



Quelques grandes figures du concours témoigneront de leurs expériences et de ce qui selon elles et eux fait d'*Ecotrophelia* une manifestation si précieuse pour le futur de notre alimentation.

Seront réunis les fondateurs de *Hari&co* (*Ecotrophelia* 2013), de *La Tribu du palais* - *La Belle Sauce* (*Ecotrophelia* 2018), d'*In Extremis* (*Ecotrophelia* 2018), de *Potibon* (ex *Butternot Ecotrophelia* 2021) et de *Sauces Papillon* (*Ecotrophelia* 2022). Cinq success stories, cinq témoignages de concepts forts, singuliers et innovants qui se sont installés sur le marché ou sont en voie de le faire.

**Le SIA 2023 sera aussi l'occasion de découvrir le nouveau visage d'*Ecotrophelia France*, installé pour ses deux prochaines éditions à Rennes, au cœur de la première région agricole française, dans une configuration entièrement repensée.**

Accueilli et co-organisé pour les deux prochaines années par L'Institut Agro Rennes-Angers, **le concours 2023 se déroulera du 28 au 30 juin** dans le merveilleux écrin du Couvent des Jacobins qui à l'image de notre concours est à la croisée du patrimoine et de l'extrême contemporain.

*Ecotrophelia* réunit plus de 20 établissements de pointe, écoles et universités spécialisées en agronomie, management et design portées par les problématiques de l'alimentation et de l'environnement.

Le succès d'*Ecotrophelia* - depuis plus de 20 ans - est aussi le fruit de la réflexion commune autour de l'innovation alimentaire que le concours a toujours partagé avec l'ensemble de ses partenaires, les industries et les filières qui l'ont accompagné toutes ces années à l'image d'Interbev, de France Filière Pêche, de Terres Univia, de l'Ania, d'Alim 50+ AG2R LA MONDIALE et de l'Adepale.

***Ecotrophelia* est la plateforme qui permet aux professionnels de l'alimentaire de rencontrer et découvrir, mais aussi de se laisser bousculer par la fine fleur de la recherche étudiante en matière d'alimentation.**

**Contact presse :**

Viken Armenian — Agence Wais  
06 40 12 96 61 — viken@wais.io



fr.ecotrophelia.org

## **Ecotrophelia France lance le compte à rebours de son édition estivale 2023 le mercredi 1<sup>er</sup> mars au SIA 2023**

**Venez à la rencontre de nos ingénieurs-entrepreneurs qui vont nous nourrir demain : de la naissance d'une idée à l'éco-conception complète et vertueuse!** Depuis plus de 20 ans, *Ecotrophelia* est un laboratoire où les nouvelles générations imaginent, conçoivent et construisent l'alimentation de demain autour de **4 valeurs fondamentales : le plaisir, le prix abordable, la valeur nutritionnelle et la durabilité. Des valeurs qui imprègnent l'éco-alimentation responsable** telle que le veulent les jeunes générations qui se présentent chaque année au concours.

**Ecotrophelia France vous donne rendez-vous pour la première fois de son histoire au Salon International de l'Agriculture SIA 2023**

(25 février au 5 mars) pour lancer le compte à rebours de sa nouvelle édition de juin 2023 à Rennes !

**Cet événement se tiendra le 1er mars 2023 à 12h sur le stand Les grandes écoles publiques pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement**

qui réunit quelques-unes des écoles membres du consortium *Ecotrophelia*.

**C'est parce qu'*Ecotrophelia* est une fabrique de success stories**, que nous avons souhaité entamer l'édition 2023 par une rencontre organisée au SIA autour de quelques-unes des pépites qui ont émergées à partir du concours, des jeunes entrepreneurs qui sont les visages de la dynamique entrepreneuriale au cœur de l'ADN d'*Ecotrophelia* de nos écoles et de nos universités.