

ECOTROPHELIA : Les étudiants européens inventent l'alimentation de demain !

La France, la Roumanie et la Grèce remportent ECOTROPHELIA Europe 2014, la Champion's League de l'Innovation Alimentaire

C'est dans le cadre du SIAL à Paris qu'ECOTROPHELIA Europe vient de rendre son palmarès, distinguant les meilleures innovations alimentaires présentées par les équipes universitaires de 16 pays. Les futurs ingénieurs de l'industrie agroalimentaire européenne ont fait la preuve de leur capacité à répondre aux nouvelles tendances de consommation. Un travail et un palmarès salués par Annick Baille, directrice adjointe du cabinet de Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, qui a remis les prix aux lauréats en présence des étudiants, des membres du jury, des représentants des établissements d'enseignement supérieur, des fédérations nationales de l'Alimentation, des entreprises et structures organisatrices.

Le jury d'ECOTROPHELIA Europe 2014 présidé par Michael E. Knowles, président de la plateforme technologique européenne «Food For Life» et vice-président de Coca-Cola Company a attribué 4 distinctions et 15 000 € de prix :

- ECOTROPHELIA Europe d'Or est décerné à la **France pour DuoMarin**, les Lardons de la Mer (des duos de poissons frais sous forme de lardons). MONTPELLIER SUPAGRO reçoit une dotation de 8 000 €.
- ECOTROPHELIA Europe d'Argent revient à la **Roumanie pour TopIce**, une crème glacée à base de topinambour et d'argousier (ce dessert laitier congelé selon une méthode spéciale contient des ingrédients naturels). STEFAN CEL MARE UNIVERSITY OF SUCEAVA reçoit une dotation de 4 000 €.
- ECOTROPHELIA Europe de Bronze est attribué à la **Grèce pour Carobites**, une collation sucrée, gourmande et fonctionnelle à base de caroube, ayant une faible charge glycémique. AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS reçoit une dotation de 2 000 €.
- La mention spéciale «Coup de Cœur Innovation» décernée par le Département de Vaucluse distingue **l'Allemagne pour Droptail**, un glaçon de cocktail concentré avec des billes de liqueur pour la préparation rapide d'une boisson fraîche. HOCHSCHULE OSTWESTFALEN-LIPPE – LEMGO reçoit une dotation de 1 000 €.



Au regard de la qualité des projets présentés par 16 pays européens - Allemagne, Belgique, Croatie, Danemark, Espagne, France, Grèce, Hongrie, Islande, Italie, Pays-Bas, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, Slovénie et Suisse - ECOTROPHELIA Europe 2014 témoigne de l'intérêt de la démarche pédagogique qui rapproche le monde de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Industrie alimentaire. Depuis 2011, plus de 60 finales nationales ont été organisées dans le cadre d'ECOTROPHELIA Europe par 550 universités et 3 000 étudiants. Une quarantaine de produits nés à ECOTROPHELIA ont fait l'objet d'un transfert industriel et d'une mise en marché en collaboration avec des entreprises de l'agroalimentaire et de la distribution.

ECOTROPHELIA Europe est organisé par la CCI de Vaucluse et l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) en partenariat avec le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Conseil général de Vaucluse, Grand Avignon, Nestlé et Campden BRI. Modèle pédagogique de référence pour l'innovation agroalimentaire, ECOTROPHELIA Europe est soutenu par la Commission Européenne. Il bénéficie également de l'appui du réseau FOODDRINK EUROPE qui regroupe les fédérations alimentaires de chaque pays.

Stand ECOTROPHELIA EUROPE – SIAL - Hall 5 Stand 5aP009, du 19 au 23 octobre 2014



Coordinateur organisation : M. Dominique Ladeveze

Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse - 100, rue Pierre Bayle ▪ BP 11548 ▪ 84916 Avignon cd 9
Tél. : +33 (0)486 559 211 ▪ dladeveze@vaucluse.cci.fr
www.ecotrophelia.eu www.youtube.com/user/ecotrophelia

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