

# Écotrophelia 2023 : 19 projets d'innovation alimentaires retenus pour le concours national !

**L'édition qui se tiendra cette année à Rennes approche à grand pas !**

## Le comité de pré-sélection du concours national Écotrophelia vient de retenir les 19 projets d'innovation alimentaire de l'édition 2023.

Issus de 17 établissements, grandes écoles et universités françaises, les 19 innovations alimentaires de l'édition 2023 relèvent le pari des challenges posés par la transition alimentaire et l'éco-conception :

- le moindre impact environnemental pour préserver la planète
- la réduction des coûts énergétiques
- le souci du prix juste et abordable
- une exigence maximale en termes de qualité nutritionnelle, encore plus nombreux sont les produits qui affichent un Nutriscore A
- la prise en compte de la diversité des régimes alimentaires

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** de Rennes – à l'image du concours, un lieu à la croisée des chemins entre patrimoine et modernité.

Écotrophelia est **une plateforme de rencontres et d'échanges unique pour réunir le monde universitaire et le monde entrepreneurial**. Futurs produits, innovations, futurs ingénieurs, cadres de l'industrie ou de la recherche, qu'il s'agisse de ressources humaines ou de recherche & développement, c'est un vivier de talents qui réunit les meilleures compétences universitaires au service des industries alimentaires. **Depuis l'an 2000, plus de 100 produits issus d'Écotrophelia ont émergé sur le marché alimentaire.**

## Les grandes tendances 2023

**La tendance végétale des protéines à base de légumineuses** se renforce de manière encore plus remarquable que les éditions précédentes. *Léguminis* nous propose des pâtes fraîches de légumineuses farcies, une innovation à base de lentilles, quand *Version Saine* se donne pour mission de révolutionner les

classiques de l'alimentation, en revisitant, pour commencer, la pâte brisée surgelée, et prête à l'emploi, dans une version 100% végétale à base de légumineuses. Si *Valorize'Me* nous propose des encas protéinés sous forme de « balls » composés d'un mix de légumineuses, d'avoine, de miel et de fruits et légumes, Arsène nous interpelle avec une proposition d'autant plus surprenante : une déclinaison des légumineuses, ici les lupins, en capsules compostables comme alternative aux capsules de café !

Si *À toutes les sauces* décline à son tour les légumineuses sous forme de sauces déshydratées, il affirme aussi, tout comme *Version Saine* déjà citée, **la deuxième tendance forte de 2023, le fort intérêt des étudiant.e.s pour la RHF et plus particulièrement pour la restauration collective** en promettent des sauces d'utilisation rapide, capables d'enrichir les saveurs et les apports nutritionnels des repas servis par celle-ci. C'est tout aussi l'ambition d'*Alentini* qui s'annonce comme un nouveau plat végétarien destiné à la RHF à base de lentilles et de sarrasins cuits façon risotto, en forme de pané végété gourmand.

Certes les protéines végétales ont le vent en poupe mais **cette révolution à Écotrophelia se conjugue surtout sous une forme flexitarienne et les jeunes savent aussi s'emparer et innover avec les protéines animales !** C'est ainsi que *Ma'Croc* propose un maquereau pané issu de la pêche française, poisson gras alternatif au saumon d'élevage importé, au fort impact environnemental. *Quartier N°5*, lui, se saisit d'un abat habituellement délaissé, le cœur de bœuf, pour proposer des bouchées apéritives ou d'accompagnement, déclinées en recettes de saison. C'est toujours sous la forme apéritive, mais cette fois prête à consommer, que *Coquette* décline le filet de poule mariné qu'on retrouve en lamelles séchées.

Justement **l'autre tendance forte est le prêt-à-consommer**, qui traduit sans doute les usages et consommations de la jeunesse et se décline, cette année, sous toutes les formes allant des biscuits apéritifs, moins salés que la moyenne, sans additifs et sans sucres ajoutés de *LA PAIR'O Magique*, aux encas antioxydants, faibles en matières

grasses et sources de fibre des tartellettes *Trop'Pei*, en passant par les nouilles instantanées à base de farine de pois chiches et d'algues d'*AMI* proposées sous l'appellation *Mon Pot(e)* comme une source rapide de protéines et de fibres.

Ce prêt-à-consommer peut cependant aussi se spécialiser, et traduire **une tendance essentielle de l'éco-alimentation : la prise en considération des régimes alimentaires variés par les jeunes ingénieur.e.s et étudiant.e.s** qui savent cibler avec précisions des besoins précis encore peu pris en charge par l'offre sur le marché. Par exemple, *Fitavore* sous la forme de menus complets protéinés directement accessibles dans les salles de fitness et *L'Athlétique* sous celle d'une pizza healthy riche en protéine et Nutriscore A sont l'un comme l'autre destinés aux sportifs. *Les Défibrés* s'adressent aux personnes qui pour des raisons médicales doivent suivre un régime sans fibres en proposant des légumes sans fibres sous forme de jus et d'aides culinaires. Alors que *Sloup* décline les légumes de manière ludique sous forme d'oursons à destination des enfants, *Mir&Tille* élabore un snack sucré spécialement destiné à protéger les yeux.

**Ultime approche de l'alimentation durable qui s'affirme aussi parmi les projets Écotrophelia 2023 : l'attention portée aux filières locales.** Si *Breebez* affiche fièrement son identité néo-aquitaine en proposant des crèmes glacées à base de lait de chèvre et de miel, mettant en valeur les produits des terroirs du Sud-Ouest ; *Pom'Peel'Up* veut faire « d'une pomme deux coups » en nous surprenant avec une boisson – alcoolisée, pétillante, rafraîchissante, qui vient rompre une certaine monotonie de l'offre – à base de marc de pommes upcyclé issu de l'industrie des cidres et jus de pommes bretons.

**Contact presse (nationale) :**  
Viken Armenian  
06 40 12 96 61  
viken@wais.io

**Contact presse (régionale) :**  
Estelle FAURE  
02 23 48 55 20  
06 15 90 92 94  
estelle.faure@institut-agro.fr



# Les 19 projets du concours 2023 !

## 01. À toutes les sauces

Sauces et jus – Des sauces chaudes et colorées qui redorent les légumineuses et égayent une assiette d'étudiant.

**L'Institut Agro Dijon**

## 02. AMI, l'Alimentation d'un Monde Idéal

Plat cuisiné – Des nouilles instantanées éco-conçues pour casser les codes du marché.

**Sup Biotech**

## 03. Alentini

Plat cuisiné – La solution végétarienne gourmande à destination de la Restauration collective : un prisme pané à base de lentilles et sarrasins.

**AgroParisTech**

## 04. Arsène

Boisson – La première alternative au café à base de lupin torréfié en capsule compostable à la maison.

**ONIRIS Nantes**

## 05. L'Athlétique

Plat cuisiné – Une pizza qui répond aux besoins nutritionnels des sportifs tout en restant un plat gourmand et convivial.

**ENSAIA**

## 06. Breebez

Dessert, glace et sorbet – Des crèmes glacées du Sud-Ouest au lait de brebis entièrement locales.

**ENSMAC**

## 07. Coquette

Produit carné – Apéritif et snack salé – lamelles de poule marinées et séchées, pour un apéro responsable.

**JUNIA**

## 08. Les Défibrés

Aide culinaire – Des aliments éco-conçus alliant plaisir et sérénité, à base de légumes mais sans fibres : une gamme de jus de légumes et une gamme d'aides culinaires pour cuisiner les légumes.

**Institut Agro Montpellier**

## 09. Fitavore

Plat cuisiné – Un plat fit et gourmand riche en prot' qui ne crame pas un training en une bouchée.

**Institut Agro Montpellier**

## 10. Jackami – Trop'Peï

Biscuits et gâteaux – Des tartelettes en cas sains, originaux et anti-oxydants !

**ESIROI**

## 11. LEGUMINIS

Plat cuisiné – Des pâtes fraîches de légumineuses idéales pour un repas savoureux et riche en protéines.

**Polytech Montpellier**

## 12. Ma'Croc

Plat – Émietté de maquereau français et de patate douce enrobé d'une panure à base de Coco de Paimpol.

**ENSAIA – FMA – IAE – ENSAD**

## 13. Mir&Tille

Biscuit et gâteaux – Le premier biscuit sain et gourmand conçu pour protéger les yeux.

**ONIRIS Nantes**

## 14. LA PAIR'O MAGIQUE

Biscuit et gâteaux – le premier apéritif équilibré sous forme d'un jeu de plateau pour enfants.

**ENSAIA – FMA – ENSAD**

## 15. Pom'Peel'Up

Boisson – Upcycling du marc de pommes : revalorisation d'un co-produit en boisson alcoolisée, pétillante et rafraîchissante.

**L'Institut Agro Rennes-Angers**

## 16. Quartier n°5

Accompagnement, produit carné, apéritif – Des bouchées de saison au cœur de bœuf, croustillantes et gourmandes, à partager du bout des doigts.

**L'Institut Agro Rennes-Angers**

## 17. SLOUP

Plat cuisiné, soupe – Des soupes ludiques en forme d'ourson qui feront apprécier les légumes aux enfants.

**UNILASALLE Beauvais**

## 18. Version Saine

Aide culinaire, dessert – Pâte brisée 100% végétale à base de légumineuses, céréales et oléagineux.

**ESA Angers**

## 19. VALORIZ'ME

Alicament, biscuit et gâteaux – Un encas enrichi en protéines végétales à base de fruits et légumes issus de coproduits et invendus.

**ESPL**



RENNES  
MÉTROPOLE

