



## PALMARES de la 22<sup>ème</sup> édition du Concours National de l'Innovation Alimentaire ECOTROPHELIA France

Depuis plus de 20 ans, ECOTROPHELIA, est le premier concours français et européen d'innovation alimentaire dans le cadre duquel les étudiants de l'enseignement supérieur français pensent l'alimentation de demain.

Pour la 22<sup>ème</sup> édition qui vient de se dérouler à Nancy, ce sont 22 projets d'innovation alimentaire qui ont été défendus par 158 étudiants représentant 23 établissements de l'enseignement supérieur français, sur la thématique « Une nourriture saine, nappée de plaisirs, et qui reste abordable... ».

Avec pour ligne directrice la volonté de conjuguer gourmandise, alimentation durable et équilibre nutritionnel, en un mot « se faire plaisir en mangeant sain et écoresponsable ». Ainsi qu'une réflexion autour des emballages afin qu'ils soient les plus respectueux possibles de l'environnement.

A l'issue du jury national qui s'est réuni ce jeudi 24 juin, sous la présidence de **Christine CHERBUT**, déléguée auprès du PDG de l'INRAE (Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'alimentation et l'Environnement), le palmarès d'ECOTROPHELIA 2021 est le suivant :

ECOTROPHELIA France d'or (5000 €)

**Butternot**

**Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace - ENSAIA, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine - ENSAD, Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy**

Aide culinaire - Beurres & margarines - Tartinable - Butternot, l'alternative aux beurres et margarines naturellement sans matière grasse et à base de légumes, pour vos tartines et préparations.

ECOTROPHELIA France d'argent (2500 €)

**Inago!**

**EI Purpan**

Biscuit & gâteaux - Des encas gourmands Nutri-Score A pour des petites faims équilibrées sans culpabilité.

ECOTROPHELIA France de bronze

**Les Marins Farceurs - AgroParisTech**

Aide culinaire - Plat cuisiné - Les Marins Farceurs, une farce de poisson délicieuse, facile à cuisiner et 100% française.

ECOTROPHELIA France Innovation **Fruits et Légumes** (4000 €) soutenu par Interfel

**Butternot**

**Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace - ENSAIA, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine - ENSAD, Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy**

Aide culinaire - Beurres & margarines - Tartinable - Butternot, l'alternative aux beurres et margarines naturellement sans matière grasse et à base de légumes, pour vos tartines et préparations.

ECOTROPHELIA France Innovation **Viandes** (4000 €) soutenu par INTERBEV

**Les Audacieux**

**ENSAIA, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine - Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace - ENSAD, Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy IAE Metz School of Management**  
Plat - Acrobat de coproduits jonglant entre gourmandise, alimentation durable et équilibre nutritionnel !

ECOTROPHELIA France Innovation **Produits de la Pêche française** (4000 €) *soutenu par France Filière Pêche*

**Les Marins Farceurs - AgroParisTech**

Aide culinaire - Plat cuisiné - Les Marins Farceurs, une farce de poisson délicieuse, facile à cuisiner et 100% française.

ECOTROPHELIA France Innovation **Légumineuses** (4000 €) (*nouveau*) *soutenu par Terres Univia*

**Les Barr'oudeurs**

**ENSAIA, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine - Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace - ENSAD, Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy IAE Metz School of Management**

Plat cuisiné - Repas nomade équilibré : 3 textures gourmandes aux céréales, légumes et légumineuses, format barre.

ECOTROPHELIA France Innovation **Alimentation Seniors** (4000 €) (*nouveau*) *soutenu par ALIM 50+ et AG2R La Mondiale*

**ET HOP!**

**ONIRIS, Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation Nantes Atlantique L'École de Design Nantes Atlantique**

Biscuit & gâteaux - ET HOP! l'encas fruité, gourmand et sain qui accompagne les femmes ménopausées dans leur quotidien!

ECOTROPHELIA France Innovation **Nutrition** (1000 €) *soutenu par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé*

**Inago!**

**EI Purpan**

Biscuit & gâteaux - Des encas gourmands Nutri-Score A pour des petites faims équilibrées sans culpabilité.

#### **4 Prix et mentions = 3500 €**

Mention spéciale "**France, Terre de lait**" (1500 €) (*nouveau*) *soutenu par le CNIEL*

**Les As Normands**

**ESIX Normandie**

Plat cuisiné - produit carné - Les As, le plat parfait de viande et de légumes du terroir alliant transparence, durabilité & santé !

Mention spéciale "**Le groupe Casino soutient la Transition Alimentaire**" (1500 €) (*nouveau*) *soutenu par le groupe Casino + pitch devant les enseignes partenaires*

**Broomie**

**ENSCBP Bordeaux INP**

Goûter- Snack sucré - Le Broomie est un brownie Nutri-Score A, végétarien, source de fibres, Eco-Score B et gourmand !

Prix **Coup de cœur du public** (500 €)

**Butternot**

**Faculté de Marketing et d'Agrosciences, Université de Haute Alsace - ENSAIA, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries alimentaires, Université de Lorraine - ENSAD, Ecole Nationale Supérieure d'Art et de Design de Nancy**

Aide culinaire - Beurres & margarines - Tartinable - Butternot, l'alternative aux beurres et margarines naturellement sans matière grasse et à base de légumes, pour vos tartines et préparations.

Mention spéciale **Coup de cœur des étudiants** ECOTROPHELIA - Mon produit en 120s (*dotation : panier garni*).

**Les Marins Farceurs - AgroParisTech**

Aide culinaire - Plat cuisiné - Les Marins Farceurs, une farce de poisson délicieuse, facile à cuisiner et 100% française.



**Dossier de presse complet en pièce jointe**

**Contacts Presse ECOTROPHELIA :**

M. Dominique Ladeveze. Tél. : 06 22 44 81 91 – [dominique.ladeveze@ecotrophelia.org](mailto:dominique.ladeveze@ecotrophelia.org)

Service presse : Maryse Masse - Tél. 06 22 468 468 / [maryse@marysemasse.com](mailto:maryse@marysemasse.com)

[www.ecotrophelia.org](http://www.ecotrophelia.org)