

## ECOTROPHELIA 2020 :

### LA JEUNESSE, LA CRÉATIVITE, L'ENGAGEMENT AU SERVICE DE L'ALIMENTATION EUROPÉENNE DE DEMAIN

19 octobre 2020.

L'ANIA soutient ECOTROPHELIA depuis son lancement en 2000 avec plusieurs objectifs : donner aux étudiants le goût de l'entrepreneuriat dans le secteur agroalimentaire et laisser les jeunes exprimer leur vision du futur de l'alimentation. L'ANIA a particulièrement œuvré pour amener de nouveaux pays européens à s'inscrire dans la démarche.

Et c'est avec fierté qu'on peut aujourd'hui attribuer à ce concours la naissance de quelques 1 500 projets alimentaires innovants dans une vingtaine de pays européens et d'une cinquantaine de start-ups (Hari&Co, Hoopé, Carrés Futés/CarréLéon, etc... rien qu'en France).

**En 2020, l'aventure ECOTROPHELIA Europe se poursuit, dans un contexte général particulier avec 13 pays engagés dans la compétition : Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, France, Grèce, Islande, Pays-Bas, Portugal, Royaume-Uni, Serbie et Slovénie.**

Le Palmarès 2020 a été remis hier, dimanche 18 octobre par Catherine Chapalain, Directrice Générale de l'ANIA et Administratrice d'ECOTROPHELIA 2020 :

- **Or : Portugal pour « OrangeBee ».** Une préparation d'aquafaba et yacon fermentés avec une couche de confiture d'écorces d'orange, saupoudrée de pollen.
- **Argent : Grèce pour « O-live ».** Des gressins écologiques avec de la farine d'olive et 5 garnitures différentes de fruits et légumes 100% grecs.
- **Bronze : Islande pour « Frosti ».** Des flocons de skyr islandais bio sans lactose - nourriture Viking avec une touche innovante !
- **Marketing Price : Slovénie pour « HEIJUS ».** Un jus de pomme 100% non filtré avec des supers herbes ajoutées (citronnelle, matcha, menthe poivrée,...).



La France, de son côté, était représentée par les étudiants d'ONIRIS et de l'Ecole de Design Nantes Atlantique, avec le produit *Croc's-Magnon* by Déchènés, le premier plat complet, durable et nomade, qui valorise les glands de chênes, une matière première française dont on ne manque pas !



« La crise du Covid-19 a montré l'importance du secteur alimentaire européen et son caractère stratégique. Dans ce contexte, Ecotrophelia symbolise et incarne depuis plus de vingt ans l'avenir d'une alimentation de qualité à travers une multitude de produits et de process innovants et créatifs. On l'a encore vu cette année, tous les projets présentés reflètent la passion et la fierté de nos jeunes ingénieurs agronomes à travailler dans un secteur vivant. Je suis honorée d'avoir participé à cette édition 2020 et d'avoir eu l'opportunité de rencontrer ces jeunes entrepreneurs qui demain vont lancer leurs produits et se confronter à l'avis de leurs consommateurs. Nous aurons toujours besoin de nous nourrir, de partager et c'est avec ces nouveaux produits innovants, respectueux de l'environnement, attentif à la qualité que se nourrir s'inscrit comme un acte engagé et citoyen tout en n'oubliant pas la notion fondamentale de plaisir ! »

Catherine Chapalain, Directrice Générale de l'ANIA et Administratrice d'Ecotrophelia Edition 2020

Retrouver l'intégralité de la cérémonie de remise des prix qui s'est déroulée à distance [https://www.youtube.com/watch?v=MGgFi\\_pLAYQ&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=MGgFi_pLAYQ&feature=youtu.be)

Contact presse : Sophie Ionascu – [sionascu@ania.net](mailto:sionascu@ania.net) – 06 81 17 94 60

2/2

---

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 32 syndicats métiers et 15 associations régionales, représentatives des 17 723 entreprises alimentaires de France. L'agroalimentaire est le premier secteur économique français avec un chiffre d'affaires de 180 milliards d'euros et le premier employeur industriel avec 427 594 salariés. L'ANIA est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des administrations et des médias sur les sujets liés à l'alimentation.