ECOTROPHELIA EUROPE 2013, les trophées étudiants de l'innovation alimentaire

10 octobre 2013

Les trophées ECOTROPHELIA Europe 2013 des « Meilleures innovations alimentaires » mises au point par des étudiants ont été remis ces 6 et 7 octobre 2013 au salon international de l'alimentation (ANUGA) à Cologne. 18 pays européens, représentés par l'équipe universitaire lauréate de chaque compétition nationale, étaient en compétition. L'ECOTROPHELIA Europe d'or a été décerné à la France pour *Ici & Là*, une gamme éco-innovante de burgers de lentilles françaises AOP congelés, riches en protéines, sans allergène. Le produit *Ici & Là* a été élaboré par les étudiants de l'ISARA (Institut supérieur de l'agriculture et de l'agro-alimentaire Rhône-Alpes).

L'ECOTROPHELIA Europe d'argent est revenu aux Pays-Bas pour *Choco-Quino*, une boisson à base de chocolat et quinoa issus de cultures biologiques et du commerce équitable, riche en protéines à teneur réduite en matières grasses, imaginé par l'équipe de l'université de Wageningen.

L'ECOTROPHELIA Europe de bronze a été attribué à l'Italie pour *SOcrock*, une barre céréalière recouverte de chocolat noir et de poudre de pépin de raisin, inventée par l'équipe de l'Università Cattolica Del Sacro Cuore et de la Facoltà di Agraria (Piacenza).

Une mention spéciale « coup de cœur » a distingué en outre le projet des Pays-Bas : *Hai Shen,* une soupe instantanée, pour un repas facile et sain à tout moment de la journée, développée par l'équipe de Sigillum Universitatis Islandiae et University of Iceland (Reykjavik).

Les innovations alimentaires qui figurent au palmarès d'ECOTROPHELIA Europe ont été conçues en partenariat avec des entreprises et des centres techniques, et sont actuellement en cours d'industrialisation. En effet, 35 produits alimentaires déjà récompensés par un ECOTROPHELIA sont présents dans les circuits de distribution depuis 2011.

Céline Laisney, Centre d'études et de prospective

Source : ECOTROPHELIA [http://www.ecotrophelia.eu – ce lien n'est plus valide]