et produits d'abeille.  
Academy for Applied Studies Belgrade - SAFT, Serbian Association of Food Technologists

## 11. SLOVENIE

### HEIJUS

Drink  
HEIJUS is 100% unfiltered apple juice with added super herbs (lemongrass, matcha, peppermint, ...).  
HEIJUS est un jus de pomme 100% non filtré avec super herbes ajoutées (citronnelle, matcha, menthe poivrée,...).  
Biotechnical faculty, University of Ljubljana - CCIS – CAFÉ, Chamber of Commerce and Industry of Slovenia – Chamber of Agricultural and Food Enterprises

## 12. ESPAGNE

### Tricube

Dessert  
Tricube, the cube-shaped gelled dairy dessert that seeks innovation without losing tradition.  
Tricube, le dessert laitier gélifié en forme de cube qui cherche l'innovation sans perdre la tradition.  
Universitat Autònoma de Barcelona - FIAB, Spanish Food and Drink Federation

## 13. ROYAUME UNI

### Delights

Biscuit & cake, Bread and pastry, Dessert  
Delights, a range of sweet, fried, moist, golden doughballs, soaked in flavoursome sugar syrups.  
Delights, une gamme de boulettes de pâte sucrées, frites, moelleuses et dorées, trempées dans de savoureux sirops de sucre.  
University of Nottingham - Campden BRI & IFST, Institute of Food Science & Technology

**COMITE D'ORGANISATION - EEIG ECOTROPHELIA EUROPE**

eu.ecotrophelia.org

e-mail : contact@ecotrophelia.eu