

ECOTROPHELIA, Laboratoire de l'Innovation Alimentaire
Créativité, partage & passion
Le futur de l'innovation food continue de s'écrire

ECOTROPHELIA Europe 2022 @SIALParis, des grands gagnants pour un monde alimentaire plus sain et plus juste

L'édition 2022 du concours ECOTROPHELIA Europe vient tout juste de s'achever dans le fabuleux décor du SIAL Paris 2022. Au coeur de l'événement, dans l'enceinte de SIAL innovation, avec tous les finalistes des différents pays représentés. SIAL Innovation Juniors by ECOTROPHELIA — c'est le nom de la vitrine d'ECOTROPHELIA Europe au SIAL — va créer l'événement tout au long du salon, le plus prestigieux événement de la Planète Food. À la fois pour donner des ailes à ces jeunes pousses et pour inspirer les professionnels, visiteurs comme exposants.

SIAL Innovation Juniors by ECOTROPHELIA

15 finalistes... ou plutôt 14 ! Dans l'ordre de passage devant le jury : la Slovénie, les Pays-Bas, l'Allemagne, l'Islande, la Croatie, la France, le Danemark, l'Italie, l'Espagne, le Royaume-Uni, la Grèce, la Belgique, le Portugal et la Serbie. Sans oublier un invité surprise, puisque pour la première fois, ECOTROPHELIA accueillait une équipe transnationale ; née en octobre 2021 grâce au projet Européen FEEDtheMIND – plateforme de cours en ligne pour enrichir les compétences des jeunes diplômés – cette équipe était composée de 10 étudiants provenant de 6 universités et de 5 pays : Autriche, Espagne, France, Grèce et Slovénie.

Changer le monde alimentaire et inventer l'assiette de demain

Un concours enlevé, très enlevé cette année, comme l'a souligné le Président du Jury, Bertrand EMOND - Head of Membership & Training, Campden BRI UK. Un concours qui a su capter, plus que jamais auparavant, l'énergie et la créativité sans borne des étudiants les plus brillants et les plus entreprenants issus des meilleurs établissements supérieurs Européens. Des jeunes, tous animés par l'ambition de changer le monde alimentaire et d'inventer l'assiette de demain.

Au terme de cette édition, l'assiette de demain prend forme. Elle se veut pratique, saine, durable mais aussi originale, sans rien compromettre au niveau du goût. C'est une assiette qui rend ses lettres de noblesse au végétal, et qui est militante.

À l'image du mantra d'ECOTROPHELIA Europe 2022 : **“De multiples crises qui légitiment plus que jamais notre mission et la passion qui anime les étudiants d'ECOTROPHELIA : inventer un monde alimentaire plus sain et plus juste pour nourrir toute la planète, à la mesure de ses ressources et de nos moyens”**.

Le Palmarès ECOTROPHELIA Europe 2022

- ECOTROPHELIA Europe d'Or (dotation : 4 000 €) : **SERBIE**



Beetscuits

Biscuits et gâteaux, pains et viennoiseries – Un en-cas bio et sans gluten, à base de céréales complètes, de marc de betterave et de gingembre.

Academy of Applied Studies Belgrade – SAFT, The Serbian Association of Food Technologie

• **ECOTROPHELIA Europe d'Argent (dotation : 3 000 €) : PORTUGAL**



Handy Rice

Petit-déjeuner, dessert, nutraceutique - Handy Rice est un snack déshydraté sucré, composé de riz complet et de yacon, une source de fibres.
University of Coimbra, University of Aveiro – PortugalFoods

• **ECOTROPHELIA Europe de Bronze (dotation : 2 000 €) : DANEMARK**



Crrunchies

Petit-déjeuner, dessert – Crrunchies, des crackers croustillants à base de fèves, un ingrédient riche en protéines, en fibres et en vitamine B3, un goûter à emporter savoureux qui favorise la nutrition des enfants de plus de 3 ans.
Technical University of Denmark – National Food Institute DTU Food

• **Prix spécial "Stratégie communication" alloué par le GEIE ECOTROPHELIA EUROPE (dotation : 500 €) : SLOVENIE**



WiBuBa bar

Biscuits et gâteaux, nutraceutique – Les WiBuBa bars sont un ensemble de trois délicieuses barres granola qui apportent une aide nutritionnelle aux femmes à partir de sources naturelles tout au long de la période de conception, de grossesse et d'allaitement d'un bébé.
BIOTECHNICAL FACULTY - University of Ljubljana

• **Prix spécial Entrepreneuriat alloué par l'ANIA pour le projet European EntreCompFood (dotation : 500 €) : FRANCE**



Sauce Papillon

Sauces & jus - La 1ère marque de sauces fraîches pour féculent, déclinée chaque saison avec les légumes du moment.
Institut Agro Montpellier – ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires

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 la Souveraineté alimentaire, le GEIE ECOTROPHELIA EUROPE et SIAL Paris.



Contacts:

Comité d'Organisation - EEIG ECOTROPHELIA EUROPE

eu.ecotrophelia.org

e-mail : contact@ecotrophelia.eu

Françoise Gorga, administratrice déléguée

Marine LONJOU, chef de projet – marine.lonjou@ecotrophelia.org

- Tel. : +33 (0)6 62 58 46 74

Contact presse : Viken Armenian - viken@wais.io

- Tel. : +33 (0)6 40 12 96 61