

À l'ANUGA* 2019 du 5 au 9 octobre à Cologne en Allemagne, ECOTROPHELIA prépare l'avenir de l'alimentation avec Next Food Generation, un espace au cœur du salon dédié aux start-ups européennes les plus innovantes.

Laboratoire de l'innovation alimentaire, animateur d'un réseau d'excellence d'Universités et de Grandes écoles en Europe, porteur de programmes européens de formation à l'innovation, organisateur des concours étudiants ECOTROPHELIA France et Europe... ECOTROPHELIA met ses compétences au service des organisations pour sourcer les projets à fort potentiel du secteur agroalimentaire.

Après la coordination de l'espace *Rising Start-ups* du SIAL 2018 à Paris, ECOTROPHELIA prend en charge un **nouvel espace prospectif à l'ANUGA**, le salon du commerce alimentaire international. Une vingtaine de start-ups seront invitées à présenter leur innovation (produit alimentaire, ingrédient, équipement, process, service - numérique ou physique -, et packaging) auprès des distributeurs, des investisseurs, des 7 405 exposants et des 165 000 visiteurs professionnels attendus lors de cette nouvelle édition de l'ANUGA.

- → Les candidatures pour l'espace Next Food Generation sont ouvertes jusqu'au 3 juin sur la plateforme https://nextfoodgeneration.ecotrophelia.org.
- → La sélection des start-ups retenues sera communiquée le 20 juin 2019.

Le sourcing de start-ups marque une nouvelle étape dans la montée en puissance d'ECOTROPHELIA, qui développe désormais un vaste champ de compétences transversales dans le domaine de l'innovation alimentaire.

L'expérience ECOTROPHELIA : bouillon de culture de l'innovation alimentaire

Créé en France en 2000, ECOTROPHELIA a donné naissance à 1500 projets alimentaires innovants dans une vingtaine de pays européens. Une cinquantaine de start-ups sont issues de ce vivier de talents unique en Europe (Hari&Co, Tadaam Kolectou, Carrés Futés - CarréLéon, etc.).

Proche des fédérations de l'alimentation et des filières interprofessionnelles, ECOTROPHELIA répond aux besoins des industriels de l'agro-alimentaire en termes de ressources humaines, de stratégie R&D et de transfert d'innovation. Les établissements d'enseignement supérieur du réseau ECOTROPHELIA apportent des solutions évolutives ou disruptives aux enjeux de l'alimentation du futur et aux problématiques des industries alimentaires. Chaque année, les projets issus d'ECOTROPHELIA révèlent les tendances émergentes de la consommation et participent à la qualité de l'alimentation en Europe, en termes de sécurité, de santé, d'environnement et d'accessibilité.

Contacts Presse ECOTROPHELIA:

GEIE ECOTROPHELIA EUROPE - M. Dominique Ladeveze Tél.: +33 (0)4 86 55 92 10 - dladeveze@vaucluse.cci.fr -

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





